LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

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

MS-1948JL
MS2049G

MFL06338810

www.lg.com

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

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

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

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

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

PRECAUCION

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

PRECAUCION

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

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

IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

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

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

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

TABLA DE CONTENIDOS

3 IMPORTANTES INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

4 ESPECIFICACIONES TECNICAS

5 INSTALACION

7 INTRODUCCION

10 DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL

11 INSTRUCCIONES DE OPERACION

17 TABLA DE COCCIÓN DE VEGETALES

18 TABLA PARA RECALENTAR

19 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

20 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

	MS-1948JL / MS2049G
Potencia de Entrada	220V ~ 50Hz
Salida	700W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2 450MHz
Dimensiones Externas	455mm X 258mm X 310mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	315mm X 202mm X 294mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1 000W (Microondas)

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 ni remueva la tercer clavija de conexión a tierra, bajo ninguna circunstancia.

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

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

NOTAS:

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

E. NO BLOQUEE LOS CONDUCTOS DE AIRE

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

F. INTERFERENCIA DE RADIO

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

INTRODUCCION

Como Trabaja El Horno Microonda.

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

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

Las microondas no calientan la cacerola, aunque a veces las vasijas se calientan por calor generado por los alimentos.

Obteniendo Los Mejores Resultados De Su Horno Microondas.

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

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

Por ejemplo, un queque hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomaran un tiempo considerable para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todos las recetas en este libro dan un rango de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los restos de alimentos bajo cocción en el extremo de abajo y al comienzo del tiempo, y usted puede algunas veces cocinar los alimentos mas allá del tiempo máximo dado, de acuerdo a la preferencia personal. La filosofía de este libro es que tiene mejores recetas para ser ahorrativa en los tiempos dados de cocción. Aunque los alimentos se echen a perder cuando quedan crudos, algunas de las recetas, particularmente algunas para panes, queques y flanes, se recomienda remover los alimentos del horno cuando la cocción no se haya completado totalmente. Este no es un error. Cuando los saque, y los deje cubiertos, estos alimentos continuaran la cocción fuera del horno tal que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viajan al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que ellos son cocinados por completo las partes externas comenzaran a recalentarse y quemarse. Los beneficios que adquiere al usar su microondas, usted empezará aumentar su practica en ambas estimaciones de cocinado y detención de tiempos para varios alimentos.

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

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

Altura de los alimentos: La parte de arriba de los alimentos altos, en especial las carnes, se cocinaran mas rápido que la parte baja.

Sin embargo es recomendable girar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

Alimentos que contienen humedad: puesto que el calor generado por las microondas tienden a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.
Alimentos que contienen hueso y grasa: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocinan mas rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine huesos o cortes de carne con grasa que la carnes no se cocinan uniformemente y que no se sobrecocinen.
Cantidad de Alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante y afecta la cantidad de alimento que este cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el microonda, mas largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando se prepare 1/2 receta.
Formas de alimentos: Las microondas penetran sólo unos 2.5cm en los alimentos la porción interna se cocina por el calor generado en el exterior. En otras palabras, solamente las orillas de algunos alimentos se cocinan actualmente por energía de microondas, el resto es cocinado por convección. Por consiguiente la peor forma de un alimento que se va ha cocinar en un microondas es uno grueso y cuadrado. Las esquinas se quemaran más luego que el centro tiene calentamiento parejo. Redondee los alimentos y de forma delgada para un cocinado satisfactorio en el microonda.

Técnicas Especiales En Cocina En Microondas.

Dorado: Carnes y pollos son cocinados 15 o más minutos dorándose ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocinados por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar para dar un apetitoso color. Las salsas mas usadas son Worcestershire, la salsa de soya y la salsa de barbacoa. Son agregadas en pequeñas cantidades a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.
Cubriendo: Use una cubierta para atrapar el calor y el vapor para una mayor efectividad en la cocción a los alimentos. Usted puede usar una tapa o una película plástica especial para microondas con orillas plegadas abajo para prevenir salpicaduras.
Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente el esparcimiento y ayuda a retener el calor de algunos alimentos. Sin embargo lo hecho causa perdida de liquido, esto permite que el alimento se seque ligeramente. Envolverlo en papel toalla o papel antigrasa. Los sandwiches y otros alimentos deberán envolverse principalmente para prevenir que se sequen.
Colocación y esparcimiento: Los alimentos individuales tales como patatas, pequeños pasteles y hors d'oeuvres se cocinan mas parejo si son colocados en el horno a una misma distancia y de preferencia en forma circular, Nunca coloque un alimento sobre otro.
Movimiento: El movimiento es una de las técnicas mas importantes. En cocina tradicional, los alimentos se mueven con el propósito de mezclarlos.
Al cocinar en el microondas siempre son movidos en orden para redistribuir el calor. Siempre desde el interior hacia el centro ya que en las orillas se cocinan primero.
Girarlos: Para alimentos gruesos como carnes y pollos, deberán girarse tal que la parte superior y la inferior se cocinen uniformemente. Es también una buena idea girar los pollos trozados y chuletas.
Colocar porciones gruesas hacia arriba: Siempre las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, así que tiene sentido colocar la porción más gruesa de la carne, pollo y/o pescado, en la orilla exterior del plato. Esta manera, las porciones gruesa recibirán mas energía y los alimentos se cocinaran uniformemente.
Envolvimiento: hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se ubican en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de las porciones. Nunca use mucho papel aluminio y asegúrese que este bien ajustado en la fuente donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico.
Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstas.
Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana podrían reventar en el horno a menos que ellos se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluidos ambos yema y clara, ostras y almejas y muchos vegetales y frutas

Verificación de cocción. porque los alimentos se cocinan mas rápido en un horno microonda, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microonda hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluidos carnes y pollo, son sacados del horno antes de que estén completamente cocidos y dejados en reposo hasta que se termine de cocinar con el calor acumulado. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de detención.
Reposo: Los alimentos son a veces reposados por 3 a 10 min antes de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el reposo para retener el calor aún mas los que son de textura seca.(queques, biscochos etc) El reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda aromatizar el sabor.

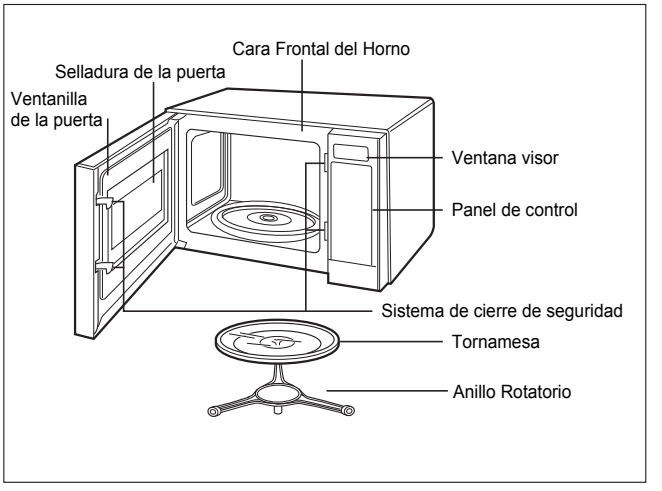
Utensilios Seguros Para Microonda:

Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos.
La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microonda. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios existe una manera fácil de descubrir si estos pueden ser utilizados en su microondas.
Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Coloque el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y este no es seguro para ser usado en horno microonda. Usted probablemente tiene muchos detalles a mano en su cocina, que ahora puede ser usado como equipamiento de su microonda. Basta leer las siguientes lista:

1. Platos de cocina: Muchas clases de platos son seguros en microonda, si tiene duda consulte la lectura de la etiqueta de fabrica. O realice el test de microondas.
2. Vajilla de cristal: La cristalería que es resistente al calor es segura en microonda. Esta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delgadas, de cuello angosto o vasos de vino, ya que éstos pueden estallar al calentar el alimento.
3. Papel: Platos de papel y envoltorios son convenientes y seguros de usar en su horno microondas,es probable que el tiempo de cocción sea mas corto y los alimentos a ser cocinados tienen más grasa y humedad. Las toallas de papel son también muy seguras para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en el cual los alimentos grasosos tal como un asado son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color arruina los productos.
4. Contenedores plásticos: Estos pueden mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable de horno como alimentos calientes que por lo general se enroscan y derriten el envase de plástico.
5. Cocinar en bolsas de plástico: Estos son seguros en microondas, están hechos especialmente para cocinar. Sin embargo asegúrese de hacer un agujero en el envase de tal manera que escape vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, tal que se achurrasque y rompa.
6. Utensilios plásticos de microonda: Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
7. Pocillos de cerámica y de piedra: Envases hechos de estos materiales son generalmente delicados para usarlos en microondas, pero ellos deberán ser testeados para asegurarse.

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

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS/PANEL DE CONTROL



Este horno microondas ha sido empacado con los siguientes articulos:

Plato Tornamesa de vidrio 1
Manual de instrucciones 1
Anillo Giratorio 1

Este horno microondas ha sido fabricado para uso exclusivo en el hogar, no debe usarse con fines comerciales.



MS-1948JL



MS2049G

NOTA: Un sonido leve BEEP se emitira cada vez que una de las funciones del panel de control son puestas en ejecucion.

INSTRUCCIONES DE OPERACION

AJUSTE DEL RELOJ

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

Ejemplo : Para la hora 11:11

PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
RELOJ	Presione **RELOJ.**
1 1 1 1	Ingrese el tiempo utilizando los controles numerados. **[1], [1], [1]** y **[1]**
RELOJ	Presione **RELOJ.** A partir de este momento el reloj iniciara su funcion.

NOTA:

Si el reloj (o visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.

TIEMPO DE COCCIÓN

Esta funcion le permite ajustar el tiempo de cocción de los alimentos.
Para ofrecer los mejores resultados el microondas posee 10 niveles de potencia ajustables mas ALTO pues existen alimentos que necesitan de menos potencia (ALTO-POTENCIA)

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

PARAR BORRAR	1. Presione **PARAR/BORRAR.**
TIEMPO	2. Presione **TIEMPO.**
5 3 0	3. Ingrese los 5 minutos con 30 segundos presionando los controles numerados **[5], [3]** y **[0].**
POTENCIA	4. Presione **POTENCIA.** El indicador P-HI aparecera en el visor. Esto indica el horno ha sido ajustado a HI, amenos que algun cambio sea hecho .
8	5. Presione **8.** Para seleccionar el nivel de potencia al 80%. El visor indicara **P-80.**
INICIO	6. Presione **INICIO.**

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

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

COCCIÓN EN 3 ETAPAS

Para la cocción por etapas de tiempo multiple, repita los pasos del 2 al 5 (de la pagina anterior), antes de presionar INICIO y el nivel de potencia . El “Descongelamiento Automatico” puede ser programado antes de iniciar la cocción por etapas, asi se descongela primero y se cocina despues.

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas posee 11 niveles de potencia para ofrecerle una mejor versatibilidad y flexibilidad de control sobre la cocción de sus alimentos.
La tabla, abajo ilustrada, le indica los alimentos y sus niveles de potencia para la cocción.

NIVEL DE POTENCIA

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

CERRADURA DE SEGURIDAD (Para niños)

Esta funcion le permite evitar que el horno sea utilizado por otras personas sin experiencia , como por ejemplo los niños.
Una vez que la cerradura de seguridad sea puesta el horno no podra ser operado.

Ejemplo: Para ajustar el cierre de seguridad.

PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
↓ **0**	Presione y sostenga **“0”** hasta que aparesca **“L”** en el visor y un leve sonido se escuche. El indicador **“L”** permanecera en el visor.

En este modo cada control que usted presione en el panel mostrara “L” en el visor. Para cancelar esta funcion siga los pasos abajo señalados.

Ejemplo : para cancelar el cierre de seguridad

0	Presione y sostenga **“0”** hasta que el indicador **“L”** desaparesca del visor. La hora y fecha vuelven a indicarse en el visor.

DESCONGELAMIENTO-Q

La función DESCONGELAMIENTO-Q le proporciona el método de descongelamiento rápido para 1.0 libra de alimentos congelados. Cuando el horno suene un ton o durante el conteo regresivo, abra la puerta y voltee, separe o acomode los alimentos.

PARAR BORRAR	Presione **PARAR/BORRAR.**
↓	
DESCONGELADO RÁPIDO	Presione **DESCONGELADO RÁPIDO.**

COCCIÓN AL TOQUE

COCCIÓN AL TOQUE! Que facil….
El menu en el horno ha sido programado para cocinar alimentos automaticamente. Solo indique al horno que desea y el horno cocinara su seleccion.

Ejemplo: Para cocinar Palomitas, siga los pasos..



Presione **PARAR/BORRAR.**

*Coloque el Palomitas en el horno .


Popcorn

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

TABLA DE COCCIÓN AL TOQUE

Control	Tiempo en Secuencia	Porciones	Instrucciones
POPCORN	1 vez 2 veces 3 veces	100 g(3,5 onz.) 85 g(3,0 onz.) 50 g(1,75 onz.)	• Siga instrucciones del envase • Utilice envase especial para • PALOMITAS • Haga un paquete a la vez. • No deje el horno sin atencion.
PAPAS	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 ea (8 onz.) 2 ea (16 onz.) 3 es (24 onz.) 4 ea (32 onz.)	• Coloque en el centro del horno sobre papel toalla. Pinche la patata con frecuencia. Despues de cocidas deje reposar por 5 minutos.
BEBIDAS	1 vez 2 veces	1 taza (8 onz.) 2 tazas (16 onz.)	• Utilice solo tazas para horno microondas. • Deje escurrir despues de calentar.
VEGETALES FRESCOS	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Preparar las vegetales (lavar y cortar las vegetales en rebanadas o pedazos de 1/2-inch) •Cúbralas con un plastico con preforaciones
PLATO DE COMIDA	1 vez 2 veces	1 serving 2 serving	• Coloque las comida en un plato • Cúbralas con un plastico con preforaciones
PLATOS CONGELADOS	1 vez	284 g(10 onz.)	• Siga instrucciones del envase

DESCONGELADO

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

DES1 : CARNE MOLIDA
DES2 : AVES
DES3 : BISTEC/CHULETAS

*Puede seleccionar solo presione el control CARNES(una vez), POLLOS/PAVOS (dos veces) BISTEC/CHULETAS (tres veces).

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

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne molida, seleccione el menu CARNE ingrese el peso y presione INICIO.



Presione **PARAR/BORRAR.**

Presione **DESCONGELADO AUTOMÁTICO**



El indicador **dES 1** se vera en el visor.

1 2

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



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

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

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

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

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

SECUENCIA DE DESCONGELAMIENTO AUTOMÁTICO POR PESO

Secuencia	Alimento
1 **CARNE MOLIDA**	**RES** Carne molida, carne de cacerola, lomo, asados, costillas, hamburguesas. **CORDERO** Chuleta (1 pulg de grosor) **CERDO** Chuletas (1/2 pulg de grosor) , Perros Calientes, Costillitas, Costillitas asadas, Salchichas **TERNERA** Cortes de 0,5 kg.
2 **AVES**	**POLLOS** Enteros (4,0 kg o menos) Pechuga deshuesada **PAVOS** Pechugas (4,0 kg o menos)
3 **BISTEC/ CHULETAS**	**BISTEC** Bistec circular,Bistec Tenderloin. **CHULETAS** Chuleta de ternera(0,5 kg, 1/2 pulg de grueso)

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

CARNE MOLIDA

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

TABLA DE COCCIÓN DE CARNE MOLIDA

CARNE MOLIDA	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR TIEMPO
CARNES		
- Cruda	8	9-11 minutos
- Medio	8	10-11 minutos
- Bien Cocido	8	12-14 minutos
Carne molida (Para cacerolas)	ALTA	7-9 minutos
Hamburguesas, Frescas o congeladas (de 4,0 onz)		
- 2 Croquetas	ALTA 100%	3-5 minutos
- 4 Croquetas	ALTA 100%	4-6 minutos
CERDO		
Lomo , Pierna Tocino	8	13-16 minutos
- 4 piezas	ALTA	3-4 minutos
- 6 piezas	ALTA	4-6 minutos

NOTA:

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

AVES

1. No existe metodo especial alguno para preparar aves, esto va la gusto de cada quien. Se recomienda, sin embargo, que la carne de aves este previamente sazonada.
2. La carne de aves ha de estar descongelada y pulcramente limpia.
3. Inpregne el ave con aceite(de su preferencia).
4. El ave se coloca en el horno en un envase o parrilla de microondas.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones dadas en la tabla de cocción (abajo), voltee el ave durante el tiempo de cocción. La carne de ave por lo general se cocina uniformemente, especialmente en las areas con huesos.
6. Dejese reposar dentro del horno por un periodo de 5 a 10 minutos.Este lapso de tiempo es muy importante para la correcta cocción del ave.
7. Asegurese de que el ave este bien cocido antes de comer. Un ave entera esta completamente cocida cuando sus jugos naturales son claros, verifique pinchando levemente con un tenedor. El ave debe cortarse en las partes mas gruesas con un cuchillo para ver si esta bien cocida la carne de esa area.

TABLA DE COCCIÓN PARA AVES

AVES	POTENCIA	PERIODO DE COCCIÓN POR PESO
POLLOS		
Entero	8	12-14 minutos
Pechuga con hueso	8	10-12 minutos
Porciones	8	11-13 minutos
PAVOS		
Entero	8	13-15 minutos

NOTA:

*Los tiempos de cocción aqui dados son solo una guia practica para usted, sin embargo las diferencias en gustos pueden hacer variar los tiempos de cocción, cortes y composiciones de las carnes.

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

BISTEC/CHULETAS

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

TABLA DE COCCION DE BISTEC/CHULETAS

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

TABLA DE COCCIÓN DE VEGETALES

Vegetal	Preparación	Cantidad	Tiempo de Cocción a Nivel de Potencia 10	Tiempo de Reposo
alcachofas, frescas	enteras	4 (8-oz. c/u.)	12-14 minutos	5 minutos
alcachofas, congeladas	corazones	paquete 9-oz.	10-11 minutos	5 minutos
espárragos, frescos	piezas 1 1/2-pulg.	1 lb.	9-10 minutos	3 minutos
espárragos, congelados	enteros	paquete10-oz.	9-11 minutos	3 minutos
habichuelas,verdes o amarillas,frescas	piezas 1 1/2 -pulg.	1lb.	10-12 minutos	—
habichuelas,verdes o amarillas,congeladas	cortados	paquete 9-oz.	8-10 minutos	3 minutos
remolachas, frescas	rebanadas	1 1/2 - 2 lb.	16-18 minutos	5 minutos
brocoli, frescos	ramo	1lb.	9-11 minutos	—
brocoli, congelado	entero o cortado	paquete 10 oz.	9-10 minutos	3 minutos
coles de Bruselas, fresca	entera	porción10-oz.	8-10 minutos	—
coles de Bruselas, congeladas	entera	paquete 10-oz.	9-10 minutos	3 minutos
repollo, fresco	picado	1 lb.	9-10 minutos	5 minutos
	porciones	1 lb.	9-11 minutos	5 minutos
zanahorias, frescas	rebanadas 1/2-pulg.	1 lb.	5-8 minutos	3 minutos
zanahorias, congeladas	rebanadas	paquete 10-oz.	8-10 minutos	3 minutos
coliflor, fresco	en flores	1 cabeza mediana	9-11 minutos	3 minutos
	entero	1 cabeza mediana	9-12 minutos	5 minutos
coliflor, congelado	en flores	paquete 10-oz.	8-10 minutos	3 minutos
apio, fresco	rebanadas 1/2-pulg.	1lb.	9-11 minutos	5 minutos
maíz, fresco	en mazorca,pelado	4 mazorcas	11-13 minutos	5 minutos
maíz, congelado	en mazorca, pelado	4 mazorcas	13-15 minutos	5 minutos
	granos enteros	paquete 10-oz.	9-10 minutos	3 minutos
berenjena, fresca	en cubos	1 lb.	9-11 minutos	3 minutos
	entera, perforada	1-1 1/2 lb.	10-12 minutos	5 minutos
puerro, fresco	entera, extremos	1 lb.	10-12 minutos	5 minutos
habas, congeladas	entera	paquete 10 oz.	8-10 minutos	3 minutos
vegetales mixtos, congelados	—	paquete 10 oz.	8-10 minutos	3 minutos
hongos, frescos	en rebanadas	1 lb.	7-9 minutos	3 minutos
quinbombó, congelado	en rebanadas	paquete 10 oz.	8-10 minutos	5 minutos
cebollas, frescas	enteras, peladas	8-10 pequeñas	13-17 minutos	5 minutos
guisantes, frescos	sin vaina	1 lb.	8-10 minutos	—
guisantes, congelados	sin vaina	paquete 10-oz.	8-10 minutos	3 minutos
guisantes blancos, congelados	entero	paquete 6-oz.	7-8 minutos	—
guisanes y zanahorias	—	paquete 10-oz.	9-11 minutos	3 minutos
chirivías, frescos	en cubos	1 lb.	9-10 minutos	5 minutos
papas, blanca o dulce, fresca	enteras	4 (6 oz. c/u)	13-15 minutos	3 minutos
	enteras	8 (6 oz. c/u)	8-20 minutos	5 minutos
rutabaga, fresca	en cubo	4 tazas	14-16 minutos	5 minutos
espincas, frescas	hoja entera	1 lb.	8-11 minutos	—
espinacas, congeladas	hoja o picadas	paquete 10-oz.	9-10 minutos	3 minutos
calabaza, verano, fresca	rebanadas1/2-pulg.	1 lb.	9-11 minutos	3 minutos
calabaza, invierno, congelada	rebanadas	paquete 10-oz.	8-10 minutos	3 minutos
calabaza, invierno, fresca	entera, perforada	1 1/2 lbs.	15-17 minutos	5 minutos
calabaza, invierno, congelada	batida	paquete 12-oz.	10-12 minutos	3 minutos
succotash, congelado	—	paquete 10-oz.	9-11 minutos	3 minutos
nabo	en cubos	4 tazas	14-16 minutos	3 minutos

TABLA PARA RECALENTAR

Artículo	Cantidad	Nivel de Potencia	Tiempo de Calent. (en minutos)	Instrucciones Especiales
Aperitivos (tamaño de mordisco)	2 porciones	10	4- 6	Caliente 12 a la vez sobre un papel toalla que forre un plato de papel o en la rejilla del asador para horno de microondas.
Desayuno	4 - 5 oz.	10	3 - 5	Si el envase tiene 3/4-pulgadas de profundidad, remueva la cubierta de aluminio y reemplace la bandeja de aluminio en la cajeta original. Para envases de más de 3/4 pulgadas de profundidad, remueva los alimentos a un envase de vidrio de tamaño similar, caliente cubierto. Si no está duro arriba, revuelva ocasionalmente.
Entrada	8 - 9 oz.	10	8 - 10	
	21 oz.	10	14 - 17	
Cena regular estilo TV	11 oz.	10	7 1/2 - 9	
Cena pesada estilo TV	17 oz.	10	9 - 1 2	
Pollo frito	2 pedazos	10	5 - 7	Coloque en un papel toalla puesto sobre un plato de papel y cubierto con papel toalla.
	4 pedazos	10	6 - 8	
	6 pedazos	10	7 - 9	
Pescado frito	2 filetes	10	3 - 4	
filetes	4 filetes	10	4 - 6	
Pizzas	1	5	2 - 4	Coloque en la rejilla para asado del horno de microondas.
	2	5	4 - 5	
	4	5	5 - 7	
Cenas en bolsas	5 - 6 oz.	10	5 - 6	Perfore la bolsa. Coloque en el plato. Voltee a la mitad de la cocción.
	10 - 11 oz.	10	9 - 11	
Rosquillas	2	4	1 1/2 - 2	Cada uno individualmente envuelto en papel toalla (para 1 a 2) o coloque en un plato de papel, cubierto con papel toalla.
	4	4	2 - 4	
Panecillo Danés	1	4	1 - 2	
	2	4	2 - 3	
	4 (paquete 6 oz.)	4	3 - 4	
	6 (paquete 13 oz.)	4	4 - 5	
Panecillos	6	4	2 - 3	
Bolillos	1 (1 - 1 1/4 oz.)	4	1 - 2	
	2	4	1 1/2 - 2 1/2	
	4	4	2 - 3	
Jugo congelado	6 oz.	10	1 - 2	Remueva la tapa. Si el envase está forrado con papel aluminio, transfiéralo a una jarra o cartón abierto. Déjelo reposar después de descongelar.
Concentrados	12 oz.	10	2 - 5	
Crema no láctea	16 oz.	4	10 - 12	
Panqueque	10 oz	4	5 - 6	
Vegetales frescos	6 oz.	10	3 - 5	Perfore la caja, coloque en el plato. Si la caja está envuelta con papel aluminio, remuévalo. Si los vegetales están en una bolsa, perfórela. Deje reposar 5 minutos.
	10 oz.	10	5 - 6 1/2	
Tarta de queso	17 oz.	4	4 - 5	Remueva del envase original. Coloque en un plato para servir. Deje reposar 5 minutos después de cocinar (para descongelar). Añada 1 a 2 minutos adicionales para que lo sirva caliente.
Bizcocho de chocolate y nueces	13 oz.	4	2 - 4	
Bizcocho	10 3/4 oz.	4	1 1/2 - 3	
Pastel de café	11 - 12 oz.	4	3 - 5	

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No remueva el interior, ni lo ajuste o repare la puerta o el panel de control, o el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá la energía del microonda, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microonda, puede quemarse si el calor es excesivo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de toalla de papel para cocinar.
6. No use envases cerrados. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
   No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas. Siempre saque el metal. Objetos de metal en el horno hacen arcos, el cual causan severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, el cual pueden causar fugas de microondas.
8. No use papeles reciclados ellos pueden contener impurezas el cual pueden causar fuego durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar quiebre y daño.
10. Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a éstos, pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar pele las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cascara. La presión interna reventara el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite el plástico de platos precocidos antes de cocinar. En algunos casos es posible cocinar cubriendo los alimentos con un film plástico, para calentar o cocinar, esta detallado en el libro de cocina en microonda.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no esta funcionando bien.
17. Cuando son cocinados líquidos en el microondas, ellos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.
    Cuando el recipiente es sacado, el roce puede causar formaciones de burbujas. Un manantial de líquido caliento puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo mantenga la puerta del horno cerrada apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico, papel o materiales combustibles, mire el horno frecuentemente para revisar si el recipiente de alimento se esta deteriorando.
20. Deberá ser monitoreado para asegurarse que los niños no jueguen con el dispositivo.
21. Los dispositivos no están diseñados para operar con un temporizador externo o control separado.

PRECAUCION: Asegúrese que los tiempos de cocción están dados correctamente ya que la sobrecocción puede causar fuego y como consecuencia dañar el horno.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

P ¿Que esta mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
R Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
- La ampolleta se ha roto.
- La puerta no esta cerrada.

P Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
R Los orificios o ductos, están hechos para permitir el paso de la luz, ellos no permiten el paso de energía de microondas.

P Porque suena el "Beep" cuando una tecla del panel de control es tocada?
R El Beep suena para asegurarle que la selección esta siendo ingresada apropiadamente.

P Se daña el microonda si se opera mientras esta vacío?
R Si, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.

P Porque los huevos a veces revientan?
R Cuando cocine, o fría huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perforce la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cascara.

P Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microonda?
R Después que la cocción del microondas termina, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.

P Es posible hacer palomitas (popcorn) en el microonda?
R Si, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
(1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para producir "popcorn" en hornos microondas.
(2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para el efecto.
SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTA COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAIZ NO REVIENTA DESPUES DEL TIEMPO PREVISTO, DESCONTINUE EL PROCESO U APAGUE EL HORNO "PAPAR/BORRAR" PUES EL RECOCIMIENTO DEL MAIZ PUEDE RESULTAR EN INCENDIO.

PRECAUCION: NUNCA USE BOLSAS DE PAPEL CAFE PARA REVENTAR MAIZ NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBRANTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.

P Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocina?
R Revise su guia de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguio correctamente las indicaciones, y ver que fuerza causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guia de cocina y la potencia son sugerencias, escoja ayuda para prevenir el sobrecocimiento, el problema mas común de uso obtenido por su microonda. Variaciones en el tamaño, peso y dimensiones del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de coción para revisar lo hecho, como lo hace con una coccion cenvencional.


LG
Life's Good