LG
Life's Good

MANUAL DE INSTRUCCIONES

HORNO MICROONDAS

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

MS2540SR

MFL06384703

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 FUNCIONAMIENTO

20 PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

21 PREGUNTAS Y RESPUESTAS

ESPECIFICACIONES TECNICAS

	MS2540SR
Potencia de Entrada	220V ~ 50Hz
Salida	850W (standard) IEC 60705
Frecuencia de Microondas	2 450MHz
Dimensiones Externas	507mm X 274mm X 435mm (ancho x alto x fondo)
Potencia de Consumo	1 250W (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.

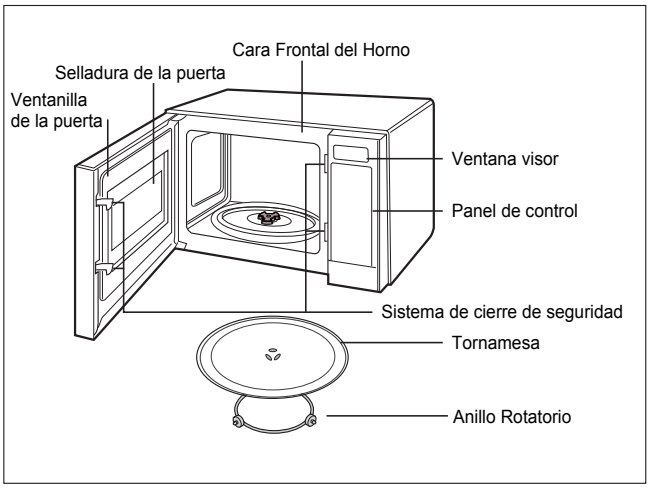
Utensilios Seguros Para Microonda:

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:

Tomamesa..... 1
Manual de instrucciones 1
Anillo Rotatorio..... 1

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



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

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

AJUSTE DEL RELOJ

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

Ejemplo : Para la hora 11:11



Presione **PARAR/BORRAR.**



Presione **RELOJ.**

1 1
1 1

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



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

SEGURO CONTRA 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.



Presione **PARAR/BORRAR.**

0

Presione y sostenga **“0” o “PARAR/BORRAR”**



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



Presione y sostenga **“0” o “PARAR/BORRAR”**

0

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

MS2347GR.indd 1 2008-01-18 4:15:46

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

COCINADO DE UN 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 una bolsa de palomitas para microondas de 100g.



Presione **PARAR/BORRAR.**

*Coloque el Palomitas en el horno .



Presione **POPCORN**

El horno iniciara la coccion de su seleccion sin que usted presione

INICIO/ INICIO RÁPIDO

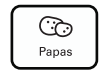
Asegure tener la puerta del horno cerrada al momento de hacer su seleccion.

Ejemplo: para cocinar 1 patata



Presione **PARAR/BORRAR.**

*Coloque el Palomitas en el horno .



Presione **PAPAS**

El horno iniciara la coccion de su seleccion sin que usted presione

INICIO/ INICIO RÁPIDO

Asegure tener la puerta del horno cerrada al momento de hacer su seleccion.

TABLA DE COCCÍÓN MEDIANTE BOTÓN RÁPIDO

Categoría	Tocar	Tamaño de la porción	Indicaciones
Popcorn	1 vez 2 veces	100 g 85 g	• Siga las instrucciones detalladas en el paquete. • No intente volver a cocinar granos que no se hayan abierto. • Caliente sólo 1 paquete cada vez.
Papas	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 ud. (227g) 2 uds. (454g) 3 uds. (681g) 4 uds. (908g)	• De 227 a 284g por patata. • Colóquela, sobre papel de cocina, en el centro del plato giratorio. • Agujeree la patata varias veces con un tenedor. • Una vez cocinada, déjela reposar durante 5 minutos.
Plato Congelado	1 vez	284 g	• Extraiga el alimento congelado de su caja. • Si no viene en embase apto para microondas, colóquelo en un plato, cúbralo con Im plástico y perfórelo para su ventilación.
Vegetales	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces	1 taza 2 tazas 3 tazas 4 tazas	• Prepare a su gusto, lave y deje el agua sobrante en las verduras. • Colóquelas en un envase de tamaño apropiado apto para microondas. • Cúbralo con Im plástico y perfórelo para su ventilación.
Plato Preparado	1 vez 2 veces	300 g 454 g	• Disponga los alimentos sobre el plato del microondas. • Coloque las porciones de carne y las verduras de mayor tamaño en la parte exterior del plato. • Cúbralo con Im plástico y perfórelo para su ventilación. • Una vez cocinado, déjelo reposar durante 2 minutos.
Hot Dog	1 vez 2 veces 3 veces 4 veces 5 veces 6 veces	1 ud. (227g) 2 uds. (454g) 3 uds. (681g) 4 uds. (908g) 5 uds. (1135g) 6 uds. (1362g)	• Agujeree la piel de las salchichas y colóquelas en un recipiente apto para microondas. • Cubra con agua. • Caliente sin tapar. • Tras calentar, remueva bien. • Retire el agua y sirva.

MS2347GR.indd 2 2008-01-18 4:15:50

INSTRUCCIONES DE FUNCIONAMIENTO

COCINAR CON MICROONDAS

Esta característica le permite programar un tiempo de cocción y potencia especí cas. Para obtener los mejores resultados, existen 10 niveles ajustables de potencia que complementan la potencia MÁXIMA (100%). Consulte la sección “Tabla de nivel de potencia del horno microondas” en la página 9 para obtener más información.

NOTA: si no selecciona un nivel de potencia, el horno se ajustará automáticamente en el nivel de cocción MÁXIMA (100%).

Ejemplo: para un tiempo de cocción de 5 minutos, 30 segundos al 80% de potencia.



Presione **PARAR/BORRAR.**

5 3 0

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



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

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



Presione **INICIO/ INICIO RÁPIDO**

INICIO RÁPIDO

Mediante el uso de este control simplificado, usted podrá ahorrar tiempo al verse facilitada la programación y arranque del horno de microondas sin necesidad de presionar el botón INICIO.

Ejemplo: Para fijar **INICO RÁPIDO** en 2 minutos de cocción



Presione **PARAR/BORRAR.**



Presione **INICIO/ INICIO RÁPIDO** **4** veces**.** El horno comenzará la cocción y mostrará el tiempo en reversa**.**

NOTA : Si pulsa otra vez **INICIO RÁPIDO**, agregará 30 segundos sobre los 10 minutos ;

NIVELES DE POTENCIA DEL HORNO MICROONDAS

Su horno microondas dispone de 10 niveles de potencia de cocción que le permitirán cocinar o calentar una gran variedad de alimentos. Consulte la siguiente tabla para obtener sugerencias:

Tabla de nivel de potencia del horno microondas

Nivel de potencia	Uso
10 (Máxima)	• Hervir agua. • Elaborar caramelo. • Cocinar piezas de ave, pescado y verduras. • Cocinar trozos tiernos de carne. • Aves enteras.
9	• Recalentar arroz, pasta y verduras.
8	• Recalentado rápido de alimentos precocinados. • Recalentar sándwiches.
7	• Cocinar platos con huevo, leche o queso. • Cocinar pasteles y pan. • Derretir chocolate.
6	• Cocinar ternera. • Cocinar pescados enteros. • Cocinar anes y natillas.
5	• Cocinar jamón, aves enteras y cordero. • Cocinar costillas asadas, solomillo.
4	• Descongelar carne, aves y mariscos.
3	• Cocinar trozos menos tiernos de carne. • Cocinar chuletas de cerdo, asados.
2	• Eliminar el frío excesivo de la fruta. • Ablandar mantequilla.
1	• Mantener caliente pucheros y platos principales. • Ablandar mantequilla y queso en crema.
0	• Tiempo de reposo.

MS2347GR.indd 3 2008-01-18 4:15:51

ADVERTENCIA: no utilice grandes láminas de papel de aluminio, ya que impiden la cocción y pueden ocasionar arcos eléctricos. Podrá utilizar láminas pequeñas para proteger patas y alas de aves. Mantenga el papel de aluminio alejado de las paredes y puerta del horno a una distancia mínima de 1 pulgada (2,54 cm).

CONSEJOS ÚTILES DE COCINA

Carne

1. No se requieren técnicas especiales. La carne puede prepararse de igual forma que en cocina convencional. Sazonar si lo desea. Descongele siempre la carne completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne sobre una rejilla de asado para microondas o en un plato apto para microondas y sitúelo sobre el plato giratorio.
3. Cocine según la Tabla de cocción para carne (a continuación). Dedique más tiempo a la elaboración de trozos grandes de carne y menos a la de trozos pequeños.
   De la misma forma, emplee más tiempo con los cortes más gruesos.
4. Dé la vuelta a la carne en mitad del tiempo de cocción.
5. **Mantener** envuelto en papel de aluminio entre 5 y 10 minutos tras la cocción. El tiempo de reposo es muy importante, ya que permite completar el proceso de cocción.
6. Asegúrese de que la carne, especialmente si es de cerdo, se ha cocinado por completo antes de ser ingerida.

Tabla de cocción para carne

Carne	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra (0,454 kg)
TERNERA		
Costillas/Costillar		
– Medio	8	de 9½ a 11½ minutos
– Bien hecha	8	de 11½ a 14 minutos
Carne picada (para dorar en la cacerola)	MÁXIMA (100%)	de 6½ a 9½ minutos
Hamburguesas, fresca o descongelada (cada 113g)		
– 2 hamburguesas	MÁXIMA (100%)	de 2½ a 4½ minutos
– 4 hamburguesas	MÁXIMA (100%)	de 3½ a 5½ minutos
CERDO		
Lomo, pierna, bacon	8	de 12½ a 16½ minutos
– 4 lonchas	MÁXIMA (100%)	de 2½ a 3½ minutos
– 6 lonchas	MÁXIMA (100%)	de 3½ a 4½ minutos

NOTA: los tiempos de la lista anterior son meramente indicativos. Varíelos en función de sus gustos y preferencias individuales. Los tiempos pueden variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.

Aves

1. No se requieren técnicas especiales. Las aves pueden prepararse de igual forma que en cocina convencional. Sazonar si lo desea.
2. Las aves deben ser descongeladas completamente. Retire tripas y abrazaderas metálicas.
3. Pinche la piel y úntela ligeramente con aceite vegetal a menos que el ave esté adobada en su propio jugo.
4. Coloque el ave sobre una rejilla de asado para microondas o en un plato apto para microondas y sitúelo sobre el plato giratorio.
5. Cocine según las instrucciones de la siguiente Tabla de cocción para aves. Dé la vuelta a la carne a mitad de tiempo de cocción. Ya que, debido a su forma, las aves tienden a no cocinarse uniformemente, especialmente en las partes con hueso. Dar la vuelta a los alimentos ayuda a que estas zonas se hagan de forma uniforme.
6. Extráigala del horno, cubra con papel de aluminio y déjela reposar de 5 a 10 minutos antes de trinchar. El tiempo de reposo es muy importante, ya que permite completar el proceso de cocción.
7. Asegúrese de que el ave se ha cocinado por completo antes de ingerirla. El ave se ha hecho por completo cuando, al atravesar el muslo con un cuchillo a lado, el jugo de su interior es claro. Las piezas de ave deben atravesarse con un cuchillo a lado por su parte más gruesas para asegurarse que su jugo es claro y la carne rme.

Tabla de cocción para aves

Aves	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra (0,454 kg)
POLLO		
Entero	8	de 11 a 15 minutos
Pechuga (con hueso)	8	de 10 a 14 minutos
Porciones	8	de 11 a 17 minutos
PAVO		
Entero	8	de 11 a 15 minutos

NOTAS:

- Los tiempos de la lista anterior son meramente indicativos. Varíelos en función de sus gustos y preferencias individuales. Los tiempos pueden variar según la forma, el corte y la composición de los alimentos.
- Si el ave completa está rellena, para el cálculo del tiempo de cocción, deberá utilizar el peso del conjunto.

MS2347GR.indd 4 2008-01-18 4:15:51

CONSEJOS ÚTILES DE COCINA (continuación)

Pescado

1. Extienda el pescado en un plato llano no metálico o en una fuente.
2. Cubra con lm plástico para microondas agujereado o con la tapa de la fuente.
3. Colóquelo en el plato giratorio.
4. Cocine según las instrucciones de la siguiente Tabla de cocción para pescado fresco. Puede añadir láminas de mantequilla al pescado si lo desea.
5. Antes de servirlo, déjelo reposar como se indica en la Tabla de cocción.
6. Pasado el tiempo de reposo, compruebe que el pescado se ha cocinado por completo. El pescado debe ser opaco y desmenuzarse fácilmente.

Tabla de cocción para pescado

Pescado	Potencia del microondas	Tiempo de cocción por libra (0,454 kg)	Mantequilla	Tiempo de reposo
Filetes de pescado	MÁXIMA	de 4½ a 8 minutos	Añada de 1 a 2 cucharadas soperas (de 15 a 30 ml) de zumo de limón.	de 2 a 3 minutos
Caballas enteras, limpias y preparadas	MÁXIMA	de 4½ a 8 minutos	–	de 3 a 4 minutos
Caballas enteras, limpias y preparadas	MÁXIMA	de 5½ a 9 minutos	–	de 3 a 4 minutos
Caballas enteras, limpias y preparadas	MÁXIMA	de 5½ a 8 minutos	Añada de 1 a 2 cucharadas soperas (de 15 a 30 ml) de zumo de limón.	de 3 a 4 minutos

MS2347GR.indd 5 2008-01-18 4:15:51

DESCONGELADO AUTOMÁTICO

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
DES2 : AVES (POLLO)
DES3 : PESCADO

*Puede seleccionar solo presione el control CARNE (una vez), AVES (dos veces) PESCADO (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 4,0 Kg. Si intenta hacerlo en el visor se indicara **Err.**

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne, seleccion Menú Carne, introduzca 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/ INICIO RÁPIDO** Se iniciara el descongelamiento .

CONSEJOS ÚTILES DE UTILIZACIÓN

- Para lograr los mejores resultados, extraiga el pescado, marisco, carne y aves de sus envoltorios de papel o plástico originales. De lo contrario, el envoltorio mantendrá el vapor y el jugo pegado a los alimentos, provocando la cocción de su super cie exterior.
- Para lograr los mejores resultados, dé forma de rosquilla a la carne picada antes de congelarla. Al oír el aviso del horno durante el proceso de descongelación, elimine la capa de carne exterior que ya se haya descongelado y continúe con el proceso.
- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla de asado para microondas para evitar problemas de goteo.
- Los alimentos deberían tener aún algo de hielo en el centro al retirarlos del horno.

TABLA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

Categoría	Alimento a descongelar
CARNE	**Ternera** Carne picada, redondo de ternera, dados para guiso, solomillo de ternera, estofado, asado de costillas, asado de cuartos traseros, hamburguesa. **Cordero** Chuletas (25,4 mm de grosor), rollo de carne **Cerdo** Chuletas (12,7 mm de grosor), perritos calientes, costillas, costillas campesinas. Rollo de carne, salchichas. **Ternera lechal** Chuletas (0,5 kg, 12,7 mm de grosor)
AVES	**Aves** Enteras (menos de 4,0 kg), por piezas, pechuga (sin huesos) **Gallinas de Cornualles** Entera **Pavo** Pechuga
PESCADO	**Filetes/Por piezas** Redondo de ternera, solomillo, chuletas de cordero (25,4 mm de grosor), chuletas de cerdo (12,7 mm de grosor), chuletas de ternera lechal (0,5 kg, 12,7 mm de grosor) **Pescado** Filetes, entero abierto **Marisco** Carne de cangrejo, colas de langosta, gambas, vieiras

MS2347GR.indd 7 2008-01-18 4:15:51

DESCONGELADO RÁPIDO

La característica de DESCONGELADO RÁPIDO le proporciona un método de descongelado rápido para 0,5 kg de carne. El horno fija en forma automática el tiempo de descongelado del alimento.

Ejemplo: para descongelar 0,5 kg de carne de ternera picada.



Presione **PARAR/BORRAR.**

Presione **DESCONGELADO RÁPIDO.**

DESCONGELADO DE PAN

La función de descongelado de pan le ofrece el mejor método posible para este cometido.

* La horquilla de peso tolerada se encuentra entre 0,1 y 0,5 kg.

Ejemplo: para descongelar 0,1 kg de carne de ternera picada.



Presione **PARAR/BORRAR.**

Presione el botón **DESCONGELADO DE PAN**

Presione **1 .**

Presione **INICIO/** INICIO RÁPIDO

MS2347GR.indd 8 2008-01-18 4:15:51

GUÍA DE CALENTAMIENTO O RECALENTADO

Para calentar o recalentar correctamente alimentos en el microondas, es importante seguir las siguientes instrucciones. Cuanti que la cantidad de comida para determinar el tiempo de recanlentado necesario. Para obtener los mejores resultados, disponga los alimentos en círculo. Los alimentos a temperatura ambiente se calientan más rápido que los refrigerados. Los alimentos enlatados deben extraerse de su lata y colocarse en un recipiente apto para microondas. Los alimentos se calentarán de forma más uniforme si son cubiertos con una tapa para microondas o un lm plástico perforado para su ventilación. Retire la tapa con cuidado para evitar las quemaduras provocadas por el vapor. Utilice la siguiente tabla como un manual para recalentar comida preparada.

Artículos	Tiempo de cocción (a MÁXIMA potencia)	Instrucciones especiales
Carne leteada 3 letes (0,5 cm de grosor)	de 1 a 2 minutos	Coloque la carne leteada en el plato del microondas. Cúbrala con lm plástico y perfórelo para su ventilación. * Nota: añadir salsa ayuda a conservar jugosa la carne.
Porciones de pollo 1 pechuga 1 muslo y contramuslo	 de 2 a 3 minutos de 3 a 3½ minutos	Coloque las porciones de pollo en el plato del microondas. Cúbrala con lm plástico y perfórelo para su ventilación.
Filetes de pescado (230 g)	de 1 a 2 minutos	Coloque el pescado en el plato del microondas. Cúbrala con lm plástico y perfórelo para su ventilación.
Lasaña 1 ración (300 g)	de 4 a 6 minutos	Coloque la lasaña en el plato del microondas. Cúbrala con lm plástico y perfórelo para su ventilación.
Estofado 1 taza 4 tazas	 de 1½ a 3 minutos de 4 a 7 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Asado, crema o queso 1 taza 4 tazas	 de 1 a 2½ minutos de 3½ a 6 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Sloppy Joe o ternera a la parrilla 1 sándwich (½ taza de relleno de carne) sin panecillo	de 1 a 2½ minutos	Recaliente relleno y panecillo por separado. Calentar el relleno en una cacerola con tapa apta para microondas. Remueva una vez. Caliente el panecillo como se indica más adelante en esta tabla.
Puré de patatas 1 taza 4 tazas	 de 1 a 3 minutos de 6 a 9 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Judías estofadas 1 taza	 de 1½ a 3 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Raviolis o pasta en salsa 1 taza 4 tazas	 de 2½ a 4 minutos de 7½ a 11 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Arroz 1 taza 4 tazas	 de 1 a 1½ minutos de 3½ a 5 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Pan de bocadillo o panecillo 1 pan	 de 15 a 30 segundos	Envuélvalo en papel de cocina y colóquelo sobre un soporte de cristal apto para microondas.
Verduras 1 taza 4 tazas	 de 1½ a 2½ minutos de 4 a 6 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.
Sopa 1 ración (230 g)	 de 1½ a 2 minutos	Calentar en una cacerola con tapa apta para microondas. Remover una vez a mitad de cocción.

MS2347GR.indd 9 2008-01-18 4:15:51

GUÍA PARA VERDURAS FRESCAS

Verdura	Cantidad	Tiempo de cocción a MÁXIMA potencia	Instrucciones	Tiempo de reposo
Alcachofas (cada 230 g)	2 ud. de tamaño medio 4 ud. de tamaño medio	4½-7 10-12	Recortar. Añadir 2 cucharadas soperas de agua y 2 de jugo. Cubrir.	de 2 a 3 minutos
Espárragos frescos, en brocheta	450 g	2½-6	Añadir 1 taza de agua. Cubrir.	de 2 a 3 minutos
Judías verdes	450 g	7-11	Añadir ½ taza de agua en una fuente de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Remolacha fresca	450 g	11-16	Añadir ½ taza de agua en una fuente cubierta de 1,5 litros. Recolocar a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Brócoli fresco, en brocheta	450 g	5-8	Colocar el brócoli en una fuente. Añadir ½ taza de agua.	de 2 a 3 minutos
Repollo fresco, troceado	450 g	4-7	Añadir ½ taza de agua en una fuente de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Zanahorias frescas, en rodajas	2 tazas	2-3	Añadir ¼ de taza de agua en una fuente de 1 litro. Remueva a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Coli or fresca, entera	450 g	5-7	Recortar. Añadir ¼ de taza de agua en una fuente cubierta de 1 litro. Remover a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Floretes frescos, apio fresco, en rodajas	2 tazas 4 tazas	2½-4½ 6-8	Cortar en rodajas. Añadir ½ taza de agua en una fuente de 1,5 litros. Remueva a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Maíz fresco	2 mazorcas	4-8	Desgranar. Añadir 2 cucharadas soperas de agua en una fuente de 1,5 litros. Cubrir.	de 2 a 3 minutos
Champiñones frescos, en rodajas	230 g	2½-3½	Colocar los champiñones en una fuente cubierta de 1,5 litros. Remover a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Chirivías frescas, en rodajas	450 g	4-7	Añadir ½ taza de agua en una fuente cubierta de 1,5 litros. Remover a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Guisantes verdes, frescos	4 tazas	6-9	Añadir ½ taza de agua en una fuente cubierta de 1,5 litros. Remover a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Batatas enteras para asar (de 170 a 230 g cada una)	2 ud. de tamaño medio 4 ud. de tamaño medio	4-9 6-12	Agujerear las batatas varias veces con un tenedor. Colocar sobre 2 trozos de papel de cocina. Dar la vuelta a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos de 2 a 3 minutos
Patatas enteras para asar (de 170 a 230 g cada una)	2 patatas 4 patatas	5-8 10-14	Agujerear las patatas varias veces con un tenedor. Colocar sobre 2 trozos de papel de cocina. Dar la vuelta a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos de 2 a 3 minutos
Espinacas frescas, hojas	450 g	4-7	Añadir ½ taza de agua en una fuente cubierta de 2 litros.	de 2 a 3 minutos
Calabaza, bellotas o nueces, frescas	1 ud. de tamaño medio	6-8	Cortar la calabaza en dos. Quitar las semillas. Colóquela en una fuente para el horno de 20x20 cm. Cubrir.	de 2 a 3 minutos
Calabacín fresco, en rodajas	450 g	4½-7½	Añadir ½ taza de agua en una fuente cubierta de 1,5 litros. Remover a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos
Calabacín fresco, entero	450 g	6-9	Agujerear. Colocar sobre 2 trozos de papel de cocina. Dar la vuelta y recolocar el calabacín a mitad de cocción.	de 2 a 3 minutos

MS2347GR.indd 10 2008-01-18 4:15:51

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. 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