



LG

Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO DE MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MH1&&) 3B

MH1&&* 3B

MH1&&* BI

MH1&&* BD



P/No. : ? 8>%))%() " %

www.lg.com

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.

Esto podría resultar en la ebullición repentina del líquido caliente.

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 parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado déjelo en el horno por un lapso de tiempo y despues vierta o mueva y luego cuidadosamente revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemarse. (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamilas).

¡ADVERTENCIA!

*La parrilla incluida en este horno de microondas, deberá ser utilizada solamente cuando trabaje en el modo **GRILL** y/o **COMBI**, de lo contrario su horno puede resultar seriamente dañado.

Recuerde NO introducir la parrilla al horno cuando cocine en el modo microondas
(lea cuidadosamente la pág.19)

¡IMPORTANTE!

**Este horno esta programado de fábrica para operar desde el primer momento con una potencia del 100 %, para personalizar esta función, y programarla de acuerdo a sus necesidades, por favor lea cuidadosamente las páginas 12 y 13

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 más 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 manual.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:
 - a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimetos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas(especialmente cilíndricas), porque su contenido puede derramarse violentamente durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes(café instantaneo, etc), lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor menear el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenidos

INSTALACIÓN	5
INTRODUCCIÓN	7
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL	11
INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN	12
1. FIJAR LA HORA	12
2. INICIO RÁPIDO	12
3. TIEMPO DE COCCIÓN	12
4. DOS ETAPAS DE COCCIÓN	13
5. NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS	13
6. SEGURO CONTRA NIÑOS	13
7. COCINA MEXICANA	13
8. RECALENTAR AL GUSTO	15
9. DESCONGELAMIENTO POR PESO	16
10. DESCONGELAR EXPRESS	18
11. COCINADO CON GRILL	19
12. COCINADO POR COMBINACION	19
COCCIÓN Y DORADO	20
COCIMIENTO POR COMBINACIÓN	22
TABLA DE VEGETALES FRESCOS	24
OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA	25
PRECAUCIONES DE SEGURIDAD	26
PREGUNTAS Y RESPUESTAS	27
ESPECIFICACIONES TECNICAS	28

Instalación

A. INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

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 un cable de escape para la energía eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe de tres clavijas (uno de los cuales es para conexión a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

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

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

No corte ni remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.



El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

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

- a) En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista especializado.
- b) Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón mas largo.
2. Cordones apropiados mas largos están disponibles pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón mas largo, (1) la capacidad eléctrica del cordón debe ser por lo menos igual a la de la capacidad del aparato. (2) el cordón de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) el cordón sobrante debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde el aparato 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 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, 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 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 el funcionamiento del horno. 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

¡¡GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO LG !!

En LG Electronics, enfocamos nuestros esfuerzos en poner al alcance de nuestros consumidores, tecnología que facilite las tareas del hogar con la finalidad de que usted :

¡Disfrute de la deliciosa Cocina Mexicana , con sólo un toque!

Ahora podrá comprobar las ventajas de cocinar en un horno de microondas LG y confirmará que la comida es realmente sana, el platillo final conserva sus nutrientes esenciales y son cocinados con un mínimo de grasa, obteniendo de la manera más sencilla el resultado de Todo un Chef profesional.

Hasta el día de hoy:

Sólo utiliza su horno para recalentar

A partir de hoy:

¡¡Realmente cocinará por completo Cocina Mexicana!!

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 y eléctrica.. 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 magnetón, el cual está diseñado para hacer uso de la energía de microondas y la electricidad suministrada por el tubo de magnetón que 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 contruídos 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 de 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, de cuanta atención pone al alimento a medida que lo cocina. Además su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación de tal forma que usted pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disperejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno y 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 alla del tiempo máximo dado, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es dar mejores recetas recetas para ahorrar en los tiempos de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor. Para evitar esto, algunas recetas, particularmente algunas para panes, panques y flanes, recominendan remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto; cuando sea posible detener la cocción y cúbralos, ya que estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno ya que la temperatura atrapada en la porción exterior gradualmente viajará 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, son que usted empezará a aumentar su practica en ambas en las 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 grasa, 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 en 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 cocine 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 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: 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. Si 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 utensilios en su cocina, que ahora pueden ser utilizados 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 delgada, tal como 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 retengan más grasa y humedad. Las toallas de para el revestimiento de bandejas de hornear en las cuales 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 no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes, ya que por lo general enroscan y derriten el envase de plástico.

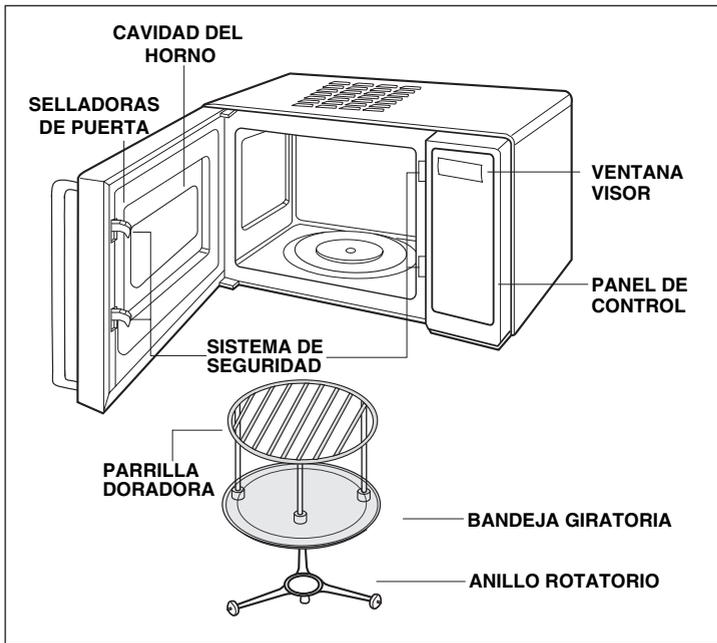
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno de microondas, ya que se achicharran y rompen.

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

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

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

Diagrama de características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

- Bandeja giratoria 1
- Manual de uso 1
- Anillo rotatorio 1
- Parrilla Doradora 1

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



MH1447AP



MH1448AP



MH1448PW



MH1448PR

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

1. FIJAR LA HORA

Ejemplo: Para fijar 11:11

 Presione **Parar/Borrar**.

↓

RELOJ Presione **Reloj**.
El visor mostrará **24H**.

↓

 Presione **Inicio/Inicio Rápido**.
El visor mostrará **0:00**

↓

1 1 1 1 Entre el tiempo usando las teclas de números: **1, 1, 1, y 1**.

↓

 Presione **Inicio/Inicio Rápido**.
El reloj iniciará el conteo.

2. INICIO RÁPIDO

¡La Tecla Ahorra Tiempo!. Este control simple permite fijar el inicio rápido y el microondas comienza a operar sin necesidad de tocar la tecla INICIO.

Ejemplo: Para fijar INICIO RÁPIDO en 2 minutos de cocción.

 Presione **Parar/Borrar**.

↓

Presione **Inicio/Inicio Rápido** 4 veces.

 El horno comenzará la cocción y mostrará el tiempo en reversa.

NOTA : Si pulsa otra vez **INICIO RÁPIDO**, agregará 30 s sobre los 10 minutos ;

3. TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función permite cocinar los alimentos en el tiempo deseado. Y en el orden que a usted le resulta mejor, hay 10 niveles de potencia fijados para agregar a la potencia alta, porque muchos alimentos necesitan menor cocción. (menor que potencia alta)

Ejemplo: Para cocinar alimentos al 80% de Potencia (Potencia 8) por 5 min 30 s)

 1. Presione **Parar/Borrar**.

↓

 2. Presione **Micro**.

↓

5 3 0 3. Presione **5, 3, y 0**.

↓

POTENCIA 4. Presione **Potencia**.

↓

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

↓

 6. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Cuando el tiempo de cocción terminó, 2 sonidos cortos y 1 largo se oirán. El visor mostrará la palabra FIN Enseguida el horno se apagará.

NOTA : Si usted no selecciona nivel de Potencia, el horno operará en potencia HIGH (alta). Para volver a fijar Potencia Alta de cocción, siga los pasos 4 y 5 mostrados arriba.

Instructivo de Operación

4. DOS ETAPAS DE COCCIÓN

Para programar las dos etapas de cocción, repita los tiempos de cocción de los pasos 2 al 5 de la página anterior, antes de pulsar inicio para adicionar tiempo y el nivel de potencia que usted desee.

La descongelación automática puede ser programada antes de la primera etapa para descongelarlo antes de cocerlo.

5. NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Su horno de microondas está equipado con 10 niveles de potencia para dar su máxima flexibilidad y control de cocción. La tabla de abajo nos dará alguna idea de niveles de potencia con el cual los alimentos son preparados.

La tabla de abajo nos sugiere los niveles de potencia fijado para su horno.

NIVEL	USOS
10	Hervir agua Dorar carne picada Hornear dulces Cocinar pollo trozado, Pescado, vegetales. Cocinar cortes de carne.
9	Recalentar arroz, pastas y vegetales.
8	Recalentar rápido alimentos preparados. Recalentar sandwiches.
7	Cocer huevos, leche y quesos. Cocinar pasteles y pan Malteada de chocolate
6	Cocinar ternera. Pescado en trozos Budines y crustáceos.
5	Cocinar jamones, trozos de pollo, cordero Costilla asada.
4	Deshielar carne, pollos y pescados.
3	Cocinar cortes de carne mas tiernos. Chuletas cerdo.
2	Derretir mantequilla, chocolate.
1	Mantener cacerolas y platos calientes.

6. SEGURO CONTRA NIÑOS

Esta es la única característica que previene la operación involuntaria cuando es manipulado por los niños. Una vez que se fija el seguro de niños, ningún tipo de cocción es posible realizar.

Para fijar el seguro de Niños:



Presione **Parar/Borrar**.



Pulsar la tecla **Parar/Borrar** por 4 seg.

Pulsar y mantener el **Parar/Borrar** hasta que en el visor aparezca la palabra **L** y se escuchen dos "beeps" **L** permanece en el visor hasta pulsar algunas teclas, luego reaparecerá la hora actual.

Cuando el seguro de niños fue fijado, si usted toca otra tecla de cocción, el visor mostrará **L**

Enseguida puede usted cancelar el seguro según el procedimiento:



Pulsar la tecla **Parar/Borrar** hasta que la palabra **L** desaparece.

7. COCINA MEXICANA

Cocina Mexicana más fácil !!

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

Ejemplo: Para cocinar 250g de pollo simplemente proceda de la siguiente manera



1. Presione **Parar/Borrar**.



2. Presione Jitomate relleno una vez.



Aparecer **"Po-1"** en el visor.



3. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Instructivo de Operación

TABLA DE COCCIÓN PARA COCINA MEXICANA

Categoría	Cantidad	Utensilios de cocina	Instrucciones
Flan de cajeta	400 g 600 g 800 g	Refractario grande	Licue todos los ingredientes por espacio de 1 ó 2 min. o bien hasta que esté perfectamente incorporado el queso. Cubra con cajeta las paredes de un molde de cristal. Vacíe los ingredientes en un recipiente o molde para horno de microondas. Bata los huevos, la leche y la yema, Hornee 13 min. a la potencia máxima. Saque del horno y revise la cocción. Deje enfriar mínimo una hora para desmoldar. Decorar con cajeta y nuez molida.
Cebollitas al perejil	300g	Plato	Quite la capa exterior de las cebollas, despúntelas por el lado de las raíces (no cortar demasiado, porque las demás capas podrían desprenderse). Lávelas bien y póngalas en un recipiente adecuado para el microondas con un litro de agua. Tape y lleve al horno en potencia máxima durante 5:20 min. a la potencia máxima. (dependerá del tamaño de estas.) Reservar. Con la ayuda de un escurridor quite el agua en donde se cocieron. Lave, desinfecte y pique el perejil. Corte en trocitos la mantequilla. Añada el perejil, la mantequilla, el aceite, el orégano, sal y pimienta; mezcle bien y agregue el queso parmesano. Meter en el microondas y calentar durante 2:00 min.
Pizza de tortilla	1 Pieza	Plato	En un plato de vidrio ponga la tortilla de harina, agregue la salsa de tomate, corte el jamón en cuadritos de 1x1, y agregue el queso manchego rayado. Cocine durante 28 seg. a la potencia máxima. Decore con trocitos de piña.
Enchiladas suizas	100 g 200 g 300 g	Refractario grande	Licue el puré de tomate y el diente de un ajo y reserve. Pique finamente el otro diente, póngalo en un recipiente de vidrio agregando el aceite y caliente en el microondas por un lapso de (1:30 min. a la potencia máxima) o hasta que este dorado (reservar). Engrase el molde con mantequilla, pase las tortillas por aceite (caliente previamente por 2:00 min. a la potencia máxima). Agregue el puré de tomate al aceite con el ajo y sazone. Rellene las tortillas con queso manchego (haciendo rollitos) y báñelos con la salsa, agregue la crema y el queso rallado. Caliente en el microondas por 1:30 min. a la potencia máxima. Decore utilizando ramitas de perejil y aros de cebolla.
Pescado a la veracruzana	250g	Recipiente con tapa	1 cucharadita de aceite de oliva, 20g de cebolla rebanada, sal con ajo, 20g pimienta verde, 20g pimienta roja, 45g tomate picado, 1/4 taza pure de tomate, 2 hojas de laurel, 7 piezas de alcaparras, 2 aceitunas, 1/4 taza de caldo de vegetales, sal y pimienta, 120g filete de pescado. Vacía en un refractario todos los ingredientes, menos la sal y pimienta. Espolvorea con sal y pimienta el pescado y mételo al refractario con el resto de los ingredientes. Cubre el refractario con papel adherible y hazle algunos orificios. Mete el refractario al horno de microondas LG por 2:40.
Puntas de res al chipotle	300g	Recipiente con tapa	10g de cebolla picada, ajo en polvo, 1/4 taza de puré de tomate, 5 cucharadas salsa inglesa, 1/2 cucharadita chile chipotle molido, 125g de puntas de res, 30g tomate picado, 1/4 taza caldo de vegetales, sal y pimienta. Mezcle todos los ingredientes en un recipiente y cubra con papel adherible y programe la función en el microondas.
Palomitas	1 Bolsa	Plato	Paquete comercial de palomitas especial para microondas de 90 g aprox. Sólo utilice paquetes de palomitas especiales para microondas y siga las instrucciones del paquete. Utensilio de cocina: Paquete
Jitomate relleno	250 g 330 g 500 g	Recipiente	Lave los jitomates con agua y jabón córtelos por la mitad y agregue pimienta en polvo; póngalos en una bandeja refractaria. En un recipiente mezcle los otros ingredientes. Rellene los jitomates con la mezcla. Cocine durante 5 min. a la potencia 7 (70%); acompañe con arroz. Decore con ramitas de perejil chino.
Tarta de jamón y queso	1 taza 2 tazas	Olla alta con tapa, capacidad 3L	Lave y limpie la lata de champiñones, pique en cuadritos de 1x1 el queso y jamón. Bata los huevos y la leche, engrase el molde o recipiente. En el molde o refractario vacíe los cuadritos de jamón, queso y champiñón. Vierta la mezcla sobre los ingredientes y hornee por 20 min. a la potencia media. Sáquelo del horno antes de que termine el tiempo de coc. Acompañe con tiritas de aguacate y ruedas de jitomate.

¡¡SU HORNO CUENTA CON MENU INTERACTIVO!!

Instructivo de Operación

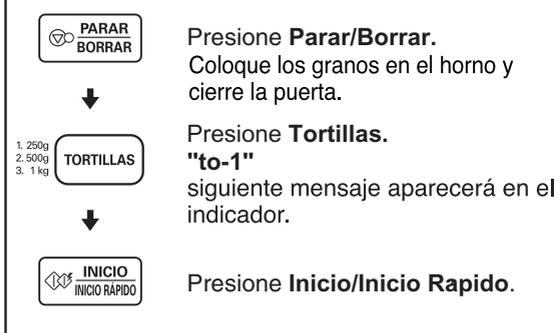
8. RECALENTAR AL GUSTO

TORTILLAS

Por que usted lo pido!

En el panel de control de su microondas, se encuentra pre-programada la función de recalentar "Tortillas", con la cual usted obtendrá un recalentado ideal. Sólo seleccione la función, ingrese el peso y disfrute!!

Ejemplo: Para recalentar agua al 250 g de tortilla



Nota: La servilleta de tela ayuda a absorber el vapor (Agua) y a conservar el calor del alimento

RECALENTAR

Ahora más fácil!

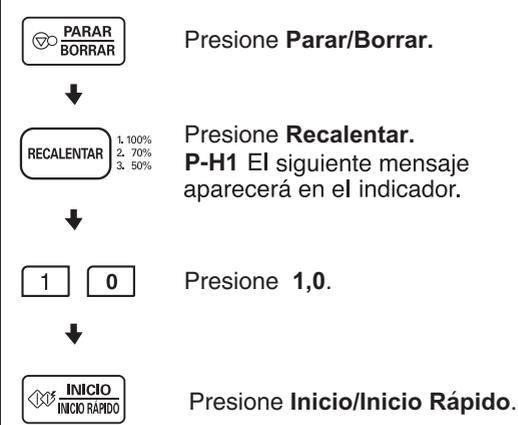
Con esta función usted ahora podrá recalentar automáticamente sus Alimentos de manera rápida y con un resultado delicioso a su paladar.

Coloque el alimento dentro del horno, seleccione la potencia y disfrute!!

RECALENTAR AL GUSTO

La función de "Recalentar" se encuentra programada con 3 niveles de potencia (100% 70% y 50%), los cuales aplicarán el calor adecuado a sus alimentos, obteniendo un resultado aun más apetitoso.

Ejemplo: Para cocinar agua al 100% de potencia por 10 s



Nota: Utilice la guía de recalentar para elegir la potencia adecuada, de acuerdo al tipo de alimento. En la descripción se enlistan ejemplos para cada tipo de alimento a Recalentar.

TABLA PARA RECALENTA AL GUSTO

Nivel de potencia	Tipo de Alimento	Descripción
100% 70% 50%	Líquidos Líquidos y Sólidos Sólidos (Muy secos)	Agua, Leche, Café, Thé, Sopas en caldo o cremas, Tamales Arroz, Pastas(Spaguetti, Fetuccini, etc), Guisados y estafados, Pollo con salsas, Albóndigas Pescado, Huevos, Quiches, Pastel de carne, Milanesas empanizadas, Pollo rostizado o al Horno.

Cooked Dish	Cantidad	Ingredientes	Utencilios de cocina	Sugerencia	instruccions
Tortillas	250 g 500 g 1 kg	Tortilla tradicional	Servilleta de tela	siga las instrucciones para obtener resultados excelentes	Dentro de una bolsa de plástico coloque las tortillas, envueltas en una servilleta de tela. Active la función de "Tortillas" y Disfrute!!

Instructivo de Operación

9. DESCONGELAMIENTO POR PESO.

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

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

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

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

Existen 3 niveles de descongelamiento automático.

dES1 - CARNE

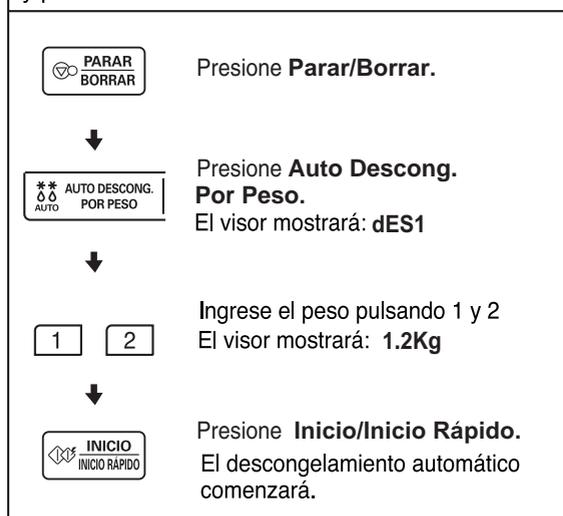
dES2 - AVES

dES3 - PESCADO

- Para mejores resultados, remueva el pescado, el marisco, la carne y las aves del envase cerrado original. Estos mantienen jugos de los alimentos el cual puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un refractario que soporte calor sobre el plato giratorio. (without "parrilla doradora")

SERIE	ALIMENTOS
1 CARNE (0,1-2,0kg)	CARNE DE RES Bife alemán, rodaja de carne, carne picada, hamburguesa, costilla, etc. CORDERO - Chuletas, Rollos. PORCINO: - Chuletas, Hot dog, etc TERNERA - CHULETAS
2 AVES (0,1-2,3kg)	AVES entera Trozada CODORNIZ entera PAVO pechuga 6 lbs.
3 PESCADO (0,1-2,0kg)	PESCADO - filete, entero. MARISCOS - camarones, carne de crustáceos, etc

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de **CARNE**, seleccionar el menú **CARNE**, ingresar el peso y presionar **INICIO**.



NOTA:

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

Instructivo de Operación

ADVERTENCIA : NO Use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

CARNE

1. No se requieren técnicas especiales. El asado deberá ser preparado y sazonado con algún método convencional. La carne deberá estar descongelada antes de cocinar.
2. Colocar la carne en un recipiente sobre la parrilla asadora del microonda o sobre la bandeja de vidrio.
3. Cocinarla de acuerdo a la tabla mostrada más abajo usando el tiempo máximo para trozos grandes y menos tiempo para trozos pequeños.
4. Gire la carne durante el tiempo de cocción.
5. REPOSO de 5 a 10 minutos. Envolverla en papel aluminio una vez que el horno paró. Este tiempo es importante para terminar el proceso de cocción.

TABLA DE COCCIÓN

CARNE	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN POR PESO (min)
RES		
Laminado		
Poco cocido	8	8 ¹ / ₂ -9
Medio cocido	8	9-10
Bien asado	8	11-12 ¹ / ₂
Vacuno picado (Para asados a la cacerola), Hamburguesas fresca o descongelada (110 g. c/u)	ALTO	6-8
2 porciones	ALTO	2-3
4 porciones	ALTO	2 ¹ / ₂ -4 ¹ / ₂
CERDO		
Pierna, tocino	8	12-16
Bacon		
4 porciones	ALTO	2-3
6 porciones	ALTO	3-4

AVES

1. No se requieren técnicas especiales. El ave deberá ser preparada y sazonada con algún método convencional.
2. Las aves deberán ser descongeladas, asegurando nudillos y sacando objetos metálicos.
3. Pinche el cuero y adobe ligeramente con aceite vegetal.
4. Todas la aves deberán ser colocadas en un recipiente sobre el plato del microondas.
5. Cocinar de acuerdo a las instrucciones de la tabla (abajo) volteándolo de vez en cuando durante el tiempo de cocción. Los pollos por su estructura tienen tendencia a cocinarse dispares, especialmente en las partes más carnosas. Girándolo ayudará a que se cocine uniformemente.
6. REPOSO de 5 a 10 minutos después que el horno paró. Envolverlo en papel aluminio para completar su cocción. Este tiempo es importante para terminar el proceso.
7. Asegúrese que las aves estén bien cocidas antes de ingerirla. El pollo está bien cocinado cuando el jugo corre claro desde el interior cuando usted lo pincha con un tenedor.

TABLA DE COCCIÓN DE AVES

AVES	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN POR PESO (min)
POLLOS		
Entero	8	10-12
Pechuga	8	9-11
Trozado	8	10-13
PAVO		
Entero	8	10-12

NOTA: *Los tiempos deberán tomarse solo como una guía. Los tiempos pueden variar debido a los cortes, formas y composición de los alimentos.
*Si el ave entera está rellena, el peso del relleno deberá ser usado cuando calcule el tiempo de cocción.

Instructivo de Operación

PESCADO

■ Arregle el pescado en un recipiente largo no metálico.

1. Cubra las porciones con plástico o tape la cacerola.
2. Colóquela sobre la bandeja giratoria del horno.
3. Cocínela de acuerdo a las instrucciones de la tabla de abajo. Puede agregar porciones de mantequilla si lo desea.
4. Deje el tiempo de REPOSO que indica la tabla antes de servir.
5. Luego del tiempo de reposo, revise que el pescado está completamente cocido. El pescado deberá estar opaco y fácil de desmenuzar.

PESCADO	POTENCIA	TIEMPO DE COCCIÓN (500 g)	METODO	TIEMPO DE REPOSO(min)
Filetes Pescado	ALTO	4-6	Agregar 1 a 2 cucharaditas de jugo de limón	2-3
Entero limpio y preparado	ALTO	4-6	—	3-4
Entero trozado, limpio y preparado	ALTO	5-7	—	3-4
Salmón en lonjas	ALTO	5-6	Agregar 1 a 2 cucharaditas jugo de limón	3-4

10.DESCONGELAR EXPRESS

Esta función es similar al Inicio Rápido y con ella podrás descongelar en automático (0,5 Kg de carnes)

Ejemplo: Para descongelar 500 g de carne.



1. Presione **Parar/Borrar**.

↓



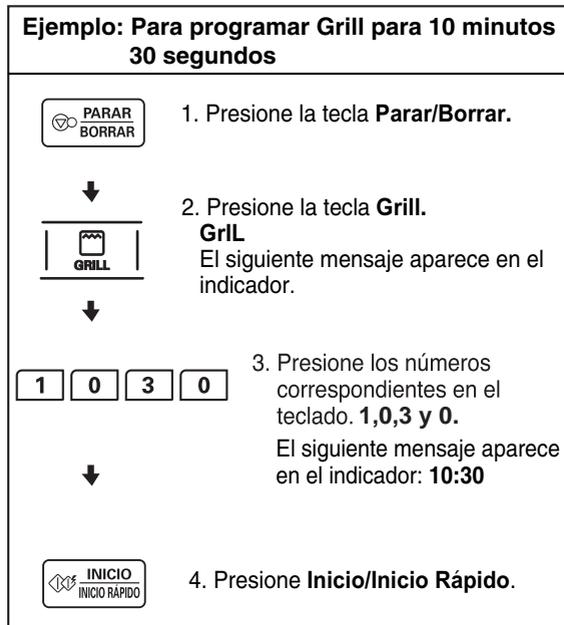
2. Presione **Descongelar Express**.

Instructivo de Operación

11. COCINADO CON GRILL

Esta característica permitirá dorar los alimentos y mayor tostado. No es necesario el precalentamiento del horno.

Ejemplo: Para programar Grill para 10 minutos 30 segundos



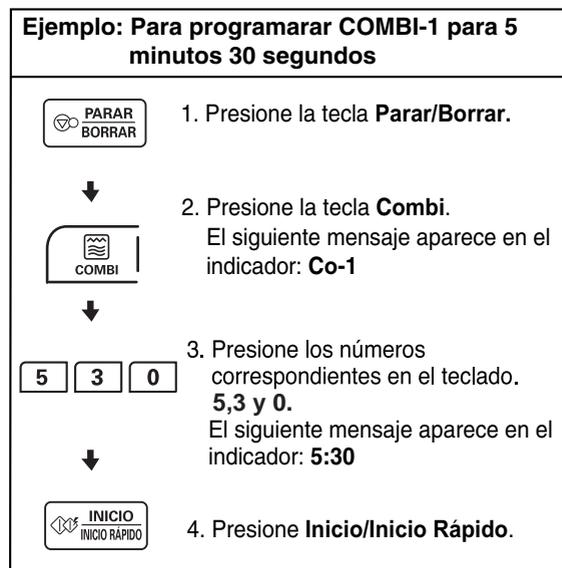
1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Grill**.
Grill
El siguiente mensaje aparece en el indicador.
3. Presione los números correspondientes en el teclado. **1,0,3 y 0**.
El siguiente mensaje aparece en el indicador: **10:30**
4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

Use la parrilla doradora "grill" para mejores resultados.

12. COCINADO POR COMBINACION

Este horno tiene un modo de combinación de cocción el cual permite que usted cocine con calor y microonda alternadamente.

Ejemplo: Para programar COMBI-1 para 5 minutos 30 segundos



1. Presione la tecla **Parar/Borrar**.
2. Presione la tecla **Combi**.
El siguiente mensaje aparece en el indicador: **Co-1**
3. Presione los números correspondientes en el teclado. **5,3 y 0**.
El siguiente mensaje aparece en el indicador: **5:30**
4. Presione **Inicio/Inicio Rápido**.

NOTA:

1. No opere este horno en modo microondas con una parrilla doradora colocada en el interior.

TABLA DE COCINADO POR COMBINACION

CATEGORÍA	MICRO POTENCIA(%)	POTENCIA DE CALOR(%)
Co-1	20	80
Co-2	40	60
Co-3	60	40

Cocción y Dorado

PAUTAS GENERALES

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

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Carne				
Hamburguesa en trozos	2 trozos	2-3 min., 100%	4-6 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
125 g c/u, 1 cm de grosor.	4 trozos	4-5 min., 100%	6-8 minutos	
Trozo de carne	700 a 900 g	18-23 min., 70%	6-8 minutos	Usar recipiente pyrex. Destile después de la cocción. No use bandaja para dorar.
Bistec de lomo	1 a 2	4-5 min., 70%	12-14 minutos	Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
250 g 2 a 2,5 cm de grosor.				
Bistec de filete	Medio cocido	3-4 min., 70%	12-13 minutos	Igual que el anterior.
250 g 2,5 cm	Término medio	4-6 min., 70%	13-14 minutos	
	Bien cocido	6-8 min., 70%	14-15 minutos	
Cordero				
Chuletas de cordero	450 a 700 g	6-8 min., 70%	12-14 minutos	Igual que el anterior.
2,5 cm de grosor.				
Ternera				
Chuletas o filete de ternera	1 a 2	5-7 min.,	12-14 minutos	Igual que el anterior.
250 g				
1 a 2 cm				
Cerdo				
Chuletas de cerdo	1 a 2	5-7 min., 70%	12-14 minutos	Igual que el anterior.
250 g 1 a 2 cm				
Tajada de jamón precocido	450 a 700 g	5-7 min., 70%	11-13 minutos	Aplique miel o capa de azúcar dorada antes de la cocción. Voltee a mitad de tiempo de la cocción. Destile después de la cocción y aplique miel o capa de azúcar antes del dorado. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.

Cocción y Dorado

COMIDA	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN Y FIJACION DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	METODO
Cerdo Salchicha fresca, en trozos.	2 a 4 trozos	2-4 min., 100%	5-8 minutos	Añada 2 cucharadas de agua a la salchicha y cúbrala con una cubierta de plástico. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Salchichones frescos	4 a 6 trozos	4-6 min., 100%	5-8 minutos	
Salchichones precocidos	2 a 4 trozos 4 a 6 trozos 6 a 8 trozos	³ / ₄ -1 min., 100% 1-2 ¹ / ₂ min., 100% 2 ¹ / ₂ -4 min., 100%	5-8 minutos 5-8 minutos 5-8 minutos	
Aves Pollo trozado	1/2 kg	5-7 min., 100%	8-12 minutos	Coloque el pollo hacia arriba en un plato bajo de 20,5 cm Cubra con papel mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pollo entero	1 300 g a 1/2 kg	6-9 min., 100%	15-20 minutos	Coloque el pollo hacia abajo, cúbralo con papel mantequilla. Voltéelo hacia arriba a mitad de tiempo de cocción. Destile y aplique mantequilla derretida antes del dorado. No utilice la bandeja. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado Filete de pescado 1 cm	1/2 kg 1 kg	3-4 min., 100% 5-7 min., 100%	9-13 minutos 9-13 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papel mantequilla. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente en la bandeja para dorar.
Bistecs frescos 2,5 cm	1 kg	3-5 min., 100%	9-13 minutos	Coloque el pescado en un plato bajo y cubra con papel mantequilla. Voltee a mitad de tiempo de cocción. Destile después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la bandeja para dorar. Voltee a mitad de tiempo del dorado.
Pescado entero	250 a 300 g 675 a 900 g	4-6 min., 70% 6-8 min., 70%	11-15 minutos 14-18 minutos	Igual que el anterior.

Cocimiento por Combinación

NORMAS GENERALES

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

COMIDA	CANTIDAD	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Carnes Hamburguesas 4 oz. cada una, 1/2 pulgada de ancho Corte de rostizado, enrollado	2 piezas 4 piezas 1,4-1,8 kg	9-11 minutos 12-14 minutos 10-12 minutos por kg Cruda (135°F) 14-16 minutos por kg Media (155°F)	Arregle los trozos de carne en el microondas en un plato que sea de microondas y colóquelos en el rack del tornamesa. Seque y voltee las carnes durante la mitad de su cocimiento. Coloque la grasa de la carne hacia abajo. Añada las sazones a su gusto y coloque los trozos en el tornamesa. Voltee las si es necesario. Cuando termine, remuevalos del microondas y dejelos cubiertos con papel aluminio por 15 minutos.
Cordero Cordero rostizado, enrollado, deshuesado	1,4-1,8 kg	11-12 minutos por kg Crudo (135°F) 13-14 minutos por kg Medio (145°F) 15-17 minutos por kg Hecho (155°F)	Coloque la parte de la grasa hacia abajo del microondas o del rack. Añada cualquiera sazón a su gusto. Después de cocinado, remueva el cordero del microondas y dejelo cubierto por 15 minutos en papel aluminio.
Puerco Chuletas Lomo rostizado, enrollado, deshuesado	2 chuletas (12 oz.) 4 chuletas (1 1/2 lbs.) 1,4-1,8 kg	23-28 minutos 33-38 minutos 14-17 minutos por kg (170°F)	Añada cualquier sazón deseada y coloque las chuletas directamente en el rack o tornamesa. Cocínelas hasta que no estén rosadas. Voltee las a la mitad del tiempo de cocimiento. Remuevalas del microondas y dejelas cubiertas por 5 minutos. Coloque la grasa del lomo hacia abajo del microondas. Añada las sazones deseadas y coloque el lomo en el tornamesa. Voltee lo si es necesario. Cuando este esté hecho remuevalo del microondas y cubralo por 15 minutos con papel aluminio.
Pollo Pechugas Deshuesadas	Media Pechuga (4-5 oz.) Pechuga entera (10-12 oz.)	6-8 minutos 13-17 minutos	Lave seque el ave. Remueva la piel y coloque la parte más gruesa de la pechuga hacia la parte de afuera del microonda. Coloque la pechuga en el rack o tornamesa. Añada mantequilla y sazones si lo desea. Acomódelo nuevamente a la mitad de el tiempo de cocimiento. Cocínela hasta que no se vea rosada y los jugos de la pechuga sean claros. Remuevala del microondas y cubrala con papel aluminio de 3 a 5 minutos.

Cocimiento por Combinación

COMIDA	CANTIDAD	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCIMIENTO	METODO
Pollo Piezas para freir	1,1~1,4 kg	28-33 minutos	Lave y seque el ave. Arregle las piezas en el microondas, en un rack seguro para el microondas, con la parte más gruesa del pollo hacia la parte de afuera del microondas. Añada mantequilla o cualquier sazón deseada. Coloque las piezas en el rack o tornamesa. Acomode nuevamente a la mitad del tiempo de cocimiento transcurrido. Cocine las piezas hasta que no se vean rosadas y los jugos sean claros. Remueva las piezas y cubralas de 3 a 5 minutos.
Pollo entero	1,4~1,5 kg	36-43 minutos	Lave y seque el ave. Coloque la parte de la pechuga hacia abajo del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el pollo en el tornamesa. Voltee el pollo a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocine hasta que este no se vea rosado y los jugos sean claros. Remueva el pollo del microondas y cubralo con papel aluminio por 10 minutos.
Gallinas pequeñas	Dos enteras	33-38 minutos	Lave y seque el ave. Amarre las alas a el cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque las pechugas de la gallina hacia arriba del microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque la gallina en el tornamesa. Voltee y elimine cualquier liquido. Cocine hasta que no se vea rosada y los liquidos sean claros. Remueva del microondas y cubrala por 5 minutos con papel aluminio.
Pavo Pechugas Deshuesada	900 g~1,4 kg	18-23 minutos por kg	Coloque la pechuga de pavo en el microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Cocinela hasta que no se vea rosada y que los liquidos sean claros. Remuevala del microondas y dejela cubierta por 10 minutos con papel aluminio.
Piezas de pavo	680~900 g	23-33 minutos	Lave y seque el ave. Coloque las piezas más gruesas hacia la parte de afuera del microondas encima del rack. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque el rack encima del tornamesa. Voltee las piezas a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocinelas hasta que no se vean rosadas y hasta que los jugos sean claros. Remuevalas del microondas y cubralas con papel aluminio por 5 minutos.

Tabla de Vegetales Frescos

Vegetal	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofa (8 oz, cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 11-13	Cortar. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Frescos	450 g	7-9	Añada 2 cucharadas de agua. Cubra.	2-3 minutos
Frijoles, verdes, y amarillos	450 g	10-11	Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450 g	17-20	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt., cubierta. Vuelva a agregar a la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco**	450 g	6-8	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añada dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450 g	7-9	Añada 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuélvala a la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas minutos Zanahoria	2 tazas	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revolver y pelar a la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos 2-3
Coliflor, fresco, enteros.	450 g	7-9	Corte. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apio fresco con florecitas, rebanado.	2 tazas	5-6	Rebane. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maiz, fresco	4 tazas 2 orejas	8-10 9-12	Pele. Añada dos cucharadas de agua en una fuente de hornear de tamaño de 1 Taza. Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados.	225 g	4-5	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chilacayote fresco, rebanada	450 g	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Guisantes verdes frescos	4 tazas	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, dulces, enteras (6-8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 8-10	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel toalla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, blancas, enteras para hornear (6-8 oz. cada una)	2 papas 4 papas	7-9 12-14	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel toalla. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espinaca (hoja fresca)	450 g	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	8-10	Corte la calabaza por la mitad. Remueva la semilla. Colóquela en una fuente de hornear de 8x8 plgs. Cubra.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, rebanado	450 g	7-10	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	8-9	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel toalla. Déle la vuelta al calabacin y vuelva a arreglarlo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

Otras Instrucciones de Ayuda

Para Mejores Resultados:

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

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado debe ser de acuerdo a la guía de descongelación de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan más rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces se llega a 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 las aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorando:

Hay algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional. Rostizar, pollo o pierna cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

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

Precauciones de Seguridad

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

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

Preguntas Y Respuestas

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

Especificaciones Tecnicas

		MH1447AP/MH1448AP/MH1448PW/MH1448PR
Suministro de Energía.		120 V ~ 60 Hz 13,0 A
Consumo de Energía		1 400 W
Consumo de Grill		1 200 W
Frecuencia		2 450 MHz
Dimensiones exteriores (mm)	ancho	560
	alto	320
	profundidad	430
Dimensiones de la Cavity (mm)	ancho	397
	alto	256
	profundidad	398
Dimendiones de la cavity		1,4 pies ³ (39L)

El número de serie se encuentra en la parte trasera de esta unidad. Este número es único y no se utiliza para ninguna otra unidad. Conviene que registre usted aquí la información requerida y conserve esta guía como registro permanente de su compra.

Fecha de la compra _____

Nombre del Vendedor _____

Direccion del Vendedor _____

Teléfono del Vendedor _____

Modelo No. _____

Serie No. _____

MEMO

MEMO

MEMO



Fabricado en China