



Horno de Microondas

MANUAL DE INSTRUCCIONES

MODELO : MS-0843K

...uidadosamente antes de operarlo

NOM
061



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 cuello 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 y después vierta o mueva y luego cuidadosamente revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemarse. (especialmente, el contenido de alimentos embotellados y mamilas).

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 más 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 manual.
16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:
 - a. No sobre cocine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado dentro del horno papel, plásticos u otros elementos fácilmente combustibles.
 - b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.
 - c. Si algún producto en el horno se incendiara: **MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA**, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el conmutador del fusible correspondiente en el panel de fusibles.
17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en general alimetos para bebés. Puede ocurrir cocimiento desigual capaz de causar daños corporales.
18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.
19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro o botellas de jarabe.
20. El calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas(especialmente cilíndricas), porque su contenido puede derramarse violentamente durante o después de calentarlo o cuando se le añaden ingredientes(café instantaneo, 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

| | |
|---|----|
| INSTALACIÓN | 5 |
| INTRODUCCIÓN | 7 |
| CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS | 11 |
| CÓMO USAR SU HORNO DE MICROONDAS | 12 |
| Reloj | 12 |
| Temporizador | 12 |
| Seguro para niños | 12 |
| Agregar minutos | 13 |
| Cocción a tiempo programado | 13 |
| Cocción en etapas | 14 |
| Niveles de intensidad de las microondas | 14 |
| Cocción por contacto rápido | 15 |
| Tabla para cocción por contacto rápido | 15 |
| Descongelamiento automático | 16 |
| Tabla de descongelamiento automático | 16 |
| Sopa y bocadillo | 17 |
| Vegetales y arroz | 18 |
| Carne, are y pescado | 19 |
| Lista de cocinar rápida | 22 |
| OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA | 24 |
| PRECAUCIONES DE SEGURIDAD | 25 |
| PREGUNTAS Y RESPUESTAS | 26 |
| ESPECIFICACIONES TECNICAS | 27 |
| POLIZA DE GARANTIA | 28 |

A. INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

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

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe de tres clavijas (uno de los cuales es para conexión a tierra). (ver figura 1) 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. No corte ni remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.



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. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijas, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado 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.

- a) 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. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista especializado.
- b) Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

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 de extensión debe ser del tipo que tiene tres alambres y conexión a tierra y (3) el cordón que resulte largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde el aparato no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito de 20 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, 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 la 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.

Introducción

¡¡GRACIAS POR ADQUIRIR UN PRODUCTO LG!!

En LG Electronics, enfocamos nuestros esfuerzos en poner al alcance de nuestros consumidores, tecnología que facilite las tareas del hogar con la finalidad de que usted :

¡Disfrute de la deliciosa Cocina Mexicana , con sólo un toque!

Ahora podrá comprobar las ventajas de cocinar en un horno de microondas LG y confirmará que la comida es realmente sana, el platillo final conserva sus nutrientes esenciales y son cocinados con un mínimo de grasa, obteniendo de la manera más sencilla el resultado de Toda una Cheff profesional

Hasta el día de hoy:

Sólo utiliza su horno para recalentar

A partir de hoy:

¡¡Realmente cocinará por completo Cocina Mexicana!!

Nota: Su horno de microondas LG se encuentra respaldado por 300 Centros de Servicio a Nivel Nacional y 3 años de garantía.

Cómo Trabaja El Horno De Microondas.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y a la luz común de día 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 magnetón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas y la electricidad, suministrada por el tubo de magnetón es usado para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área 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 contruidos para platos de cocción segura en microondas.

Un artefacto muy seguro: Su horno de 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 De Microondas.

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

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Revise el voltaje de su horno y 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 pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará 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. Generalmente, usted podrá ver el inicio y el resto del tiempo de los alimentos bajo cocción en el extremo inferior. Además usted puede cocinar los alimentos más alla del tiempo máximo dado, según su preferencia personal. La filosofía de este libro es dar mejores recetas para ahorrar en los tiempos de cocción. En ocasiones, al recalentar los alimentos se pierde el sabor. Para evitar esto, algunas recetas, particularmente algunas para panes, panques y flanes, recominendan remover los alimentos desde el horno cuando ellos están ligeramente calientes. Esto es correcto; cuando sea posible detener la cocción y cúbralos, ya que estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de forma tal que gradualmente viajará 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, son que usted empezará a aumentar su practica en ambas en las 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 porosos como panes y pasteles se cocinarán más rápido que los pesados, alimentos densos tales como carnes a la cacerola. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos pues las orillas pueden quedar secas y quebradizas.

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.

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 grasa, para que la carne retengan la humedad.

Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos que 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 las carnes se cocinen 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 2,5 cm 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 microondas, es una gruesa y cuadrada. Las esquinas se quemarán más rápido que el centro que tiene un calentamiento parejo. Redondee los alimentos y dé forma delgada para lograr un cocinado satisfactorio en el microondas.

Técnicas Especiales En Cocina Con 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, lo que provoca que el alimento se seque ligeramente por 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 papas, pastelillos y entremeses se cocinan más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.

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

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

Girarlos: Para alimentos muy altos como carnes y pollos, éstos deberán girarse de tal forma 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 hace sensando el lugar de la porción delgada de carne, pollo y pescado, la orilla exterior del plato. De 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 esté bien ajustado en el recipiente donde se han colocado los alimentos, ya que podría formarse un arco eléctrico en el horno con riesgo de quemar la cavidad.

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

Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún más los que son de textura seca (pasteles, bizcochos, 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 auxiliar de su microondas. Basta leer la siguiente lista:

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

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

3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas, es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tengan 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.

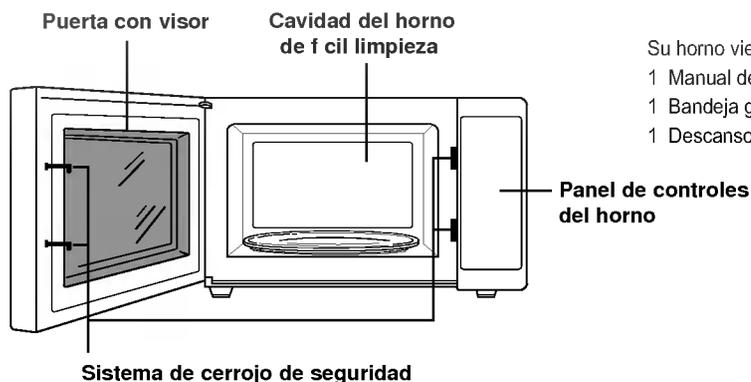
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achicharre y rompa.

6. Utensilios plásticos para microondas: 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 probados para asegurarse.

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

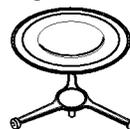
CÓMO ENTENDER SU HORNO DE MICROONDAS



Su horno viene con los siguientes accesorios:

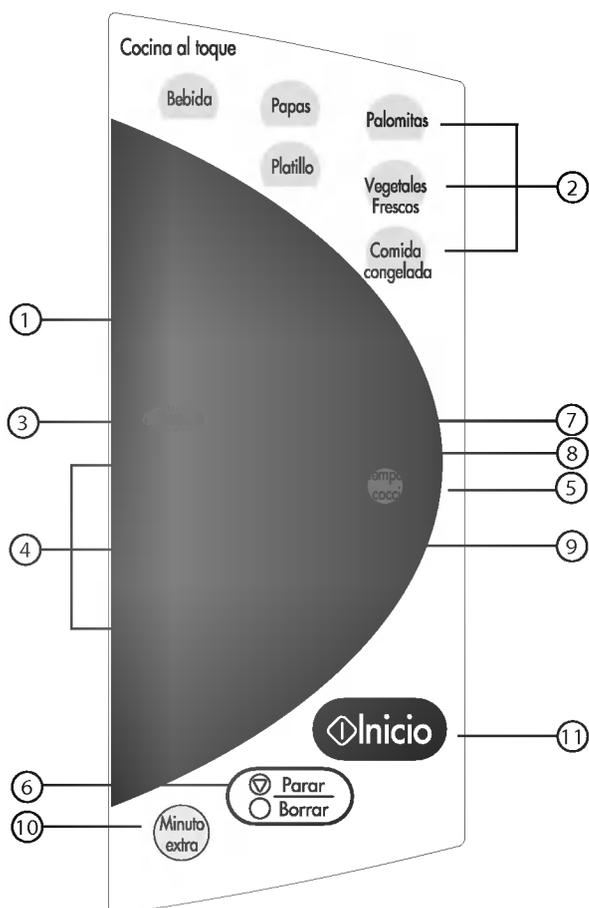
- 1 Manual de uso y cuidado
- 1 Bandeja giratoria de vidrio
- 1 Descanso del rodillo de la bandeja giratoria

Bandeja de vidrio giratoria



Descanso del rodillo de la bandeja giratoria

PANEL DE CONTROLES

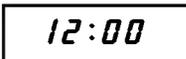
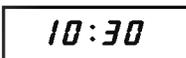


- 1. PANTALLA.** La pantalla incluye un reloj e indicadores que muestran la hora, los parámetros de tiempo de cocción y las funciones de cocción seleccionadas.
- 2. EL TOQUE RÁPIDO.** Esta tecla permite cocinar la mayoría de sus alimentos preferidos sin tener que seleccionar tiempos de cocción y niveles de potencia.
- 3. DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO.** Esta tecla es un método preciso para descongelar carne, aves y pescado de hasta 4 kilogramos o 6 libras.
- 4. TECLAS NUMÉRICAS.** Toque las teclas numéricas para indicar el tiempo de cocción, potencia, cantidades o peso.
- 5. TIEMPO DE COCCIÓN.** Toque esta tecla para fijar un tiempo de cocción.
- 6. PARO/BORRAR.** Toque esta tecla para detener el horno o para borrar datos.
- 7. TEMPORIZADOR.** Toque esta tecla para usar su horno de microondas como un temporizador en la cocina.
- 8. RELOJ.** Toque esta tecla para introducir la hora.
- 9. POTENCIA.** Toque esta tecla para fijar un nivel de potencia de cocción.
- 10. AGREGAR MINUTOS.** Toque esta tecla para cocinar a una potencia del 100% por 1 a 99 minutos, 59 segundos.
- 11. INICIO.** Toque esta tecla para iniciar todas las funciones (excepto sensor de Toque rápido, Descongelamiento Express, Cocción automática y Agregar minutos, que inician automáticamente) y para activar o desactivar el Seguro para niños.

RELOJ

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

Toque: La pantalla muestra:

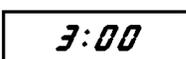
1.  
2.  
3.  
4.  

TEMPORIZADOR

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

Ejemplo: Para fijarlo en 3 minutos.

Toque: La pantalla muestra:

1.  
2.  
3.  

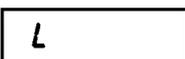
TIMER y tiempo en cuenta regresiva.

SEGURO PARA NIÑOS

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

Para programar el seguro para niños:

Toque: La pantalla muestra:

1.  Hora del día.
2.  

Toque y sostenga hasta que aparezca "L" en la pantalla. (Aproximadamente 4 segundos)

Para cancelar:

Toque: La pantalla muestra:

1.  Hora del día.

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

AGREGAR MINUTOS

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

Ejemplo : Para cocinar por 2 minutos.

Toque: La pantalla muestra:



Hora del día.



Dos veces Cuenta regresiva y potencia 100.

NOTA: Si toque AGREGAR MINUTO, se agrega desde 1 minuto hasta 99 min 59 segundos.

COCCIÓN A TIEMPO PROGRAMADO

Este elemento le permite programar un tiempo y una intensidad de cocción. Para resultados óptimos hay 10 niveles de intensidad además de intensidad alta (HIGH) que es el 100%. Para más información referirse a la "Tabla de niveles de intensidad de microondas" en la página 30.

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

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

Toque: La pantalla muestra:



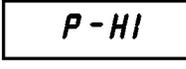
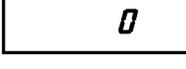
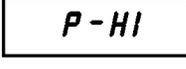
6. Al final del período de cocción, habrá dos sonidos cortos y uno largo. El horno se detendrá.

COCCIÓN EN ETAPAS

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

Ejemplo: Para programar un ciclo de cocción de 3 etapas.

Toque: **La pantalla muestra:**

- | | |
|--|---|
| 1.  |  |
| 2.  para programar la primera etapa en 3 minutos. |  |
| 3.  |  |
| 4.  para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. |  |
| 5.  |  |
| 6.  para programar la segunda etapa en 7 minutos. |  |
| 7.  |  |
| 8.  para programar la intensidad al 50% en la segunda etapa. |  |
| 9.  |  |
| 10.  para programar la segunda etapa en 7 minutos. |  |
| 11.  |  |

- | | | |
|---|---|---|
| 12.  | para programar la intensidad al 80% en la primera etapa. |  |
| 13.  | |  |
| 14. | Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo. | |
| 15. | Al final del período de cocción se escucharán dos sonidos cortos y uno largo. |  |

NIVELES DE INTENSIDAD DE LAS MICROONDAS

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

Tabla de nivel de intensidad de microondas

| Nivel de intensidad | Uso |
|---------------------|---|
| 10 (High) | <ul style="list-style-type: none"> 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 natillas. |
| 5 | <ul style="list-style-type: none"> Cocinar jamón, aves enteras, 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. Ablandar manteca y queso crema. |
| 0 | <ul style="list-style-type: none"> Tiempo de reposo. |

COCCIÓN POR CONTACTO RÁPIDO

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

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

Toque: **La pantalla muestra:**

1.  **Palomitas** *3.5*

2. El horno comenzará a funcionar automáticamente. Cuenta regresiva.

3. Al final del período de cocción, habrá dos sonidos cortos y uno largo. El horno se detendrá. *End*

Ejemplo: Para cocinar 1 papas.

Toque: **La pantalla muestra:**

1.  **Papas** *1*

2. El horno comenzará a funcionar automáticamente. Cuenta regresiva.

3. Al final del período de cocción, habrá dos sonidos cortos y uno largo. El horno se detendrá. *End*

TABLA PARA COCCIÓN POR CONTACTO RÁPIDO

| CORTE | TOQUE | PORCIÓN | INSTRUCCIONES |
|-----------------------------|--|---|---|
| Beverage (Bebidas) | 1 vez 2 veces | 1 taza 2 tazas | <ul style="list-style-type: none"> • Use una taza o vaso para microondas. • Revuelva después de recalentar. |
| Potato (Papas) | 1 vez 2 veces 3 veces 4 veces | 1 ea (8 oz.) 2 ea (16 oz.) 3 ea (24 oz.) 4 ea (32 oz.) | <ul style="list-style-type: none"> • Colóquelas en el centro del horno sobre una toalla de papel. • Pique la papa varias veces con un tenedor. • Luego de cocinar deje reposar por 5 minutos. |
| Popcorn (Palomitas de maíz) | 1 vez 2 veces 3 veces | 3.5 oz. 3.0 oz. 1.75 oz. | <ul style="list-style-type: none"> • Siga las instrucciones del paquete. • Use palomitas especiales para microondas. • No trate de hacer reventar los granos de maíz que no han reventado. • Caliente un sólo paquete por vez. • No deje el horno descuidado mientras hace palomitas de maíz |



Cuándo pinchar las palomitas de maíz de prepackaged; Coloque detenidamente tan la bolsa no toca paredes de horno. Doble cada fin de la bolsa en la mitad hacia la cima central de la bolsa.

DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

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

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

Se provee tres diferentes niveles de descongelación.

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

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

NOTA :

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

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

LAS PUNTAS OPERADORAS

• Para óptimos resultados: Saque el pescado, mariscos, carne y aves de su envoltura original o paquete de plástico. De lo contrario, la envoltura mantendrá el vapor y los jugos cerca del alimento, lo cual puede causar que la superficie se cocine.

Ejemplo : Para descongelar 1.2 lbs. de carne molida.

Toque: **La pantalla muestra:**

1.  descongelar

dEF1

2.  y 
para escribir el peso

1.2

3.  Inicio

Cuenta regresiva y DESCONGELAR.

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

End

- Para los mejores resultados, acomode su carne entera dentro de la forma de un buñuelo antes de congelar. Al descongelar, raspe la carne derretida cuando suene el pitido y continúe descongelando.
- Ponga los alimentos en recipientes que no son profundos o en una bandeja para asar a microondas para que junte lo que gotea.
- Los alimentos deben estar todavía fríos en el centro cuando los saca del horno.

TABLA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO

| SECUENCIA | TOQUE | ALIMENTO | CANTIDAD |
|----------------|----------------|---|-------------|
| CARNE | 1 VEZ | RES..... Carne molida, filetes, cubos para estofado, asado (distintos cortes), asado de costilla, hamburguesa. | 0.1/6.0 lbs |
| | | CORDERO..... Chuletas (1 pulgada de espesor), asado | |
| | | CERDO..... Chuletas, hotdog, costillar, asado, chorizos | |
| | | TERNERA..... Chuletas (1 lb, 1 /2 pulgada de espesor) | |
| AVES | 2 VECES | AVES..... Enteras (menos de 4 lbs.), cortes, pechugas (sin hueso) | 0.1/6.0 lbs |
| | | GALLINITA DE CORNUALLES..... Entera PAVO..... Pechuga | |
| PESCADO | 3 VECES | BISTECS / PICADAS... Bistec circular, Bistec Tenderloin Picadas de cordero (1 pulgada de grueso). Picadas de cerdo (1 pulgada de grueso) | 0.1/6.0 lbs |
| | | PESCADO..... Filetes, rebanadas MARISCOS..... Carne de cangrejo, colas de langosta, camarones, callo de hacha (vieiras). | |

Sopa y bocadillo

Muchos tipos de bocadillos se puede cocinar en su horno de microondas, porque para cocinar los bocadillos necesita levantar rapidamente la temperatura, pero no puede sobrepasar la temperatura, si no el pan va a ser duro. mejor la temperatura hasta el queso se funde. la manera de cocinar bocadillos.

Manera de cocinar bocadillos

- Calenta los bocadillos sobre la toalla de papel o plato de papel, para que absorber el vapor y no se moja el plato de papel, se puede envolver el bocadillo con la toalla de papel, despues de calentar el bocadillo le quita el papel en seguida. la mayor parte de bocadillos se calentan menos de 1 minuto poniendo en escala octava(80%).

- Lonjas delgadas de carne se calentan más fácil que las gruesas. las gruesas necesitan más tiempo para calentar, y el carne no se caliente el pan ya habra sobrepasado.

Manera de cocinar la sopa

- Cuando calenta la sopa de conservas bota la sopa al plato especial de horno de microondas, agrega leche y agua según indicados de conservas, durante el calentamiento mezcla una vez la sopa.
- Durante cocina la sopa leche y manteca mescal una vez y se guarda 3 minutos tapado el plato antes de comer.

Guía de cocinar la sopa de conservas

| Alimentos | Aantidad | Escala (%) | Tiempo de calentar (minuto) |
|--------------------------------------|-------------------|------------|-----------------------------|
| Caldo | 10 1/4 oz.(297ml) | 8 (80) | 5 - 6 |
| Sopa de leche y manteca | 10 1/4 oz.(297ml) | 8 (80) | 8 - 9 |
| Sopa de tomate | 26 oz.(767ml) | 8 (80) | 9 - 10 |
| Sopa de frijol, guisante y champiñón | 10 3/4 oz.(318ml) | 7 (70) | 10 - 11 |
| Sopa de vegetal petazo | 10 3/4 oz.(318ml) | 8 (80) | 4 - 5 |
| | 19 oz.(562ml) | 8 (80) | 7 - 9 |

Guía de cocinar la sopa tensa

| Alimentos | Cantidad (bolsa) | Escala (%) | Tiempo de calentar (minuto) |
|--|------------------|------------|-----------------------------|
| Un vaso de sopauna bolsa 1.25 onzas (37 g) | 1 | HI | 4 - 5 |
| | 2 | HI | 5 - 6 |
| | 4 | HI | 7 - 9 |

Vegetales y arroz

Instrucción de cocinar vegetales

Vegetales frescos:

Ponen los vegetales en plato de cocinar, aumenta el agua según la lista indicada, con tapa o vuelto lamina plástica. patata o berenjena, los vegetales enteros, antes de cocinar hay que pincharlos con tenedor. durante cocina mezcla o vuelve una vez, antes de comer se guarda tapado.

Vegetales congelados:

Una bolsa de 10 onzas(300 g) de vegetales congelados poniendo en un plato de 1-1.5 litros, y asumiendo el agua según indicados en bolsa. tapado el plato, calenta en escala high 6-10 minutos, durante cocinar mezcla una vez los vegetales, se guarda tapado el plato antes de comer.

Vegetales frescos

| Vegetal | Cantidad | Agua | Tiempo de calentar en escala HIGH(minutos) |
|--|---------------|------------------|--|
| Yemas de espárragos | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 6 ~ 8 |
| Frijoles petazos de 1.25 pulgadas(4cm) | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 10 ~ 12 |
| Colinabo, petazos | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 7 ~ 8 |
| Colinabo entero | 10 oz. (300g) | 1/4 vaso (50mL) | 7 ~ 8 |
| Col, petazo cuadrado | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 7 ~ 8 |
| Lonja zanahoria, 1 pulgada(1cm) | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 7 ~ 8 |
| Coliflor, patazos | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 6 ~ 7 |
| Berenjena entera | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 8 ~ 10 |
| Puerro entero | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 10 ~ 12 |
| Guisante | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 8 ~ 10 |
| Patata entero | 4 (8oz. ea.) | 1/2 vaso (125mL) | 15 ~ 18 |
| Espinaca | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 8 ~ 10 |
| Nabo, petazos | 1 lb (450g) | 1/2 vaso (125mL) | 11 ~ 13 |

Arroz

| Arroz | Recipiente | Agua | Escala (%) | Tiempo de calentar(minuto) | Tiempo de espera(minuto) | Nota |
|-------------------------------|--------------------|-------------------------|------------|----------------------------|--------------------------|--|
| Arroz de sabor, 6 onzas(170g) | 8 vasos (2 litros) | según indicado de bolsa | 7 (70) | 15 ~ 30 | 10 | El plato tapado al horno 5-7 minutos, pone arroz, sal y manteca mezclando. |
| Arroz largo, 1 vaso(250ML) | 8 vasos (2 litros) | 2 vasos (500mL) | 5 (50) | 14 ~ 16 | 10 | |
| Arroz corto, 1 vaso(250 ML) | 8 vasos (2 litros) | 2 vasos (500mL) | 5 (50) | 10 ~ 12 | 10 | |

Carne, aves y pescado

Manera de cocinar carne, aves y pescado

Con carne, aves y pescado fresco o descongelado, se lava carne, aves y pescado antes de cocinar.

Poniendo los pedazos ordenados planos en el plato, para que el resultado sea mejor evitando los pedazos doblados, y poniendo los greusos al borde del plato. el soporte del plato puede levantar las carnes separando con el líquido, condimenta el plato según la indicación, y después de cocinar pone sal. el mesclado de manteca y especias puede mejorar el color de carne.

Cubre el carne con hojuela de aluminio para que no sobrepase la temperatura. cubre el ave antes de cocinar y el carne en mitad de cocinar. fija la hojuela con palillo de dientes.

Pone poco salsa no cambia el tiempo de cocinar, antes de aumentar el tiempo de cocinar toma la temperatura de carne con termómetro normal en distintos puntos de carne sacando desde el horno.

El termómetro no se puede tocar al hueso o grasa, si no el grado no es correcto, el lugar de temperatura más baja se encuentra en el centro de músculo y al lado de hueso, por ejemplo la chuleta asada.

No se puede usar el termómetro normal dentro del horno microondas

Si examina el grado cocinado hay que cortar el carne, si el color es rojo significa que el carne es crudo, si el color es rosa significa el carne está en medio cocinado y si el color es gris significa el carne ya es totalmente cocinado. si el color del carne de cerdo es gris y el líquido es claro significa que es cocinado bien. si el líquido es claro amarillo y las piernas de ave puede mover libremente significa que ha cocinado bien todo el ave.

El color de pescado y mariscos no es transparente, pero cuando toca con el tenedor a carne que se cae fácil significa que ya ha cocinado bien.

Si el plato necesita cocinar más al horno microondas, recomenta que disminuye el tiempo de escala y cubre la carne o ave con hojuela de aluminio.

| Alimento | Potencia (%) | Tiempo calentar (minuto) | Tiempo de espera (minuto) | Nota |
|--|--------------|--------------------------|---|--|
| Bocadillo Congelado de carne de res, 4 onzas/uno(120g) | | | | Pone el carne en plato plano cubierto con papel parafina para que no se salpica. |
| 1 | HIGH | 2 1/2 ~ 2 | 2 | |
| 2 | HIGH | 3 ~ 4 | 2 | |
| 4 | HIGH | 5 ~ 7 | 2 | |
| Bocadillo congelado, 4 onzas/uno(120g) | | | | |
| 1 | HIGH | 5 ~ 6 | 2 | |
| 2 | HIGH | 7 ~ 8 | 3 | Vuelve cuando se calenta. |
| 4 | HIGH | 13 ~ 14 | 3 | |
| Pan de carne, 1.5 libras(675g) | 5 (50) | 23 ~ 25 | 5 | |
| Alimento tierno, 1 libra(450g) | | | | Temperatura aproximada medio crudo: 130° F(55° C) medio cocinado: 140° F(60° C) cocinado total: 170° F(77° C) |
| Medio crudo | 8 (80) | 12 ~ 14 | 10 ~ 15 | |
| Medio cocinado | | 14 ~ 16 | 10 ~ 15 | |
| Cocinado total | | 18 ~ 20 | 10 ~ 15 Cubierto con hojuela de aluminio | |

Carne, ave y pescado

| Alimento | Escala (%) | Tiempo de calentar(minuto) | Tiempo de espera(minuto) | Nota |
|--|--|--|--------------------------|---|
| Lonja de carne en salazón 1 2 4 | HIGH HIGH HIGH | 1 1/2 ~ 2 2 ~ 2 1/2 3 1/2 ~ 4 1/2 | 1 1 1 | Poniendo el carne en salazón en soporte o toalla de papel de plato, cubierta otra toalla de papel encima, para evitar salpicarse. |
| Chuleta, riñón grueso de 1/2 pulgada(1cm) 1 2 Chuleta, costilla gruesa de 1/2 pulgada(1cm) 1 2 4 | HIGH HIGH HIGH HIGH HIGH HIGH | 3 1/2 ~ 4 1/2 8 ~ 8 1/2 3 1/2 ~ 4 5 1/2 ~ 6 9 1/2 ~ 10 | 2 5 2 5 5 | Poniendo en plato plano, cubierto con papel de parafina para no salpicarse, vuelve durante cocina. |
| Walchicha de carne de puerco y res 1 2 4 | HIGH HIGH HIGH | 1/2 ~ 1 1 ~ 1 1/2 1 3/4 ~ 2 1/2 | 1 1 1 | Corta la salchicha antes de cocinar. |
| 120° F to 130° F (50° C to 55° C)jamón en lata, 3 libras(1.3Kg) temperatura aproximada, 120° F-130° F (50° C-55° C) | 5 (50) | 10 ~ 12 | 10 | Cubre la orilla de jamón con hojuela de aluminio poniendo en soporte cubierto por papel parafina, vuelve una vez durante cocina. |
| Lonjas de jamón, gruesa de 1 pulgada (2.5cm) (450g) | HIGH | 11 ~ 13 | 5 | Poniendo en plato plano cubierto con papel parafina, vuelve una vez durante cocina. |
| 170° F ~ 175° F (77° C ~ 79° C) carne asado de puerco (450g) temperatura: 170° F-175° F (77° C ~ 79° C) | 5 (50) | 17 ~ 19 | 10 ~ 15 | En plato con tapa o envuelto con membranaplástica. |

Carne, ave y pescado

| Alimento | Escala (%) | Tiempo de calentar(minutos) | Tiempo de espera(minuto) | Nota |
|--|--|---|---------------------------------------|--|
| Sarta de salchicha congelada (color marón asado) 2 4 Sarta de salchicha fresca, 1-2 onzas/cada uno(30-60g) 2 4 | HIGH HIGH HIGH HIGH | 3 ~ 4 4 ~ 5 4 ~ 6 5 ~ 7 | 1 1 1 1 | Trozos antes de cocinar. Trozos envuelto con membrana Plástica, antes de cocinar, y vuelve una vez. |
| Costillas de carnero, carne gruso de 1/2 pulgadas(1cm) 1 2 | HIGH HIGH | 3 ~ 4 7 ~ 8 | 2 5 | Poniendo en plato plano cubierto con papel parafina para no salpicarse. |
| Carne de ave, 1 libra(450g) Carne de pollo, 4 libras(1.8Kg max) Trozos de pollo, 2 libras(900g max) | HIGH HIGH HIGH | 10 ~ 12 17 ~ 20 9 ~ 11 | 10 10 Tented with foil 5 | Poniendo en soporte cubierto con membrana plástica. Poniendo en plato plano, el lado de piel para arriba, cubierto con membrana plástica. |
| Pescado y marisco Lonja pescado 3/4 libra(350g) filete de pescado, 2 petazo, 6 onzas/cada uno(170g) venera, 1 libra (450g) Langostino, tamaño mediano, 1 libra(450g) (pelado y lavado) Pescado entero, 1.5-1.75 libra | HIGH 5 (50) 7 (70) 7 (70) HIGH | 7 ~ 9 8 ~ 10 11 ~ 12 10 ~ 11 9 ~ 10 | 3 5 3 3 5 | Poniendo en plato única capa. Cubierto por papel parafina. Durante cocina ordena nuevamente o mescla el langostino y venera. |

Lista de cocinar rápida

| Tipo | Plato | Cantidad | Instrucción |
|--------------------|---|---|---|
| Plato Congelado | uno | 10onzas (280g) | <p>Saca el plato de la bolsa y cocina según indicados de bolsa.</p> <p>poniendo el plato envuelto con papel parafina al horno de microondas.</p> <p>Por ejemplo la comida congelada: fideo asado con carne pcada,arroz con pollo,arroz con carne de pavo.</p> |
| Vegetal | un vaso | vegetal de 8 onzas(230g) y 2 cucharadas de agua | Cubre con recipiente especial de microondas o membrana plástica. |
| | 2 vasos | vegetal de 16 onzas (454g) y 1/4 vaso de agua | Cubre con recipiente especial de microondas o membrana plástica. |
| | 3 vasos | vegetal de 24 onzas (680g) y 1/2 vaso de agua | Cubre con recipiente especial de microondas o membrana plástica. |
| | 4 vasos | vegetal de 32 onzas (900g) y 1/2 vaso de agua | Cubre con recipiente especial de microondas o membrana plástica. |
| | Nota: el peso de vegetal es peso neto,repelado y cortado. | | Prepara el vegetal(lavar,cortar 1-2.5 cm en lonjas o trozos); poniendo en recipiente especial de microondas;pone agua y tapa.la mayor parte de vegetales se guarda unos 2-3 minutos despús de cocinar. |
| Patata | 1 | 10oz.(280g) | Lavar y cortar en trozos,poniendo en soporte seguro de microondas o toalla de papel,una rueda de trozos separados(2.5cm) de distancia. Se guarda unos 3-5 minutos despús de cocinar. |
| | 2 | 20oz.(560g) | |
| | 3 | 30oz.(840g) | |
| | 4 | 40oz.(1120g) | |
| Palomitas de arroz | 1 | 3.5oz. (100g) | Poniendo la bolsa en plato de microondas y practica según indicados de fábrica. |
| | 2 | 3.0oz. (85g) | |
| | 3 | 1.75oz. (50g) | |

Lista de cocinar rápida

| Tipo | Plato | Cantidad | Instrucción |
|-----------------|------------------------------|-----------------------------|--|
| Plato de comida | Comida congelada o preparada | 1 plato, 8 onzas(230g) | Recipiente especial de microondas y cubierto con papel parafina, un plato 1-2 comidas. |
| | | 2 platos, 16 onzas(454g) | Por ejemplo: un plato con un pecho de pollo (4 onzas-115g), 1/4 vaso de vegetal, 1/4 vaso de puré de patatas o un pan con carne cocido y 1/4 vaso de vegetal cocido. |
| Bebida | Café/Té (frio) | 1 vaso, 8 onzas(230g) | Con el vaso especial de microondas o otro tipo de vaso seguro sin tapa y recalenta nuevamente y mezcla. |
| | | 2 vasos, 16 onzas(454g) | |

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 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 debe ser de acuerdo guía de descongelacion de este manual.
3. Partes de los alimentos se deshielan más rápido que otros, protéjalos si es necesario.
4. Algunos alimentos deberán ser completamente cubiertos antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido qué está algunas veces, 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 algunos alimentos que no se cocinan lo suficiente en el horno microondas para dorarse, y muchos necesitan color adicional.

Rostizar, pollo o pierna 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 de microondas.
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 murallas del horno y entre los selladores de la puerta. Lo mejor para limpiar lo derramado es un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán 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 deberán 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 absorberá constantemente toda la energía del microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno de microondas puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en toalla de papel, a menos que su libro de cocina contenga instrucciones para los 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 harcos eléctricos, los cuales causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o la orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, los cuales pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas, que llegan a cusar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de comida requieren tiempo de cocción corto. Si no se respeta el tiempo normal asignado, ellos pueden sobrecocerse y quemarse.
11. Sitúe el horno hacia el frente, que 1 apuerta quede a 8 cm. o más 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 furtas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. 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, 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 esparcise 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 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 bombilla se ha roto
 - La puerta no esta cerrada.
- P** Pasa energía de las microondas a través de la 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 reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su 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. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer palomitas en el microonda?
- R** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos estrictamente diseñados para producir "palomitas" 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 ESTAN COCINANDO "PALOMITAS" SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PARAR/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 guía de cocina?
- R** Revise su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió 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 microondas. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de cocción para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion cenvencional.

Especificaciones Técnicas

| | | |
|--------------------------------|-------------|-------------------------|
| | | MS-0843K |
| Entrada de energía | | 120 V ~ 60 Hz 10,5 A |
| Consumo de energía | | 1 200 W |
| Salida de microondas | | 800 W |
| Frecuencia | | 2 450 MHz |
| Dimensiones exteriores (mm) | ancho | 483 |
| | alto | 281 |
| | profundidad | 325 |
| Dimensiones de la cavidad (mm) | ancho | 326 |
| | alto | 219 |
| | profundidad | 315 |
| Dimensiones de la cavidad | | 0,8 Cu.ft. |

- Pesos y medidas aproximados.
- Las especificaciones están sujetas a cambio sin previo aviso.

| | |
|---|---|
| <p>El número de serie se encuentra en la parte trasera de esta unidad. Este número es único y no se utiliza para ninguna otra unidad. Conviene que registre usted aquí la información requerida y conserve esta guía como record permanente de su compra.</p> | <p>Fecha de la compra _____</p> <p>Nombre del Vendedor _____</p> <p>Dirección del Vendedor _____</p> <p>Teléfono del Vendedor _____</p> <p>Modelo No. _____</p> <p>Serie No. _____</p> |
|---|---|

LG Electronics México, S.A. de C.V. garantiza los **Hornos de microondas** por el término de **3 años** en todas sus partes y la mano de obra empleada en la reparación de este equipo, contra cualquier defecto de fabricación a partir de la fecha de compra del producto, bajo las siguientes :

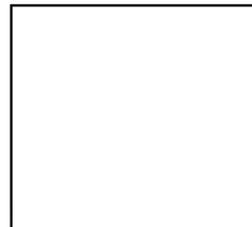
- El servicio de garantía solo podrá ser efectuado por nuestros Centros de Servicio Autorizados, siempre y cuando los productos LG hayan sido vendidos por LG Electronics México, S.A. de C.V. , así como sus distribuidores autorizados dentro de la República Mexicana. El centro de Servicio Autorizado más cercano a usted podrá ser consultado en la siguiente dirección de internet: <http://mx.lgservice.com> o a los siguientes teléfonos: 5321 1919 o 01800 347 1919.
- Para hacer efectiva la presente garantía se deberá presentar el producto y esta póliza debidamente llenada y sellada por el establecimiento donde se realizó la compra o el comprobante (factura) a cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados en la República Mexicana en los cuales se podrán adquirir de igual forma, las partes, componentes y/o accesorios de este producto.
- La empresa se compromete a reparar el producto o cambiar a elección de ésta, así como las piezas y componentes que llegaran a requerir sin ningún cargo para el consumidor y cubrir los gastos de transportación que se deriven de la presente garantía.
- Las refacciones y partes utilizadas para la reparación del aparato no tendrán ningún costo para el cliente, siempre y cuando el período de garantía estipulado en la presente póliza no se haya terminado.
- El tiempo de reparación del producto en ningún caso será mayor de 30 días hábiles contados a partir de la fecha de recepción en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados.
- Esta póliza de garantía no ampara accesorios tales como platos de los productos LG.
- Este producto no deberá ser operado a la intemperie, salvo los casos en que se indique lo contrario en el manual de operación del producto.

- Cuando el producto se hubiese utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no hubiese sido operado de acuerdo con el instructivo de uso que se le acompaña.
- Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por el fabricante nacional, importador o comercializador responsable respectivo.

En caso de extravío de la presente póliza, el consumidor puede solicitar una reposición con el establecimiento de compra o con LG Electronics México, S.A. de C.V., con previa presentación de su comprobante de compra (factura).

PRODUCTO: HORNO DE MICROONDAS

MODELO: **MS-0843K** SERIE: _____
DISTRIBUIDOR: _____
DIRECCIÓN: _____ COLO: _____
CIUDAD: _____ ESTADO: _____
FECHA DE ENTREGA: _____



SELLO DE TIENDA

OFICINAS REGIONALES DE SERVICIO

| | | |
|--------------|----------------|--|
| México, D.F. | (55) 5321 1919 | Av. Sor Juana Inés de la Cruz No.555, Col. San Lorenzo Tlalnepantla, Edo. Mex., C.P. 54033 |
| Guadalajara | (33) 3647 4986 | Av. Arcos No. 687, Col. Jardines del Bosque, Guadalajara, Jalisco, C.P. 44520 |
| Monterrey | (81) 8346 2810 | Bermudas No. 146, Col. Vista Hermosa, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64620 |
| Mérida | (99) 9942 0204 | Calle 56-B No. 479-B x 17-A y 17, Av. Prol. Paseo de Montejo, Col. Buena Vista, Mérida Yuc., C.P.97127 |

Teléfono sin costo 01 800 347 1919 y en el Distrito Federal 5321 1919
Fax sin costo 01 800 347 1296
Página web <http://mx.lgservice.com>

COMERCIALIZADOR:



LG Electronics México, S.A. de C.V.

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No.555, Col. San Lorenzo Tlalnepantla, Edo. de Mex., C.P. 54033, Tel: 5321 1919

