



Horno Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODEL : MS-133DD

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de operarlo

P/NO.: 3828W5A1914

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

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

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

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

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

PRECAUCION

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

PRECAUCION

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

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

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

Importantes Instrucciones de Seguridad

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Tabla de Contenidos

4	ESPECIFICACIONES TECNICAS
5	INSTALACION
7	INTRODUCCION
10	DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACION
22	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
23	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
24	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
25	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Especificaciones Tecnicas

Model	MS-133DD
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz
Salida	1150W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	556mm x 320mm x 438mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	374mm x 234mm x 406mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1550W

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

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

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

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

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

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

CUIDADO: Enchufar el adaptador terminal de tierra al tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el 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 aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad.

NOTAS:

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

B. CIRCUITOS

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

C. PREVENCIÓN SOBRE VOLTAJE

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

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en 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 y vuelva a conectarlo.

D. UBICACIÓN DEL HORNO.

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

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

Como Trabaja El Horno Microonda.

Las microonda son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas, sin embargo tienen un magnetron el cual esta diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al area de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria esta localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales externos los cuales aseguran la cocción en microondas están construídos para platos de cocción segura en microondas.

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

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

Mantener vigilado el objeto. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, cuant atención pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mirar el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz se enciende 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 dispares, simplemente haga los ajustes para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

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

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

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

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

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

Introducción

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

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

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

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

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Introducción

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan más 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, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno mientras amortigua el sobrecocido y permite finalizar la cocción durante la detención de tiempo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F (3°C) y los 15°F (8°C) durante el tiempo de detención.

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

Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos.

La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.

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

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

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

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

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

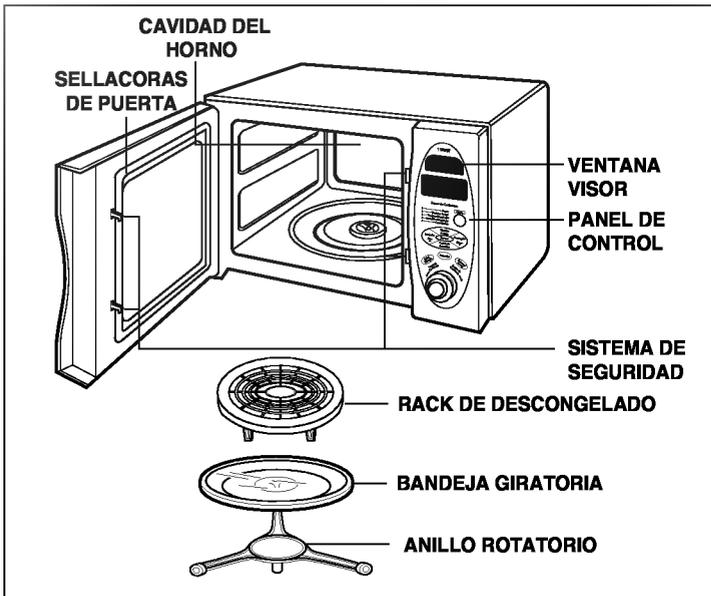
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.

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

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

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

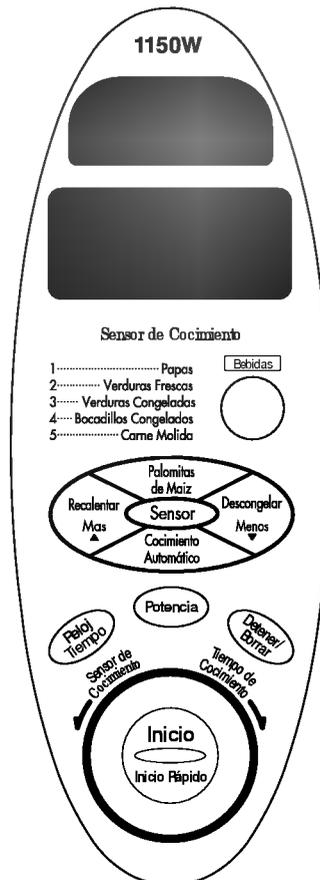
Diagrama de Características / Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

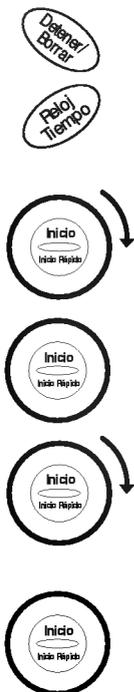
- Bandeja giratorio 1
- Manual de uso..... 1
- Anillo rotatorio 1
- Rack de descongelado 1

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



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

PONIENDO EL RELOJ



1. Toque **DETENER/BORRAR**.
 2. Toque **RELOJ/TIEMPO** por 3 segundos. El visor Mostrará [12 00 AM]
 3. Gire **PERILLA** hasta que la pantalla indique [11 00 AM]. El visor Mostrará [11 00 AM Toque INICIO o Girar la Perilla]
 4. Presione **INICIO** para confirmación de la hora.
 5. Gire la **PERILLA** hasta que la pantalla indique [11 11 AM]. El visor Mostrará [11 11 AM Toque INICIO o Girar la Perilla]
- Nota:** Para "PM", Toque "RELOJ" OTRA VEZ.
6. Presione **INICIO** otra vez. El reloj comienza a trabajar.

Ejemplo: Para poner 11 11 AM

Cuando el horno es enchufado, el visor. mostrará "INGRESE LA HORA DEL DIA"

SEGURO CONTRA NIÑOS

Activar seguro



1. Presione **DETENER/BORRAR** hasta que una "CIERRE" aparece en la pantalla por 7 segundos.

Desactivar seguro



1. Presione **DETENER/BORRAR** hasta que la "CIERRE" desaparece de la pantalla.

Esta es una función de seguridad única que previene que el horno se ponga en funcionamiento accidentalmente. Una vez que le seguro para niños es puesto no puede accionar ninguna tecla.

INICIO RÁPIDO



1. Toque **DETENER/BORRAR**.
2. Toque **INICIO** 2 veces para seleccionar 2 minutos en máximo poder.

Nota: Durante el **INICIO RÁPIDO**, usted puede aumentar el tiempo de cocinado hasta 99 min 59 seg.

Ejemplo: 2 minutos de cocción con máximo poder.

Uno de los más usados ahorradores de tiempo. La función de **INICIO RÁPIDO** le permite obtener 1 minuto de cocinado a la máxima potencia con un solo toque de la tecla **INICIO RÁPIDO**

COCCIÓN CON MICROONDAS



1. Toque **DETENER/BORRAR**.
2. Gire la **PERILLA** hasta que la pantalla indique 5 30.
El display mostrará [5 30 Toque INICIO o NIVEL de POTENCIA Girar la PERILLA]
3. Toque **POTENCIA**.
El display mostrará [Nivel de POTENCIA Girar la PERILLA]
4. Gire **PERILLA** hasta que la pantalla indique P-80.
El display mostrará [P-80 Toque INICIO]
5. Presione **INICIO**.

Ejemplo:

Para cocinar la comida a una potencia del 80% durante 5 minutos 30 segundos.

Esta función le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos. Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustable mas Hi-Power pues existen alimentos que necesitan de menos potencia.

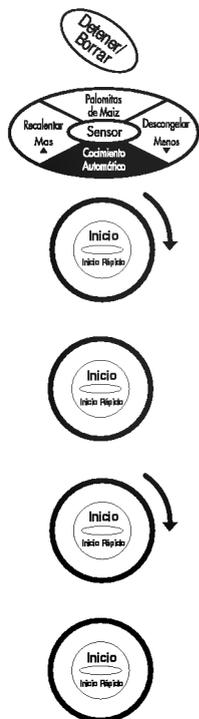
NOTA:

Si usted no selecciona ningún Nivel de potencia, el horno funcionará en la potencia P-100.

TABLA NIVELES DE POTENCIA MICROONDAS

Nivel de Potencia	Descripción
100%	<ul style="list-style-type: none"> • Hervir agua • Dorar carne • Preparar golosinas • Cocinar aves, pescado y verduras • Cocinar cortes tiernos de carne
90%	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar arroz, pasta y verduras
80%	<ul style="list-style-type: none"> • Recalentar comidas preparadas rápidamente • Recalentar sandwiches
70%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar comidas con huevo, leche y queso • Cocinar pan o tortas • Derretir chocolate
60%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar carne de ternera • Cocinar un pescado completo • Cocinar budín y flan
50%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar jamón, aves enteras, cordero • Cocinar costillas, lomo
40%	<ul style="list-style-type: none"> • Tiernizar carne, aves y frutos de mar.
30%	<ul style="list-style-type: none"> • Cocinar cortes menos tiernos de carne • Cocinar costillas de cerdo, dorar
20%	<ul style="list-style-type: none"> • Entibiar fruta - Ablandar manteca
10%	<ul style="list-style-type: none"> • Mantener guisos y comidas calientes • Ablandar manteca y queso crema

COCIMIENTO AUTOMÁTICO



1. Presione **DETENER/BORRAR**.
2. Presione **COCIMIENTO AUTOMÁTICO**.
El display mostrará [COCIDO AUTOMÁTICO Girar la PERILLA]
3. Gire la **PERILLA** hasta que la pantalla indique CACEROLA.
El display mostrará [Cacerola toque INICIO]
4. Presione **INICIO**.
El display mostrará [Gire la PERILLA para su selección]
5. Gire la **PERILLA** hasta que la pantalla indique 4 Tazas.
El display mostrará [4 Tazas Toque INICIO]
6. Toque **INICIO**.

Ejemplo:

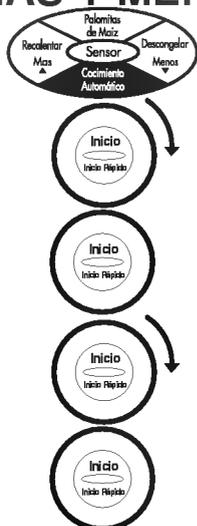
Para cocinar 4 Tazas de CACEROLA.

La auto cocción le permite preparar la mayoría de sus comidas favoritas seleccionando el tipo de comida, y cambiando el peso de la comida con la **PERILLA**.

CUADRO DE COCIMIENTO AUTOMÁTICO

Código	Categoría	Instrucciones	Cantidades
1	Arroz	Agregue dos tazas agua por cada taza de arroz. Cubra el recipiente con film adherente para microondas y colóquelo en el centro de la bandeja giratoria. Al finalizar la cocción deje reposar el arroz de 3 a 5 minutos 0, hasta que líquido sea completamente absorbido.	1 a 2 tazas
2	Tocino	Coloque la panceta sobre un plato cubierto con servilletas de papel.	2 a 6 Rodajas
3	Pescado/ Mariscos	Seleccione pescados de igual tamaño y forma. Colóquelos en un recipiente apto para microondas. y tapado con un film adherente para microondas. Al finalizar la cocción deje reposar durante 2 minutos.	230 g 460 g 690 g 920 g
4	Cacerola	Coloque el guiso en un recipiente para microondas y cúbralo con un film adherente para microondas. Al finalizar la cocción deje reposar durante 5 minutos.	1 a 4 tazas

MAS Y MENOS



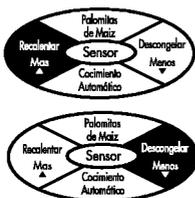
1. Presione **COCIMIENTO AUTOMÁTICO**.
2. Gire la **PERILLA** para seleccionar el programa de Cocimiento Automático deseado.
3. Presione **INICIO**.
4. Gire la **PERILLA** al peso deseado.
5. Presione **INICIO**.

Ejemplo:

Para aumentar el tiempo de Cocimiento Automático.

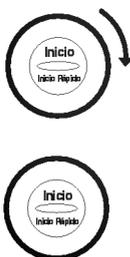
Utilizando las teclas de Mas o menos, puede aumentar o disminuir el tiempo de Cocimiento Automático. Si está satisfecha con el resultado del programa de cocción, no es necesario que utilice las teclas de Mas y Menos.

Para Aumentar



6. Presione **MAS** durante el cocinado. (Aumentará 10 seg.)
6. Presione **MENOS** durante el cocinado. (Disminuirá 10 seg.)

TIEMPO



1. Presione **TIEMPO**.
El visor mostrará [Tiempo en MINUTOS Y SEGUNDOS Girar la PERILLA]
2. Gire la **PERILLA** para seleccionar el tiempo deseado.
El visor mostrará [Toque INICIO]
3. Presione **INICIO**.

Su horno microondas está también equipado con un Timer que puede ser utilizado para otras funciones aparte de la cocción. El Timer simplemente contará tiempo en forma decreciente.

SENSOR DE COCIMIENTO INSTRUCCIONES PARA LA OPERACIÓN

Sensor al toque ofrece nuevas características que hacen más fácil la cocción al microondas. Cuando una teta de Sensor al toque es seleccionada la categoría aparece en el Display y el horno analiza las etapas de cocción neesarias para la categoría introducida. Según lo detectado el horno automáticamente determina los tiempos necesarios para cada alimento.

Luego de poner la comida en el microondas, si selecciona las teclas de sensor al toque, el sensor detecta perióicamente las etapas de cocción.

Categorías

Sensor Recalentar
Sensor Descongelar
Sensor Papas

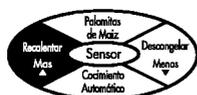
Sensor Bebidas
Sensor Carne Molida
Sensor Verduras Frescas

Sensor Verduras Congeladas
Sensor Bocadillos Congelados
Sensor Palomitas

SENSOR DE RECALENTAR



1. Presione **DETENER/BORRAR**.



2. Toque **RECALENTAR**. Después de que el display muestra la palabra **RECALENTAR**, el horno el tiempo de cocción automáticamente.

SENSOR DE COCIMIENTO permite cocinar sus comidas preferidas sin tener que seleccionar los tiempos de cocción y los niveles de potencia.

La temperatura ideal en la categoría se muestra en la barra de temperaturas.

NOTA:

Si no presiona la tecla **DETENER/BORRAR** el microondas anunciará con un Beep el final de la cocción.

SENSOR DE DESCONGELAR



1. Presione **DETENER/BORRAR**.



2. Toque **DESCONGELAR**. El visor mostrará [Para sobre 1kg Toque otra vez]

3. Después de que el display muestra la palabra hasta 1kg **DESCONGELAMIENTO**, el horno el tiempo de cocción automáticamente.

La temperatura ideal en la categoría se muestra en la barra de temperaturas.

NOTA:

Si no presiona la tecla **DETENER/BORRAR** el microondas anunciará con un Beep el final de la cocción.

SENSOR PALOMITAS



1. Presione **DETENER/BORRAR**.



2. Presione **PALOMITAS DE MAIZ**.

El display mostrará:
PARA 100 G TOQUE OTRA VEZ.

- El horno inicia la cocción de el alimento seleccionado sin necesidad de pressionar la tecla **INICIO**.

3. El display mostrará: “**50 G Palomitas de Maiz**”

NOTA; Para 100G Toque **PALOMITAS** dos veces

EJEMPLO:

Para preparar Palomitas 50 G simplemente se deben seguir los siguientes pasos.

La temperatura ideal en la categoría se muestra en la barra de temperaturas.

NOTA:

Si no presiona la tecla. **DETENER/BORRAR** el microondas anunciará con un Beep el final de la cocción.

SENSOR BEBIDAS



1. Presione **DETENER/BORRAR**.

2. Presione **BEBIDAS**.

NOTA:

Si presiona **BEBIDAS** una vez, la temperatura se ajustará en nivel medio automáticamente.

Si presiona 2 veces la temperatura puede ser fijada en nivel alto, medio o bajo de acuerdo a la cantidad de veces que presiona la tecla bebidas.

Usando la tecla de **BEBIDAS**, la temperatura de la **BEBIDAS** puede ser programada a gusto personal. Presionando **Bebidas**, la temperatura deseada se ajustará a medida que seguimos presionando la misma tecla.

- La temperatura ideal en la categoría se muestra en la barra de temperaturas.

SENSOR DE COCIMIENTO



1. Presione **DETENER/BORRAR**.

2. Gire la **PERILLA** hasta que la pantalla indique “Carne molida”

3. Toque **INICIO**.

El visor mostrará “Carne molida”

EJEMPLO:

Para cocinar “Carne molida”

La temperatura ideal en la categoría se muestra en la barra de temperaturas.

NOTA:

Si no presiona la tecla **DETENER/BORRAR** el microondas anunciará con un Beep el final de la cocción.

Instrucciones de Operación

CUADRO DE SENSOR CALENTAR

Categoría	Temperatura Inicial	Peso	Menú	Utensilios	Instrucciones
Recalentar	De la heladera o de temperatura ambiente	200 g. a 1 Kg.	Plato de comida Cacerolas Sopa Salsa	Cacerola	<ul style="list-style-type: none">• Tapar con un film adherente para microondas• Colocar la comida en el centro del plato giratorio• Luego de terminar la cocción deje reposar 2 minutos.

CUADRO DE SENSOR DESCONGELAR

COMIDAS	PESOS	INSTRUCCIONES
Carne Bife, cerdo, cordero	200 g. ~ 1,8 kg.	Coloque la carne en la bandeja para descongelar o en una bandeja apta para microondas sobre la bandeja giratoria Cuando el beep suena darla vuelta Para evitar que comience la cocción, se recomienda cubrir la partes finas de la carne con un folio de aluminio.
Aves	1,2 kg. ~ 1,8 kg.	Coloque las porciones de pollo en la bandeja para descongelar o en una bandeja apta para microondas sobre la bandeja giratoria Cuando el beep suena darla vuelta Para evitar que comience la cocción, se recomienda cubrir la partes finas de la carne con un folio de aluminio.
Porciones de pollo	200 g. ~ 1 kg.	Coloque las porciones de pollo en la bandeja para descongelar o en una bandeja apta para microondas sobre la bandeja giratoria Cuando el beep suena darla vuelta Para evitar que comience la cocción, se recomienda cubrir la partes finas de la carne con un folio de aluminio.
Pescado	200 g. ~ 1 kg.	Coloque el pescado en la bandeja para descongelar o en una bandeja apta para microondas sobre la bandeja giratoria Cuando el beep suena darla vuelta Para evitar que comience la cocción, se recomienda cubrir la partes finas del pescado con un folio de aluminio

CUADRO DE SENSOR COCINAR

Función	Categoría	Cantidad	Utensilios	Cubrir	Instrucciones
Sensor Cocción	Papas	1 a 4 230 g. cada uno		Si	Perfora cada papa cuatro veces. Coloque las papas separadas en la bandeja giratoria. Después de cocinar deje reposar 5 minutos.
	Bebidas	1 a 2 tazas	Jarra/taza	No	Coloque la Jarra en la bandeja giratoria.
	Carne Molida	0,2 a 1 kg.	Bandeja apta para microondas	Si	Coloque las hamburguesas da fonma que deje un espacio vacío en el centro de la bandeja giratoria, Cúbralas con film adherente pam microomdas. No de otra manera.
	Verduras Frescas	1 a 6 tazas	Bandeja apta para microondas	Si	Poner los vegetales en una. Bandeja apta para microondas. Cúbralos con film adherente para microondas. No de otra manera Agregue el agua necesaria de acuerdo a la cantidad de vegetales. (1 taza = 2 tzs., 2 tazas = 1/4 taza 3 tazas = 1/3 taza, 4 = 1/2 taza)
	Verduras Congeladas	0,2 a 1 kg.	Bandeja apta para microondas	Si	Poner los vegetales en una. Bandeja apta para microondas. Cúbralos con film adherente para microondas. No de otra manera Agregue el agua necesaria de acuerdo a la cantidad de vegetales. (1 taza = 2 tzs., 2 tazas = 1/4 taza 3 tazas = 1/3 taza, 4 = 1/2 taza)
	Bocadillos Congelados	0,3 a 0,6 kg.	Bandeja apta para microondas	No	Siga las instrucciones del paquete de la comida congelada. En el caso que le indique que remueva la tapa, haga pequeños coites en la misma en vez de sacafla.
	Palomitas de Maiz	50 g. 100 g.		No	Caliente un paquete a la vez. Controlar el microondas mientras los popcorn comienzan a saltar.

Nota:

- No usar la función Sensor Calentar si la bandeja del microondas está caliente, de no ser así la comida no se calentará correctamente. Para conseguir un buen resultado comience utilizando la bandeja del microondas a una temperatura ambiente.
- No abra la puerta del microondas durante el proceso de recalentamiento. Esto causaría un resultado no satisfactorlo. Una vez que comienza la cuneta regresiva de tiempo, el microondas podrá ser abierto para revolver, tapar o agregar comida.

Procedimientos Generales Para Cocinar Carnes

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

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. Cocínelo 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 mas de una vez durante el tiempo de cocción.
5. Repóselo por 5 a 10 min. envuelto con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.
6. Pruebe la carne, especialmente el cerdo, esté completamente cocida antes de comer.

CARTA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

CORTES	TIEMPOS DE COCCION POR 454 gr. (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Lomo/Plateada-Poco asada -Mediano -Bien asado	8 1/2 a 9 min 9 a 10 min 11 a 12 1/2 min	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%)
Hamburguesas	7 a 9 min	MIDIO (60%)
Asado a la cacerola	6 a 8 min	M-ALTO (80%)
Salchichas 2	2 a 3 min	ALTO
4	4 a 5 min	ALTO
8	5 a 7 min	ALTO
Cordero Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min	M-ALTO (80%)
Cerdo Lonjas, pierna lomo	12 a 15 min 1 min aprox por trozo	M-ALTO (80%) ALTO

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

Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

PRECAUCION: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

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 deberá 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 cocción girando el ave a través del tiempo de cocción. Particularmente el pollo, porque por su textura tiene tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes muy gorditas. Girando el ave durante el rostizado ayuda estas áreas a cocerse uniformemente.

NOTA: Si el ave entera esta estofada, el peso del ave estofada deberá ser hecho calculando el tiempo de cocción.

6. Repose por 5 a 10 min, envuelvalo en papel estañado después de cocer antes pinchelo. El tiempo de reposo es muy importante para finalizar el período de cocción.

Procedimientos Generales Para Cocinar Pollo

7. Asegúrese que el ave este completamente cocinada antes de comer. El ave entera esta cocida cuando el corre jugo claro desde el interior al pinchar una trozo con el tenedor. Los trozos de pollo deberán ser pinchados con el tenedor sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo este claro y firme.

CARTA DE COCCION DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TIEMPO DE COCCION POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos Entero Pechuga Trozado	9 1/2 a 12 min 8 a 10 min 9 a 11 min	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%)
Codorniz Entera	8 1/2 a 11 1/2 min	M-ALTO (80%)

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

Procedimientos Generales Para Cocinar Pescado

PRECAUCION: No use papel estañado durante el ciclo de cocimiento

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. Repóselo según indicaciones de la carta antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado este completamente cocido. El pescado estará opaco y fácil de cortar.

CARTA DE COCCION DE PESCADO FRESCO

pescado	tiempo de coccion POR 454 g (1 lb)	seleccion	Metodo	reposo
Filetes de pescado	4 a 6 min	ALTO	Agregar leche: 1-2 cucharaditas	2-3 min
Bacalao	5 a 7 min	ALTO	1-2 cucharaditas	3-4 min
Filetes de lenguado	2 1/2 a 4 min	ALTO	1-2 cucharaditas	2-3 min
Lenguas de paloma	4 a 6 min	ALTO	1-2 cucharaditas	2-3 min
Mariscos 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 cucharaditas	3-4 min

Tabla de Vegetales Frescos

Vegetable	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofa (8 oz, cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 11-13	Cortar. Añada 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Fescos	450 g.	7-9	Añada 2 cucharadas de agua. Cubra.	2-3 minutos
Frijoles, verdes, y amarillos	450 g.	10-11	Añada 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450 g.	17-20	Añada 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt, cubierta. Vuelva a arreglar en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco**	450 g.	6-8	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añada dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450 g.	7-9	Añada 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas Zanahoria	2 tazas	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva Pelar, en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	450 g.	7-9	Corte. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apilo fresco con floremitas, rebanado	2 tazas 4 tazas	5-6	Rebane. Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maiz, fresco	2 orejas	9-12	Pele. Añada dos cucharadas de agua en una fuente de hornear de tamaño de 1 qt. Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados	225 g.	4-5	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chiviría, fresca, rebanada	450 g.	6-8	Añada 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	6-8	Añada 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 talle. Déle 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	7-9 12-14	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel talle. Déle la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espínaca, fresca, hoja	1 lb.	6-8	Añada dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	8-10	Corte la calabaza por la mitad. Remueva la semilla. Colóquela en una fuente de hornear de 8x8 plgs. Cubra.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, rebanado	1 lb.	7-10	Añada dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacin, fresco, entero	1 lb.	8-9	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel talle. Déle la vuelta al calabacin y vuelva a arreglarlo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

Otras Instrucciones de Ayuda

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determino 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 cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o comidas con poco contenido de agua muy secas externamente y duras se cocinan por mas 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, hígados 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 descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan mas 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 esta 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 la 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, pollo o perril, cocinados por 10 minutos o mas se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utencilios 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. Utencilios 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 murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado con un paño húmedo. Migajas y derrames adsorverán la energía de las microondas y alargaran 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. Límpielo 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 deberá 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 paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microonda esta operando bajo condiciones de alta humedad y conduce a malfuncionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberá mantenerse limpio. Use solamente agua jabonosa, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ALMOHADILLAS PLASTICAS.

Precauciones de Seguridad

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 esta 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 paño 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. Sitúe el horno hacia el frente de la puerta esté a 8cm o mas detrás del borde de la superficie en el cual esta 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 cascara. La presión interior reventara 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, esta detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta 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 esta deteriorando.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción esta 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 ampolleta se ha roto.
 - La puerta no esta cerrada.
- P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
- R** 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 una tecla del panel de control es tocada?
- R** El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.
- P** Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?
- R** Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.
- P** Porque los huevos a veces revientan?
- R** Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventa debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.
- P** Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?
- R** Después que la cocción ha finalizado, mantener los alimentos cocidos en reposo durante un tiempo. Esto reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer cabritas (Popcorn) en el microonda?
- R** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "popcorn" en hornos microondas.
 - (2) El popcorn especialmente preparado y empackado 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 rápido 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 causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion cenvencional.