



LG

HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DE USUARIO

MODELO : MS-1144DP

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de usar el microondas.
Conserve este manual para futuras referencias.

P/NO.: 3828W5A5092

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 específica, a ser incluida en este manual.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:
 - a. No sobrecocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
 - d. No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro.
20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de 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 varias veces entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5	INSTALACIÓN
10	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
21	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES
21	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES
22	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO
23	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
24	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
25	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
26	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Especificaciones Técnicas

	MS-1144DP
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz
Salida	1150W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	530mm X 322mm X 404mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	350mm X 235mm X 367mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1,500W

INSTALACIÓN

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

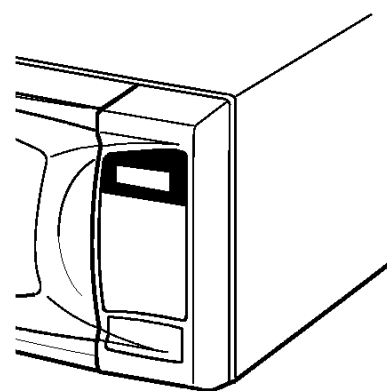
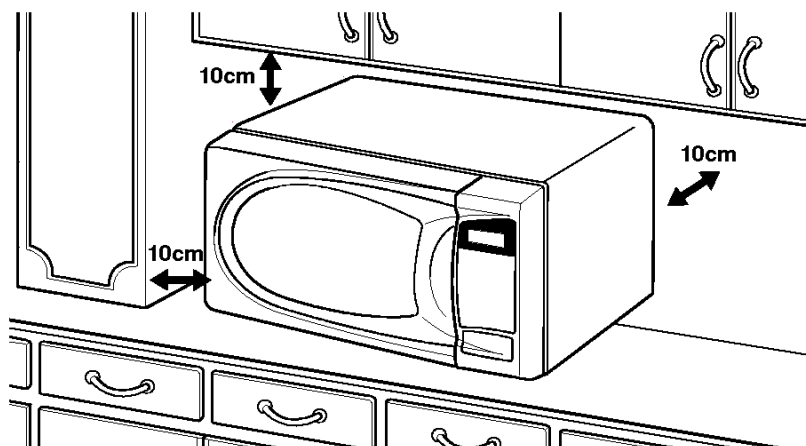
Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

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 de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la placa serial que está situada en la parte trasera del aparato, o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y puede resultar en un incendio u otros tipos de accidentes, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón eléctrico y vuelva a conectarlo.

D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse.

En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

E. UBICACIÓN DEL HORNO

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

INSTALACIÓN

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.

INSTALACIÓN

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 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. Los 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.

INSTALACIÓN

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:

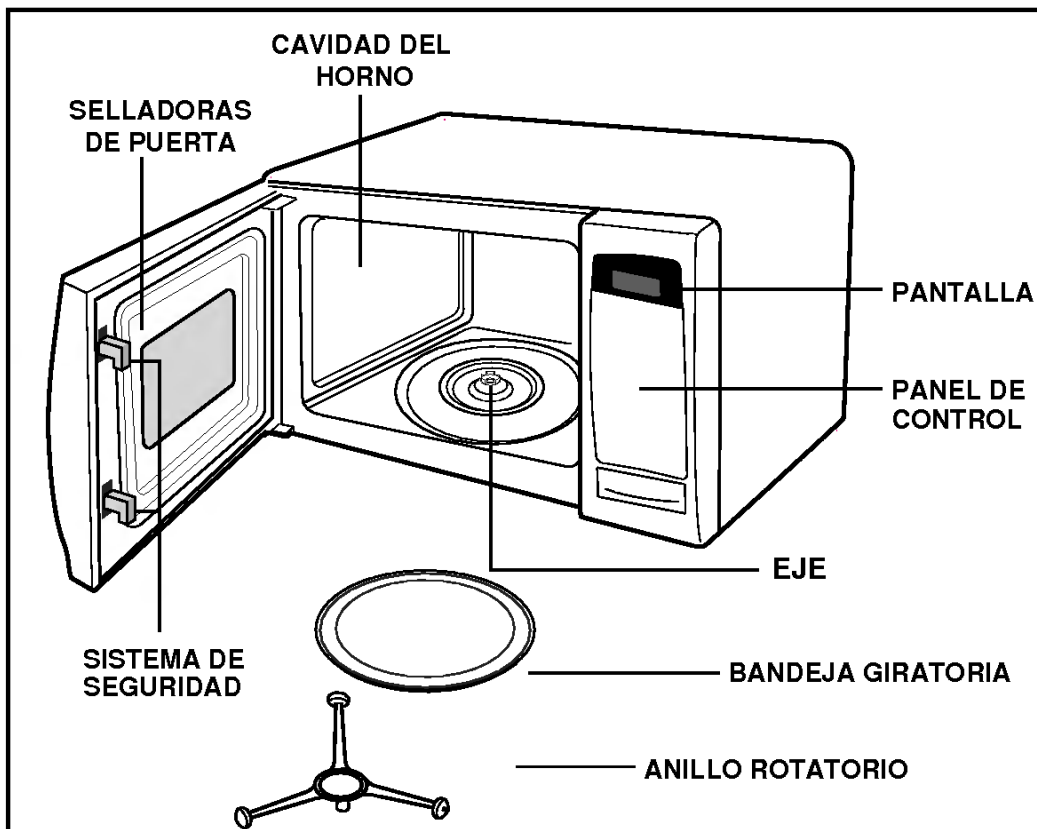
Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos eléctricos, un fenómeno que asemeja relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar 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 la 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:

- Parrilla 1
- Bandeja Giratoria 1
- Manual de Usuario 1
- Anillo Rotatorio 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 **Pausa/Borrar**.



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



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



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 **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **+30 Segundos** 4 veces. El horno iniciará la cocción y la pantalla mostrará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:

Cada presión adicional del botón +30 Segundos, 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 **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Tiempo**. **INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION** aparecerá en la pantalla.



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



4. Presione el botón **Potencia**.



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 +30 Más 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.

Nivel de Potencia	Función
10 (Alta)	<ul style="list-style-type: none"> Hervir agua Dorar carne molida Preparar golosinas Cocinar trozos de aves, pescado y verduras Cocinar cortes tiernos de carne
9	<ul style="list-style-type: none"> Recalentar arroz, pasta y verduras
8	<ul style="list-style-type: none"> Recalentar alimentos preparados rápidamente Recalentar emparedados
7	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar alimentos con huevo, leche y queso Cocinar pan o pasteles Derretir chocolate
6	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar carne de ternera Cocinar un pescado entero Cocinar budín y flan
5	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar jamón, aves enteras, cordero Cocinar costillas, lomo
4	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar carne, aves y mariscos.
3	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar cortes menos tiernos de carne Cocinar costillas de puerco, asados
2	<ul style="list-style-type: none"> Quitar el frío a la fruta - Ablandar mantequilla
1	<ul style="list-style-type: none"> 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 **Pausa/Borrar** hasta que **BLOQUEADO** 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 **Pausa/Borrar** hasta que la leyenda **DESBLOQUEADO** 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 **Pausa/Borrar**.



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

3

3. Presione **[3]**. **2 TAZAS** aparecerá en la pantalla.



4. Presione **Inicio**.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ LATINO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Frijoles	1 Taza 1,5 Tazas 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 de 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. Aragrar 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 más 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 molido 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 pimenton 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 mariscos 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.