



Horno Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MB-465TD

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 un 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).

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 daños 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

INSTALACIÓN	5
INTRODUCCIÓN	7
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL	10
INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN	11
FIJAR LA HORA	11
SEGURO CONTRA NIÑOS	11
TIEMPO DE COCCIÓN	12
COCCIÓN MICRO POTENCIA	12
MICRO POWER NIVELES	13
MÁS/MENOS	13
INICIO RÁPIDO	14
GRILL	14
COMBINACIÓN	15
AUTO COCCIÓN	15
AUTO DESCONG. POR PESO	16
LISTADO DE LA SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO	17
COCCIÓN Y DORADOR	18
COCCIÓN POR COMBINACIÓN	20
OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA	23
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	24
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	25
ESPECIFICACIONES TECNICAS	26

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de shock eléctrico ya que proporciona una vía de descarga a la corriente eléctrica.

Este aparato está dotado de un cable de alimentación con ficha de tres pines (uno de los cuales es para conexión a tierra) a fin de minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un shock eléctrico.

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

CUIDADO: Céciórese que la jabalina de puesta a tierra esté bien colocada para evitar que cualquier descarga le produzca un shock 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: Al usar un adaptador en la ficha de alimentación, se interrumpe la conexión con el terminal de tierra del tomacorriente. Por lo tanto para su seguridad no utilizar adaptadores.

- En situaciones donde el cable de alimentación del aparato ha de ser desconectado frecuentemente no es aconsejable usar adaptadores pues esto causa una presión indebida sobre el adaptador y eventualmente produce su inutilización.

NOTAS:

1. esta unidad viene con un cable de alimentación corto a fin de reducir el riesgo de que el usuario se enrede con el mismo.
2. Si se llegara a utilizar un cable mas largo se debera tener en cuenta que la capacidad de corriente del mismo sea la apropiada para el aparato. Además se deberá acomodar de forma tal de no quedar al alcance de los niños ni producir accidentes.

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. 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 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.

Cómo Trabaja El Horno De Microondas.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día 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 magnetón el cual está 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 área 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 contruidos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno de microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos 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 De 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 que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación de tal forma que 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 pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. Generalmente, usted podrá ver el inicio y el resto del tiempo de los alimentos bajo cocción en el extremo inferior. Además usted puede cocinar los alimentos más allá del a tiempo máximo dado, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor. Para evitar esto, algunas recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, recominendan remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto. 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 porosos como panes y pasteles se cocinarán más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerola. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secas y quebradizas.

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

Introducción

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 que 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 las carnes se cocinen 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 2,5 cm 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 microondas, es una gruesa y cuadrada. Las esquinas se quemarán más rápido que el centro que tiene un calentamiento parejo. Redondee los alimentos y dé forma delgada para lograr un cocinado satisfactorio en el microondas.

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, lo que provoca que el alimento se seque ligeramente por 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, pastelillos y entremeses 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, éstos deberán girarse de tal forma 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. De 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 esté bien ajustado en el recipiente donde se han colocado los alimentos, ya que podría formarse un arco eléctrico en el horno con riesgo de quemar la cavidad.

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 se pueden reventar 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

Introducción

Verificación de cocción. Porque los alimentos se cocinan más rápido en un horno de microondas, es necesario verificarlos 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 más los que son de textura seca (pasteles, bizcochos, etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda a 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 auxiliar de su microondas. Basta leer la siguiente lista:

1. Platos de cocina: Muchas clases de platos son seguros en el microondas, si tiene duda consulte la leyenda de la etiqueta de fábrica. O realice la prueba 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, de tal forma que se dé vuelta 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 tengan más 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.

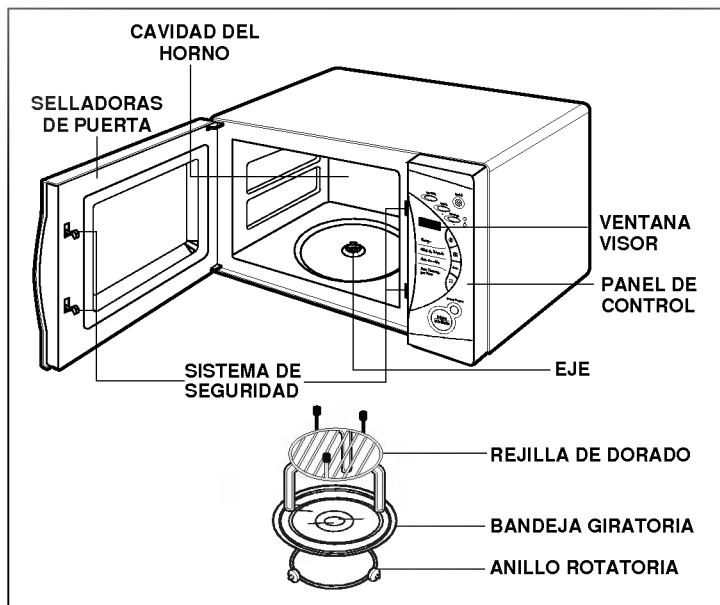
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achicharre y rompa.

6. Utensilios plásticos para microondas: 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 probados para asegurarse.

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

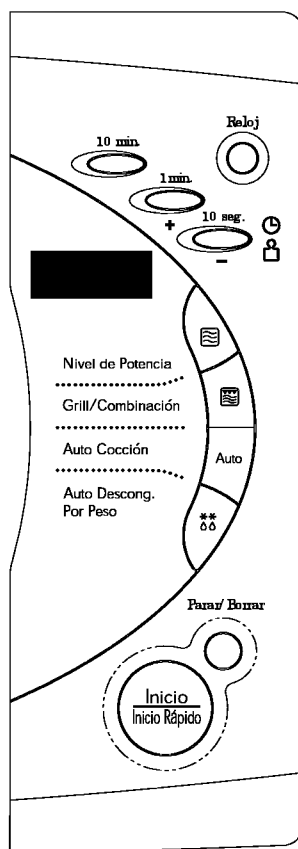
Diagrama de características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

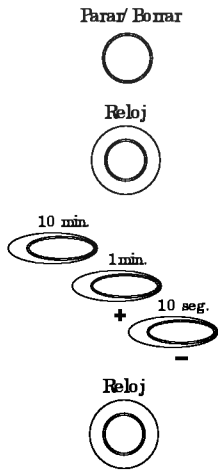
Bandeja giratoria	1
Manual de uso	1
Libro de coccion	1
Anillo rotatoria	1
Eje	1
Rejilla de dorado	1

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.

Fijar La Hora



1. Presione **Parar/Borrar**.
2. Presione **Reloj** dos veces.
3. Ingrese el tiempo usando las teclas de números Ejm. Para fijar 3:35, Pulse 10 min. tres o cuatro veces, 1 min. tres veces y 10 seg. cinco veces.
4. Presione **Reloj**.
El reloj empezará el conteo.

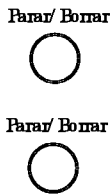
Cuando su horno es enchufado por primera vez o cuando la corriente se reinicie luego de una interrupción del suministro, los numeros en el visor se vuelven a 0.

NOTA:

Si el reloj (0 visor) muestra alguna anomalía, desenchufe el horno desde el tomacorriente y enseguida ponga de nuevo el reloj.

Si ud. desea fijar un reloj de 24 horas, presione la tecla Reloj una veces. Este cambio es posible sólo en el modo Parar/Borrar, después que la esté dada. Si desea volver atrás, desenchufe y enchufe otra vez.
*Si Ud. quiere el "Reloj de 12 horas, toque la tecla de Reloj dos más vez.
* Puede Ud. quiere el Reloj de 12 horas O 24 horas opcionalmente.

Seguro Contra Niños



1. Presione **Parar/Borrar**.
2. Presione y mantenga **Parar/Borrar** hasta que "L" aparezca en el visor y un pito sea escuchado.
3. "L" permanecerá en el visor.

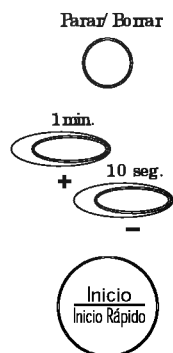
Para cancelar la cerradura de seguridad.



1. Presione y mantenga **Parar/Borrar** hasta "L" desaparecerá del visor.
2. La hora del día reaparecerá en la ventanilla del visor.

Esta es una característica única de seguridad que previene partidas accidentales del horno. Una vez que la cerradura de seguridad es fijada no puede tener lugar a cocción. Cuando la cerradura de seguridad es fijada, usted no podrá accionar ninguna tecla.

Tiempo De Cocción



1. Presione **Parar/Borrar**.
2. Entre el tiempo deseado en minutos y segundos con toques de las teclas numéricas.
Pulse **1 min. 3 veces** y **10 seg. 3 veces**.
3. Presione **Inicio**.

Ejemplo:

Para cocinar por 3 min. 30 seg. en potencia Hi.

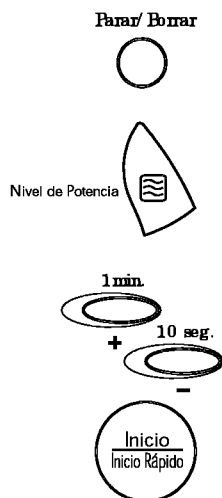
Fije el tiempo, y presione Comenzar.

Su horno comenzará a cocinar usando la máxima potencia. (HI POWER)

Alimentos con alto contenido de humedad deberán ser cocinados a la máxima potencia, ya que estos son de cocción rápida la mejor técnica para mantener el natural sabor de los alimentos.

Cocción Micro Potencia

Por favor, asegúrese de haber instalado correctamente su microondas siguiendo las instrucciones descriptas anteriormente en este manual.



1. Presione **Parar/Borrar**.
2. Presione **Nivel de Potencia** dos veces para seleccionar potencia al 80% del máximo (P-80).
3. Presione **1 min.** 5 veces.
Presione **10 seg.** 3 veces.
4. Presione **Inicio**.

Su horno está equipado con 5 posiciones de potencia.

La posición Alta Potencia es de operación automática, pero si Ud. presiona repetidamente la tecla **Nivel de Potencia** podrá seleccionar diferentes niveles de potencia.

Nivel de Cocción	Presione Nivel de Cocción	%
Alta	1 Vez	100
Media Alta	2 Veces	80
Media	3 Veces	60
Descongelar/ Media baja	4 Veces	40
Baja	5 Veces	20

MICRO POWER NIVELES

Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para brindarle máxima flexibilidad y control de cocción. La tabla a continuación describe tipo de alimentos y tiempo recomendado de cocción para ser utilizados con esta unidad.

Nivel de Potencia	Rendimiento	Uso / Alimentos
ALTA	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua. • Dorar carne picada. • Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales. • Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales.
MEDIO ALTA	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar - todo tipo de alimento. • Dorar carnes y aves. • Cocinar hongos y frutos de mar. • Cocinar alimentos conteniendo queso y huevos.
MEDIA	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar tortas y scones. • Preparar huevos. • Cocinar flanes y postres. • Preparar arroz y sopas.
DESCONGELAR/ MEDIA BAJA	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Derretir (Todo tipo). • Derretir manteca y chocolate. • Cocinar cortes menos tiernos de carne.
BAJA	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Ablandar manteca y queso. • Ablandar helado. • Levantar masa de levadura.

Más/Menos

Cocción automática

Parar/ Borrar

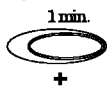


1. Presione **Parar/Borrar**.



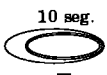
2. Fije la cocción automática requerida. Seleccione el peso del alimento. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Para fijar más tiempo



3. Presione **+** (**Más**) durante la cocción. (aumentará 10 seg.)

Para fijar menos tiempo



3. Presione **-** (**Menos**) durante la Cocción (disminuirá 10 seg.)

Ejemplo:

Ajustar un mayor tiempo de cocción automática.

Usando las teclas **Más/Menos**, todos los programas de cocción pueden ajustarse para cocinar alimentos por un mayor o menor tiempo.

Si le satisface el resultado del programa de cocción, no necesita usar las teclas **Más/Menos**.

Inicio Rápido (Quick Start)

Parar/ Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Inicio Rápido** 4 veces para seleccionar un tiempo de cocción de 2 minutos. Favor notar que su microondas comenzará a funcionar antes que Ud. termine de presionar las 4 veces.
3. Durante la cocción en **Inicio Rápido**, Ud. puede extender el tiempo de cocción hasta un máximo 10 min. presionando repetidamente la tecla **Inicio Rápido**.

El dispositivo **Inicio Rápido** le permitirá programar intervalos de 30 segundos de cocción en Alta Potencia simplemente presionando la tecla **Inicio Rápido**.

Grill

Parar/ Borrar



Grill/Combinación



10 min.

1 min.

+



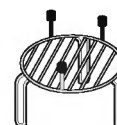
1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Grill/Combinación**.
3. Para programar el tiempo a ser cotabilizado
Presione **10 min.** una (1) vez
Presione **1 min.** cinco (5) veces
4. Presione la tecla **Inicio**.

Ejemplo:

Dorar por 15 minutos.

Este modelo está equipado con un **DORADOR A CUARZO**, por lo tanto no necesita precalentamiento. Esta característica le permite dorar y dejar crujientes los alimentos. La rejilla de dorado puede usarse en dos posiciones, alta y baja, según el tipo y tamaño del alimento.

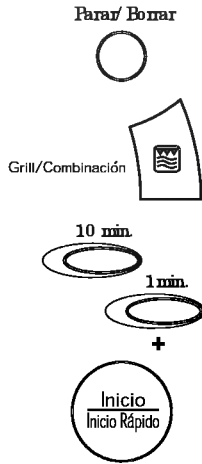
Rejilla baja



Rejilla alta

La rejilla de dorado debe usarse durante el dorado.

Combinación



1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Grill/Combinación** tres veces.
CO-2 aparece en el visor.
3. Para programar el tiempo a ser cotabilizado.
Presione **10 min.** dos (2) veces.
Presione **1 min.** cinco (5) veces.
4. Presione la tecla **Inicio**.

Ejemplo:

Cocinar con el modo de combinación co-2 por 25 minutos.

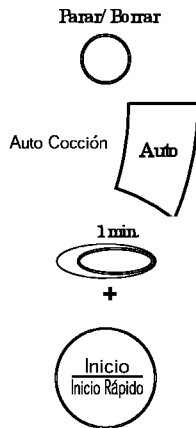
Este horno tiene un modo de cocción por combinación que le permite cocer alimento con calefactor o microondas al mismo tiempo.

Debido a que el calor del calefactor dora el alimento al mismo tiempo que las microondas llegan a su interior, el tiempo total de cocción en el modo de combinación es generalmente más corto que las dos etapas por separado. Además, no es necesario el precalentamiento del horno.

MODE DE COCCIÓN POR COMBINACIÓN

CATEGORÍA	POTENCIA DE MICROONDAS (%)	POTENCIA DEL CALEFACTOR (%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Auto Cocción



1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
Coloque los alimentos en el microondas
2. Presione **Auto Cocción**.
En el Indicador aparecerá "Ac-1"
3. Presione **1 min.(+)** 4 veces.
4. La cocción comenzará automáticamente sin necesidad de presionar la tecla **Inicio**.

El siguiente ejemplo le indica como cocinar dos papas con cáscara (0,4kg)

El dispositivo Cocción Automática le permite cocinar fácilmente todos sus platos favoritos seleccionando el alimento correspondiente

Su microondas posee categorías preseleccionadas para automáticamente seleccionar el tiempo de cocción de tres tipos de alimentos

Categoría de Alimento	Temperatura del alimento	Cantidad (Peso)	Instrucciones
Papas con Cáscara (Ac - 1)	Ambiente	0,1 ~ 1,0 kg	Lave, seque y pinche la papa con un tenedor varias veces. Coloque la papa encima y envuelta en papel de cocina y coloque en el centro de la bandeja de vidrio
Vegetales Frescos (Ac - 2)	Ambiente	0,2 ~ 0,8 kg	Coloque las verduras preparadas en un envase adecuado (Ej. Cace-rola para microondas), agregue 30 ml de agua por cada 200 gramos de verduras
Vegetales Congelados (Ac - 3)	Congelada	0,2 ~ 0,8 kg	Coloque las verduras congeladas y preparadas en envase adecuado para microondas. Agregue 30 ml de agua por cada 200 g. de verduras. Cubra la fuente y coloque en el centro de la bandeja de vidrio

Auto Descong. por Peso

La temperatura y densidad de los alimentos es variable. Se recomienda revisar los alimentos antes de iniciar la cocción. Preste especial atención a grandes pedazos de carne vacuna o de pollo, algunos alimentos no deberían estar totalmente descongelados antes de la cocción. Por ejemplo, el pescado es de cocción rápida y, a veces, es conveniente iniciar la cocción cuando el alimento está todavía levemente congelado. La posición Bread (Pan) es adecuada para descongelar piezas pequeñas tales como arrollados o pequeños guisos. Estos items requerirán de algún tiempo para permitir el descongelamiento de la parte central. El siguiente ejemplo sirve para demostrar como descongelar 0,4 kg de carne de ave.

Parar/ Borrar

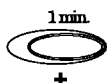


1. Presione **Parar/Borrar**.
Para los alimentos que esta a punto de descongelar.
Asegúrese de sacar todo tipo de elementos de unión o envoltura metálicos. Coloque los alimentos dentro del microondas y cierre la puerta.

Auto Descong.
Por Peso



2. Presione la tecla **Auto Descong. por Peso** dos (2) veces para seleccionar el programa de descongelamiento para Carne de Pollo.
En el indicador aparecerá "dEF 2"



3. Ingrese en el programa el peso de los alimentos a punto de ser descongelados. Presione la tecla **1 min.(+)** cuatro (4) veces para totalizar 0,4 Kg. Luego de efectuada esta operación en el indicador se podrá leer "0,4"
Su horno puede descongelar en un rango de peso de 0,1 hasta 4 Kg (En caso de Pan: 0,1 a 0,5 Kg).



4. Presione **Inicio**.
El horno continuará con la operación de descongelado (Aún cuando escuche el "Beep"), salvo que abra la puerta

Su horno posee 4 categorías preseleccionadas para descongelamiento: Carne, Carne de aves, Pescado y Pan, Presionando repetidamente las teclas **Auto Descong. por Peso** se puede seleccionar las distintas categorías.

Categoría	Presionar Defrost
Carne	1
Pollo	2
Pescado	3
Pan	4

Durante el descongelamiento Ud. escuchará un "Beep". En ese momento deberá abrir la puerta, dar vuelta el alimento y separar para asegurar un descongelado parejo. Separar toda Porción de alimento que se huiera descongelado (o cúbrala para que no continúe ablandándose).
Luego de efectuar estas operaciones, cierre la puerta del horno y presione la tecla **Inicio Rápido** para continuar con el descongelamiento. **Su horno continuará con la operación de descongelado (aún cuando escuche el "Beep") salvo que abra la puerta.**

LISTADO DE LA SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Secuencia	Alimentos		Peso Min./Máx
CARNE	Vacuna	Carne picada, bistec, dados de guisos bistec de lomo, corte de carne, cuarto trasero, hamburguesa de carne	0,1 / 4,0 Kg
	Cordero	Costillas (2,5 cm de alto), puntas de costillar, salchicha, arrollado	
	Cerdo	Pieza completa (menos de 2,0 Kgr), patas, pechito sin hueso.	
	Ternero	Cortes hasta 450 gr. de 1,2 cm de alto	
POLLO	Pollo	Completo (menos de 2 Kg), pechuga (sin hueso), patas	0,1 / 4,0 Kg
	Pavo	Pechuga (menos de 2,5 Kg)	
PESCADO	Peces	Fillets, completos,	0,1 / 4,0 Kg
	Mariscos	Carne de cangrejo, Camarones, colas de langosta, crustáceos	
PAN		En rodajas, blanco/negro, baguette, medialunas, Pan Francés, en rollos blanco o negro	0,1 / 0,5 Kg

- El beneficio de el dispositivo de Descongelamiento Automático es la posibilidad de programar y controlar el descongelamiento en forma automática, pero, al igual que en el caso de descongelamiento manual, Ud. deberá revisar los alimentos durante el tiempo de descongelado.
- Para obtener resultados óptimos, saque el pescado, mariscos y aves de sus envoltorios de empaque o plástico originales. De lo contrario, el envoltorio retendrá vapor y jugos en contacto con los alimentos, lo cual puede producir que la parte externa de los mismos se cocine en mayor o menor grado.
- Coloque los alimentos en recipientes de vidrio de poca altura o en bandejas doradoras especiales para microondas para evitar se produzcan derrames.
- Los alimentos retendrán algún grado de congelamiento en su parte central al ser retirados del microondas.
- Si por el congelamiento resultara dificultos retirar el envase o envoltorio original de los alimentos, descongele los alimentos dentro del envoltorio durante aproximadamente 1/4 (un cuarto) del tiempo total de descongelamiento calculado. La información sobre el tiempo aparecerá en el indicador al iniciarse el ciclo de descongelado. Transcurrido 1/4 de este período, retire los alimentos del microondas, y saque el envoltorio de los alimentos
- El pan cortado en rodajas deberá ser colocado entre capas de papel de cocina. El pan en rollos deberá ser cortado en dos antes de iniciar el descongelado.

Pautas Generales

1. Saque el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa, asegurándose de no cortar dentro de la carne magra. (Esto detendrá el curvado por la grasa)
2. Use sólo utensilios para microondas y resistentes al calor.
3. Cubra los alimentos con papel encerado, envoltura plástica o tapas durante el periodo de cocción con microondas.
4. Después de cocinar con microonda., saque la cublerta y escurra el jugo.
5. Para obtener un mejor y más rápido dorado, disponga el alimento en la rejilla que viene con su horno.

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción y ajuste de microondas	Tiempo de dorado	Método
Vacuno Hamburguesas, 110 gr. c/u, 12,5 cm. de grosor.	2 hamburguesas 4 hamburguesas	2 ¹ / ₂ -3 ¹ / ₂ mm. Alta 3-4 mm. Alta	5-7 mm. 7-9 mm.	Voltéelas a la mitad de la cocción. Escurra después de cocidas. Póngalas directamente en la rejilla alta. Voltéelas a la mitad del dorado.
Pastel de carne	500-900 gr.	18-23 mm., 80%	8-11 mm.	
Filete de lomo, 225 gr. 1,9 a 2,5 cm. de grosor.	1 a 2	3 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂ min., 80%	13-15 mm.	Voltee a la mitad de la cocción. Escurra después de cocido y unte con mantequilla derretida antes de dorar. Ponga directamente en la rejilla alta. Voltee a la mitad del dorado. Póngalas directamente en la rejilla alta. Voltéelas a la mitad del dorado.
Lomo asado, 225 gr., 2,5 cm. de grosor.	2, poco cocido 2, medio 2, bien cocido	2-3 mm., 80% 3-5 mm., 80% 5-7 mm., 80%	13-15 mm. 13-15 mm. 13-15 mm.	Igual al anterior.
Cordero Chuletas, 2,5 cm. de grosor	450-700 gr.	5-7 mm., 80%	13-15 mm.	Igual al anterior.
Tenera Cortes o Chuletas de lomo, 1,2 a 1,9 cm. de grosor.	1 a 2	4-6 mm., 80%	13-15 mm.	Igual al anterior.
Cerdo Chuletas, 225 gr, 1,25 a 1,9 cm. de grosor.	1 a 2	4 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂ min., 80%	13-15 mm.	Igual al anterior.

Cocción y Dorado

Alimento	Cantidad	Tiempo de cocción y ajuste de microondas	Tiempo de dorado	Método
Tajada de jamón cortada del centro, precocida	450-700 gr.	4 ¹ / ₂ -6 ¹ / ₂ min., 80%	12-14 mm.	Unte con miel o almíbar de azúcar morena antes de cocer con microondas. Dé vuelta a mitad de la cocción. Escorra después de la cocción yunte con miel o almíbar de azúcar morena antes de dorar. Ponga directamente en la rejilla alta para dorar. Dé vuelta a mitad del dorado.
Salchichas	2 a 4	3-5 mm., Alta	5-8 mm.	Agregue 2 cucharadas grandes de agua a la salchicha y cúbrala con envoltura plástica.
Articulaciones	4 a 6	5-7 mm., Alta	5-8 mm.	Voltéelas a mitad de la cocción. Escorra. Ponga directamente en la rejilla alta para dorar. No las cubra. Voltéelas a mitad del dorado.
Articulaciones precocidas	2 a 4	1-1 ¹ / ₂ mm. Alta	5-8 mm.	Use plato de vidrio y no las cubra. Délas vuelta a mitad de la cocción.
	4 a 6	1 ¹ / ₂ -3 mm., Alta	5-8 mm.	Póngalas directamente en la rejilla para dorar. Délas vuelta a mitad del dorado.
	6 a 8	3-5 mm., Alta	5-8 mm.	
Pollo Trozos de pollo	1/2 kg.	5-6 ¹ / ₂ mm., Alta	10-14 mm.	Póngalos con el lado de la piel hacia arriba en un plato bajo de 22,5 cm. Cúbralos con papel encerado. Déos vuelta a mitad de la cocción. Escúrralos después de la cocción y úntelos con mantequilla derretida. Póngalos directamente en la rejilla alta para dorar. No los cubra. Délos vuelta a mitad del dorado.
Pollo entero	1,3-2,0 kg.	6-9 mm., 80%	24-30 mm.	Ponga el pollo con la pechuga hacia abajo y cúbralo con papel encerado. Délo vuelta con la pechuga hacia arriba a mitad de la cocción. Escúrralo y úntelo con mantequilla derretida antes de dorarlo. No use la rejilla para dorar. Délo vuelta a mitad del dorado.
Pescado Fikete, 1,25 cm. de grosor.	1/2 kg. 1 kg.	3-4 mm., Alta 5-7 mm., Alta	10-14 mm. 10-14 mm.	Ponga el pescado en un plato bajo y cúbralo con papel encerado. Escúrralo después de la cocción y úntelo con mantequilla derretida. Póngalo directamente en la rejilla alta para dorar.
Tajadas frescas, 2,5 cm. de grosor.	1 kg.	3-5 mm., Alta	10-14 mm.	Ponga el pescado en un plato bajo y cúbralo con papel encerado. Délo vuelta a mitad de la cocción. Escúrralo después de la cocción y úntelo con mantequilla derretida. Póngalo directamente en la rejilla alta para dorar.
Pescado entero	250-300 gr. 675-900 gr.	5-7 mm., 80%	10-14 mm.	Igual al anterior.
		7-9 mm., 80%	10-14 mm.	

Cocción por Combinación

Pautas generales

- 1.El método de combinación le permite tomar las ventajas de la velocidad y de la retención de la humedad de la cocción por microondas y del efecto de dorado y característica crujiente del calor seco.
- 2.Use sólo utensilios para microondas y resistentes al calor.
- 3.Para lograr un mejor y más rápido dorado, ponga el alimento en la rejilla que viene con su horno.

Alimento	Cantidad	Mide de dorado	Tiempo de cocción por combinación	Método
Vacuno Hamburguesas 110 gr. c/u, 1,25 cm. de grosor. Posta asada, arrollada	2 4 0,5 a 1,3 kg	Co-1 Co-3	14-18 min. 19-23 min. 25-30 min. por Kg. POCO COCIDO (57°) 31-35 min. por kg. MEDIO (63°) 36-40 min. por kg. BIEN COCIDO (68°)	Póngalas en un plato para microondas, resistente al calor. Póngalas en la rejilla. Escúrralas y délas vuelta a mitad de la cocción. Ponga el asado con el lado de la grasa hacia abajo en la bandeja baja. Agregue los aliños que desee y póngalo en la bandeja giratoria. Cubra si es necesario. Una vez terminado, sáquelo del horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 15 minutos. (La temperatura puede subir unos 60°).
Cordero Asado, arrollado, deshuesado	0,5 a 1,3 kg	Co-3	25-30 min. por Kg. POCO COCIDO (57°) 31-35 min. por kg. MEDIO (63°) 36-40 min. por kg. BIEN COCIDO (68°)	Ponga el asado con el lado de la gras~ hacia abajo en la bandeja baja. Alíñelc con escabeche y otros que desee. Después de la cocción, sáquelo dei horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 15 minutos. (La temperatura puede subir unos 60).
Cerdo Chuletas Lonjas de lomo, arrolladas, deshuesadas	2 (230 gr. x 2) 4 (230 gr. x 4) 0,5 a 1,3 kg	Co-1 Co-1 Co-3	22-28 minutos 32-40 minutos 40-45 minutos por kg. (77°)	Unte las chuletas con los aliños que desee y póngalas directamente en IC rejilla alta sobre la bandeja giratoria. Cocine hasta que no haya zona~ rosadas o hasta que la temperatur~ interna alcance los 770 Délas vuelta ~ mitad de la cocción. Sáquelas de horno y déjelas reposar, cubiertas, po 5 minutos. (La temperatura puede subii unos 60°) Ponga el asado con el lado de la grasa hacia abajo en la rejilla baja. Agregue los aliños deseados y póngalo en la bandeja giratoria. Cubra si fuera necesano Una vez terminado, sáquelo del horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 15 minutos. (La temDeratura ouede subir unos 60°)

Cocción por Combinación

Alimento	Cantidad	Mide de dorado	Tiempo de cocción por combinación	Método
Pollo Pechugas, deshuesadas	Media pechuga (200 gr.) Pechuga entera (300-400 gr)	Co-1	16-20 minutos 20-24 minutos	Lave y seque el pollo. Saque el pellejo y ponga los trozos de pechuga más gruesos hacia fuera en la rejilla alta. Ponga la rejilla alta en la bandeja giratoria. Untelos con mantequilla y aliños si lo desea. Cámbielos de posición a mitad de la cocción. Cocine hasta que no queden zonas rosadas y los jugos corran claros. Sáquelos del horno y déjelos reposar cubiertos por 3 a 5 minutos.
ajadas para sartén	1 a 1,3 kg.	Co-1	35-45 minutos	Lave y séquelos trozos. Póngalos en la rejilla alta con la parte más gruesa hacia fuera. Untelos con mantequilla y aliños si lo desea. Ponga la rejilla alta en la bandeja giratoria. Cámbielos de posición en la mitad de la cocción. Cocine hasta que no queden zonas rosadas y los jugos corran claros. Saque del horno y déjelos reposar cubiertos por 3 a 5 minutos.
Pollo entero	0,8 a 1,3 kg.	Co-3	50-60 minutos	Lave y seque el pollo. Póngalo con la pechuga hacia abajo en una fuente para microondas resistente al calor. Untelo con mantequilla y aliños si lo desea. No use la rejilla. Póngalo en la bandeja giratoria. Escúrralo y délo vuelta a mitad de la cocción. Cocine hasta que no queden áreas rosadas y los jugos corran claros. Sáquelo del horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 10 minutos. (La temperatura puede subir unos 6°). La temperatura en el muslo podría ser de unos 85° cuando esté cocido.
Gallina de Cornualles Gallina entera (500 a 700 gr.)	Entera	Co-3	40-50 minutos	Lave y seque la gallina. Ate las alas al cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Ponga la gallina con la pechuga hacia arriba en una fuente para microondas resistente al calor. Untela con mantequilla y aliños si lo desea. Póngala en la bandeja giratoria. Déla vuelta, saque los jugos y envuelva los huesos de los muslos con papel de aluminio a la mitad de la cocción si fuera necesario. Cocine hasta que no queden zonas rosadas y los jugos corran claros. Saque del horno y déjela reposar cubierta con papel de aluminio por 5 minutos. (La temperatura puede subir unos 6°) La temperatura en la pechuga podría ser de unos 85° antes de servir.

Cocción por Combinación

Food	Quantity	Cooking Mode	Combination Cooking time	Method
Pavo Pechugas, deshuesadas	1,0 a 1,3 kg.	Co-1	30-40 minutos por kg.	Ponga la pechuga del pavo en la rejilla alta. Úntela con mantequilla y aliños si lo desea. Póngala en la bandeja giratoria. Cocine hasta que no queden zonas rosadas y los jugos corran claros. Sáquela del horno y déjela reposar cubierta con papel de aluminio por 10 minutos. (La temperatura podría subir unos 6°). La temperatura en la pechuga podría ser de unos 85° antes de servir.
Muslos	0,5 a 1,0 kg.	Co-1	35-40 minutos	Lávelos y séquelos. Póngalos con el lado más grueso hacia fuera en la rejilla alta. Póngala en la bandeja giratoria. Délos vuelta a mitad de la cocción. Cocine hasta que no queden zonas rosadas y los jugos corran claros. Sáquelos del horno y déjelos reposar cubiertos con papel de aluminio por 5 minutos.
Salchichas (gruesas)	230 gr.	Co-1	13-18 minutos	Póngalas en la bandeja alta Délas vuelta frecuentemente mientras se cuecen. Pinche cada papa en varios lugares.
Papas asadas	500 gr.	Co-2	4-6 minutos por 0,1 kg. (papas de tamaño parejo)	Póngalas en la rejilla baja. Délas vuelta a mitad de la cocción.

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 debe ser de acuerdo guía de descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan más 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 está algunas veces, 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 algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.

Rostizar, pollo o pierna 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 de mi.
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. Utensilios 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 es un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán 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 deberán 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 absorberá constantemente toda la energía del microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno de microondas puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los 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 harcos eléctricos, los cuales causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, los cuales pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas, que llegan a cusar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si no se respeta el tiempo normal asignado, ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente, que 1 apuerta quede a 8 cm. o más 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 furtas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interior reventará 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 esparcise 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 están 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 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** Si, 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** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "palomitas" en hornos microondas.
 - (2) El popcorn 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 - 465TD
Entrada de energía		220 V ~ 50 Hz
Potencia de Consumo		1300 W (Microondas) 1000 W (Grill)
Salida de microondas		900 W (IEC 60705)
Frecuencia		2450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	512
	alto	307
	profundidad	400
Dimensiones de la cavidad (mm)	ancho	320
	alto	233
	profundidad	347
Dimendiones de la cavidad		26L

MEMO



LG Electronics Inc.