



**LG**

Life's Good

# MANUAL DE INSTRUCCIONES

# HORNO MICROONDAS

Por favor lea detalladamente este manual antes de utilizar este aparato.

MS0849B



MFL06449009

[www.lg.com](http://www.lg.com)

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS**

No intente operar este horno con la puerta abierta pues, esto puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no forzar las cerraduras de seguridad.

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

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

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

### **ADVERTENCIA**

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobrecocción puede ocasionar un INCENDIO y como consecuencia dañar el horno.

### **ADVERTENCIA**

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

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo reposar en el horno por un corto lapso de tiempo, luego revuelva o bata cuidadosamente y revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras (especialmente el contenido de biberones y frascos de alimentos para niños).

## Importantes Instrucciones de Seguridad

**ADVERTENCIA**-Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, daños corporales a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

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

**CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES**

## Tabla de Contenidos

4	ESPECIFICACIONES TECNICAS
5	INSTALACIÓN
7	INTRODUCCIÓN
10	DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCTIVO DE OPERACIÓN
17	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
18	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
19	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

## Especificaciones Tecnicas

	MS0849B
Potencia de Entrada	127V ~ 60Hz
Salida	800W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	485 mm X 280 mm X 385 mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	328 mm X 213 mm X 341 mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1200W (Microondas)

# Instalación

## A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

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

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

**ADVERTENCIA**— El uso inapropiado del enchufe conectado a tierra puede resultar en choque eléctrico.

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

**CUIDADO:** Adjuntar el adaptador terminal a tierra al tornillo del tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del artefacto ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe, pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y conduce a fallos eventuales del adaptador con conexión a tierra.

### NOTAS:

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

# Instalación

## B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

## C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

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

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón eléctrico y vuelva a conectarlo.

## D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse.

En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

## E. UBICACIÓN DEL HORNO

Su horno de microondas puede ser ubicado fácilmente en su cocina, salón familiar o cualquier otro lugar en su casa. Coloque el horno en una superficie plana, tal como el mostrador de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa de gas o eléctrica. El flujo de aire alrededor del horno es importante.

## F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

# Introducción

## Como Trabaja el Horno Microonda.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz del día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas; sin embargo, tienen un magnetrón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad suministrada al tubo del magnetón es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria está localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales de los cuales los platos para cocción en microondas son contruidos. Las microondas no calientan las cacerolas, aunque las vasijas eventualmente se calentarán del calor generado por los alimentos.

**Un artefacto muy seguro:** Su horno microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta es abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, sin dejar "residuos" de energía que le causen daño cuando cocina sus alimentos.

## Obteniendo los Mejores Resultados de su Horno Microondas.

**Mantener Vigilancia.** Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, de cuanta atención le pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación, de manera que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Las instrucciones en las recetas para "elevar", "batir", y otras similares, deben ser consideradas como el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar siendo cocidos desigualmente, simplemente haga los ajustes que le parezcan apropiados para corregir el problema.

## Factores que afectan los tiempos de cocción.

Para verificar el voltaje de su horno, refiérase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen una gran diferencia en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable mayor para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro proporcionan rangos de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los alimentos permanecen poco cocidos en el extremo más bajo del rango de tiempo y quizás algunas veces quiera cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo dado, dependiendo de la preferencia personal.

La filosofía de este libro es que es mejor para una receta ser conservador con los tiempos de cocción dados.

Mientras los alimentos se echan a perder cuando quedan crudos, algunas de las recetas, particularmente aquéllas para panes, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del horno cuando la cocción no se haya completado totalmente.

Este no es un error.

Cuando los deje reposar, usualmente cubiertos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno, ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viaja al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que estén cocidos por completo, las partes externas se sobrecocinarán o inclusive se quemarán. Mientras gana experiencia usando su horno de microondas, usted se hará diestro estimando los tiempos de cocción y reposo para los diferentes alimentos.

## Cómo Afectan las Características de los Alimentos la Cocción con Microondas.

**Densidad de los alimentos:** Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan más rápido que alimentos pesados y densos, tales como asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos, pues las orillas externas pueden quedar secas y quebradizas.

**Altura de los alimentos:** La porción superior de los alimentos altos, en especial los asados, se cocinarán más rápido que la porción inferior. Por lo tanto, es recomendable virar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

# Introducción

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

**Contenido de hueso y grasa de los alimentos:** Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine cortes de carne con huesos o con mucha grasa para que las carnes se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

**Cantidad de alimentos:** El número de microondas en su horno permanece constante sin considerar la cantidad de alimentos que esté cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando se prepare 1/2 receta.

**Formas de los alimentos:** Las microondas penetran sólo cerca de 1 pulg. (2,5 cm.) en los alimentos, la porción interna de alimentos gruesos se cocina ya que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. En otras palabras, solamente las orillas externas de los alimentos verdaderamente se cocinan por energía de microondas; el resto es cocido por convección. Por consiguiente, la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas es aquel cuadrado y grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que aún el centro esté caliente. Alimentos redondeados de forma delgada y alimentos en forma de anillos se cocinan satisfactoriamente en el microondas.

## Técnicas Especiales de Cocción con Microondas.

**Dorar:** Carnes y pollos que son cocidos 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocidos por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar y así obtener un apetitoso color. Las salsas más usadas para dorar son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Ya que son agregadas en cantidades relativamente pequeñas a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

**Cubrir:** Una cubierta mantiene el calor y el vapor causando que los alimentos se cocinen más rápido. Usted puede usar una tapa o plástico especial para microondas con las orillas plegadas hacia abajo para prevenir salpicaduras.

**Cubrir con papel resistente a las grasas:** este papel previene efectivamente las salpicaduras y ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero,

debido a que este papel no cubre tan bien como una tapa o el papel plástico para microondas, permite que los alimentos se sequen ligeramente.

**Envolver en papel a prueba de grasa o toalla:** los emparedados y otros alimentos que contengan pan deberán envolverse antes de colocarlos en el microondas para evitar que se sequen.

**Colocación y espacio:** Los alimentos individuales, tales como patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia uno de otro y de preferencia en forma circular. Nunca coloque un alimento sobre otro.

**Revolver:** Revolver es una de las más importantes de todas las técnicas para cocinar en hornos microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltos con el propósito de mezclarlos. Los alimentos cocidos en microondas; sin embargo, son revueltos para esparcir y redistribuir el calor. Siempre revuelva de afuera hacia el centro ya que la parte exterior de los alimentos se calientan primero.

**Voltear:** Alimentos grandes y altos, tales como asados y pollos enteros deben ser volteados para que la parte superior e inferior se cocinen uniformemente. Es también buena idea voltear los pedazos de pollo y chuletas.

**Colocar porciones gruesas hacia afuera:** Ya que las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, tiene sentido colocar la porción más gruesa de la carne, pollo y/o pescado, en la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

**Envolver:** Hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se colocan en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de esas porciones. Nunca use mucho papel de aluminio y asegúrese que esté bien ajustado al plato donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico en el horno.

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

**Agujerear:** Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana podrían reventar en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluyen ambos yema y clara de huevos, ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas enteras.



# Introducción

**Verificación de cocción:** Ya que los alimentos se cocinan tan rápido en un horno microondas, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluyendo carnes y aves, son sacados del horno antes de que estén completamente cocidos y dejados que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de reposo.

**Tiempo de Reposo:** Los alimentos son a veces reposados de 3 a 10 min. después de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el tiempo reposo para retener el calor a menos que estén supuestos a ser de textura seca (por ejemplo: pasteles y bizcochos). El tiempo de reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda que el sabor se mezcle y desarrolle.

## Utensilios Seguros para Microonda:

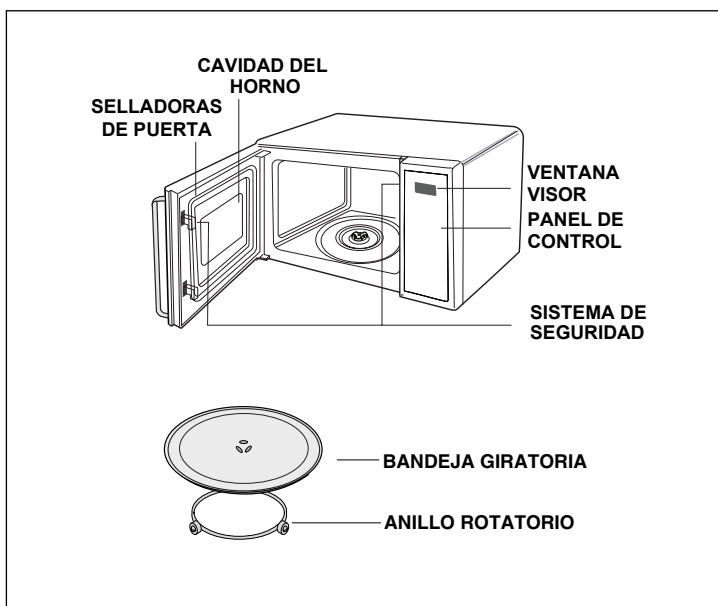
**Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda.** Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos eléctricos, un fenómeno que asemeja relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios, existe una manera fácil de averiguar si estos pueden ser utilizados en su microondas.

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

- 1. Vajillas:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas. Si tiene duda, consulte la lectura de la etiqueta de fábrica o realice la prueba de microondas.
- 2. Cristalería:** La cristalería que es resistente al calor es segura en el microondas. Ésta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, de cuello angosto o vasos de vino, ya que estos pueden estallar al calentar el alimento.
- 3. Papel:** Platos de papel y contenedores son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a ser cocidos sean bajos en grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en las cuales los alimentos grasosos, tales como el tocino son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color puede desteñirse.
- 4. Contenedores plásticos:** Estos pueden usarse para mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno debido a que alimentos calientes por lo general enroscan y derriten el envase de plástico.
- 5. Bolsas plásticas para cocción:** Estas son seguras en el microondas con tal de que estén hechas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un agujero en la bolsa de tal manera que escape el vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, ya que se derretirán y romperán.
- 6. Utensilios plásticos para microonda:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
- 7. Alfarería, gres y cerámica:** Envases hechos de estos materiales son generalmente adecuados para usarlos en el microondas, pero deberán ser probados para asegurarse.

**PRECAUCIÓN:** ALTO CONTENIDO DE HIERRO, PLOMO, SON ALGUNOS OBJETOS QUE NO DEBEN SER UTILIZADOS PARA COCINAR.

## Diagrama de Características/Panel de Control



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

Bandeja giratorio ..... 1  
 Manual de instrucciones ..... 1  
 Anillo rotatorio ..... 1

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



### MS0849B

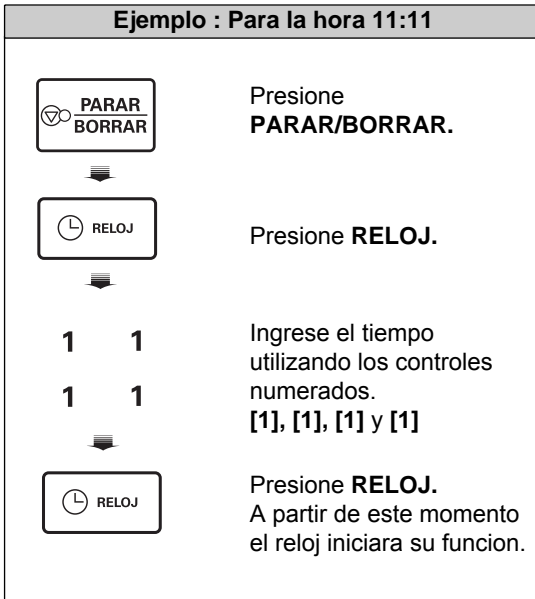
**NOTA:** Un silbato suena cuando se pulsa una tecla del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

# Instructivo de Operación

## 1. AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el microonda es conectado por primera vez o al haber sido desconectado y puesto a funcionar nuevamente, el visualizador indicara la hora en "0".

**Ejemplo : Para la hora 11:11**



Presione **PARAR/BORRAR**.

Presione **RELOJ**.

Ingrese el tiempo utilizando los controles numerados. **[1], [1], [1] y [1]**

Presione **RELOJ**. A partir de este momento el reloj iniciara su funcion.

### NOTA:

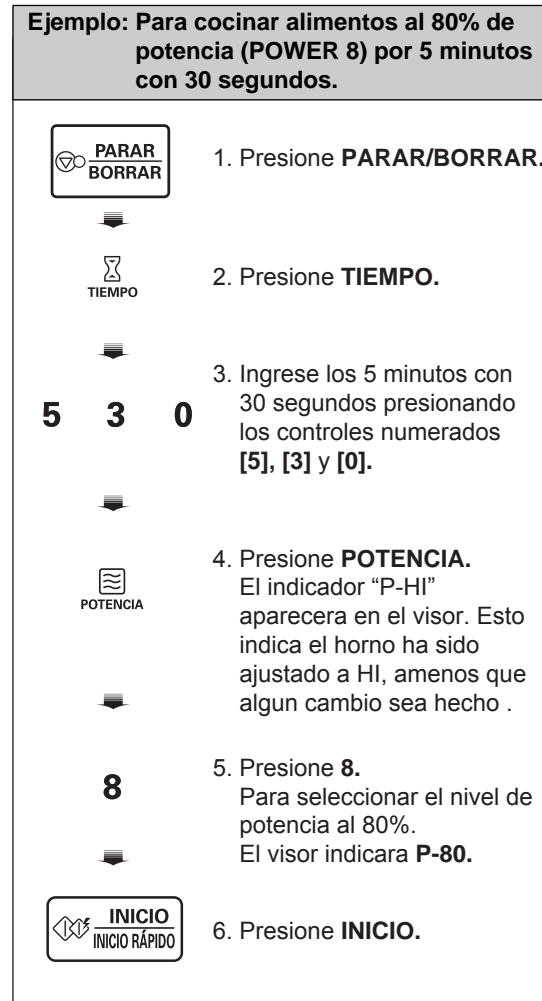
Para borrar "Err" presione PARAR/BORRAR.

## 2. TIEMPO DE COCCIÓN

Esta funcion le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.

Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustables mas ALTO pues existen alimentos que necesitan de menos potencia (ALTO-POTENCIA)

**Ejemplo: Para cocinar alimentos al 80% de potencia (POWER 8) por 5 minutos con 30 segundos.**



1. Presione **PARAR/BORRAR**.

2. Presione **TIEMPO**.

3. Ingrese los 5 minutos con 30 segundos presionando los controles numerados **[5], [3] y [0]**.

4. Presione **POTENCIA**. El indicador "P-HI" aparecera en el visor. Esto indica el horno ha sido ajustado a HI, amenos que algun cambio sea hecho .

5. Presione **8**. Para seleccionar el nivel de potencia al 80%. El visor indicara **P-80**.

6. Presione **INICIO**.

Cuando la cocción haya sido efectuada, se escucharán dos sonidos cortos y uno prolongado. La palabra **End** se vera en el visor. Entonces el horno entrara en modo de apagado.

### NOTA:

Si usted no selecciona ningun nivel de potencia, el horno funcionara en la potencia ALTO. Para seleccionar una cocción en ALTO-POTENCIA no haga los pasos 4 y 5.

# Instructivo de Operación

## 3. DOS ETAPAS DE COCCIÓN

Para la cocción por etapas de tiempo múltiple, repita los pasos del 2 al 5 (de la página anterior), antes de presionar INICIO y el nivel de potencia. El "Descongelamiento Automático" puede ser programado antes de iniciar la cocción por etapas, así se descongela primero y se cocina después.

## 4. NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas posee 11 niveles de potencia para ofrecerle una mejor versatilidad y flexibilidad de control sobre la cocción de sus alimentos.

La tabla, abajo ilustrada, le indica los alimentos y sus niveles de potencia para la cocción.

**NIVEL DE POTENCIA**

Power Level	Use
Alto	*Agua Hervida *Carne Molida *Caramelos *Piezas de aves, pescado y vegetales *Cortes tiernos de carne
9	*Recalentar arroz, pasta y vegetales
8	*Recalentar alimentos de rápida cocción *Recalentar emparedados
7	*Cocinar huevos, leche y platos de queso *Postres (harina) y panes *Derretir chocolate
6	*Carne de ternera *Pescado entero *Dulces y natillas
5	*Cocinar jamones, aves enteras, cordero *Costillas asadas, lomo.
4	*Carnes, Aves y mariscos
3	*Cocinar cortes muy tiernos de carne *Chuletas de cerdo
2	*Desenfriar frutas *Suavizar mantequillas
1	*Mantener alimentos y platos de comida calientes *Suavizar mantequilla y quesos
0	*Tiempo en espera *Temporizador Independiente

## 5. SEGURO CONTRA NIÑOS

Esta función le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia, como por ejemplo los niños.

Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podrá ser operado.

### Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.



Presione **PARAR/BORRAR**.



**0**

Presione y sostenga "**0**" o "**PARAR/BORRAR**" o "**INICIO**" hasta que aparezca "**L**" en el visor y un leve sonido se escuche. El indicador "**L**" permanecerá en el visor.



En este modo cada control que usted presione en el panel mostrará "**L**" en el visor. Para cancelar esta función siga los pasos abajo señalados.

### Ejemplo : para cancelar el cierre de seguridad

**0**

Presione y sostenga "**0**" o "**PARAR/BORRAR**" o "**INICIO**" hasta que el indicador "**L**" desaparezca del visor. La hora y fecha vuelven a indicarse en el visor.




# Instructivo de Operación


## 6. TEMPORIZADOR

Usted puede utilizar el temporizador para otros propósitos que no sean cocinar.

**Ejemplo: 3 minutos para huevos o una llamada.**

 Presione **PARAR/BORRAR**.

↓


 Presione **TIEMPO**.

↓

Presione los controles numerados para ajustar el tiempo. El temporizador puede programarse hasta un tiempo límite de 99 minutos con 99 segundos

**3 0 0**


↓

 Presione **POTENCIA**.

↓

**0** Presione **[0]** (Nivel de Potencia 0).

↓


 Presione **INICIO**.

## 7. COCCIÓN AL TOQUE

COCCIÓN AL TOQUE! Que facil....


El menu en el horno ha sido programado para cocinar alimentos automaticamente. Solo indique al horno que desea y el horno cocinara su seleccion.

**Ejemplo: Para cocinar Palomitas, siga los pasos..**

 Presione **PARAR/BORRAR**.

↓

\*Coloque el Palomitas en el horno .

 Presione **PLATO CON ALIMENTOS**.

El horno iniciara la cocción de su seleccion sin que usted presione INICIO. Asegure tener la puerta del horno cerrada al momento de hacer su seleccion.

**TABLA DE COCCIÓN AL TOQUE**

Control	Tiempo en Secuencia	Porciones	Instrucciones
PALOMITAS DE MAIZ	1 vez	100 g.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga instrucciones del envase</li> <li>• Utilice envase especial para PALOMITAS</li> <li>• Haga un paquete a la vez.</li> <li>• No deje el horno sin atencion.</li> </ul>
PAPAS	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 ea(227 g.) 2 ea (454 g.) 3 es (681 g.) 4 ea (908 g.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque en el centro del horno sobre papel toalla. Pinche la patata con frecuencia. Despues de cocidas deje reposar por 5 minutos.</li> </ul>
BEBIDAS	1 vez 2 veces	1 taza (227 g.) 2 tazas (454 g.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice solo tazas para horno microondas.</li> <li>• Deje escurrir despues de calentar.</li> </ul>
VEGETALES FRESCOS	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparar las vegetales (lavar y cortar las vegetales en rebanadas o pedazos de 12.7mm)</li> <li>• Cúbralas con un plastico con perforaciones</li> </ul>
PLATO CON ALIMENTOS	1 vez 2 veces	1 serving 2 serving	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coloque las comida en un plato</li> <li>• Cúbralas con un plastico con perforaciones</li> </ul>
ALIMENTOS CONGELADOS	1 vez	284 g.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Siga instrucciones del envase</li> </ul>

# Instructivo de Operación

## 8. DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

En el horno existen tres secuencias de descongelamiento prefijadas. La característica de DESCONGELADO AUTOMÁTICO le brinda el mejor método para descongelar sus alimentos de una manera más rápida. La guía de cocción le mostrará la secuencia de descongelamiento requerida. Con el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO el horno ajusta el nivel de potencia y el tiempo. El peso de los alimentos determinará el tiempo y la potencia. Para mayor conveniencia el sistema de DESCONGELADO AUTOMÁTICO posee un mecanismo de sonido que le permite verificar, voltear, separar o agregar tal y como se recomienda en la guía de DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO POR PESO. El sistema tiene tres niveles de acuerdo al alimento:

- DES1 : CARNE**
- DES2 : AVES (POLLO)**
- DES3 : CHULETAS**

\*Puede seleccionar solo presione el control CARNE (una vez), POLLO (dos veces) PESCADO (tres veces).

\*El peso va de 0,1 a 4,0 Kg. Sin embargo cuando desea descongelar y cocinar en secuencia múltiple, debe ingresar menos de 4,0 Kg. Si intenta hacerlo en el visor se indicará **Err.**

**Ejemplo: Para descongelar 1,2 libras de carne molida, seleccione el menú CARNE ingrese el peso y presione INICIO.**



Presione **PARAR/BORRAR.**



Presione **DESCONGELADO AUTOMÁTICO.** El indicador def 1 se vera en el visor.



**1 2**

Ingrese el peso presionando los controles numerados del panel de control. [1] y [2]. **1,2** se vera en el visor



Presione **INICIO.** Se iniciara el descongelamiento .

### NOTA:

Cuando usted presione INICIO el visor cambiara el tiempo de descongelamiento a una cuenta regresiva. El horno emitira un sonido durante el proceso. Esto le permitira abrir la puerta para cambios o arreglos al alimento. Remueva partes no deseadas, luego coloque el alimento de vuelta al horno y presione INICIO para reanudar el proceso. **El horno no se detendra durante la emision de sonidos si la puerta del mismo no es abierta.**

\*Para mejores resultados remueva el papel o plastico de los alimentos. De otra manera el material , papel o plastico se adherira al alimento y los jugos que este produce podrian cocer algunas partes del alimento.

\*Coloque los alimentos en un envase de vidrio o sobre una parrilla de microondas para los liquidos.

\*El alimento podria estar un poco frio en el centro al momento de retirarlo del horno.

### SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO POR PESO

Secuencia	Alimento
<b>1 CARNE</b>	<b>RES</b> Carne molida, carne de cacerola, lomo, asados, costillas, hamburguesas. <b>CORDERO</b> Chuleta ( 1 pulgada de grosor) <b>CERDO</b> Chuletas ( pulgada de grosor) , Perros Calientes, Costillitas, Costillitas asadas, Salchichas <b>TERNERA</b> Cortes de 0.6Kg.
<b>2 AVES</b>	<b>POLLO</b> Enteros ( 2,5 Kg o menos) Pechuga deshuesada <b>PAVO</b> Pechugas ( 4,0 Kg o menos)
<b>3 CHULETAS</b>	<b>BISTECES</b> Redondos, filetes. ( 4,0 Kg o menos) <b>CHULETAS</b> De cordero (grueso de 25.4mm ), De Puerco ( 12.7mm de grueso). ( 4,0 Kg o menos) <b>PESCADO</b> Filetes, bisteces, todo. ( 4,0 Kg o menos) <b>MARISCOS</b> Cangrjo, Langosta, Camarón, Escalopas. ( 4,0 Kg o menos)

# Instructivo de Operación

**ADVERTENCIA : No utilice papel aluminio para la cocción de alimentos en el horno.**

## CARNE

1. No existe técnica especial para la buena cocción de las carnes. La misma ha de estar preparada y sazonada ( al gusto ) . Las carnes han de estar descongeladas antes de su cocción.
2. Coloque la carne en un plato o parrilla para microondas.
3. Cocine de acuerdo y siguiendo las indicaciones dadas en la guía de cocción, abajo, utilizando periodos largos para cortes grandes y periodos cortos para cortes pequeños. Para trozos o cortes grueso utilice periodos más largos.
4. Voltee la carne al menos una vez durante el tiempo de cocción.
5. Deje reposar la carne por un periodo de tiempo de 5 a 10 minutos dentro del horno. Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción.
6. Asegurese que las carnes , especialmente la carne de cerdo, este bien cocida antes de comerla. (La carne de cerdo al igual que los otros tipos de carnes, pueden contener bacterias dañinas al ser humano, es por esta razón que se deben tomar las precauciones necesarias para la correcta cocción de estos alimentos. Siguiendo las indicaciones aquí dadas usted y su familia podrán disfrutar de excelentes y saludables comidas.)

**TABLA DE COCCIÓN DE CARNES**

CORTES CARNES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR TIEMPO
<b>CARNES</b>		
- Cruda	8	9-11 minutos
- Medio	8	10-11 minutos
- Bien Cocido	8	12-14 minutos
Carne molida (Para cacerolas ) Hamburguesas, Frescas o congeladas ( de 114g )	ALTA	7-9 minutos
- 2 Croquetas	ALTA 100%	3-5 minutos
- 4 Croquetas	ALTA 100%	4-6 minutos
<b>CERDO</b>		
Lomo , Pierna Tocino	8	13-16 minutos
- 4 piezas	ALTA	3-4 minutos
- 6 piezas	ALTA	4-6 minutos

**NOTA:**

Los tiempos de cocción aquí dados son solo una guía práctica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

## AVES

1. No existe método especial alguno para preparar aves, esto va a gusto de cada quien. Se recomienda, sin embargo, que la carne de aves este previamente sazonada.
  2. La carne de aves ha de estar descongelada y pulcramente limpia.
  3. Impregne el ave con aceite (de su preferencia).
  4. El ave se coloca en el horno en un envase o parrilla de microondas.
  5. Cocine de acuerdo a las instrucciones dadas en la tabla de cocción (abajo), voltee el ave durante el tiempo de cocción. La carne de ave por lo general se cocina uniformemente, especialmente en las áreas con huesos.
- importante para la correcta cocción del ave.
7. Asegurese de que el ave este bien cocido antes de comer. Un ave entera esta completamente cocida cuando sus jugos naturales son claros, verifique pinchando levemente con un tenedor. El ave debe cortarse en las partes más gruesas con un cuchillo para ver si esta bien cocida la carne de esa área.

**TABLA DE COCCIÓN PARA AVES**

AVES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR PESO
<b>POLLO</b>		
Entero	8	12-14 minutos
Pechuga con hueso	8	10-12 minutos
Porciones	8	11-13 minutos
<b>PAVOS</b>		
Entero	8	13-15 minutos

**NOTA:**

\*Los tiempos de cocción aquí dados son solo una guía práctica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

\*En aves enteras el peso del ave ya preparada es el que debe calcularse.

# Instructivo de Operación

## PESCADO

1. Coloque el pescado en un recipiente largo no metalico.
2. Cubralo con plastico para microondas o con la cubierta del envase. ( en caso que la poseea)
3. Coloque el recipiente con el pescado sobre el tornamesa.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones en la tabla de cocción ( abajo)
5. Una vez que haya terminado el ciclo de cocción dejese reposar, tal y como se indica en la tabla de cocción.
6. Despues de haber transcurrido el tiempo de reposo, verifique que el pescado este enteramente cocido. El pescado debe estar opaco y su carne muy tierna, esto es indicio que se cocido correctamente.

**TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO FRESCO**

<b>Pescado</b>	<b>Potencia</b>	<b>Tiempo de Coccion por Libra</b>	<b>Metodo</b>	<b>Tiempo de Reposo</b>
<b>Filetes</b>	ALTA	5-7 minutos	anadir 15-30 ml(1-2 chdas)	2-3 minutos
<b>Macarela Entera</b>	ALTA	5-7 minutos	–	3-4 minutos
<b>Trucha entera</b>	ALTA	6-8 minutos	–	3-4 minutos
<b>Cortes de Salmon</b>	ALTA	6-7 minutos	anadir 15-30ml (1-2 chdas)	3-4 minutos



## Otras Instrucciones de Ayuda

### Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo de cocción para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para verificar como está. Es fácil sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con poco contenido de agua se pueden secar y ponerse duros si se cocinan por demasiado tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Podrían quemarse.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc., asegúrese de perforar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

### Descongelado de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para descongelarlos. (Asegúrese de quitarle cualquier atadura metálica y envoltorios.)
2. Descongele de acuerdo a la Guía para Descongelar de este manual.
3. Para las partes de los alimentos que se descongelan más rápido que las otras, protéjalas si es necesario.
4. Algunos alimentos no deberán ser descongelados totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces es mejor comenzar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

### NOTA:

El aire proveniente de las aberturas puede estar caliente durante la cocción, esto es normal.

### Dorar:

Hay unos pocos alimentos que no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse y pueden necesitar color adicional.

Sazonadores como SHAKE & BAKE, páprika y agentes para dorar como KITCHEN BOUQUET o salsa Worcestershire pueden ser usados con las chuletas, trozos de carne o piezas de pollo. Asados, aves o perrito cocinados por 10-15 minutos o más, se dorarán mejor sin aditivos extras.

### Utensilios de Cocina:

1. La mayoría de vidrios, cerámicas de vidrio y resistentes al calor, son excelentes utensilios.

2. La mayoría de las servilletas de papel, toallas, platos, recipientes, cajetas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes, tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno de microondas. Siga las instrucciones del fabricante o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microondas.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

### Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio.  
Salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se pegan en las paredes y entre los sellos de la puerta. Es mejor limpiar lo derramado enseguida con un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño suave para sacar las migajas que caen entre la puerta y el marco.  
Es importante mantener esta área limpia para asegurar un sellado hermético. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado, enseguida enjuague y seque. Al hacerlo, no use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantenga el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón, luego con agua limpia y séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá colarse por los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y limpie con un paño húmedo seguido inmediatamente con un paño seco. Presione Desligue/Cancela después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpio. Use solamente agua tibia con jabón, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS, TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ESPONJAS PLÁSTICAS O DE ALUMINIO.  
Las partes de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

## Precauciones de Seguridad

1. No intente forzar, ni ajustar o reparar la puerta, el panel de control, el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá la energía de las microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, pueden quemarse o carbonizarse si se calienta por mucho tiempo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.  
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas (ej. oro o plata). Siempre remueva los amarres de metal. Objetos de metal en el horno producen arcos eléctricos, los cuales pueden causar severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, esto puede causar fugas de microondas.
8. No use productos de papeles reciclados ya que pueden contener impurezas las cuales pueden causar chispas y/o fuegos durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a estos, pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar perfore la cáscara de las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interna reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Note que en algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico para microondas, para calentar o cocinar, como se indica en los libros de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando líquidos son cocinados en microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.  
Cuando el recipiente es removido, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico desechable, papel o materiales combustibles, verifique el horno frecuentemente para revisar si el recipiente se está deteriorando.

**ADVERTENCIA:** Asegúrese que los tiempos de cocción estén fijados correctamente ya que la sobrecocción puede causar un INCENDIO y como consecuencia DAÑAR el HORNO.

## Preguntas Y Respuestas

- P** Qué está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
- R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
- El foco se ha fundido.
  - La puerta no está cerrada.
- P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
- R** No. Los orificios o ductos están hechos para permitir el paso de la luz; ellos no permiten el paso de energía de microondas.
- P** Porque suena el "Beep" cuando un botón del panel de control es tocado?
- R** El Beep suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada correctamente.
- P** Se daña el microonda si se opera mientras está vacío?
- R** Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.
- P** Porque los huevos a veces revientan?
- R** Cuando cocine, fría o escale huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cáscara.
- P** Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?
- R** Después que la cocción del microondas termina, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer palomitas (Popcorn) en el microondas?
- R** Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para hacer "popcorn" en hornos microondas.
  - (2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para la obtención de un producto aceptable. SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAÍZ NO REVIENTA EN EL TIEMPO PREVISTO, DETENGA EL PROCESO. LA SOBRECOCIÓN PUEDE RESULTAR EN UN INCENDIO.
- ADVERTENCIA:** NUNCA USE CUALQUIER BOLSA DE PAPEL PARA REVENTAR MAÍZ. NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBREPASADOS QUE NO LLEGARON A REVENTAR.
- P** Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocina?
- R** Verifique su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver qué causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocción y la potencia son sugerencias escogidas para ayudar a prevenir la sobrecocción, el problema más común de acostumbrarse al uso de su horno de microondas. Variaciones en el tamaño, peso y forma del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de la guía de cocción para verificar si los alimentos están cocidos, tal y como lo haría en la cocina convencional.



Fabricado en China