



HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DE USUARIO

MODELO : MD1148YZ

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

P/NO.: MFL40407602

ÍNDICE

ÍNDICE	02	CÓMO USAR EL HORNO PARA PIZZA.....	17 -18
SEGURIDAD	03 -05	Cocción con Auto Pizza	17
Precauciones para evitar la posible exposición a excesiva energía de microondas	03	Cocción con la Opción de Hornear	18
Instrucciones para conexión a tierra.....	03	DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS.....	19 -21
Interferencia electrónica.....	03	Preguntas y respuestas	19 -20
Instrucciones Importantes de seguridad.....	04 -05	Antes de llamar para solicitar el servicio	21
COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS ..	06 -09		
Especificaciones	06		
Instalación	06		
Partes y accesorios.....	07		
Panel de control	07		
Guía de cocción	08		
Consejos para cocción con microondas	09		
Limpieza.....	09		
CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS	10 -17		
Reloj/Cronómetro de cocina/ Seguro para niños/Añadir 30 segundos	10		
Funciones más y menos/Cocción Cronometrada/ Cocción en etapas múltiples.....	11		
Niveles de intensidad de las microondas	12		
Cocción rápida al toque	13		
Recalentar.....	14		
Descongelación automática/Tabla de equivalencias Tabla de descongelación automática.....	15		
Consejos de cocina.....	16 -17		

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS...

- NO intente operar este horno con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en exposición nociva a la energía de microondas. **Es importante no forzar la traba de seguridad.**
- NO use el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se pueda cerrar bien y que no haya daños en:
 - la puerta (torcida)
 - bisagras y seguros (rotos o flojos)
 - sellado de la puerta y superficies de sellado.
- NO coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta y evite que se acumule polvo o residuos de limpiadores sobre las superficies de sellado.
- EL HORNO no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio calificado.

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

¡Este electrodoméstico se debe conectar a tierra! En caso de cortocircuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución, brindando un cable de salida para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable

el cual posee un alambre para la conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. Inserte el enchufe en un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA

Si utiliza el enchufe con conexión a tierra de forma indebida, corre el riesgo de electrocutarse.

Consulte a un electricista calificado en caso de no entender las instrucciones para realizar la conexión a tierra, o si desea saber si el electrodoméstico está conectado a tierra en forma correcta.

Este electrodoméstico posee un cable corto para reducir el riesgo de que alguien sufra un tropiezo o enredo con el cable. Sea cuidadoso en caso de utilizar un cable de extensión.

Si utiliza un cable de extensión, asegúrese de lo siguiente:

- La extensión debe ser para el mismo voltaje que el electrodoméstico.
- El voltaje que figura en el cable de extensión debe ser igual o mayor que el del electrodoméstico.
- El cable de extensión debe poseer un enchufe de tres clavijas para la conexión a tierra.
- El cable de extensión no debe colgar de una mesa o de la cubierta de un gabinete donde un niño pueda tirar del mismo o pueda tropezar con éste.
- El cable debe estar seco y no poseer cortes o estar aplastado en ninguna parte.

NOTA: Este horno utiliza 12,5 amperios a 120 voltios, 60 Hz

INTERFERENCIA ELECTRÓNICA

1. El funcionamiento del horno de microondas puede interferir con la recepción de la señal de TV, teléfono o radio.
2. En caso de interferencia, la misma se podrá reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena receptora de radio o TV.
 - c. Cambie la ubicación del horno de microondas en relación con la TV, teléfono o radio.
 - d. Aleje el horno microondas del receptor.
 - e. Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en circuitos diferentes.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Las instrucciones de seguridad que figuran más abajo le informarán sobre cómo usar su horno de microondas para evitar que sufra lastimaduras o que su horno sufra daños.

⚠ ADVERTENCIA — Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, lesiones a personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su horno de microondas.
2. ¡No permita que los niños utilicen este horno excepto bajo su vigilancia!
3. Lea y siga estas **PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESIVA ENERGÍA DE MICROONDAS**, las cuales se encuentran en la página 35.
4. ¡No fuerce interruptores de seguridad incorporados sobre la puerta del horno! El horno posee varios interruptores incorporados para asegurar que la energía esté apagada al abrir la puerta.
5. Al limpiar la puerta y las superficies que tienen contacto con las puertas, use sólo jabones suaves y no abrasivos o detergentes y una esponja o un paño suave.
6. Si su horno se ha caído o dañado, pida a un técnico calificado que realice un control a fondo sobre el mismo antes de usarlo nuevamente.
7. Para evitar riesgos de incendios:
 - a) No cocine alimentos en forma excesiva. Puede provocar un incendio en el horno.
 - b) No use productos de papel reciclado en su horno. Los mismos pueden contener partículas que desprendan chispas o se incendien.
 - c) No recosa las papas. Una cocción excesiva puede causar un incendio.
 - d) No almacene elementos combustibles (pan, galletas, etc.) en el horno, ya que si un rayo golpeará las líneas de corriente, esto podría provocar que el horno se ENCIENDA.
 - e) No use ataduras retorcidas de alambre en el horno. Asegúrese de quitarlas antes de colocar el elemento en el horno.
 - f) No use el interior del horno para almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior cuando no lo use.
8. Si se inicia un incendio:
 - a) Mantenga el horno cerrado.
 - b) Apague el horno.
 - c) Desconecte el cable o cierre la energía en el fusible o panel del disyuntor.
9. No use este horno para propósitos comerciales. Este microondas fue fabricado sólo para uso hogareño.
10. Instale o coloque este artefacto conforme a las instrucciones de instalación brindadas.
11. Para evitar descargas eléctricas:
 - a) ¡Este artefacto debe estar conectado a masa! Conéctelo solamente a un tomacorriente conectado a masa. (Lea las Instrucciones para conexión a tierra en la página 21.)
 - b) No ponga en funcionamiento este artefacto si tiene un enchufe o cable dañado, si no se encuentra funcionando correctamente o si ha sufrido una caída o daños.
 - c) No sumerja el cable de alimentación eléctrica o el enchufe en el agua.
 - d) Mantenga el cable lejos de superficies calientes.
 - e) El servicio para este artefacto debe ser realizado sólo por personal calificado.
12. Los líquidos como agua, café o té pueden ser sobrecalentados más allá del punto de ebullición sin estar hirviendo aparentemente, debido a la tensión superficial del líquido. No siempre está presente el burbujeo que se ve cuando el recipiente se retira del horno de microondas. Esto puede causar que líquidos muy calientes se vuelquen en forma repentina al introducir una cuchara u otro utensilio en el líquido. Para reducir el riesgo de lesiones sobre personas:
 - 1) No caliente en forma excesiva los líquidos.
 - 2) Revuelva el líquido antes y a mitad del calentamiento.
 - 3) Tenga mucho cuidado cuando inserte una cuchara u otro utensilio dentro del contenedor una vez que comenzó el proceso para calentar.
 - 4) No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
 - 5) Después de calentar, deje el recipiente en el horno de microondas por un tiempo corto antes de retirarlo.
13. Deje descansar en el horno la bandeja de vidrio y el rodillo de la bandeja giratoria cuando esté cocinando.
14. No use el horno a la intemperie. No guarde el horno a la intemperie. No use este producto cerca del agua.
 - Por ejemplo, cerca de una piletta de cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en cualquier ubicación similar.
15. No cubra o trabaje ninguna abertura del horno.
16. No haga funcionar el horno de microondas si se encuentra vacío.
17. No deje el cable colgando sobre el borde de una mesa o mostrador.
18. No caliente excesivamente la bandeja giratoria de vidrio.
 - No cocine tocino directamente sobre la bandeja giratoria.
 - No permita que la película gris de los paquetes especiales para cocina de microondas tengan contacto con la bandeja giratoria. Coloque el paquete sobre un plato apto para microondas.
 - Mantenga un plato dorador por lo menos a 3/16 pulgadas (.5 cm) por encima de la bandeja giratoria de vidrio. Si usa incorrectamente el plato dorador, podría romper la bandeja giratoria de vidrio.
19. Tenga cuidado de no astillar o raspar los bordes de la bandeja giratoria. Las astillas o raspaduras pueden hacer que la bandeja giratoria de vidrio se quiebre durante su uso.
20. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados, como por ejemplo jarras cerradas de vidrio, pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
21. Use este electrodoméstico sólo para el propósito que se describe en este manual. No use químicos corrosivos ni vapores en este electrodoméstico. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar, o secar los alimentos. No se ha diseñado para uso industrial o de laboratorio.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

SEGURIDAD – HORNO DE PIZZA

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA – Al usar electrodomésticos, especialmente cuando cerca de los niños, se deben seguir las medidas básicas de precaución, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar su horno para pizza.
2. No toque las superficies calientes. Use mangos o agarraderas.
3. Para protegerse contra peligros eléctricos, no sumerja el cable, el enchufe ni el electrodoméstico en agua o ningún otro líquido.
4. Es necesario supervisar de cerca cuando se usa cualquier electrodoméstico cerca de los niños, o lo usan los niños.
5. Desenchufe del tomacorrientes antes de limpiarlo. Déjelo enfriar antes de poner o quitar piezas o de limpiar.
6. No opere ningún electrodoméstico con un cable o enchufe dañado, o después que haya funcionado mal o se haya caído o se haya dañado de alguna manera. Devuelva el electrodoméstico al concesionario más cercano para que sea examinado, reparado o ajustado.
7. El uso de cualquier accesorio adicional no recomendados por el fabricante, puede causar daños.
8. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que el cable cuelgue al borde de una mesa o mesón, ya que se puede jalar.
9. No lo use en exteriores.
10. No lo use cerca o encima de una hornilla caliente de gas o eléctrica ni en un horno caliente.
11. No use el electrodoméstico para otro cosa que no sea el uso para el que está diseñado.
12. No de deben introducir alimentos grandes, paquetes, ni utensilios de aluminio dentro de este electrodoméstico ya que pueden causar incendios o peligros eléctricos.
13. Puede ocurrir un incendio si se cubre este horno o si toca material inflamable, incluyendo cortinas, tapicerías, paredes, etc. cuando esté encendido.
14. No trate de despegar alimentos cuando el electrodoméstico esté enchufado.
15. No limpie con estropajos de metal. Se le pueden caer piezas al estropajo que pueden tocar las partes eléctricas, creando así un riesgo de descarga eléctrica.
16. No use productos de papel cuando se opera en modo horno de pizza.
17. No guarde ningún material dentro de este horno cuando no se use, que no sean los accesorios que recomienda el fabricante.
18. No cubra estantes, bandejas, ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio. Esto hará que se sobrecaliente el horno.
19. Extremo cuidado se debe usar al mover un aparato que contenga aceite u otros líquidos calientes.
20. Siempre conecte el enchufe al electrodoméstico primero y luego enchufe el cable al tomacorriente de la pared. Para desconectar, mueva el control hacia "OFF" y luego desenchufe el tomacorriente de la pared.
21. Use precaución extrema al retirar la bandeja o desechar grasa caliente.
22. Se debe usar precaución extrema al usar recipientes que no sean de metal o vidrio.
23. No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno. Papel, cartón o plástico.

¡CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES!

COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

SPECIFICATIONS

Suministro de energía eléctrica		120 VAC, 60 Hz
Consumo nominal de energía	Microondas	1,450 W
	Horno para pizza	1,400 W
Energía de salida	Microwave	1,000 W*
	Horno para pizza	1,400 W
Frecuencia		2,450 MHz
Corriente nominal	Microondas	12,5 A
	Horno para pizza	12,5 A
Dimensiones totales (ancho x alto x profundidad)		510 x 390 x 440 mm
Dimensiones de la cavidad del horno (A x a x p)		370 x 230 x 340 mm
Capacidad de la cavidad del horno		1,1 pie cúbico

*ESTÁNDAR DE ESPECIFICACIÓN IEC 60705
Especificaciones sujetas a cambio sin aviso previo.

INSTALACIÓN

Saque con cuidado su horno microondas de la caja de embarque. Asegúrese de quitar todo el material del empaque de la cavidad del horno y de la cavidad de la pizza antes de usarlo.

A. Circuitos

Con fines de seguridad este horno debe ser enchufado en un circuito de 20 amperios. No debe encontrarse en esta línea ningún otro aparato eléctrico ni circuitos de iluminación. Si tiene dudas, consulte a un electricista autorizado..

B. Ubicación del horno

Su horno microondas se puede colocar fácilmente en su cocina, salón familiar, o en cualquier otro sitio en su casa. Coloque el horno en una superficie plana tal como el mesón de la cocina, un en un carrito especialmente diseñado para horno microondas a una distancia de al menos 39.4 pulgadas (100 cm.) del piso.

NO coloque el microondas encima de la estufa, de la hornilla o de cualquier otro electrodoméstico que produzca calor. La libre circulación del aire alrededor el horno es importante. Deje al menos 4 pulgadas (10cm) de espacio por arriba, por los lados y atrás del horno para ventilación adecuada.

C. Instalación de la bandeja giratoria

Ponga el descanso del rodillo de la bandeja giratoria en el círculo sobre el piso del horno y luego coloque a bandeja giratoria de vidrio encima del descanso del rodillo de la bandeja.

NOTAS:

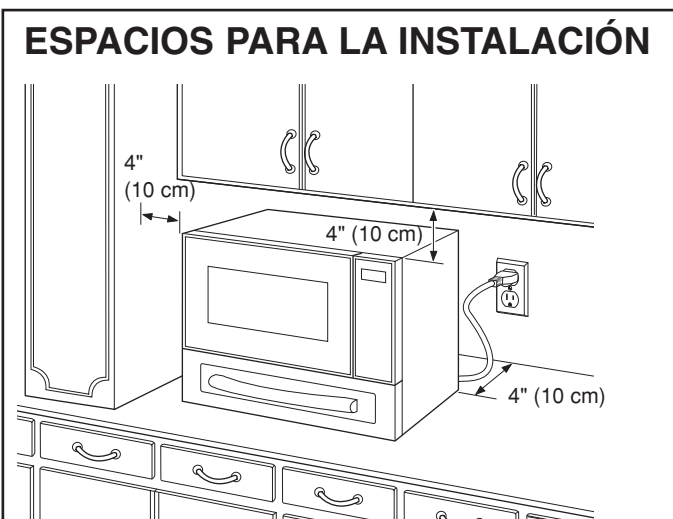
- Nunca ponga la bandeja giratoria de vidrio invertida dentro el horno. Si se bloquean los orificios de entrada o salida se puede dañar el horno.
- Nunca opere el horno sin la bandeja giratoria puesta en su lugar.

D. Bandeja del horno de pizza

Coloque la bandeja del horno de pizza en el cajón de la pizza.

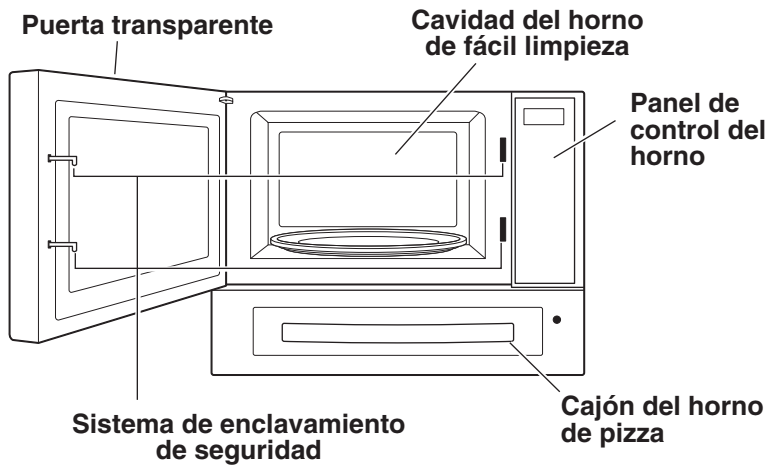
NOTA:

- Nunca opere la pizza sin la bandeja del horno de pizza en su lugar.



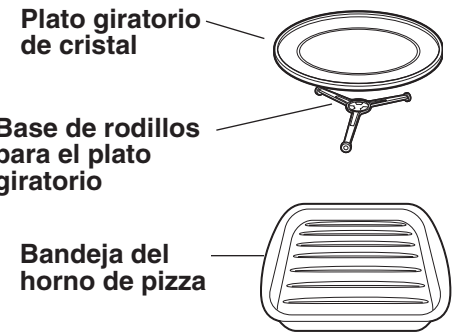
COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

PARTES Y ACCESORIOS

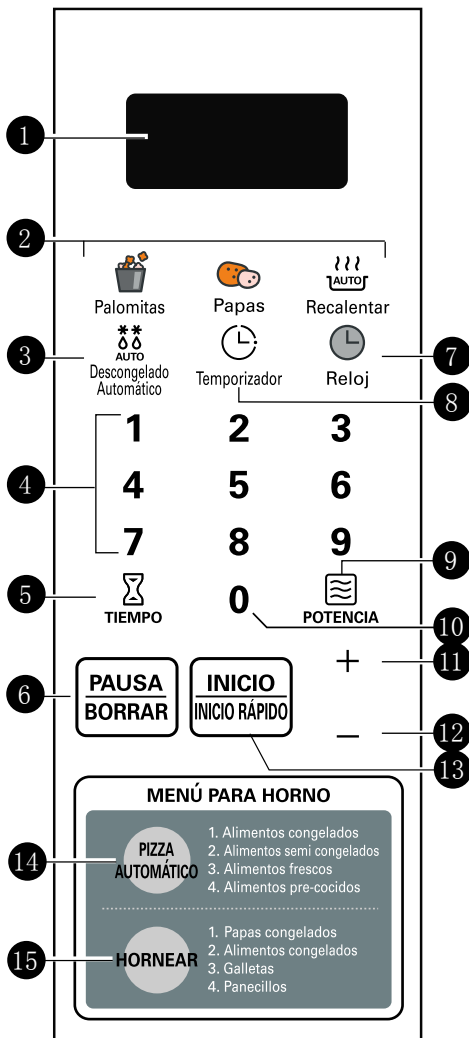


Su horno incluye los siguientes accesorios:

- 1 Guía para su uso y cuidado
- 1 Plato giratorio de cristal
- 1 Base de rodillos para el plato giratorio
- 1 Bandeja del horno de pizza



PANEL DE CONTROL



1. **PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora del día, los ajustes de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
2. **COCCIÓN RÁPIDA AL TOQUE.** Estas almohadillas le permiten cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.
3. **DESCONGELADO AUTOMÁTICA.** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras..
4. **TECLAS NUMÉRICAS.** Presione las teclas numéricas para introducir tiempos de cocción, potencias de cocción, cantidades, pesos o categorías de comidas.
5. **TIEMPO.** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
6. **PAUSA/BORRAR.** Presione esta tecla para cancelar un programa que esté funcionando actualmente o borrar un ciclo de cocción que ha sido programado.
7. **RELOJ.** Presione esta tecla para ingresar la hora del día.
8. **TEMPORIZADOR.** Presione esta tecla para ajustar el temporizador de la cocina.
9. **POTENCIA.** Presione esta tecla para seleccionar un nivel de potencia de cocción.
10. **SEGURO PARA NIÑOS.** Toque y sostenga la almohadilla del 0 por 3 segundos para activar esta opción. Toque y sostenga la almohadilla del 0 por 3 segundos para desactivar esta opción.
11. **+ (Más).** Presione esta tecla para agregar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
12. **- (Menos).** Presione esta tecla para quitar 10 segundos al tiempo de cocción cada vez que oprime la misma.
13. **INICIO/INICIO RÁPIDA.** Presione esta tecla para comenzar un programa. Si no se ha fijado ningún otro control, toque esta almohadilla para cocinar a una potencia del 100% por 30 segundos. Oprima de nuevo para añadir tiempo en incrementos de 30 segundos, hasta 9 minutos y 59 segundos. La cocción empezará inmediatamente.
14. **PIZZA AUTOMÁTICA.** Toque esta almohadilla para hornear automáticamente la pizza congelada.
15. **HORNEAR.** Toque esta almohadilla para seleccionar la temperatura a la que va a hornear los alimentos seleccionados.

COMPRIENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

GUÍA DE COCCIÓN

La mayoría de los recipientes de cocina no metálicos resistentes al calor se pueden usar en su horno de microondas. Sin embargo, para probar los recipientes antes de usarlos, siga las siguientes instrucciones:

1. Coloque el recipiente vacío en el horno de microondas.
2. Mida 1 taza (250 ml) de agua usando una taza de vidrio para medir y póngala en el horno al lado del recipiente.
3. Prenda el horno de microondas al 100% de su intensidad durante 1 minuto. Si el recipiente está tibio **no debe** usarse para cocinar a microondas

USAR

Vidrio a prueba de horno

- El vidrio tratado para ser usado en calor de gran intensidad incluye platos de uso general, platos para pan, pasteles o tortas, tazas para medir líquidos, cacerolas y recipientes sin molduras de metal.

Porcelana

- Tazones, tazas, platos y fuentes sin molduras metálicas pueden ser usados en el horno de microondas.

Plástico

- Cuando se usa película de plástico como tapa, asegúrese de que el plato sea lo suficientemente profundo para que el plástico no toque la comida. Cuando la comida se calienta, puede derretir el plástico donde lo toca. bandas metálicas, etc.
- Coloque la película de plástico floja sobre el plato y asegúrela apretando el plástico contra los lados del plato.
- Ventile doblando una esquina del plástico. Esto permitirá que el exceso de vapor escape.
- Use platos plásticos, tazas, recipientes para congelador semi-rígidos y bolsas de plásticos **sólo para tiempos de cocción breves. Use con cuidado ya que el plástico se puede ablandar por el calor de la comida.**

Papel

- Toallas de papel a prueba de microondas, papel encerado, servilletas de papel y platos de papel sin bordes o diseños metálicos pueden usarse en su horno.
- Refiérase a la etiqueta del fabricante para usar cualquier producto de papel en el horno de microondas.

NO USAR

Utensilios de metal

- El metal no permite que las microondas lleguen al alimento y produce una cocción despereja. Evite el uso de brochetas metálicas, termómetros o bandejas de aluminio.
- Los utensilios metálicos pueden causar chispas por ola descarga de corriente eléctrica. Esto puede dañar el horno de microondas.

Decoraciones de metal

- No use vajilla o platos con bordes metálicos o con bandas metálicas, etc.

Vajilla Centura™

- La compañía Corning recomienda que no se use vajilla Centura y algunas tazas cerradas de Corelle para cocinar a microondas.

Papel de aluminio

- Evite el uso de hojas grandes de papel de aluminio ya que pueden afectar la cocción y causar chispas.
- Use trozos pequeños de papel de aluminio para proteger las patas y alas de aves.
- Mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno de microondas.

Madera

- Los tazones de madera, tablas y canastos se secan y pueden partirse o quebrarse cuando Ud. los usa en el horno de microondas.

Recipientes cerrados herméticamente

- La vajilla hermética puede explotar. Asegúrese de dejar una abertura para que el vapor salga de la vajilla tapada.

Papel de estroza

- **Evite** el uso de bolsas de papel de estroza. Este absorbe calor y puede arder.

Ataduras de metal

- Siempre saque las ataduras de metal ya que pueden calentarse y causar incendio.

COMPRENDIENDO SU HORNO DE MICROONDAS

CONSEJOS PARA COCCIÓN CON MICROONDAS

DORADO

La carne y las aves con mucha grasa que se cocinan por 10 a 15 minutos o más se dorarán ligeramente. Los alimentos cocinados por menos tiempo se pueden pintar con una sustancia para que se doren, como salsa Worcestershire, salsa de soya o salsa para barbacoa.

TAPAS

Las tapas atrapan el calor y el vapor y los alimentos se cocinan más rápido. Use una tapa o película plástica para microondas con una esquina doblada para dejar salir el exceso de vapor. Las tapas de las cacerolas de vidrio se pueden calentar durante la cocción. Úselas con cuidado. El papel encerado evita que el alimento salpique el horno y ayuda a mantener el calor. Cuando caliente artículos de panadería use papel encerado, servilletas de papel o toallas de papel. Para absorber más humedad envuelva los emparedados y comidas grasosas con toallas de papel.

ESPACIAMIENTO

Ponga los alimentos individuales tales como papas, tortitas y hors d'oeuvres formado un círculo y por lo menos a una distancia de 1 pulgada entre ellos. Esto ayudará a que la comida se cocine en forma más pareja.

AGITACIÓN

La agitación mezcla los sabores y redistribuye el calor en los alimentos. Siempre revuelva desde el borde hacia el centro decalienta primero.

ROTACIÓN

Los alimentos voluminosos, como asados o aves enteras deben darse vuelta para que la partes de arriba y de abajo se cocinen en forma pareja. También dar vuelta las piezas de pollo y las chuletas.

LIMPIEZA

Limpie el horno por dentro y por fuera con un paño suave y detergente diluido. Luego enjuague y seque. Esto debe hacerse una vez por semana o más a menudo si es necesario. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas. Las salpicaduras excesivas de aceite en el techo interior son difíciles de quitar si se dejan por muchos días. Limpie las salpicaduras con una toalla de papel mojada, especialmente después de cocinar pollo o tocino.

BANDEJA GIRATORIA

La bandeja giratoria y el descanso del rodillo de la bandeja son desmontables. Estos deben lavarse a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave. Nunca use polvos limpiadores, lana de acero o esponjas ásperas. enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

- La bandeja giratoria se puede lavar en el fregadero. Tenga cuidado de no astillar o rasguñar los bordes ya que esto puede hacer que la bandeja se rompa durante el uso.
- El descanso del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

DISTRIBUCIÓN

No apile los alimentos. Distribuya en una sola capa en el plato para que se cocine en forma pareja. Como los alimentos más densos se cocinan más lentamente, ponga las porciones más gruesas de carne, aves, pescado y verduras en el borde del plato.

CÓMO PROBAR LA COCCIÓN

Como los alimentos se cocinan rápido en un horno de microondas, es necesario controlar con frecuencia si ya están cocidos.

TIEMPO DE REPOSO

Dependiendo de la densidad, los alimentos necesitan muchas veces reposar por unos 2 a 15 minutos después de sacarlos del horno. En general es necesario tapar la comida durante el período de reposo para conservar el calor. Quite la mayoría de las comidas cuando están casi cocinadas y éstas se terminarán de cocinar durante el reposo. La temperatura interna de la comida se elevará unos 10°F durante el período de reposo.

PROTECCIÓN

Para prevenir que algunas porciones en platos rectangulares o cuadrados se recocinen, usted debe protegerlos con pequeñas tiras de papel de aluminio para bloquear las microondas. Usted también puede cubrir las patas de las aves y las puntas de las alas con papel de aluminio para evitar que se recocinen. Siempre mantenga el papel de aluminio por lo menos a 1 pulgada para evitar chispas.

PERFORACIÓN

Perfore la cáscara, piel o membrana de los alimentos antes de cocinarlos para evitar que estallen. Los alimentos que requieren perforación son: yemas y claras de huevo, salchichas, almejas, ostras y verduras enteras como papas y calabacitas.

BANDEJA DEL HORNO DE PIZZA

La bandeja del horno de pizza hay una superficie antiadherente y se puede lavar en el lavaplatos. oven pan features a non-stick surface and is dishwasher safe. Esta debe lavarse con regularidad en el lavaplatos o a mano con agua tibia (no caliente) y detergente diluido usando un paño suave.

CUIDADO ESPECIAL

Para mejor funcionamiento y seguridad, el panel interno de la puerta y el marco frontal del horno deben estar libres de acumulación de alimentos o grasa. Limpie a menudo con detergente diluido; luego enjuague y seque. Nunca use polvos limpiadores o esponjas ásperas.

Después de limpiar el panel de controles, toque el botón "STOP/PRESS TO CANCEL" para borrar cualquier entrada de datos que se pudo haber hecho accidentalmente durante la limpieza del panel.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS


RELOJ

Al conectar el horno en el enchufe por primera vez, se debe configurar el reloj.

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

Presione:

La pantalla muestra:

1.  

2.  

3. 10 30 

4.  

NOTA: Este es un reloj de 12 horas.

CRONÓMETRO DE COCINA

Su horno de microondas puede ser utilizado como un temporizador de cocina. Puede ingresar hasta 99 minutos, 99 segundos.

Ejemplo: Para ingresar 3 minutos.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  

2. 300 

3.  
Temporizador y cuenta regresiva hasta 0.

SEGURO PARA NIÑOS


Use esta característica de seguridad para bloquear el panel de control cuando esté limpiando el horno, o para que los niños no puedan usar el horno sin supervisión.

Para activar el **SEGURO PARA NIÑOS**.

Presione:

La pantalla muestra:


1.  Hora del día.

2. 0 
Presiona y sostenga asegurado hasta que aparezca "L" (aproximadamente 4 segundos).

Para cancelar el **SEGURO PARA NIÑOS**.

Presione:

La pantalla muestra:

1. 0 
Presiona y sostenga asegurado hasta que desaparezca "L" (aproximadamente 4 segundos).

AÑADIR 30 SEGUNDOS

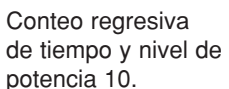
Una almohadilla para ahorrar tiempo, este control simplificado le permite fijar y empezar a cocinar en microondas rápidamente a una potencia del 100% sin necesidad de fijar el tiempo y oprimir START.

Ejemplo: To cook for 1 minutes.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  Hora del día.

2.  Dos veces. 

NOTA: Si escoge AÑADIR 30 segundos, esto añadirá 30 segundos cada vez que oprima la almohadilla, hasta 9 minutos y 59 segundos.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

FUNCIONES DE MÁS Y MENOS

Esta conveniente opción le permite añadir o reducir el tiempo de cocción en incrementos de 10 segundos mientras que el ciclo de cocción esté en proceso sin tener que volver a empezar el ciclo de cocción.

Ejemplo: Cuando esté cocinando y le queden 2 minutos, añada 20 segundos.

Presione:

La pantalla muestra:

1. + Toque dos veces.

2:00

2:20

Cuenta regresiva de tiempo.

NOTA: Use la almohadilla de MENOS (-) para disminuir el tiempo de cocción en incrementos de 10 segundos.

COCCIÓN EN ETAPAS MÚLTIPLES

Para mejores resultados, algunas recetas necesitan diferentes niveles de potencia de cocción durante diferentes etapas del ciclo de cocción. Usted puede programar su horno para cambiar de un nivel de potencia a otro hasta para 3 etapas.

Ejemplo: Para fijar un ciclo de cocción de 2 etapas.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  TIEMPO

:0

2. 300 para fijar un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa

3:00

3.  POTENCIA

PL 10

4. 8 para fijar una potencia de cocción de 80 % para la primera etapa.

PL 8

5.  TIEMPO

:0

6. 700 para fijar un tiempo de cocción de 7 minutos para la segunda etapa.

7:00

7.  POTENCIA

PL 10

8. 5 para fijar una potencia de cocción de 50% para la segunda etapa.

PL 5

9. 

3:00

Cuando la primera etapa concluya, escuchará dos tonos cortos en lo que el horno comienza la segunda etapa de cocción.

COCCIÓN CRONOMETRADA

Esta opción le permite programar un tiempo específico de cocción y de potencia. Para mejores resultados, hay 10 niveles de potencia además de ALTO (HIGH) una potencia del 100%. Consulte la "Tabla de niveles de potencia del microondas" en la página 32 para más información.

Nota: Si no selecciona un nivel de potencia, el horno automáticamente cocinará al 100% de potencia.

Ejemplo: Cocción cronometrada por 2 minutos.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  TIEMPO

:0

2. 530

5:30

3.  POTENCIA

PL 10

4. 8

PL 8

5. 

5:30

Cuenta regresiva de tiempo.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

Su horno de microondas posee 10 niveles de intensidad de cocción que le permiten cocinar o calentar una variedad de alimentos. En la siguiente tabla se dan algunas sugerencias:

Tabla de nivel de intensidad de microondas

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

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

COCCIÓN RÁPIDA AL TOQUE

Use esta función para cocinar alimentos sin ingresar el tiempo de cocción ni el nivel de potencia. Consulte la Tabla de Cocción rápida al toque abajo para más información.

Ejemplo: Para cocinar una bolsa de 3.5 oz. de palomitas de maíz en el microondas.

Presione:

La pantalla muestra:



3.5



Cuenta regresiva de tiempo.

3. Al final de la cocción, sonarán dos tonos cortos y 1 largo.

End

Ejemplo: Para cocinar 1 papa.

Presione:

La pantalla muestra:



/



Cuenta regresiva de tiempo.

3. Al final de la cocción, sonarán dos tonos cortos y 1 largo.

End

CATEGORÍA	TOQUE	TAMAÑO DE LA PORCIÓN	INSTRUCCIONES
Palomitas de maíz (popcorn)	1 vez 2 veces	3.5 oz. 3.0 oz.	<ul style="list-style-type: none"> Siga las instrucciones en el paquete. No trate de hacer reventar los granos que no hayan reventado. Sólo caliente 1 paquete a la vez.
Papas	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 c/u (8 oz.) 2 c/u (16 oz.) 3 c/u (24 oz.) 4 c/u (32 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> 8 a 10 oz. por papa Coloque en el centro de la bandeja giratoria o en un papel toalla. Perfore la papa varias veces con un tenedor. Después de cocinar, déjela reposar 5 minutos.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

RECALENTAR

Recalentar le brinda cuatro categorías preprogramadas para recalentar los alimentos.

Ejemplo: Para recalentar 2 porciones de plato de servir.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  Recalentar

Categoría	Almohadilla al toque	Pantalla muestra
Plato de servir	1 vez	r h-1
Sopa/Salsa	2 veces	r h-2
Cacerola	3 veces	r h-3
Pan/Panecillo	4 veces	r h-4

RECALENTAR (continuación)

Ejemplo: TPara recalentar 2 porciones de plato de servir.

Presione:

La pantalla muestra:

2. 2

Categoría	Número de tazas/artículos
Plato de servir	1-2 porciones
Sopa/Salsa	1-4 tazas
Cacerola	1-4 tazas
Pan/Panecillo	1-4 piezas

3.

INICIO
INICIO RÁPIDO

Cuenta regresiva de tiempo.

4. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.

OPRIMIR RECALENTAR	CATEGORÍA	CANTIDAD DE LA PORCIÓN	INSTRUCCIONES
1 vez	Plato de servir r h-1	1 porción (10 oz.) 2 porciones (15 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque en el plato bajo. • Cubrir con envoltura plástica ventilada. • Deje reposar 3 minutos después de cocinar.
2 veces	Sopa/Salsa r h-2	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque en una cacerola plana de microondas. • Cubrir con envoltura plástica ventilada. • Después de cocinar, retire y deje reposar 3 minutos.
3 veces	Cacerola r h-3	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque en una cacerola plana de microondas. • Cubrir con envoltura plástica ventilada. • Después de cocinar, retire y deje reposar 3 minutos.
4 veces	Pan/Panecillo r h-4	1 pieza (2 oz.) 2 piezas (4 oz.) 3 piezas (6 oz.) 4 piezas (8 oz.)	<ul style="list-style-type: none"> • Coloque en papel toalla. • No tapar.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Hay tres secuencias para descongelar preprogramado en el horno. La opción de descongelar le da el mejor método para descongelar alimentos congelados. La guía de cocción le dirá cuál secuencia de descongelar se recomienda para los alimentos que está descongelado.

Para su conveniencia, la DESCONGELADO AUTOMÁTICA incluye un mecanismo que funciona con un tono incorporado el cual le recuerda cuando controlar, dar vuelta, separar o volver a ubicar el alimento durante el ciclo de descongelación.

Se brindan tres opciones distintas de descongelación:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

* Peso disponible es de 0.1 a 6.0 lbs. (0.05 a 2.7 Kg.).

Ejemplo: Para descongelar 0.5 kg. (1.2 libras de carne).




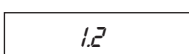
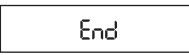
<p>Presione:</p> <p>1. </p> <p>2. 1 y 2 Para introducir el peso.</p> <p>3. </p> <p>4. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.</p>	<p>La pantalla muestra:</p> <p></p> <p></p> <p>Cuenta regresiva de tiempo.</p> <p></p>
--	---

TABLA DE EQUIVALENCIAS DE PESO

Onzas	Peso métrico
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 – Un cuarto de libra
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 – Media libra
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 – Tres cuartos de libra
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,00

INICIO/INICIO RÁPIDA

NOTA:

Al presionar la tecla INICIO/INICIO RÁPIDA, la pantalla cambia al comenzar la cuenta regresiva de descongelación.

Sonará un pitido en el horno durante el ciclo de DESCONGELACIÓN. En ese momento, abra la puerta y dé vuelta o vuelva a ubicar la comida.

Quite cualquier porción que ya esté descongelada. Vuelva a colocar en el horno las porciones congeladas y presione INICIO/INICIO RÁPIDA para regresar al ciclo de descongelación.

El horno no se detendrá al presionar CLEAR durante el PITIDO a menos que se abra la puerta.

Para un resultado óptimo:

- Retire el pescado, los mariscos, la carne y la carne de ave de su paquete de papel o plástico (envoltura). De lo contrario la envoltura retendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede causar que la superficie exterior de los alimentos se cocine.
- Ubique la carne en forma de rosca antes de congelarla. Al descongelar, retire raspando la carne descongelada cuando suene el pitido y continúe el proceso de descongelación.
- Coloque los alimentos en un recipiente de cristal poco profundo para hornear o en una rejilla para asar con microondas para recoger el goteo.
- Los alimentos todavía deben tener algo de hielo en el centro cuando se los retire del horno.

TABLA DE DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Categoría	Alimento
DEF 1 CARNE	<p>CARNE DE RES Carne de res picada, bistec redondo, cubos para estofado, filete miñón, trozos de carne de res para guisar, bistec de costilla, bistec de pulpa larga, pescuezo, pastelillo para hamburguesa.</p> <p>CORDERO Chuletas (2.5cm (1 pulgada) de grueso), asado enrollado</p> <p>CERDO Chuletas (1cm (1/2 pulgada) de grueso), perros calientes, costillas, costillas a la campestre, asado enrollado, salchicha.</p> <p>TERNERA Chuletas (1 libra [0,5 kg], 1/2-pulg. [1 cm] de grueso).</p>
DEF 2 AVES	<p>AVES Entera (bajo 4 libras), Presas, Pechugas (deshuesadas)</p> <p>GALLINITAS DE CORNUALLES Enteras</p> <p>PAVO Pechuga (menos de 2,7 kg. [6 lbs])</p>
DEF 3 PESCADO	<p>PESCADO Filetes, bistés enteros</p> <p>MOLUSCOS Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, escalopes</p>

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

ADVERTENCIA: No use hojas de papel de aluminio grandes porque obstruyen la cocción y pueden causar encurvamiento. Puede usar pequeños pedazos de papel de aluminio para cubrir las patas y las alas. Mantenga todo el papel aluminio al menos a 1 pulgada de las paredes y la puerta del horno.

CONSEJOS DE COCINA

Carne

1. No hace falta ninguna técnica especial. La carne se debe preparar de igual manera que con cocción convencional. Sazone al gusto. Siempre descongele la carne completamente antes de cocinar.
2. Coloque la carne en una parrilla para microondas o en un plato para el microondas y colóquela en la bandeja giratoria.
3. Cocine según la Tabla de cocción de carnes (a continuación) Use el mayor tiempo de cocción para cortes más grandes de carne y el más corto para los cortes más pequeños. Para chuletas gruesas, use más tiempo.
4. Voltee la carne una vez al cumplir la mitad del tiempo de cocción.
5. Déjelo reposar de 5 a 10 minutos envuelto en papel de aluminio después de cocinar. El tiempo que se deja reposar es muy importante porque completa el proceso de cocción.
6. Asegúrese que la carne, especialmente el cerdo, esté bien cocinada antes de comer.

Aves

1. No hace falta ninguna técnica especial. Las aves se deben preparar igual que con cocción convencional. Sazone al gusto.
2. Las aves se deben descongelar completamente. Quite las menudencias y cualquier grapa de metal.
3. Pinche la piel y úntelo ligeramente con aceite vegetal a no ser que el ave sea de auto cocción.
4. Coloque el ave en una parrilla para microondas o en un plato a prueba de microondas y colóquela en la bandeja giratoria.
5. Cocine según las instrucciones en la Tabla de cocción de aves a continuación. Voltee a la mitad del tiempo de cocción Debido a su forma, las aves tienen la tendencia a cocinarse de manera dispereja, especialmente en las partes con muchos huesos. Voltar los alimentos ayuda a cocinar estas áreas de manera pareja.
6. Retire del horno, envuelva en papel de aluminio, y déjela reposar de 5 a 10 minutos antes de cortar. El tiempo que se deja reposar es muy importante porque completa el proceso de cocción.
7. Asegúrese que las aves estén bien cocinadas antes de comer. Las aves enteras están completamente cocinadas cuando los jugos del interior del muslo salen claros al ser pinchado con un cuchillo afilado. Los pedazos de las aves se deben pinchar con un cuchillo afilado por la parte más gruesa para asegurar que los jugos sean claros y que la piel esté firme.

Carne	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra
RES Reposada/Costilla enrollada – Término medio – Bien cocinada Carne molida (para dorar para cacerolas) Hamburguesas, frescas o descongeladas (4 oz. cada una) – 2 tortas – 4 tortas	8 8 ALTA (100%) ALTA (100%) ALTA (100%)	8 a 10 minutos 8 a 10 minutos 5½ a 8½ minutos 2 a 4 minutos 3 a 5 minutos
CERDO Lomo, pernil Tocineta – 4 rebanadas – 6 rebanadas	8 ALTA (100%) ALTA (100%)	12 a 16 minutos 2 a 3 minutos 3 a 4 minutos

Aves	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra
POLLO Entero Pechuga (con hueso) Porciones	8 8 8	10 a 14 minutos 9 a 13 minutos 10 a 16 minutos
PAVO Entero	8	10 a 14 minutos

NOTA: Los tiempos que se indican arriba son solamente una guía. Permita diferencias para las preferencias de gusto individuales. Los tiempos también podrán variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.

NOTAS:

- Los tiempos que se indican arriba son solamente una guía. Permita diferencias para las preferencias de gusto individuales. Los tiempos también podrán variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.
- Si el ave está toda rellena, el peso del ave rellena se debe usar al calcular el tiempo de cocción.

CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS

CONSEJOS DE COCINA (continuación)

Pescado

- Coloque el pescado fresco o congelado en una vasija llana no metálica o en una cacerola.
- Cubra con cobertura plástica para microondas pinchada o con la tapa de una cacerola.
- Coloque la vasija en la bandeja giratoria.
- Cocine según las instrucciones en la Tabla de cocción de pescados a continuación. Le puede añadir mantequilla al pescado si lo desea.
- Déjelo reposar como se indica en la Tabla de cocción antes de servir.
- Después de dejar reposar, compruebe que todo el pescado se ha cocinado bien. El pescado debe estar opaco y deshacerse fácilmente.

PESCADO	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filete de pescado	ALTA	4 a 7 minutos	Añada 1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de jugo de limón	2 a 3 minutos
Macarela entera, limpia y preparada	ALTA	4 a 7 minutos	—	3 a 4 minutos
Trucha entera, limpia y preparada	ALTA	5 a 8 minutos	—	3 a 4 minutos
Bistecs de salmón	ALTA	6 a 7 minutos	Añada 1 a 2 cucharadas (15 a 30 ml) de jugo de limón	3 a 4 minutos

CÓMO USAR EL HORNO DE PIZZA

COCINANDO CON PIZZA AUTOMÁTICA

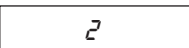
Cuatro funciones de hornear pizza están preprogramados en el horno. La opción de PIZZA AUTOMÁTICA selecciona automáticamente el mejor método y tiempo para varios tipos de pizza. La guía de cocción muestra cuál función de PIZZA AUTOMÁTICA se recomienda para la pizza que está cocinando.

Ejemplo: Para cocinar una pizza de masa regular congelada.

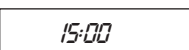
Presione:

La pantalla muestra:

1.  Dos veces.

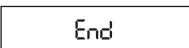


2. 



El indicador de luz roja se prenderá y comenzará el conteo regresiva.

3. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.



Oprima PIZZA AUTOMÁTICA	Tipo de Pizza	Tiempo de cocción
1 vez	Pizza con corteza de masa creciente congelada	21 minutos
2 veces	Pizza con corteza de masa regular congelada	15 minutos
3 veces	Pizza con corteza de masa regular fresca	15 minutos
4 veces	Pizza con corteza de masa media cocida fresca	25 minutos
+	Toque esta almohadilla para añadir 10 segundos de cocción cada vez que se oprime el tiempo.	
-	Toque esta almohadilla para añadir 10 segundos de cocción cada vez que se oprime el tiempo.	

NOTA: SIEMPRE use la bandeja de pizza al cocinar pizza en el horno. Tenga cuidado al retirar los alimentos; ¡la bandeja estará caliente!

CÓMO USAR EL HORNO DE PIZZA

COCCIÓN CON LA OPCIÓN DE HORNEAR

Cuatro temperaturas de HORNEAR están preprogramadas en el horno. La opción de temperatura de HORNEAR le da una fácil programación para hornear los alimentos seleccionados.

PRECAUCIÓN: NO USE ESTE HORNO PARA ASAR ALIMENTOS. Este horno no está diseñado para asar. Las temperaturas del horno pueden variar. Ajuste las temperaturas del horno y el tiempo de hornear según sea necesario.

Ejemplo: Para hornear a 400° F por 12 minutos.

Presione:

La pantalla muestra:

1.  HORNEAR

Dos veces.

400F

2. 12 0 0

Para fijar el tiempo de cocción.

12:00

3. 

El indicador de luz roja se prenderá y comenzará el conteo regresivo.

4. Al final de la cocción, sonarán 2 tonos cortos y 1 largo.

End

NOTA: SIEMPRE use la bandeja de pizza al cocinar pizza en el horno. Tenga cuidado al retirar los alimentos; ¡la bandeja estará caliente!

Oprima HORNEAR	Temperatura de HORNEAR	Alimentos recomendados
1 vez	425° F (218° C)	Papas congeladas
2 veces	400° F (204° C)	Alimentos congelados
3 veces	375° F (190° C)	Galletas
4 veces	350° F (176° C)	Bizcochos

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Funcionamiento

Pregunta	Respuesta
¿Por qué la luz del horno no se prende mientras está cocinando?	Puede haber muchas razones para que la luz no se encienda: <ul style="list-style-type: none">• ¿Programó el tiempo de cocción?• ¿Tocó el botón "START"?
¿Por qué está la pantalla del reloj en blanco o apagada?	Asegúrese que el microondas este bien conectado a un enchufe que funcione. Revise si hay un fusible quemado o un cortacircuitos desactivado.
¿Por qué sale vapor por la ventilación?	Es normal que se produzca vapor durante la cocción. El horno de microondas ha sido diseñado para que el vapor se libere.
¿Se daña el horno si se usa vacío?	Sí. Nunca use el horno cuando está vacío o sin la bandeja giratoria.
¿La energía a microondas pasa a través del visor de vidrio de la puerta?	No. La malla de metal en la puerta hace que la energía rebote a la cavidad del horno. Los orificios sólo dejan pasar la luz. Estos no dejan que las microondas pasen.
¿Por qué hay un sonido cuando se toca un botón en el panel de controles?	El sonido le avisa cuando Ud. está entrando datos.
¿Se puede dañar el horno si la comida se cocina demasiado?	Como con cualquier electrodoméstico para cocinar, es posible que la comida se recocine al punto de que se forme humo y hasta fuego dentro del horno. Lo mejor es quedarse cerca del horno mientras está cocinando.
Cuando el horno se enchufa por primera vez puede ser que no funcione correctamente. ¿Por qué?	La microcomputadora que controla su horno puede fallar temporariamente para funcionar como se programó cuando Ud. lo enchufa por primera vez o cuando vuelve la luz luego de un corte de corriente. Desenchufe el horno del tomacorriente de 120 voltios y vuélvalo a enchufar para volver a programar la computadora.
¿Por qué se ve un reflejo de luz en la cubierta externa?	Esta luz viene de la luz del horno que está ubicada entre la cavidad y la pared externa del horno.
¿Cuáles son los diferentes sonidos que se escuchan mientras el horno esta funcionando?	El chasquido es causado por un interruptor mecánico que enciende y apaga el magnetrón del horno de microondas. El zumbido y el sonido metálico vienen del cambio de intensidad del magnetrón cuando se prende o se apaga con el interruptor mecánico. El cambio en la velocidad del ventilador se produce por el cambio en el voltaje causado por el encendido y apagado del magnetrón.
¿Por qué está prendido el ventilador después de apagarse el horno de la pizza?	El ventilador continuara operando para enfriar los componentes internos del horno para pizzas.

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PREGUNTAS Y RESPUESTAS (continuación)

Alimentos

Pregunta	Respuesta
¿Qué anda mal cuando los alimentos horneados presentan una mancha dura, seca o café?	Una mancha dura, seca y color café indica que se ha cocido demasiado. Acorte el tiempo de cocción o de recalentamiento.
¿Por qué se revientan los huevos a veces?	Al hornear, freír, o cocer huevos, la yema puede reventar debido al vapor que se acumula dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente pinche la yema con un palillo de dientes de madera antes de cocinar. PRECAUCIÓN: Nunca ponga un huevo en el microondas con la cáscara.
¿Por qué los huevos revueltos a veces están un poco secos después de cocinar?	Los huevos se secan si están recocidos aunque use siempre la misma receta. El tiempo de cocción puede variar por las siguientes razones: <ul style="list-style-type: none"> • Los huevos varían de tamaño. • Los huevos están a temperatura ambiente algunas veces y otras veces están refrigerados. • Los huevos se siguen cocinando durante el tiempo de reposo.
¿Por qué a veces las manzanas asadas revientan durante la cocción?	La cáscara no se ha quitado de la parte superior de cada manzana para permitir la expansión del interior de la fruta mientras se cocina. Como en los métodos convencionales de cocción, el interior de la manzana se expande durante el proceso de cocción.
¿Por qué a veces las papas asadas se queman durante la cocción?	Si se cocina por mucho tiempo se pueden incendiar. Al final del tiempo de cocción recomendado, las papas deberían estar relativamente firmes. PRECAUCIÓN: no cocinar en exceso.
¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con microondas?	El tiempo de reposo permite que los alimentos acaben de cocinarse completamente por unos minutos después de terminar el ciclo del microondas. La cantidad del tiempo de reposo depende de la densidad de los alimentos.
¿Por qué se requiere tiempo adicional para cocinar alimentos guardados en el refrigerador?	En cocina convencional, la temperatura inicial de los alimentos afecta el tiempo total de cocción. Ud. necesita más tiempo para cocinar alimentos sacados del refrigerador que para alimentos que están a temperatura ambiente.
¿Por qué está cruda o quemada la pizza?	Es posible que usted deba ajustar el tiempo de cocción y la temperatura.
¿Por qué se calienta la bandeja de la pizza?	Se usa la bandeja de pizza para retener el calor y ayudar a dorar los alimentos.
¿Puedo usar el horno de pizza para asar alimentos?	No. El horno se debe usar para hornear; solamente seleccione productos alimenticios y pizzas.
¿Puedo cocinar sin la bandeja de pizza?	No. La bandeja se debe usar para cualquier cocción hecha en el horno.

DIAGNÓSTICO Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR PARA SOLICITAR EL SERVICIO

Existen muchos problemas de funcionamiento que puede corregir usted mismo. Si su horno de microondas no funciona correctamente, localice el problema en la siguiente lista e intente las soluciones sugeridas para cada problema.

Problema	Causas posibles
El horno no arranca	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está enchufado?• ¿La puerta está cerrada?• ¿Programó el tiempo de cocción?• ¿Se ha averiado o colapsado el circuito eléctrico de su casa?
Se producen chispas	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está usando vajilla aprobada?• ¿El horno está vacío?
Hora incorrecta	<ul style="list-style-type: none">• ¿Intentó volver a poner en hora el reloj?
Comidas cocidas en forma despereja	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está usando una vajilla aprobada?• ¿Se encuentra la bandeja giratoria en el horno?• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se cocinaba?• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?
Alimentos recocidos	<ul style="list-style-type: none">• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?
Alimentos con cocción insuficiente	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está usando una vajilla aprobada?• ¿Estaban los alimentos completamente descongelados?• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?• ¿Se encuentran los orificios de ventilación destapados?
Descongelación incorrecta	<ul style="list-style-type: none">• ¿Está usando una vajilla aprobada?• ¿Eran el tiempo y la intensidad de cocción los correctos?• ¿Dio vuelta o revolvió la comida mientras se descongelaba?

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIA DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (SÓLO PARA ESTADOS UNIDOS)

AVISO:

Este aparato genera y usa energía de frecuencia ISM y si no se lo instala y usa debidamente, es decir, en estricto acuerdo con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencia en la recepción de radio y televisión. Se ha analizado el tipo y se ha determinado que cumple con los límites de los aparatos industriales, científicos y médicos (ISM) según la parte 18 de las reglas de la Comisión, las cuales están diseñadas para brindar una protección razonable contra dicha interferencia en la instalación residencial.

Sin embargo, no se garantiza que no habrá interferencia en una instalación específica. Si este aparato causa interferencia en la recepción de señal de radio o televisión, lo cual se puede determinar encendiendo y apagando el aparato,

se recomienda que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante uno o más de los siguientes pasos:

- Cambie la orientación de la antena de radio o televisión.
- Cambie la posición del horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en otro tomacorriente para que el horno y el receptor estén en distintos circuitos.

El fabricante no se responsabiliza por la interferencia de radio o televisión causada por la **modificación sin autorización** de este horno de microondas. La corrección de la interferencia es responsabilidad del usuario.



LG Electronics Inc.