

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A LA ENERGIA DE MICROONDAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no meterse con los sistemas de seguridad.

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

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) La puerta, torceduras. (2) Bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) Empaquetaduras de la puerta y superficies selladoras.

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

PRECAUCION

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

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos mas allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Vierta el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y luego parcialmente midiendo el tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo en el horno por un lapso de tiempo, vierta o muévelo luego cuidadosamente revise su temperatura y enseguida antes de consumir evite quemarse (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamaderas).

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TABLA DE CONTENIDOS

4	ESPECIFICACIONES TECNICAS
5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACION
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 Tecnicas

	MS-114YF	MS-114YB
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz	120V AC / 60Hz
Salida	1150W (standard) IEC 60705	1150W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2450MHz	2450MHz
Dimensiones Externas	530mm X 315mm X 394mm (ancho x alto x profundidad)	530mm X 315mm X 394mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	348mm X 242mm X 373mm (ancho x alto x profundidad)	348mm X 242mm X 373mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1,550W	1,550W

INSTALACION

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

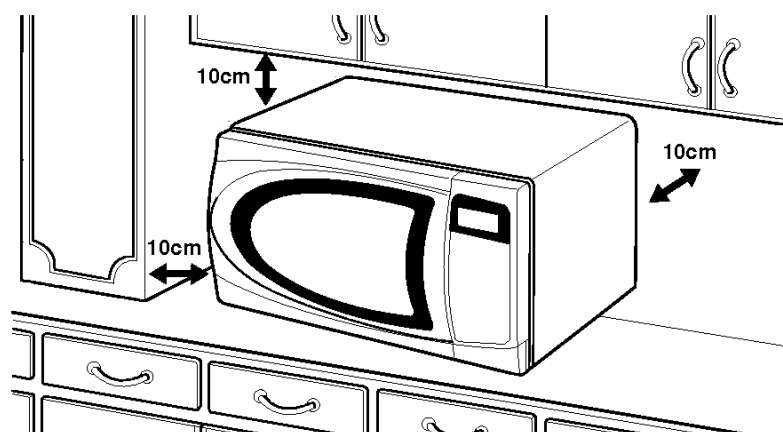
Este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar un cable de escape para la energía eléctrica.

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

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

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

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

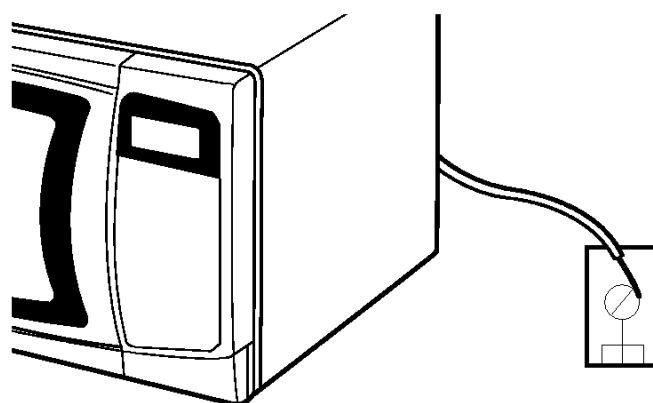


CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorrientes de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

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

NOTAS:

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



INSTALACION

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 15 amperes. NINGUN otro artefacto debe de estar conectado al mismo circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

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

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

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa. Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de una cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

INTRODUCCION

Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz 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 magneton el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al area de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están contruídos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos mas seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automaticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando resíduos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos. Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se enciende automaticamente cuando el horno está en operación tal que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Da instrucciones de recetas para elevar, batir, y lo equivalente seria tal que considere el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar cocidos disparejos, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno, dirijase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos toman un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alientos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están está ligeramente caliente. Este no es un error. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cúbralos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

Como Afectan Las Características De La Comida A La Cocina Con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosas como panes y queques se cocinan más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secos y quebradizos.

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinarian mas rápido que la parte baja. Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

INTRODUCCION

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocinan más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa que la carnes no se cocinan uniformemente y que no se sobrecocinen.

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

Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2.5cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microonda es uno grueso y cuadrado. Las esquinas se quemarán más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas más usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubriendo: Una cubierta para atrapar el calor y el vapor el cual causa más efectividad a la cocción a los alimentos. Usted puede usar uno u otro líquido o una película de microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos.

Sin embargo lo hecho causa pérdida de líquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente fuera.

Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres se cocinan más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

Movimiento: El movimiento es una de las técnicas más importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.

Al cocinar en el microonda siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, deberán girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas. Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, lo haga pensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría un arco en el horno "arcing".

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana son probablemente reventados en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

INTRODUCCION

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda aromatizar el sabor.

Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Su usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como equipamiento de su microonda. Basta leer las siguientes lista:

1. Platos de cocina: Muchos clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. O realice el test de microondas.

2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgadas, tal que se de vuelta o vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.

3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas,es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tienene mas grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.

4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.

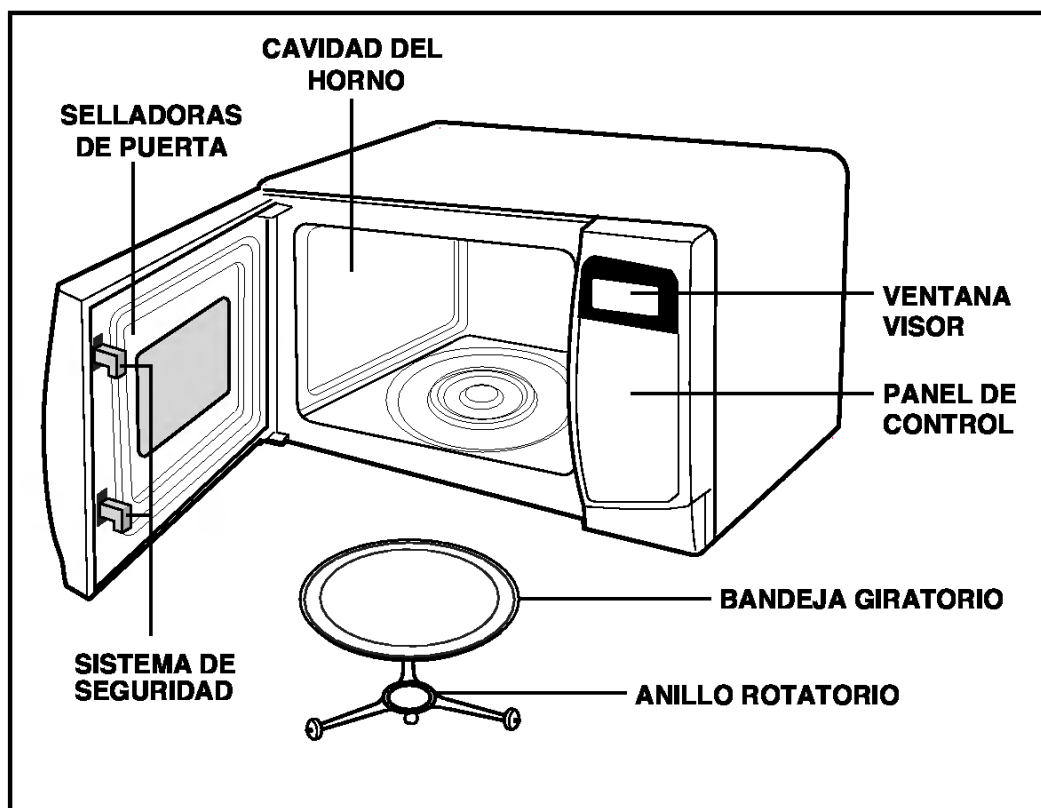
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

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

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

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

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

- Bandeja giratorio 1
- Manual de uso 1
- Anillo rotatorio 1

Este horno microonda esta diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.








NOTA: Un pito suena cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

PROGRAMACION DEL RELOJ

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas. Si el visor muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno desde el toma-corriente y vuélvalo a enchufar invirtiendo el enchufe e ingrese la hora nuevamente.



Ejemplo: Para programar 11:11 hs

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione la tecla Reloj 2 veces. 12H El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	3. Presione la tecla Inicio . 12:00 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	4. Presione los números correspondientes en el teclado [1], [1], [1] y [1]. 11:11 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	5. Presione la tecla Inicio . El reloj iniciará el conteo.

+ 30 MÁS

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

Ejemplo: Para programar +30 Más para 2 minutos de cocción

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione la tecla +30 Más 4 veces. El horno iniciará la cocción y el indicador comenzará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:







Cada presión adicional +30 Más, agregará 30 segundos hasta máximo de 10 minutos.

COCCION POR TIMER

Función que permite cocinar alimentos durante un lapso de tiempo pre-determinado.

Debido a que ciertos alimentos requieren de una cocción más lenta y a fin de lograr los mejores resultados, Ud. podrá seleccionar entre 10 niveles alternativos de potencia, inferiores a la posición HIGH POWER.

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

	1. Presione la tecla Parar/Borrar .
	2. Presione Micro . INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	3. Presione las teclas correspondientes al tiempo deseado: [5], [3] y [0]. 5:30 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	4. Presione Potencia .
	5. Presione 8. para seleccionar potencia al 80%. P-80 El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.
	6. Presione la tecla Inicio .

NOTA:

Si previamente Ud. no selecciona un determinado nivel de potencia, la unidad operará en el nivel HIGH (el más alto). Para activar cocción en HI-POWER, simplemente no efectúe los pasos 4 y 5 descriptos más arriba.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

COCION EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos 2 a 5 inclusive descritos en la sección Cocción por Timer en la página anterior, presionando la tecla +30 Más para seleccionar el Tiempo y la Potencia que Ud. desea adicionar.

El Descongelamiento 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 MICROONDAS

Nivel de Potencia	Descripción
10 (Alto)	<ul style="list-style-type: none"> ● Hervir agua ● Dorar carne ● Preparar golosinas ● Cocinar 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 comidas preparadas rápidamente ● Recalentar sandwiches
7	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar comidas con huevo, leche y queso ● Cocinar pan o tortas ● Derretir chocolate
6	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar carne de ternera ● Cocinar un pescado completo ● Cocinar budin y flan
5	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar jamón, aves enteras, cordero ● Cocinar costillas, lomo
4	<ul style="list-style-type: none"> ● Tiernizar carne, aves y frutos de mar.
3	<ul style="list-style-type: none"> ● Cocinar cortes menos tiernos de carne ● Cocinar costillas de cerdo, dorar
2	<ul style="list-style-type: none"> ● Entibiar fruta - Ablandar manteca
1	<ul style="list-style-type: none"> ● Mantener guisos y comidas calientes ● Ablandar manteca y queso crema

TRABA PARA NIÑOS

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

TRABA PARA NIÑOS - ACTIVACION



Presione **Parar/Borrar** durante 4 segundos. Mantenga **Parar/Borrar** presionado hasta que el siguiente mensaje aparezca en el indicador **BLOQUEADO** y se escuchen dos "beeps". **BLOQUEADO** Este mensaje permanecerá en el indicador hasta que Ud. presione alguna tecla. Una vez que Ud. presione una tecla, el indicador mostrará la hora del día. Una vez colocada la traba para niños, si presiona cualquier otra tecla, el indicador mostrará el siguiente mensaje: **BLOQUEADO**

TRABA PARA NIÑOS - DESACTIVAR



Para desactivar la traba proceda de la siguiente forma: Presione y mantenga presionada la tecla **Parar/Borrar** hasta que la leyenda **DESbloQUEADO** desaparezca del indicador.

LATIN MENU

Latin menu más 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**. **PRECIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione **[3]**. **2 TAZAS** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione **Inicio**.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE COZIMENTO AUTOMATICO (LATIN MENU)

Menu	Cantidades	Ingredientes	Indicación / Información
Carne guisada	4 porciones	1/2 kilo de carne suave sazonada 1 taza de papas cortadas en cuadros 2 cdas de aceite 1/2 taza de habichuelas 1/2 taza de zanahorias 1/2 taza de maiz 2 cdas de cebolla en cuadros 1 cda de sal 1/2 cdita de pimienta 1 taza de salsa de tomate preparada o sofrito	Mezcle todos los ingredientes en un envase profundo y tapelo. Cuando suene el timbre, revuelva la comida. Cuando termine de cocinar, espere 5 minutos de tiempo de reposo, luego sirva.
Sopa de pollo	4 porciones	1 libra de pechuga de pollo sazonada, cortada en piezas 1/2 cdita de oregano 2 cdas de cebolla en rebanadas 3 cdas de culantro 1 taza de papas en cuadros 1/2 taza de zanahorias en cuadros 2 sobre de caldo de pollo con achiote 1/2 cdita de pimienta 7 tazas de agua 1 cda de sal	Mezcle todos los ingredientes en un envase profundo y tapelo. Cuando suene el timbre, revuelva la comida. Cuando termine de cocinar, espere 5 minutos de tiempo de reposo, luego sirva.
Frijoles	1 a 2 tazas	1 a 2 tazas 1 taza 1 taza (té) de porotos 6 tazas (té) de agua (hirviendo) 1 1/2 taza 1 1/2 taza (té) de porotos 7 tazas (té) de agua (hirviendo) 2 tazas 2 tazas (té) de porotos 8 tazas (té) de agua (hirviendo)	En un recipiente hondo, coloque el agua y los porotos, mezcle. No es necesario cubrir. En la pausa, mezclar. Al final de la preparación retire y mezcle. Para la salsa: agregue la salsa y llevar al horno 10 minutos en potencia 100%. Salsa: • 1 cuchara (sopa) de aceite de oliva • 1 cuchara (sopa) de perejil picado • 2 cuchara (sopa) de cebolla picada • 2 dientes de ajo picados • Sal a gusto
Platanos	Platanos en aimbar -2 porciones Platanos asados - 2 porciones	2 platanos maduros cortados en rebanadas 1/2 barra de mantequilla 1/2 taza de azucar morena 1 cdita de vainillacanela al gusto 1/2 taza de agua 2 platanos maduros	Ponga todos los ingredientes juntos en un pyrex sin tapa. Cuando suene el timbre, revuelva. Cuando se haya cocido el alimento espere 2 minutos de tiempo de reposo, antes de servir. Retire la cascara de los platanos y cortelos a la mitad, luego metalos en una bolsa plastica, y amarrela. Con un tenedor hagale de tres a cuatro hoyos a la bolsa plastica. Luego proceda a cocinar. Luego de cocidos espere 2 minutos de tiempo de reposo y luego sirva.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

COCIDO AUTOMATICA

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 500g de verdura fresca simplemente proceda de la siguiente manera



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



2. Presione la tecla **Cocido Auto** 2 veces. **VERDURA FRESCA** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



3. Presione la tecla **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



4. Presione la tecla **3**. **500 G** El siguiente mensaje aparecerá en el indicador.



5. Presione la tecla **Inicio**.

TABLA DE COZIMENTO AUTOMATICO (COCIDO AUTOMATICA)

MENU	CANTIDADES	TEMPERATURA	PROCEDIMIENTO	INDICACIÓN / INFORMACIÓN
VERDURA FRESCA	200g a 500g 200g e 300g 3 cucharadas (soperas) de agua 500g 4 cucharadas (soperas) de agua	Ambiente y Refrigerado	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. En la pausa, mezclar y revolver. Al final de la preparación dejar en reposo 5 minutos, cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> Las legumbres y verduras preparados en el horno microondas mantiene mayor cantidad de vitaminas y sales minerales, porque al cocinar no es eliminada. El sabor y el color realzados. Agregue después los condimentos.
VERDURA CONGELADA	200g a 500g	Congelado (18° C)	En un recipiente redondo, coloque las legumbres o verduras. Tape y lleve al horno. En la pausa, mezclar y revolver. Al final de la preparación dejar en reposo 5 minutos, cubierto.	<ul style="list-style-type: none"> No es necesario agregar agua.
PAPAS COCIDA	1 a 4 unidades (cerca de 250g c/u)	Mediano	Lave y pele la cáscara de las papas. Seque y perforo al tamaño de un dedo. Cubra el plato giratorio con papel absorbente y coloque las papas en el borde del plato giratorio. Lleve al horno microondas, al final dejelo reposar 5 minutos envuelto en papel de aluminio.	<ul style="list-style-type: none"> Si el peso de la papa fuera mayor o menor que lo indicado influenciará directamente en el resultado