

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A LA ENERGIA DEL MICROONDAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues puede usted exponerse a la energía de microondas. Es importante seguir las normas 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 el horno funcione con la puerta cerrada.

El mantenimiento y servicio de este horno microondas debe ser realizado solo por personal técnico calificado.

PRECAUCION

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos. Ajustes incorrectos quemarían los alimentos y podrían causar un incendio y daños en su microondas.

PRECAUCION

Cuando caliente líquidos, por ejemplo sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el sobrecalentamiento de líquidos más allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior.

Esto podría resultar en un ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

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

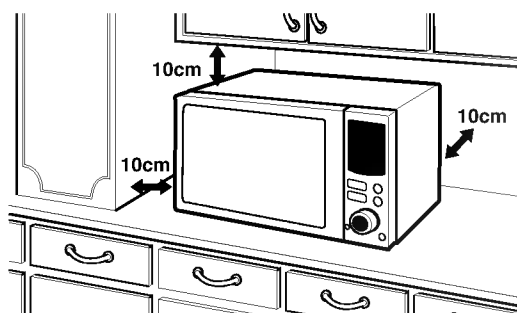
INDICE

3	INSTALACION
4-5	INTRODUCCION
6	GUIA PARA USO DE UTENSILIOS DE MICROONDAS
7	PARTES Y ACCESORIOS
7	PANEL DE CONTROL
8-11	OPERACIONES MANUALES
12	INSTRUCCIONES GENERALES PARA COCINAR CARNES
13	INSTRUCCIONES GENERALES PARA COCINAR AVES
14	INSTRUCCIONES GENERALES PARA PESCADO
15	RECALENTAMIENTO
16	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
17	PRECAUCIONES
18	PREGUNTAS Y RESPUESTAS
19	ESPECIFICACIONES TECNICAS

INSTALACION

Tres simples pasos para instalar su horno microondas :

1. Retire el horno y accesorios de la caja de empaque
2. Instale el horno en un area plana y firme , dejando espacios de 10 cm alrededor (partes superiores, laterales y traseras) , para asegurar una buena ventilacion. No permita que se obstaculice la ventilacion alrededor del horno.
3. Conecte el horno a una fuente de poder compatible con el voltaje del horno. Este toma debe ser exclusiva para uso del horno. La fuente electrica debe tener un amperaje de 15 amperios.



NOTA:

■ En caso que el horno no funcione de manera adecuada desconectelo y vuelvo a conectar.

■ Este horno ha sido fabricado para uso exclusivo en el hogar.

■ Elija un lugar adecuado.

Escoja un lugar con buena ventilacion. La fuente de poder debe estar cerca del horno. El horno debe colocarse sobre una superficie plana y firme.

No exponga el horno a los rayos solares , lugares humedos, cerca de estufas o fuentes de calor excesivo. Evite colocar el horno cerca de aparatos de TV y receptores de radio que puedan causar interferencia.

Conexion a Tierra:

Este horno esta dotado de un cordon con enchufe de tres , una de las cuales es para la conexion a tierra

Como Funciona su Horno Microondas

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión. 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 magnetron el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetron es usado 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 externos los cuales aseguran la cocción en microondas están contruidos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta está abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, no dejando residuos de energía que le dañen cuando cocina sus alimentos.

Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados de su Horno Microondas.

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

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno, diríjase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen pequeñas diferencias en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomarán un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alimentos más allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrrativa en los tiempos dados de cocción. Mientras recaliente los alimentos es destruido el gusto. Algunas de las recetas, particularmente para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Este no es un error. Cuando sea posible detenerlo, normalmente cubralos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzarán el recalentamiento o quemado uniforme. Los beneficios que adquiere al usar su microondas irán aumentando a medida que sea usted diestro en el manejo de cocinado y detención de tiempo.

Cambios en la Comida por su Cocción en Microondas:

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

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

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

INTRODUCCION

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

Cantidades: El numero de microondas en su horno permanece constantes y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, mas largo el tiempo de coccion. Recuerde disminuir los tiempos de coccion a lo menos un tercio cuando 1/2 receta.

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

Tecnicas Especiales en Cocina en Microondas.

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

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

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

Sin embargo lo hecho causa perdida de liquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente fuera. Envolverlo en toalla de papel o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberan envolverse principalmente para prevenir que se sequen.

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

Movimiento: El movimiento es una de las tecnicas mas importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el proposito de mezclarlos. Al cocinar en el microonda siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.

Girarlos: Para alimentos muy altas como carnes y pollos, deberan girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es tambien una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.

Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraidas hacia las porciones exteriores de los alimentos, o haga sensando el lugar de la porcion delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesa recibiran mas energia y los alimentos se cocinarian uniformemente.

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

Elevacion: 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 estas.




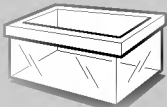
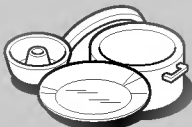

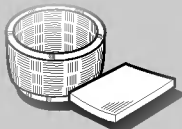

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana son probablemente reventados en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas.

Verificacion de coccion: porque los alimentos se cocinan mas rapido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su coccion, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua la sobrecocion y permite finalizar la coccion durante la detencion del tiempo. La temperatura interna de los alimentos subira entre los 3 y 8 grados durante el periodo de reposo.

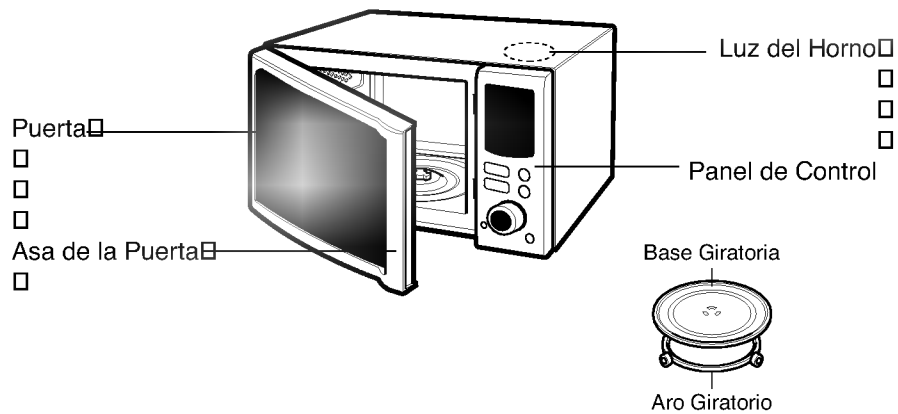
Reposo: Los alimentos deben reposar en ocasiones de 3 a 10 minutos antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aun mas los que son de textura seca. (por ejemplo: bizcochos) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y tambien ayuda a mantener el sabor.

GUIA PARA USO DE UTENCILIOS DE MICROONDAS

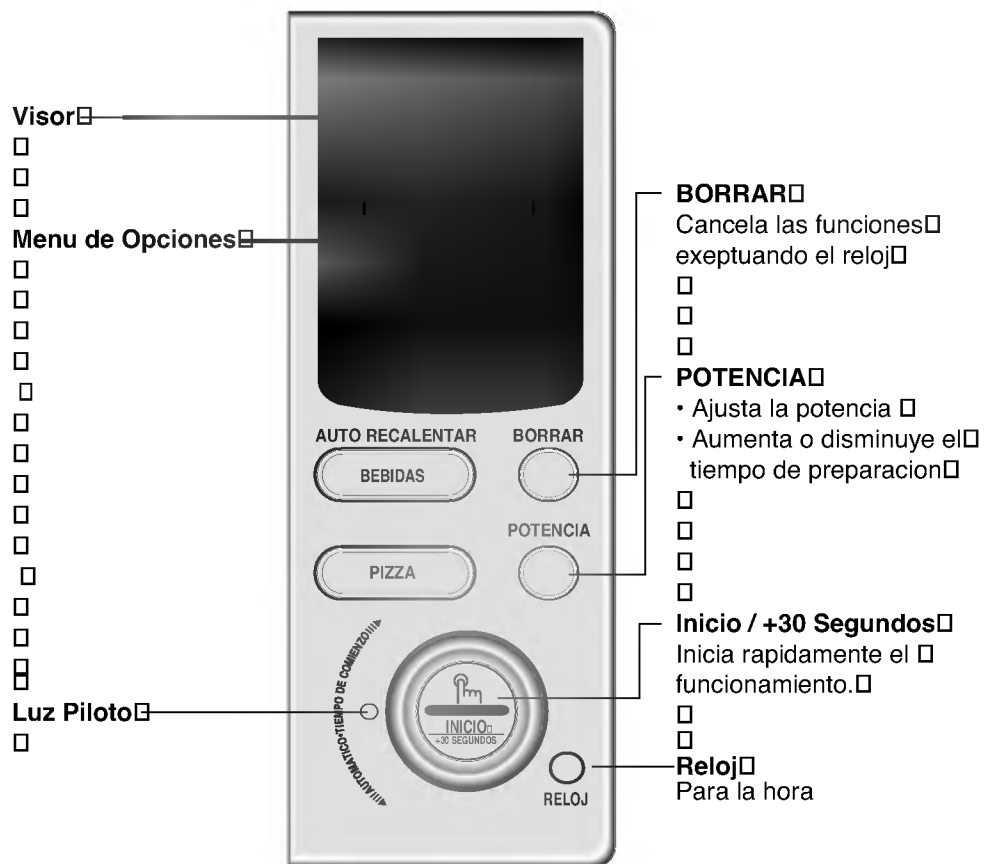
En caso de dudas, haga pruebas de los utensilios antes de colocarlos en en el horno microondas.

MATERIAL	MICROONDAS	GRILL
VIDRIO TEMPLADO		
VIDRIO COMUN		
CERAMICA ARCILLA		
PLASTICOS		
METAL Y ALUMINIOS		
RECIPIENTES ESMALTADOS		
CALIENTA MADERA		
EMPAQUES		

PARTES Y ACCESORIOS



PANEL DE CONTROL



NOTA : 1. Cada vez que presione una de las opciones en el panel de control el horno microondas emitira un sonido BEEP.

OPERACIONES MANUALES

Boton de Inicio / + 30 Segundos

- Al accionar este boton se inicia rapidamente la funcion elegida
- Presionando repetidas veces se prolonga el tiempo de coccion hasta 12 minutos maximo.



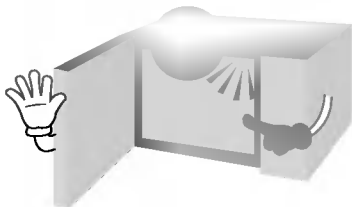
Dispositivo de Seguridad

- Esta caracteristica impide que el horno sea accionado accidentalmente. Una vez en funcion este desactiva todas las funciones del panel de control
- Para reactivar el horno, presione el boton BORRAR por un periodo hasta que pueda ver en el visor el indicador \perp .
- **Pulse y no suelte BORRAR** hasta que la palabra " \perp " desaparezca y escuche usted un breve pitido. El horno está ahora listo para funcionar.

BORRAR



- Este horno posee un sistema de ahorro de energia.
- En caso de que la puerta permanezca abierta por mas de 5 minutos , la lampara interna se apagara automaticamente.



Para ajustar el tiempo (por ejemplo : 9:30) haga lo sigueinte



Alarma de fin del tiempo de coccion

- Despues del fin de cada ciclo de coccion suena un BEEP de alerta



OPERACIONES MANUALES

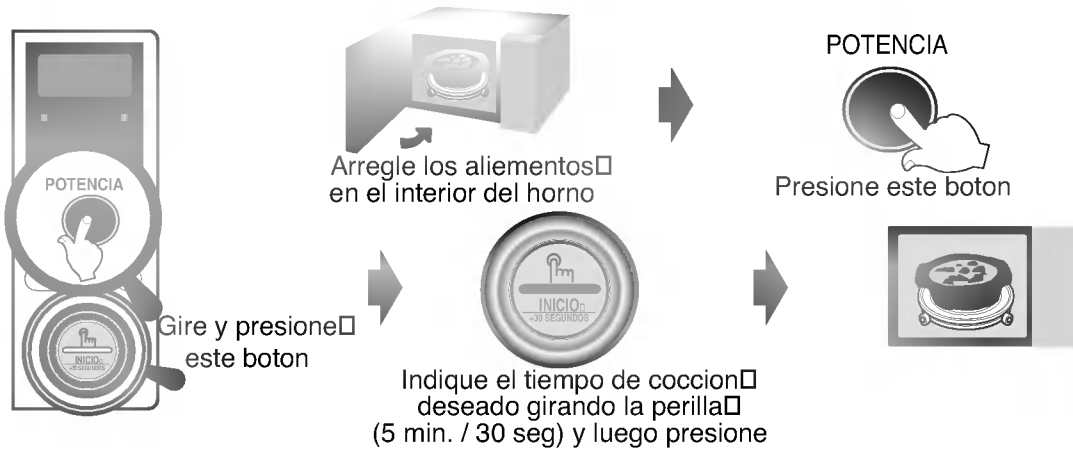
COCCION PROGRAMADA (En modo de Microondas)

Esta función le permite seleccionar 5 niveles de potencia para preparar sus alimentos:



EJEMPLO:

Si usted desea preparar un alimento utilizando una potencia alta durante 5 minutos y 30 segundos realice lo siguiente:



POTENCIA	BOTON POTENCIA		INDICADOR	PORCENTAJE(%)
Alta	Tiempo de preparacion	Presione una vez	P-HI	100
Média/Baja		Presione dos / tres vez	P-80 / 60	80 / 60
DESCONGELAMIENTO		Presione cuatro / cinco	P-40 / 20	40 / 20

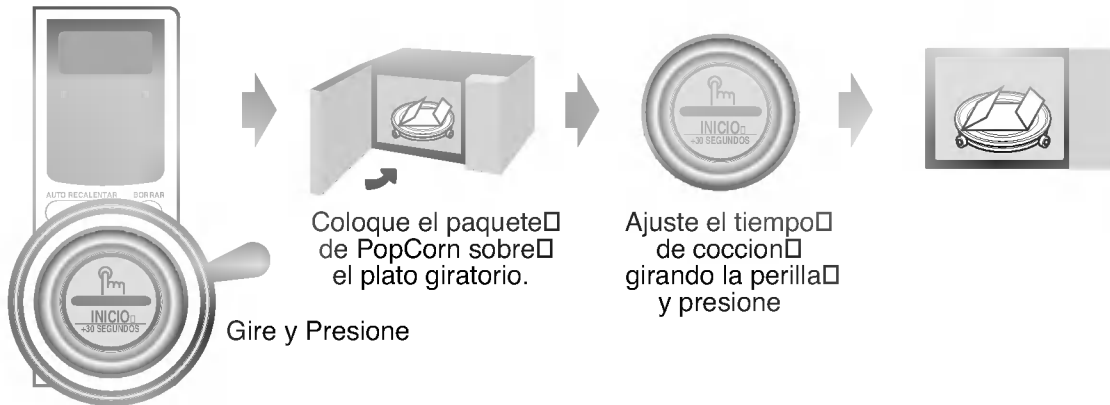
OPERACIONES MANUALES

POP CORN (En mode de Microondas)

Esta función le permite hacer Pop Corn en el horno microondas de



EJEMPLO:



INSTRUCCIONES PARA HACER POP CORN

- Si el Pop Corn no viene en empaque, utilice una bandeja especial para su coccion en el horno.
- Siga las instrucciones del producto (algunos requieren menos tiempo que otros).
- No abra el empaque de Pop Corn mientras el maiz este abriendo.
- Detenga el proceso de coccion cuando el maiz pare de abrir o este abriendo cada 2 o 3 segundos.
- No reutilice los empaques del producto.

	Un Vaso 230g	Ambiente	
	Una pieza de 120g	Congelado	Coloque dos laminas de papel toalla sobre un plato y repose la pizza sobre esta. No cubra.

OPERACIONES MANUALES

FUNCION DE COCCION AUTOMATICA

Esta funcion le permite preparar sus alimentos preferidos sin tener que programar tiempos de coccion.

EJEMPLO:



Gire y presione



Inicia Funcion



DESCONGELAMIENTO

- Este horno microondas posee varios niveles de potencia para la funcion de descongelamiento.
- El peso de los alimentos a descongelar debe ser entre 0.1 k a 4.0 k

EJEMPLO:



Gire y presione



Coloque los alimentos dentro del horno



Gire y presione



Inicia Funcion



INSTRUCCIONES GENERALES PARA COCINAR CARNES

PRECAUCION: Remueva todo material de aluminio de los alimentos antes de iniciar el proceso.

1. No requiere de técnicas especiales. El asado deberá ser preparado y sazonado (si lo desea) por cualquier método tradicional. La carne deberá descongelarse completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne en el rack asador del microondas o en un plato y coloque sobre el plato giratorio.
3. Cocine de acuerdo a la carta de cocción usando tiempos largos para cuartos de pequeñas mezclas y tiempos cortos de mezclas grandes.
4. Gire la carne por más de una vez durante el tiempo de cocción.
5. Reposela por 5 a 10 min. envuelta con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el periodo de cocción.
6. Pruebe la carne, especialmente el cerdo, que este completamente cocida antes de comer.

TABLA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDA

CORTES	TIEMPOS DE COCCION POR 448 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Carne de Res -Poco asada -Mediano -Bien asado Hamburguesas Asado a la cacerola Salchichas 2 4 8	8½ a 9 min 9 a 10 min 11 a 12 min 7 a 9 min 6 a 8 min 2 a 3 min 4 a 5 min 5 a 7 min	ALTA ALTA ALTA ALTA ALTA ALTA ALTA ALTA
Cordero Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min	ALTA
Cerdo Lonjas, pierna lomo	12 a 15 min 1 min aprox por trozo	ALTA ALTA

NOTA: Los tiempos de arriba deberán ser respetados como una guía solamente permiten sabores individuales y preferencias. Los tiempos pueden variar debido al corte y composición de la carne.

INSTRUCCIONES GENERALES PARA COCINAR AVES

PRECAUCION: Remueva todo material de aluminio de los alimentos antes de iniciar el proceso

1. No requiere técnicas especiales. El pollo deberá ser preparado tal como cualquier método convencional. Sazone si lo desea.
2. El pollo deberá estar completamente descongelado, asegurando menudencias y que cualquier metal sea removido.
3. Pinche el pellejo y cepille ligeramente con aceite vegetal.
4. Todos el pollo debe estar colocado en el rack asador del microonda o en un plato de horno y colocado en la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones, en el carta de coccion girando el ave a traves del tiempo de coccion. Particularmente el pollo, porque por su contextura tiene tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes muy gorditas. Girando el ave durante el rostizado ayuda estas areas a cocerse uniformemente.
NOTA: Si el ave entera esta estofada, el peso del ave estofada deberá ser hecho calculando el tiempo de coccion.
6. Repose por 5 a 10 min, envuelvalo en papel estaño despues de cocer antes pinchelo. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el periodo de coccion.
7. Asegurese que el ave este completamente cocinada antes de comer. El ave entera esta cocida cuando corre jugo claro desde el interior al pinchar una trozo con el tenedor. Los trozos de pollo deberan ser pinchados con el tenedor sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo este claro y firme.

TABLA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TEMPO DE COCCION POR 448 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos Entero Pechuga Trozado	10 a 12 min 9 a 11 min 10 a 12 min	ALTA ALTA ALTA
Codorniz Entera	9 a 12 min	ALTA

NOTA: Los tiempos de arriba deberan ser respetados como una guía solamente permite su individual preferencia. Los tiempos pueden variar debido a la forma y composición de los alimentos.

INSTRUCCIONES GENERALES PARA PESCADO

PRECAUCION:. Remueva todo material de aluminio de los alimentos antes de iniciar el proceso

1. Ordene el pescado en una fuente larga no metálica o cacerola.
2. Cubra con pedazos de plástico para microondas o cacerola tapada.
3. Coloque el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la carta de cocimiento. Puede agregar escamas de mantequilla en el pescado si lo desea.
5. Repaselo según indicaciones de la carta antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado esté completamente cocido. El pescado está opaco y fácil de cortar.

TABLA DE COCCION DE PESCADO FRESCO

PESCADO	TIEMPO DE COCCION 448 g (1 libra)	SELECCION	METODO	REPOSO
Filetes de pescado	4 a 6 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharadita	2-3 min
Bacalao	5 a 7 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	3-4 min
Filetes de lenguado	2½ a 4 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	2-3 min
Lenguas de paloma	4 a 6 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	2-3 min
Corvina	4 a 6 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	3-4 min
Truchas enteras,	5 a 7 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	3-4 min
Bistec de Salmon	5 a 6 min	ALTA	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	3-4 min

RECALENTAMIENTO

PRECAUCION: Remueva todo material de aluminio de los alimentos antes de iniciar el proceso

GUIAS GENERALES A SEGUIR

Calentar alimentos en el horno microondas no altera el sabor de los mismos. Cuando recaliente en el microondas deber seguir las siguientes instrucciones.

1. Los alimentos deberan ser recalentados solo una vez.
2. Los alimentos deberan estar previamente descongelados antes de recalentar.
3. Siga las instrucciones de la carta de recalentamiento. Asegurese que los alimentos esten arreglados durante el tiempo de coccion donde sea posible.
4. Reposelo por 3 a 4 min. antes de servir. Esto permitira el termino del recalentamiento de los alimentos.
5. Asegurese que los alimentos esten calientes antes de comerlos. El vapor emitido sera visible desde todas las partes. Los alimentos que no esten calientes regreselos al horno para calentar mas. Para los alimentos que no pueden ser arreglados, ejm. Lazaña, el centro debe ser cortado con un tenedor para verificar si esta bien caliente.

CARTA DE RECALENTAMIENTO

Antes de recalentar los alimentos en su microondas remueva siempre los platos de metal o tintas y colquelo en la bandeja del microonda.

DETALLE	CANT	POTENCIA	TIEMPO	METODO
Cocer porotos	224 g 454 g	ALTA ALTA	2-4 min 3-5 min	Cubrir, mover durante la coccion. Dejar 2 min. en reposo.
Sopa	213 g 426 g	ALTA ALTA	2.5-3 min 4-5 min	Cubrir, mover durante la coccion. Dejar 2 min. en reposo.
Vegetales de lata	340 g	ALTA	2-3 min	Cubrir durante el tiempo de coccion.
Arroz	426 g	ALTA	3-4 min	Cubrir, durante la coccion.
Piezas de Ave Hamburguesas	2 porciones	ALTA	3-5 min	Cubrir, mover durante la coccion. dejar de 3-5 min. en reposo.
Piezas de carnes Bistec.jamon	1 ó mas porciones	ALTA	2-4 min por porcion	Cubrir con material plastico para hornear en microondas, verifique despues de un minuto. Repose po 3-5 min.
Pollo a la cacerola	Porcion unica 227g para 4	ALTA ALTA	2-4 min. 5-10 min.	Cubra, repose por 5 min. Cubra durante tiempo de coccion.

Todos estos tiempos son aproximados y depende de la temperatura inicial, contenido y tamaño.

NOTA: DEBE TENER CUIDADO AL TOMAR ENVASES RECALENTADAS.

Los postres necesitan ser recalentados cuidados cuidadosamente por su relleno azucarado, huevos con jamon, rellenos de carne, atraen microondas, y obtienen mucha calor, sin embargo las pasteles o queques pueden quedar frios. Un tiempo corto de reposo luego del recalentamiento, se debera considerar para estabilizar la temperatura interior.

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para arreglar. Es fácil de sobrecocer los alimentos porque las microondas cocen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por más tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Ellos pueden arder.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, higados de pollo etc, asegúrese sacar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelamiento de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para deshielo. Asegurándose de sacarle las partes metálicas.
2. El descongelado de acuerdo a la guía de descongelación de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshuelan más rápidos que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que está algunas veces comenzando la cocción mientras se descongela.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El viento de las aberturas puede ser caliente durante la cocción, esto es normal

Dorando:

Hay unos pocos alimentos el cual no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional. Rostizar, aves o perrillo, cocinados por 10 minutos o más se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. Vidrio térmico, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.
2. Servilletas de papel, toallas, platos, copas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas el cual pueden causar arcos o fuego cuando se usan en el horno microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno microondas. Siga las instrucciones de fabricación o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microonda.
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 alimento o derrame de líquidos en las paredes del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño suave, saque las migajas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para asegurar el sellado hermético. Remover la grasa esparcida con un paño jabonoso enseguida enjuague y seque. Al hacerlo no use detergentes o diluyentes. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantener el exterior limpio. Limpielo con agua y jabón enseguida séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no debería entrar en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco. Presione PARAR/BORRAR después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie el panel con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda está operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta debería mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente.
NÓ USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLÁSTICAS.

PRECALICIONES

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o 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 seguidamente adsorberá toda la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a no menos que su libro de cocina contenga instrucciones para el alimentos que usted está cocinando.
5. No use papel de diario en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse. No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un pajo de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si el tiempo normal asignado ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Situe el horno hacia el frente de la puerta esta a 8cm o más detrás del borde de la superficie en el cual está colocado, para evitar volteo accidental del aparato.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas u otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interior reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, está detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles. Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial 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, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se está deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción están dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P** Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
- R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
* La ampollita se ha roto.
* La puerta no esta cerrada.
- P** Pasan energias de microondas a traves de ventanilla de la puerta?
- R** Los orificios o ductos, estan hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energia de microondas.
- P** Porque suena el “Beep” cuando una tecla del panel de control es tocada?
- R** El Beep suena para asegurarle que la seleccion esta siendo ingresada apropiadamente.
- P** Se daña el microonda si se opera mientras esta vacio?
- R** Si, Nunca lo haga funcionar vacio o sin la bandeja de vidrio.
- P** Porque los huevos a veces revientan?
- R** Cuando cocine, o fria huevos, la yema puede reventa debido a la acumulacion de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfore la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.
- P** Porque es recomendado el tiempo de reposo despues de la coccion en microonda?
- R** Despues que la coccion ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la coccion uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer Popcorn en el microonda?
- R** Si, usando uno de los 2 metodos descritos abajo:
(1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir “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 el efecto.
SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL “POPCORN”. SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DECONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO “PAPAR/BORRAR” PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.
PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.
- P** Porque no siempre el horno cocina tan rapido como dice la gua de cocina.
- R** Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causa la variacion en el tiempo de coccion. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas comun de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de coccion mas extensos. Use su propio juicio ademas de las sugerencias de coccion para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion convencional.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

	MS-108DD
Potencia de Entrada	120V AC/60Hz
Salida	900W (IEC705)
Frecuencia de microondas	2.450 MHz
Dimensiones Internas	348 × 230 × 350 (Ancho × Alto × Profundidad) mm
Potencia de Consumo	1270 Watts (MICROONDAS)

