



# Horno Microondas

## MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MD-6653GT

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operarlo

P/NO : 3828W5A4349

# 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).

# Importantes Instrucciones de Seguridad

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

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

<b>INSTALACIÓN</b> .....	<b>5</b>
<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>7</b>
<b>DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL</b> .....	<b>10</b>
<b>INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN</b> .....	<b>11</b>
FIJAR LA HORA .....	11
SEGURO CONTRA NIÑOS .....	11
COCCIÓN MICRO POTENCIA .....	12
MICRO POWER NIVELES .....	13
MÁS/MENOS .....	13
INICIO RÁPIDO .....	14
GRILL .....	14
COMBINACIÓN .....	15
COCCIÓN AUTOMÁTICA .....	15
DESCONG. AUTOMÁTICO .....	16
LISTADO DE LA SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO .....	17
FUNCION TOSTAR .....	18
LIMPIEZA DE LA BANDEJA .....	18
<b>GUIA PARA CALENTAR Y RECALENTAR ALIMENTOS</b> .....	<b>19</b>
<b>GUIA PARA VEGETALES FRESCOS</b> .....	<b>20</b>
<b>GUIA DE COCCION CON GRILL</b> .....	<b>21</b>
<b>PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES/POLLO/PESCADO</b> .....	<b>22</b>
<b>TABLA DE VEGETALES FRESCOS</b> .....	<b>24</b>
<b>COCINADO Y DORANDO</b> .....	<b>25</b>
<b>COCINADO COMBINADO</b> .....	<b>27</b>
<b>OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA</b> .....	<b>30</b>
<b>PRECAUCIONES DE SEGURIDAD</b> .....	<b>31</b>
<b>PREGUNTAS Y RESPUESTAS</b> .....	<b>32</b>

## Especificaciones Tecnicas

		<b>MD - 6653GT</b>
Corriente		220 V ~ 50 Hz
Consumo de potencia		1250 W (Microondas) 950 W (Grill) 800 W (Tostador) 1250 W (Combi)
salida		900 W (IEC 60705 Rating standard)
Frecuencia		2450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	541
	alto	310
	profundidad	436
Dimensiones de la cavidad (mm)	ancho	342
	alto	233
	profundidad	347
Dimendiones de la cavidad		26L

# Instalación

## 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 choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

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

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

**CUIDADO**— El uso inapropiado de la descarga a tierra puede resultar en choque eléctrico.

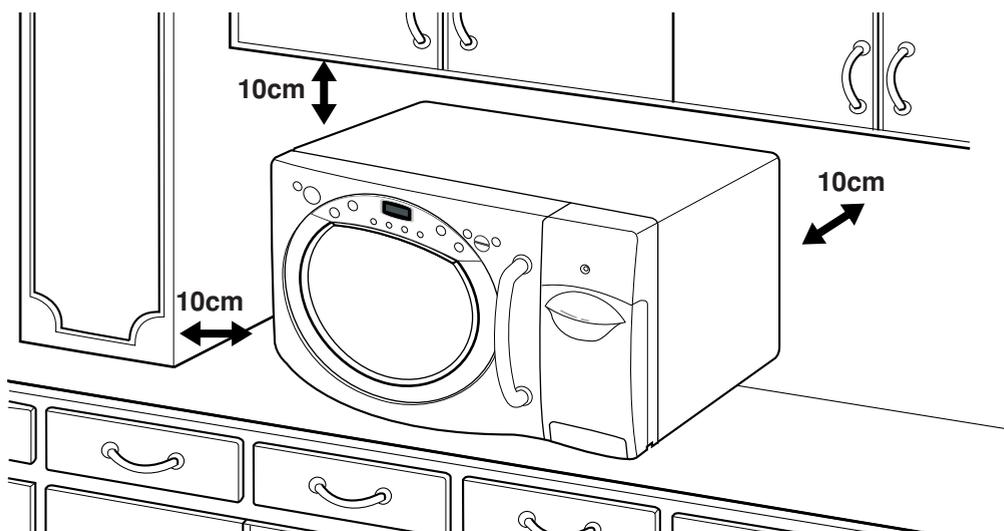
El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra.

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

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

### NOTAS:

1. Se proporciona un cable 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 cable más largo.
2. Cables apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cable mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cable debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el aparato donde pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.



# Instalación

## B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 20 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

## C. PREVENCIÓN SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

## D. UBICACIÓN DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de la cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

## E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

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

## F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

# Introducción

## Cómo Trabaja El Horno De Microondas.

Las microondas 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 resíduos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

## Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno 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 seria tal 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, 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 ahorrrativa 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.

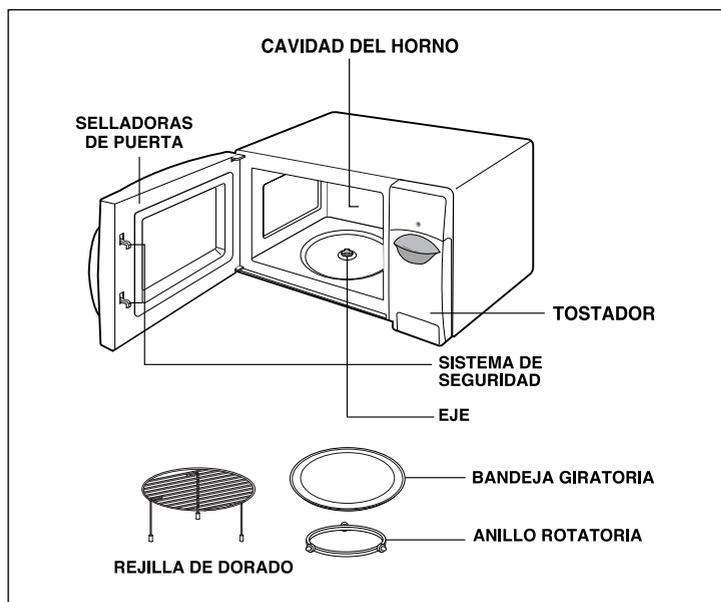
**5. Cocinar en bolsas de plástico:** Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achicharre y rompa.

**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:** LOS UTENSILLOS CON ALTO CONTENIDO DE PLOMO O HIERRO NO SON APTOS PARA COCINAR. ESTOS DEBEN SER CHEQUEADOS PARA ASEGURARSE QUE SE PUEDAN UTILIZAR EN EL MICROONDAS.

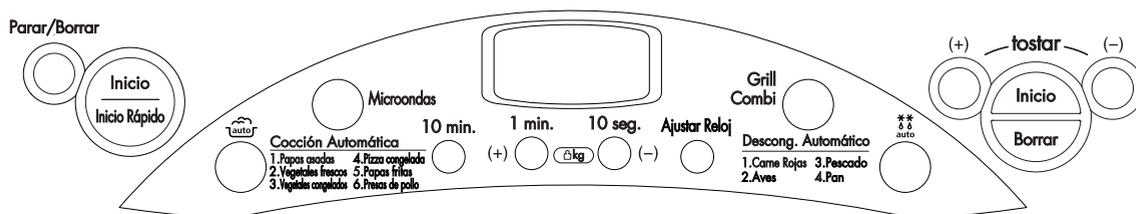
## Diagrama de características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Bandeja giratoria .....	1
Manual de uso .....	1
Anillo rotatoria .....	1
Rejilla de dorado .....	1
Eje .....	1

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



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

# Instructivo de Operación

## Fijar La Hora

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.

Ajustar Reloj



2. Presione **Ajustar Reloj** dos veces.

10 min. 1 min. 10 seg.  
○ (+) ○ (kg) ○ (-)

3. Ingrese el tiempo usando las teclas de números Ejm. Para fijar 2:35, Pulse 10 min. dos veces, 1 min. tres veces y 10 seg. cinco veces.

Ajustar Reloj



4. Presione **Ajustar 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 12 horas, presione la tecla Ajustar Reloj dos 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 24 horas, toque la tecla de Reloj una más vez.

\* Puede Ud. quiere el Reloj de 12 horas O 24 horas opcionalmente.

## Seguro Contra Niños

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.

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.

Parar/Borrar



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.

# Instructivo de Operación

## Cocción Microondas

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

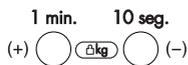
Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Presione **Microondas** dos veces para seleccionar potencia al 80% (720W).



3. Presione **1 min.** cinco veces.  
Presione **10 seg.** tres 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 **Microondas** podrá seleccionar diferentes niveles de potencia.

Nivel de Cocción	Presione	%	Salida
Alta	1 Vez	100	900W
Media Alta	2 Veces	80	720W
Media	3 Veces	60	540W
Descongelar			
Media baja	4 Veces	40	360W
Baja	5 Veces	20	180W

# Instructivo de Operación

## 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.

Potencia	Rendimiento	Uso / Alimentos
ALTA	100% (900W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Hervir agua.</li><li>• Dorar carne picada.</li><li>• Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales.</li><li>• Cocinar cortes de aves, pescado, vegetales.</li></ul>
MEDIO ALTA	80% (720W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Recalentar - todo tipo de alimento.</li><li>• Dorar carnes y aves.</li><li>• Cocinar hongos y frutos de mar.</li><li>• Cocinar alimentos conteniendo queso y huevos.</li></ul>
MEDIA	60% (540W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocinar tortas y scones.</li><li>• Preparar huevos.</li><li>• Cocinar flanes y postres.</li><li>• Preparar arroz y sopas.</li></ul>
Descongelado Media-baja	40% (360W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Derretir (Todo tipo).</li><li>• Derretir manteca y chocolate.</li><li>• Cocinar cortes menos tiernos de carne.</li></ul>
Baja - Calentar	20% (180W)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ablandar manteca y queso.</li><li>• Ablandar helado.</li><li>• Levantar masa de levadura.</li></ul>

## Más/Menos

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Fije la Cocción Automática requerida. Seleccione el peso del alimento. Presione **Inicio**.



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



4. 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**.

# Instructivo de Operación

## Inicio Rápido

Parar/Borrar



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Presione la tecla **Inicio Rápido** cuatro 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 cuatro 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

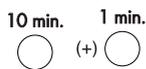
Parar/Borrar



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



2. Presione la tecla **Grill/Combi**.



3. Para programar el tiempo a ser cotabilizado  
Presione **10 min.** una vez  
Presione **1 min.** cinco 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.

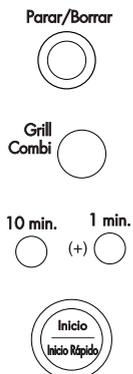


Rejilla alta

La rejilla de dorado debe usarse durante el dorado.

# Instructivo de Operación

## Combinación



1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Grill/Combi** tres veces. CO-2 aparece en el visor.
3. Para programar el tiempo a ser cotelabilizado. Presione **10 min.** dos veces. Presione **1 min.** cinco 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.

## Cocción Automática



1. Presione la tecla **Parar/Borrar**. Coloque los alimentos en el microondas
2. Presione **Cocción Automática**. En el Indicador aparecerá "Ac-1"
3. Presione **Más (+)** cuatro 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 seis tipos de alimentos

Cat. De comida	Temperatura alimentos	Utensillos	Peso limite	Instrucciones
<b>Papas Asadas (Ac - 1)</b>	<b>temp. Ambiente</b>	<b>bandeja vidrio</b>	<b>0.1 ~ 1.0 kg</b>	Coloque, lave y pinche la papa con un cuchillo varias veces. Coloque la papa con tres papeles de cocina en el centro de la bandeja. Después de cocinada, cubrir durante 5 minutos con folio.
<b>Vegetales Frescos (Ac - 2)</b>	<b>temp. Ambiente</b>	<b>bowl para micr.</b>	<b>0.2 ~ 0.8 kg</b>	Colocar los vegetales en el microondas en un bowl apropiado para tal efecto. Agregar agua. Cubrir. Después de cocinar, revolver y dejar reposar por 2 minutos. Agregar agua de acuerdo a la cantidad. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 cucharadas ** 0.5kg - 0.8kg : 4 cucharadas
<b>Vegetales Congelados (Ac - 3)</b>	<b>congelado</b>	<b>bowl para micr.</b>	<b>0.2 ~ 0.8 kg</b>	Colocar los vegetales en el microondas en un bowl apropiado para tal efecto. Agregar agua. Cubrir. Después de cocinar, revolver y dejar reposar por 2 minutos. Agregar agua de acuerdo a la cantidad. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 cucharadas ** 0.5kg - 0.8kg : 4 cucharadas
<b>Pizza Congelada (Ac - 4)</b>	<b>refrigerado</b>	<b>rejilla alta</b>	<b>0.2 ~ 0.4 kg</b>	Esta función sirve para recalentar sobras de pizza refrigeradas. Colocar la pizza en al rejilla sobre la bandeja de vidrio. Después de cocinar , sacar la comida inmediatamente. Dejar reposar por 2-3 minutos.
<b>Papas fritas (Ac - 5)</b>	<b>congelado</b>	<b>rejilla alta</b>	<b>0.2 ~ 0.4 kg</b>	Esparcir los productos congelados de papa en un plato a prueba de calor sobre la rejilla sobre la bandeja de vidrio. Para mejores resultados, cocinar en una sola capa. Después de cocinar, retirar del horno y dejar reposar por 1-2 minutos.
<b>Presas de Pollo (Ac - 6)</b>	<b>refrigerado</b>	<b>rejilla alta</b>	<b>0.2 ~ 0.8 kg</b>	Lave y seque la piel. Pintar las patas de pollo con margarina o manteca derretida. Coloque sobre la rejilla alta sobre la bandeja de vidrio . Y luego coloque un plato adecuado para que los desperdicios caigan ahí. Cuando suene un pitido, de vuelta la comida. Y luego presionar START (inicio) para continuar la cocción. Después de cocinar, deje reposar cubierto por 2-5 minutos.

# Instructivo de Operación

## Descong. Automático

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 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.

Descong. Automático  
1. Carne Rojas 3. Pescado  
2. Aves 4. Pan



### 2. Presione la tecla **Descong. Automático** dos veces para

seleccionar el programa de descongelamiento para Carne de Pollo. En el indicador aparecerá "dEF2"

- ### 3. Ingrese en el programa el peso de los alimentos a punto de ser descongelados. Presione la tecla **Más (+)** cuatro 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).

1 min.  
(+)



### 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 Rojas, Aves, Pescado y Pan, Presionando repetidamente las teclas **Descong. Automático** se puede seleccionar las distintas categorías.

Categoría	Presionar Defrost
<b>Carne Rojas</b>	<b>1</b>
<b>Aves</b>	<b>2</b>
<b>Pescado</b>	<b>3</b>
<b>Pan</b>	<b>4</b>

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 hubiera 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.**

# Instructivo de Operación

## LISTADO DE LA SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMATICO

Categoría	Limite de peso	Utensilios
<b>CARNE ROJAS</b>	<b>0.1 ~ 4.0 Kg</b>	Carne Rojas picada, churrasco, cortes para puchero, hamburguesas de carne, bifés anchos y angostos. Costillitas de cerdo, costillas de cordero, arrollados, chorizos, cortes pequeños (2 cm) De vuelta la comida al escuchar el pitido. Después de descongelar, déjelo reposar entre 5-15 minutos.
<b>AVES</b>	<b>0.1 ~ 4.0 Kg</b>	Aves entero, patas, pechuga, pechuga de pavo (menos de 2 Kg.) Dar vuelta la comida al escuchar el pitido. Después de descongelado dejar descansar entre 20-30 minutos.
<b>PESCADO</b>	<b>0.1 ~ 4.0 Kg</b>	Filets, churrascos, pescado entero, mariscos De vuelta la comida al escuchar el pitido. Después de descongelar, dejar reposar entre 10-20 minutos.
<b>PAN</b>	<b>0.1 ~ 0.5 Kg</b>	rebanadas de pan, panecillos, Baguete, etc. Separar las rebanadas de pan y colocarlas entre papel en un plato. De vuelta la comida al escuchar el pitido. Después de descongelar, deje reposar por 1-2 minutos.

- 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.

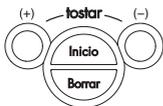
# Instructivo de Operación

## Función Tostar

En el ejemplo a continuación, le mostraremos como tostar pan usando el nivel 6.  
TENGA CUIDADO DE NO TOCAR LA PARTE METÁLICA DESPUÉS DE TRABAJAR. PUEDE ESTAR CALIENTE.



1. Presione **TOSTAR BORRARR**.



2. Presione **TOSTAR MÁS (+)** dos veces para seleccionar el nivel 6.



3. Presione **TOSTAR INICIO**.

Si presiona primero el botón Toastar Inicio, la tostadora comenzará automáticamente con el nivel anterior.

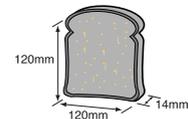
Al finalizar, se escuchará un pitido. Abra la puerta y retire el pan. El pan se puede quemar. Por tal motivo la tostadora no puede ser usada cerca o debajo de cortinas y otros materiales combustibles.

Por favor reduzca el tiempo de cocción la próxima vez que tueste. Después de reducir lo que se tuesta, el ventilador de refrigeración funciona por un segundo. Cuando se utiliza la tostadora con la puerta cerrada, esta será iluminada. Si abre la puerta cuando esta tostando, la luz titilará.

### Ajuste para el nivel de tostado

Opciones de la Tostadora	Seleccione el grado de Oscuridad
Poco	1 ~ 3
Mediano	4 ~ 6
Oscuro	7 ~ 9

### Tamaño Máximo de Pan (dibujo)



## Limpieza de la Bandeja

En el ejemplo a continuación se le explicará como limpiar la bandeja.



1. Tire De **LA BANDEJA**.



2. Limpie **LA BANDEJA**.



3. Inserte **LA BANDEJA** hasta el final.

Si la bandeja no ingresa hasta el final, la puerta de la tostadora puede no abrirse.

Ud necesita limpiar la superficie en contacto con el pan en forma regular.

# Guía para Calentar y Recalentar Alimentos

Para calentar y recalentar alimentos en forma exitosa en el microondas, es importante seguir los lineamientos que figuran debajo. Medir la cantidad de comida para así determinar el tiempo necesario para recalentarla. Colocar la comida en una forma particular para así obtener resultados más exitosos. La comida a temperatura ambiente se calentará antes que la que este refrigerada. La comida enlatada debe ser removida de las mismas y colada en un recipiente para microondas. La comida será calentada en forma más pareja si se cubre con una tapa para microondas. Retire la cubierta en forma cuidadosa para prevenir quemaduras producidas por el calor. Use la tabla debajo como guía para recalentar comida.

<b>ITEM</b>	<b>TIEMPO DE COCCION(ALTO)</b>	<b>INSTRUCCIONES</b>
<b>Churrasco</b> <b>3 rodajas 0,05 ancho</b>	1 - 2 minutos	colocar la carne en el plato del microondas y cubrir. Nota: las salsas y tucos preserva el jugo de la carne.
<b>Pollo</b> <b>1 pechuga</b> <b>1 pata y muslo</b>	2 - 3 minutos 3 - 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutos	colocar el pollo en el plato del microondas y cubrir.
<b>filet de pescado</b> <b>(170-230 gr)</b>	1 - 2 minutos	colocar el pescado sobre el plato y cubrir.
<b>Lasagna</b> <b>1 porción</b> <b>300 gr</b>	4 - 6 minutos	colocar la lasagna en el plato del microondas. Cubrir.
<b>Estofado</b> <b>1 taza</b> <b>4 tazas</b>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 3 minutos 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 7 minutos	cocinar tapado dentro de un recipiente apropiado para microondas. Revolver a mitad de la Cocción.
<b>Carne parrillera</b> <b>1 sándwich</b> <b>1/2 taza de relleno de</b> <b>carne/sin pan</b>	2- 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutos	Recalentar el relleno y el panecillo por separado. Cocinar cubierto. Revolver. Caliente el panecillo como se indica en la tabla debajo.
<b>Puré de Papas</b> <b>350 gramos</b>	4 - 4 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> minutos (a medio alto)	Cocinar en plato cubierto. Revolver una sola vez a mitad de la cocción.
<b>Porotos</b> <b>1 taza</b>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 3 minutos	Cocinar en plato cubierto. Revolver una sola vez a mitad de la cocción.
<b>Ravioles o pastas</b> <b>C/salsa</b> <b>1 taza</b> <b>4 tazas</b>	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 4 minutos 7 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 11 minutos	Cocinar en plato cubierto. Revolver una sola vez a mitad de la cocción.
<b>Sándwich, rolo,</b> <b>Panecillo (1)</b>	15 - 30 segundos	Envolver en papel y colocar sobre la bandeja De vidrio.
<b>Vegetales</b> <b>1 taza</b> <b>4 tazas</b>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> min. 3 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 5 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> min.	Cocinar en plato cubierto. Revolver una sola vez a mitad de la cocción.
<b>Sopa</b> <b>(porción)</b>	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> - 2 minutos	Cocinar en plato. Revolver una sola vez A mitad de la cocción.

# Guía para Vegetales Frescos

<b>VEGETALES</b>	<b>Cdad</b>	<b>TIEMPO</b>	<b>INSTRUCCIÓN</b>	<b>TIEMPO REPOSO</b>
<b>Alcaucil 230 grs</b>	2 medidas 4 medidas	4 1/2 - 7	Cortar, agregar 2 cucharadas	2 a 3 minutos
<b>Espárragos Frescos</b>	450 grs	2 1/2 - 6	Agregar 1 taza agua. Cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Porotos</b>	450 grs	7 - 11	Agregar 1/2 taza agua en recipiente 1,5ltrs Mezclar a mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
<b>Brócoli Fresco</b>	450 grs	5 - 8	Colocar el brócoli en un plato Agregar 1/2 taza de agua.	2 a 3 minutos
<b>Remolacha Fresca</b>	450 grs	11-16	Agregar 1/2 taza agua en recip 1,5 Dar vuelta en la mitad de la Cocción.	2 a 3 minutos
<b>Repollo Fresco cortado</b>	450 grs	5 1/2 - 7 1/2	Agregar 1/2 taza agua en recip 1,5ltr 2 a 3 mi cubierto. Revolver en medio De la cocción.	2 a 3 minutos
<b>Zanahorias Frescas, cortadas</b>	200 grs	2-3	Agregar 1/2 taza agua recip1,5ltrs cubierto. Revolver.	2 a 3 minutos
<b>Coliflor Fresco, cortado</b>	450 grs	5-7	Agregar 1/2 taza agua en 1,5ltrs recipiente. Cubrir y revolver.	2 a 3 minutos
<b>Apio y esencias</b>	2 tazas 4 tazas	11-16	Cortar. Agregar 1/2 agua Agua en recipiente 1,5 ltrs. Revolver. Cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Maíz Fresco</b>	2 orejas	4-8	2 cucharadas de agua En recipiente 1,5 ltr agua. Cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Hongos</b>	230 grs	1 1/2 - 2 1/2	Agregar 1/2 taza agua en Un recipiente de 1,5 ltr. Revolver. Cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Arvejas verdes Frescas</b>	4 tazas	6- 9	Agregar1/2 taza agua en un recipiente de 1,5 ltr Revolver. Cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Patatas (170 - 230gr)</b>	2 medianas 4 medianas	4-9 6-12	Pinchar. Colocar en papel Dar vuelta a mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
<b>Papas (170 – 230 grs)</b>	2 medianas 4 medianas	5 1/2-7 1/2 9 1/2 a 14	Pinchar. Colocar en papel Dar vuelta a mitad de la cocción.	2 a 3 minutos
<b>Espinaca Fresca, hoja</b>	450 grs	4 1/2- 7 1/2	1/2 taza de agua en 2 litro cubrir.	2 a 3 minutos
<b>Calabacita, fresca Cortada en pedazos</b>	450 grs	4 1/2- 7 1/2	1/2 taza de agua en recip 1,5 litros revolver.tapar.	2 a 3 minutos
<b>Calabacita, fresca Entera</b>	450 grs	6-9	pinchar, colocar en papel darlo vuelta en mitad cocción.	2 a 3 minutos

# Guía de Cocción con Grill

## Instrucciones para asar carne en el grill o bandeja doradora

- Elimine el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa pero con cuidado de no eliminar la parte magra. (Esto evitará que la grasa se convierta en costra)
- Coloque en la parrilla. Pincele con manteca derretida o aceite.
- De vuelta la carne cuando esté a medio cocer.

### Instrucciones para asar pescado y mariscos

Coloque el pescado y los mariscos sobre la parrilla. Haga cortes largos en diagonal en ambos lados del pescado entero antes de asarlo. Pincele el pescado y los mariscos con manteca derretida, margarina o aceite antes y durante la cocción. Esto evita que el pescado se seque. Cocine durante el tiempo indicado en la tabla.

El pescado entero o los filetes de pescado deben darse vuelta con cuidado cuando estén a medio hacer. Si lo desea, también puede dar vuelta los filetes gruesos a mitad de cocción.

ALIMENTO	PESO	TIEMPO DE COCCION APROXIMADO (EN MINUTOS)	INSTRUCCIONES
Hamburguesas de carne	50 g x 2 100 g x 2	13-16 19-23	Humedezca con aceite o manteca derretida. Los alimentos de poco grosor deberían ser colocados en la parrilla, mientras que los alimentos de mayor grosor pueden colocarse sobre una bandeja de goteo.
Bistecs de carne (2,5 cm (1 pulgada) de grosor)			
Jugoso	230 g x 2	18-20	
A Punto	230 g x 2	22-24	
Cocido	230 g x 2	26-28	
Chuletas de cordero (2,5 cm (1 pulgada) de grosor)	230 g x 2	25-32	
Salchichas (2,5 cm (1 pulgada) de grosor)	230 g x 2	13-16	Dar vuelta con frecuencia.
Filetes de pescado 1 cm (1/2 pulgada) de grosor	230 g	17-21	Pincele con manteca derretida y de vuelta a mitad de cocción.
1,5 cm (1/2 pulgada) de grosor	230 g	20-24	
Rodajas de pescado 2,5 cm (1 pulgada) de grosor	230 g	24-28	
Pescado entero	225-350 g c/u 450 g	16-20 24-28	Deje pasar más tiempo para los pescados gruesos y aceitosos
Escalopes	450 g	16-20	Humedezca bien durante la cocción
Camarones crudos	450 g	16-10	

# Procedimientos Generales Para Cocinar Carnes

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

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

## CARTA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

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

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

# Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

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

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

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

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

## Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

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

### CARTA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

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

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

## Procedimientos Generales Para Cocinar Pescado

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

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

### CARTA DE COCCION DE PESCADO FRESCO EN MICROONDAS

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

## Tabla de Vegetales Frescos

Vegetable	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Respo
Alcachofa (8 oz, cada una)	2 medianas 4 medianas	5-7 10-12	Cortar. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Frescos	450 g	6-8	Añada 2 cucharadas de agua. Cubra.	2-3 minutos
Frijoles, verdes, y amarillos	450 g	9-10	Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450 g	16-19	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt., cubierta. Vuelva a arreglar en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli fresco**	450 g	5-7	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añada dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450 g	6-8	Añada 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias frescas, rebanadas. Zanahoria	2 tazas	5-7	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva pelar, en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos 2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	450 g	6-8	Corte. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apilo fresco con florecitas, rebanado	2 tazas 4 tazas	4-5 1/2 7-9	Rebane. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maíz, fresco	2 orejas	8-11	Pele. Añada dos cucharadas de agua en una fuente de hornear de tamaño de 1 qt., Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados	225 g	3 1/2-4 1/2	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chiviría, fresca, rebanada	450 g	5-7 1/2	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Guisantes verdes frescos	4 tazas	5-7	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, dulces, enteras (6-8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	5-7 7-9	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, blancas, enteras para hornear (6-8 oz. cada una)	2 papas 4 papas	6 1/2-8 11-13	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espinaca, fresca, hoja	450 g	5-7	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	7-9	Corte la calabaza por la mitad. Remueva la semilla. Colóquela en una fuente de hornear de 8x8 plgs. Cubra.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, rebanado	450 g	6-9	Añada dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, entero	450 g	7-8	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel tlla. Déle la vuelta al calabacin y vuelva a arreglarlo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

# Cocinado Y Dorado

## INSTRUCCIONES GENERALES

1. Elimine la grasa de la carne. Corte la grasa, asegúrese de no cortar la carne. (Esto detendrá el cúmulo de grasa)
2. Utilice únicamente microondas y utensilios para cosas calientes.
3. Cubra la comida con papel cera, plástico o tapas durante el cocinado con microondas.
4. Después del cocinado con microondas, remueva la cubierta y drenen el jugo.

Comida	Cantidad	Tiempo de cocinado y programación del microondas	Tiempo de Dorado	Método
<b>Carne</b> Hamburguesas 4 oz. c/u, 1/2 pulg. de grosor	2 4	2-3 min. max 3-4 mn. max	6-8 min. 8-10 min.	Voltee durante el cocinado. Escurra después del cocinado. Coloque en la charola de vidrio. Voltee durante el dorado. Voltee durante el cocinado. Escurra después del cocinado y bañe con mantequilla después de dorarlo, colóquelo en la parrilla. Voltee después del dorado Igual que arriba.
Filetes 8 oz, 3/4 pulg. de grosor	1 a 2			
Filetes gruesos 8 oz, 1 pulg. de grosor	2 medio 2 tres cuartos 2 bien cocido	2-3 min. 80% 3-5 min. 80% 5-7 min. 80%		
<b>Borrego</b> Chuletas de borrego 1 pulg. de grosor	450~700 gr.	5-7 mn. 80%	14-16 min.	Igual que arriba.
<b>Res</b> Costillas a chuletas 8oz, 1/2-3/4 pulg.grosor	1 a 2	4-6 min. 80%	14-16 min.	Igual que arriba.
<b>Cerdo</b> Chuletas 8 oz. 1/2~3/4 pulg. grosor Jamón precocido	1 a 2 450~700 gr.	4-6 min. 80% 4-6 min. 80%	14-16 min. 13-15 min.	Igual que arriba. Barnice con miel o azúcar morena antes de meterlo al microondas. Voltee duante el cocinado. Escurra Barnice con azúcar o miel antes d dorarlo. Ponga directamente en la parrilla para dorarlo. Voltee durante el dorado.

## Cocinado Y Dorado

Comida	Cantidad	Tiempo de cocción y programación del microondas	Tiempo de dorado	Método
Cerdo Embutidos Combinaciones Frescas	2 a 4 piezas 4 a 6 piezas	2-4 min. maxima 4-6 min. maxima	7-10 min. 7-10 min.	Añada 2 cucharadas de agua y cubra con plástico. Voltee durante la cocción. Escurra Ponga directamente en la parrilla para dorar. No tape. Voltee durante el dorado.
Combinaciones Precocidas	2 - 4 piezas 4 - 6 piezas 6 - 8 piezas	3/4-1 min. max. 1-2½ min. max. 2½-4 min. max.	7-10 min. 7-10 min. 7-10 min.	Utilice un plato de vidrio y no cubra. Voltee durante la cocción. Ponga directamente en la parrilla. Voltee durante el dorado.
Aves Piezas de pollo	1/5 kg.	4½-6 min. max.	11-15 min.	Acomode el pollo, con el pellejo hacia arriba en un plato extendido de 9 pulg. Cubra con papel cera. Voltee durante la cocción. Escurra después de la cocción y bañe con mantequilla. Coloque directamente en la parrilla para dorar. No cubra. Voltee durante dorado.
Pescado Filete de pescado 1/2 pulg. grosor	1/2 kg. 1 kg.	2½-3½ min. max. 4-6 min. max.	11-15 min. 11-15 min.	Acomode el pescado en un plato extedido. Cubra con papel cera. Voltee durante la cocción. Escurra después de la cocción y bañe con mantequilla. Coloque directamente en la parrilla para dorar.
Palitos frescos. 1 pulg. grosor	1 kg.	2½-4½ min. max.	11-15 min.	Acomode el pescado en un plato extedido Cubra con papel cera. Voltee durante la cocción. Escurra después de la cocción y bañe con mantequilla. Coloque directamente en la parrilla para dorar. No cubra. Voltee durante dorado.
Pescado completo	250~300 gr.	4-6 min. 80%	11-15 min.	Igual que arriba.

# Cocinado Combinado

## INSTRUCCIONES GENERALES

1. La función combinada le permite aprovechar la velocidad y retención de humedad del microondas y el dorado y crujiente efecto del calor seco.
2. Utilice únicamente utensilios para cocinar en microondas y a prueba de calor.

Comida	Cantidad	Función de cocinado	Tiempo de cocinado combinado	Método
<b>Res</b> Hamburguesas 4 oz, c/u 1/2 pulg. grosor Filetes	2 pzas. 4 pzas.  0.5 a 1.3 kg.	Co-1  Co-3	16-19 min. 20-25 min.  27-31 min. por kg. medio (135°F) 32-36 min. por kg. 3/4 (145°F) 37-41 min por kg. Bien cocido (155°F)	Acomode las hamburguesas en el microondas y caliente. Escorra y voltee durante el cocinado.  Coloque la carne en el microondas con la grasa hacia abajo, sobre la parrilla. Sazone al gusto y coloque sobre el plato giratorio. Proteja si es necesario. Cuando termie saque del horno y deje reposar por 15 min. (La temperatura puede aumentar aprox.10°F)
<b>Borrego</b> Borrego asado sin hueso	0.5 a 1.3 kg.	Co-3	28-32 min por kg. medjo (135°F) 33-37 min por kg. 3/4(145°F) 38-42 min por kg. Bien cocido (155°F)	Coloque la carne en el microondas con la grasa hacia abajo, sobre la parrilla. Marine y sazone al gusto. Después de cocinado, remueva del horno y deje reposar cubierto con papel aluminio durante 15 min. (La temperatura puede aumentar aprox. 10°F)
<b>Cerdo</b> Chuletas	2 chuletas (230 gr. x 2) 4 chuletas (230 gr. x 4)	Co-1  Co-1	24-30 min.  35-41 min.	Sazone las chuletas al gusto y coloque directamente en la parrilla sobre el plato giratorio. Cocine hasta que pierda el color rosa o hasta que la temperatura interna alcance 170°F. Voltee durante la cocción. Retire del horno y deje reposar cubierto durante 5 min. (La temperatuta puede aumentar aprox. 10°F)

# Cocinado Combinado

Comida	Cantidad	Función de cocinado	Tiempo de cocinado combinado	Método
<b>Cerdo</b> Carne asada, deshuesada	0.5 a 1.3 kg	Co-3	40-45 min por kg. (170°F)	Coloque la carne en el microondas con la grasa hacia abajo, sobre la parrilla. Sazone al gusto y coloque sobre el plato giratorio. Proteja si es necesario. Cuando termi saque del horno y deje reposar por 15 min. (La temperatura puede aumentar aprox. 10°F)
<b>Pollo</b> Pechugas deshuesadas	Media pechuga (200 gr.) Pechuga entera (300~400 gr.)	Co-2	18-21 min.  23-28 min.	Lave y seque el pollo. Quite el pellejo y coloque las pechugas más gruesas en la parte exterior. Coloque en el microondas y caliente sobre la parrilla. Coloque en la parrilla sobre el plato giratorio. Bañe con mantequilla y sazone al gusto. Acomode durante el cocinado. Cocine hasta que pierda el color rosa y este jugosa. Remueva del horno y deje reposar de 3 a 5 min.
Pollo frito	1 a 1.3 kg.	Co-2	35-45 min.	Lave y seque el pollo. Coloque las pechugas mas gruesas en la parte exterior. Bañe con mantequilla y sazone al gusto. Coloque en la parrilla sobre el plato giratorio. Acomode durante el cocinado. Cocine hasta que pierda el color rosa y este jugosa. Remueva del horno y deje reposar de 3 a 5 min.
Pollo entero	0.8 a 1.3 kg.	Co-3	55-60 min.	Lave y seque el pollo. Coloque la pechuga en el microondas sobre el plato giratorio. Bañe con mantequilla y sazone al gusto. Coloque sobre el plato giratorio, escurra y voltee el pollo durante el cocinado. Cocine hasta que pierda el color rosa y esté jugosa. Remueva del horno y deje reposar con papel aluminio 10 min. (La temperatura puede aumentar aprox. 10°F) La temperatura debe de alcanzar los 185°F cuando esté listo.
<b>Gallinas</b> Gallinas completas (500 a 700 gr.)	Completa	Co-3	45-55 min.	Lave y seque el pollo. marre las alas al cuerpo y las patas a la rbadilla. Coloque la pechuga hacia arriba sobre un plato. Bañe con mantequilla y sazone al gusto. Coloque sobre el plato giratorio. Voltee, elimine las cubiertas de los huesos con papel aluminio durante el cocinado si es necesario. Cocine hasta eliminar el color rosa y este jugosa. Retire del horno y deje reposar durantre 5 min. cubeirta con papel aluminio. (La temperatura puede aumentar aprox 10°F) La temperatura en la pechuga debe de ser de 185°F aprox. antes de servir.

# Cocinado Combinado

Comida	Cantidad	Función de cocinado	Tiempo de cocinado combinado	Método
<b>Pavo</b> Pechuga, sin hueso	1.0 a 1.3 kg.	Co-2	35-45 min. por kg.	Coloque la pechuga del pavo y sobre la parrilla. Bañe con mantquilla y sazone al gusto. Coloque la parrilla sobre el plato giratorio. Cocine hasta que pierda lo rosado y este jugoso. Retire del horno y deje reposar cubierto durante 10 min. (La temperatura puede aumentar 10°F aprox.) La temperatura en la pechuga debe ser de 185°F antes de servir
Piernas	0.5 a 1.0 kg.	Co-2	35-50 min.	Lave y seque el ave. Coloque las piezas más gruesas en la parte exterior sobre la parrilla en el microondas. Bañe con mantequilla y sazone al gusto. Coloque sobre el plato giratorio. Voltee durante la cocción. Cocine hasta que pierda el color rosa y este jugosa. Saque del horno y deje reposar cubierto con papel aluminio durante 5 min.
<b>Embutidos (gruesos)</b>	230 gr.	Co-1	13-18 min.	Coloque en la parrilla de metal. Voltee frecuentemente durante cocción.
<b>Papas al horno</b>	500 gr.	Co-2	4-6 min. por 0.1 kg. (papas del mismo tamaño)	Haga ranuras en las papas en varios lugares. Coloque en la parrilla. Voltee durante la cocción.

# Otras Instrucciones de Ayuda

## Para Mejores Resultados:

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

## Descongelamiento de Alimentos

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

## NOTA:

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

## Dorando:

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

## Utencilios de Cocina:

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

2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
4. 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 con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorverán la energía de las microondas y alargaran los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.
5. No utilice ningún producto de limpieza a vapor.

# Precauciones de Seguridad

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

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

**PRECAUCION:** Los componentes accesibles pueden calentarse durante el uso. Se deberían mantener fuera del alcance de los niños pequeños.

# Preguntas Y Respuestas

**P** Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?

**R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:

- La ampolleta se ha roto.
- La puerta no esta cerrada.

**P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?

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

**P** Porque suena el “Beep” cuando una tecla del panel de control es tocada?

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

**P** Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?

**R** 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 reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

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

**R** Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

**P** Es posible hacer cabritas (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 ESTA COCINANDO EL “PALOMITAS”. SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO “PAPAR/BORRAR” PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.**

**PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.**

**P** Porque no siempre el horno cocina tan rápido como dice la gua de cocina.

**R** Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una cocción cenvencional.



**LG ELECTRONICS**

Modelo : MD-6653GT

Número de serie :

## **CERTIFICADO DE GARANTIA**

Garantiza: LG Electronics Argentina S.A.  
Av. del Libertador 498. Piso 22 (C1001ABR).  
Ciudad Autónoma de Buenos Aires, Argentina.  
Capital y Gran Bs.As.: 0800-888-5454.  
Interior del País: 0810-555-5454

Fábrica: LG Electronics Inc. (Origen Argentina, Corea, China,  
India, Indonesia según disponibilidad)

**Especificaciones técnicas y de uso:** Para una información más detallada de las especificaciones técnicas y modo de uso de su equipo, remitirse al manual de instrucciones adjunto.

**CONDICIONES DE INSTALACIÓN NECESARIAS PARA SU FUNCIONAMIENTO:**

Remitirse al Manual de Instrucciones adjunto

**Condiciones de validez de la garantía:**

**LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A.** garantiza que el equipo será reparado sin cargo en los Servicios Técnicos autorizados. A tales efectos, e imprescindible que:

- 1-La fecha de compra figure con el sello y firma de la casa vendedora en el presente certificado.
  - 2-El presente certificado no se encuentre alterado bajo ningún concepto y en ninguna de sus partes.
  - 3-El comprador original acredite su calidad de tal exhibiendo la factura original con fecha de compra
  - 4-Serán causas de anulación de esta garantía
    - A)Uso impropio o distinto del uso domestico
    - B)Exceso o caída de tensión eléctrica, que implique uso en condiciones anormales
    - C)Intervención del equipo por personal no autorizado por LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A.
    - D)La operación del equipo en condiciones no enunciadas en el manual de usuario.
  - 5-La garantía carece de validez si se observa lo siguiente:
    - A)Falta de factura de compra original o falta de fecha de la misma
    - B)Tachaduras en los datos del certificado de garantía o factura de compra
- No están cubiertos por esta garantía los siguientes casos:
  - A)Las roturas, golpes, caídas o ralladuras por cualquier causa.
  - B)Daños ocasionados por otros equipos interconectados al producto.
- En caso de falla, LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A. asegura al comprador la reparación y/o reposición de las partes para su correcto funcionamiento en un plazo no mayor a 30 días.
- 6-Cualquier cuestión judicial que pudiera dar lugar la presente, será resuelta ante la justicia ordinaria de Capital Federal.

**IMPORTANTE:** a)Nos reservamos el derecho de efectuar cambios de diseños y/o modificaciones sin incurrir en compromiso alguno de incorporar estos cambios en los productos ya vendidos. b) Las condiciones de instalación necesarias para el funcionamiento de los productos, con las especificaciones técnicas de indicación del producto para su correcta individualización, más la información para la solicitud de servicios u obtención de repuestos que figuran en el manual de instrucciones forman parte de esta garantía.-

**ADVERTENCIA:** a)El presente certificado anula cualquier otra garantía implícita o explícita, por lo cual y expresamente no autorizamos a ninguna otra persona, sociedad o asociación a asumir por nuestra cuenta ninguna responsabilidad respecto a nuestros productos; b)Hacemos constar que estos productos han sido diseñados para uso familiar y/o individual, según sea el caso. Los usos comerciales, industriales o afectaciones de cualquier otro tipo no están amparados por esta garantía, no asumiendo en consecuencia los daños y perjuicios directos o indirectos que pudiera sufrir el comprador, usuarios o terceros.-

**LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A** no asume responsabilidad alguna por los daños personales o a la propiedad que pudiera causar la mala instalación o uso indebido del equipo.

**LG ELECTRONICS ARGENTINA S.A** asegura que esta equipo cumple con las normas de seguridad eléctrica vigentes S.I.C. y M Res. 92/98(IRAM / IEC)

PLAZO:Por el termino de 1(un) año a partir de la fecha de compra acreditada por la factura original.

PLAZO PARA COMPRESORES:Por el término de 3(tres) años a partir de la fecha de compra.

**Este certificado de garantía es válido únicamente para equipos adquiridos en la Republica Argentina.**

