

GoldStar

HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DEL PROPIETARIO Y GUÍA DE COCINA

FAVOR DE LEER ESTE MANUAL
CUIDADOSAMENTE ANTES DE OPERAR.

MS-120BMW

MS-120BM

MS-150BM

NOM
061



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

- (a) No intente operar este horno con la puerta abierta pues ello puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no tratar de desafiar las precauciones del fabricante en cuanto a seguridad del sistema de cierre de la puerta del horno ni de sus salvaguardas.
- (b) No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno ni tampoco permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.
- (c) 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) Goznes o bisagras y cerraduras (rotas o sueltas)
 - (3) Empaquetaduras de las puertas y superficies selladoras.
- (d) Este horno no debe ser ajustado ni reparado por persona alguna que no sea personal calificado e idoneo.

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INDICE DE CONTENIDO

| | |
|--|----|
| INSTALACION | 5 |
| DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS | 7 |
| PANEL DE CONTROL | 8 |
| INSTRUCCIONES DE OPERACION | 9 |
| 1. FIJANDO LA HORA DEL DIA | 9 |
| 2. CERRADURA DE SEGURIDAD | 9 |
| 3. TEMPORIZADOR ("TIMER") INDEPENDIENTE | 10 |
| 4. ENCENDIDO RAPIDO | 11 |
| 5. MINUTO ADICIONAL | 11 |
| 6. AUTO RECALENTAR | 12 |
| 7. AUTO COCCION | 13 |
| 8. PALOMITAS(POPCORN) | 14 |
| 9. COCINA DE ALTA POTENCIA ("HI-POWER") Y "MULTI-POTENCIA" | 15 |
| 10. COCINA DE ETAPAS MULTIPLES | 17 |
| 11. DESCONGELADO AUTOMATICO POR PESO | 18 |
| OTRAS INSTRUCCIONES UTILES | 22 |
| UTENSILIOS DE COCINA | 23 |
| CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS | 23 |
| RECETAS DE COCINA POR MICROONDAS | 24 |
| PRECAUCIONES | 33 |
| PREGUNTAS Y RESPUESTAS | 34 |
| ESPECIFICACIONES TECNICAS | 35 |

INSTALACION

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

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

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe de tres clavijas (una de las cuales para conexión a tierra). (ver figura 1) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico. Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

CUIDADO— El uso inapropiado de la clavija de tierra puede resultar en choque eléctrico. No corte no remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.

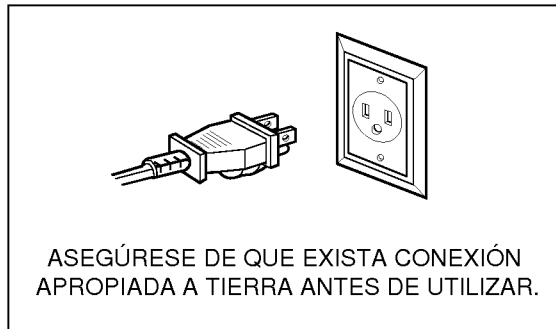


Fig. 1

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas o si persiste alguna duda sobre como se puede conectar esta unidad a tierra. Si solo se cuenta con un tomacorriente convencional de dos clavijeras, es responsabilidad y obligación del consumidor hacerlo reemplazar por uno de tres, debidamente conectado a tierra.

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

- En situaciones donde el cordón eléctrico del aparato ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y eventualmente conduce a anular su utilidad. Si el usuario tiene un tomacorriente de dos clavijas, debe hacerlo reemplazar por uno de tres, por un técnico electricista especializado.
- Si es necesario utilizar un cordón de extensión, use solamente uno de tres alambres que tenga el enchufe de tres cuchillas o clavijas y un receptáculo que acepte el enchufe del aparato. La capacidad de la extensión debe ser igual o superior a la capacidad eléctrica del aparato.

NOTAS:

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

B. CIRCUITOS

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

C. PREVENCION SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la plaqueta de serie que está situada en la parte trasera del aparato o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y causar incendios u otros tipos de accidentes que resulten, causando daños al horno. El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en coccion de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón y vuelva a conectarlo.

D. UBICACION DEL HORNO.

Su horno de microondas puede ser fácilmente instalado en su cocina, el cuarto de estar de la familia o en cualquier otra habitación de la casa.

Coloque el horno sobre una superficie plana como el aparador de la cocina o sobre un carrito especialmente diseñado para uso con hornos de microondas. Jamás lo coloque encima de la cocina o estufa de gas o eléctrica. Es importante que el aire pueda fluir alrededor del horno.

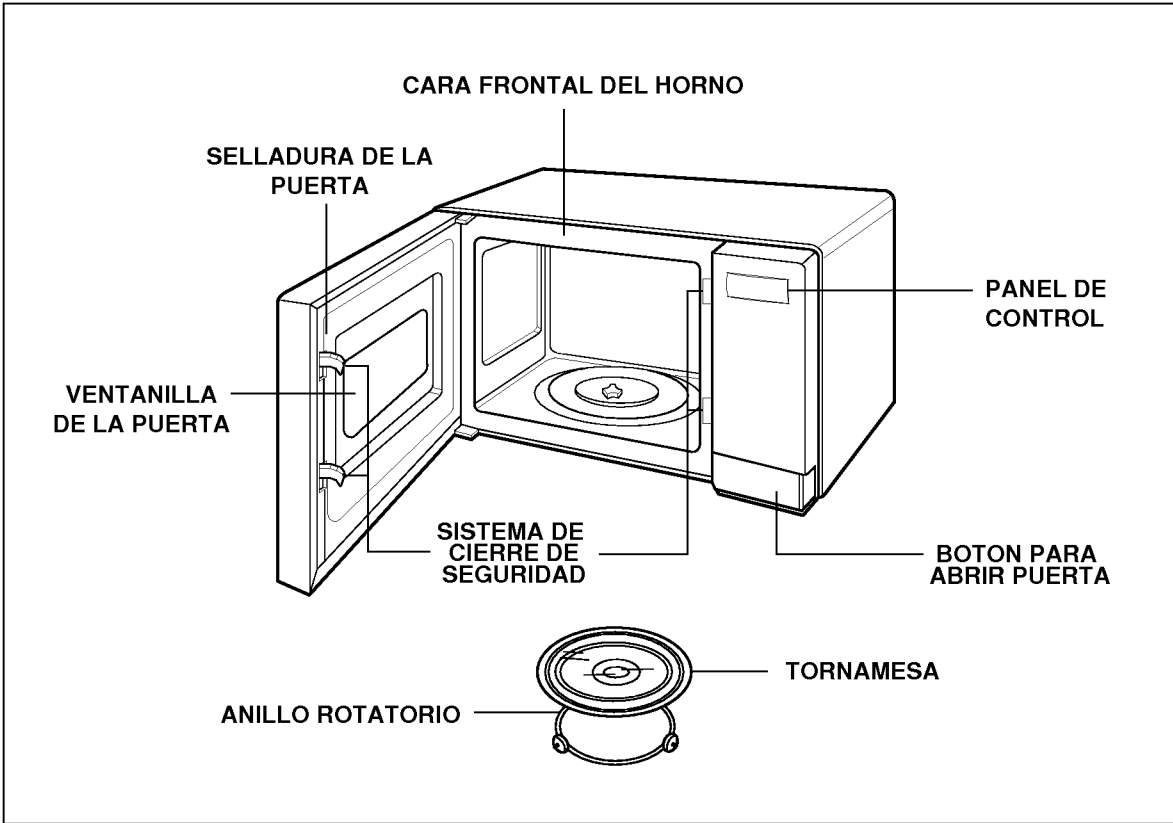
E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS



Remueva del horno todo los materiales utilizados en el empaque de transporte.
Su horno de microondas ha sido empackado con los siguientes accesorios:

| | |
|---|----------|
| Tornamesa | 1 unidad |
| Anillo giratorio | 1 unidad |
| Manual del propietario y guía de cocina | 1 unidad |

Este horno de microondas está diseñado expresamente para uso casero.
No se recomienda para uso comercial.

PANEL DE CONTROL

LUCES INDICADORAS-

Cuando se están realizando operaciones de cocción, estas luces se iluminan indicando el ciclo en el que el horno está cocinando.

AUTO COCCION-

Automáticamente determina el tiempo que se requiere para cocinar los alimentos fácilmente.

PALOMITAS- (POPCORN)

Utilice esta función para cocinar en el horno de microondas las palomitas de maíz que vienen en paquete.

SELECCIÓN DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO-

Se usa para fijar el descongelado automático.

HORA-

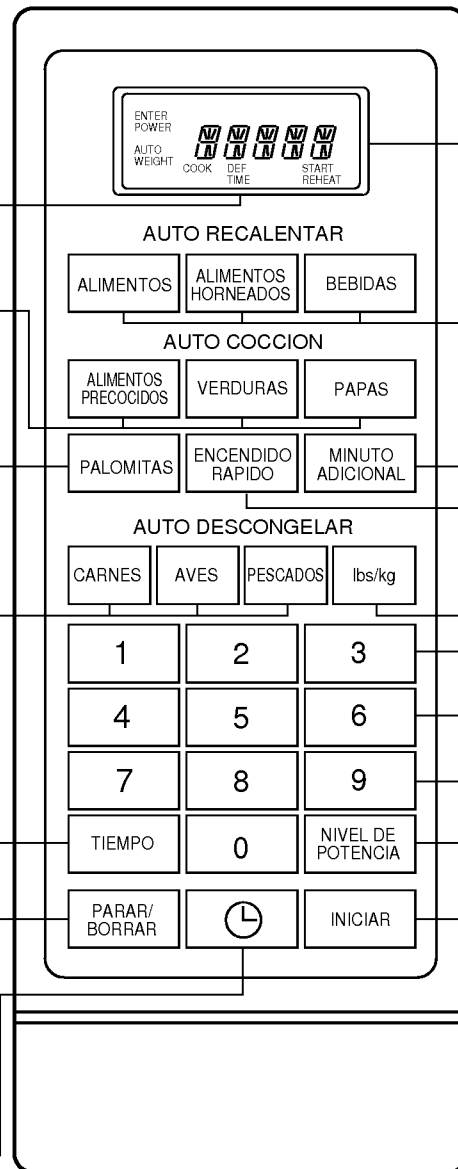
Se utiliza para indicar el tiempo que debe durar la cocción.

PARAR/BORRAR-

Se usa para detener la función del horno en cualquier momento así como para eliminar todas las instrucciones previas salvo la hora del día.

TECLA PARA RELOJ-

Se use para fijar la hora del día.



VENTANILLA DEL VISOR-

Se utiliza para mostrar:

- La hora del día.
- El tiempo de cocimiento
- El nivel de potencia de cocción.
- También funciona como indicador de cuenta regresiva del tiempo de cocimiento.

AUTO RECALENTAR-

En forma automática determina el tiempo que se requiere para recalentar los alimentos sólidos y líquidos.

MINUTO ADICIONAL

ENCENDIDO RAPIDO-
Con un tiempo de ahorro.

LIBRAS/KILOS-

Se usa para seleccionar el peso de los alimentos para fines de descongelado automático.

TECLAS NUMÉRICAS-

Se usan para:

- Fijar la hora
- Tiempo de cocimiento.
- Potencia de cocimiento.

NIVEL DE POTENCIA-

Se usa para seleccionar el nivel de potencia con que se ha de realizar la cocción.

INICIAR-

Sirve para el comienzo de la función del horno.

NOTA: Cada vez que se toca una tecla del panel suena un pito para indicar que se ha ingresado un comando.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

1. FIJANDO LA HORA DEL DIA

Para poner el reloj en hora, escriba, utilizando las teclas numéricas de la unidad, la hora correcta, por ejemplo, la 4:30.

Para poner la hora:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.



2. Pulse **HORA**.



3. Ingrese la hora correcta.

Por ejemplo: fijar la hora de las 4 y 30.



4. Pulse **HORA**.

La hora ha quedado fijada.



Este es un reloj basado en el sistema de 12 horas. La palabra "ERROR" aparecerá si trata usted de poner la hora en forma distinta o si introduce usted una hora incorrecta, como por ejemplo las 3:78.
Para eliminar la palabra "ERROR" pulse "STOP/CLEAR (PARAR/BORRAR)".

2. CERRADURA DE SEGURIDAD

Su horno de microondas está dotado de una cerradura de seguridad.

Para activar la cerradura de seguridad:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.



2. Pulse y no suelte **[0] (cero)** hasta que la palabra "Lock" aparezca y escuche usted un breve sonido.



Para cancelar la cerradura de seguridad:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

2. Pulse y no suelte **[0] (cero)** hasta que la palabra "Lock" desaparezca y escuche usted un breve sonido.

El horno está ahora listo para funcionar.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

3. TEMPORIZADOR ("timer") INDEPENDIENTE

Su horno tiene también un temporizador que puede ser utilizado para funciones no culinarias. Cuando se utiliza como temporizador independiente, el horno está funcionando. El temporizador es simplemente un contador regresivo en términos de segundos.

Para utilizar el temporizador independiente:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

PARAR/
BORRAR

2. Pulse **TIEMPO**.

TIEMPO

3. Pulse los números correspondientes al tiempo deseado.

Por ejemplo: 3 minutos

3

0

0

4. Pulse **NIVEL DE POTENCIA**.

NIVEL DE
POTENCIA

5. Pulse **[0] (POTENCIA A CERO)**.

0

6. Pulse **INICIAR**.

INICIAR

El contador empezará la cuenta regresiva sin que se produzca ninguna actividad de cocinado o calentamiento.

Al finalizar el período de la cuenta, escuchará dos pitos cortos y uno largo mientras que la palabra "END" (fin) aparece en el visor.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

4. ENCENDIDO RAPIDO

Con un tiempo se ahorro, esta función simplificada le permite fácilmente fijarla la función de comienzó de cocinado sin la necesidad de tocar el botón INICIAR.

Usted puede escojer los nueve tiempos de cocinado prefijados seleccionando (de 1 a 9 minutos) para cocinar a la máxima potencia.

Ideal para recalentar.

Para fijar el encendido rápido para dos minutos.

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.



2. Pulse **ENCENDIDO RAPIDO**.



3. Oprima su tiempo de selección. Pulse **[2]** (para dos minutos).



El microondas empezara a cocinar y mostrara el despliegue del tiempo contando hascia abajo. Cuando los minutos sean terminado dos tonos cortos y uno largo sonaran, y la palabra fin(END) aparecera en el despliegue. El horno automáticamente dejara de funcionar y el tiempo real del reloj.

5. MINUTO ADICIONAL

Presione ligeramente la tecla MINUTO ADICIONAL si es que desea continuar cocinando después de haber revisado la cocción del alimento.

Ud. puede elegir entre tres selecciones de tiempos de cocción pre-fijadas (10 a 30 segundos) para cocinar a la potencia máxima del microondas, sin necesidad de presionar la tecla COMIENZO (start).

La tecla debe tocarse una sólo vez para seleccionar un tiempo de cocción de 10 segundos; dos veces para 20 segundos; y tres veces para 30 segundos.

EJEMPLO: para fijar un tiempo de cocción MINUTO ADICIONAL de 10 segundos.

1. Presione la tecla **PARAR/BORRAR**.



2. Presione una sólo vez la tecla **MINUTO ADICIONAL**.



3. El horno comienza la cocción para 10 segundos y en el visor aparece la medición del tiempo en cuenta regresiva.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

6. AUTO RECALENTAR

Recalienta los alimentos y bebidas en forma automática. Es decir, que usted no se tiene que preocupar sobre cuanto tiempo se necesita o qué temperatura se requiere.

Simplemente le indica al horno que desea recalentar una sola taza de café y el horno realiza el resto.

Consejos para Recalentamiento Automático

- Los alimentos deben estar a temperatura ambiente o de refrigeración.
- Siga las instrucciones incluidas en el menú.
- Al recalentar los alimentos en un plato, coloque los alimentos más grandes y más espesos cerca del borde exterior del plato.
- Agite los alimentos después de recalentarlos.

EJEMPLO: Auto recalentar "ALIMENTOS", siga los pasos indicados a continuación:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.



2. Pulse **ALIMENTOS**, hasta que la cantidad deseada aparezca en la ventanilla de la pantalla. Por ejemplo, cuando se toque dos veces **ALIMENTOS**, 453g, (16oz) aparecera en la ventanilla de la pantalla (sólo se pueden recalentar 1 ó 2 porciones a la vez).



El horno comenzará la operación de recalentar lo que usted haya seleccionado sin necesidad de tocar **INICIAR**.

TABLA DE SELECCION RAPIDA PARA RECALENTAMIENTO

| CATEGORIA | PORCION | CANTIDAD | INSTRUCCIONES |
|------------------------|---|---|---|
| BEBIDAS | Hasta dos vasos | 8 onzas (226 mili/lts.) 16 onzas (453 mili/lts.) | Dejen sin cubrir. Use tazas o vasos microndables Menear despues de recalentar. |
| ALIMENTOS | 1 porción SOLAMENTE | 8 onzas (226 gramos) 16 onzas (453 gramos) | Quite la cubierta de papel estañado o de aluminio. Cubra con plastico de envolver ("plastic wrap") Caliente una sola porción a la vez. |
| ALIMENTOS HORNEADOS | Alimentos horneados (Alimentos a Temperatura Ambiente). | 4 onzas (113 gramos) 8 onzas (226 gramos) | Utilice platos o toallas de papel apropiados para usarse en microndas, Una porción es de 1 a 2 donas, 1 rollo, 1 mollete, etc. Coloque sobre una toalla de papel y cubra en forma holgada con otra toalla de papel. |

INSTRUCCIONES DE OPERACION

7. AUTO COCCION

"Quick Touch Cook" (Selección Rápida para Cocimiento) se puede llevar a cabo con facilidad!

Se ha programado el menú del horno para que automáticamente se cuezan los alimentos.

Indíquelo al horno lo que desee y cuántos artículos hay. Luego permita que el horno de microondas cocine sus selecciones.

EJEMPLO: Para cocinar "ALIMENTOS PRECOCIDOS", simplemente siga estos pasos:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

**PARAR/
BORRAR**

2. Pulse **ALIMENTOS PRECOCIDOS**.

El horno comienza el cocimiento seleccionado sin tener que tocar **INICIAR**.

**ALIMENTOS
PRECOCIDOS**

TABLA DE SELECCION RAPIDA PARA COCIMIENTO

| CATEGORIA | PORCION | CANTIDAD | INSTRUCCIONES |
|----------------------|---------------------|---|--|
| PALOMITAS (POPCORN) | Hasta 2 porciones | 1.8 onzas (50 gramos) 3.5 onzas (100 gramos) | Utilice POPCORN en paquetes especialmente fabricados para preparación por Microondas. No trate de cocinar granos que quedaron sin reventar Caliente un solo paquete a la vez. No deje el Microondas desatendido mientras está preparando el "popcorn". |
| VERDURAS | Hasta 4 porciones | 4 onzas (113 gramos) 8 onzas (226 gramos) 12 onzas (340 gramos) 16 onzas (453 gramos) | Añada una cuchara de agua por cada taza de vegetales Cubra con plastico de envolver ("plastic wrap") dejando una punta abierta para que saiga el vapor. |
| PAPAS | Hasta 4 porciones | 8 onzas (226 gramos) 16 onzas (453 gramos) 24 onzas (679 gramos) 32 onzas (906 gramos) | Coloque las papas en el centro del horno sobre un papel toalla. Perfore la cascara de las papas con un tenedor varias veces. Después de cocinar, deje reposar por 2 minutos. |
| ALIMENTOS PRECOCIDOS | 1 porción Solamente | 10 onzas (280 gramos) | Saque el paquete de la envoltura. Siga las instrucciones del paquete tocante al cocimiento en microwaves. Coloque el entremes sobre un plato para microwaves. Cubra con papel encrrado de modo que quede apretado. Ejemplos de una cena congelada son Lasagna con Salsa para Carne, Pollo con Arroz y Pechuga de Pavo Rebanada con Arroz. |

INSTRUCCIONES DE OPERACION

8. PALOMITAS (POPCORN)

- Use solamente paquetes de "popcorn" que hayan sido especialmente preparados para cocinar en microondas.
- Siga las instrucciones del fabricante respecto al uso apropiado del "popcorn" pre-empacado.

INSTRUCCIONES PARA PROCESAR "POPCORN" EN BOLSAS PARA MICROONDAS

1. Ponga solo una bolsa (1.8 oz o 3.5 oz) a la vez. **NO DUPLIQUE LA CANTIDAD.**
2. Ponga la bolsa de popcorn encima de un plato de cerámica o de vidrio térmico ya sea encima del tornamesa del horno o, removiendo el tornamesa, directamente sobre el piso del horno.
3. **NO COLOQUE LA BOLSA** original en que viene el popcorn encima de bolsas de papel, ni papel, ni sobre utensilios de plástico-aun cuando sean a prueba de microondas-ni sobre tornamesas que no sean originalmente producidos expresamente para este modelo de horno por el mismo fabricante.
4. Utilice el botón marcado "POPCORN" o siga las instrucciones dadas por el fabricante del alimento.
5. No deje el horno desatendido mientras se está preparando popcorn.
6. Los hornos de microondas varían en su funcionamiento. No permita que el popcorn se sobre-cocine pues esto causará que el popcorn se incinere.
7. Remueva la bolsa del horno cuidadosamente. El popcorn propiamente dicho y el vapor que sale de su bolsa son extremadamente calientes. Abra la bolsa caliente con mucho cuidado tirando de las dos esquinas diagonales de la parte superior.
8. **NO** recaliente granos de maíz que hubiera quedado sin reventar ni vuelva a utilizar la misma bolsa.
9. **JAMAS UTILICE BOLSAS DE PAPEL MANILA.**
10. Si se requiriera mas tiempo para completar la preparación del popcorn, utilice potencia "HIGH" (100%) en segmentos de 10 segundos.

COCINANDO PALOMITAS DE MAIZ ("POPCORN") EN HORNOS DE MICROONDAS

Hay dos métodos para preparar popcorn de maíz en hornos de microondas.

1. Dispositivos especialmente fabricados para este tipo de cocimiento.
2. Bolsas de "popcorn" (1.8 oz o 3.5 oz) a temperatura ambiente, expresamente preparadas para cocción por microondas.

1. Pulse **PARAR/BORRAR.**

**PARAR/
BORRAR**

2. Pulse **PALOMITAS.**

La luz de "AUTO, COOK" se iluminará.
La palabra "1.8 oz" aparece en el la ventanilla del visor.

PALOMITAS

| ALIMENTO | CANTIDAD | PREPARACION | NOTAS ESPECIALES |
|---------------------|--------------------------|---------------------------------------|---|
| Paquete de POPCORN. | 1 solo paquete a la vez. | Siga las instrucciones del fabricante | Use solamente "popcorn" especialmente preparado para microondas. No trate de procesar granos que no reventaron antes. |

INSTRUCCIONES DE OPERACION

9. COCINA DE ALTA POTENCIA ("HI-POWER") Y "MULTI-POTENCIA"

"HI" le da la mayor potencia de cocimiento posible con un horno de microondas. Es el ajuste recomendado para alimentos con alto índice de humedad o para cocinar alimentos que necesitan cocimiento rápido para que mantengan su sabor y textura naturales. Muchos alimentos requieren cocimiento mas lento (con potencia menor a la máxima) para que pueda obtener los mejores resultados. En adición al ajuste "HI" hay otros 9 ajustes de multi-potencia.

EJEMPLO: Para calentar 6 rosquillas ("doughnuts"), usted necesita cocinar a nivel 8 por un minuto y medio. Para hacerlo, debe seguir los siguientes seis pasos:

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

PARAR/
BORRAR

2. Pulse **TIEMPO**.

TIEMPO

3. Pulse los números apropiados en el panel para determinar el tiempo de cocimiento.

1

3

0

Por ejemplo: para fijar 1 y 1/2 minutos, se debe marcar [1], [3] y [0]. La indicación 1'30 aparece en la pantalla.

4. Pulse **NIVEL DE POTENCIA**.

NIVEL DE
POTENCIA

5. Pulse el numero correcto

Por ejemplo: Pulse el numero [8].

8

6. Pulse **INICIAR**.

INICIAR

NOTA:

- No es necesario tocar "NIVEL DE POTENCIA" si se ha de cocinar con "HI-POTENCIA" en cuyo caso puede omitir los pasos 4 y 5.
- Si se quiere remover los alimentos durante su cocción, puede abrir la puerta del horno y remover la comida. Este acto interrumpe temporalmente el proceso. Cierre nuevamente la puerta y pulse el botón "COMIENZO", el horno continuará el cocimiento y el temporizador seguirá su marcha regresiva.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

GUIA PARA COCINAR CON AJUSTES "MULTI-POTENCIA"

La característica de "MULTI-POTENCIA" le permite cocinar con la potencia mas apropiada para el tipo de alimento que se pretenda cocinar. Las direcciones correspondientes se encuentran en esta guía de cocina.

| NIVEL DE POTENCIA | EJEMPLOS |
|------------------------|--|
| 1 (10%) | <ul style="list-style-type: none">● Suavizar queso crema.● Mantener la temperatura de cacerolas o platos de comida. |
| 2 (20%) | <ul style="list-style-type: none">● Suavizar chocolate.● Calentar panes, bollos, panques, panqueques, tortillas, tacos y tostadas francesas.● Aclarar o disolver mantequilla. |
| 3 (30%) | <ul style="list-style-type: none">● Descongelación manual de muchos alimentos.● Completar el cocimientos de cacerolas, guisados y algunas salsas. |
| 4 (40%) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar piezas menos tiernas de carne en líquidos o para platos que requieren de cocimiento lento. |
| 5 (50%) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar sopas después de haberlas hecho hervir.● Cocinar flanes o huevos revueltos. |
| 6 (60%) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar pastas.● Cocinar carnes. |
| 7 (70%) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar platos de quesos.● Cocinar panecillos, molletes, bodigos, tortillas de chocolate, prefabricados de conveniencia para tortas etc.● Cocinar panecillos a la rápida, productos de cereales.● Cocinar carnes. |
| 8 (80%) | <ul style="list-style-type: none">● Recalentar rápidamente comidas precocinadas o comidas preparadas.● Calentar sándwiches y emparedados. |
| 9 (90%) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar rápidamente cebollas, apios y pimientos verdes.● Recalentar rápidamente tajadas de carne. |
| "HI" (Máxima potencia) | <ul style="list-style-type: none">● Cocinar pescados, vegetales y la mayor parte de las cacerolas.● Hervir agua.● Engrosar ciertas salsas.● Cocinar aves y pescados. |

INSTRUCCIONES DE OPERACION

10. COCINA DE ETAPAS MULTIPLES

Esta característica le permite preparar el horno para que funcione a una potencia dada en una primera etapa por un tiempo dado y luego, en una segunda etapa, y después en una tercera, fijar otros niveles de potencia y tiempos diferentes. El proceso de cocinado puede programarse hasta en 4 memorias si el "Auto Defrost" (Descongelado automático) se incluye como primera etapa. Las etapas se programan por anticipado y se suceden automáticamente cuando se inicia el proceso.

EJEMPLO: Si esta preparando arroz, ponga una taza de arroz y 2.1/2 tazas de agua en una cacerola de vidrio de unos dos cuartos de galón de capacidad (Aprox. 2 litros) Empiece con una primera etapa de 4 minutos con potencia "HI-POWER" (máxima) seguida de una segunda etapa de 10 minutos a potencia 6 y una tercera etapa de 5 minutos con potencia 5 (o sea 50%). Los pasos correspondientes se describen a continuación.

PRIMERA ETAPA (4 minutos a potencia máxima "HI")

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

PARAR/
BORRAR

2. Pulse **TIEMPO**.

TIEMPO

3. Pulse las teclas apropiadas.

Por ejemplo: para fijar 4 minutos, pulse el [4], [0] y [0].

4 0 0

SEGUNDA ETAPA (10 minutos a potencia "6")

4. Pulse **TIEMPO**.

TIEMPO

5. Pulse las teclas numéricas necesarias.

1 0 0 0

6. Pulse **NIVEL DE POTENCIA**.

NIVEL DE
POTENCIA

7. Pulse las teclas necesarias en este caso sería 60%.

6

TERCERA ETAPA (5 minutos a nivel de potencia 5)

8. Pulse **TIEMPO**.

TIEMPO

9. Fije 5 minutos.

5 0 0

10. Pulse **NIVEL DE POTENCIA**.

NIVEL DE
POTENCIA

11. Pulse las teclas.
En este ejemplo, 50%.

5

12. Pulse **INICIAR**.

INICIAR

INSTRUCCIONES DE OPERACION

11. DESCONGELADO AUTOMATICO POR PESO

Hay tres secuencias de descongelación prefijadas en el horno de microonda. La característica de DESCONGELADO AUTOMATICO le proporciona el mejor sistema de descongelación de alimentos. La Guía de Cocina de este manual le muestra las secuencias de descongelación que se recomiendan para los alimentos que usted quiere descongelar.

LISTA DE SECUENCIAS PARA DESCONGELADO AUTOMATICO

| SECUENCIA | ALIMENTO | CANTIDAD Mínima/Máxima |
|-----------|--|-----------------------------------|
| CARNES | ● CARNE VACUNA Molida en moldes para hamburguesas o suelta, Guisados, Lomo, costilla, espalda, rosbif, y similares | 0.1/9.9 libras (0.1/4.9 kilos) |
| | ● CARNE DE CORDERO/OVEJA..... Chuletas (de 1 pulgada -2.5 cms de grosor) niños envueltos, enrollados. | |
| | ● CARNE PORCINA..... Chuletas (de 1/2 pulgada de grosor) costillares, enrollados. | |
| | ● CARNE DE TERNERA..... Coteletas o chuletas (1 libra, 1/2 pulgada o 1.5 cms. de grosor) | |
| AVES | ● AVES Entera (hasta 4 libras) partes, pechugas. | 0.1/9.9 libras (0.1/4.9 kilos) |
| | ● GALLINAS DE GUINEA ("Cornish hen").... Enteras. | |
| | ● PAVO Pechugas (hasta 6 libras) | |
| PESCADOS | ● PESCADO..... Filetes, enteros | 0.1/9.9 libras (0.1/4.9 kilos) |
| | ● MARISCOS..... Carne de cangrejo, centollas, Colas de langosta, camarones, escalopes, conchuelas | |

- La ventaja del sistema de Descongelado Automático consiste en los parámetros prefijados y el control del descongelación, pero, como todo método convencional de descongelación, usted debe vigilar los alimentos durante el proceso de descongelación.
- Para mejores resultados, remueva el pescado, los mariscos, la carne y las aves de sus envoltorios originales de papel o plástico.
- Si no lo hace, el envoltorio se encargará de retener el vapor y los jugos cerca de los alimentos lo cual causará que la superficie exterior de los mismos se cocine. Siempre remueva los alambres metálicos que usualmente se utilizan para cerrar bolsas de plástico, antes de proceder a descongelar.
- Si resultara difícil remover los envoltorios de los alimentos, proceda a la descongelación hasta que suene el primer pitido.
- Coloque los alimentos en un plato de hornear poco profundo o parrilla de hornear microwndable, para recoger los derrames. Devuelva los alimentos al horno y pulse "COMIENZO" para reasumir el proceso de descongelación.
- Los alimentos estarán algo fríos en el centro al terminar el proceso de descongelación.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

La potencia destinada a descongelación (Nivel de Potencia 3 Descongelación) no debe ser confundida con la característica "AUTO DEFROST" (descongelación automática). El nivel de potencia 3 es una posición de baja energía destinada a descongelar alimentos que requieran un proceso lento y cuidadoso de descongelación.

- Siempre se debe dar tiempo adicional de reposo para permitir una descongelación uniforme y segura.
- Cocine los alimentos que haya descongelado en el microondas inmediatamente después de la descongelación.

Su horno de microondas controla cuatro potencias de salida automáticamente durante el proceso de descongelación.

Después de que el segundo segmento se ha completado, usted oír 5 pitidos pero el horno continuará descongelando. Cuando eso ocurra, abra la puerta del horno, dé vuelta los alimentos y vuelva a cerrar la puerta. Pulse "START" para reasumir el ciclo. El horno continuará automáticamente la cuenta regresiva del tiempo que falta para completar el ciclo.

Si quisiera cambiar la unidad del peso, toque Lbs/Kg (Libras/Kilos) después de descongelado menu y peso es elegido, entonces escoga el peso por tocar las teclas numéricas.

EJEMPLO: Descongelar 2 libras de carne molida.

1. Pulse **PARAR/BORRAR**.

PARAR/
BORRAR

2. Pulse **CARNES**.

La palabra "ENTER" parpadea en el visor. "DEF 1" se ilumina y, si la tecla "Kg/Lbs" no se ha tocado, se leerá "LB" en el mismo visor.

CARNES

3. Ingrese el peso de la carne molida, mediante tocar **[2]** y **[0]**.

2

0

NOTA: Usted puede cambiar la unidad de peso, a Kilogramos, mediante el pulse **lbs/kg**.

lbs/kg

4. Pulse **INICIAR**.

El horno empieza a la descongelación que usted ha seleccionado y la ventanilla del visor le muestra el tiempo que aún queda para completar la descongelación, en cuenta regresiva por segundos.

INICIAR

INSTRUCCIONES DE OPERACION

TABLA DE DESCONGELACION AUTOMATICA

Las categorías descritas en esta tabla han sido expresamente confeccionadas para uso con la característica de "AUTO DEFROST" (descongelación automática).

GUIA PARA LA DESCONGELACION AUTOMATICA–CARNES

| ALIMENTO | SELECCION | AL OIR EL PITIDO | INSTRUCCION ESPECIAL |
|---|-----------|---|--|
| CARNE VACUNA | | | Carnes de forma irregular y pedazos grandes o grasosos, deben cubrirse las áreas grasosas o angostas con papel estañado o de aluminio al principio de la secuencia de descongelación. No descongele menos de 1/4 libra (113 gramos) Congele en pedazos dándoles forma de tortilla. |
| Carne molida (a granel) | CARNES | Remueva las porciones descongeladas con un tenedor. Dar vuelta y reponer la parte aún no descongelada al horno. | No descongele menos de 4 onzas. (113 gramos) |
| Carne molida en moldes para hamburguesas | CARNES | Separar y cambiar de posición. | Colocar en asador microwndable. |
| Pulpa redonda | CARNES | Dar vuelta y cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | |
| Filete o Lomo | CARNES | Dar vuelta y cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |
| Carne para guisados | CARNES | Remover las partes ya descongeladas; separar lo que no lo esté y devolver al horno. | Colocar en asador microwndable. |
| PULPAS en general | CARNES | Dar vuelta y cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |
| Costillar | CARNES | Dar vuelta y cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |
| FALDA/ROLLO MATAMBRE/SOBRE-BARRIGA | CARNES | Dar vuelta y cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |
| CORDERO/OVEJA/BORREGO | | | |
| Cubos de carne para guisado. | CARNES | Remueva las partes ya descongeladas con un tenedor. Retorne el resto al horno. | Colocar en asador microwndable. |
| Chuletas (aprox. 1 pulgada o 2.5cms de grosor) | CARNES | Separar y arreglar apropiadamente. | Colocar en asador microwndable. |
| PUERCO/CHANCHO | | | |
| Chuletas (1/2 pulgada o 1.25cms. de grosor) | CARNES | Separar y volver a arreglar. | Colocar en asador microwndable. |
| Salchichas/Perros calientes ("hot dogs") | CARNES | Separar y volver a arreglar. | Colocar en asador microwndable. |
| Costillares ("Spare Ribs" "Country Style Ribs") | CARNES | Dar vuelta y cubrir partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |
| Salchichas en cadena | CARNES | Separar y arreglar apropiadamente. | Colocar en asador microwndable. |
| Salchichas sueltas. | CARNES | Separar las que estén descongeladas, arreglar apropiadamente en el horno. | Colocar en asador microwndable. |
| Lomo/ljada deshuesado. | CARNES | Dar vuelta. Cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Colocar en asador microwndable. |

INSTRUCCIONES DE OPERACION

GUIA PARA LA DESCONCELACION AUTOMTICA-AVES

| ALIMENTO | SELECCION | AL OIR EL PITIDO | INSTRUCCION ESPECIAL |
|--|-----------|--|---|
| GALLINA Gallina entera (hasta 4 libras o 2 kilos) | AVES | Dar vuelta (terminar el descongelación con la pechuga hacia abajo). Cubra las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Ningún ave de mas de 9.9 libras (4.9 kilos) se puede descongelar conel sistema de Descongelación automática ("AUTODEFROST"). Coloque la gallina con la pechuga hacia arriba en un asador microndable. Termine la descongelación sumergiendo el ave en agua fría. Remueva los menudos cuando el ave esté descongelada parcialmente. |
| Gallina en pedazos | AVES | Dar vuelta. Cubrir las partes tibias con papel estañado o de aluminio. | Separe las piezas y reorganice su colocación. coloque las piezas en un asador microndable. Termine la descongelación sumergiendo las piezas en agua fría. |

GUIA PARA LA DESCONGELACION AUTOMATICA PESCADOS Y MARISCOS

| ALIMENTO | SELECCION | AL OIR EL PITIDO | INSTRUCCION ESPECIAL |
|--|----------------------|--|--|
| PESCADOS Filete | PESCADOS | Dar vuelta. Separar los filetes que estén parcialmente | Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. Separe los filetes cuidadosamente bajo agua fría. |
| Lomos | PESCADOS | Separar y arreglar apropiadamente. | Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. Complete la descongelación bajo agua fría. |
| Enteros | PESCADOS | Dar vuelta. | Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. Cubra la cola y la cabeza con papel estañado o de aluminio. Tenga cuidado de que el papel estañado o de aluminio no haga contacto con las paredes del horno de microondas. Complete la descongelación sumergiendo en agua fría. |
| MARISCOS Carne de cangrejo/ Centolla/Jaiva Colas de langosta | PESCADOS PESCADOS | Partir, separar y arreglar apropiadamente. Separar y arreglar apropiadamente. | Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. |
| Camarones Escalopas y moluscos | PESCADOS PESCADOS | Dar vuelta y arreglar apropiadamente. Separar y arreglar apropiadamente. | Poner en una bandeja de hornear apropiada para microondas. |

OTRAS INSTRUCCIONES UTILES.

Para mejores resultados y una labor culinaria agradable, por favor lea su guía de cocina en su totalidad.

PARA MEJORES RESULTADOS:

1. Cuando tenga que determinar el tiempo necesario para cocinar un alimento dado, empiece por utilizar el tiempo mínimo indicado y verifique ocasionalmente el grado de cocción alcanzado. El horno microondas cocina muy rápidamente y por tanto resulta fácil sobrecocer los alimentos.
2. Cuando la cantidad de comida que se ha de cocinar es muy pequeña o tienen un contenido de agua muy bajo, la comida puede secarse y endurecerse si se cocina por mucho rato.
3. No use el horno de microondas para secar toallas de cocina u otros productos de papel. Se pueden quemar.
4. No cocine, en el horno de microondas, huevos en su cascarón.
5. Cuando cocine alimentos como manzanas, papas, yemas de huevo, hígados de pollo, etc., tome la precaución de perforar la cáscara o membrana para evitar que revienten mientras se están cocinando en el horno.

DESCONGELANDO ALIMENTO CONGELADOS:

1. Los alimentos previamente congelados pueden ponerse en el horno para descongelar. (Cerciórese de que se haya quitado todo lo que sea de metal, tales como los alambritos de cerrar bolsas de plástico.)
2. Tenga en cuenta la Tabla De Tiempos Para Descongelar que encontrará en este manual.
3. Las áreas que pudieran descongelarse más rápidamente deben cubrirse con pedacitos de papel de estaño o de aluminio a fin de que se descongelen más lentamente y de ese modo se uniformen más el proceso del conjunto.
4. Algunos alimentos no debieran descongelarse totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápidamente que a veces resulta mejor empezar a cocinarlo cuando todavía está medio congelado.
5. Puede resultar necesario incrementar o disminuir el tiempo de cocción para determinadas recetas, dependiendo de la temperatura de los alimentos en el momento de empezar a cocinarlos.

NOTA:

El aire que sale a través del ducto de ventilación puede ponerse caliente durante el proceso de cocinar. Esto es normal.

DORADO O BRONCEADO:

Pocos son los alimentos que se cocinen tan rápidamente en el horno de microondas que no alcancen a dorarse y por tanto puedan requerir algún agente que les añada color.

Se puede recurrir a materiales para cubrir, como por ejemplo el "SHAKE & BAKE" o la paprika y agentes bronceadores como la salsa Worcestershire o Bouquet en chuletas, albóndigas de carne o pedazos de pollo. Los asados de res, aves o jamón, cocinados por 10 a 15 minutos o más, se dorarán satisfactoriamente sin necesidad de aditivos.

UTENSILIOS DE COCINA

UTENSILIOS DE COCINA:

1. La mayor parte de utensilios de vidrio, cerámica de vidrio, o cristalería resistente al calor, son excelentes. Aquellos que tengan bordes metálicos no se deben utilizar en hornos de microondas.
2. La mayor parte de las servilletas, platos, tazas, cajas y cartones de papel pueden utilizarse como utensilios convenientes. Algunos productos hechos con papel reciclado pueden contener impurezas cuya grasa podría causar arcos voltaicos dentro del horno de microondas.
3. Algunos platos, tazas y otros contenedores de plástico pueden ser también usados en los hornos microondas. Siga las instrucciones del fabricante o la información que le damos aquí en la sección guía de cocina cuando vaya a usar plásticos en la cocina de microondas.
4. No se deben usar en el horno de microondas utensilios de metal o utensilios que tengan bordes de metal.

CUIDADO DEL HORNO MICROONDAS

PARA LIMPIAR SU HORNO:

1. Mantenga siempre el interior del horno de microondas totalmente limpio.
Alimentos salpicados o líquidos derramados tienden a adherirse a las paredes del horno de microondas. Lo mejor es limpiarlos de inmediato con un trapo húmedo.
Las migajas y alimentos derramados absorben energía de microondas y retrasan el proceso de cocción. Utilice un paño húmedo para remover las migajas y derrames que puedan haber caído entre la puerta y el marco de la misma.
Es importante mantener esta área totalmente limpia para asegurar que el cierre de la puerta sea hermético. No utilice detergentes fuertes ni limpiadores abrasivos. El tornamesa se puede lavar manualmente y también a máquina.
2. Mantenga limpia la parte exterior del horno.
Limpie la parte exterior del horno con agua y jabón y luego con agua limpia, secando con un paño suave o toalla de papel. Para evitar daños a las partes internas del horno de microondas no permita que el agua se escurra dentro los tubos de ventilación.
Para limpiar el panel de control, abra la puerta del horno de microondas a fin de evitar que funcione accidentalmente, y limpie con un paño húmedo siguiendo inmediatamente con un paño seco.
Después de limpiar pulse el botón "CLEAR" por si acaso.
3. Si se acumula vapor dentro o alrededor de la puerta del horno, límpielo con un paño suave. Eso puede ocurrir cuando el horno de microondas se pone a funcionar en condiciones de alta humedad y no constituye indicación de que hubiera mal funcionamiento de la unidad.

RECETAS DE COCINA POR MICROONDAS

INTRODUCCION

1. COMO FUNCIONA SU HORNO MICROONDAS

Las microondas son una forma de energía similar a las ondas de radio y televisión y a la luz del día. Todo emite microondas, el lavaplatos, la cafetera, hasta las personas. Generalmente, sin embargo, las microondas se dispersan hacia afuera y desaparecen sin causar ningún efecto. Nuestro horno microondas, sin embargo, ha sido construido de tal manera que toma ventaja de la energía de microondas. La electricidad se convierte en energía de microondas por medio de un tubo magnetrón y luego las microondas son enviadas al área de cocinar por ranuras en los lados del horno. Una tornamesa está ubicada en el fondo del horno. Las microondas no pueden atravesar las paredes de metal del horno, pero pueden penetrar materiales como vidrio, porcelana y papel, los materiales con los que se fabrican los platos aptos para microondas (microndables).

Las microondas por sí mismas no calientan los utensilios aunque a veces se calientan por el calor generado por la comida.

Un electrodoméstico seguro. Su horno de microondas, entre los electrodomésticos, es uno de los más seguros. Cuando la puerta se abre, el horno deja de producir microondas automáticamente. Aunque los hornos microondas han sido utilizados desde los años 50, todavía no ha sido reportada ningún daño relacionado a su uso. Y a propósito, mientras la energía microondas ha sido convertida en calor en el proceso de calentar su comida, las microondas han sido totalmente gastadas. Por lo tanto, NO queda ningún "residuo" en la comida que ha sido cocinada en un horno microondas.

2. COMO OBTENER LOS MEJORES RESULTADOS POSIBLES DE SU HORNO DE MICROONDAS.

Vigilando las cosas: Las recetas que hay en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende mucho de cuanta atención personal le ponga usted a los alimentos según se cocinan. Siempre vigile su comida

mientras cocina. Su horno de microondas está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación. Eso le permite mirar y comprobar el progreso de su receta.

Las instrucciones dadas, de "elevar", "revolver", "dar vuelta" etc. deben considerarse como los pasos mínimos que se recomiendan. Si la comida parece que se hubiera cocinando desigualmente, simplemente haga los ajustes que usted considere necesario para corregir el problema.

Factores que afectan el tiempo de cocción: Para verificar el ataje de su horno, refiérase al dibujo al principio de este libro. Muchos factores afectan el tiempo de cocción. La temperatura de los ingredientes utilizados en una receta hacen una gran diferencia en el tiempo de cocción. Por ejemplo, una torta hecha con mantequilla, huevos y leche fríos o refrigerados, tomará considerablemente más tiempo que aquel que se hace con ingredientes a temperatura ambiente.

Todos las recetas en este libro indican rangos de tiempo para cocinar.

Generalmente encontrará que la comida no está bien cocinada usando los rangos menores de tiempo, y algunas veces usted deseará cocinar por un tiempo mayor que los sugeridos de acuerdo a su preferencia personal.

La filosofía que gobierna este libro es que es mejor ser conservadores en el tiempo de cocción para la receta, ya que la comida infracocinada se puede completar, mientras que la comida sobrecocinada se pierde.

Sin embargo, algunas, particularmente aquellas que se refieren a panes, pasteles y carnes, incluyen sugerencias de que los alimentos se retiren del horno mientras todavía están ligeramente infracocinada. Esto no es un error. Cuando se le da oportunidad de reposar, los alimentos continúan cocinándose fuera del horno, conforme el calor atrapado en las porciones exteriores del alimento se desplaza hacia su interior. Si los alimentos se mantienen en el horno hasta que estén totalmente cocinados, las porciones externas resultarán sobrecocinadas y hasta quemadas.

A medida que usted adquiere experiencia en el uso de su microondas, usted misma podrá estimar con mas eficiencia el tiempo apropiado tanto para cocinar como para reposar, los diferentes alimentos que usted haya de cocinar.

3. LAS CARACTERISTICAS DE LAS COMIDAS (ALIMENTOS) Y SU EFECTO EN LA COCINA POR MICROONDAS.

Densidad: Alimentos livianos, porosos, tales como tortas y panes se cocinan con más rapidez que alimentos pesados y de alta densidad como asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado que los bordes de alimentos livianos no se sequen y rompan. Tape los bordes con papel de estaño o hornillos a un nivel más bajo.

Altura: La parte superior de alimentos altos, particularmente asados, se cocinarán con más rapidez que la parte inferior. Por lo tanto, es prudente voltear las comidas altas durante cocimiento, a veces con frecuencia.

Contenido de humedad: La humedad atrae las microondas, por lo que alimentos secos, tales como asados y algunos vegetales deben ser humedecidos o tapados antes de cocinarlos para mantener el vapor.

Contenido de huesos y grasa: Los huesos conducen el calor y grandes cantidades de grasa atraen energía microondas. Por lo tanto, debe tenerse cuidado al cocinar cortes de carnes con huesos y grasas, de que no se cocinen desigualmente o se sobrecocinen.

Cantidades: El número de microondas en su horno se mantiene constante sin importar la cantidad de alimento que se está cocinando. Por lo tanto, mientras más alimento coloque usted en su horno, más tiempo de cocimiento será necesario. Recuerde que debe reducir el tiempo de cocción por lo menos por un tercio cuando se tiene la receta.

Forma de las comidas: Las microondas penetran solamente 1 pulgada (2.5 cm) de las comidas, la parte interior de alimentos gruesos se cocina con el calor generado por la parte externa que penetra hacia adentro. En otras palabras, solamente la parte externa de cualquier comida es realmente cocinada por la energía por microondas. El resto se cocina por convección.

Se entiende, por lo tanto, que la peor forma posible para una comida que será horneada en microondas, es un cuadrado grueso. Las esquinas

se quemarán mucho antes que el centro siquiera esté caliente.

Alimentos cilíndricos y delgados así como alimentos en forma de rodajas son los que mejor se cocinan en microondas.

4. TECNICAS ESPECIALES PARA COCINAR EN MICROONDAS.

Para dorar: Las carnes y aves que se cocinan por unos 10 a 15 minutos o más, se dorarán ligeramente por medio de su propia grasa.

Los alimentos que se tengan que cocinar por menor tiempo, se les puede untar salsas para dorar para lograr ese apetitoso color. Las salsas más comúnmente utilizadas son la "Worcestershire" o salsa Inglesa, la de soya o soja, y la salsa para parrillada, o barbacoa.

Como la cantidad de salsa que se usa para dorar es pequeña, los sabores originales de las recetas no se alteran.

Cubiertas o tapas: La cubierta atrapa el calor y el vapor lo cual causa que los alimentos se cocinen más rápidamente. Usted puede usar, ya sea la tapa del utensilio o cubrir con un papel plástico de envolver ("plastic wrap") pero siempre dejando una esquina abierta para dar salida al vapor.

Cubiertas con papel encerado: El papel encerado evita efectivamente que los alimentos salpiquen dentro del horno y al mismo tiempo mantiene el calor. Pero como es una cubierta o tapa más suelta que una tapa o papel transparente, permite que la comida se seque un poco.

Envoltura en papel encerado o papel toalla: Los sandwiches o emparedados y muchos otros alimentos que contienen pan ya horneado deben ser envueltos antes de hornear en microondas para evitar que se sequen.

Ordenando y espaciando: Alimentos en unidades, como papas horneadas, pasteles en copas y bocadillos o antipasto, se cocinarán más uniformemente si se colocan en el horno con por lo menos una pulgada de separación entre sí, preferiblemente siguiendo un patrón circular. Nunca ponga una comida encima de la otra.

Revolver: Revolver los alimentos es una de las técnicas más importantes de la cocina por microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltos con el objeto de mezclarlos. Sin embargo, los alimentos horneados por microondas se revuelven para dispersar y redistribuir el calor. Siempre revuelva desde afuera hacia el centro ya que la comida de afuera se calienta primero.

Voltear: Alimentos grandes y altos, tales como asados o aves enteros deben ser volteados para que la parte de arriba y la de abajo se cocinen por igual. Es también una buena idea cortar los aves o las chuletas.

Colocando porciones gruesas mirando hacia afuera: Ya que las microondas son atraídas por la parte externa de los alimentos, tiene mucho sentido colocar las porciones de carnes, aves y pescados, en el borde del plato de hornear. De esta manera, las porciones gruesas recibirán la mayor parte de la energía microondas y los alimentos se cocinarán por igual.

Proteger: Con el fin de evitar que las esquinas de alimentos cuadrados o rectangulares se cocinen demasiado con las microondas, se las cubre con pedazos de papel de aluminio que bloquean las microondas. Nunca utilice demasiado papel de aluminio y asegúrese que está bien asegurado al plato ya que puede causar chispas en el horno.

Elevar: Alimentos gruesos o densos son frecuentemente elevadas de manera que las microondas puedan ser absorbidas por la parte inferior y el centro de los alimentos.

Perforar: Para evitar que se revienten los alimentos que se encuentran envueltos o cubiertos por cáscaras, conchas, pieles o membranas, conviene perforarlos antes de cocinar. Esos alimentos incluyen la clara y la yema de huevos, conchuelas, ostras y muchos vegetales y frutas enteras.

Probar si están cocinadas: Debido a que los alimentos se cocinan muy rápidamente en microondas, es necesario verificar frecuentemente. Algunos alimentos se dejan en el horno hasta que estén completamente cocinadas, pero la mayor parte de los alimentos, incluyendo carnes y aves, se sacan del horno cuando aún les falta un poco

permitiéndoles que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de las comidas se elevará entre 5°F (3°C) y 15°F (8°C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de reposo: Frecuentemente los alimentos se dejan reposar entre 3 y 10 minutos después de retirarlos del horno. Usualmente los alimentos se mantienen cubiertos a fin de que retengan el calor a no ser que su textura tenga que ser seca (como por ejemplo tortas y galletas). El reposo permite que las comidas se terminen de cocinar y que el sabor se impregne y desarrolle.

5. UTENSILIOS ACEPTABLES PARA MICROONDAS.

Nunca utilice utensilios de metal o que tengan bordes de metal en su horno microondas. Las microondas no pueden atravesar metales. Esas ondas rebotan de cualquier objeto de en el horno -- son desviadas por las paredes de metal -- pueden causar chispeo, un fenómeno que asusta que se parece a los relámpagos. La mayor parte de los utensilios térmicos (resistentes al calor) no metálicos son aceptables para ser utilizados en su horno microondas. Algunos de ellos, sin embargo, podrían contener materiales que los incapacitan de poder ser utilizados para cocinar por microondas. Si usted tiene alguna duda sobre un utensilio en particular, hay una forma fácil de averiguarlo.

Probando utensilios para verificar si son utilizables en horno microondas(microndables): Coloque el utensilio vacío, en el horno de microondas junto a una vaso de medidas lleno de agua. Cocine por 1 minuto a potencia de nivel HIGH. Si el agua está caliente y el utensilio permanece frío, el utensilio es apto para usar en microondas. Pero si el utensilio se calienta, es porque contiene materiales que absorben las microondas y por tanto no debe ser usado en este tipo de horno. Seguramente usted tiene en su cocina muchas cosas que podrían ser utilizadas en hornos de microondas. La lista que sigue puede ser de interés.

1. Platos de vajilla: La mayor parte de las vajillas son utilizables en hornos de microondas. Si tuviese alguna duda, consulte los manuales del fabricante o haga la prueba de microondas.

2. Cristalería: Cristales o vidrios resistentes al calor son utilizables en hornos de microondas. Esto incluye todas las marcas conocidas de vidrios térmicos. No use, sin embargo, vasos de vino, copas delicadas etc. en este horno porque existe la posibilidad de que se quiebren.

3. Papel: Platos de papel y otros contenedores no encerados son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre y cuando se usen por períodos cortos y los alimentos a ser cocinados son bajos de grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver comidas y forrar bandejas para comidas grasas tales como tocino. En general, use papel toalla blanco, porque las tinturas de los colores tienden a correrse.

4. Contenedores de plástico: Estos pueden ser utilizados para el recalentamiento rápido de alimentos. Sin embargo, no deben ser utilizados para alimentos que necesitarán largo tiempo en el horno ya que comidas calientes eventualmente doblarán o derretirán los contenedores de plástico.

5. Bolsas plásticas de cocinar : Siempre y cuando hayan sido hechas específicamente para cocinar, las bolsas son seguras en los hornos de microondas. Sin embargo, asegúrese de que haya un corte en la bolsa que permita la salida de vapor. Nunca use bolsas plásticas de uso general para cocinar en su horno microondas porque se romperán y derretirán.

6. Utensilios de plástico especiales para microondas: Hay una variedad de utensilios de plástico especiales para hornos de microondas. Por lo general, usted probablemente puede utilizar sus utensilios para hornear en el microondas en lugar de invertir en equipo de cocina nuevo.

7. Utensilios de cerámica, piedras, barro: Estos son usualmente buenos para usar en hornos de microondas. Conviene ponerlos a prueba en la forma sugerida mas arriba.

8. Utensilios de paja, madera y conchas de mar: Todos estos materiales son seguros para ser usados en su hornos de microondas para operaciones cortas, junto con pinchos de madera para cocinar kebabs, etc.

9. Utensilios de metal : No se debe usar ningún utensilio de metal o utensilios que tengan o contengan metal en los bordes, grapas, tornillos, ganchos o similares. NO deben colocarse en su horno microondas mientras esté en operación ya que pueden causar chispazos. Pinchos de metal pueden ser utilizados en el horno microondas, siempre y cuando estén totalmente cubiertos de alimentos. Es mejor, sin embargo, utilizar pinchos de madera.

SOPA DE CEBOLLAS

- 3 tazas (750mL) de cebollas finamente picadas.
- ¹/₄ de taza (50mL) de mantequilla o margarina.
- 3 latas de 10, ³/₄ onzas (unos 330 gramos) de caldo de carne vacuna.
- 4 tajadas tostadas de pan francés.
- 1, ¹/₂ tazas (375mL) de queso suizo rallado.
- ¹/₄ de taza (50mL) de queso parmesano rallado.

1. Combine la cebolla y la mantequilla en una cacerola de vidrio de 3 litros de capacidad. Ponga a cocinar en el horno de microondas, sin tapar, a potencia máxima ("HI" o sea 100%) por unos ³/₂ a 5 minutos o hasta que las cebollas estén bien suaves, meneando dos veces.
2. Añada el caldo y cubra. Ponga en el microondas a potencia máxima (100% o "HI") por unos 4 a 5 minutos y luego baje la potencia a nivel 7 (70%) por otros 10 a 13 minutos. Menée una vez después de 4 minutos.
3. Sirva la sopa en tazones individuales. Cubra con pedazos de pan y salpique con los dos quesos. Cocine en el microondas por 5 a 7 minutos, o hasta que el queso se derrita y burbujee.

Hace 4 porciones.

RELLENO DE IJADA O FALDA (o sobre-barriga, o matambre)

- 1 Taza (250mL) de cebollas finamente picadas.
- 1 Diente de Ajo, prensado o finamente picado.
- ¹/₄ taza (50mL) de mantequilla o margarina.
- 1 paquete de 10 onzas (300 gramos) de espinaca congeladas, después de haberlas descongelado y drenado.
- ¹/₃ de cucharilla (1.5mL) de tomillo.
- ¹/₄ de cucharilla (1mL) de sal.
- ¹/₄ de cucharilla (1mL) de pimienta
- 1 porción de carne IJADA O FALDA (o sobre-barriga, o matambre) de unas
- 1 ¹/₂ libras (750mL) de caldo fuerte de carne
- 1 taza (250mL) de caldo fuerte de carne
- 1 lata de 10, ³/₄ onzas de sopa-crema condensada de hongos.
- ¹/₄ de taza (50mL) de vino blanco (opcional)

1. Combine las cebollas, el ajo y la mantequilla en un platón hondo de 1.5L de capacidad aproximada. Póngalo en el horno sin cubrir y cocine a potencia máxima ("HI" o 100%) por unos 3 a 5 minutos o hasta que las cebollas estén suaves, meneando una vez. Luego menee al poner las espinacas, el tomillo, la sal y la pimienta. Cubra y ponga a cocinar en "HI" (100%) por unos 2 minutos meneando una vez.
2. Golpee la carne con un mallette de madera a fin de aplanarla. Desparrame sobre ella la mixtura de espinacas y enrolle la carne como un brazo gitano. Amarre con hilos o con palillos o espetones de madera. Coloque en una cacerola de 2 litros.
3. Combine los demás ingredientes y viértalos sobre la carne. Cubra la cacerola y póngala a cocinar en el horno por unos 8 a 10 minutos a máxima potencia (100%). Luego dé la vuelta la carne y cocínela a potencia de nivel 5 (50%) por unos 25 a 36 minutos por libra (en el caso de 1, ¹/₂ libras, por y hora a 1 hora y 10 minutos) o hasta que esté suave. Déjela estar, cubierta, por unos 10 minutos antes de servir.

Hace 4 porciones.

PECHUGA DE PAVO GLASEADO AL VINO

- Pechuga de pavo sin deshuesar, de 4 a 5 libras (2 a 2.5 kilos) debidamente descongelada.**
- 2/3 de taza (150mL) de gelatina de grosella**
- 3 cucharadas (50mL) de Jerez Madeira u Oporto.**
- 1/2 cucharilla (2mL) de jengibre molido.**
- 1/2 cucharilla (2mL) de tomillo molido.**
- 1/2 cucharilla (2mL) de sal.**
- 1/4 cucharilla (2mL) de pimienta.**

1. Arregle la pechuga del pavo con la parte de la piel para abajo en un asador microwndable, colocado encima de un plato para hornear. Combine todos los demás ingredientes en un pequeño recipiente y bata hasta que quede suave. Con un pincel aplique la mixtura liberalmente sobre la pechuga.
2. Cocine, poniendo el pavo tapado en el horno, a potencia máxima (100%) por 18 a 21 minutos. Dele vuelta volteando hacia arriba y vuelva a pintar con brocha la mezcla. Si algunas partes del pavo pareciera que se están cocinando demasiado rápidamente, cúbralas con tiras de papel estañado o de aluminio. Luego ponga el pavo a reposar, cubierto, por unos 20 minutos antes de servir.

Hace 8 a 10 porciones.

CAMARONES AL AJILLO ("SCAMPI")

- 1/3 taza (125mL) de mantequilla o margarina**
- 3 a 6 dientes de ajo, aplastados o finamente picados.**
- 2 cucharillas (25mL) de jugo de limón.**
- 2 cucharillas (25mL) hojas de perejil disecadas.**
- 1/2 cucharilla (2mL) de sal**
- 1/4 cucharilla (1mL) de pimienta**
- 1 libra de camarones pelados y limpiados.**

1. En un plato de hornear poco profundo, combine todos los ingredientes excepto los camarones. Cocinelos, sin cubrir, a potencia máxima (100%) por 3 a 4 minutos o hasta que esté caliente, meneando dos veces.
2. Ponga los camarones en la salsa de mantequilla. Cubra. Cocine a potencia máxima (100%) por 3, 1/2 a 5 minutos o hasta que los camarones queden opacos. Déjele estar por unos 3 a 5 minutos antes de servir.

Hace 4 porciones.

QUICHE DE SALMON

- 3 huevos**
- 2/3 de taza (150mL) de leche**
- 15 a 16 onzas (470 a 500 gramos) de salmón en lata, drenado y limpio.**
- 1 lata de 4 onzas (125mL) de champiñones, drenados.**
- 2 cucharillas (25mL) de cebollas verdes finamente picadas.**
- 2 cucharillas (25mL) hojas de perejil finamente picadas.**
- 1 taza (250mL) de queso rallado tipo Cheddar**
- Una pizca de pimienta cayene.**
- 1/2 cucharilla (2mL) de sal.**
- 1 molde de pastel, horneado, en un plato de hornear de vidrio térmico de 9 pulgadas (23 cms)**

1. En un platón cóncavo pequeño, bata los huevos con al leche hasta que queden debidamente combinados. Añada el salmón, quebrándolo suavemente con un tenedor. Cuidadosamente menee los demás ingredientes en la mezcla. Vierta el conjunto en el molde de pastel.
2. Cocine en el microondas sin tapar a potencia de nivel 7 (70%) por 17 a 22 minutos. Déjele estar por 5 a 10 minutos antes de servir.

Hace 4 a 6 porciones.

PURE DE PAPAS

- 2 libras (1 kilo) de papas (o patatas) peladas y cortadas en cuartos.
- 3 cucharas (50mL) de agua
- ²/₃ de taza (150mL) leche o mezcla de crema con leche ("half & half")
- ¹/₄ taza (50mL) mantequilla o margarina
- ¹/₂ a ³/₄ de cucharilla (2 a 3mL) de sal.
- ¹/₄ de cucharilla de pimienta blanca.

1. Coloque las papas en un platón cóncavo de 2 litros de capacidad. Añada el agua. Cubra y cocine a potencia máxima por 12 a 15 minutos o hasta que las papas estén blandas, meneando dos veces. Deje reposar cubierto por 5 minutos. Drene el líquido. Bata con un mezclador eléctrico. Cubra y déjele a un lado.
2. Caliente los demás ingredientes en un recipiente de cristal térmico de 2 tazas (500mL) de capacidad a potencia máxima (100%) por 1 a 2 minutos. Gradualmente añada la mezcla de leche sobre las papas mientras mezcla las papas con un mezclador eléctrico hasta que queden suaves. Si fuera necesario, recaliente el puré en potencia máxima (100%) por unos 3 a 5 minutos.

Hace 6 porciones.

COLIFLORES CUBIERTAS DE MOSTAZA

- 1 cabeza de coliflor de tamaño mediano.
- ¹/₃ de taza (75mL) de agua.
- ¹/₂ taza (125mL) de mayonesa o mahonesa
- 1 cuchara (15mL) cebolla finamente picada.
- 2 cucharillas (10mL) de mostaza preparada.
- ¹/₄ de cucharilla (1mL) de sal.
- ²/₃ de taza (150mL) de queso rallado tipo Cheddar o Suizo.
- ¹/₄ de cuchara de paprika (opcional).

1. Coloque la cabeza de coliflor en una cacerola profunda y añada el agua. Cubra y cocine en el micro-onda a potencia máxima (100%) por 6 a 8 minutos o hasta que el coliflor este cocido. Drene el líquido sobrante.
2. Combine los demás ingredientes, excepto el queso y la paprika. Con una cuchara vierta la mezcla sobre el coliflor, luego esparza encima el queso y la paprika. Cocine sin cubrir a potencia de nivel 7 (70%) por unos 1, ¹/₂ a 3 minutos o hasta que el queso se haya fundido. Cubra y deje reposar de 2 a 3 minutos antes de servir.

Hace 6 porciones

ARROZ PILAF

- 1 taza (250mL) de arroz, grano largo.
- ¹/₃ taza (75mL) mantequilla o margarina.
- ¹/₄ taza (50mL) cebolla finamente picada.
- ¹/₄ taza (50mL) apio finamente picado.
- ²/₄ taza (550mL) consomé de pollo
- 1 pequeña hoja de laurel.
- ¹/₃ cucharilla (1.5mL) tomillo.
- ¹/₄ cucharilla (1mL) de sal.
- ¹/₄ cucharilla (1mL) de pimienta.

1. Combine el arroz y la mantequilla en una cacerola de vidrio térmico de 2 litros. Cocine, sin cubrir, a potencia máxima (100%) por 5 a 8, ¹/₂ minutos o hasta que el arroz empiece a ponerse dorado, meneando cada minuto. Añada la cebolla y el apio. Cocine a potencia máxima de 1 a 3 minutos mas o hasta que los vegetales se ablanden.
2. Esparza sobre el arroz el resto de los ingredientes. Cubra. Cocine en máxima potencia (100%) por 6 a 7 minutos y luego en potencia 4 (40%) por 15 a 20 minutos. Menée dos veces durante el cocimiento. Deje el arroz reposar, cubierto, por 5 minutos antes de servir.

Hace 6 porciones.

"PING" DE ESPINACAS CON QUESO

- 2 paquetes (300gramos) de espinacas congeladas, picadas, debidamente descongeladas y drenadas.
- 1 taza (250mL) queso tipo "cottage"
- 1/2 taza (125mL) queso suizo.
- 1/4 de taza (50mL) de queso parmesano rallado.
- 2 huevos.
- 1/2 cucharilla (2mL) tomillo en polvo.
- 1/2 cucharilla (2mL) de sal
- 1/4 de cucharilla (1mL) de pimienta.
- 1/4 de taza (50mL) de migajas de galleta enmantecadas (opcional)

1. Combine todos los ingredientes menos las migajas enmantecadas, en un platón cóncavo de unos 2 litros de capacidad. Mezclar bien. Vertir la mezcla en un molde anular de hornear, microondable, de 6 a 8 tazas de capacidad debidamente engrasado. Cubra con papel encerado.
2. Cocine a nivel de potencia 7 (70%) por unos 8 a 12 minutos o hasta que el molde esté hecho. Luego deje reposar, cubierto, por unos 5 minutos. Vuelque sobre un plato de servir, esparciendo, si lo desea, las migajas de galleta y llene con huevos revueltos.

Hace 6 a 8 porciones.

COSTRA DE GALLETAS

- 6 cucharas (100mL) de mantequilla o margarina.
- 1 1/2 tazas galletitas "Graham crackers" o migajas de galletas (que pueden ser "wafers" de vainilla o de choco late, o galletitas de jenjibre.)

1. Ponga la mantequilla en un plato tortero, de unos 20 cms. Cocine sin cubrir a potencia máxima (100%) por 1/2 a 1 1/2 minutos o hasta que la mantequilla quede fundida. Esparza las migajas de galleta. Presione la mezcla sobre el fondo y los lados para formar la costra.
2. Cocine, sin cubrir, a potencia de nivel 7 (70%) por 1 a 3 minutos o hasta que esté hecho. Deje enfriar antes de llenar.

Hace una costra de 8 pulgadas (20 cms).

"PIE" DE MELOCOTONES

- 2 libras (1 kilo) de melocotones frescos, pelados y rebanados.
- 1/2 taza (125mL) azúcar morena oscura, empacada.
- 1 cucharilla (15mL) de jugo de limón.
- 2 cucharillas (25mL) almidón de maíz.
- 1/3 de cucharilla (1.5mL) canela molida.
- 1/3 de cucharilla (1.5mL) nuez moscada molida.
- 1 costra pastelera horneada de 9 pulgadas (23 cms.)
Una pizca de sal.

1. Combine todos los ingredientes, excepto la costra pastelera, en un platón de mezclar de unos 2 litros de capacidad. Agite al mezclar.
2. Vierta los melocotones en la costra pastelera. Cubra con papel encerado. Cocine a potencia máxima (100%) por unos 11 a 15 minutos, o hasta que los melocotones estén tiernos. Sirva tibio o a temperatura ambiente, con crema batida o helados.

Hace 1 pie.

FLAN DE HUEVOS

- 2 tazas (500mL) de leche.
- 4 huevos
- ¹/₄ de taza (50mL) de azúcar.
- Cáscara rallada de un limón (opcional).
- 1 Cucharilla (5mL) de extracto de vainilla.
- Una pizca de sal.
- Una pizca de nuez moscada.

1. Vierta la leche en un recipiente con capacidad de 1 litro y cocine a potencia de nivel 7 (70%) por unos 3 a 5 minutos. Mientras tanto, bata ligeramente los huevos. Añada todos los demás ingredientes menos la nuez moscada. Rápidamente mezcle con la leche.
2. Vierta la mezcla en 6 copas de flan o flaneras de 170 gramos de capacidad cada una y póngalos en círculo. Cocine, sin cubrir, a potencia de nivel 4 (40%) por unos 9 a 14 minutos, o hasta que el flan esté hecho. Remueva las flaneras cuando el flan esté costrado y luego espolvoree la nuez moscada a su gusto. Deje reposar por 10 minutos a temperatura ambiente y luego mantenga en el refrigerador hasta que sea hora de servir.

Hace 6 porciones.

LA MEJOR CORTEZA DE ALMENDRAS

- 1 Libra (500 gramos) de chocolate blanco.
- 1 taza (250mL) de pasas.
- 1 taza (250mL) de almendras enteras.

1. Quiebre el chocolate en pedacitos y póngalo en un platón mezclador de 2 litros de capacidad. Cocine abierto a potencia de nivel 7 (70%) por unos 6 a 9 minutos o hasta que el chocolate se derrita, meneando dos veces. Luego menee al tiempo que introduce las pasas y las almendras.
2. Inmediatamente vierta la mezcla sobre en una capa delgada sobre un papel encerado. Permite que se enfríe totalmente. Quiebre en pedazos.

Hace 1,1/2 libras (750 gramos) de dulces.

LICOR DE FRESAS

- 1 ¹/₂ pintas (710mL) de fresas, peladas.
- 2 tazas (500mL) de azúcar
- 2 tazas (500mL) de vodka

1. Ponga las fresas en un platón cóncavo de vidrio térmico de 2.5 litros y aplástelos ligeramente con una cuchara. Menee con el azúcar y el vodka. Cocine a potencia de nivel 5 (50%) por 6 a 11 minutos y luego con potencia a nivel 1 (10%) por 25 a 30 minutos. Menée cada 10 minutos.
2. Cubra y ponga en el refrigerador por unos 3 o 4 días. Colar a los vasos.

Hace aproximadamente medio litro.

PRECAUCIONES

1. No intente manipular ni hacer ajustes o reparaciones en el panel de control de la puerta, los cierres de seguridad ni ninguna de las otras partes del horno. Las reparaciones deben ser siempre hechas por personal calificado e idóneo.
2. Asegúrese de colocar la superficie frontal de la puerta por lo menos a 3 pulgadas(7,5 cms.) o mas del borde de la mesa o mueble en que esté colocado el horno, para evitar caídas o vuelcos accidentales durante el uso normal.
3. Para que la programación sea mas eficiente, toque el centro mismo de cada tecla con decisión y seguridad. Usted debe oír un pitido cada vez que pulsa una tecla, como confirmación de que la misma ha sido debidamente pulsada.
4. No toque ni golpee los controles con objetos tales como cubiertos de mesa, utensilios etc. Pueden ocurrir roturas.
5. Tenga cuidado cuando esté sacando utensilios del horno. Algunos platos absorben calor proveniente de los alimentos cocinados y pueden resultar muy calientes.
6. No proceda a enjuagar los utensilios inmediatamente después de sacarlos del horno. Esto puede causar roturas. Permita que el tornamesa se enfríe.
7. No use utensilios de vidrio. Vea la seccion sobre utensilios en este manual.
8. No haga funcionar el horno estando vacío. Siempre debe haber en el horno ya sea alimentos o agua que absorban la energía de microondas.
9. No caliente alimentos en contenedores cerrados. La presión puede causar explosión y ésta causar daños corporales.
10. No use su microondas para secar papeles o ropas. Pueden incendiarse.
11. Solo use termómetros aprobados para uso en Hornos de Microondas.
12. Asegúrese se que el tornamesa está en su sitio correcto y gira antes de operar el horno.
13. Antes de cocinar, perfore la cascara de las papas, calabazas enteras, manzanas o cualquier fruta o vegetal cubierto con cáscara.
14. Nunca use su horno de microondas para cocinar huevos en su cáscara. La presión interna puede causar explosión.
15. No prepare palomitas de maíz, "popcorn" excepto en contenedores apropiados expresamente fabricados para uso en hornos de microondas.
Jamás trate de cocer palomitas de maíz "popcorn" en bolsas que no sean los expresamente fabricadas al efecto. Sobrecocinar puede resultar en humo y fuego.
No trate de hacer reventar las semillas que puedan haber quedado sin reventar.
No utilice las bolsas especiales por segunda vez.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P: ¿ Que ha ocurrido que la luz del horno no se enciende?

R: ■ El foco (o bombillo) está quemado.
■ La puerta no está cerrada.

P: ¿ Por qué sale vapor el ducto del ventilador?

R: El vapor normalmente se produce durante la operación de cocinar. El horno de microondas ha sido diseñado de modo que el pueda salir a través de los ductos de ventilación.

P: ¿ Pasa la energía de microondas a través del vidrio de la puerta del horno?

R: No. La malla de metal con que está cubierta la ventanilla de la puerta refleja la energía devolviéndola a la cavidad del horno. Los huecos o puertos han sido hechos para que permitan el paso de la luz pero no la de energía de microondas.

P: ¿ Se dañará el horno si lo hago funcionar vacío?

R: Si. Nunca lo haga funcionar vacío.

P: ¿ Por qué a veces revientan los huevos?

R: Cuando se hornea o pochea huevos, la yema puede reventar debido a que se genera presión dentro de su membrana. Para evitar esto, siempre perfora la membrana con un palillo de dientes antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin perforar la cáscara.

P: ¿ Por qué se recomienda un tiempo de reposo después de haberse completado el proceso de cocción?

R: El período de reposo es muy importante. La cocina por microondas hace que el calor radique en los alimentos, no en el horno. Muchos alimentos almacenan suficiente calor como para que el proceso de cocción continúe, aún después de haberlos retirado del horno. El tiempo de reposo permite que los pedazos de carne, vegetales grandes y pasteles se terminen de cocinar por dentro sin sobrecocinar el exterior.

P: ¿ Por qué mi horno no siempre cocina con la rapidez que dice el manual?

R: Verifique su guía de cocina otra vez, para asegurarse que ha seguido usted las instrucciones con exactitud y vea qué puede ser lo que ha causado variaciones en el tiempo de cocción. La guía de cocina y los tiempos dados son sugerencias para evitar sobrecocinar. . el problema mas común es acostumbrarse al horno de microondas. Variaciones de tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir diferentes tiempos de cocción. Use su propio juicio así como las indicaciones de la guía de cocina para verificar que los alimentos se han cocinado apropiadamente, tal como lo hubiera usted hecho con el sistema de cocina convencional.

P: ¿ Por qué salen chispas y hay chasquidos en el horno?

R: Pueden haber varias razones para que se produzcan chispas (arcos voltaicos) y chasquidos dentro de la cavidad del horno

- Ha estado usted usando platos que tienen bordes o partes de metal (plata u oro)
- Ha dejado usted un cubierto o algún otro utensilio en el horno.
- Ha utilizado usted demasiado papel estañado o de aluminio.
- Ha utilizado usted alambritos de esos que se usan para cerrar bolsas de plástico.

ESPECIFICACIONES TECNICAS

| | MS-120BM/MS-120BMW | MS-150BM |
|-----------------------------------|---|---|
| Entrada de energía | 120V CA., 60Hz 12.0A Solo CA. | 120V CA., 60Hz 12.0A Solo CA. |
| Consumo de energía | 1350 Watios | 1350 Watios |
| Salida de microondas | 850W | 850W |
| Frecuencia | 2,450MHz | 2,450MHz |
| Dimendiones exteriores (AXAXF) | 21 ^{7/8} "X12 ^{5/8} "X16 ^{3/4} " | 22 ^{3/4} "X13 ^{1/2} "X16 ^{3/8} " |
| Dimensiones de la cavidad (AXAXF) | 14 ^{3/4} "X8 ^{5/8} "X16 ^{1/4} " | 15 ^{3/8} "X10 ^{5/8} "X15 ^{7/8} " |
| Dimendiones de la cavidad | 1.2 Cu.ft. | 1.5 Cu.ft. |

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

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



POLIZA DE GARANTIA



LG Electronics México, S.A. de C.V. GARANTIZA SUS TELEVISORES POR EL TERMINO DE TRES ANOS Y POR UN AÑO SUS DEMAS PRODUCTOS EN TODAS SUS PARTES Y MANO DE OBRA CONTRA CUALQUIER DEFECTO DE FABRICACION A PARTIR DE LA FECHA DE ENTREGA DEL PRODUCTO BAJO LAS SIGUIENTES



CONDICIONES



1.- PARA HACER EFECTIVA ESTA GARANTIA ES NECESARIO PRESENTAR ESTA POLIZA DEBIDAMENTE SELLADA POR LA CASA VENDEDORA O FACTURA DE COMPRA EN CUALQUIERA DE LOS CENTROS DE SERVICIO QUE SE INDICAN EN EL ANEXO.



2.- LA EMPRESA SE COMPROMETE A REPARAR O CAMBIAR, EL PRODUCTO DEFECTUOSO SIN NINGUN CARGO PARA EL CLIENTE Y CUBRIR LOS GASTOS QUE SE DERIVEN DE LA PRESENTE GARANTIA.



3.- EL TIEMPO DE REPARACION EN NINGUN CASO SERA MAYOR DE 30 DIAS CONTADOS A PARTIR DE LA FECHA DE RECEPCION DEL PRODUCTO EN CUALQUIERA DE LOS SITIOS DONDE PUEDE HACERSE EFECTIVA ESTA GARANTIA.



ESTA GARANTIA NO ES VALIDA EN LOS SIGUIENTES CASOS



A) SI EL PRODUCTO NO HA SIDO OPERADO CONFORME AL INSTRUCTIVO ANEXO.



B) SI NO SE HAN OBSERVADO LAS ADVERTENCIAS SENALADAS.



C) DANOS OCASIONADOS POR FENOMENOS NATURALES COMO INCENDIO, INUNDACION, TEMBLORES, RAYOS, DESCARGAS ELECTRICAS.



D) DANOS POR GOLPES, RASPADURAS, ROTURAS EN EL PRODUCTO Y EN SUS ACCESORIOS.



E) SI EL PRODUCTO HA TRATADO DE SER REPARADO POR PERSONAS NO AUTORIZADAS POR: **LG Electronics México, S.A. de C.V.**



PRODUCTO: _____



MODELO: MS - 120/150BM SERIE: _____



DISTRIBUIDOR: _____



DIRECCION: _____ COLONIA _____



CIUDAD _____ EDO. _____



FECHA DE ENTREGA _____



SELLO Y FIRMA

CENTRO DE SERVICIO DIRECTO.



Mexico D.F. (5)3 211919 Av.Sor Juana Inés de la Cruz No. 555, Col. San Lorenzo, Tlalnepantla Edo. Mex.



Guadalajara (3)6 195523 Chicago No. 120, Col. Ferrocarril Guadalajara, Jalisco.



Monterrey (8)3 549111 Ruiz Cortinez Ote. No. 2822 Col. la Moderna. Monterrey Nuevo Leon.



Mérida (99)255049 Calle 60 No 360. Cenito, Merida Yucatán.

CENTRO DE SOLUCION AL CLIENTE



Telefono Lada Sin costo 01 (800) 50 48100 y en el DF 3 211919



Fax Lada Sin costo 01 (800) 50 73300 y en el DF 3 212929



LG Electronics Mexico S.A de C.V

Av. Sor Juana Inés de la Cruz No 555, Col. San Lorenzo, Tlalnepantla Edo de Mex. Tel. 3 21 19 00



NOTA: EN CASO DE EXTRAVIO DE LA PRESENTE GARANTIA EL CONSUMIDOR PUEDE SOLICITAR UNA REPOSICION



PREVIA PRESENTACION CON FACTURA DE COMPRA CON EL PROVEEDOR O DIRECTAMENTE A LG ELECTRONICS MEXICO.



CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

| CL | CIUDAD | NOMBRE | DIRECCION COLONIA | TELEFONOS/FAX |
|-----|---------------------|--------------------------------------|---|-----------------------------|
| * | ACAPULCO, GRO. | NUOVA ELECTRONICA AUDITRON | AQUILES SERDAN-14, COL. CENTRO | TEL. 82 62 42 |
| * | ACAPULCO, GRO. | SVCS. ELEC. PROFESIONALES | AVE. REVOLUCION NO. 28-A, COL. MIGUEL ALEMAN | TEL. 83 32 96 |
| *** | ACAPULCO, GRO. | SVC. AUT. ACROSS WIRPOOL | NINOS HEROES 3 LOC. 1, COL. PROGRESO | TEL. 85 03 58 |
| *** | ACAPULCO, GRO. | TELSA ELECTRONICA | AQUILES SERDAN-21 LOC. K, COL. CENTRO | TEL. 83 43 98 |
| *** | ACAPULCO, GRO. | REFRIGERACION DOMESTICA | MINA-7, COL. CENTRO | TEL. 83 84 65 |
| * | AGUASCALIENTES. | ELECTRONICA DIGITAL | AV. GALERIAS EL MIRADOR-262 CD. SATELITE, MORELOS | TEL. 18 24 67 / 77 03 37 |
| ** | AGUASCALIENTES. | SERVICIO Y REFACCIONES RUBIO | AV. CONVENCION OTE. 212-A, COL. JARDINES DE LA CRUZ | TEL. 70 84 34 |
| * | APIZACO, TLAX. | ELECTRODOMESTICA MAVI | AQUILES SERDAN-805 LOC. 1, COL. CENTRO | TEL. 7 70 00 |
| ** | BAJA CALIFORNIA NTE | G Y G REFRIGERACION | IGNACIO RAMIREZ NO. 959 COL. PRO HOGAR | TEL. 88 27 00 |
| * | CAMPECHE, CAMP. | ELECTRONICA OREZA | CALLE 12-182, COL. GUADALUPE | TEL. 6 25 75 |
| * | CAMPECHE, CAMP. | VIDEO SERVICIO | AV. LOPEZ MATEOS-22-B, COL. | TEL. 6 33 33 |
| ** | CAMPECHE, CAMP. | REFRIGERACION PACHECO | CALLE 12-247, COL. SAN ROMAN | TEL. 6 14 75 |
| * | CANCUN, Q ROO | ELECTRONICA BETA Y GAMA | SUR 24 MZ. 24 RT4 LT. 43 4, COL. | TEL. 84 54 12 |
| *** | CANCUN, Q ROO | PARASOLAS Y SISTEMAS DE SATELITE | AV. NADER 142, COL. CENTRO | TEL. 84 69 95 FAX. 84 26 63 |
| * | CD. DELICIAS, CHIH. | TALLER ELECTRONICO TONY | PRIV. CALLE 6 OTE. -7, COL. CENTRO | TEL. 4 30 26 |
| ** | CD. DELICIAS, CHIH. | SERVICIOS DE REFRIGERACION | AVE, 10 Y LUIS CABRERA-834C, COL. FCO, VILLA | TEL. 4 23 29 |
| * | CD. OBREGON, SON. | AUDIO VIDEO ELECTRONICA | AVE, ZARAGOZA-516 PTE., COL. CENTRO | TEL. 4 38 28 FAX. 4 75 75 |
| * | CD. OBREGON, SON. | CENTRAL DE REFACCIONES Y SVC. | V. RIVAPALACIO-110 OTE., COL. CAMPESTRE | TEL. FAX. 16 82 66 |
| * | CD. VICTORIA, TAM. | ESPECIALIDADES ELECTRONICAS | 18 Y 19 MATAMOROS-225, COL. CENTRO | TEL. 2 39 39 / 2 99 45 |
| ** | CD. VICTORIA, TAM. | AIRE ACONDICIONADO FRIO/CALOR | 26 BERRIOZABAL-948, COL LAZARO CARDENAS DEL RIO | TEL. 6 67 02 |
| * | CELAYA, GTO. | SERVICIO CORTEZ | LUIS CORTAZAR-105 SUR, COL. CENTRO | TEL. 2 38 10 |
| * | CELAYA, GTO. | TELEPARTES | ALVARO ABREGON-349, COL. CENTRO | TEL. 2 03 72 |
| ** | CELAYA, GTO. | FLOGAR | AZALEA-106, COL. VALLE HERMOSO | TEL. 1 52 22 |
| * | CHETUMAL, Q. ROO | ELECTRONICA GOLDSTAR | INSURGENTES-40, COL. FIDEL VELAZQUEZ | TEL. 7 47 03 |
| ** | CHETUMAL, Q. ROO | CONTROL CLIMATICO DE CHETUMAL | SALVADOR ALVARADO-379, COL. LOPEZ MATEOS | TEL. 2 37 71 |
| * | CHILPANCIINGO, GRO. | SERVICIO RODRIGUEZ | JUAN RUIZ DE ALARCON-39, COL. SAN FRANCISCO | TEL. 2 27 17 |
| ** | CHILPANCIINGO, GRO. | REFRIGERACION BARRIENTOS | IGNACIO MANUEL ALTAMIRANO-45, COL. CENTRO | TEL. 2 55 60 |
| * | CHILPANCIINGO, GRO. | TALLER DE LAVADORAS SERV. DEL MORAL | MARGARITO DAMIAN VARGAS-19, COL. BARRIO DE SN ANTONIO | TEL. 2 45 17 |
| * | CHIHUAHUA, CHIH. | STEREO TV | SAMANIEGO 1 600-A, COL. BELLAVISTA | TEL. 16 35 38 |
| ** | CHIHUAHUA, CHIH. | SERVICIO DURAN | PRIV. TANDEREL-3808, COL. DALE | TEL. 35 14 21 |
| *** | COATZACOALCOS, VER. | FOTO LUZ COMERCIAL S.A. DE C.V. | AVE. BRAVO NO. 108 SUR., COL. CENTRO | TEL. 3 04 05 |
| * | COLIMA, COL. | TV ANTENAS DE COLIMA | FRANCISCO 1 MADERO-426, COL. CENTRO | TEL. 2 66 98 / FAX. 4 03 01 |
| ** | COLIMA, COL. | REFRIGERACION NUNEZ | ANGELA M. ALCAZAR-330, COL., LA VIRGENCITA | TEL. 347 92 |
| *** | CORDOBA, VER. | SERVICIOS TECNICOS PROFESIONALES | AV. 13-400, COL. CENTRO | TEL. 2 73 72 |
| * | CUAUTITLAN, IZCALLI | VIDEOELEC, APLICADA | AV. PASEO DE LAS HACIENDAS 208, COL., JARDINES DE LA HDA. | TEL. 871 17 31 |
| * | CUAUTLA, MOR. | CAPIGA | AVE, DEL PROGRESO 61, COL. EUSEBIO JAUREGUI | TEL. 3 79 57 |
| ** | CUAUTLA, MOR. | SERVICIO ORTEGA | TEPOZOTLAN-184-A, COL. PROGRESO | TEL. 2 68 40 |
| * | CUERNAVACA, MOR. | ELECTRONICA HERTZ | LIBERTAD-108, COL. CAROLINA | TEL. 13 49 FAX. 11 58 39 |
| * | CUERNAVACA, MOR. | RADIO SISTEMAS DE CUERNAVACA | AV. DOMINGO DIEZ LOC. C-81-B, COL. MARAVILLAS | TEL 17 16 44 |
| ** | CUERNAVACA, MOR. | SERVICIO ORTEGA | LEANDRO VALLE 501, COL. CENTRO | TEL. 12 78 54 |
| ** | CUERNAVACA, MOR. | CLIMOR | AV. DOMINGO DIEZ 1458, COL. DEL EMPLEADO | TEL. 13 40 79 |
| * | CULIACAN, SINALOA | COPPEL | CALLE REPUBLICA NO, 2855 PTE COL. RECURSOS HIDRAULICOS | TEL. 15 44 00 |
| * | CULIACAN, SINALOA | ELECTRONICA APOLO | BLVD, LEYVA SOLANO 851-BISOTE., COL. CENTRO | TEL. 13 19 48 |
| * | CULIACAN, SINALOA | REPARACIONES ELECTRONICAS | JUAN JOSE RIOS 178 OTE., COL. | TEL. 16 51 45 |
| * | CULIACAN, SINALOA | AIRE ACONDICIONADO Y REF. DE SINALOA | ROWLFOG. ROBLES224-SUR, COL. ALMADA | TEL. 13 37 13 |
| *** | DURANGO, DGO. | ELECTRONICA VALLE DEL SUR | RIO NAZAS 510, COL. VALLE DEL SUR | TEL. 2 73 16 |
| *** | ECATEPEC, EDO. MEX. | ELECTRONICA FUJI | PARICUTIN 63, MZ, 436 LTE.SS, CD. AZTECA | TEL. 775 24 81 |
| * | ENSENADA, B.C.N. | SERVICIO ELECTRONICO ENSENADA | CALLE CUARTA NO. 105 O COL. ZONA CENTRO | TEL. 4 05 32 |
| * | ENSENADA, B.C.N. | OMETRON | 4a, Y CASTILLO 3904, ZONA CENTRO | TEL. 8 31 28 |
| ** | ENSENADA, B.C.N. | INSTALACIONES FRIGORIFICAS NAVA | SAN FRANCISCO 1123, COL. FRACC. MISION | TEL. 6 42 41 |
| * | GUADALAJARA, JAL. | MULTISERVICIOS E. CASBAR | ALEMANIA NO. 1653 COL. LA MODERNA | TEL. 812 68 80 |
| * | GUADALAJARA, JAL. | AMERICAN ELECTRONICS | MEXICO 2317-A | TEL. 615 40 89 |
| * | GUADALAJARA, JAL. | COMPUIMPORT | MORELOS NO. 289 | TEL. 630 11 75 |
| * | GUADALAJARA, JAL. | BINDER | AV NINOS HEROES 2804 | TEL. 621 38 22 |

•ELECTRONICA

••LINEA BLANCA

•••AMBAS LINEAS

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

| | | | | |
|-----|-------------------|---------------------------------------|---|------------------------------|
| • | GUADALAJARA, JAL. | TECNO SERV | HERRERA Y CAIRO NO. 203 COL. S. HIDALGO | TEL. 658 07 08 |
| • | GUADALAJARA, JAL. | ELECTRONICA ALFA | SAN FELIPE NERI 687 COL. CAMINO REAL | TEL. 621 73 40 |
| • | GUAYMAS, SON | SERVICIOS TECNICOS VEGA | RUMOROSA NO. 21 COL. MONTE LOLITA | TEL. 4 02 05 |
| ••• | GUAMUCHIL, SIN | SERVICIOS AUTORIZADOS | PUERTO ALTATA NO. 707 COL. CIRCUNVALACION | TEL. 637 19 58 |
| • | GUAMUCHIL, SIN | ELECTRICIDAD DOMESTICA E IND. | ZARAGOZA NO. 157 NTE COL. JUAREZ | TEL. 2 10 88 |
| • | HERMOSILLO, SON | SERVICIOS DEL HOGAR | GRAL. PIÑA Y BACA CALDERON NO. 171 COL. BALDERRA | TEL. 15 36 25 |
| • | HERMOSILLO, SON. | ELECTROINDUSTRIAS | PERIFERICO NTE. NO. 175 LOC. 2-A | TEL. 15 82 40 |
| • | IGUALA, GRO. | TECNO ELECTRICA DE GUERRERO | MELCHOR OCAMPO NO 64 COL. CENTRO | TEL. 2 54 01 |
| •• | IGUALA, GRO. | CENTRO DE REFRIGERACION | ALARCON NO. 35 ESQ. ESCOBEDO COL. CENTRO | TEL. 2 62 94 |
| • | IRAPUATO, GTO. | SERVICIO RADIO ELECTRICO | GUILLERMO PRIETO NO. 580 COL. CENTRO | TEL. 6 27 56 |
| •• | IRAPUATO, GTO. | SERV. DE LAVADORAS Y REFIG. | JOSE ORTIZ RICO NO. 36 COL. BENITO JUAREZ | TEL. 3 64 35 |
| • | L. CARDENAS MICH. | ELECTRODOMESTICA VIVA | IGNACIO RAMIREZ NO. 9 COL. CENTRO | TEL. 7 53 70 |
| •• | LEON, GTO | ING. ELECTRONICA AVANZADA | CONSTITUCION NO. 401-A COL. CENTRO | TEL. 16 92 06 |
| • | LEON, GTO. | SERVICIO Y REFACCIONES | CONSTITUCION NO. 304 COL. CENTRO | TEL. 16 42 81 |
| •• | MANTE, TAMPS. | SERVICIO REFRIGERACION | BLVD. CH. RAMIREZ NO. 911 SUR COL. CENTRO | TEL. 2 51 22 |
| • | MANTE, TAMPS. | TELESERVICIO MONTERREY | OBREGON NO. 413 PTE. COL. CENTRO | TEL. 2 07 48 |
| •• | MAZATLAN, SIN. | TEC. DEL HOGAR DE MAZATLAN | 16 DE SEPTIEMBRE NO. 438 COL. CENTRO | TEL. 82 03 35 |
| • | MAZATLAN, SIN. | SERV. ELECTRONICO DEL PACIFICO | MARIANO ESCOBEDO NO. 1022 COL. CENTRO | TEL. 81 21 13 |
| • | MERIDA, YUC. | ELECTRONICA VILLAREAL | AV. ITZARES NO. 241-A X 27 COL. GARCIA GINERES | TEL. 20 16 96 |
| • | MERIDA, YUC. | TECNICOS UNIDOS | CALLE 4 NO. 92-A CL. FPE. CARRILLO | TEL. 27 56 44 |
| • | MERIDA, YUC. | CENTRO DE SERVICIO MERICOLOR | CALLE 62 NO. 309 COL. CENTRO | TEL. 20 06 85 |
| • | MERIDIA, YUC. | IMAGEN, AUDIO Y VIDEO | CALLE 23 NO. 129 DEPT. 10 COL. BUENA VISTA | TEL. 81 21 13 |
| • | MEXICO, D.F. | ELECTRONICA Y COMUNICACION DE MEXICO | AV. DE LOS MAESTROS NO. 563 COL. NVA. STA. MA. | TEL. 556 25 57 |
| • | MEXICO, D.F | REP. DE MONITORES PARA COMPUTADORAS | AV. FABIAN FLORES NO. 85 COL. SAN PABLO ORTOTE | TEL. 86 22 32 |
| • | MEXICO, D.F | ELECTRONICA RANGEL | SAN FELIPE NO. 157 COL. PEDREGAL DE STA. | TEL. 619 32 13 |
| • | MEXICO, D.F | QUASA ELECTRONICS | PUEBLA NO. 242-A COL. ROMA | TEL. 511 23 63 |
| • | MEXICO, D.F | RIMPEX MERCANTIL | FDO. MONTES DE OCA NO. 66 COL. CONDESA | TEL. 553 05 34 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICIO ELECTRONICO ANDRADE | PUERTO TUXPAN NO. 64 COL. CASAS ALEMAN | TEL. 577 45 25 |
| • | MEXICO, D.F | TECNO ELECTRONICA DIGITAL | YACATAS NO. 80 COL. NARVARTE | TEL. 519 07 43 |
| • | MEXICO, D.F | TV. TEC. ELECTRONICA | SANTA MARIA NO. 260 A COL. CENTRO | TEL. 352 68 89 |
| • | MEXICO, D.F | SVSC. INTEGRALES DE GARANTIA | INSURGENTES SUR 3493 EDF. 2 DEP. 2 COL. VILLA OLIMPICA | TEL. 606 76 25 |
| • | MEXICO, D.F | DIEPSA | CANAL DEL NORTE 424B, COL. 20 DE NOVIEMBRE | TEL. 704 18 52 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICIOS ESPECIALIZADOS | MARIA 51, COL. NATIVITAS | TEL. 579 24 46 |
| • | MEXICO, D.F | SEELCO | AV. PLUTARCO ELIAS CALLES 141 S-B, COL. MA DEL CARMEN | TEL. 539 73 74 |
| • | MEXICO, D.F | ELECTRONICA NARVARTE | LA QUEMADA 377-A, COL. NARVARTE | TEL. 68 27 98 |
| • | MEXICO, D.F | CENTRAL ELECTRODOMESTICA | HIDALGO 80, COL. ARAGON | TEL. 781 3424 |
| • | MEXICO, D.F | CENTRAL ELECTRODOMESTICA | FRAY BERNARDINO DE SAHAGUN 9S, COL. VAZCO DE QUIROGA | TEL. 7 67 24 26/7 5741 |
| • | MEXICO, D.F | TV. SERVICIO | EMILIANO ZAPATA NO. 165 COL. SAN MATEO | TEL. 812 44 12 |
| • | MEXICO, D.F | LABORATOIO ELECTRONICO | DR. NICOLAS LEON NO. 176-F COL. JARDIN BALBUENA | TEL. 552.10.96 |
| • | MEXICO, D.F | CENTRO DE SERVICIO ELECTROMEX | CALZADA DE TLALPAN 2356, COL. CENTINELA | TEL. 544 16 00/544 27 36 |
| • | MEXICO, D.F | LAB. DE TECNICOS UNIDOS, SA. DE C. V. | VIADUCTO MIGUEL ALEMAN 596, COL. MAGDALENA, MIXHUCA | TEL. 768-46-39 |
| • | MEXICO, D.F | TV SERVICIO CAR AUDIO | CALZ. DE LAS AGUILAS 927, COL. LAS AGUILAS | TEL. 593 78 84 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICOM ING. ELECTRONICA | CALLE CASCADA 103 B-S, COL. PORTALES | TEL. 672 40 03 FAX 674 39 50 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICIO OJEDA | JAZMIN MZ 1 LTE 7 COL. PEDEREGAL DE SAN | TEL. 644 71 43 |
| • | MEXICO, D.F | ING. DE SERVICIOS EN ELECTRONICA | REPUBLICA DEL SALVADOR 11-12 COL. CENTRO | TEL. 518 09 59 |
| • | MEXICO, D.F | HOT LINE SERVICIOS ELECTRONICOS | MORELIA NO. 57 COL. ROMA | TEL. 533 36 89 |
| • | MEXICO, D.F | MASTER ELECTRONICS | CAMPECHE 174-B COL. ROMA | TEL. 584 12 32 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICIO ELECTRONICO | JUAREZ NO. 298 COL. TLALPAN | TEL. 573 51 41 |
| • | MEXICO, D.F | SERVICIO IZTAPALAPA | CALZ. ERMITA IZTAPALAPA J 1152, COL BARRIO DE SAN LUCAS | TEL. 686 59 78 |
| • | MEXICALI, B.C | ELECTRA ESTRELLA DE ORO | SATURNO 9 CO. PARQUE INDUSTRIAL | TEL. 66 58 44 |
| • | MEXICALI, B.C | ELECTRONICA PROFESIONAL | MONTES DE OCA NO. 650 COL. PROHOGAR | TEL. 66 70 01 |
| • | MINATITLAN, VER. | SERTELE | JOSE ARELLA NO. 11-A, COL. CENTRO | TEL. 4 47 72 |
| • | MOCHIS, SINALOA | SERVICIO ELECTRONICO DEL PACIFICO | ALFONSO CANO 1100 PTE., COL. SKALLY | TEL. 5 02 09 |
| • | MOCHIS, SINALOA | SERVITEC | HIDALGO 281 OTE., COL. CENTRO | TEL. 2 80 75 |

•ELECTRONICA

••LINEA BLANCA

•••AMBAS LINAS

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS

| | | | | |
|-----|--------------------------------|--|--|-----------------------------|
| - | MONTERREY, N.L. | GPO. EMPRESARIAL QUENTOR | SALTILLO 1831, COL. MITRAS, CENTRO | TEL. 47 62 56 / 46 21 48 |
| - | MONTERREY, N.L. | UNIDADES DE COMPUTO | AV. SAN JERONIMO 336-A COL. SAN JERONIMO | TEL. 33 37 75 |
| - | MONTERREY, N.L. | ELECT. Y ASESORIA EN SISTEMAS | GONZALO 248 SUR | TEL. 347 75 00 |
| - | MONTERREY, N.L. | MONTERREY CENTRO ELEC. SA. DE C.V. | JUAN MENDEZ 825 NTE., COL. CENTRO | TEL. 375 16 17 |
| - | MONTERREY, N.L. | FLUJO DE DATOS SA. DE C.V. | CARR. NACIONAL KM. 271, COL. LA ESTANZUELA | TEL. 319 36 81 |
| ... | MONTERREY, N.L. | TELE NORTE | HEROES DEL "47" 216 NTE., COL. CENTRO | TEL. 342 36 23 / 344 95 99 |
| - | MORELIA, MICH. | VIDEOINGENIERIA | SOCIALISMO 118, COL. OBRERA | TEL. 13 72 67 |
| - | MORELIA, MICH. | GRUPO ALKA, SA. DE C.V. | BLVD. GARCIA DE LEON 271, COL. CHAP. SUR | TEL. 15 94 25 |
| .. | MORELIA, MICH. | SERVICIO BUCARELI | AV. BUCARELI 1706, COL. ERENDIRA | TEL. 15 43 42 |
| - | MORELIA, MICH. | MULTI SERVICIO PROFESIONALES DE ZAMORA | LAGO DE PATZCUARO 500A, COL. VENTURA PUENTE | TEL. 13 03 17 |
| - | NAUCALPAN, EDO. MEX. | SERVICIO NIETO | MARIANOAZUELA 12, COL. SAN RAFAELCHAMPA | TEL. 312 02 53 |
| - | NAUCALPAN, EDO. MEX. | VIDEO TECNICA | CAMINA A SN. MATEO D4 BIS, COL. JARDINES DE SAN MATEO | TEL. 363 12 64 |
| - | NAUCALPAN, EDO. MEX. | INGENIERIA CEDETYS | CIRCUITO ESCULTORES 138, CD. SATELITE | TEL. 393 86 07 |
| - | NAVOJOA, SON. | SERVICIO DASETRONIK | GUERRERO 308 A ESTE, COL. CENTRO | TEL. (FAX) 2 40 64 |
| .. | NAVOJOA, SON. | SERVICIO Y GARANTIA GAMA | FERROCARRIL 517 NTE. Y OCAMPO, COL. REFORMA | TEL. 2 47 09 |
| - | NEZHUALCOYOTL | TV SER VIDEO | ORIENTE "9" 178, COL. REFORMA | TEL. 855 21 31 |
| ... | NEZHUALCOYOTL | SERVICIOS TEC. ESP. EN ELECTRONICA | CAPUCHINAS 345, COL. REVOLUCION | TEL. 793 98 86 |
| - | OAXACA, OAX | EL FRANCISTOR S. DE RL DE C.V. | HUZARES 207, COL. CENTRO | TEL/FAX. 6 47 37 |
| .. | OAXACA, OAX | SG REFRIGERACION | PROL DE RAYON 1300, COL. SEÑORES | TEL. 1 04 33 |
| - | ORIZABA, VER. | SERVICIOS TECNICOS PROFESIONALES | ORIENTE 4 1023, COL. CENTRO | TEL. 4 43 31 |
| ... | PACHUCA, HDGO. | FRAZARE ELECTRONICA | P. DE LAS AMERICAS LOC. 28, COL. VALLE DE SAN JAVIER | TEL. 4 15 81 |
| - | PUEBLA, PUE. | AGILVIDEO | 31 PTE, 1-A, COL. CENTRO | TEL. 40 79 30 |
| ... | PUEBLA, PUE. | CONCESIONARIO PHILIPS DE PUEBLA | 10 PONIENTE 290, COL. SAN ALEJANDRO | TEL. 49 70 51 |
| - | PUEBLA, PUE. | ELECTRO DOMESTICA MAVI | 8 PTE. 1701, COL. CENTRO | TEL. 32 92 12/42 13 52(FAX) |
| ... | PUEBLA, PUE. | STAR AUDIO Y VIDEO SA DE C.V. | BLVD. 14 SUR 4329, COL. ANZUREZ | TEL. 40 29 18 |
| - | PUERTO VALLARTA, JAL. | ELECTRONICA DEL PACIFICO | CUBA Y JAMAICA 1555, COL. LAZARO CARDENAS | TEL. 3 22 72 |
| .. | PUERTO VALLARTA, JAL. | SERVICIOS AUTORIZADOS | JAMAICA 1426, COL. S DE DICIEMBRE | TEL. 2 61 85 |
| - | QUERETARO, QRO. | ELECTRONICA ZENER | BOLIVIA 32, COL. LOMAS DE QUERETARO | TEL. 16 10 09 |
| - | QUERETARO, QRO. | SERVICIO CROLLS | PROL. CORREGIDORASUR42-13, COL. CIMATORIO | TEL. 14 17 26 |
| - | SALTILLO, COAH. | ELECTRONICA PANAMERICANA | PRESIDENTE CARDENAS 173 PTE., CENTRO | TEL. 14 90 94 |
| - | SALTILLO, COAH. | TALLER DE SERVICIO VIELMA | GRAL. ZEPEDANTO. 1089, COL. CENTRO | TEL. 14 14 18 |
| - | SAN CRIS DE LAS CASAS, CHIS. | SERVICIO ELECTRONICO TELERADIO | MA. ADELINA FLORES 22, COL. CENTRO | TEL. 8 16 35 |
| - | SAN LUIS POTOSI, S.L.P. | SERVICIO SELETRONICOS | FUENTES DE LA GLORIETA 147, COL. BALCONES DEL VALLE | TEL. 15 34 07 |
| - | SN. NICOLAS DE LOS GARZA, N.L. | TALLER DE REFRIGERACION VILLAGAR | CERRO DE APASCO 905, COL. XI SECTOR LAS PUENTES | TEL. 330 08 21 |
| - | TAMPICO, TAMPS. | EDISON ELECTRONICA | SIMON BOLIVAR 105, COL. CENTRO | TEL. 12 88 29 |
| .. | TAMPICO, TAMPS. | TALLER SANCHEZ | BURGOS 205, COL. VOLANTIN | TEL. 12 19 57 |
| ... | TAMPICO, TAMPS. | ESPECIALISTAS EN ELECTRONICA | CARR. TAMPICO MANTE 310, COL. MEXICO | TEL. 28 78 68 |
| - | TECATE, B.C.N. | TV SERVICIO OSCAR | GUTIERREZ DURAN 610, COL. BOUNEX | TEL. 4 20 77 |
| - | TEPIC, NAYARIT | ELECTRONICA POLO | OAXACA-92 NTE., COL. CENTRO | TEL. 2 85 07 |
| .. | TEPIC, NAYARIT | SERVICIO ESPECIALIZADO DEL HOGAR | MORELIA 251, COL. CENTRO | TEL. 2 46 57 |
| ... | TEPIC, NAYARIT | SERVIGARANTIAS DEL HOGAR | CALZADA DEL PANTEON 37, COL. CENTRO | TEL. 3 30 68 |
| - | TWJANA, B.C.N. | RADIO SERVICIO ALFARO | LIMA NO. 1095, COL. ALTAMIRA | TEL. 87 16 44 |
| - | TWJANA, B.C.N. | RADIO SERVICIO CELIS | AV. NEGRETE 1020 ENTRE B Y 7 | TEL. 85 02 90 |
| - | TWJANA, B.C.N. | ELECTRODOMESTICOS DE B.C | LIMA 1095, COL. ALTAMIRA | TEL. 87 16 44 |
| .. | TWJANA, B.C.N. | REFRIGERACION ATLAS | COAHUILA 17022, COL. ZONA NORTE | TEL. 8 51 79 |
| - | TLANEPANTLA, EDO. MEX. | ELECTRONICA NIESA | SAHUATLAN 59, SN. JAVIER TLANEPANTLA | TEL. 565 59 76 |
| - | TLANEPANTLA, EDO. MEX. | INGENIERIA ELECTRONICA | CONVENTO DE OCOTLAN 8, JARDINES DE STA MONICA | TEL. 398 74 22 |
| - | TLANEPANTLA, EDO. MEX. | SVC. SONYVISION | CALLE PRENSA 1253, COL. PRENSA NACIONAL | TEL. 587 89 71 |
| ... | TLANEPANTLA, EDO. MEX. | CENTRO DE SVC. ESP. VIVEROS | TEPEXPA 2 LOC. G. COL. VIVEROS DEL VALLE | TEL. 362 35 41 |
| - | TOLUCA, EW. MEX. | ELECTRONICA SHURE | AVE. DE LOS MAESTROS 113-A, COL. PENSIONES | TEL. 13 34 24 |
| - | TOLUCA, EW. MEX. | J.J. ELECTRONICS | PRIV. LAGUNA, ISLA DEL PADRE 109, COL. NUEVA OCOTITLAN | TEL. 78 19 37 |
| .. | TOLUCA, EW. MEX. | CENTRO DE REFRIGERACION | JESUS CARRANZA 994, COL. MODERNA | TEL. 64 11 80 |
| ... | TOLUCA, EW. MEX. | SERVICIO PHAM | TOLUCA 601-C, COL. SOR JUANA INES DE LA C. | TEL. 13 21 35 |
| .. | TORREON, COAH. | CENTRO DE SERVICIO | ZARAGOZA 69-A SUR, COL. CENTRO | TEL. 16 08 48 |

•ELECTRONICA

••LINEA BLANCA

•••AMBAS LINEAS

CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS LG Electronics México, S.A. de C.V.

| | | | | |
|-----|-------------------------|--------------------------------|---|----------------------------|
| - | TORREON, COAH. | SILVA PANAMERICAN ELECTRONIC | AVE. GUERRERO 791 OTE., COL. CENTRO | TEL. 13 59 16/FAX.17 48 55 |
| - | TULANCINGO, HGO. | SERVICIO ELECTRONICO | CARLOS BATIZ 94, COL. REAL DE MINAS | TEL. 5 16 46 |
| - | TUXTLA GUTIERREZ, CHIS. | TV. COLOR VERACRUZ | 2a. PONIENTE NORTE 439, STO. DOMINGO, CENTRO | TEL. 12 19 88 FAX 12 28 06 |
| - | TUXTLA GUTIERREZ, CHIS | KC VIDEO | 1DNTE. OTE. 153-A, COL.CENTRO | TEL. 8 19 08 |
| .. | TUXTLA GUTIERREZ, CHIS | REFRIGERACION SOLIS | 3a. ORIENTE SUR 538, COL. CENTRO | TEL. 3 62 64 FAX, 2 68 29 |
| - | VERACRUZ, VER. | ELECTRONICA FLORES | DIAZ MIRON 4321-E, COL. DEL MAESTRO | TEL. 31 16 98 |
| - | VERACRUZ, VER. | SERVICIO LARA | PLAYA DE LOS BARRILES 152, COL. PLAYA LINDA | TEL. 24 04 17 |
| ... | VERACRUZ, VERACRUZ | SERVICIOS ELECTRONICOS COBOS | ALLENDE 2408, COL. CENTRO | TEL. 31 73 68 |
| ... | VILLA HERMOSA, TAB. | MICROLAB ELECTRONICA | SANCHEZ MAGALLANES 1098, COL. CENTRO | TEL. 12 42 67 |
| ... | VILLA HERMOSA, TAB. | REFRIGERACION MALEDI | MAZATLAN 102, COL. GUADALUPE BORJA | TEL. 50 06 09 |
| - | XALAPA, VERACRUZ | ELECTRONICA UNIVERSAL | FAUSTO VEGA SANTANDER S4, COL. JOSE CARDEL | TEL. 15 25 96 |
| - | XALAPA, VERACRUZ | SERVICENTRO DE XALAPA | CRISTOFORO CORTEZ 1503, COL. OBRERO CAMPESINA | TEL. 15 20 37 |
| - | XALAPA, VERACRUZ | ELECTRO MOTORS | AV. ADOLFO RUIZ CORTINEZ 1409 FCO. FERRER GUARDIA | TEL. 14 23 41 |
| - | ZACATECAS, ZAC. | SERVICIO TECNICO MURILLO | PRIMERO DE MAYO 203, COL. CENTRO | TEL. 2 31 63 |
| .. | ZACATECAS, ZAC. | REFACCIONES DOMESTICAS LUIS | CENTAURO, COL. CENTRO | TEL. 2 22 16/2 49 95 |
| ... | ZAMORA, MICH | MULTISERVICIO PROF. DE ZAMORA | VIBREY DE MENDOZA 307 OTE., COL. EL DUERO | TEL. 5 55 22 |
| - | ZAPOPAN, JAL. | SERVICIO ESPECIALIZADO DE JAL. | CENTRO COMERCIAL GIGANTE BELENES LOC 3 | TEL. 656 18 82 |

•ELECTRONICA

••LINEA BLANCA

•••AMBAS LINEAS



P/NO.: 3828W5A0115

TIRADO EN COREA

