



HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DE USUARIO

MODEL : MD-0983FTL

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operar el microondas
Guarde este manual para futuras referencias .

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

No intente operar el horno con la puerta abierta, pues esto puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no tratar de forzar las cerraduras 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 el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar debidamente y que no haya daños en: (1) la puerta (torceduras). (2) bisagras y pestillos (rotos o sueltos), (3) sellos de la puerta y superficies selladoras.

El horno no debe ser ajustado ni reparado por ninguna persona que no sea personal de servicio calificado idóneo.

PRECAUCION

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

PRECAUCIÓN

Cuando caliente líquidos; por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos más allá del punto de ebullición puede ocurrir sin que se noten burbujas. 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. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego nuevamente a la mitad del tiempo de calentamiento.
4. Después de calentado, déjelo reposar en el horno por un corto lapso de tiempo, revuelva o bata con mucho cuidado nuevamente y verifique la temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras (especialmente, contenido de biberones y frascos de alimento para niños).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.
2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.
3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5 de este manual.
4. Instale y sitúe este artefacto sólo siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.
5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados; por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.
6. Use este artefacto sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.
7. Como con cualquier otro artefacto electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.
8. No opere este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente, si el artefacto propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.
9. Este artefacto debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de ventilación de este aparato.
11. No guarde este artefacto a la intemperie. No utilice este artefacto cerca del agua; por ejemplo, cerca del sumidero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.
12. No sumerja el cordón eléctrico ni el enchufe en agua, ni permita que se mojen.
13. Mantenga el cordón eléctrico de este artefacto lejos de superficies calientes.
14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde tenga el microondas.
15. (a) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan cuando cierra la puerta, utilice solamente un jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado con una esponja o paño suave; o cuando instrucciones de limpieza separadas aplican, (b) Véase instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página o sección específica, a ser incluida en este manual.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:
 - a. No sobrecocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - 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 interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
 - d. No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento 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.
20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlos; 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 revolver el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5	INSTALACIÓN
7	INTRODUCCIÓN
10	INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD
11	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
12	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS
13	INSTRUCTIVO DE OPERACION
20	INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR
23	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
24	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
25	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

	MD-0983FTL
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz
Potencia de Consumo	1,350W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	541mm X 309mm X 420mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	342mm X 220mm X 360mm (ancho x alto x profundidad)
Salida	900W (Microondas) 800W (Toastador)

INSTALACIÓN

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

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

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

El usuario hará bien en consultar con un electricista

ADVERTENCIA— El uso inapropiado del enchufe conectado a tierra puede resultar en choque eléctrico.

idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas, o si existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

CUIDADO: Adjuntar el adaptador terminal a tierra al tornillo del 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 tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambreado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del artefacto ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe, pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y conduce a fallos eventuales del adaptador con conexión a tierra.

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 más largo.
2. Cordones más largos o extensiones eléctricas están disponibles, pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón largo o una extensión, (1) la capacidad eléctrica del cordón o de la extensión debe ser por lo menos igual a la capacidad del aparato, (2) el cordón largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el artefacto y no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

INSTALACIÓN

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la placa serial 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 puede resultar en un incendio u otros tipos de accidentes, 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 eléctrico y vuelva a conectarlo.

D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse. En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

E. UBICACIÓN DEL HORNO

Su horno de microondas puede ser ubicado fácilmente en su cocina, salón familiar o cualquier otro lugar en su casa. Coloque el horno en una superficie plana, tal como el mostrador de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa de gas o eléctrica. El flujo de aire alrededor del horno es importante.

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 selladoras del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorriente, de modo que el receptor y el horno estén conectados a dos circuitos diferentes.

INTRODUCCIÓN

Cómo trabaja el horno de microondas.

Las microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día. Por lo regular. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos de microondas, sin embargo tienen un magnetrón, el cual está diseñado para hacer uso de la energía de microondas. La electricidad suministrada por el tubo de magnetrón que es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. (Una bandeja giratoria está localizada en la parte interior 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 cuales son materiales externos, que aseguran la cocción en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno de microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar, ya que cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de Microondas. La energía de microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando coma 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 en 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, de cuanta atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento cuando lo cocina. Además su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación de tal forma que puede ver dentro y revisar el progreso de su receta. Al preparar las recetas considere el mínimo de pasos recomendados según las instrucciones en la receta para elevar, batir, etc. Lo necesario para que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos dispares, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno y diríjase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan el tiempo 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 considerablemente mayor 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 tiempo máximo de cocción, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es dar 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, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto. Cuando sea posible deténgalo y cúbralos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajará al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo, las partes externas comenzarán el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que usted adquiere al utilizar su horno de microondas LG, es que usted comienza aumentar su práctica 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, tales como carnes a la cacerola, etc. 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 hueso y grasa: 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, para que se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

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

Formas de los alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2,5 c.m en los alimentos, por lo que 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 el calor generado en el exterior (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 con 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: Usted puede usar una película de plástico adherente con las orillas plegadas 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.

Se recomienda envolverlos 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 uniformemente 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 microondas los alimentos siempre deben ser 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 y 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: Se recomienda 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 estas.

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 yema y clara (ambos), ostras almejas, frutas y muchos vegetales.

INTRODUCCIÓN

Verificación de cocción. Debido a que los alimentos se cocinan tan rápido en un horno de microondas, es necesario verificarlos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero la mayoría de los alimentos incluidos carnes y pollos, son sacados del horno mientras aún no están completamente cocidos y finalizan la cocción durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de Reposo: Los alimentos son a veces dejados en reposo de 3 a 10 min. antes de sacarlos del microondas. Generalmente, los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor, a menos que sean de textura seca (pasteles, bizcochos, etc). El reposo permite a los alimentos finalizar su cocción y también ayuda a mezclar y desarrollar al sabor.

Utensilios Seguros para Microondas:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su horno de microondas. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal en su microondas y causarán arcos eléctricos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su horno de microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios, existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su horno de 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. Encienda el horno por 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 éste no es seguro para ser usado en el horno microonda. Usted probablemente tiene muchos utensilios a mano en su cocina, que pueden ser usados como equipos de cocina en 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 especificación 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 microondas y ésta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada como vasos o copas de vino, ya que estos pueden estallar cuando se calientan.
- 3. Papel:** Platos y envases de papel son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a ser cocidos sean bajos en grasa y humedad. Papel toalla es también muy conveniente y útil para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear, en la cual los alimentos grasosos, tal como el beicon son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color puede desteñirse.
- 4. Envases plásticos:** Estos pueden usarse para mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, no deberán usarse para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno, debido a que los alimentos calientes eventualmente deformarán o derretirán el envase de plástico.
- 5. Bolsas para cocción de plástico:** Éstas son seguras en microondas y están hechas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape el vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda ya que se derriten y rompen.
- 6. Utensilios plásticos para microondas:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas. En la mayoría de los casos, usted probablemente pueda usar en el horno de microondas artículos que ya posee en lugar de invertir en nuevos utensilios.
- 7. Alfarería, gres y cerámica:** Envases hechos de estos materiales son generalmente adecuados para usarlos en microondas, pero deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCION: ARTÍCULOS CON ALTO CONTENIDO DE HIERRO Y PLOMO NO DEBEN SER USADOS PARA COCINAR.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

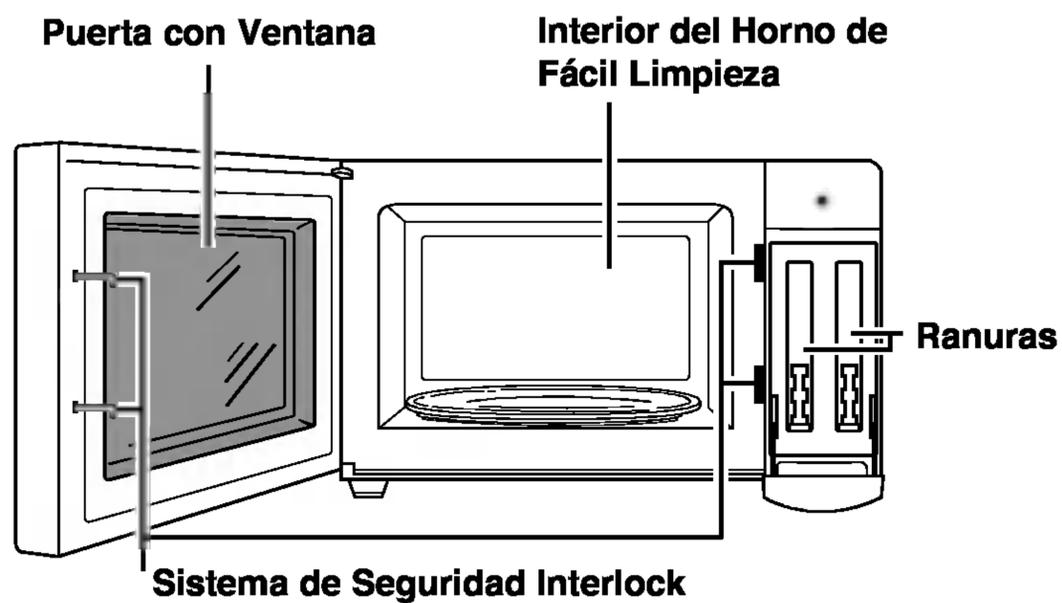
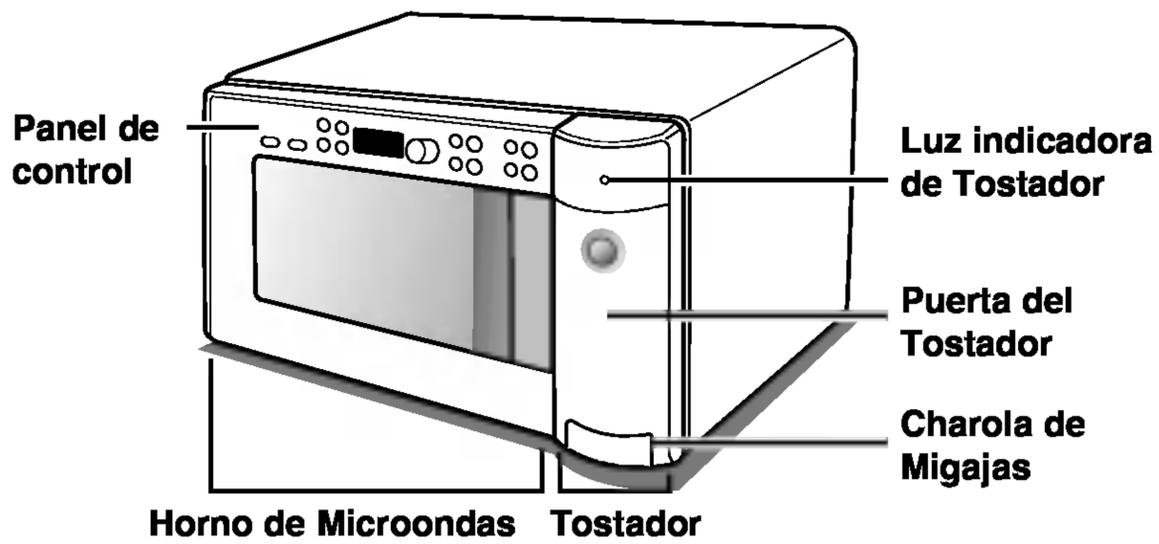
Cuando se usan artefactos eléctricos, especialmente cuando los niños están presentes, siempre debe seguir las precauciones de seguridad, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su tostador.
2. No toque las superficies calientes.
3. Protéjase contra riesgos eléctricos, no sumerja cables, enchufes, o el dispositivo en agua u otro líquido.
4. Una vigilancia estricta es necesaria cuando se usa algún artefacto junto o cerca de los niños.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso y antes de limpiar. Permita enfriarse antes de colocar o sacar piezas y antes de limpiar.
6. No haga funcionar ningún dispositivo con un cable o enchufe dañado o después de que el artefacto funcione mal o se ha dejado caer o ha sido dañado de alguna manera. Lleve el artefacto al centro de servicio autorizado más cercano, para examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar riesgos.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No deje el cable colgando sobre el borde de la mesa o mostrador, ya que puede ser jalado.
9. No lo use a la intemperie.
10. No lo coloque cerca de un quemador eléctrico o a gas.
11. No use este dispositivo para otro propósito que no sea para el que se ha diseñado.
12. Alimentos de gran tamaño, paquetes de papel de aluminio o utensilios no deben ser insertados en este artefacto, ya que pueden producir incendio o riesgos eléctricos.
13. Un incendio puede ocurrir si este tostador está cubierto o tocando material inflamable, incluyendo cortinas, colgaduras o paredes, etc., cuando está en funcionamiento.
14. No intente sacar comida cuando este artefacto está enchufado.
15. La puerta del tostador debe ser cerrada antes de insertar o desconectar el enchufe del tomacorriente de la pared.
16. No lave con almohadillas para fregar de metal. Las piezas que se suelten de la almohadilla pueden tocar las partes eléctricas implicando un riesgo de descarga eléctrica.
17. No use productos de papel cuando use el artefacto en el modo de tostador.
18. No guarde materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no está en uso.
19. No cubra la bandeja de migajas o alguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto causará sobrecalentamiento de este artefacto.
20. Debe tener extremo cuidado cuando mueva un artefacto conteniendo aceite caliente u otros líquidos calientes.
21. No tueste rosca de pan de sobre-tamaño, porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocada muy cerca al calentador, causando que se queme la superficie y que se ahume.

¡GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES!

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS / PANEL DE CONTROL

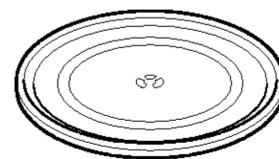
PARTES Y ACCESORIOS



Su horno viene con los siguientes accesorios:

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Bandeja giratoria de vidrio
- 1 Anillo giratorio

Bandeja Giratoria de Vidrio

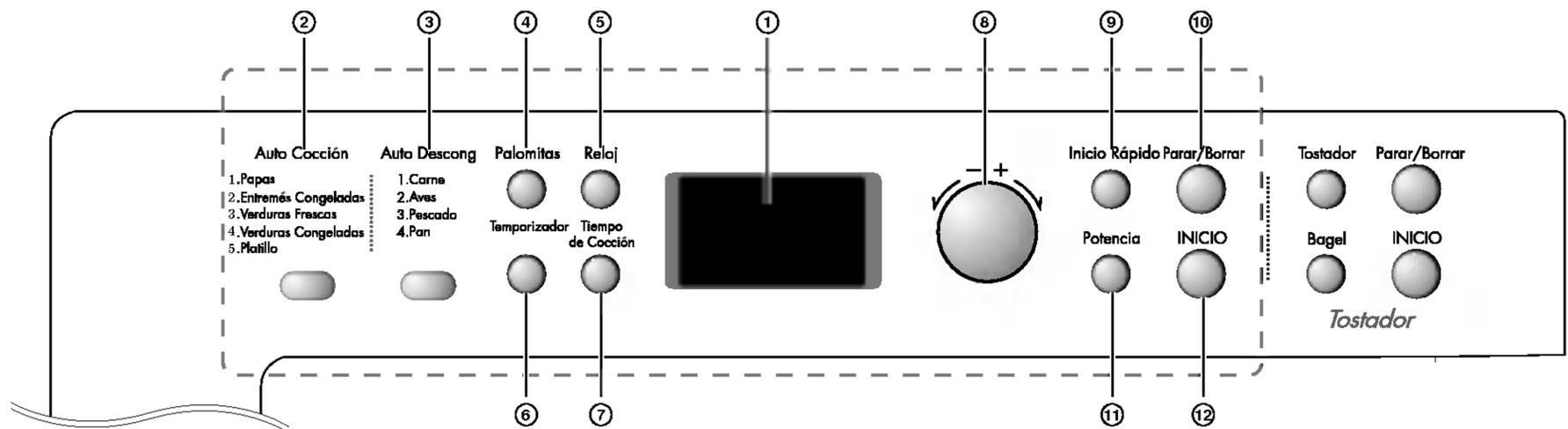


Anillo Giratorio

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

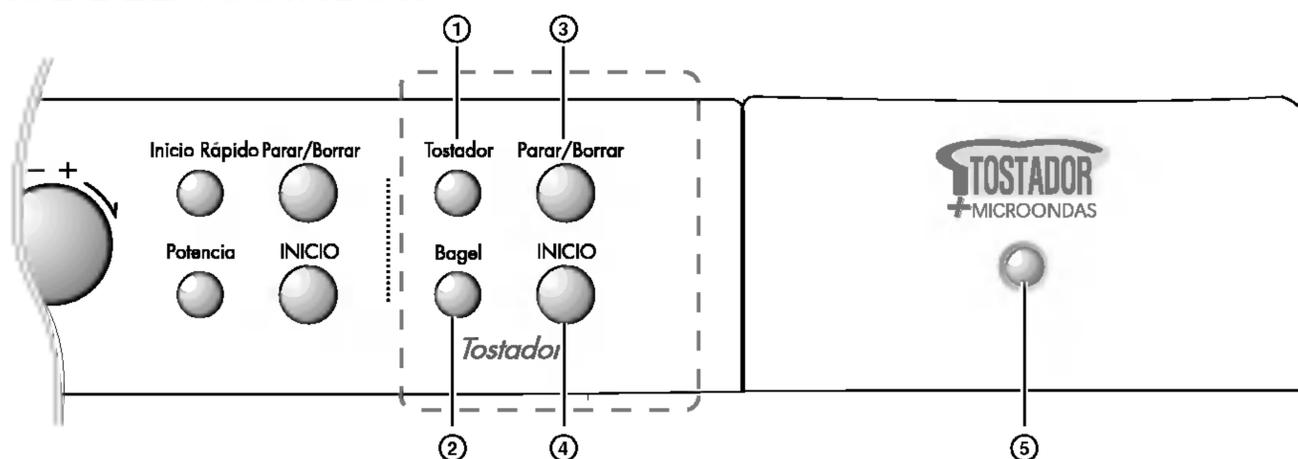
ÁREA DE CONTROL DE MICROONDAS

PANEL DE CONTROL



- 1. DISPLAY:** El display incluye un reloj e indicadores que le muestran la hora del día, las horas establecidas para cocinar y las funciones seleccionadas para cocinar.
- 2. COCINA AUTOMÁTICA:** Toque este botón y gire la perilla para seleccionar la programación según los tipos de comidas.
- 3. DESCONGELADO AUTOMÁTICO:** Esta tecla es un modo preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras, y pan de hasta 1.0 libras. Presione este botón y gire la perilla para seleccionar el descongelamiento.
- 4. PALOMITAS:** Presione este botón para preparar una bolsa de palomitas sin la necesidad de ingresar un tiempo o poder de cocción.
- 5. RELOJ:** Toque esta tecla para introducir la hora.
- 6. TEMPORIZADOR DE COCINA:** Toque este botón para utilizar su horno de microondas como cronómetro de cocina.
- 7. TIEMPO DE COCCION:** Toque este botón para establecer un tiempo de cocinado.
- 8. DIAL (PERILLA GIRATORIA):** Gire esta perilla para establecer la hora, el cronómetro de cocina, el tiempo de cocción, el nivel de poder de cocción, la cantidad de comida y el nivel de tostado del tostador.
- 9. INICIO RÁPIDO (ENCENDIDO FÁCIL):** Presione este botón para cocinar al 100% de poder, desde un minuto, hasta 99 minutos, 59 segundos.
- 10. PARAR / BORRAR:** Toque este botón para detener el horno o borrar ingresos.
- 11. POTENCIA:** Toque este botón para establecer el nivel de energía para cocinar.
- 12. INICIO:** Toque este botón para iniciar todos los ingresos (excepto las funciones Auto Cook (Cocina Automática), Inicio Rápido (Encendido Fácil) y Popcorn (Palomitas), las cuales se inician automáticamente) y para iniciar o concluir la función Child Lock (Bloqueo para niños).

ÁREA DE CONTROL DEL TOSTADOR



- 1. TOSTAR:** Presione este botón y gire la perilla para tostar pan.
- 2. BAGEL:** Se usa para tostar pan de rosca.
- 3. PARAR/BORRAR:** Toque este botón para apagar el tostador o borrar los ingresos.
- 4. INICIO:** Toque este botón para iniciar el proceso de tostar.
- 5. LUZ INDICADORA:** Cuando haga funcionar el tostador con la puerta cerrada, se iluminará. Si abre la puerta, durante el tostado esta parpadeará.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

AJUSTE DE RELOJ

Ejemplo: Para determinar el reloj para las 10:30.

PRESIONE: **LA PANTALLA MUESTRA:**

1.  
2.  Gire la perilla para fijar la hora. 
3.  
4.  Gire la perilla para fijar los minutos. 
5.  

TEMPORIZADOR DE COCINA

Su horno de Microondas puede ser usado como Cronómetro de Cocina y lo puede fijar hasta por 90 minutos.

Ejemplo: Para fijarlo en 3:00 minutos.

PRESIONE: **LA PANTALLA MUESTRA:**

1.  La hora del día.
2.  
3.  Gire la perilla hasta que se muestre "3:00" mins. 
4.  Se inicia el Temporizador.

SEGURO PARA NIÑOS

Use esta función para bloquear el panel de control cuando usted está limpiando el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin su estricta supervisión.

Para colocar el SEGURO PARA NIÑOS

PRESIONE: **LA PANTALLA MUESTRA:**

1.  La hora del día.
2.  Mantenga presionado hasta que aparezca "L" en la pantalla (aproximadamente 4 segundos)

Para cancelar el "SEGURO PARA NIÑOS"

PRESIONE: **LA PANTALLA MUESTRA:**

1.  Mantenga presionado hasta que desaparezca la "L" de la pantalla (aproximadamente 4 segundos)

INICIO RAPIDO (Encendido Fácil)

Un botón para ahorrar tiempo, este botón le permite fijar y encender rápidamente el horno de microondas al 100% de energía sin necesidad de presionar INICIO (Comienzo).

Ejemplo: Para cocinar por 2:00 minutos.

PRESIONE: **LA PANTALLA MUESTRA:**

1.  La hora del día.
2.  Dos veces 
Y se inicia la cocción.

Nota: Cada vez que presione INICIO RAPIDO, añadirá un minuto al tiempo de cocción hasta llegar a 99 mins., 59 segs.

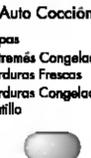
INSTRUCTIVO DE OPERACION

COCINA AUTOMÁTICA AL TOQUE

Use esta función para cocinar alimentos sin ingresar un determinado tiempo de cocción o nivel de energía. No se necesita tocar INICIO. La cocción en microondas comenzará automáticamente. Consulte a la "Tabla de cocina automática" más abajo para más información.

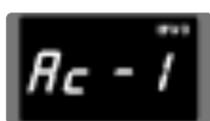
Ejemplo: Para cocinar 2 papas.

PRESIONE:

1.  Parar/Borrar
2.  Auto Cocción
1.Papas
2.Entremés Congeladas
3.Verduras Frescas
4.Verduras Congeladas
5.Platillo

LA PANTALLA MUESTRA:

La hora del día.



3.  Gire la perilla hasta fijar 2 papas



4. Y se inicia la cocción después de 4 segundos.

PALOMITAS

Use esta función únicamente para preparar una bolsa de palomitas de 3.0 ~ 3.5oz.

Ejemplo: Para cocinar una bolsa de 3.0oz. de palomitas en el Horno de Microondas.

PRESIONE:

1.  Parar/Borrar
2.  Palomitas Dos veces
3. Y se inicia la cocción después de 4 segs.

LA PANTALLA MUESTRA:

La hora del día.



Nota: Coloque la bolsa de palomitas en el centro de la cavidad del Horno. Use únicamente la función Popcorn para cocinar palomitas.

TABLA DE COCINA AUTOMÁTICA AL TOQUE

Código	CATEGORÍA	DIRECCIONES	Cantidad
Auto Cocción 1.Papas 2.Entremés Congeladas 3.Verduras Frescas 4.Verduras Congeladas 5.Platillo 	Papas	Pique cada papa con un tenedor y colóquelas sobre la bandeja del horno alrededor del borde dejando al menos una pulgada entre ellas. Luego de cocinadas, déjelas descansar por 5 minutos.	1 - 4 medianas, aprox.8-10 oz. cada una.
	Entremés Congeladas	Sáquela del paquete externo. Corte la cubierta. Si no estuviera en un recipiente apto para microondas, cúbralo con plástico dejando ventilación. Luego de cocinados, déjelo descansar por 3 minutos.	10.5 oz.
	Verduras Frescas	Prepare a su gusto, lave y escurra el agua residual de las verduras. Colóquelas en un recipiente para microondas de tamaño mediano Agregue la cantidad de agua correspondiente a la cantidad (1-2 tazas: 2 cucharadas, 3-4 tazas: 4 cucharadas). Cubra con envoltura plástica y dejando ventilación. Luego de cocinadas, déjelas descansar por tres minutos.	1 - 4 tazas.
	Verduras Congeladas	Retire del empaque, enjuague el hielo de encima bajo el chorro del agua. Colóquelos en un recipiente de tamaño adecuado y apto para usarse en horno de microondas. Añada la cantidad de agua acorde con la cantidad de vegetales (1~2 tazas :2 cucharadas, 3~4 tazas :4 cucharadas).Cubra con envoltura plástica y ventile. Después de cocinar, vacíe y deje reposar por tres minutos.	1 - 4 tazas.
	Platillo	Coloque los alimentos a calentarse sobre el plato o similar. Cubra con envoltura plástica, dejando ventilación. Luego de cocinado, déjelo descansar por 3 minutos.	1 - 2 porciones (10-16 oz. c/u aprox.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TIEMPO DE COCCION

Esta función le permite programar un tiempo y una energía específica de cocción. Para mejores resultados, tiene 10 niveles de energía establecidos además del HIGH (100%). Consulte la "Tabla de nivel de energía de microondas" en la página 16 para más información.

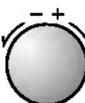
NOTA: Si no selecciona un determinado nivel de energía, el horno automáticamente cocinará en HIGH (100%).

Ejemplo: para cocinar durante 5 minutos 30 segundos al 80% de energía.

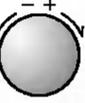
PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

1.  Parar/Borrar
La hora del día.
2.  Tiempo de Cocción

3.  Gire la perilla hasta fijar 5:30 mins.

4.  Potencia

5.  Gire la perilla hasta fijar P-80.

6.  INICIO
Se inicia la cocción.

COCCION EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados algunas recetas requieren diferentes niveles de energía de cocción durante las diferentes etapas de un ciclo de cocción. Puede programar su horno para que cambie de un nivel de energía hasta otros dos niveles.

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

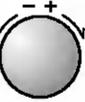
1.  Parar/Borrar
La hora del día.
2.  Tiempo de Cocción

3.  Gire la perilla hasta fijar el tiempo de cocción del primer paso en 3:00 mins.

4.  Potencia

5.  Gire la perilla hasta fijar P-80. para el primer paso de la cocción.

6.  Tiempo de Cocción

7.  Gire la perilla hasta fijar el tiempo de cocción del segundo paso en 7:00 mins.

8.  Potencia

9.  Gire la perilla hasta fijar P-50. para el segundo paso de la cocción.

10.  INICIO
Se inicia la cocción.
11. Cuando termine la 1° etapa escuchará dos tonos cortos y el horno comenzará la 2° etapa de cocción.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO DE MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles potencia para cocinar, lo que le permite cocinar o calentar una gran variedad de comidas. Consulte la tabla de más abajo para sugerencias.

Tabla de energía de microondas

Nivel de energía	Use
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> • Agua hirviendo. • Hacer dulces, caramelo. • Cocinar partes de las aves, pescado y verduras. • Cocinar cortes tiernos de carne. • Aves enteras.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar arroz, pastas y verduras.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar comidas de preparación rápida. • Recalentar sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar platos con huevos, leche, y queso. • Cocinar tortas, panes. • Fundir chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar ternera. • Cocinar pescados enteros. • Cocinar budines y flanes.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, aves enteras y cordero. • Cocinar asado de costilla, punta de lomo.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Descongelar carne, aves, y mariscos.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar cortes de carne menos tiernos. • Cocinar chuletas de cerdo, asados.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Quitar el frío de la fruta. • Ablandar la manteca.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener calientes las cacerolas y los platos principales. • Ablandar manteca y queso crema.
0	<ul style="list-style-type: none"> • Tiempo de permanencia.

DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

Cuatro categorías de descongelado automático están predeterminadas en el horno. La función "DESCONGELAR AUTOMATICO" le provee la mejor opción para comidas congeladas. La guía para cocina le mostrará cual de las secuencias de descongelamiento se recomienda para los alimentos que está descongelando.

Para mayor conveniencia el descongelamiento automático incluye un mecanismo incorporado con sonido que le recuerda comprobar, dar vuelta, separar, o volver a acomodar para obtener los mejores resultados.

1. Carne
2. Aves
3. Pescado
4. Pan

* El peso disponible es 0.1 ~ 6.0 libras en Carne, Aves y Pescado, y de 0.1 a 1.0 libras en Pan.

Ejemplo: Para descongelar 1.2 libras de ave.

<p>PRESIONE:</p> <p>1.  Parar/Borrar</p> <p>2.  Auto Descong 1. Carne 2. Aves 3. Pescado 4. Pan</p> <p>3.  Gire la perilla hasta fijar 1.2 lbs.</p> <p>4.  INICIO</p>	<p>LA PANTALLA MUESTRA:</p> <p>La hora del día.</p> <p></p> <p></p> <p>Se inicia la descongelación.</p>
--	--

INSTRUCTIVO DE OPERACION

NOTA: Cuando presione el botón INICIO, la pantalla cambia para la cuenta regresiva del descongelamiento. El horno hará un sonido "bip" durante el ciclo de descongelamiento. Durante este tiempo, abra la puerta y dé vuelta, sepa-re o vuelva a arreglar los alimentos. Quite todas las porciones que se han descongelado. Devuelva las porciones congeladas al horno y toque INICIO para reiniciar el ciclo de descongelamiento.

SUGERENCIAS PARA LA OPERACIÓN

- Para mejores resultados, saque el pescado, mariscos, carnes, y aves de su envase original cerrado, de papel o plástico (envoltura). De otro modo, el envoltorio conservará el vapor y el jugo con los alimentos, lo que puede causar que se cocine la superficie exterior de los alimentos.
- Para mejores resultados, antes de congelar dé a su carne molida la forma de una dona. Cuando la descongele, raspe la carne congelada cuando suena el "beep" y continúa descongelando.
- Coloque los alimentos en un recipiente plano o en una rejilla de microondas para asado, a fin de recoger el goteo.
- Los alimentos deben estar aún un poco helados en el centro cuando se los saca del horno.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

Categoría	Alimento a descongelar
def-1 (CARNE)	<p>Carnes Carne molida, cubos para estofado, filete, carne a la olla, costilla a la olla, rabadilla al horno, paletilla al horno, hamburguesa.</p> <p>Cordero Chuletas (espesor de 1 pulgada), asado enrollado</p> <p>Cerdo Chuletas, (espesor de 1/2 pulgada), Costillas de cerdo, costillas al estilo rústico, asado enrollado, salchichas.</p> <p>Ternera Coteletas (de 1 lb., espesor 1/2 pulgada)</p>
def-2 (AVES)	<p>Aves Enteras (menos de 4 lbs), trozadas, pechugas (deshuesadas)</p> <p>Gallinas Cornish Enteras</p> <p>Pavos Pechuga</p>
def-3 (PESCADO)	<p>Bifes / Costillas Bife Redondo, Coteletas de ternera Chuletas de cordero (espesor de 1 pulgada), Chuletas de cerdo (espesor de 1/2 pulgada), Coteletas de ternera de 1 lb., espesor 1/2 pulgada)</p> <p>Pescados filetes, bifes completos</p> <p>Mariscos Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, Escalopas</p>
def-4 (PANE)	<p>Rosquillas Rollo Muffin Hamburguesa Medias Noches Rebanadas de Pan Pieza de Pan</p>

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Configuración para Carnes

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Res			ESPECIALES Las piezas de carne de formas irregulares y grasosas, deberán estar protegidas con aluminio (Tiras) las partes delgadas y las grasosas al principio del proceso de descongelación.
Montón de bisteces	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	No descongele menos de 1/4 de libra. Congele en forma de rosca.
Bisteces fritos	Carne	Separe y reacomode	No descongele piezas de menos de 2 oz. No presione el centro al congelar.
Medallones	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Filete	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Carne guisada	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Carne envasada	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Rollo de Carne	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Cordero			
Carne en Cubos	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas (1 pulgada de grueso)	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Cerdo			
Costillas (1/2 pulgada de grueso)	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Salchichas	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Costillas separadas	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Salchichas unidas	Carne	Separe y reacomode	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Montón de Salchichas	Carne	Retire las piezas descongeladas, de vuelta y devuelva el resto al horno.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.
Lomo sin Hueso	Carne	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas.

INSTRUCTIVO DE OPERACION

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Configuración para Aves

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Pollo Entero	Aves	De vuelta (finalice el descongelado con la pechuga hacia abajo). Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe la pechuga viendo hacia arriba en un rack para rostizar apto para microondas. Termine la descongelación sumergiendo en agua tibia. Retire las víceras mientras se termina la descongelación.
En piezas	Aves	Separe las piezas y reacomode. De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.
Gallina Entera	Aves	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.
Pavo Pechuga	Aves	De vuelta. Cubra las partes suaves con aluminio.	Sitúe en un rack para rostizar apto para microondas. Finalice la descongelación sumergiendo en agua tibia.

Configuración para Pescado

TIPO DE COMIDA	MENU	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Pescado Filete	Pescado	De vuelta y separe los filetes descongelados de ser posible.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas. Separe los filetes con agua tibia.
Rebanado	Pescado	Separe y reacomode.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas. Separe las rebanadas con agua tibia.
Entero	Pescado	De vuelta.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas. Cubra la cabeza y la cola con aluminio. Ponga bajo el chorro de agua tibia para terminar la descongelación.
Mariscos Cangrejo	Pescado	Separe. De vuelta.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas.
Langosta	Pescado	De vuelta y reacomode.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas.
Camarón	Pescado	Separe y reacomode.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas.
Escalopes	Pescado	Separe y reacomode.	Sitúe en un plato para cocinar en microondas.

Configuración para Pan

TIPO DE COMIDA	CONFIGURACION	AL BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
Rosca Rollo Muffin Pan para Hamburguesa Medias Noches Rebanadas de Pan Piezas de Pan	Pan	De vuelta y reacomode.	Sitúe sobre tres hojas de toalla de papel.

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR

SUGERENCIA PARA EL TOSTADOR

IMPORTANTE

Antes de usar el tostador por primera vez, coloque el Nivel de Tostado en nivel medio y ponga el tostador en funcionamiento sin pan, a fin de quemar los residuos que hayan quedado en los elementos para calentar. Usted notará un olor que es característico de los nuevos elementos de calentamiento. Eso es normal y pronto desaparecerá.

MANTENIMIENTO

Este tostador requiere poco mantenimiento. No contiene piezas a las que el usuario pueda dar servicio. No quite la cubierta. Contacte a los técnicos de servicio de LG en caso de que el producto requiera reparación o mantenimiento.

LIMPIAR EL TOSTADOR

Desconecte siempre el Horno de microondas -

Tostador y deje que el tostador se enfríe completamente antes de limpiarlo.

Exterior:

Enjuague la superficie con un paño suave, limpio y húmedo. Nunca use limpiadores abrasivos, ya que pueden raspar la superficie.

Interior:

Si se atora alimento en las ranuras, desconecte el Horno de Microondas -Tostador de la toma de corriente y espere hasta que se haya enfriado completamente. Si la comida se atasca en las ranuras, desenchufe el tostador del tomacorriente de la pared y espere hasta que se enfríe completamente. Quite la comida con pinzas de madera. No use tenedores u otros objetos de metal con filo, para limpiar el interior del tostador, o para sacar las tostadas ya que puede dañar los elementos de calentamiento.

Bandeja para migajas :

Bandeja para migajas: Luego de permitir que el tostador se enfríe y cerrar la puerta, saque suavemente deslizando, la bandeja de migajas. Con un cepillo saque las migajas de la bandeja y si es necesario, límpiela con un paño limpio y seco. Siempre seque completamente la bandeja. Cuando deslice la charola para migajas de vuelta en su lugar, asegúrese de que escucha y siente que queda trabada en su posición.

SUGERENCIAS PARA COCINAR

ADVERTENCIA

¡Nunca coloque ningún objeto sobre el tostador por ninguna razón!

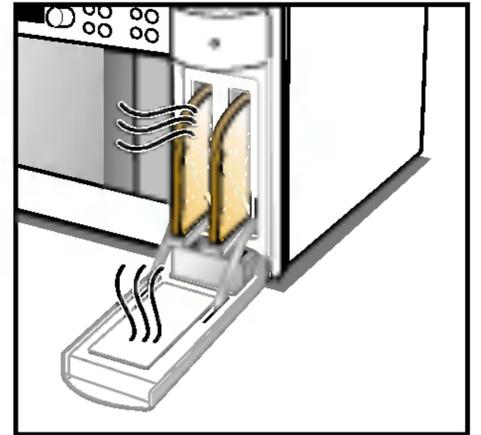
- NO tueste pastelería con rellenos líquidos o aguados o congelados.
- NO tueste rebanadas de pan desgarradas o pasteles rotos.
- NO coloque pan con mantequilla, comida envuelta, o pasteles congelados en el tostador.
- NO use este tostador para tostar o calentar pequeñas rebanadas de pan. Esto incluye pan de tamaño "melba", rebanadas de mini-baguettes, panqués, etc.
- NO tostar roscas de pan de sobretamaño. Porque la superficie delgada de la rosca de pan puede ser colocado muy cerca al calentador, causando que se queme la superficie y que se ahume.

NOTA: Los tipos diferentes de pan y sus niveles de humedad pueden necesitar diferentes programas de oscuridad. Por ejemplo, el pan seco se dora más rápidamente que el pan húmedo y así se tostará a su gusto en un programa más liviano.

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR

FUNCIONAMIENTO TOSTADOR

- Asegúrese de que la bandeja de migajas sea empujada completamente a su lugar antes de enchufar el tostador en el tomacorriente de la pared.
- Quite de los alimentos todas las envolturas protectoras antes de colocarlos en las ranuras de tostar. Coloque el pan dentro de las ranuras y cierre la puerta. Luego seleccione un modo (Pan tostado = Bagel) y presione el Nivel de tostado para la programación deseada (experimente para adecuar al gusto individual). Cuando presione el botón de Inicio, el elemento calefactor se encenderá.
- Las guías para centrar, centrarán automáticamente los alimentos para un dorado parejo. **Sin embargo, puede producirse un dorado desparejo si usa sólo una ranura para tostar.** Si hace funcionar el tostador varias veces usando continuamente una ranura, la temperatura interna del tostador aumentará y provocará que se muestre "Caliente" en la pantalla. Esto desaparecerá después de algunos minutos una vez que se enfríe el tostador.
- No ajuste el Control de oscuridad mientras el tostador esté en uso. Para interrumpir el ciclo de tostado , presione el botón de control "Parar / Borrar".
- Durante el ciclo de tostado, la luz del indicador se encenderá. Si abre la puerta, el tostado se detendrá y la luz parpadeará. El ciclo de tostado puede ser retomado cerrando la puerta del tostador y presionando el botón "Inicio".
- Al sonar el Beep, saque cuidadosamente el alimento sin tocar la superficie caliente del tostador.



NOTA: Después de usar el tostador, el ventilador se encenderá por 1 minuto para enfriarlo.

Programas de oscuridad para Pan Tostado / Bagel

Grado de oscuridad	Seleccione nivel de oscuridad
Suave	1~3
Mediano	4~6
Fuerte	7~9

NOTA: PARA MUFFINS, USE LOS VALORES PARA ROSQUILLAS.

Tostar

El tostador determina automáticamente los tiempos requeridos para tostar.

Ejemplo : Para tostar pan en el nivel 3.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

LUZ INDICADORA:

1. Parar/Borrar



Hora del Día

Apagada

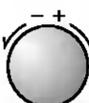
2.

Tostador



Apagada

3.



Gire la perilla hasta el nivel 3



Apagada

4.

INICIO



Encendida

NOTA: Si conecta el tostador y presiona el botón de "Tostador", la pantalla mostrará el nivel 5. Después de usarlo, la pantalla mostrará el último nivel de tostado usado.

INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN TOSTADOR

BAGEL

Use esta función para cocinar roscas.

Ejemplo: Para tostar roscas en el nivel 7.

PRESIONE:

LA PANTALLA MUESTRA:

LUZ INDICADORA:

- | | | | |
|----|---|--|-----------|
| 1. |  | Hora del Día | Apagada |
| 2. |  |  | Apagada |
| 3. |  Gire la perilla hasta el nivel 7 |  | Apagada |
| 4. |  |  | Encendida |

NOTA: Si conecta el tostador y presiona el botón de "Bagel", la pantalla mostrará el nivel 5. Después de usarlo, la pantalla mostrará el último nivel de tostado usado.

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo de cocción para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para ver si está listo. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua pueden secarse y volverse duras si se cocinan por mucho tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Rompa los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc, asegúrese de pinchar la piel 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 el deshielo asegurándose de sacarle los amarres o envolturas metálicas.
2. El descongelado debe ser de acuerdo a la guía de descongelamiento de este manual.
3. Partes de los alimentos se descongelan más rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos no deberán ser completamente descongelados antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces es mejor comenzar la cocción mientras está un poco congelado.
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 estar caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorar:

Hay algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno microondas para dorarse y muchos necesitan color adicional. Mezclas como SHAKE & BAKE, páprika y agentes para dorar como Kitchen Bouquet o salsa Worcestershire pueden ser usadas en chuletas, carnes o presas de pollo. Asados, aves o jamón cocidos por 10-15 minutos o más, se dorarán bien sin ningún aditivo adicional.

Utensilios de Cocción:

1. La mayoría de los vidrios, cerámicas de vidrio y utensilios de vidrio resistentes al calor, son excelentes.

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

Para Limpiar su Horno de Microondas.

1. Mantenga el interior del horno limpio de. Salpicaduras de alimento o derrame de líquidos se pegan a las paredes del horno y entre los sellos y la superficie de la puerta. Lo mejor es limpiar lo derramado de inmediato con un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño húmedo para sacar las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remueva la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida, enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantenga el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón, luego con agua y séquelo con un paño suave o papel toalla. Para prevenir de daños 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 límpielo con un paño húmedo, seguido inmediatamente con un paño seco. Presione Parar/borrar después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o alrededor de la puerta del horno, limpie el panel con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas está operando bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica un mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y los sellos de la puerta deberán mantenerse limpios. Use solamente agua jabonosa tibia, enjuague y seque completamente.
NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLÁSTICAS O METÁLICAS. Las partes metálicas serán fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No trate de forzar, ni 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 ya que puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los alimentos que usted está cocinando.
5. No use papel de periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Estos pueden calentarse demasiado y quemarse. No use envases de metal o vajillas que tengan partes metálicas. (Ej. oro o plata) Siempre quite los sujetadores de metal. Objetos de metal en el horno pueden formar arcos eléctricos, los cuales causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, ya que puede causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados, estos pueden contener impurezas, que llegan a causar chispas y fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre o se dañe.
10. Pequeñas cantidades de alimento requieren tiempo de cocción corto. Si se permiten los tiempos normales, los alimentos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno para que el frente de la puerta quede a 8 cm. o más del borde de la superficie en el cual está colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar perfore la piel de las papas, manzanas u otras frutas o vegetales similares.
13. No cocine huevos en su cáscara. 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 o descongelar. En algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico, para calentar o cocinar, como se describe en el libro de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está en buenas condiciones.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin tener burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro de líquido caliente puede brotar de forma explosiva fuera del recipiente.
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 desechables, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se está deteriorando.

PRECAUCIÓN: 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 está quemada.
- La puerta no esta cerrada.

P ¿Pasa energía de microondas a través de la ventanilla de la puerta

R No. Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P ¿Por qué suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es presionada?

R El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada debidamente.

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 perfora la yema antes de cocinar. Nunca cocine huevos con cáscara en el microondas.

P ¿Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?

R Después que la cocción ha finalizado, los alimentos continúan cociéndose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

P ¿Es posible hacer palomitas de maíz en el microondas?

R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:

- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para hacer "palomitas" en hornos microondas.
- (2) Las palomitas de maíz especialmente preparadas y empacadas para ser cocidas en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para obtener un producto aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTÁN COCINANDO "PALOMITAS". SI OCURRIERA QUE EL MAÍZ NO REVIENTA DESPUÉS DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINÚE LA COCCIÓN. LA SOBRECOCIÓN PUEDE RESULTAR EN UN FUEGO EN EL HORNO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL COMUNES PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRLANTES 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 qué fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocina y la potencia son sugerencias, escogidas para ayudar a prevenir la sobrecocción, el problema más común cuando se usa un horno de 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 de la guía para asegurarse que los alimentos están listos, como lo hace con una cocción convencional.