



# **HORNO DE MICROONDAS**

## **MANUAL DE USUARIO**

**MODELO : MS-1145KYL**

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

# 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
16	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES
16	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES
17	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO
18	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
19	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
20	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
21	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

## Especificaciones Técnicas

	MS-1145KYL
Potencia de Entrada	120 V ~ 60 Hz
Salida	1 100W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2 450MHz
Dimensiones Externas	599mm x 460mm x 372mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	586mm x 447mm x 352mm (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.

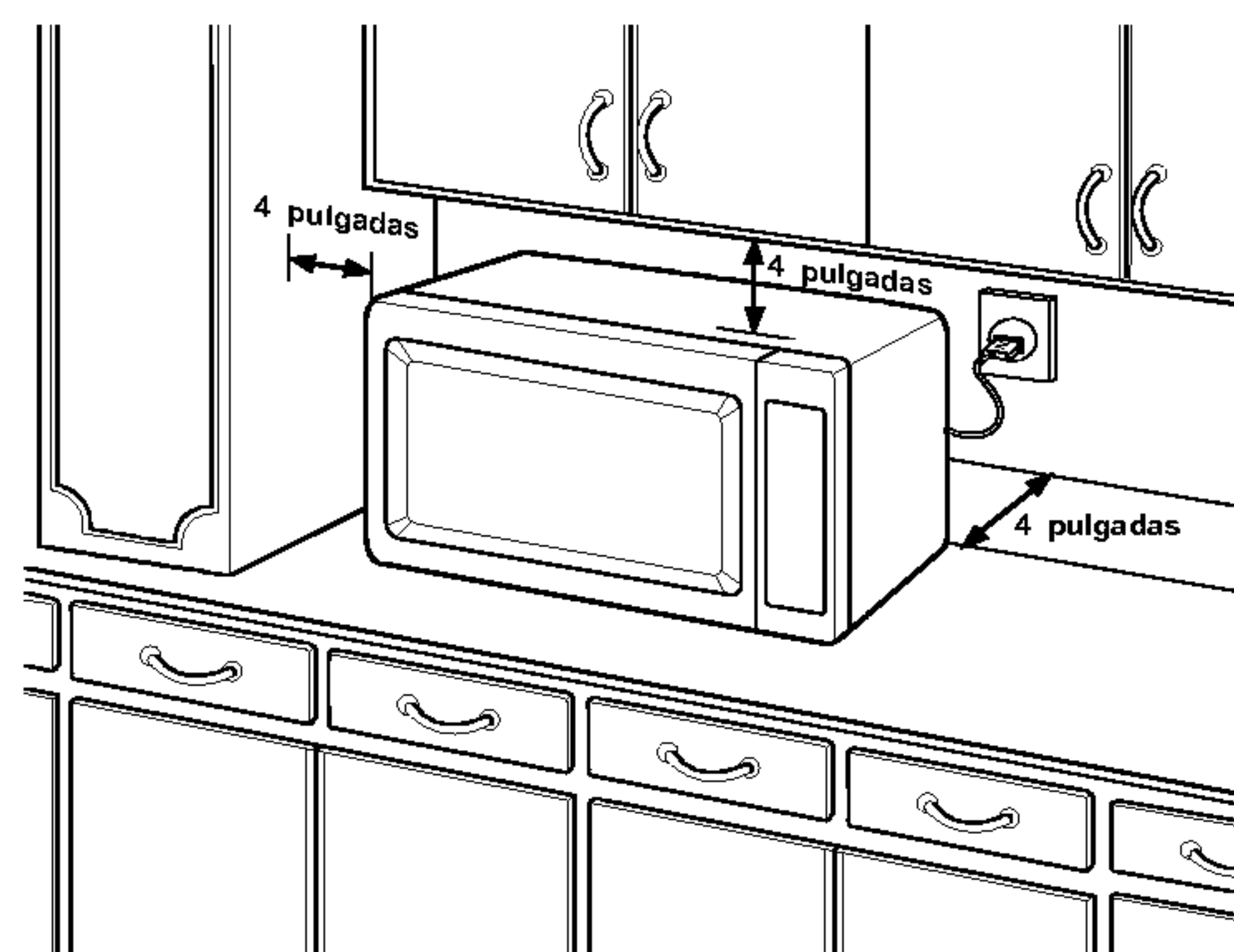
El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas, o si existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

**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.



Contratope

## 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.

## 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 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.

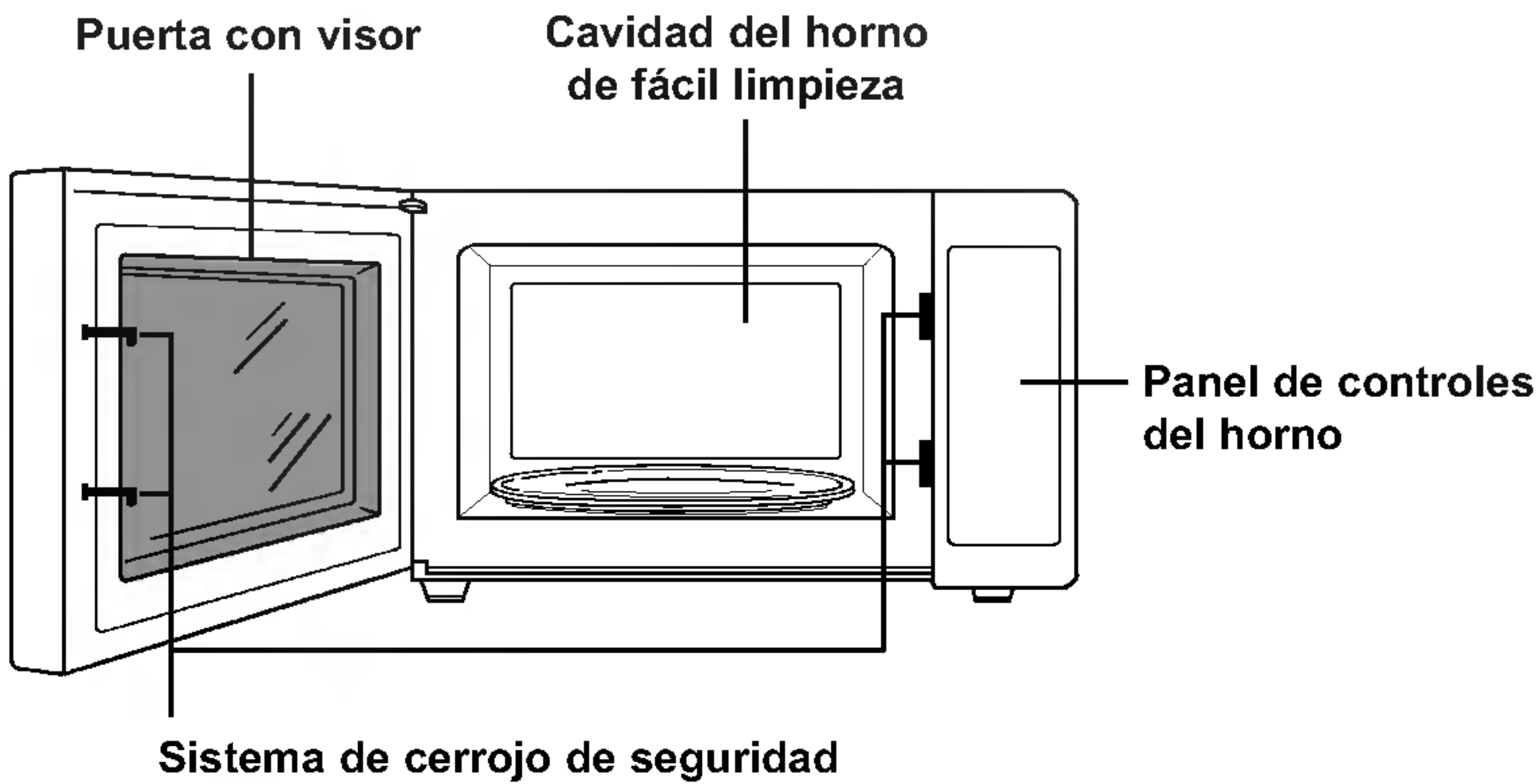
**Prueba de utensilios para ser usados en el microondas.** Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Encienda el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo, si el agua 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

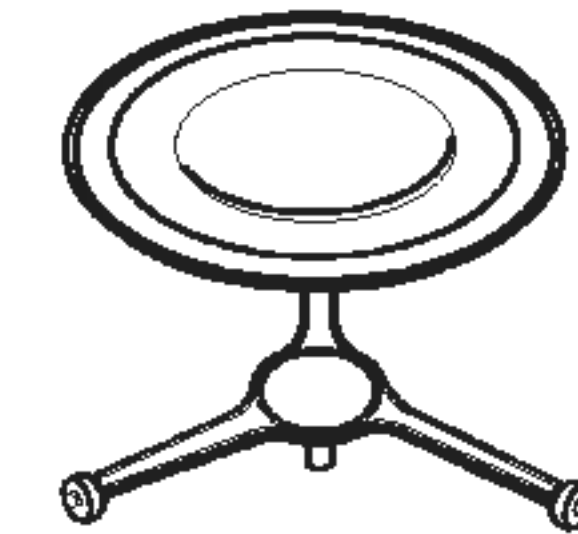
## PARTES Y ACCESORIOS



Su horno viene con los siguientes accesorios:

- 1 Manual de uso y cuidado
- 1 Bandeja giratoria de vidrio
- 1 Descanso del rodillo de la bandeja giratoria

**Bandeja de vidrio giratoria**



**Descanso del rodillo de la bandeja giratoria**



## MS-1145KYL

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

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## RELOJ

Ejemplo: Para poner el reloj a las 10:30.

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  
2.  
3.     
4.  





**NOTA:** Este es un reloj de 12 horas.

## SEGURO PARA NIÑOS

Puede usar esta función de seguridad para bloquear el panel de control para que los niños no usen el horno sin autorización y cuando está limpiando el horno.



Para programar el seguro para niños:

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.    
Hora del día.
2.    
Toque y sostenga hasta que aparezca "L" en la pantalla.  
(Aproximadamente 4 segundos)

Para cancelar:

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**









1.    
Toque y sostenga hasta que desaparezca "L" de la pantalla.  
(Aproximadamente 4 segundos)

## TEMPORIZADOR

Su horno de microondas puede ser usado como un temporizador. Puede fijar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  
2.    
3.  

Contador De Tiempo y tiempo en cuenta regresiva.



# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## INICIO RAPIDO

Tecla de ahorro de tiempo. Este control simplificado le permite fijar e iniciar rápidamente la cocción a una potencia de 100% sin necesidad de tocar INICIO.

**Ejemplo : Para cocinar por 1 minuto.**

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  Hora del día.
2.  Dos veces  
Cuenta regresiva y potencia 100%.

**NOTA:** Si toque Inicio Rapido, se agrega desde 1 minuto hasta 99 min 59 segundos.








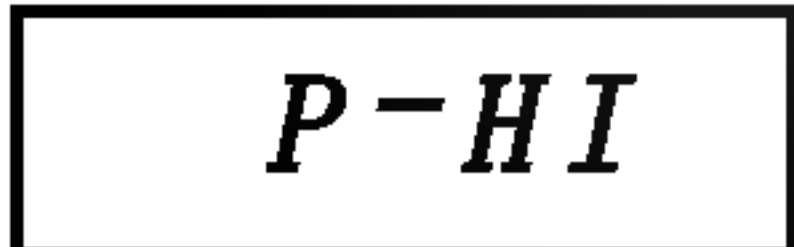

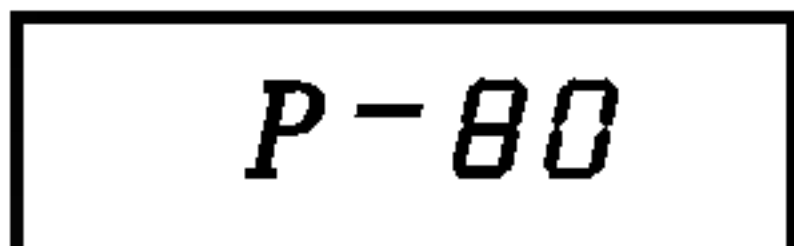

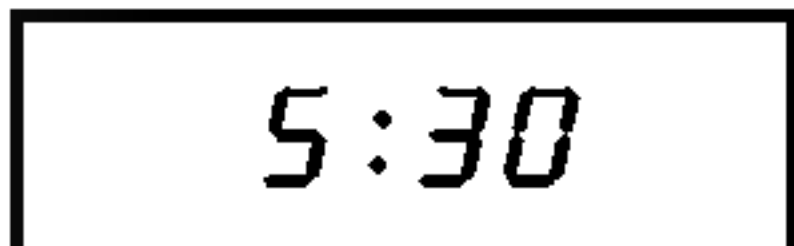
## COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 28.

**NOTA:** Si Ud. no selecciona el nivel de intensidad, el horno cocinará automáticamente a 100% de intensidad (HIGH).

**Ejemplo: Para cocinar por 5 minutos, 30 segundos a 80% de intensidad.**

**Toque:**                      **La pantalla muestra:**

1.  
2.    
3.  
4.  
5.  

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## COCCIÓN EN ETAPAS

Para resultados óptimos, algunas recetas necesitan intensidades de cocción diferentes en las distintas etapas del ciclo de cocción. Ud. puede programar su horno para que cambie de una intensidad a otra hasta en 3 etapas.

**Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 2 etapas.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1. **Tiempo** 0

2. **3 0 0** 3:00

para programar la primera etapa en 3 minutos.

3. **Poder** P-HI

4. **8** para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. P-80

5. **Tiempo** 0

6. **7 0 0** 7:00

para programar la segunda etapa en 7 minutos.

7. **Poder** P-HI

8. **5** para programar la intensidad al 50% en la segunda etapa. P-50

9. **Inicio** 3:00

Cuenta regresiva.

10. Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo.

## NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas tiene 10 niveles de intensidad de cocción para permitirle cocinar o calentar una variedad de alimentos. En el siguiente tabla se muestran algunas sugerencias:

**Tabla de nivel de intensidad de microondas**

Nivel de intensidad	Uso
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hervir agua.</li> <li>Hacer caramelo.</li> <li>Cocinar trozos de aves, pescado y verduras.</li> <li>Cocinar trozos tiernos de carne.</li> <li>Cocinar aves enteras.</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar arroz, pastas y verduras.</li> </ul>
8	<ul style="list-style-type: none"> <li>Recalentar comidas preparadas rápidamente.</li> <li>Recalentar emparedados.</li> </ul>
7	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar platos a base de huevos, leche y queso.</li> <li>Cocinar pasteles, pan.</li> <li>Derretir chocolate.</li> </ul>
6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar ternera.</li> <li>Cocinar un pescado entero.</li> <li>Cocinar budines y natillas.</li> </ul>
5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar jamón, aves enteras, cordero.</li> <li>Cocinar asado de costilla, puntas de filete.</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Descongelar carne, aves y mariscos.</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar cortes de carne menos tierna.</li> <li>Cocinar chuletas de cerdo, asado.</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Quitarle el frío a las frutas.</li> <li>Ablandar mantequilla.</li> </ul>
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mantener guisados y platos principales tibios.</li> <li>Ablandar manteca y queso crema.</li> </ul>
0	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tiempo de reposo.</li> </ul>

**NOTA :** Debe programar el tiempo de reposo como la última etapa en la cocción de etapa múltiple.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## COCCIÓN POR CONTACTO RÁPIDO

Use esta función para cocinar alimentos sin necesidad de fijar el tiempo de cocción o la intensidad. Para más información lea la "Tabla de cocción por contacto rápido" que se muestra a continuación.

**Ejemplo: Para cocinar una bolsa de 3.5 oz. de palomitas de maíz para microondas.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1. **Palomitas** 3.5
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente. Cuenta regresiva.
3. Al final del período de cocción, habrá dos sonidos cortos y uno largo. El horno se detendrá. End

**Ejemplo: Para cocinar 1 papas.**

**Toque: La pantalla muestra:**

1. **Papa Horneada** /
2. El horno comenzará a funcionar automáticamente. Cuenta regresiva.
3. Al final del período de cocción, habrá dos sonidos cortos y uno largo. El horno se detendrá. End

## TABLA PARA COCCIÓN POR CONTACTO RÁPIDO

CORTE	TOQUE	PORCIÓN	INSTRUCCIONES
Bebidas	1 vez 2 veces	1 taza 2 tazas	• 240ml per taza. • Use una taza o vaso para microondas. • Revuelva después de recalentar.
Papa Horneada	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 ea (8 oz.) 2 ea (16 oz.) 3 ea (24 oz.) 4 ea (32 oz.)	• 8-10 oz. per Papas. • Colóquelas en el centro del horno sobre una toalla de papel. • Pique la papa varias veces con un tenedor. • Luego de cocinar deje reposar por 5 minutos.
Palomitas	1 vez 2 veces	3.5 oz. 3.0 oz.	• Siga las instrucciones del paquete. • No trate de hacer reventar los granos de maíz que no han reventado. • Caliente un sólo paquete por vez.
Pizza	1 vez 2 veces 3 veces	1 placa 2 placas 3 placas	• Siga las instrucciones de embalaje para preparar la pizza al calentar en microhonda. • Ponga la pizza en el papel no-reciclado directamente al palto giratorio.
Comida Congelada	1 vez 2 veces	1 porcion 2 porciones	• Arregle la comida en el plato de microhondas. • Tapela suavemente con.
Entradas Congeladas	1 vez	10 oz.	• Saque del embalaje de muestra. • Si no esta en el contenedor microwave-seguro, ponga en plato y envuela con plastico.
Vegetales Frecos	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Prepare como deseado, lave y deje bs legumbres en el agua de chorro . • Ponga en el contenedor de microhonda apropiadamente medido. • Envuelva con plastico y haga nu respiradero.
Comida Horneada	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 ea 2 ea 3 ea 4 ea	• Ponga en el centro del plate giratorio en la toalla de papel. • Despues de cocinar, deje por 5 minutos.
Sopa	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Ponga el contenedor de microhonda apropiadamente medido. • Tape con plastico y haga un respiradero. • Despues de cocinar ,deje por 3 minutos.

# INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

## DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Se presentan 3 secuencias de DESCONGELACIÓN RÁPIDA en el horno. La característica le provee el mejor método de descongelación de alimentos congelados. La guía de la cocina le mostrará que secuencia es recomendada para el alimento que está descongelando.





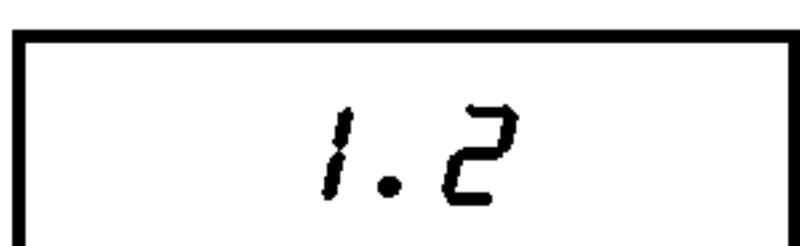


Para agregar conveniencias, el Auto Descongelación incluye un mecanismo de pitidos incorporados que le recuerda revisar, girar, separar o reajustar.

Se provee tres diferentes niveles de descongelación.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

• Peso disponible es de 0,1 ~ 6,0 libras.

**Ejemplo : Para descongelar 1.2 lbs. de carne molida.**

Toque:	La pantalla muestra:
1. 	
2.  y  para escribir el peso	
3. 	 Cuenta regresiva

### NOTA :

Al tocar el botón de INICIO, la pantalla cambia al tiempo de descongelación en cuenta regresiva. El horno pitará dos veces durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. EN cada pitido, abra la puerta y gire, separe, o reajuste el alimento.

Saque todas las porciones que se hayan descongelado. Vuelva a poner las porciones congeladas en el horno y toque "INICIO" para continuar el ciclo de descongelación.

### LAS PUNTAS OPERADORAS

- Para óptimos resultados: Saque el pescado, mariscos, carne y aves de su envoltura original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca del alimento, lo cual puede causar que la superficie se cocine.
- Para los mejores resultados, acomode su carne entera dentro de la forma de un buñuelo antes de congelar. Al descongelar, raspe la carne derretida cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Ponga los alimentos en recipientes que no son profundos o en una bandeja para asar a microondas para que junte lo que gotea.
- Los alimentos deben estar todavía fríos en el centro cuando los saca del horno.



## TABLA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Categoría	Alimento a descongelar
DEF 1 CARNE	<b>Res</b> Carne molida, filetes, cubos para estofado, asado (distintos cortes), asado de costilla, hamburguesa.
	<b>Cordero</b> Chuletas (1 pulgada de espesor), asado
	<b>Cerdo</b> Chuletas (1 /2 pulgada de espesor), hotdog, costillar, asado, chorizos
DEF 2 AVES	<b>Ternera</b> Chuletas (1 lbs, 1 /2 pulgada de espesor)
	<b>Aves</b> Enteras (menos de 4 lbs.), cortes, pechugas (sin hueso)
	<b>Gallinita de Cornualles</b> Entera
DEF 3 PESCADO	<b>Pavo</b> Pechuga
	<b>Bistecs / Picadas</b> Bistec circular, Bistec Tenderloin Picadas de cordero (1 pulgada de grueso) Picadas de cerdo (1/2 pulgada de grueso) Chuleta de ternera (1 lbs, 1/2 pulgada de grueso)
	<b>Pescado</b> Filetes, rebanadas
	<b>Mariscos</b> Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, callo de hacha (vieiras).

## DESCONGELADO RAPIDO

Esta función debe ser usado solo cuando descongela 1 libra de carne de vaca.

**Ejemplo : Para descongelar 500 g. de carne molida.**

Toque:	La pantalla muestra:
1. 	Hora del día
2. 	Tiempo en cuenta regresiva y DESCONGELADO RAPIDO.

## 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. Repóselas 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 -Mediano -Bien asado Hamburguesas Carne molida Salchichas 2 4 8	8½ a 9 min. 9 a 10 min. 11 a 12½ min. 7 a 9 min. 6 a 8 min. 2 a 3 min. 4 a 5 min. 5 a 7 min.	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) MEDIO (60%) M-ALTO (80%) ALTO ALTO ALTO
<b>Cordero</b> Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min.	M-ALTO (80%)
<b>Puerco</b> Lomo, pierna Tocino	12 a 15 min. 1/2 min. aprox. por trozo	M-ALTO (80%) 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 textura 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
<b>Pollos</b> Entero Pechuga(con hueso) Trozado	9 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> a 12 min. 8 a 10 min. 9 a 11 min.	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%)
<b>Pavo</b> Entero	8 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> a 11 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 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 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> 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 acomódalo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

## 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 perril 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 perforo 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 escale huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora 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 SOBRECOCIÓN 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.

