LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

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

MS204***
(Opcional, por favor verifique las especificaciones del modelo)

MFL65920511_06

www.lg.com

Precauciones

Precauciones para evitar la posible exposición a un exceso de energía del microondas.

Usted no puede operar su horno con la puerta abierta debido a los cierres de seguridad existentes en el mecanismo de la puerta. Estos cierres de seguridad desconectan automáticamente cualquier cocción cuando la puerta se abre, lo cual, en el caso de un horno microondas, podría resultar en una exposición peligrosa a la energía del microondas.
Es importante no manipular indebidamente los cierres de seguridad.

No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que comida o residuos de limpiadores se acumulen en las superficies sellantes.

No opere su horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no existan daños en: (1) la puerta (que no esté torcida), (2) las bisagras y cerrojos (que no estén rotos o sueltos), (3) en los sellos de las puertas y en las superficies sellantes.

Su horno no debe ser ajustado o reparado por otras personas, salvo por personal calificado del servicio técnico.

⚠ *Precaución*

Por favor, asegúrese de seleccionar correctamente los tiempos de cocción dado que la sobrecocción puede ocasionar que la COMIDA se incendie, con el consiguiente daño a su horno.

Cuando caliente líquidos, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas en su horno microondas, el líquido puede sobrecalentarse más allá de su punto de ebullición sin que se observen burbujas. Esto podría resultar en un súbito derrame del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, se deben seguir los siguientes pasos:

1 Evite usar recipientes de bordes rectos con cuellos estrechos.

2 No sobrecaliente los líquidos.

3 Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y hágalo nuevamente cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de calentamiento.

4 Después de calentar el líquido, déjelo en el horno por un momento, revuélvalo o bátalo nuevamente con cuidado y verifique la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (especialmente, el contenido de mamaderas y frascos de comida para bebés).
Sea cuidadoso al manipular el envase.

⚠ *Precaución*

Siempre deje que la comida repose luego de ser calentada en un microondas y verifique su temperatura antes de consumirla, en especial el contenido de mamaderas y frascos de comida para bebés.

Contenidos

Cómo Funciona el Horno Microondas

Los microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio y televisión y a la luz día común. Normalmente, las microondas se diseminan hacia el exterior a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin causar efectos. Sin embargo, los hornos microondas poseen un magnetrón diseñado para utilizar la energía como microondas. La electricidad, suministrada al tubo de magnetrón, es utilizada para crear energía de microondas.

Estas microondas entran al área de cocción a través de orificios que se encuentran dentro del horno. En el piso del horno, se ubica una bandeja o tornamesa. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales como vidrio, porcelana y papel, los materiales de los cuales se fabrica la vajilla apta para calentar en microondas.

Las microondas no calientan la loza, aun cuando los recipientes para cocinar se pueden calentar eventualmente a partir del calor generado por la comida.

Un Aparato Muy Seguro

Su horno microondas es uno de los aparatos más seguros de su hogar. Cuando la puerta se abre, el horno deja automáticamente de producir microondas.
La energía de microondas es completamente convertida en calor cuando penetra en la comida, sin dejar energía residual que lo dañe cuando come su comida.

Precauciones — 2
Contenidos — 3
Instrucciones de Seguridad Importantes — 4 ~ 8
Desembalaje e Instalación — 9 ~10
Ajuste del reloj — 11
Cierre de Seguridad para Niños — 12
Potencia de Cocción del Microondas — 13
Niveles de Potencia del Microondas — 14
Cocción en Dos Etapas — 15
Inicio Rápido — 16
Ahorro De Energía — 17
Cocción Automática — 18 ~ 19
Descongelamiento Automático — 20 ~ 21
Descongelamiento Rápido — 22 ~ 23
Cocinar con el Botón Más o Menos — 24
Utensilios Seguros para el Microondas — 25
Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas — 26 ~ 27
Preguntas y Respuestas — 28
Manual de prueba IEC — 29
Detalles técnicos — 30

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

Este es un símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo indica que hay riesgos potenciales que podrían causar heridas e incluso la muerte, a usted y a otras personas.
Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de alerta y la palabra "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

ADVERTENCIA Este símbolo le indicará los riesgos de prácticas no seguras que podrían causar lesiones corporales graves o incluso la muerte.

PRECAUCIÓN Este símbolo le indicará el riesgo de prácticas no seguras que podrían causar lesiones corporales o daños materiales.

ADVERTENCIA

1. **No intente forzar o realizar ningún ajuste o reparaciones en la puerta, las juntas de la puerta, el panel de control, los conmutadores de bloqueo o cualquier otra parte del horno que incluya retirar alguna cubierta que ofrezca protección contra la exposición a la energía de microondas. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo solamente por un técnico de reparaciones cualificado.**
   - A diferencia de otros dispositivos, el horno microondas es un equipo eléctrico de alta tensión. Un uso o reparación inadecuada podría causar una exposición perjudicial a una energía excesiva de microondas o descargas eléctricas.
2. **No use el horno para deshumidicación. (Por ejemplo. Utilizar el horno microondas con periódicos, ropa, juguetes, dispositivos eléctricos, mascotas o niños, etc...)**
   - Puede ser la causa de daños serios de seguridad, tal como un fuego, quemaduras o muerte súbita debido a descargas eléctricas.
3. **Es dispositivo solo se permite usar por niños mayores a los 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento, solamente cuando estén bajo supervisión o se le hayan dado instrucciones para usar el horno de forma segura y a sabiendas de los potenciales peligros.**
   - Un uso incorrecto puede causar daños de seguridad como fuego, descargas eléctricas o quemaduras.
4. **Las partes accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.**
   - Podrían quemarse.
5. **Evite calentar líquidos o cualquier otra comida en recipientes sellados, ya que podrían explotar. Retire el envoltorio de plástico de la comida antes de cocinar o descongelarla. Observe que en algunos casos la comida debe cubrirse con una lámina de plástico para calentarla o cocinarla.**
   - Podrían explotar.
6. **Asegúrese de utilizar los accesorios adecuados en cada modo de**

POR FAVOR GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ ADVERTENCIA

funcionamiento, consulte la página 12 del manual.

- **E**l uso incorrecto podría ocasionar daños en su horno y accesorios o generar chispazos o incluso un incendio.

7. **No permita que los niños jueguen con los accesorios o se cuelguen del asa de la puerta.**
   - **P**odrían resultar heridos.
8. **Si la puerta o las juntas de las puertas están dañadas, no debe utilizarse el horno hasta que haya sido reparado por un técnico cualificado.**
9. **Es peligroso para cualquier persona que no sea un técnico competente realizar trabajos de servicio o reparación que incluyan la retirada de una tapa que proteja de la exposición a la energía de microondas.**
10. **Cuando el aparato se utiliza en el modo de combinación, los niños sólo lo usarán bajo la supervisión de un adulto, debido a las temperaturas generadas.**

⚠ PRECAUCIÓN

1. **El horno no puede utilizarse con la puerta abierta debido a los bloqueos de seguridad integrados en el mecanismo de la puerta. Es importante no forzar los bloqueos de seguridad.**
   - **P**odría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas. (**L**os bloqueos de seguridad interrumpen automáticamente cualquier actividad de cocina cuando se abre la puerta.)
2. **No coloque ningún objeto (tal como paños de cocina, servilletas, etc...) entre la parte frontal del horno y la puerta ni permite que se acumulen residuos de comida o limpiador en las superficies de la junta.**
   - **P**odría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
3. **No utilice el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no esté dañada: (1) la puerta (doblada), (2) bisagras y cierres (rotos o flojos), (3) juntas de la puerta y sellado.**
   - **P**odría derivar en una exposición perjudicial a energía de microondas.
4. **Asegúrese de que los tiempos de cocinado sean apropiados. Las cantidades pequeñas de comida necesitan menos cocción o tiempo de calentamiento.**
   - **C**ocinar excesivamente la comida puede causar que esta prenda fuego o dañe el horno.
5. **Al calentar líquidos en el horno microondas, por ejemplo, sopas, salsas y bebidas:**
   - *** Evite usar recipientes rectos con cuellos estrechos.**
   - *** No los caliente en exceso.**
   - *** Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y de nuevo a mitad del tiempo de calentamiento.**
   - *** Tras calentarlo, déjelo reposar unos instantes en el horno; vuelva a removerlo o agitarlo con cuidado y compruebe la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras (en especial el contenido de biberones y botes de comida para niños).**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

⚠ PRECAUCIÓN

- **Calentar líquidos con microondas puede causar que hiervan violentamente de forma retardada, por eso hay que tener cuidado al manipular el recipiente.**

6. **Existe una salida de humos en la parte superior, inferior o lateral del horno. No bloquee la salida.**
   - Podría dañar el horno y afectar a los resultados de la cocción.
7. **No utilice el horno cuando esté vacío. Es mejor dejar un vaso de agua en el horno cuando no vaya a utilizarlo. El agua absorberá con seguridad toda la energía de microondas si el horno se enciende por accidente.**
   - El uso inadecuado podría causar daños en el horno.
8. **No cocine comida envuelta en papel, a menos que el libro de receta lo indique para la comida que está cocinando. No use papel de periódico en lugar de papel de cocina.**

   El uso inadecuado puede ser causa de una explosión o fuego.
9. **No utilice recipientes de madera o cerámica que tengan inserciones metálicas (por ejemplo de oro o de plata). Retire siempre las ataduras de alambre. Antes de usar los utensilios, compruebe si son adecuados para utilizarse en hornos microondas.**

   Recipientes metálicos para comida y bebida no se permiten usar durante la cocción por microondas.
   - Podrían calentarse y carbonizarse. Los objetos metálicos en especial, podrían curvarse, lo que puede derivar en daños serios.
10. **No use productos de papel reciclado.**
    - Podrían contener impurezas que pueden causar la aparición de chispas o fuego durante la cocción.
11. **No enjuague el plato y la rejilla, metiéndolos en agua justo después de cocinar. Podrían romperse o dañarse.**
    - El uso inadecuado podría causar daños en el horno.
12. **Asegúrese de colocar el horno de tal manera que la parte frontal de la puerta esté a 8 o más cm del borde de la superficie donde está colocado para evitar que se vuelque accidentalmente.**
    - El uso inadecuado puede resultar en lesiones corporales o daños en el horno.
13. **Antes de cocinar, perfore la piel de las patatas, manzanas o cualquier fruta o verdura.**
    - Podrían explotar.
14. **No cocine huevos con cáscara. No debe calentar huevos con cáscara y huevos hervidos enteros en hornos microondas ya que podrían explotar, incluso después de terminar el calentamiento en el horno.**
    - La presión se acumula en el interior del huevo, lo que podría hacerlo explotar.
15. **No intente freír en abundante grasa en el horno.**
    - Esto podría hacer que el líquido comenzara a hervir repentinamente.
16. **Si nota que el horno emite humo, apague o desconéctelo de la toma de corriente y mantenga la puerta cerrada para sofocar cualquier llama.**
    - Esto puede ser cause de daños graves de seguridad, como fuego o descargas eléctricas.

POR FAVOR GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

⚠ PRECAUCIÓN

17. **Cuando la comida se calienta o cocina en recipientes desechables de plástico, papel u otros materiales combustibles, mantenga vigilado el horno y compruébelo con frecuencia.**

- La comida podría volcarse por el deterioro del recipiente, lo que también podría causar fuego.

18. **La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta durante el funcionamiento del dispositivo. No toque la puerta del horno, la carcasa exterior o trasera, el interior del horno, los accesorios o platos durante el modo de grill, y las operaciones de cocina automática y del modo de convección, antes de vaciar el horno, asegúrese de que no están calientes.**

- Cuando estén calientes, existe el riesgo de quemaduras a no ser que se usen guantes culinarios.

19. **El horno debe limpiarse con regularidad y deben retirarse los restos de comida.**

No mantener el horno limpio puede causar deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del dispositivo y posiblemente derivar en una situación de riesgo.

20. **Utilice solamente la sonda de temperatura recomendada para este horno.**

- Sin la sonda de temperatura adecuada no podrá estar seguro de la precisión de la temperatura.

21. **Siga las instrucciones exactas dadas por los fabricantes para sus palomitas de maíz. No deje el horno sin atención mientras se hacen las palomitas. Si las palomitas no se abren transcurridos los tiempos sugeridos, interrumpa el proceso. Nunca use una bolsa marrón de papel para hacer palomitas. Nunca intente hacerlas de nuevo con los granos que no se hayan abierto.**

- Cocinarlo excesivamente podría causar que el maíz prendiera fuego.

22. **Este dispositivo debe incluir toma de tierra.**

Los cables del terminal principal siguen el código de color detallado a continuación:

AZUL ~ Neutro
MARRÓN ~ Fase
VERDE Y AMARILLO ~ Tierra

Como los colores de los cables de electricidad de este dispositivo pueden no coincidir con el código de colores de los terminales del enchufe, haga lo siguiente:

El cable de color AZUL debe conectarse al terminal marcado con la letra N o de color NEGRO. El cable de color MARRÓN debe conectarse en el terminal marcado con la letra L o de color ROJO. El cable de color VERDE Y AMARILLO o VERDE debe conectarse al terminal marcado con la letra G o ⏚.

Si el cable de alimentación está dañado, debe cambiarlo el fabricante o un servicio técnico o personal cualificado para evitar riesgos.

- Un uso inadecuado puede causar daños eléctricos importantes.

23. **Este horno no debe utilizarse con fines de catering comercial.**

- El uso inadecuado podría causar daños en el horno.

24. **La conexión se puede establecer al tener acceso al enchufe o al instalar un interruptor en el cableado fijo, de acuerdo con las reglas de cableado.**

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

POR FAVOR GUARDE ESTE DOCUMENTO PARA FUTURAS CONSULTAS.

Lea y siga todas las instrucciones antes de usar el horno para evitar el riesgo de fuego, descargas eléctricas, daños personales o materiales al usar el horno. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden tener lugar. Póngase siempre en contacto con un agente de servicio técnico o el fabricante para pedir ayuda sobre problemas que no comprenda.

⚠ PRECAUCIÓN

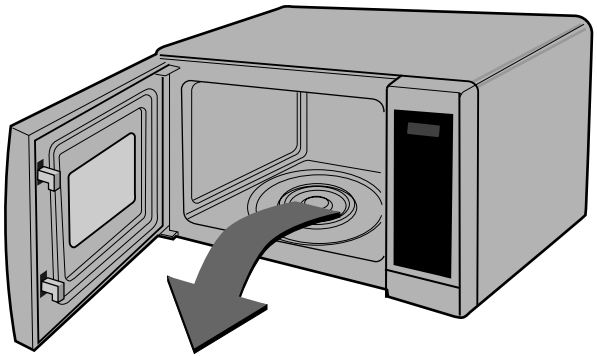
Usar un enchufe o interruptor inadecuado puede causar descargas eléctricas o fuego

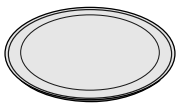
25. **Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no serán realizados por niños, a menos que ellos estén bajo supervisión.**
26. **Los electrodomésticos no han sido pensados para operar mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.**
27. **Utilice sólo utensilios adecuados para los hornos microondas.**
28. **Este horno microondas no se debe instalar en un armario.**
29. **Este horno microondas está diseñado para ser utilizado como un aparato independiente.**
30. **Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de niños de edades inferiores a 8 años.**
31. **Con el aparato en funcionamiento, puede calentarse la puerta o la superficie exterior.**
32. **Este aparato se ha diseñado para ser utilizado en aplicaciones domésticas y similares, tales como**
    - **Zonas de cocina para el personal en tiendas, oficinas u otros entornos de trabajo**
    - **Casas rurales**
    - **Por los clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales**
    - **Establecimientos tipo alojamiento y desayuno**
33. **El horno microondas está diseñado para calentar comida y bebida. El secado de alimentos, ropa y el calentamiento de almohadillas de calentamiento, zapatillas, esponjas, paño húmedo y sus similares puede conducir al riesgo de lesiones, encendido o fuego.**
34. **Hay que remover o agitar el contenido de biberones y botes de comida para niños, así como comprobar la temperatura antes de consumirlo para evitar quemaduras.**
35. **De acuerdo con los requisitos de instalación, en el caso contrario, el exceso de calor puede llevar a un grave peligro.**

Desembalaje e Instalación

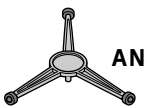
Siguiendo los pasos básicos de las siguientes dos páginas usted podrá verificar rápidamente que su horno está operando correctamente. Por favor ponga especial atención respecto a las instrucciones sobre dónde instalar su horno. Al desembalar su horno, asegúrese de quitar todos los accesorios y el embalaje. Verifique que su horno no haya sido dañado durante su despacho.

1 Desembale su horno y colóquelo sobre una superficie plana.



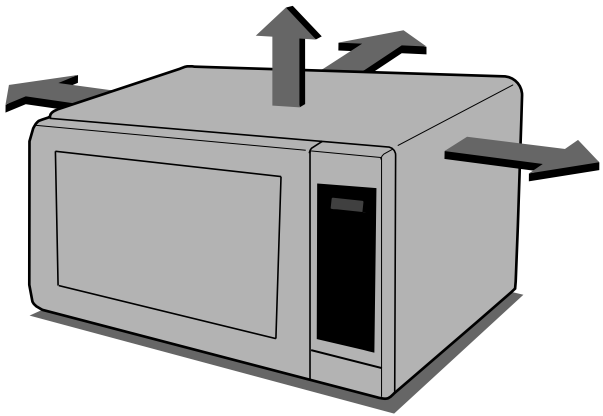


BANDEJA DE VIDRIO



ANILLO GIRATORIO

2 Coloque el horno en el nivel de ubicación elegido a más de 85 cm de altura, pero asegúrese de que quede un espacio de al menos 30 cm arriba y 10 cm atrás para una ventilación adecuada. La parte frontal del horno debe quedar a 8 cm al menos del borde de la superficie para evitar su volcamiento.
Arriba o al lado del horno se encuentra ubicada una salida de ventilación. Bloquear la salida puede dañar el horno.

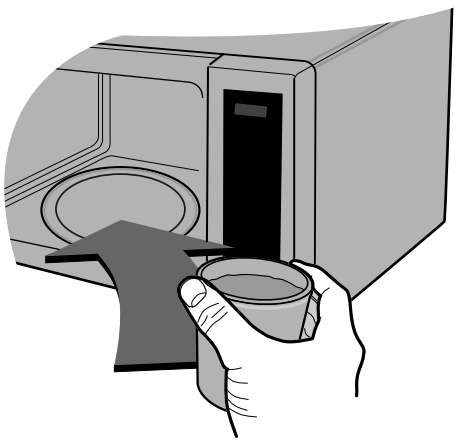


ESTE HORNO NO DEBE SER USADO CON PROPÓSITOS COMERCIALES DE PROVISIÓN DE COMIDA

3 Conecte su horno en un enchufe de hogar estándar. Asegúrese de que su horno sea el único aparato conectado a dicho enchufe. **Si su horno no opera correctamente, desconéctelo del enchufe eléctrico y luego conéctelo nuevamente.**

4 Abra la puerta de su horno tirando del **ASA DE LA PUERTA**. Coloque el **CILINDRO DE DESCANSO** dentro del horno y coloque la **BANDEJA DE VIDRIO** encima.

5 Llene un **recipiente apto para microondas** con 300 ml (un vaso grande) de agua. Colóquelo sobre la **BANDEJA DE VIDRIO** y cierre la puerta del horno. Si tiene cualquier duda sobre qué tipo de recipiente utilizar, remítase a la página *25*.



6 Presione el botón de **INICIO** seis veces para fijar 30 segundos de tiempo de cocción.Usted escuchará un BIP cada vez que presione el botón.Su horno comenzará a funcionar antes de que usted haya terminado de presional el botón por sexta vez; no se preocupe; esto es normal.



7 El **VISOR** comenzará el conteo regresivo desde 30 segundos. Cuando llegue a 0, sonará un BIP. Abra la puerta del horno y pruebe la temperatura del agua. Si su horno está funcionando, el agua debería haberse calentado. **Tenga cuidado al sacar el recipiente pues podría estar caliente.**



SU HORNO YA ESTÁ INSTALADO

Ajuste del reloj

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo ajustar la hora a las 14:35 usando el reloj de 24 horas.
Asegúrese de haber quitado todo el embalaje de su horno.



Cuando su horno es enchufado por primera vez o cuando se reanuda la energía luego de un corte de luz, el visor mostrará un "0"; deberá volver a ajustar el reloj.

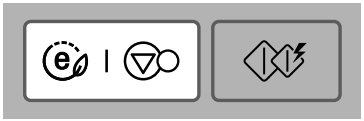
Si el reloj (o visor) muestra cualquier símbolo extraño, desconecte su horno del enchufe eléctrico, vuelva a conectarlo y ajuste el reloj nuevamente.

Durante el ajuste del reloj, los dos puntos parpadearán. Después de ajustar el reloj, los dos puntos dejarán de parpadear.

1

Asegúrese de haber instalado su horno correctamente, según se describe anteriormente en este folleto.

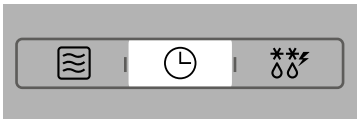
Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2

Presione **Reloj** una vez.

(Si desea utilizar el reloj de 12 horas, presione **Reloj** una vez más. Si desea cambiar a otra opción después de ajustar el reloj, debe desenchufarlo y volverlo a enchufar.)



3

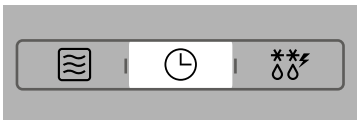
Presione **10 min.** quince veces.
Presione **1 min.** tres veces.
Presione **10s** cinco veces.



4

Presione **Reloj** o **START(Inicio)** para fijar la hora.

El reloj comienza a contar.

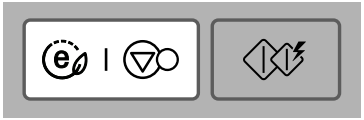


Cierre de Seguridad
para Niños



Su horno posee un dispositivo de seguridad que evita la puesta en marcha accidental del horno. Una vez que el seguro contra niños está instalado, usted no podrá usar ninguna de las funciones y no podrá utilizar el horno para calentar.
Sin embargo, ¡sus niños igualmente podrán abrir la puerta del horno!

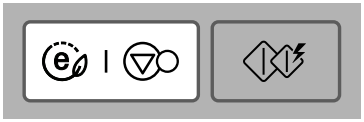
1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2 Presione y mantenga presionado **STOP/CLEAR** hasta que aparezca una

El CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS ha sido instalado.

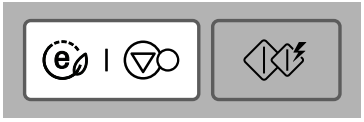
La hora desaparecerá del visor si usted había ajustado el reloj.



3 La **"L"** permanecerá expuesta en el visor para que usted sepa que ha sido instalado el **CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS.**



4 Para anular el **CIERRE DE SEGURIDAD PARA NIÑOS,** presione y mantenga presionado **STOP/CLEAR** hasta que la **"L"** desaparezca. Usted escuchará un "Bip" cuando se haya eliminado.



Potencia de Cocción del Microondas

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar ciertos alimentos con el 80% de la potencia durante 5 minutos y durante 30 segundos.

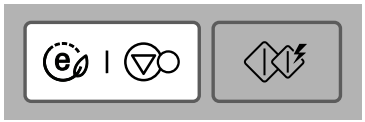


Su horno posee cinco ajustes de Potencia de microondas. La potencia máxima es seleccionada automáticamente, pero si se presiona el botón **Potencia** en forma repetida, se seleccionarán diferentes niveles de potencia.

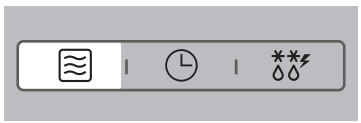
POTENCIA	Presionar Potencia	%	POTENCIA DE SALIDA
MÁXIMA ALTA	1 vez	100%	700 W
MEDIA ALTA	2 veces	80%	560 W
MEDIA	3 veces	60%	420 W
MEDIA BAJA	4 veces	40%	280 W
BAJA	5 veces	20%	140 W

1 Asegúrese de haber instalado correctamente su horno como se describe anteriormente en este folleto.

Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2 Presione **Potencia** dos veces para seleccionar el 80% de la potencia. Aparecerá **560** en el visor.

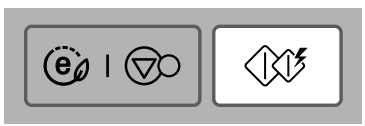


3 Presione **1 min.** cinco veces.
Presione **10 s** tres veces.



4 Presione **START(Inicio).**

Una vez que la cocción ha terminado, el Bip de Finalización sonará cada 1 minuto durante 5 minutos hasta que la puerta del horno sea abierta.



Niveles de Potencia del Microondas

Su horno microondas está equipado con 5 niveles de potencia para ofrecerle un máximo de flexibilidad y de control sobre la cocción. El cuadro siguiente muestra ejemplos de comidas y sus niveles de potencia de cocción recomendados para utilizar en este horno microondas.

NIVEL DE POTENCIA	*USO*	*NIVEL DE POTENCIA (%)*	*POTENCIA DE SALIDA*
MÁXIMA ALTA	* Hervir agua * Dorar carne desmenuzada * Cocinar partes de aves, pescado, verduras * Cocinar cortes de carne blanda	100%	700 W
MEDIA ALTA	* Recalentar todo tipo de comida * Asar carne y aves * Cocinar champiñones y mariscos * Cocinar alimentos que contengan queso y huevo	80%	560 W
MEDIA	* Hornear pasteles y panecillos * Preparar huevos * Cocinar flanes * Preparar arroz, sopas	60%	420 W
MEDIA BAJA	* Deshielar todo tipo de alimentos * Derretir mantequilla y chocolate * Cocinar cortes de carne menos tiernos	40%	280 W
BAJA	* Ablandar mantequilla y queso * Ablandar helado *Subir masa de levadura	20%	140 W



Cocción en Dos Etapas

En el siguiente ejemplo, le mostraré como cocinar algunos alimentos en dos etapas. La primera etapa cocinará su comida durante 11 minutos en ALTA potencia; la segunda etapa cocinará su comida durante 35 minutos con 280 W.

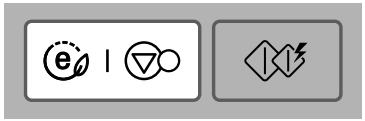


Durante la cocción en dos etapas, la puerta del horno puede ser abierta para verificar la cocción de la comida. Cierre la puerta del horno y presione **START** y la etapa de cocción continuará.

Al final de la etapa 1, sonará un BIP y comenzará la etapa 2.

Si desea borrar el programa, presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar)** dos veces.

1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2 Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para **la Etapa 1:**

Presione **Potencia** una vez para seleccionar la potencia ALTA.

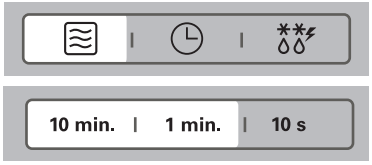
Presione **10 min.** una vez.
Presione **1 min.** una vez.



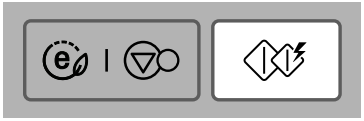
3 Para ajustar la potencia y el tiempo de cocción para **la Etapa 2:**

Presione **Potencia** cuatro veces para seleccionar 280 W.

Presione **10 min.** tres veces.
Presione **1 min.** cinco veces.



4 Presione **START(Inicio).**



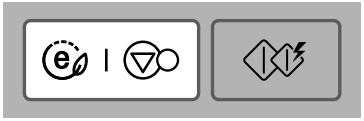
Inicio
Rápido

En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo seleccionar 2 minutos de cocción en alta potencia.

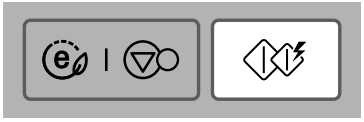


El dispositivo de **Inicio Rápido** le permite seleccionar intervalos de 30 segundos de cocción a ALTA potencia, sólo presionando el botón **START(Inicio).**

1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2 Presione **START(Inicio)** cuatro veces para seleccionar 2 minutos a potencia ALTA. Su horno se encenderá antes de que usted haya terminado de presionar el botón por cuarta vez.



3 Durante la cocción con **Inicio Rápido**, usted puede prolongar el tiempo de cocción hasta 10 minutos, presionando repetidamente el botón **START(Inicio).**

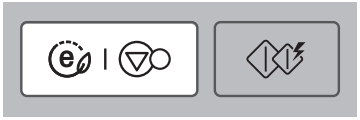
Ahorro De Energía



La función **ECO ON** ahorra energía apagando la pantalla. Adicionalmente, si no se utiliza durante 5 minutos, la pantalla también se apagará.

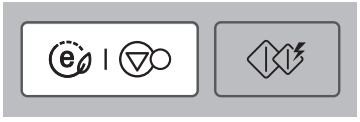
1

Pulsar **STOP/ CLEAR (ECO ON).**
La "0" aparece en la pantalla.



2

Pulsar **STOP/ CLEAR (ECO ON).**



3

Pulsar cualquier botón para activar la pantalla.

Cocción
Automática

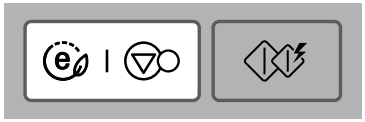
En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cocinar 0,5kg de papas con cáscara.



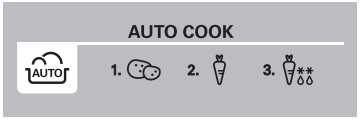
La opción **COCCIÓN AUTOMÁTICA** le permite cocinar la mayoría de sus comidas favoritas fácilmente, seleccionando el tipo de comida e ingresando el peso del alimento presionando el botón **Más/Menos.**

CATEGORÍA	Presione **Auto Cocinado**
Papas Asadas	1 vez
Vegetales Frescos	2 veces
Vegetales Congelados	3 veces

1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



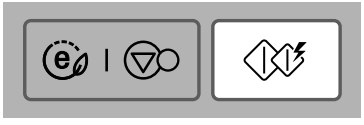
2 Presione **Auto Cocinado** una vez.
Aparecerá "Ac-1" en el visor.



3 Seleccione el peso deseado de papas.
Presione el botón **Más** cinco veces para seleccionar 0,5 kg.



4 Presione **START(Inicio).**



CATEGORÍA DE ALIMENTOS	LÍMITE DE PESO	UTENSILIOS	TEMP. DE LOS ALIMENTOS	INSTRUCCIONES
1. PAPAS ASADAS (Ac-1)	0,1 – 1,0 kg	_	Ambiente	Elija 170 –200 g de papas de tamaño mediano. Lave y seque las papas. Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque las papas sobre el tornamesa de vidrio. Ajuste el peso y presione "Inicio" ("Start"). Después de cocinar, saque las papas del horno. Deje reposar cubiertas con papel de aluminio durante 5 minutos.
2. VEGETALES FRESCOS (Ac-2)	0,2 – 0,8 kg	Recipiente apto para microondas	Ambiente	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas
3. VEGETALES CONGELADOS (Ac-3)	0,2 – 0,8 kg	Plato apto para microondas	Congelados	Coloque las verduras en un recipiente apto para microondas. Agregue agua. Cubra con film plástico. Después de cocinar, revuelva y deje reposar durante 2 minutos. Agregue la cantidad de agua de acuerdo con la cantidad de verduras: ** 0,2 kg – 0,4 kg : 2 Cucharadas ** 0,5 kg – 0,8 kg : 4 Cucharadas

Descongelamiento
Automático

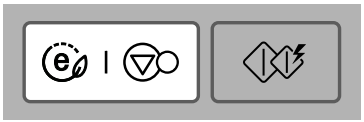
La temperatura y la densidad de los alimentos varían. Le recomiendo verificar su descongelamiento antes de comenzar a cocinar. Ponga particular atención en las grandes articulaciones de carnes y pollos. Algunos alimentos no deben estar completamente deshielados antes de cocinarlos. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que, algunas veces, es conveniente empezar a cocinarlo cuando aún está ligeramente congelado. El programa PAN es adecuado para descongelar alimentos pequeños, como panecillos o una hogaza pequeña de pan dulce. Éstos necesitarán un período de reposo para que el centro se deshiele. En el ejemplo siguiente, le mostraré cómo descongelar 1,4 kg de pollo congelado.



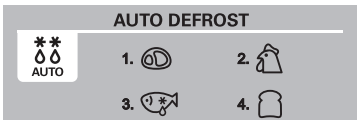
Su horno posee cuatro opciones de descongelamiento: **CARNE, AVES, PESCADO** y **PAN.** Cada categoría de descongelamiento posee distintos ajustes de potencia. Al presionar repetidamente los botones de **Descongelamiento Automático**, se seleccionarán distintos ajustes de potencia.

CATEGORÍA	Presione **Auto Descongelado**
Carnes	1 vez
Aves	2 veces
Pescado	3 veces
Pan	4 veces

1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**
Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras metálicas.
Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.

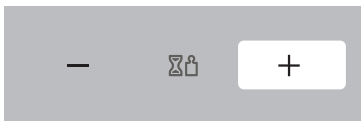


2 Presione **Auto Descongelado** dos veces para seleccionar el programa de descongelamiento de **AVES.**
Aparecerá **"dEF2"** en el visor.

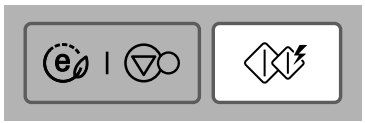


3 Ingrese el peso de los alimentos congelados que desea descongelar.

Presione el botón **Más** catorce veces para ingresar 1,4 kg.



4 Presione **START(Inicio).**



5 Durante el descongelamiento, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la comida para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se han deshielado o cúbralas para hacer más lento el deshielo.
Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **START(Inicio)** para reanudar el descongelamiento. **Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.**

GUÍA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO SEGÚN EL PESO

* Los alimentos a ser descongelados deben estar en un recipiente apto para microondas y ser colocados sin cubrir sobre la tornamesa de vidrio.
* De ser necesario, proteja las áreas más pequeñas de la carne o del pollo con pedazos de papel aluminio. Esto evitará que las áreas delgadas se calienten durante el descongelamiento. Asegúrese de que el papel aluminio no toque las paredes del horno.
* Separe los distintos alimentos, como carne molida, chuletas, embutidos y tocino lo más pronto posible.
* Cuando suene el "bip", saque los alimentos del horno microondas, voltéelos y vuelva a poner dentro del horno microondas.Presione "Start(Inicio)"para continuar. Al finalizar el programa, saque los alimentos del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar hasta que estén completamente deshielados. Para deshielar completamente, por ejemplo, carne con articulaciones o pollos enteros, éstos deben REPOSAR por al menos 1 hora antes de ser cocinados.

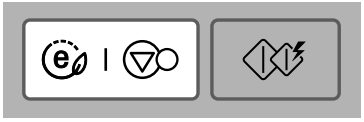
CATEGORÍA	*LÍMITE DE PESO*	*UTENSILIOS*	*ALIMENTOS*
CARNS (dEF-1) **AVES (dEF-2)** **PESCADO (dEF-3)**	0,1 – 4,0 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	**Carnes** Carne de vacuno molida, bistéc de filete, cubos para estofado, bistéc de lomo, carne asada, rabadilla, hamburguesa de vacuno, chuletas de cerdo, chuletas de cordero, arrollado, embutidos, costillas (2 cm). Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos. **Aves** Pollo entero, Trutros, Pechuga, Pechuga de Pavo (de menos de 2,0 kg). Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 20-30 minutos. **Pescado** Filetes, Lonjas, Pescado Entero, Mariscos. Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 10-20 minutos.
PAN (dEF-4)	0,1 – 0,5 kg	Toalla de papel o plato plano	Rebanadas de pan, Bollos, Baguettes, etc. Separe las rebanadas y coloque entre toallas de papel o sobre un plato plano. Voltee los alimentos al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 1-2 minutos.

Descongelamiento
Rápido

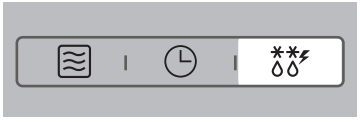
Utilice esta función sólo para deshielar 0,5kg de carne molida muy rápidamente.
Deberá dejarla reposar durante unos momentos para que el centro se deshiele. En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo descongelar 0,5kg de carne molida congelada.



1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**
Pese los alimentos que desea descongelar. Asegúrese de quitar todas las amarras o cintas metálicas. Luego coloque los alimentos en su horno y cierre la puerta.



2 Presione **Descongelamiento Rápido** para seleccionar el programa de descongelamiento de **carne.**
El horno comenzará a funcionar automáticamente.



3 Durante el descongelamiento, sonará el "BIP" de su horno. En ese momento, abra la puerta del horno, voltee y separe la carne para asegurar su deshielo parejo. Saque todas las porciones que se hayan deshielado o cúbralas para enlentecer el deshielo. Después de verificar el deshielo, cierre la puerta del horno y presione **Inicio/Inicio Rápido** para reanudar el descongelamiento.
Su horno no dejará de descongelar (aun cuando suene el "bip") a menos que la puerta sea abierta.

GUÍA DE DESCONGELAMIENTO RÁPIDO

Utilice esta función para descongelar carne molida rápidamente.

Saque la carne de su envoltorio completamente. Coloque la carne molida en un plato apto para microondas. Cuando suene el "bip", saque la carne del horno microondas, voltee la carne y coloque nuevamente dentro del horno microondas. Presione "Inicio" para continuar. Al finalizar el programa, saque la carne molida del horno microondas, cubra con papel aluminio y deje reposar durante 5-15 minutos o hasta que se haya deshielado completamente.

CATEGORÍA	*PESO*	*UTENSILIOS*	*INSTRUCCIONES*
Carne molida	0,5 kg	Recipientes para microondas (Plato plano)	Carne molida. Voltee el alimento al sonido del "bip". Después de descongelar, deje reposar durante 5-15 minutos.

Cocinar con el
Botón Más o Menos

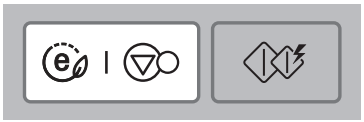
En el siguiente ejemplo, le mostraré cómo cambiar la preselección del programa de "Cocción Automática" a un tiempo de cocción más largo o más corto.



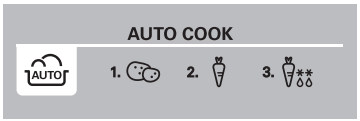
Si usted encuentra que su comida queda recocida o que le falta cocción al utilizar el programa **Cocción Automática** o **Recalentamiento Automático**, puede aumentar o disminuir el tiempo de cocción presionando el botón **Más/Menos**.

Al utilizar la cocción manual, usted puede prolongar el tiempo de cocción en cualquier momento usando el botón **Más/Menos.**
No es necesario alto el proceso de cocción.

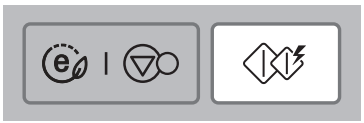
1 Presione **STOP/CLEAR (Parar/Limpiar).**



2 Seleccione los programas de **Auto Cocinado** deseados.
(Seleccione el peso de los alimentos.)



Presione **START(Inicio).**



3 Presione **Más** (+)
El tiempo de cocción aumentará 10 segundos cada vez que presione la tecla.
Presione **Menos** (—)
El tiempo de cocción disminuirá 10 segundos cada vez que presione la tecla.



Utensilios Seguros para el Microondas

Nunca utilice utensilios metálicos o con bordes metálicos en su horno microondas.

Las microondas no pueden penetrar el metal. Rebotarán desde cualquier objeto metálico dentro del horno y provocarán la formación de un arco eléctrico o voltaico, un alarmante fenómeno que se asemeja a los relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor son seguros para ser utilizados en su horno microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen inapropiados como utensilios para cocinar en el microondas. Si tiene cualquier duda respecto de algún utensilio en particular, existe un modo simple de descubrir si éste puede ser usado en su horno microondas. Coloque el utensilio en cuestión cerca de un bowl de vidrio lleno de agua dentro del horno microondas. Encienda su horno en potencia ALTA (High) durante 1 minuto. Si el agua se calienta pero el utensilio permanece frío al tacto, el utensilio es apto para microondas. Sin embargo, si el agua no cambia de temperatura pero el utensilio se calienta, significa que las microondas fueron absorbidas por el utensilio y que no es apto para ser utilizado en el horno microondas. Probablemente usted tiene muchos utensilios en su cocina actualmente que pueden ser utilizados como equipamiento para cocinar en su horno microondas. A continuación le indicamos la siguiente lista.

Vajilla

Muchos tipos de vajilla son aptos para el microondas. Si tiene dudas, consulte el folleto del fabricante o realice la prueba de las microondas indicada anteriormente.

Objetos de vidrio

Los objetos de vidrio que son resistentes al calor son aptos para el microondas. Esto incluiría todas las marcas de utensilios para cocinar de vidrio templado para horno. Sin embargo, no utilice objetos de vidrio delicados, como vasos de agua o copas de vino, ya que podrían trizarse a medida que se calientan los alimentos.

Recipientes de plástico para guardar

Estos pueden utilizarse para guardar alimentos que serán recalentados rápidamente. Sin embargo, no deben ser utilizados para guardar alimentos que requerirán un tiempo considerable dentro del horno debido a que los alimentos calientes pueden hacer que los recipientes plásticos se encorven o se derritan.

Papel

Los platos y recipientes de papel son adecuados y seguros para usar en su horno microondas, siempre que el tiempo de cocción sea breve y los alimentos a ser cocinados tengan un bajo contenido de grasa y de humedad. Las toallas de papel también son muy útiles para envolver los alimentos y para cubrir las budineras en donde se cocinan alimentos grasos, como tocino. En general, evite los productos de papeles de color ya que el color puede escurrirse. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas, lo que puede provocar formación de arcos eléctricos o fuego cuando se utiliza dentro del horno microondas.

Bolsas plásticas para cocinar

Siempre que estén diseñadas específicamente para cocinar, las bolsas para cocinar son aptas para el microondas. Sin embargo, asegúrese de hacer una ranura en la bolsa para que el vapor pueda escapar. Nunca utilice bolsas plásticas comunes para cocinar en su horno microondas, ya que se derretirán y desgarrarán.

Recipientes plásticos para cocinar en el microondas

Existe en el mercado una variedad de formas y tamaños de recipientes para cocinar en el microondas. La mayor parte del tiempo, probablemente usted pueda utilizar artículos que ya posee en su cocina en vez de invertir en nuevo equipamiento para la cocina.

Cerámica y greda

Los recipientes hechos de estos materiales generalmente son adecuados para ser usados en su horno microondas, pero deben ser probados para estar seguros.

PRECAUCIÓN

Algunos artículos con alto contenido de plomo o hierro no son adecuados como utensilios para cocinar.

Los utensilios deben ser verificados para asegurarse de que son aptos para ser utilizados en los hornos microondas.

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas

Mantener vigilado lo que se cocina

Las recetas contenidas en este folleto han sido preparadas con sumo cuidado, pero su éxito al prepararlas dependerá de la atención que usted ponga en las comidas a medida que se cocinan. Siempre vigile la comida mientras se cocina. Su horno microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está funcionando, de modo que usted pueda ver hacia dentro y verificar el progreso de su comida. Las instrucciones dadas en las recetas para retirar y revolver los alimentos deben ser consideradas como los pasos mínimos recomendados. Si la comida parece estar cocinándose en forma dispareja, simplemente haga los ajustes que considere necesarios para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción en el microondas

Muchos factores pueden afectar los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta hace una gran diferencia en los tiempos de cocción. Por ejemplo, un queque preparado con mantequilla, leche y huevos helados se demorará considerablemente más tiempo para hornearse que uno preparado con ingredientes a temperatura ambiente. Todas las recetas contenidas en este folleto ofrecen un rango de tiempo de cocción. En general, usted encontrará que a los alimentos les falta cocción en el rango más corto y quizás desee cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo indicado, de acuerdo con su preferencia personal. La filosofía que prima en este folleto es que es mejor para una receta ser conservador al indicar los tiempos de cocción. Cuando los alimentos se cuecen en exceso, no hay solución. Algunas recetas, particularmente para pan, queques y cremas, recomiendan que la comida sea sacada del horno cuando aún les falta algo de cocción. Esto no es un error. Cuando se dejan reposar generalmente cubiertas, estas comidas continuarán cociéndose fuera del horno ya que el calor atrapado dentro del exterior de los alimentos viaja gradualmente hacia el interior. Si la comida se deja en el horno hasta que se cueza por completo, el exterior se sobrecocerá o incluso se quemará. Con el correr del tiempo, usted estará cada vez más capacitada para estimar la cocción y los tiempos de reposo de las diversas comidas.

Densidad de los alimentos

Los alimentos livianos y porosos, como queques y panes, se cocinan más rápidamente que los alimentos pesados y densos, como carnes asadas o a la cacerola. Debe tener cuidado, cuando ponga en el microondas alimentos porosos, que los bordes externos no queden secos y quebradizos.

Altura de los alimentos

La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes asadas, se cocerán más rápidamente que la parte de abajo. Por lo tanto, es conveniente voltear los alimentos altos durante la cocción hasta varias veces.

Contenido de humedad de los alimentos

Dado que el calor generado por las microondas tiende a evaporar la humedad, los alimentos relativamente secos, como carnes asadas y algunas verduras, deben ser rociados con agua antes de comenzar la cocción o cubiertos con agua para retener la humedad.

Huesos y contenido de grasas en los alimentos

Los huesos conducen el calor y la grasa se cuece más rápidamente que la carne. Debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carne con hueso o con grasa de que no se cocinen en forma dispareja y no queden sobrecocidos.

Cantidad de alimentos

El número de microondas en su horno se mantiene constante independientemente de cuánta comida se esté cocinando. Por tanto, mientras más comida coloque en el horno, más largo será el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción en al menos un tercio al preparar una receta.

Forma de los alimentos

Las microondas penetran sólo alrededor de 2 cm en la comida. El interior de los alimentos se cocinan a medida que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. Sólo la parte externa de los alimentos es cocida por la energía de microondas; el resto se cuece por conducción. La peor forma posible de un alimento que será cocinado en un microondas es un cuadrado grande. Las esquinas se quemarán mucho antes de que el centro esté tibio. Los alimentos delgados y redondos y los alimentos con forma de anillo se cocinan con éxito en el microondas.

Cubiertas

El uso de una cubierta atrapa el calor y el vapor, lo que hace que la comida se cocine más rápidamente. Utilice una tapa o un film para microondas con una esquina doblada hacia atrás para evitar que se parta.

Dorar los alimentos

Las carnes y aves que se cocinan durante 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que se cocinan por un período más corto pueden ser pincelados con alguna salsa de dorar, como salsa de soya o de barcacoa, para lograr un color apetitozo. Debido a que se agrega una cantidad relativamente pequeña de salsas para dorar, no se altera el sabor original de la receta.

Cubrir con papel antigrasa

El papel antigrasa evita eficazmente las salpicaduras y hace que la comida retenga algo de calor. Pero dado que constituye una cubierta más suelta que una tapa o un film plástico, hace que los alimentos se sequen un poco.

Disposición y Espaciado

Los alimentos individuales como las papas asadas, los queques pequeños y los entremeses se calentarán en forma más pareja si se colocan en el horno a igual distancia unos de otros, de preferencia en forma circular. Nunca apile los alimentos unos encima de otros.

Características de los Alimentos y Cocción en el Microondas

Revolver
Revolver es una de las técnicas más importantes al cocinar con microondas. En la cocción convencional, los alimentos se revuelven con el propósito de mezclarlos. Sin embargo, los alimentos cocinados en microondas se revuelven para diseminar y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde el exterior hacia el centro, dado que la parte externa de los alimentos se calienta antes.

Voltear
Los alimentos grandes y altos, como carnes asadas y pollos enteros, deben ser volteados de modo que la parte de arriba y la parte de abajo se cocinen en forma pareja. También es una buena idea voltear el pollo trozado y las chuletas.

Colocar las partes más gruesas mirando hacia fuera
Debido a que las microondas son atraídas hacia la parte externa de los alimentos, tiene sentido colocar las partes más gruesas de la carne, de las aves y de los pescados en el borde externo de la asadera. De esta forma, las porciones más gruesas recibirán la mayor parte de la energía de microondas y los alimentos se cocinarán en forma pareja.

Revestir
Se pueden colocar tiras de papel aluminio (que bloquean las microondas) sobre las esquinas o los bordes de los alimentos cuadrados y rectangulares, para evitar que estas partes se sobrecuezan. No use nunca demasiado papel aluminio y asegúrese de que esté asegurado al plato, o puede provocar la formación de arcos eléctricos en el horno.

Elevar
Los alimentos gruesos o densos pueden elevarse para que las microondas sean absorbidas por la parte de abajo y el centro de los alimentos.

Pinchar
Los alimentos recubiertos por cáscara, piel o membrana tienden a reventar en el horno a menos que sean pinchados antes de su cocción. Entre estos alimentos se incluyen las yemas y las claras de los huevos, las almejas y las ostras y las verduras y frutas enteras.

Probar si está cocido
Los alimentos se cocinan rápidamente en un horno microondas, de modo que es necesario probarlos frecuentemente. Algunos alimentos se dejan en el horno microondas hasta que se cocinan por completo; pero la mayoría de los alimentos, incluidas carnes y aves, se sacan del horno mientras aún les falta algo de cocción y se deja que terminen de cocerse durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos aumentará entre 3ºC y 8ºC durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo
Generalmente, se deja que los alimentos reposen durante 3 a 10 minutos después de sacarlos del horno microondas. Normalmente, los alimentos se cubren durante el tiempo de reposo para retener el calor, a menos que su textura deba ser seca (como es el caso de algunos queques y galletas, por ejemplo). Reposar permite a los alimentos terminar de cocerse y también ayuda a que el sabor se mezcle y se intensifique.

Para Limpiar su Horno

1 Mantenga el interior del horno limpio
Las salpicaduras de los alimentos o los líquidos derramados se adhieren a las paredes del horno y entre la superficie y los sellos de la puerta. Es mejor limpiar los derrames con un paño húmedo de inmediato. Las migas y los derrames absorberán la energía microondas y esto alargará los tiempos de cocción. Utilice un paño húmedo para limpiar las migas que caen entre la puerta y el marco. Es importante mantener esta área limpia para garantizar que cierre en forma hermética. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño con detergente y luego enjuague y seque. No utilice detergentes ásperos o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede lavarse a mano o en el lavavajillas.

2 Mantenga el exterior del horno limpio
Limpie el exterior del horno con agua y detergente, luego con agua sola y seque son un paño suave o con toalla de papel. Para evitar daños a las partes eléctricas dentro del horno, no deje que el agua penetre en los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para evitar que el horno se encienda accidentalmente, y limpie con un paño húmedo, seguido inmediatamente por un paño seco. Presione Alto /Borrar después de limpiar.

3 Si se acumula vapor en la parte interna o alrededor de la parte externa de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y en ningún caso indica un malfuncionamiento de la unidad.

4 La puerta y los sellos de la puerta deben mantenerse limpios. Utilice sólo agua tibia y jabonosa y luego enjuague cuidadosamente.
NO UTILICE MATERIALES ABRASIVOS, COMO POLVOS DE LIMPIEZA O PAÑOS DE ACERO Y PLÁSTICO.
Las partes metálicas serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un paño húmedo.

Preguntas y
Respuestas

Q ¿Qué ocurre cuando la luz del horno no se prende?
A Pueden existir varias razones por las cuales la luz del horno no se prende.
La ampolleta se quemó
La puerta no está bien cerrada

Q ¿La energía microondas atraviesa el panel transparente de la puerta?
A No. Los orificios están diseñados para permitir que la luz pase; no dejan pasar la energía microondas.

Q ¿Por qué suena el "bip" cuando se pulsa un botón del Panel de Control?
A El "bip" suena para estar seguros de que la selección ha sido ingresada correctamente.

Q ¿El horno microondas se dañará si se hace funcionar cuando está vacío?
A Sí. Nunca lo haga funcionar cuando esté vacío o sin la bandeja de vidrio.

Q ¿Por qué los huevos a veces revientan?
A Cuando se preparan huevos asados, fritos o pochados, la yema puede reventar debido al vapor acumulado dentro de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente pinche la yema antes de cocinarla. Nunca cocine huevos con cáscara dentro del microondas.

Q ¿Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de cocinar con el microondas?
A Después de que se termina de cocinar con el microondas, los alimentos siguen cociéndose durante el tiempo de reposo. Este tiempo de reposo termina de cocinar los alimentos en forma pareja. El tiempo de reposo dependerá de la densidad de los alimentos.

Q ¿Es posible preparar cabritas en un horno microondas?
A Sí, utilizando uno de los dos métodos descritos abajo:
1 Utensilios para preparar cabritas diseñados específicamente para cocinar en el microondas
2 Cabritas comerciales para microondas que indiquen los tiempos y la potencia de salida específicos necesarios para obtener un producto final aceptable.

SIGA LAS INSTRUCCIONES EXACTAS INDICADAS POR CADA FABRICANTE DE CABRITAS. NO DEJE EL HORNO SIN ATENCIÓN MIENTRAS LAS CABRITAS ESTÁN REVENTANDO. SI EL MAÍZ NO REVIENTA DESPUÉS DE LOS TIEMPOS SUGERIDOS, DEJE DE COCER. SOBRECOCERLO PUEDE HACER QUE EL MAÍZ SE INCENDIA.

PRECAUCIÓN
NUNCA UTILICE UNA BOLSA DE PAPEL CAFÉ PARA REVENTAR MAÍZ PARA CABRITAS. NUNCA INTENTE HACER REVENTAR LOS GRANOS QUE QUEDAN.

Q ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como indica mi libro de cocina?
A Verifique su libro de cocina nuevamente para asegurarse de haber seguido las instrucciones correctamente y para ver qué puede haber causado las variaciones en el tiempo de cocción. Los tiempos indicados en los libros de cocina y las selecciones de calor son sólo sugerencias elegidas para evitar la sobrecocción, el problema más común al acostumbrarse a usar el horno microondas. Cualquier variación en el tamaño, forma, peso y dimensión de los alimentos requerirá tiempos de cocción más prolongados. Utilice su propio criterio junto con las sugerencias de los libros de cocina para comprobar el estado de cocción de los alimentos, tal como lo haría con un horno convencional.

■ **Descongelación con microondas**

Comida	Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de preparación en minutos	Nota
Carne	140 W, 10 min. + 140 W 7 ~ 9 min.	Plato de plástico para microondas de 22 cm de diámetro. Dar la vuelta tras 10 minutos

■ **Preparación con microondas**

Comida	Ajuste del microondas en vatios, Tiempo de preparación en minutos	Nota
Natillas	280 W, 30 ~ 33 min.	750 g. Pyrex 25 x 20 cm.
Mousse	560 W, 8 ~ 10 min.	Pyrex de 22 cm de diámetro
Rollo de carne	560 W, 11 ~ 13 min.	Pyrex, 28 cm,

Detalles técnicos

Especificaciones Técnicas

	MS204✱✱✱
Potencia de entrada	230 V AC/ 50Hz
Potencia de Salida	700 W (IEC60705 régimen estándar)
Frecuencia del microondas	2450 MHz +/- 50MHz(Grupo 2/Clase B)
Dimensión externa	455 mm (Ancho) x 252 mm (Alto) x 320 mm (Largo)
Consumo de potencia	1000 W

Equipos del Grupo 2: el grupo 2 incluye todos los equipos ISM RF en los que se genera de forma intencionada energía de radiofrecuencia en el rango de frecuencia de 9 kHz a 400GHz y se utiliza o sólo se utiliza en forma de radiación electromagnética, acoplamiento inductivo y/o capacitivo, para el tratamiento de tratamiento de materiales o inspección/análisis.

Los equipos de Clase B son adecuados para su uso en establecimientos domésticos y en establecimientos conectados directamente a una red de alimentación eléctrica de baja tensión que suministre energía a edificios utilizados para fines domésticos.



Símbolo para marcar AEE

1 El símbolo del contenedor de basura tachado con un aspa indica que la recogida separada de aparatos eléctricos y electrónicos (AEE) debe realizarse de manera separada.
2 Los productos eléctricos antiguos pueden contener sustancias peligrosas de modo que la correcta eliminación del antiguo aparato ayudará a evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y para la salud humana. El antiguo aparato puede contener piezas reutilizables que podrían utilizarse para reparar otros productos y otros materiales valiosos que pueden reciclarse para conservar los recursos limitados.
3 Puede llevar el aparato a cualquiera de los centros autorizados para su recogida. Para obtener la información más actualizada para su país por favor visite www.lg.com/global/recycling



Fabricado en China