HORNO MICROONDAS

MANUAL DE USUARIO

MODELO : MH1147AP

Lea y siga instrucciones cuidadosamente antes
de el uso de este electrodomestico.
Mantegase para futuras referencias.

P/NO.: MFL06326106

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues, esto puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no forzar las cerraduras de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere 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) sellos de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

ADVERTENCIA

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobrecocción puede ocasionar un INCENDIO y como consecuencia dañar el horno.

ADVERTENCIA

Cuando caliente líquidos; por ejemplo: sopas, salsas y bebidas en su horno de microondas, el sobrecalentamiento de líquidos más allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en una ebullición repentina del líquido caliente.
Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo reposar en el horno por un corto lapso de tiempo, luego revuelva o bata cuidadosamente y revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras (especialmente el contenido de biberones y frascos de alimentos para niños).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

4 **ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

5 **INSTALACIÓN**

7 **INTRODUCCIÓN**

10 **DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL**

11 **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

22 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES**

22 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES**

23 **PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO**

24 **TABLA DE VEGETALES FRESCOS**

25 **COCCIÓN Y DORADO**

27 **COCCIÓN POR COMBINACIÓN**

29 **OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA**

30 **PRECAUCIONES DE SEGURIDAD**

31 **PREGUNTAS Y RESPUESTAS**

Especificaciones Técnicas

	MH1147AP
Potencia de Entrada	120V ~ 60Hz
Salida	1 000W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2 450MHz
Dimensiones Externas	510mm X 305mm X 433mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	348mm X 242mm X 373mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1 400W (Microondas)
	1 000W (Parrilla)

INSTALACIÓN

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

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

ADVERTENCIA– El uso inapropiado del enchufe conectado 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 existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

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

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

NOTAS:

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

INSTALACIÓN

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

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

D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

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

E. UBICACIÓN DEL HORNO

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

INTRODUCCIÓN

Como Trabaja el Horno Microonda.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz del día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas; sin embargo, tienen un magnetrón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad suministrada al tubo del magnetón es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria está localizada en la parte 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 de los cuales los platos para cocción en microondas son construidos. Las microondas no calientan las cacerolas, aunque las vasijas eventualmente se calentarán del calor generado por los alimentos.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta es abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, sin dejar "residuos" de energía que le causen daño cuando cocina sus alimentos.

Obteniendo los Mejores Resultados de su Horno Microondas.

Mantener Vigilancia. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, de cuanta atención le pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación, de manera que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Las instrucciones en las recetas para "elevar", "batir", y otras similares, deben ser consideradas como el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar siendo cocidos desigualmente, simplemente haga los ajustes que le parezcan apropiados para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.
Para verificar el voltaje de su horno, refiérase 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 una gran diferencia en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable mayor para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro proporcionan rangos de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los alimentos permanecen poco cocidos en el extremo más bajo del rango de tiempo y quizás algunas veces quiera cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo dado, dependiendo de la preferencia personal.

La filosofía de este libro es que es mejor para una receta ser conservador con los tiempos de cocción dados.

Mientras los alimentos se echan a perder cuando quedan crudos, algunas de las recetas, particularmente aquéllas para panes, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del horno cuando la cocción no se haya completado totalmente.

Este no es un error.

Cuando los deje reposar, usualmente cubiertos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno, ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viaja al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que estén cocidos por completo, las partes externas se sobrecocinarán o inclusive se quemarán. Mientras gana experiencia usando su horno de microondas, usted se hará diestro estimando los tiempos de cocción y reposo para los diferentes alimentos.

Cómo Afectan las Características de los Alimentos la Cocción con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan más rápido que alimentos pesados y densos, tales como asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos, pues las orillas externas pueden quedar secas y quebradizas.

Altura de los alimentos: La porción superior de los alimentos altos, en especial los asados, se cocinarán más rápido que la porción inferior.

Por lo tanto, es recomendable virar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Contenido de humedad de los alimentos: Puesto que el calor generado por las microondas tiende 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.
Contenido de hueso y grasa de los alimentos: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine cortes de carne con huesos o con mucha grasa para que las carnes se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.
Cantidad de alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante sin considerar la cantidad de alimentos que esté cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando se prepare 1/2 receta.
Formas de los alimentos: Las microondas penetran sólo cerca de 1 pulg. (2,5 cm.) en los alimentos, la porción interna de alimentos gruesos se cocina ya que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. En otras palabras, solamente las orillas externas de los alimentos verdaderamente se cocinan por energía de microondas; el resto es cocido por convección. Por consiguiente, la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas es aquel cuadrado y grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que aún el centro esté caliente. Alimentos redondeados de forma delgada y alimentos en forma de anillos se cocinan satisfactoriamente en el microondas.

Técnicas Especiales de Cocción con Microondas.

Dorar: Carnes y pollos que son cocidos 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocidos por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar y así obtener un apetitoso color. Las salsas más usadas para dorar son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Ya que son agregadas en cantidades relativamente pequeñas a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.
Cubrir: Una cubierta mantiene el calor y el vapor causando que los alimentos se cocinen más rápido. Usted puede usar una tapa o plástico especial para microondas con las orillas plegadas hacia abajo para prevenir salpicaduras.
Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente las salpicaduras y ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero, debido a que este papel no cubre tan bien como una tapa o el papel plástico para microondas, permite que los los alimentos se sequen ligeramente.
Envolver en papel a prueba de grasa o toalla: los emparedados y otros alimentos que contengan pan deberán envolverse antes de colocarlos en el microondas para evitar que se sequen.
Colocación y espacio: Los alimentos individuales, tales como patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia uno de otro y de preferencia en forma circular. Nunca coloque un alimento sobre otro.
Revolver: Revolver es una de las más importantes de todas las técnicas para cocinar en hornos microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltos con el propósito de mezclarlos. Las alimentos cocidos en microondas; sin embargo, son revueltos para esparcir y redistribuir el calor. Siempre revuelva de afuera hacia el centro ya que la parte exterior de los alimentos se calientan primero.
Voltear: Alimentos grandes y altos, tales como asados y pollos enteros deben ser volteados para que la parte superior e inferior se cocinen uniformemente. Es también buena idea voltear los pedazos de pollo y chuletas.
Colocar porciones gruesas hacia afuera: Ya que las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, tiene sentido colocar la porción más gruesa de la carne, pollo y/o pescado, en la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.
Envolver: Hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se colocan en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de esas porciones. Nunca use mucho papel de aluminio y asegúrese que esté bien ajustado al plato donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico en el horno.
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 éstos.
Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana podrían reventar en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluyen ambos yema y clara de huevos, ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas enteras.

Verificación de cocción: Ya que los alimentos se cocinan tan rápido en un horno microondas, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluyendo carnes y aves, son sacados del horno antes de que estén completamente cocidos y dejados que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de reposo.
Tiempo de Reposo: Los alimentos son a veces reposados de 3 a 10 min. después de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el tiempo reposo para retener el calor a menos que estén supuestos a ser de textura seca (por ejemplo: pasteles y bizcochos). El tiempo de reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda que el sabor se mezcle y desarrolle.

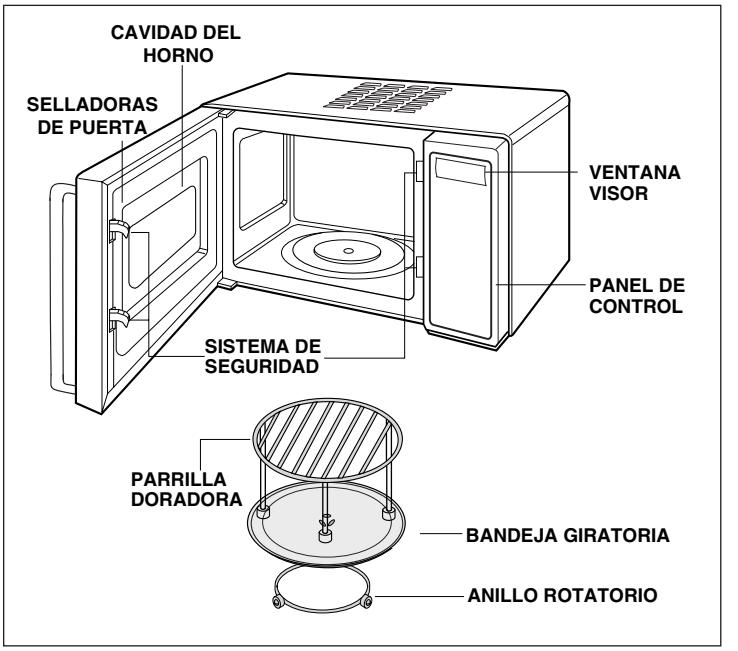
Utensilios Seguros para Microonda:

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 eléctricos, un fenómeno que asemeja relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microondas. 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 averiguar 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. Encienda 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 éste no es seguro para ser usado en el horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos artículos a mano en su cocina ahora mismo que pueden ser usados como equipo para su horno de microondas. Basta leer las siguiente lista:

1. **Vajillas:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas. Si tiene duda, consulte la lectura de la etiqueta de fábrica o realice la prueba de microondas.
2. **Cristalería:** La cristalería que es resistente al calor es segura en el microondas. Ésta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, de cuello angosto o vasos de vino, ya que estos pueden estallar al calentar el alimento.
3. **Papel:** Platos de papel y contenedores son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a ser cocidos sean bajos en grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en las cuales los alimentos grasosos, tales como el tocino son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color puede desteñirse.
4. **Contenedores plásticos:** Estos pueden usarse para mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno debido a que alimentos calientes por lo general enroscan y derriten el envase de plástico.
5. **Bolsas plásticas para cocción:** Estas son seguras en el microondas con tal de que estén hechas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un agujero en la bolsa de tal manera que escape el vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, ya que se derretirán y romperán.
6. **Utensilios plásticos para microonda:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
7. **Alfarería, gres y cerámica:** Envases hechos de estos materiales son generalmente adecuados para usarlos en el microondas, pero deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCIÓN: ALTO CONTENIDO DE HIERRO, PLOMO, SON ALGUNOS OBJETOS QUE NO DEBEN SER UTILIZADOS PARA 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.

NOTA: Un "BEEP" suena cuando se pulsa un botón del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FIJAR LA HORA

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas.
Si el reloj (o visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.

Ejemplo: Para fijar 11:11 hrs. usando reloj de 12 hrs.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón Reloj 2 veces **12H** aparecerá en la pantalla.

3. Presione el botón **Inicio. 12:00** aparecerá en la pantalla.

1 1 1 1

4. Ingrese la hora presione los números correspondientes en el teclado **[1], [1], [1]** y **[1]. 11:11** aparecerá en la pantalla.

5. Presione el botón **Inicio.** El reloj iniciará el conteo.

NOTA: Si quiere fijar el reloj utilizando el reloj de 24 horas, Toque Reloj una vez, 24 H aparecerá en la pantalla.

+ 30 MÁS

Mediante el uso de este control simplificado, usted podrá ahorrar tiempo al verse facilitada la programación y arranque del horno de microondas sin necesidad de presionar el botón INICIO.

Ejemplo: Para fijar el tiempo de cocción por 2 minutos utilizando +30 Más.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Inicio** 4 veces. El horno iniciará la cocción y la pantalla mostrará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:
Cada presión adicional del botón Inicio/Inicio Rápido, agregará 30 segundos hasta máximo de 10 minutos.

COCCIÓN POR TEMPORIZADOR

Función que permite cocinar alimentos durante un lapso de tiempo predeterminado.
Debido a que ciertos alimentos requieren de una cocción más lenta y a fin de lograr los mejores resultados, usted podrá seleccionar entre 10 niveles alternativos de potencia, inferiores a la posición POTENCIA ALTA.

Ejemplo: Cocción de alimentos al 80% de la Potencia (Potencia 8) durante 5 minutos 30 segundos.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Micro.**

5 3 0

3. Presione los botones correspondientes al tiempo deseado: **[5], [3]** y **[0]. 5:30** aparecerá en la pantalla.

4. Presione el botón **Potencia.**

8

5. Presione 8. para seleccionar potencia al 80%. **P-80** aparecerá en la pantalla.

6. Presione el botón **Inicio.**

NOTA:
Si previamente Ud. no selecciona un determinado nivel de potencia, la unidad operará en el nivel ALTO (el más alto). Para activar cocción en POTENCIA ALTA, simplemente no efectúe los pasos 4 y 5 descritos arriba.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCCIÓN EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos del 2 al 5 inclusive descritos en la sección Cocción por Temporizador en la página anterior antes de presionar el botón Inicio/Inicio Rápido para seleccionar el Tiempo y la Potencia que usted desea adicionar. El Descongelado Automático por Peso puede ser programado antes de iniciar la primera etapa, para descongelar antes de la cocción.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

A fin de brindarle el máximo de flexibilidad y control de cocción, su microondas le permite seleccionar hasta 10 niveles de potencia.
La siguiente tabla sirve como guía de los niveles de potencia a seleccionar para distintos tipos de alimentos. Los niveles de potencia consignados corresponden a su unidad.

TABLA NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS

Nivel de Potencia	Función
10 (Alta)	• Hervir agua • Dorar carne molida • Preparar golosinas • Cocinar trozos de aves, pescado y verduras • Cocinar cortes tiernos de carne
9	• Recalentar arroz, pasta y verduras
8	• Recalentar alimentos preparados rápidamente • Recalentar emparedados
7	• Cocinar alimentos con huevo, leche y queso • Cocinar pan o pasteles • Derretir chocolate
6	• Cocinar carne de ternera • Cocinar un pescado entero • Cocinar budín y flan
5	• Cocinar jamón, aves enteras, cordero • Cocinar costillas, lomo
4	• Descongelar carne, aves y mariscos.
3	• Cocinar cortes menos tiernos de carne • Cocinar costillas de puerco, asados
2	• Quitar el frío a la fruta - Ablandar mantequilla
1	• Mantener guisos y alimentos tibios • Ablandar queso crema

SEGURO PARA NIÑOS

Este es un dispositivo exclusivo que evita el uso indebido del horno por parte de los niños. Una vez que se coloca el seguro para niños, no se podrá efectuar operación de cocción alguna.

SEGURO PARA NIÑOS - ACTIVACIÓN

Presione y mantenga presionado el botón **Parar/Borrar** hasta que **L** aparezca en la pantalla y se escuche un solo beep.

Cuando el SEGURO PARA NIÑOS ha sido fijado, si usted presiona cualquier otro botón, la pantalla mostrará BLOQUEADO. Luego puede cancelar el Seguro para Niños de acuerdo con el procedimiento de abajo.

SEGURO PARA NIÑOS - DESACTIVAR

Para desactivar el seguro proceda de la siguiente forma:
Presione y mantenga presionado el botón **Parar/Borrar** hasta que la leyenda **L** desaparezca de la pantalla.

MENÚ LATINO

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

Ejemplo: Para cocinar 2 tazas de frijoles simplemente proceda de la siguiente manera

1. Presione **Parar/Borrar.**

2. Presione **Frijoles.**
1- 3 aparecerá en la pantalla.

3

3. Presione **[3].**

4. Presione **Inicio.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ LATINO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Frijoles	1. 1 Taza 2. 1,5 Tazas 3. 2 Tazas	Ingredientes para 1 Taza de frijoles: 1 taza de frijoles 6 tazas de agua Ingredientes para 1 1/2 tazas de frijoles: 1 1/2 tazas de frijoles 7 tazas de agua Ingredientes para 2 tazas de frijoles: 2 tazas de frijoles 8 tazas de agua	En una bandeja profunda, agregue el agua y los frijoles, y cocine presionando la función FRIJOLES. Cuando suene el BEEP revuelva los frijoles. No es necesario cubrir los frijoles durante la cocción. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar por 10 minutos. Ingredientes para la salsa: 1 cucharada de aceite de oliva 1 cucharada de perejil 2 cucharadas de cebolla picada 2 dientes de ajo picados 3 cucharadas de salsa de tomate Sal al gusto Preparación de la salsa: Mezcle todos los ingredientes en una bandeja para microondas y cocine por 4 minutos a 100% de potencia, luego mezcle la salsa con los frijoles y cocine por 5 minutos a 100% de potencia. Deje reposar 10 minutos antes de servir. * Importante: Antes de la cocción, los frijoles deben estar por lo menos 8 horas en remojo en agua con 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.
Langostinos al ajillo	2 Porciones	5 Langostinos medianos 1/2 copita de vino blanco 1/2 dientes de ajo machacados 1/4 de cebolla picadita 1/4 de taza dde aceite de oliva 1/4 de taza de perejil picado 1/2 pastilla de mantequilla	Enmantequillar bandeja para Micro onda, anadir aceite de oliva y calentar. Agragar el ajo y cebolla y cocinar Poner langostinos encima de refrito y, anadir vino blanco y tapar con papel film, cocinar De no estar suficiente cocinado anadir como maximo cinco minutos m¨¢s a potencia media Reposar por 4 min. Y servir.
Al mejas a la marinera	4 Porciones	1 libra de almejas con concha 1 cebolla mediana 1/2 Lb Pimenton verde 1/2 Lb de pimenton Rojo 3 dientes de ajo 1 copa de vino. 1 cuchara sopera de pan molid 1/4 de taza de aceite de oliva	Lavar las almejas Poner en un recipiente para Micro. h. el aceite y calentar Poner el ajo, la cebolla y los pimentones picaditos en el aceite y cocinar Agregar el vino y las almejas, tapar y cocinar. Anadir el pan espolvoreado y cocinar. Reposar 3 min y servir
Sopa de mariscos	4 Porciones	1 libra de almejas con concha 1/2 libra de camaroncitos 4 langostinos 1/2 libra de filete de corvina o cualquier 1/4 de libra de calamares limpios y 1 cebolla picada en bastoncitos 1 pimenton picado en bastoncitos 6 dientes de ajo machacados 1/2 copa de vino Blanco 1 latita de salsa de tomate 1 ramita de perejil. 4 cucharadas soperas de pan molido 1 sobre de consome de camarones 4 tazas de agua 1/4 tazas aceite de oliva	Poner en una olla sopera para Microondas el aceite a calentar .Agregar la cebolla, el pimention y el ajo y cocinar.Anadir el vino, la salsa de tomate y el consome de camarones.Poner el agua y cocinar. Echarle al caldo todos los marizcos Agregar langostinos, anadir el pan molido y cocinar Reposar por 4 minutos, a?adir el perejil picado y servir.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ LATINO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Cazuela de mariscos	2 porciones	4 langostinos medianos pelados 3 onzas de camaroncitos 6 onzas de calamares cortados 2 pedazos de corvina 3 oz cada uno. 3 onzas de almejas peladas 1 lata chica de salsa de tomate 1 cebolla mediana cortada en bastoncitos 1 pimenton verde cortado en bastoncitos 2 dientes de ajo cortados en laminas finas 1/4 de taza de aceite de oliva 1/2 copa de vino blanco 1/4 de taza de agua	Poner el aceite en una cazuela para microondas y calentarlo .Agregarle los ajos, la cebolla y el pimenton, cocinar Anadirle en vino y la salsa de tomate, 1/4 de taza de agua.Colocar la corvina y calamares stinos. salpimentados , poner langostinos. Revolver cuidadosamente y anadir los camaroncitos para cocinar . Reposar por 4 minutos y servir. Se les gusta mas espesa disolver una cucharadita de cafe de maicena. en tres cucharaditas de agua y a?adirselo a la salsa y cocinar por 1 minuto.
Lasaña	8 Porciones	1 paquete de lasaña precocida 1 lata de salsa de tomate 2 libras de carne molida 4 dientes de ajo 1 zanahoria picada 2 cebollas picadas 3 cucharadas de aceite 1 cucharada de orégano 2 libras de queso mozzarella en rodajas 1/2 copa de vino blanco (opcional)	Coloque en un recipiente para microondas el aceite, el ajo, orégano y las zanahorias picadas así como la cebolla picada y presione la función LASAÑA. Cuando el BEEP suene añada la carne y la salsa junto con la copa de vino (si es el caso) y proseguir la cocción. Al sonar el segundo BEEP haga la lasaña en un recipiente colocando un piso de pasta, un piso de salsa, un piso de queso y así sucesivamente. Una vez hecho esto vierta la salsa restante sobre la lasaña. Ubique la lasaña en el microondas y prosiga la cocción por el tiempo restante. Opcional: 1- Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, dele un apetitoso color colocándola en la función de dorar por 7 minutos. 2- Cuando prepare la salsa añada 1/2 vaso de vino.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

POLLO

El menú del microondas ha sido pre-programado

automática. Simplemente ingrese la información necesaria y deje que su microondas cocine su selección. Asegúrese de cerrar la puerta del horno antes de efectuar su selección.

Ejemplo: Para cocinar SOPA DE POLLO

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **POLLO** 1 vez. **Po-l** aparecerá en la pantalla.

3. Presione el botón **Inicio.**

NOTA:
Si no se presiona el botón Parar/Borrar cuando la cocción termina, el horno emitirá un tono en intervalos de tiempo prolongado.

ARROZ

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

Ejemplo: Para cocinar 2 TAZAS de ARROZ BLANCO.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón ARROZ 4 veces. **Ar-4** aparecerá en la pantalla.

3. Presione el botón **Inicio.** **I-3** aparecerá en la pantalla.

3

4. Presione el botón **3.**

5. Presione el botón **Inicio.**

NOTA:
Si no se presiona el botón Parar/Borrar cuando la cocción termina, el horno emitirá un tono en intervalos de tiempo prolongados.

DIETA

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.
Asegúrese de cerrar la puerta del horno antes de efectuar su selección.

Ejemplo: Para cocinar 4 Papas al Horno simplemente proceda de la siguiente manera

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Dieta** 4 veces. **dI-4** aparecerá en la pantalla.

3. Presione el botón **Inicio.** **1-3** aparecerá en la pantalla.

3

4. Presione el botón **3.**

5. Presione el botón **Inicio.**

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (POLLO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Pollo Asado	4 Porciones	4 Cuartos de pollo sin piel Salsa inglesa Salsa china perejil aceite sal y pimienta	Sazone los cuartos de pollo, coloque en una bandeja para asar en microondas y oprima la función POLLO ASADO. Cuando el BEEP suene, voltee los cuartos de pollo. Al sonar el segundo BEEP, voltéelos nuevamente y cocine por el tiempo restante. Al finalizar la cocción deje reposar por 6 minutos. **Nota:** Para un mejor sabor marinar 8 horas antes de la cocción.
Sopa de Pollo	5 Porciones	1 libra de pechuga de pollo sazonada, cortada en pedazos 1/2 cdita. de orégano 2 cdas. de cebolla en rebanadas 3 cdas. de culantro 1 taza de papas en cuadros 1/2 taza de zanahorias en cuadritos 2 sobres de caldo de pollo con achiote 1/2 ctda. de pimienta negra 7 tazas de agua 1 cda. de sal	Corte todos los vegetales en cuadritos y póngalos en un recipiente de gran capacidad seguro para microondas, añada el agua y cocine en función SOPA DE POLLO. Cuando el BEEP suene, agregue el culantro y cocine por el tiempo restante. Agregue sal y pimienta al gusto. **Nota:** Uno de los sobres de caldo de pollo con achiote es para sazonar las pechugas de pollo junto con sal y pimienta.
Pollo Guisado	5 Porciones	1 Pollo picado sin piel 1 cebolla 1 pimentón verde 3 dientes de ajo 1/2 lata de salsa de tomate 1 taza de caldo de pollo 2 cucharadas de aceite sal y pimienta al gusto	Coloque el aceite, pimentón, la cebolla, el ajo y el pollo en una bandeja alta y cocine en función "POLLO GUISADO". Cuando suene el BEEP añada la salsa de tomate y el caldo de pollo, y prosiga la cocción. Al sonar el segundo BEEP, dele vuelta al pollo y deje cocinar por el tiempo restante. Al finalizar la cocción deje reposar por 8 minutos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (ARROZ)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Arroz con Leche	6 Porciones	1 taza de arroz 4 tazas de agua 2 tazas de leche entera 6 cucharadas de azúcar (300 gramos) 1/2 piel de un limón 2 raja de canela 1 cucharada de mantequilla (60 gramos)	Coloque el arroz(sin lavar), el agua, la canela y la piel de limón en un recipiente para microondas y cocine presionando la función ARROZ CON LECHE. Cuando el BEEP suene agregue el azúcar, la leche y cocine el tiempo restante. Al finalizar añada la mantequilla y bata para darle cremosidad. Deje reposar por 15 minutos. *** Al final puede añadir pasitas, canela molida o ralladura de limón si lo desea para decorar.** *** Se debe cocinar sin tapa en un recipiente alto debido a que el arroz tiende a crecer bastante.**
Arroz con Vegetales	6 Porciones	1/2 taza de guisantes 1/2 taza de cebolla 1 taza de arroz 1/2 pimentón verde 1/2 taza de zanahoria picada aceite, sal y pimienta 4 dientes de ajo 1 taza de habichuelas picadas 1/4 taza de apio picado 1 1/2 taza de consomé de vegetales 1 sobre de caldo de pollo	Coloque todos los vegetales en un recipiente para microondas y cocine en Función ARROZ CON VEGETALES. Cuando el BEEP suene agregue el arroz, revuelva y siga cocinando. Cuando el segundo BEEP suene agregue el consomé de vegetales, el consomé de pollo y prosiga cocinando. Cuando el tercer BEEP suene, revuelva y deje cocinar por el tiempo restante.
Arroz con Marizcos	4 Porciones	8 piezas de langostinos. 2 piezas de calamares medianos. 5 onzas de almejas peladas 4 onzas de camaroncitos 2 onzas de pescado 1 cebolla mediana picada chiquita 1 pimenton picado chiquito 6 dientes de ajo machacados 1/2 taza de aceite de oliva	Poner el aceite en olla para microondas y calentar En maxima.anadirle la cebolla y el ajo, agragar el pimenton y cocinar.Disponer los calamares previamente l impios y troceadosal gusto,junto con el pescado y los camarones.ademas de la latita de salsa de tomate despues Cocinar.tras las cuales a?adir una taza de agua por cada taza de arroz.Agragar las tazas de arroz y la sazon con azafran, luego cocinar. Verificar el punto de coccion asi como rectificar de sal y cocinar segun le guste el arroz,o mas seco o mas mojado.En caso se usar arroz corriente usar una taza mas de agua por cada taza de arroz.
Arroz Blanco	1. 1 Taza 2. 1,5 Tazas 3. 2 Tazas	Ingredientes para 1 taza 1 Taza de Arroz 1 1/2 tazas de agua Sal 1 cucharadita de aceite o margarina Ingredientes para 1 1/2 taza de arroz 1 1/2 taza de arroz 2 tazas de agua Sal 1/2 cucharada de aceite o margarina Ingredientes para 2 tazas 2 tazas de arroz 3 tazas de agua sal 1 cucharada de aceite o margarina	Coloque el arroz, el agua, sal y el aceite o la margarina en un recipiente de gran capacidad ya que el arroz tiende a crecer. Presione la Función ARROZ, seleccione la cantidad deseada y presione Inicio. Cuando suene el primer BEEP revuelva y siga cocinando por el tiempo restante. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar por 5 minutos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ DIETA)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN
Pescado al Vapor	4 Porciones	4 filetes de pescado 1 cebolla 3 dientes de ajo 1 hoja de laurel 1/2 taza de vino blanco 1 zanahoria 1 taza de agua sal y pimienta al gusto	Agregue sal y pimienta a los filetes. Coloque los vegetales junto con el agua, el vino y el laurel en un recipiente seguro para microondas, tápelo y presione la función PESCADO ASADO. Cuando el BEEP suene, agregue los filetes de pescado y cocine sin tapar. Deje reposar 4 minutos antes de servir. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del grosor de los filetes.
Huevos Revueltos	5 Porciones	6 huevos 1 cucharadita de margarina 1/2 taza de cebolla 1/2 taza de tomate picado 1/2 taza de jamón picado 1/2 taza de pimentón verde 1/2 taza de crema de leche sal y pimienta al gusto	Agregue las cebollas, el tomate, jamón, pimentón y la margarina en un recipiente seguro para microondas y presione la función HUEVOS REVUELTOS. Cuando el BEEP suene, revuelva y prosiga la cocción. Mientras tanto mezcle los huevos con la crema de leche. Cuando el BEEP suene por segunda vez, agregue esta mezcla al resto de los ingredientes en un recipiente previamente enmantecado y cocine por el tiempo restante revolviendo cada 3 minutos. * Es importante revolver los huevos en cada BEEP, si no se convertirán en una torta.
Sopa de Vegetales	6 Porciones	6 tazas de agua 1 cebolla 1 zanahoria 1 Caldo de pollo o de Vegetales 1/2 repollo mediano 1 taza de habichuelas picadas sal y pimienta al gusto 1/2 taza de apio picado 1 pimentón verde 1 papa 1 hoja de culantro 1 tomate 4 dientes de ajo	Corte los vegetales en cuadros. Póngalos en una olla especial para microondas, agregue el agua y presione la función SOPA DE VEGETALES. Al sonar el BEEP, agregue el culantro, el consomé y cocine por el tiempo restante. Agregue sal y pimienta al gusto. **Nota:** Si desea más caldo en la sopa reduzca cualquier vegetal incluido en la receta.
Papas al Horno	1. 2 Papas 2. 3 Papas 3. 4 Papas	Papas	Lave las papas y pínchelas alrededor varias veces con un tenedor de cocinar. Colóquelas en un recipiente seguro para microondas y presione la función PAPAS AL HORNO.

DESCONGELADO POR PESO

La función Descongelado por Peso es un método de descongelado preciso para carnes congeladas, aves y pescados.
Con esta característica, el horno fija automáticamente el tiempo de descongelado y el nivel de potencia. El horno determina automáticamente el tiempo requerido por cada tipo de alimento de acuerdo al peso indicado.
El horno hará un sonido BEEP durante el ciclo de DESCONGELADO. Con En este momento, abra la puerta y vire, separe o reordene los alimentos. Remueva cualquier porción que se haya descongelado. Coloque nuevamente las porciones congeladas en el horno y presione Inicio para reasumir el ciclo de descongelado.
El horno no se detendrá durante el "BEEP" a menos que la puerta sea abierta.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne, seleccion Menú Carne, introduzca el peso y presione Inicio

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Descongelado** **dES1** aparecerá en la pantalla.

1 2

3. Introduzca el peso presionando **[1] y [2].** **1.2 Kg** aparecerá en la pantalla.

4. Presione el botón **Inicio.**

NOTA:
- El beneficio de esta función es la programación automática y control de descongelado, pero así como en el descongelado convencional, debe verificar los alimentos durante el tiempo de descongelado.
- Para mejores resultados, remueva el pescado, el marisco, la carne y las aves del envase de papel o plástico original. Si no, el paquete mantendrá el vapor y el jugo muy cerca de los alimentos, el cual puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un recipiente para hornear poco profundo o en la parrilla del microondas para recoger el goteo.
- Los alimentos deben estar algo congelados en el centro cuando se remuevan del horno.
- Cuando sea difícil remover la envoltura de los alimentos, descongélelos envueltos por un cuarto del tiempo total de descongelado, el cual es desplegado al comienzo del ciclo de descongelado. Saque del horno y remueva la envoltura.

El beep del horno sonará dos veces durante el ciclo de descongelado.

TABLA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

MENÚ	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
Carne	0,1 a 2,0 kg	Congelado (- 18°C)	Coloque la carne en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee la carne para terminar de descongelar. Al finalizar, saque la carne y envuélvala en papel de aluminio. Espere 30 min.	• Lo indicado es para carnes crudas enteras, bifes en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
Aves	0,1 a 2,3 kg.	Congelado (- 18°C)	Coloque el pollo en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee el ave para terminar de descongelar. Al finalizar, saque el ave y envuélvala en papel de aluminio. Espere 30 min.	• Lo indicado es para pollos enteros y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
Pescado	0,1 a 2,0 kg.	Congelado (- 18°C)	Coloque el pescado en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee el pescado para terminar de descongelar. Al finalizar, saque el pescado y envuélvalo en papel de aluminio. Espere 20 min.	• Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

DORADOR

Este modelo posee una parrilla, por lo que no es necesario el precalentamiento.
Esta característica le permite dorar y hacer crujientes sus alimentos rápidamente.
La parrilla debe ser usada cuando utilice esta función.

Ejemplo: Para cocción con Parrilla por 12 minutos 30 segundos.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Dorador GrIL** aparecerá en la pantalla.

1 2 3 0

3. Introduzca el tiempo presionando los botones **[1], [2], [3]** y **[0]. 12:30** aparecerá en la pantalla.

4. Presione el botón **Inicio.**

COMBINACIÓN

Este horno tiene el modo cocción por combinación que le permite cocinar con calor y microondas al mismo tiempo.
Como el calor de la parrilla cocina la superficie de la carne mientras que las microondas cocinan su interior, el tiempo de cocción total en el modo de combinación es generalmente más corto que las dos etapas por separado. Es más, no es necesario precalentar el horno.

Ejemplo: Para cocción por modo de combinación COMBI-3 por 25 minutos.

1. Presione el botón **Parar/Borrar.**

2. Presione el botón **Combi** 3 veces. **Co-3** aparecerá en la pantalla.

2 5 0 0

3. Introduzca el tiempo presionando los botones **[2], [5], [0]** y **[0]. 25:00** aparecerá en la pantalla.

4. Presione el botón **Inicio.**

TABLA DE COCCIÓN POR COMBINACIÓN

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

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere de técnicas especiales. El asado debe ser preparado y sazonado (si lo desea) como para cualquier otro método tradicional de cocción. La carne deberá descongelarse completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne en la parrilla del microondas o en un plato para microondas y éste colocado sobre el plato giratorio.
3. Cocínela de acuerdo a la tabla de cocción usando tiempos largos para cortes pequeños y tiempos cortos para cortes grandes. Use el tiempo más largo para chuletas más gruesas.
4. Voltee la carne una vez a la mitad del tiempo de cocción.
5. Repósela por 5 a 10 min. envuelta con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante ya que es éste el que "termina la cocción".
6. Asegúrese que la carne, especialmente si es de puerco, esté completamente cocida antes de comerla.

TABLA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

CORTES	TIEMPOS DE COCCIÓN POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Lomo/Plateada -Poco Asada	8 1/2 a 9 min.	M-ALTO (80%)
-Mediano	9 a 10 min.	M-ALTO (80%)
-Bien asado	11 a 12 1/2 min.	M-ALTO (80%)
Hamburguesas	7 a 9 min.	MEDIO (60%)
Carne molida	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
Cordero		
Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min.	M-ALTO (80%)
Puerco		
Lomo, pierna	12 a 15 min.	M-ALTO (80%)
Tocino	1/2 min. aprox. por trozo	ALTO

NOTA: Los tiempos de cocción anteriores deben ser tomados solamente como una guía que permite cambios según preferencias y gustos individuales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición de la carne.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere técnicas especiales. Las aves deben ser preparadas tal como para cualquier otro método convencional. Sazone si lo desea.
2. El ave debe estar completamente descongelada, asegurando que las menudencias y cualquier grapa de metal sean removidas.
3. Pinche el pellejo y unte ligeramente aceite vegetal con una brocha a menos que esté empapada.
4. El ave completa deberá estar colocada en la parrilla del microonda o en un plato seguro para microondas y éste colocado en la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la tabla de cocción, volteando el ave durante del tiempo de cocción. Particularmente las aves, por su contextura tienen tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes con mucho hueso. Voltear el ave durante el rostizado ayuda a estas áreas a cocerse uniformemente.

NOTA: Si el ave esta rellena, el peso del ave rellena deberá tomarse en consideración cuando se calcule el tiempo de cocción.

6. Después de la cocción, déjela en reposo de 5 a 10 minutos antes de cortar, envuelta en papel de aluminio. El tiempo de reposo es muy importante ya que finaliza la cocción del alimento.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

7. Asegúrese que el ave esté completamente cocida antes de comer. El ave entera está cocida cuando el jugo corre claro desde el muslo al pincharlo con el cuchillo. Los trozos de aves deben ser pinchados con el cuchillo, sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo esté claro y la carne firme.

TABLA DE COCCIÓN DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TIEMPO DE COCCIÓN POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos		
Entero	9 1/2 a 12 min.	M-ALTO (80%)
Pechuga(con hueso)	8 a 10 min.	M-ALTO (80%)
Trozado	9 a 11 min.	M-ALTO (80%)
Pavo		
Entero	8 1/2 a 11 1/2 min.	M-ALTO (80%)

NOTA: Los tiempos de cocción anteriores deben ser tomados solamente como una guía que permite cambios según preferencias y gustos individuales.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. Coloque el pescado en un plato o cacerola no metálica poco profunda.
2. Cubra con plástico para microondas perforado o tapa.
3. Coloque el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la tabla de cocción. Puede agregar hojuelas de mantequilla en el pescado si lo desea.
5. Repóselo de acuerdo con las indicaciones de la tabla antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado esté completamente cocido. El pescado estará opaco y fácil de cortar.

TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO FRESCO EN MICROONDAS

Pescado	Tiempo de cocción por 454 g (1 lb.)	Selección	Método	Reposo
Filetes de pescado	4 a 6 min.	ALTO	Agregar jugo de limón: 1-2 cucharadas	2-3 min.
Bacalao/Abadejo	5 a 7 min.	ALTO	1-2 cucharadas	3-4 min.
Filetes de lenguado al Limón	2 1/2 a 4 min.	ALTO	1-2 cucharadas	2-3 min.
Lenguado Holandés	4 a 6 min.	ALTO	1-2 cucharadas	2-3 min.
Caballa 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 cucharadas	3-4 min.

TABLA DE VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofas (8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	5-7 9-11	Cortar. Añadir 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Frescos, ramo	450g	6-8	Añadir 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt. cubierta.	2-3 minutos
Habichuelas, verdes, y amarillas	450g	8-9	Añadir 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450g	14-18	Añadir 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt, cubierta. Acomódela en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco, ramo	450g	4-6	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añadir dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450g	5-6	Añadir 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuélvala en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas	2 tazas	3-4	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	450g	6-8	Corte. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apio fresco, rebanado	2 tazas 4 tazas	4-5 6-8	Rebane. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maíz, fresco	2 mazorcas	9-11	Pele. Añadir dos cucharadas de agua en una bandeja de hornear de 1 qt. Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados	225g	3-4	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chirivía, fresca, rebanada	450g	5-7	Añadir 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	Añadir 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 talla. Dele 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	5-8 8-11	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel talla. Dele la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espinaca, fresca, hoja	450g	5-6	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	6-8	Corte la calabaza por la mitad. Remueva las semillas. Colóquela en una bandeja de hornear de 8x8 pulg. Cubra.	2-3 minutos
Calabacín, fresco, rebanado	450g	7-9	Añadir dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacín, fresco, entero	450g	6-8	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel tolla. Dele la vuelta al calabacín y acomódelo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

COCCIÓN Y DORADO

NORMAS GENERALES

1. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte con un cuchillo la grasa asegurándose de no cortar hasta la carne. (Esto detendrá que la grasa se queme)
2. Utilice sólo utensilios aptos para el microondas.
3. Cubra los alimentos con papel encerado, cubierta de plástico o alguna tapa durante el tiempo de cocción en el microondas.
4. Después de la cocción, retire la cubierta y drene el jugo.
5. Para obtener un mejor y más rápido dorado, coloque el alimento en la parrilla que viene con su horno.

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN Y FIJACIÓN DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	MÉTODO
Carne				
Hamburguesa en trozos 4 oz c/u, pulg.	2 trozos	21/2-31/2 min., ALTO	5-7 minutos	Voltee a mitad del tiempo de cocción.
(115 g. c/u, 1,2 cm.) de grosor.	4 trozos	3-4 min., ALTO	7-9 minutos	Drene después de la cocción. Coloque directamente sobre la parrilla para dorar. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Rollo de carne	500 a 900 g.	18-23 min., 80%	8-11 minutos	Usar un pirex. Drene después de la cocción. No use parrilla para dorar.
Bistec de lomo 8 oz de 3/4 a 1 pulg. (230 g 1,8 a 2,5 cm.) de grosor.	1 a 2	31/2-41/2 min., 80%	14-17 minutos	Voltee a mitad del tiempo de cocción. Drene después de la cocción y aplique con una brocha mantequilla derretida antes del dorado. Coloque directamente sobre la parrilla. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Bistec de filete 8 oz	2, poco cocido	2-3 min., 80%	14-17 minutos	Igual que el anterior.
1 pulg. de grosor	2, medio	3-5 min., 80%	14-17 minutos	
(230 g 2,5 cm.)	2, hecho	5-7 min., 80%	14-17 minutos	
Cordero				
Chuletas de cordero 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	450 a 700 g.	5-7 min., 80%	14-17 minutos	Igual que el anterior.
Ternera				
Chuletas o filete de ternera, 8 oz 1/2 a 3/4 (230 g 1,3 a 1,8 cm.)	1 a 2	4-6 min., 80%	14-17 minutos	Igual que el anterior.
Puerco				
Chuletas de puerco, 8oz 1/2 a 3/4 (230 g 1,3 a 1,8 cm) grosor	1 a 2	4 1/2-6 1/2 min., 80%	14-17 minutos	Igual que el anterior.
Tajada de jamón precocido	450 a 700 g.	4 1/2-6 1/2 min., 80%	13-15 minutos	Aplique miel o capa de azúcar morena antes de la cocción. Voltee a mitad del tiempo de cocción. Drene después de la cocción y aplique miel o capa de azúcar morena antes del dorado. Coloque directamente sobre la parrilla para dorar. Voltee a mitad del tiempo de dorado.

COCCIÓN Y DORADO

ALIMENTO	CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN Y FIJACIÓN DE LAS MICROONDAS	TIEMPO DE DORADO	MÉTODO
Puerco				
Salchicha fresca, en trozos.	2 a 4 porciones	3-5 min., ALTO	5-8 minutos	Añada 2 cucharadas de agua a las salchichas y cúbralas con una cubierta de plástico. Voltee a mitad del tiempo de cocción. Drene. Coloque directamente sobre la parrilla para dorar. No cubra. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Salchichones frescos	4 a 6 porciones	5-7 min., ALTO	5-8 minutos	
Salchichones precocidos	2 a 4 porciones 4 a 6 porciones 6 a 8 porciones	1-11/2 min., ALTO 11/2-3 min., ALTO 3-5 min., ALTO	5-8 minutos 5-8 minutos 5-8 minutos	Use un plato de vidrio y no cubra. Voltee a mitad del tiempo de cocción. Coloque directamente sobre la parrilla para dorar. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Aves				
Pollo en presas	1/2 kg.	5-61/2 min., ALTO	10-15 minutos	Acomode el pollo con la parte con piel hacia arriba en plato bajo de 20,5 cm. Cubra con papel encerado. Voltee a mitad del tiempo de cocción. Drene después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente en la parrilla para dorar. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Pollo entero	1,3 a 2,0 kg	6-9 min., 80%	26-33 minutos	Acomódelo con la pechuga hacia abajo, cúbralo con papel encerado. Voltee la pechuga hacia arriba a mitad del tiempo de cocción. Drene y aplique mantequilla derretida antes del dorado. No utilice la parrilla. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Pescado				
Filete de pescado 1/2 pulg. (1,3 cm.)	1/2 kg. 1 kg.	3-4 min., ALTO 5-7 min., ALTO	10-15 minutos 10-15 minutos	Acomode el pescado en un plato bajo y cubra con papel encerado. Drene después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Colóquelo directamente en la parrilla para dorar.
Bistecs frescos 1 pulg. (2,5 cm.)	1 kg.	3-5 min., ALTO	10-15 minutos	Acomode el pescado en un plato bajo y cubra con papel encerado. Voltee a mitad del tiempo de cocción. Drene después de la cocción y aplique mantequilla derretida. Coloque directamente sobre la parrilla para dorar. Voltee a mitad del tiempo de dorado.
Pescado entero	250 a 300 g. 675 a 900 g.	5-7 min., 80% 7-9 min., 80%	10-15 minutos 10-15 minutos	Igual que el anterior.

COCCIÓN 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 mejor y más rápido dorado, acomode el alimento en la parrilla que viene con su horno.

ALIMENTOS	CANTIDAD	MODO DE COCCIÓN	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	MÉTODO
Carnes				
Hamburguesas 4 oz cada una, 1/2 pulgada de grueso	2 piezas 4 piezas	Combi-1	14-18 minutos 19-23 minutos	Arregle los trozos de carne en el microondas en un plato que sea seguro para microondas y colóquelos en la parrilla. Drene y voltee las carnes a la mitad del tiempo de cocción.
Cadera, enrollada	0,5 a 1,3 kg	Combi-3	25-30 minutos por kg POCO COCIDA(135°F) 31-35 minutos por kg MEDIO (145°F) 36-40 minutos por kg BIEN HECHA (155°F)	Coloque la grasa de la carne hacia abajo. Añada las sazones a su gusto y coloque la bandeja con la carne en el plato giratorio. Cubra si es necesario. Drene y voltee a la mitad del tiempo de cocción. Cuando esté hecho, sáquelo del horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 15 minutos. (La temperatura puede aumentar alrededor de 10°F)
Cordero				
Cordero asado, enrollado, deshuesado	0,5~1,3 kg	Combi-3	25-30 minutos por kg POCO COCIDO(135°F) 31-35 minutos por kg MEDIO (145°F) 36-40 minutos por kg BIEN HECHO (155°F)	Coloque la parte de la grasa hacia abajo en un plato seguro para microondas. Añada con brocha el adobo y los condimentos a su gusto tal como romero, tomillo u orégano Drene y de vuelta al cordero a la mitad del tiempo de cocción Cuando esté hecho, sáquelo del horno y déjelo reposar cubierto con papel de aluminio por 15 minutos. (La temperatura puede aumentar alrededor de 10°F)
Puerco				
Chuletas	2 chuletas (230 g x 2) 4 chuletas (230 g x 4)	Combi-1 Combi-1	22-28 minutos 32-40 minutos	Añada cualquier sazón deseada y coloque las chuletas directamente en la parrilla sobre el plato giratorio. Cocínelas hasta que no estén rosadas o hasta que la temperatura interna alcance 170°F. Voltéelas a la mitad del tiempo de cocción. Remuévalas del microondas y déjelas reposar cubiertas por 5 min. (La temperatura puede aumentar cerca de 10°F)
Lomo asado, enrollado, deshuesado	0,5~1,3 kg	Combi-3	40-45 minutos por kg (170°F)	Coloque la grasa del lomo hacia abajo en un plato para microondas. Añada las sazones deseadas y coloque el lomo en el plato giratorio. Cubra si es necesario. Drene y voltee a la mitad del tiempo de cocción. Cuando esté hecho remuévalo del microondas y cúbralo con papel de aluminio y déjelo reposar por 15 min. (La temperatura puede aumentar alrededor de 10°F)
Pollo				
Pechugas Deshuesadas	Media Pechuga (200 g) Pechuga entera (300~400 g)	Combi-1 Combi-1	16-20 minutos 20-24 minutos	Lave y seque el ave. Remueva la piel y coloque la parte más gruesa de la pechuga hacia la parte exterior sobre la parrilla. Coloque la parrilla sobre el plato giratorio. Añada mantequilla y sazones si lo desea. Acomódela nuevamente a la mitad del tiempo de cocción. Cocínela hasta que no se vea rosada y los jugos de la pechuga sean claros. Remuévala del microondas y cúbrala con papel aluminio de 3 a 5 minutos.

COCCIÓN POR COMBINACIÓN

ALIMENTOS	CANTIDAD	MODO DE COCCIÓN	COMBINACIÓN TIEMPO DE COCCIÓN	MÉTODO
Pollo Piezas para freír	1,0~1,3 kg	Combi-1	35-45 minutos	Lave y seque el ave. Acomode las piezas de pollo en la parrilla, con la parte más gruesa del pollo hacia la parte de afuera del microondas. Añada mantequilla o cualquier sazón deseada. Coloque las piezas en la parrilla del plato giratorio. 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, cúbralas y déjela reposar de 3 a 5 minutos.
Pollo entero	0,8~1,3 kg	Combi-3	50-60 minutos	Lave y seque el ave. Coloque la parte de la pechuga hacia abajo en el microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. No use la parrilla. Coloque el pollo en el plato giratorio. Voltee el pollo a la mitad del tiempo de cocimiento. Cocine hasta que éste no se vea rosado y los jugos sean claros. Remueva el pollo del microondas, cúbralo con papel aluminio y déjelo reposar por 10 minutos.
Gallinas de Cornualles	entera (500 ~700 g)	Combi-3	40-50 minutos	Lave y seque el ave. Amarre las alas al cuerpo de la gallina y las patas a la cola. Coloque la pechuga hacia arriba en un plato seguro para microondas. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Colóquela en el plato giratorio del microondas. Voltee, elimine cualquier líquido y cubra la punta de los huesos con papel de aluminio a la mitad del tiempo de cocción, si es necesario. Cocine hasta que no se vea rosada y los líquidos sean claros. Remueva del microondas y déjela reposar cubierta con papel aluminio por 5 minutos.(La temperatura puede aumentar alrededor de 10°F) La temperatura en la pechuga debe estar cerca de 185°F antes de servir.
Pavo Pechugas Deshuesada	1,0 ~1,3 kg	Combi-1	30-40 minutos por kg	Coloque la pechuga de pavo en la parrilla. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque la parrilla en el plato giratorio. Drene y voltee a la mitad del tiempo de cocción Cocínela hasta que no se vea rosada y que los líquidos sean claros. Remuévala del microondas y déjela cubierta por 10 min. con papel aluminio.(La temperatura puede aumentar alrededor de 10°F) La temperatura en la pechuga debe estar cerca de 185°F antes de servir.
Muslos	0,5~1,0 kg	Combi-1	35-40 minutos	Lave y seque las piezas. Coloque las partes más gruesas hacia la parte de afuera del microondas en la parrilla. Añada mantequilla o sazones si lo desea. Coloque la parrilla en el plato giratorio. Voltee las piezas a la mitad del tiempo de cocción. Cocínelas hasta que no se vean rosadas y hasta que los jugos sean claros. Remuévalas del microondas y cúbralas con papel aluminio por 5 min.

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo de cocción para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para verificar como está. Es fácil sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con poco contenido de agua se pueden secar y ponerse duros si se cocinan por demasiado tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Podrían quemarse.
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 de perforar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelado de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para descongelarlos. (Asegúrese de quitarle cualquier atadura metálica y envoltorios.)
2. Descongele de acuerdo a la Guía para Descongelar de este manual.
3. Para las partes de los alimentos que se descongelan más rápido que las otras, protéjalas si es necesario.
4. Algunos alimentos no deberán ser descongelados totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces es mejor comenzar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El aire proveniente de las aberturas puede estar caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorar:

Hay unos pocos alimentos que no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse y pueden necesitar color adicional.
Sazonadores como SHAKE & BAKE, páprika y agentes para dorar como KITCHEN BOUQUET o salsa Worcestershire pueden ser usados con las chuletas, trozos de carne o piezas de pollo.
Asados, aves o pernil cocinados por 10-15 minutos o más, se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. La mayoría de vidrios, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.
2. La mayoría de las servilletas de papel, toallas, platos, recipientes, cajetas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes, tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno de microondas. Siga las instrucciones del fabricante o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microondas.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio.
   Salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se pegan en las paredes y entre los sellos de la puerta. Es mejor limpiar lo derramado enseguida con un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño suave para sacar las migajas que caen entre la puerta y el marco.
   Es importante mantener esta área limpia para asegurar un sellado hermético. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado, enseguida enjuague y seque. Al hacerlo, no use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantenga el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón, luego con agua limpia y séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá colarse por los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y limpie con un paño húmedo seguido inmediatamente con un paño seco. Presione Desligue/Cancela después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpio. Use solamente agua tibia con jabón, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS, TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ESPONJAS PLÁSTICAS O DE ALUMINIO.
   Las partes de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No intente forzar, ni ajustar o reparar la puerta, el panel de control, 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 la energía de las microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, pueden quemarse o carbonizarse si se calienta por mucho tiempo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
   No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas (ej. oro o plata). Siempre remueva los amarres de metal. Objetos de metal en el horno producen arcos eléctricos, los cuales pueden causar severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, esto puede causar fugas de microondas.
8. No use productos de papeles reciclados ya que pueden contener impurezas las cuales pueden causar chispas y/o fuegos 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 alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a estos, pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar perfore la cáscara de las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interna reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Note que en algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico para microondas, para calentar o cocinar, como se indica en los libros de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando líquidos son cocinados en microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.
    Cuando el recipiente es removido, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro 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 desechable, papel o materiales combustibles, verifique el horno frecuentemente para revisar si el recipiente se está deteriorando.

ADVERTENCIA: Asegúrese que los tiempos de cocción estén fijados correctamente ya que la sobrecocción puede causar un INCENDIO y como consecuencia DAÑAR el HORNO.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P Qué está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
- El foco se ha fundido.
- La puerta no está cerrada.

P Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
R No. Los orificios o ductos están hechos para permitir el paso de la luz; ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Porque suena el "Beep" cuando un botón del panel de control es tocado?
R El Beep suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada correctamente.

P Se daña el microonda si se opera mientras está vacío?
R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Porque los huevos a veces revientan?
R Cuando cocine, fría o escalfe 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 cáscara.

P Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?
R Después que la cocción del microondas termina, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. 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 (Popcorn) en el microondas?
R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
(1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para hacer "popcorn" 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 la obtención de un producto aceptable. SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAÍZ NO REVIENTA EN EL TIEMPO PREVISTO, DETENGA EL PROCESO. LA SOBRECOCCIÓN PUEDE RESULTAR EN UN INCENDIO.

ADVERTENCIA: NUNCA USE CUALQUIER BOLSA DE PAPEL PARA REVENTAR MAÍZ. NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocina?
R Verifique su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver qué causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocción y la potencia son sugerencias escogidas para ayudar a prevenir la sobrecocción, el problema más común de acostumbrarse al uso de su horno de microondas. Variaciones en el tamaño, peso y forma del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de la guía de cocción para verificar si los alimentos están cocidos, tal y como lo haría en la cocina convencional.

LG Electronics Inc.