

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

담 당	최승재 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	스페인어
F. MODEL	KOR-1N5A9V96		
B. MODEL	KOR-1N5AML		
B U Y E R	DECOMEX		
COUNTRY	멕시코		
인 쇄	중국		
MEMO	총 31p 14.03.24-전체신규 31p 14.05.29-표지, 1p, 2p, 3p, 4p, 5p, 6p, 8p, 9p, 10p, 11p, 12p, 13p, 14p, 15p, 16p, 17p, 19p, 22p, 23p, 24p 수정_ 신규 21p 14.05.30-표지, 5p, 8p 수정_ 신규 3p 14.06.02-19p 수정_ 신규 1p		

연락처

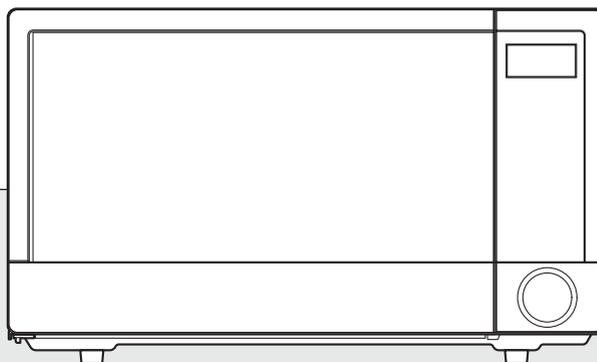
VISION 담당 방문수

TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

HORNO DE MICROONDAS

KOR-1N5AML

MANUAL
DE USUARIO



Antes de operar su horno de microondas, favor de leer este manual de usuario.

PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS.

- (a) No intente operar el horno con la puerta abierta, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas.
Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.
- (b) No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.
- (c) No opere el horno en caso de estar dañado.
Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, así mismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.
- (d) **ADVERTENCIA:** Es peligroso para cualquier persona no competente para realizar cualquier servicio o reparación de operación en el cual se remueva la cubierta de protección contra exposición a energía de microondas.
- (e) **ADVERTENCIA:** Líquidos y otros alimentos no deben de ser calentados en recipientes sellados debido a que estos pueden explotar.
- (f) **ADVERTENCIA:** Este aparato puede ser utilizado por niños desde 8 años y personas con capacidades sensoriales o mentales reducidas o falta de experiencia y conocimiento si han tenido supervisión o instrucciones acerca del uso del aparato de una manera segura y que entiendan los peligros. Los niños no deben jugar con el aparato. La limpieza y mantenimiento no debe de ser realizada por los niños a menos que sean mayores a 8 años y sean supervisados

TABLA DE CONTENIDO

• PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE MICROONDAS	1
• INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3
• DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLO EE.UU.)	4
• INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA	4
• INSTALACIÓN	5
• DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS	6
• DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS (continuación)	7
• PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN	8
• FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL	9
AJUSTE DEL RELOJ	9
DESCONGELAMIENTO POR PESO	10
DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO	10
COCINADO EN UNA ETAPA	11
COCINADO EN DOS ETAPAS	11
+30 seg	12
COCINADO EN UN TOQUE	12
COCINADO EN UN TOQUE (continuación)	13
AUTO COCCIÓN	14
SEGURO DE NIÑOS	15
PARA AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA	15
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN	15
• CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS	16
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS	17
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO	18
• LIMPIEZA Y CUIDADO	18
• ESPECIFICACIONES	19
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN	20
• CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO	21
• ARCO ELÉCTRICO ("CHISPAS")	21
• PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS	22
• ¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?	22
• TABLAS DE CONVERSIÓN	22
• TÉCNICAS DE COCCIÓN	23
• GUÍA DE DESCONGELADO	24
• TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO	25
• TABLA DE VEGETALES	27
• RECETAS	28~30

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en:
"PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA EXCESIVA ENERGIA DE MICROONDAS" señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA", encontradas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este equipo de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos y contenedores sellados por ejemplo: frascos de vidrio cerrados pueden estallar y no deben de ser calentados en este horno.
6. Utilice este equipo sólo para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No use químicos corrosivos en este equipo. Este tipo de hornos ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos.
No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como en cualquier equipo se necesita la supervisión de un adulto cuando el aparato sea utilizado por niños.
8. No opere el equipo si el cable de alimentación o la clavija están dañadas, si no trabaja adecuadamente o si ha sufrido una caída.
9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado sólo por personal del servicio técnico autorizado.
Contacte al servicio técnico autorizado mas cercano para reparaciones y ajuste.
10. No bloquee o cubra las salidas de ventilación del equipo.
11. No almacene este equipo en el exterior. No use el equipo cerca del agua - por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o de algun lugar semejante.
12. No sumerja el cable de alimentación o la clavija, en agua.
13. Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de una mesa.
15. En los dos casos:
 - a) Cuando limpie la superficie o la puerta del equipo que hace contacto al cerrar la puerta, use solamente jabon suave, sin abrasivos, aplicados con una esponja o paño suave.
 - b) Cuando las instrucciones de limpieza esten por separado. Vea las instrucciones de limpieza incluidas.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
 - a) No recaliente la comida. Ponga especial atención en el equipo, al usar papel, plastico u otro material combustible en el interior para facilitar el cocinado.
 - b) Retire las ataduras de alambre de las bolsas de introducirlas en el horno.
 - c) Si el material dentro del horno se comienza a encender, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o retire la alimentación desde el panel de fusibles.
 - d) No use la cavidad para almacenar objetos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no este en uso.
17. Líquidos como agua, cafe o té, son capaces de ser calentados hasta punto de hervir sin aparentarlo, esto debido a la tensión del líquido.
El burbujeo es visible cuando el contenedor es retirado del horno de microondas.
ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY MUY CALIENTES CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.
Para reducir el riesgo de daño a una persona:
 - a) No sobrecaliente el líquido.
 - b) Remueva el líquido antes y durante el calentamiento.
 - c) No utilice directamente contenedores con cuellos estrechos.
 - d) Después de calentar, mantenga el contenedor en reposo dentro del microondas por un instante antes de retirarlo del horno.
 - e) Utilice extremo cuidado inserte una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno de microondas para calentar químicos corrosivos (sulfatos o cloratos).
El vapor de los químicos pueden entrar en contacto con los seguros y resortes de seguridad, dañandolos de forma permanente.
19. Mantenga la cubierta del horno limpia todo el tiempo.
Limpie el interior del horno con un paño suave y limpio después de cada uso. Si deja grasa en cualquier parte de la cavidad podría sobrecalentarse, humear o causar fuego cuando use de nuevo el horno.
20. Nunca caliente aceites o grasa para freir, usted no controla la temperatura y hacer esto puede causar un sobrecalentamiento o fuego.
21. No opere el horno si el plato de cristal no esta en su lugar. Asegúrese que este colocado correctamente.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USUARIO

DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION FEDERAL DE COMUNICACIONES (SOLO EE.UU.)

ADVERTENCIA:

Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM, por lo que si no es instalado y utilizado apropiadamente, conforme a las instrucciones del fabricante, podría causar interferencia en la recepción de la radio y televisión.

Este producto ha sido clasificado y probado; encontrándose que satisface los términos para un equipo ISM, según la sección 18 del reglamento FCC, que está planteada para ofrecer protección apropiada contra aquella interferencia en instalaciones residenciales.

No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular. Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:

- Reoriente la antena de recepción de radio o televisión.
- Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno de microondas del equipo receptor.
- Conecte el horno de microondas en una toma de corriente diferente, de forma que el horno de microondas y el receptor se alimenten de distintos circuitos eléctricos.

EL FABRICANTE no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV causada por una MODIFICACION NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este equipo debe de estar conectado a tierra; ya que en caso de un corto circuito, el cable a tierra reduce el riesgo de sufrir una descarga eléctrica al proporcionar una trayectoria de escape a la corriente eléctrica. Por lo tanto este aparato está equipado con una clavija polarizada que contiene una terminal para la conexión a tierra, la cual debe de conectarse a un contacto que esté propiamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA:

La conexión inapropiada a tierra puede ser un factor de riesgo de sufrir una descarga eléctrica.

Consulte a un electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:

- (1) Si es necesario utilizar una extensión de corriente, entonces use únicamente extensiones de tres cables, con clavija polarizada con contacto a tierra, y que a su vez el contacto de la extensión se ajuste a la clavija del equipo. La capacidad eléctrica de la extensión debe de ser cuando menos de la misma que la del cable del horno.
- (2) No use una extensión de corriente si el cable suministrado es muy corto, solicite a un electricista que instale un contacto cerca del equipo.

ADVERTENCIA:

No corte o remueva la tercera pata en la clavija del cable de alimentación por ninguna circunstancia.

INSTALACIÓN

1. Examine el horno después de abrirlo.

Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, **NO INSTALE EL HORNO** y notifíquelo inmediatamente a su vendedor.

2. Superficie regular y estable.

Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

3. Ventilación.

No obstruya las rejillas de ventilación. Si estas son bloqueadas durante la operación, el horno se puede calentar excesivamente y eventualmente tener alguna falla.

Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 7 cm de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

4. Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.

Una mala recepción de televisión e interferencia en la radio pueden presentarse si el horno está colocado cerca de la TV, radio, antena, etc.,

Mantenga alejado el horno de microondas de estos equipos lo más que se pueda.

5. Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.

No coloque el equipo en lugares calurosos y húmedos, para prevenir el riesgo de incendio o de sufrir una descarga eléctrica. Asimismo no lo instale cerca de la tarja.

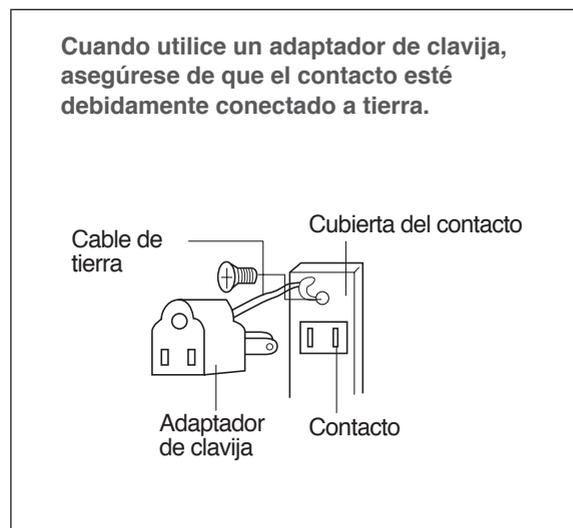
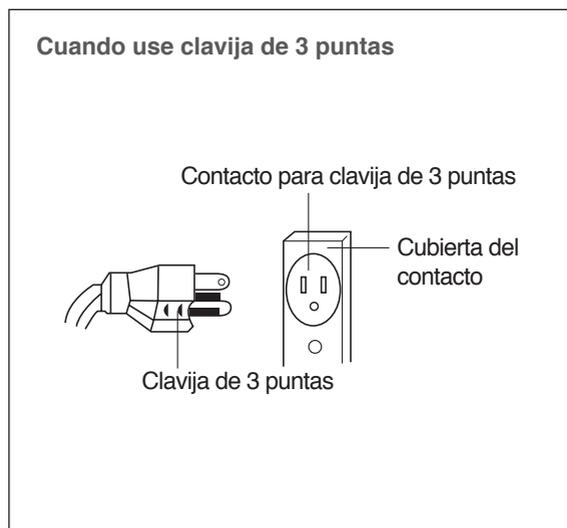
6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.

Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 127V~ 60 Hz (depende del modelo) y con contacto polarizado con conexión a tierra. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.

Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.

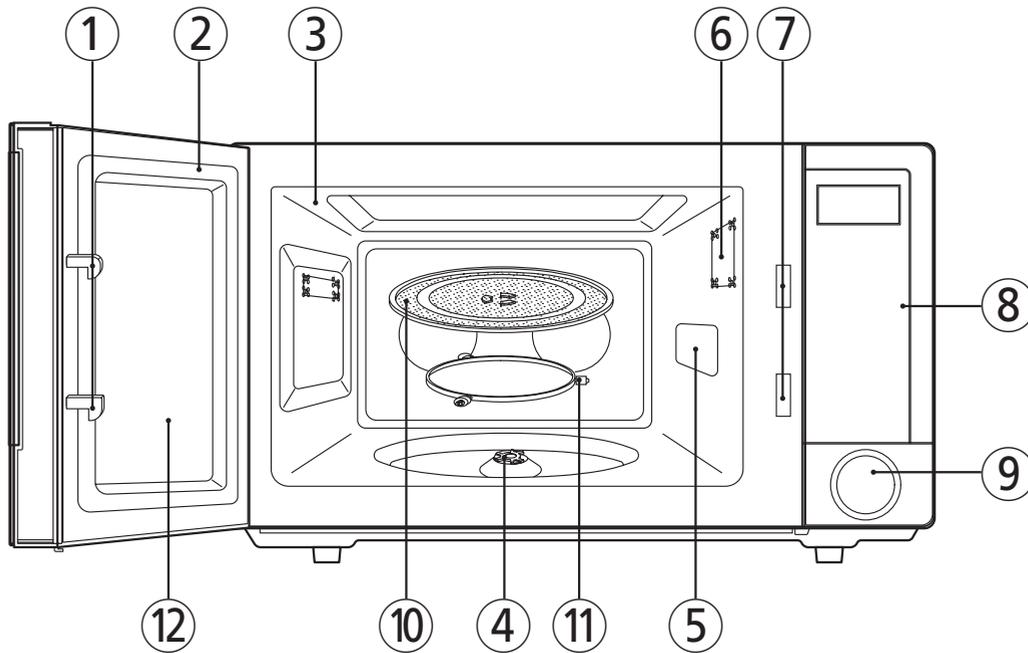
El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores. El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 10 cm.



"EL REGLAMENTO ELECTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA"

DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS



① **Ganchos de la puerta** - Cuando la puerta está cerrada, los ganchos se activan en automático. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se desactivará de inmediato.

② **Sello de la puerta** - El sello de la puerta impide que las microondas se fugen de la cavidad del horno.

③ **Cavidad del horno**

④ **Acoplador** - Se inserta en el eje que está en el centro de la cavidad del horno. Debe permanecer en el horno para toda cocción.

⑤ **Cubierta protectora** - Protege la salida de las microondas del derrame de los alimentos al cocinarlos.

⑥ **Lámpara del horno** - La lámpara se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno.

⑦ **SISTEMA DE SEGURIDAD PARA LOS GANCHOS**

⑧ **Panel de control**

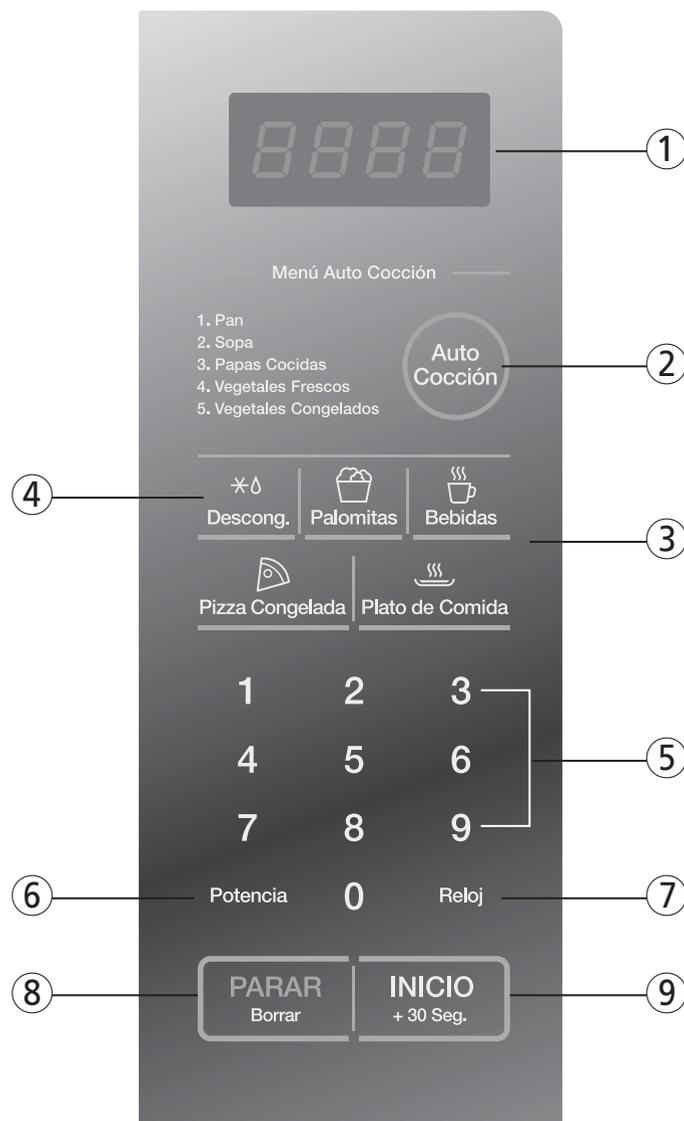
⑨ **Botón para abrir el horno** - Para abrir la puerta del horno presione el botón de apertura.

⑩ **Plato de cristal** - Fabricado de cristal especial resistente al calor. El plato debe de estar en posición apropiada antes de cocinar. No caliente alimentos directamente en el plato.

⑪ **Aro giratorio** - Este debe de ser siempre usado para cocinar junto con el plato de cocina de cristal.

⑫ **Ventanilla de la puerta** - Permite observar los alimentos. La pantalla está diseñada para permitir ver el interior de la cavidad y evitar la salida de microondas.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS (continuación)



① **Pantalla** - Muestra el tiempo de cocinado, nivel de potencia, indicadores y la hora del reloj.

② **AUTO COCCIÓN** - Use para cocinar o recalentar su comida favorita.

③ **Cocinado de un toque** - Use para cocinar o recalentar cantidades específicas de comida.

④ **Descong.** - Use para descongelar alimentos por tiempo y peso.

⑤ **Botones numéricos** - Use para ajustar el tiempo de cocinado y la hora actual.

⑥ **Potencia** - Use para ajustar el nivel de potencia.

⑦ **Reloj** - Use para ajustar la hora del reloj.

⑧ **PARAR/Borrar** - Use para detener la operación del horno o para borrar un dato de cocinado.

⑨ **INICIO / + 30 SEG** - Use para y iniciar el cocinado y para ajustar el tiempo de recalentado.

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno:

- 1** Conecte el horno a la toma eléctrica de 127V~60 Hz 13 Ampers.
- 2** Coloque los alimentos en un recipiente adecuado para microondas, después abra la puerta del horno y colóquelos sobre el plato de cristal. El plato de cristal y el aro se deben de usar para todo tipo de cocinado.
- 3** Cierre la puerta. Asegúrese que esté bien cerrada.
- 4** La luz interior se enciende solamente cuando el horno de microondas está en operación.
- 5** La puerta puede abrirse en cualquier momento aun cuando el horno esté en operación; para hacerlo oprima el botón de apertura del panel. El horno se detendrá automáticamente.
- 6** Cada vez que presione un botón, se escuchará un BEEP cuando el horno reconozca una función.
- 7** El horno cocina automáticamente en potencia máxima, a menos que se indique algún nivel de potencia inferior.
- 8** En la pantalla se muestra “ : 0” cuando se conecta el horno.
- 9** Al término de algún proceso de cocción, en la pantalla se volverá a mostrar la hora del reloj.
- 10** Cuando se presiona el botón PARAR/BORRAR durante el funcionamiento del horno, el funcionamiento se detiene pero la información se conserva. Para borrar toda la información (excepto la hora actual), presione el botón PARAR/BORRAR una vez más. Si la puerta se abre durante la operación del horno, la información también se detendrá.
- 11** Si presiona el botón de INICIO y el horno no opera, revise que el área entre la puerta y el sello de la puerta no estén obstruidas y asegúrese que la puerta cierre correctamente.
El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta este completamente cerrada o que se reinicie la programación del cocinado.

Asegúrese de que el horno este correctamente instalado y conectado a la toma eléctrica.

TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

- El nivel de potencia se ajusta por medio del botón de POTENCIA.
- La siguiente tabla muestra la indicación en la pantalla y su respectivo nivel y porcentaje de potencia.

Oprimir el botón de POTENCIA	Nivel de Potencia (Indicado en pantalla)	Porcentaje aproximado de Potencia
Una vez	P-HI	100%
Dos veces	P-90	90%
3 veces	P-80	80%
4 veces	P-70	70%
5 veces	P-60	60%
6 veces	P-50	50%
7 veces	P-40	40%
8 veces	P-30	30%
9 veces	P-20	20%
10 veces	P-10	10%
11 veces	P-00	0%

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

AJUSTE DEL RELOJ

Cuando el horno se conecte por primera vez a la toma de corriente, la pantalla digital desplegará “ : 0” y se escuchará un beep. Si la energía se suspende momentáneamente, y luego regresa, la pantalla digital volverá a desplegar “ : 0”.

Reloj

1. Presione el botón RELOJ.
Se muestra en modo de 12 horas.
2. Presione RELOJ una vez más.
El reloj cambia a modo de 24 horas.
3. Ajuste la hora del día oprimiendo los botones numéricos en secuencia.
4. Presione el botón RELOJ.

NOTA : Este horno tiene reloj con doble sistema de horario. Si usted prefiere usar el reloj con sistema de 12 horas, omita el segundo paso.

La pantalla deja de parpadear y el segundero comenzará a parpadear. Si usted selecciona el sistema de 12 horas, el reloj digital puede ser ajustado desde la 1:00 a las 12:59. Si selecciona el sistema de 24 horas, el reloj digital puede ser ajustado desde las 0:00 a las 23:59 horas.

NOTA: Si intenta ingresar un valor incorrecto o erróneo, la hora no se ajustará y se escuchará una señal de error. Oprima el botón de RELOJ y reajuste la hora.

DESCONGELAMIENTO POR PESO

Cuando selecciona la función DECONGELAR, el ciclo automáticamente se divide en periodos alternando tiempo de descongelación y tiempo de reposo en encendido y apagado.

✳△
Descong.

1. Presione el botón DESCONG.
Para el modo de descongelamiento por peso.

La pantalla mostrará "0.0".

2. Presione los botones numéricos para introducir el peso deseado.

La pantalla mostrará los valores que seleccionó

3. Presione el botón de INICIO.

NOTA: Usted puede programar su horno entre 200g a 3kg (0,5lb. ~ 6,5lb) en modo de descongelamiento por peso.

El tiempo de descongelación es determinado automáticamente por el peso introducido.

Cuando presione el botón INICIO, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento.

Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un beep, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelamiento concluya, Ud. oirá 3 beeps.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

Cuando se elige la función DECONGELAMIENTO POR TIEMPO, el ciclo divide automáticamente el tiempo de descongelamiento en periodos alternados de descongelamiento y reposo.

✳△
Descong.

1. Presione le botón Descong.
2 veces.
Este es el modo de descongelamiento por tiempo.

La pantalla mostrará "0,0".

2. Presione los botones numéricos para ingresar el tiempo deseado.

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

3. Presione el botón de INICIO.

NOTA: Su horno puede ser programado por 59 minutos, 99 segundos.(59:99).

Cuando presione el botón INICIO, la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento.

Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un beep, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse.

Cuando el tiempo de descongelamiento concluya, Ud. oirá 3 beeps.

COCINADO EN UNA ETAPA

Potencia

1. Presione el botón POTENCIA.
(Seleccione el nivel deseado).

La pantalla mostrará el nivel ajustado.

NOTA: Si se omite el paso 1, entonces el horno cocinará a la potencia máxima.

2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción.

La pantalla mostrará el tiempo ajustado.

NOTA: Su horno puede ser programado por 59 minutos y 99 segundos. (59:99)

3. Presione el botón INICIO.

Cuando presione el botón de INICIO.

Se mostrará la cuenta regresiva del tiempo de cocinado y el tiempo restante. Cuando el tiempo de cocinado concluya, usted oirá 3 beeps.

NOTA: Al utilizar los niveles de potencia más bajos se debe aumentar el tiempo de cocción, esto es recomendable para alimentos tales como: queso y leche, así mismo para el cocinado lento de carnes.

COCINADO EN DOS ETAPAS

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados sean descongelados antes de cocinarlos.

✳ Descong.

1. Presione el botón Descong.
(Seleccione el modo descongelamiento por peso o por tiempo).

2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo o peso que desea.

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

Potencia

3. Presione el botón POTENCIA.
(Seleccione el nivel de potencia).

Se muestra "P-HI". La pantalla mostrará lo que usted selecciono.

4. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

5. Presione el botón de INICIO.

La pantalla muestra en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de descongelación. Cuando el horno emita un beep, ud. deberá de voltear, mover y/o separar los alimentos. Al termino del modo de DESCONGELACIÓN, el horno emitira un beep y el modo de cocinado comenzará.

La pantalla muestra en cuante regresiva el tiempo restante del modo de cocinado. Cuando el modo de cocinado termine, ud. escuchará 3 beeps. Durante el modo de descongelado o cocinado, si presiona el botón de DESCONG. la pantalla mostrará "dEF" por 3 segundos. Durante el modo de descongelado o cocinado, si presiona el botón de POTENCIA, la pantalla mostrará el nivel de potencia actual por 3 segundos.

+30 seg

La función +30 seg le permitirá recalentar sus alimentos por 30 segundos al 100% (potencia máxima) de forma fácil presionando el botón INICIO/+30Seg. Presionando este botón repetidamente Ud. puede extender el tiempo de calentado hasta 5 minutos en intervalos de 30 segundos.



1. Presione el botón INICIO / + 30 Seg.

Cuando ud. presione el botón INICIO / + 30 Seg. la pantalla mostrará "0.30" y el horno comenzará a recalentar.

COCINADO EN UN TOQUE

Con simplemente presionar un botón, Ud. podrá calentar muchos de sus alimentos favoritos. Para cambiar la cantidad y/o peso, presione continuamente el botón correspondiente hasta que la cantidad deseada aparezca en pantalla.



1. Presione el botón BEBIDAS una vez para una taza, dos veces para 2 tazas y 3 veces para 3 tazas.

Cuando presione el botón BEBIDAS una vez, en pantalla se mostrará "1". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

* BEBIDAS (200ml/taza) *

- 1 Taza : Oprima BEBIDAS una vez.
- 2 Tazas : Oprima BEBIDAS dos veces seguidas (rápidamente)
- 3 Tazas : Oprima BEBIDAS tres veces seguidas (rápidamente)



1. Presione el botón de PIZZA CONGELADA una vez para 200gr de pizza o 2 veces para 400gr.

Cuando presione el botón de PIZZA CONGELADA en pantalla se mostrará "200". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

* PIZZA CONGELADA *

- 200g : Oprima Pizza una vez.
- 400g : Oprima Pizza dos veces seguidas (cada 1,5 segundos).

- NOTA :**
1. Coloque sólo una pizza congelada a la vez.
 2. Cocine sólo pizzas congeladas elaboradas para microondas.
 3. Si el queso de la pizza congelada no se derrite lo suficiente, cocínela algunos segundos más.
 4. Algunas marcas de pizza congelada pueden requerir menor o mayor tiempo de cocción.

COCINADO EN UN TOQUE (continuación)



1. Presione el botón PLATO DE COMIDA una vez, para una porción de 350gr ó 2 veces para una porción de 450gr.

Cuando presione el botón de PLATO DE COMIDA en pantalla se mostrará "350". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

* PLATO DE COMIDA *

- 350g : Oprima PLATO DE COMIDA una vez.
- 450g : Oprima PLATO DE COMIDA, 2 veces seguidas (rápidamente)



1. Presione el botón PALOMITAS una vez para un paquete de 99g o 2 veces para un paquete de 85g.

Cuando presione el botón PALOMITAS en pantalla se mostrará "99". Después de unos segundos, la pantalla cambiará al tiempo de cocinado y el horno comenzará a cocinar.

* PALOMITAS *

- 99g : Oprima Palomitas una vez.
- 85g : Oprima Palomitas dos veces seguidas (rápidamente)

- NOTA :**
1. Use paquetes de palomitas especiales para microondas.
 2. Coloque el paquete de palomitas según las instrucciones del fabricante.
 3. Prepare un paquete de palomitas a la vez.
 4. Después de preparar, abra el empaque con cuidado las palomitas y el vapor están muy calientes.
 5. No recaliente el maíz sobrante, ni use la misma bolsa.
 6. No deje que el horno funcione sin supervisión.

PRECAUCIÓN : Si el paquete de palomitas es de un peso diferente al programado en la opción, entonces no use el botón de PALOMITAS. Siga las instrucciones del fabricante.

AUTO COCCIÓN

La función de cocinado automático le permite cocinar o recalentar muchas de sus comidas favorita con tan solo presionar el botón AUTO COCCIÓN.



1. Presione el botón AUTO COCCIÓN.

Cuando presione el botón AUTO COCCIÓN una vez en pantalla se muestra "AC-1". Si presiona repetidamente este botón, puede elegir alguna de las opciones de la tabla de abajo.

OPCIÓN	ALIMENTO	PESO/CANTIDAD	No. DE PRESIONES	INSTRUCCIONES
AC-1	PAN	4 rebanadas	Presione 2 veces	Coloque el pan en un plato de microondas.
AC-2	SOPA	350g	Presione una vez	Vierta la sopa en un tazón o una taza de uso para en microondas. Agite antes de servir.
AC-3	PAPAS COCIDAS	3 piezas (200~250g c/u)	Presione 3 veces	Lave y perforo las papas con un tenedor. Col que las en la base giratoria.
AC-4	VEGETALES FRESCOS	200 g	Presione 4 veces	Corte, lave y mezcle los vegetales. Coloque en un plato y agregue un poco de agua.
AC-5	VEGETALES CONGELADOS	200 g paquete	Presione 5 veces	Coloque en un plato los vegetales y agregue un poco de agua.

INICIO
+ 30 Seg.

2. Presione el botón INICIO.

Al presionar el botón INICIO, la pantalla cambiará del tiempo de cocinado a la cantidad y el horno comenzará a cocinar.

SEGURO DE NIÑOS

El seguro con bloqueo previene el uso indebido del horno como podría serlo por niños pequeños. Para ajustarlo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un beep. Para cancelar el bloqueo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un beep.

PARA AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
La hora o “:0” aparecerá en pantalla.
 2. Presione y mantenga presionado el botón RELOJ por más de 3 segundos.
La pantalla se apagará y ud. oirá un beep.
Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier botón.
Después la hora o “:0” se mostrará y el funcionamiento de todos los botones será igual que en modo normal.
Pero si no hay un funcionamiento en 10 segundos, todo el contenido de pantalla se borrará.
 3. Para cancelar este modo de ahorro, simplemente repita el modo de ajuste.
Cuando la pantalla este encendida.
El modo de ahorro de energía se cancelará y ud. oirá un beep.
El horno estará disponible nuevamente en modo normal.
-

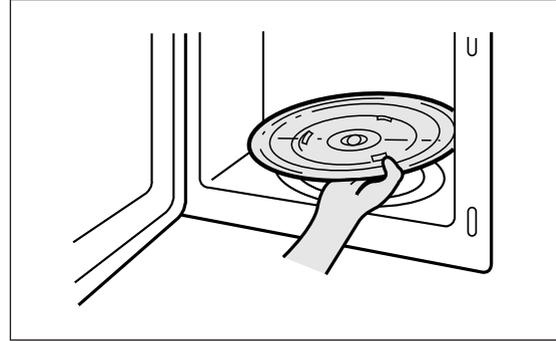
DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN

1. Presione el botón PARAR / BORRAR.
 - Usted puede reiniciar el horno con sólo presionar el botón INICIO.
 - Presione PARAR / BORRAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
 - Entonces usted puede ajustar nuevas instrucciones de operación.
2. Abra la puerta.
 - Usted puede reiniciar el horno cerrando la puerta y presionando el botón INICIO / + 30 Seg.

NOTA: El horno detiene su funcionamiento cuando se abre la puerta.

CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

- 1** Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- 2** Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos salpiqueen las paredes o se derramen en el interior, limpie el interior con un paño húmedo. Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio. No se recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.
- 3** La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, y enjuagarse y secarse con un paño suave. Para evitar daños a las partes que operan dentro del horno, no permita que entre agua por la abertura de ventilación.
- 4** Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave. No use detergentes o abrasivos fuertes en el panel de control.
- 5** Si se acumula vapor en el interior del horno o el borde de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno de microondas está siendo operado bajo condiciones de alta humedad, sin embargo, esto no es un indicio de mal funcionamiento.
- 6** Ocasionalmente es necesario retirar el plato de cristal para limpiarlo. Lávelo en agua tibia con jabón o en lavaplatos automático.
- 7** El arillo y la base de la cavidad, deben limpiarse con regularidad para evitar que hagan demasiado ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.

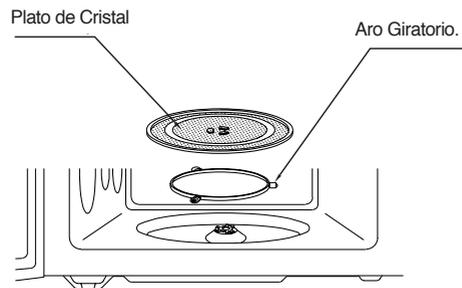


ARO GIRATORIO

1. El ARO y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.
2. El Plato de cristal siempre debe colocarse sobre el ARO para cocinar.

PLATO DE CRISTAL

1. No opere el horno si el Plato de Cristal no está en su lugar.
2. No use ningún otro plato de cristal en este horno.
3. Si el plato de cristal está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarlo o colocarlo en agua.
4. No cocine directamente sobre el Plato de Cristal (Excepto para palomitas.)



El horno se debe limpiar regularmente y quitar cualquier depósito del alimento.

La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar el deterioro de la superficie que podría afectar la vida de operación del horno y dar lugar a una situación peligrosa.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

*** P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habré dañado?**

R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período no llega a dañarlo. Sin embargo, no es recomendable hacerlo.

*** P: ¿Puedo operar el horno sin la bandeja?**

R: No. La bandeja debe utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

*** P: ¿Puedo abrir la puerta cuando el horno está operando?**

R: Sí. La puerta puede abrirse en cualquier momento durante la operación. El magnetrón se detiene automáticamente y la energía se desconecta, además, que el tiempo de cocción restante se mantiene hasta que la puerta se cierra y se oprime el botón INICIO.

*** P: ¿Por qué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

R: La acumulación de humedad es normal que ocurra. Esto sucede, porque la comida produce vapor al cocinarse, y aunque gran parte de este vapor se elimina por el aire que es ventilado, algo de vapor suele permanecer, concentrándose en las superficies frías como lo es la puerta del horno.

*** P: ¿La energía de las microondas puede traspasar la ventanilla de la puerta?**

R: No. La pantalla de metal de la ventanilla hace regresar la energía de las microondas dentro de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos y permitir inspeccionar los alimentos. Pero no dejan pasar la energía.

*** P: ¿Por qué los huevos explotan?**

R: Cuando bate o cocina huevos, la yema puede explotar por el vapor generado dentro de la membrana del huevo. Para prevenir esto, simplemente haga un pequeño orificio con un tenedor antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin hacer orificios en la cáscara del huevo.

*** P: ¿Por qué se recomienda el tiempo de espera después de haber completado el tiempo de cocción?**

R: El tiempo de espera es importante. Cuando se cocina con el microondas, el calor se guarda internamente en los alimentos, no en el horno. Varios alimentos tienen la característica de seguir el proceso de cocción, a pesar de que el alimento fue removido del horno. El tiempo de espera es para

que los alimentos como la carne, tortas y verduras grandes se cocinen internamente, sin ser sobrecocidos por fuera solamente.

*** P: ¿Qué significa el tiempo de espera?**

R: El tiempo de espera significa que el alimento debe ser removido fuera del horno y ser cubierto para que termine su cocción. Esto no permite que los alimentos no se sobrecocinen.

*** P: ¿Por qué mi horno no cocina tan rápido como lo señala la guía del microondas?**

R: Revise su guía del microondas de nuevo, para asegurar que haya seguido al pie de la letra las instrucciones de la guía del microonda y para que verifique que pudo haber causado la diferencia en el tiempo de cocción. El tiempo de cocción y calentamiento son sugeridos, así se previene sobre cocimientos, situación que es común al usar un microondas. Variaciones en el peso, tamaño, forma y dimensiones puede causar tiempos más prolongados de cocción. Use su juicio junto con la información de la guía para verificar si el alimento fue correctamente cocinado como si lo fuera a hacer en una cocina convencional.

*** P: ¿Puedo operar el horno microondas sin el plato giratorio o poner un plato mas grande?**

R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobre en al cocción. Los platos que pone en el horno deben ser compatibles con el plato giratorio.

*** P: ¿Es normal que el plato giratorio gire en ambas direcciones?**

R: Sí, el plato giratorio gira en sentido del reloj o en sentido contrario, dependiendo del ciclo en que se encuentre en el programa de cocción.

*** P: ¿Puedo hacer palomitas de maíz en el microondas? ¿Como obtengo los mejores resultados?**

R: Sí, prepare las palomitas de maíz en bolsa siguiendo las instrucciones del fabricante. No use papel o una bolsa normal. Use la "prueba del sonido"; esto quiere decir, detenga el horno cuando la frecuencia de los estallidos de las palomitas sea entre 1 o 2 segundos. No trate de hacer las palomitas no hechas. No prepare palomitas en utensilios de vidrio.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando el siguiente listado, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

* El horno no funciona:

1. Revise que el cable se encuentra enchufado a la corriente.
2. Revise que la puerta se encuentre bien cerrada.
3. Revise que se programó el tiempo de cocción.
4. Revise por si se ha cortado la corriente o soltado algún fusible.

* Chispas en el interior:

1. Revise que los utensilios empleados no sean de metal o no tengan algún borde metálico.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel aluminio no estén rozando en las paredes internas horno.

Si aún persiste el problema, contacte a un servicio técnico. El listado de servicios técnicos se incluyen en el microondas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

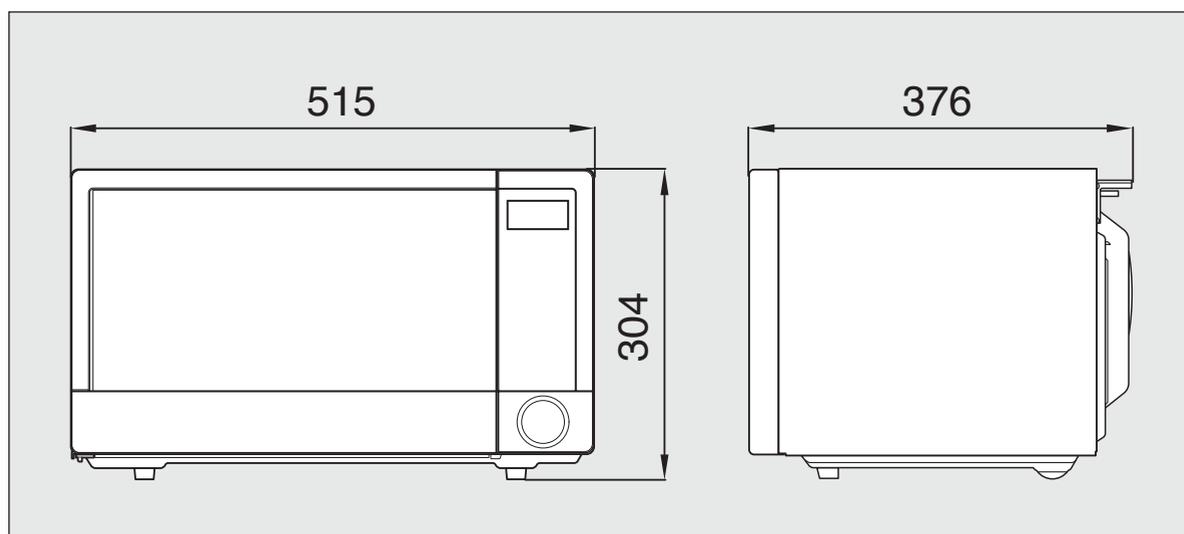
Aunque su horno brinda seguridad, es importante tener en cuenta lo siguiente:

1. Es importante no alterar los bloqueos de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre el horno y la puerta y no permita que se acumulen residuos en la superficie de sellado. Limpie frecuentemente el área de sellado con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca utilice abrasivos o almohadillas.
3. Cuando esté abierto, la puerta no debe ser sometida a ningún esfuerzo, por ejemplo que un niño se cuelgue de la puerta cuando está abierta o cualquier carga que haga que el horno se caiga hacia el frente y cause perjuicios o dañe la puerta. No opere el horno si esta dañado, hasta que sea reparado por un servicio técnico autorizado. Es particularmente importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en:
 - a. Puerta (torcida).
 - b. Bisagra y ganchos (quebrados o sueltos).
 - c. Sellado de la puerta y superficie de sellado.
4. El horno microondas no debe ser ajustado o reparado por cualquier persona, excepto por un servicio técnico autorizado.
5. El horno debe ser limpiado regularmente y cualquier depósito de alimento removido.
6. Si el aparato no se mantiene en buen estado de limpieza podría degradarse y afectar de forma inexorable la vida útil del horno y llevar a una situación peligrosa.

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN		127V~ 60Hz
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	1500 W
	POTENCIA DE SALIDA	1000 W
	FRECUENCIA	2 450 MHz
DIMENSIONES EXTERNAS APROX. (An.X Al.X Fond.)		515 x 304 x 376 mm
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD APROX. (An.X Al.X Fond.)		356 x 249 x 359 mm
CAPACIDAD		31,14 dm ³ (31litros/1,1 pies cúbicos)
PESO NETO (APPROX.)		13,1 kg (28,7lb)
CRONÓMETRO		59 min. 99 segundos
NIVELES DE POTENCIA		10 niveles

**Las especificaciones pueden cabiar sin previo aviso para mejoras del equipo.*



INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Guía de utensilios

Utilice solamente utensilios aptos para el uso en hornos microondas.

Para el cocinado de los alimentos en el microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos sin ser reflejadas o absorbidas por el recipiente utilizado. Ud. debe de tener cuidado en los utensilios a usar.

Aquellos utensilios que están señalados para ser utilizados en microondas, pueden ser utilizados sin riesgo.

La siguiente lista muestra varios utensilios e indica cómo deben ser utilizados en el horno microondas.

Utensilio	Nivel de seguridad	Comentarios
Papel Aluminio	▲	Puede ser utilizado en cantidades pequeñas para proteger áreas de la sobre cocción. Se puede producir un arco eléctrico si se utiliza muy cerca de las paredes interiores del horno o si se utiliza una gran cantidad.
Platos de greda	●	No caliente por más de 8 minutos.
Loza de porcelana / Loza de barro cocido	●	Son aptos: porcelana, cerámicos, loza de barro enlozado, loza de porcelana, menos la decorada con metal o líneas de metal.
Plástico desechable	●	Algunos alimentos congelados son empaquetados en estos platos.
Envoltorio de comidas rápidas • Contenedores poliestireno • Bolsas de papel o diario • Papel reciclado o adornos metálicos	● × ×	Pueden utilizarse para calentar comida. El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno. Pueden incendiarse. Puede causar un arco eléctrico.
Recipientes de vidrio • Bandejas para horno • Vidrios finos • Jarrones de vidrio	● ● ●	Pueden ser utilizados, a excepción de los decorados con adornos o trazos metálicos. Pueden ser utilizados para calentar comidas o líquidos. Los cristal delicado puede quebrarse o trizarse si se calienta repentinamente. Se debe remover la tapa. Sólo para calentar.
Metal • Platos • Bolsas para congelar	× ×	Pueden causar arco eléctrico o fuego.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● ×	Para períodos cortos de cocción o calentamiento. también para absorber la humedad de los alimentos. Puede ocasionar un arco eléctrico.
Plástico • Contenedores • Film adherente • Bolsas para congelar	● ● ▲	Si es un termo-plástico resistente al calor. Algunos plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. Puede utilizarse para retener la humedad. No se debe tocar el alimento. Tenga cuidado al remover el film, puede salir vapor caliente. Sólo si es apto para hervir y sirve para horno microondas. No debe ser hermético.
Papel encerado o papel mantequilla	●	Pincher con un tenedor si es necesario. Pueden utilizarse para retener la humedad y prevenir las salpicaduras.

● : Uso recomendado.

▲ : Uso limitado.

× : no recomendado.

CÓMO UTILIZAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

Uso general

No intente desactivar ni manipular los elementos de cierre de seguridad. No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumulen residuos en las superficies de cierre.

Límpie el horno con un detergente suave, después enjuague y seque. No utilice nunca polvos ni estropajos abrasivos.

No someta la puerta del horno a presiones ni a pesos como por ejemplo, que un niño se cuelga de la puerta. El horno podría caer hacia delante y causar daños personales y al horno.

No utilice el horno si las uniones de la puerta o superficies de cierre se encuentran con problemas. Tampoco si la puerta está torcida o si las bisagras están sueltas o rotas.

No haga funcionar el horno vacío, ya que lo podría dañar.

No intente secar ropa, periódicos ni otros materiales en el horno. Estos podrían causar fuego.

No utilice productos de papel reciclado ya que pueden contener impurezas que podrían causar chispas o fuego durante la cocción.

No golpee el panel de control con objetos duros, ya que podría estropear el horno.

Alimentos

Nunca utilice el horno microondas para preparar conservas caseras. El horno no está diseñado para esto. Los alimentos de conservas en mal estado puede dañar el horno y ser peligrosos para su consumo.

Utilice siempre el tiempo mínimo de cocción de la receta.

Es mejor que le falte cocción a la comida a que esté demasiado cocida. Los alimentos que no sean cocinados por completo se pueden volver a cocinar en el microondas. Sin embargo si están demasiado cocidos, no hay nada que hacer.

Caliente con cuidado cantidades pequeñas de alimentos o alimentos con bajo contenido en humedad, ya que pueden researse, quemarse o encenderse rápidamente.

No caliente huevos con cascara. La presión puede aumentar y hacer que el huevo estalle. Las papas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Perfore este tipo de alimentos antes de cocinarlos para que no exploten.

No intente freír en el horno microondas. Siempre permita un tiempo de reposo de al menos 20 seg después de que el horno se haya apagado para permitir que la temperatura se distribuya equitativamente y siempre REVUELVA el alimento después de ser calentado.

Para prevenir que los líquidos erupcionen o que sigan hirviendo, revuelva con una cuchara o con un revolvedor de vidrio durante y después de calentarlo.

No desatienda al horno mientras prepara palomitas. No prepare palomitas en bolsa de papel a no ser que sea especial para uso en microondas. Los granos se pueden sobrecalentar y provocar fuego. No coloque las bolsas de palomitas para microondas directamente sobre la bandeja del horno. Coloque el paquete sobre un plato de vidrio o cerámica apto para microondas, para así evitar que la bandeja del horno se caliente en exceso y se agriete.

No exceda el tiempo de cocción estipulado por los fabricantes de palomitas para microondas. El tiempo no produce más palomitas, sino que se puedan quemar o incluso producir fuego. Recuerde que la bolsa de las palomitas y la bandeja pueden estar demasiado calientes.

Retírelas con precaución y utilice guantes o toma ollas.

ARCO ELÉCTRICO ("CHISPAS")

En caso de que se produzcan chispas en el interior del microondas, presione el botón PARAR/BORRAR y corrija el problema.

"Arco eléctrico" es el término que se utiliza para las chispas dentro del horno de microondas.

El arco eléctrico se puede producir por:

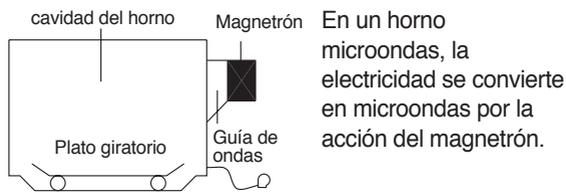
- Metales o papel aluminio en contacto con las paredes del interior del horno.
- Papel aluminio que no se amolda a la comida (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Los metales como alambres contenedores, clavos para cocción o platos con bordes dorados en el microondas.
- Servilletas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas metálicas.

PRINCIPIOS DE LA COCCIÓN EN HORNO MICROONDAS

La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la 2da Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, tanto de una forma natural como procedentes de fuentes artificiales. Entre dichas fuentes se incluyen los radares, la radio, la televisión, los enlaces de las telecomunicaciones y los teléfonos móviles.

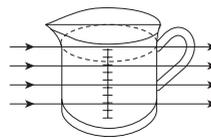
¿CÓMO COCINAN LOS ALIMENTOS LAS MICROONDAS?

Este microondas tiene un equipamiento que corresponde al grupo 2 ISM, en el que la radio frecuencia es generada intencionalmente y se utiliza en forma de radiación electromagnética para el tratamiento del material. Este horno tiene equipamiento clase B, el que es adecuado para ser utilizado en establecimientos domésticos y en establecimientos que están conectados de forma directa a una red de suministro de bajo voltaje que suministre energía a edificios con propósitos domésticos.



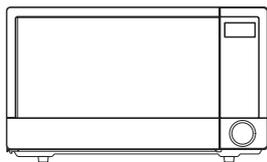
En un horno microondas, la electricidad se convierte en microondas por la acción del magnetrón.

► TRANSMISIÓN



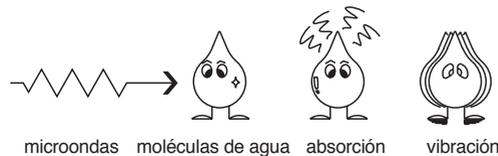
Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

► REFLEXIÓN



Las ondas pasan a través de los recipientes y son absorbidas por las moléculas de agua de la comida; todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

► ABSORCIÓN



Las microondas rebotan sobre las paredes metálicas y la ventana metálica de la puerta. Las microondas hacen que las moléculas de agua vibren, lo que causa FRICCIÓN es decir CALOR. Este calor es lo que cocina a los alimentos.

Las microondas se ven atraídas por las partículas de grasa y azúcar, por lo que los alimentos con un gran contenido en estas partículas se cocinan más rápido. Las microondas sólo pueden penetrar hasta una profundidad de 4-5 cm (1 1/2 - 2 pulg) dado que el calor se extiende en los alimentos por conducción, como en los hornos tradicionales, los alimentos se cocinan de afuera hacia adentro.

TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIDAS DE VOLUMEN		MEDIDAS EN CUCHARADAS	
15 g	1/2 oz.	30 ml	1 fl.oz.	1,25 ml	1/4 tsp
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2,5 ml	1/2 tsp
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (1/4 pt)	5 ml	1 tsp
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (1/2 pt)	15 ml	1 tbsp
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 lb.				

MEDIDAS LÍQUIDAS		
1 taza	= 8 fl. Oz.	= 240 ml
1 pinta	= 16 fl. Oz.	= 480 ml (RU 560 ml)
1 cuarto	= 32 fl. Oz	= 960ml (RU 1120 ml)
1 galón	= 128 fl. Oz	= 3849 ml (RU 4500 ml)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, como por ejemplo las papas asadas o las tortas, necesitan más tiempo de reposo (dentro o fuera del horno) después de la cocción para permitir que el calor se propague por conducción hasta el centro y termine la cocción. Cubra los asados de carne o papas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados necesitan entre 10 y 15 minutos, mientras que las papas asadas necesitan 5 minutos. Otros alimentos como pescados, carne y vegetales preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo.

Después de descongelar los alimentos, permita que reposen por un instante, si después del tiempo de reposo el cocinado no concluye, vuelva a colocarlos en el horno para cocinarlos por un tiempo más.

CONTENIDO DE HUMEDAD

Los alimentos frescos, como frutas y verduras, tienen distintos niveles de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las papas hervidas. Por ello los tiempos de cocción varían. Los alimentos secos como el arroz o la pasta pueden secarse durante el almacenamiento, por esta razón también el tiempo de cocción puede variar.

DENSIDAD

Los alimentos porosos y esponjosos se calientan más rápido que los alimentos densos y pesados.

PELÍCULA PLÁSTICA

El papel plástico ayuda a mantener la humedad en los alimentos y el vapor retenido en el interior acorta los tiempos de cocción. Haga algunos agujeros en el plástico para permitir la salida del exceso de vapor. Retire el plástico con mucho cuidado, ya que la acumulación de vapor aumenta la temperatura.

FORMAS

Las formas homogéneas presentan una cocción uniforme. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas en contenedores redondos que en contenedores cuadrados.

SEPARACIÓN

La cocción de los alimentos es más rápida o más homogénea si están separados. NUNCA apile alimentos.

TEMPERATURA INICIAL

Cuanto más frío está un alimento, más tarda en calentarse. Los alimentos que están en el refrigerador, tardarán más en calentarse que los alimentos conservados a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben revolverse antes de calentarse y mientras se están calentando. En especial, el agua debe revolverse antes y durante su calentamiento. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos.

DAR VUELTA Y REMOVER

Algunos alimentos deben ser removidos durante su cocción. En la mitad del tiempo de cocción hay que dar vuelta la carne y las aves.

DISPOSICIÓN

Los alimentos en porciones por ejemplo el pollo o el cerdo, deben colocarse en un plato de forma que las partes más gruesas estén en la parte exterior.

CANTIDAD

La cocción de cantidades pequeñas es siempre más rápida que la cocción de cantidades grandes. Sucede lo mismo si deseamos calentar comidas.

PERFORAR

La piel o la membrana de ciertos alimentos provocará acumulación de vapor durante la cocción. Por ello se deben perforar o quitar la piel antes de cocerlos para permitir la salida del vapor. Entre dicho alimentos se encuentran los huevos, las papas, las manzanas y las salchichas. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.

CUBRIR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con papel plástico o con una tapa. Cubra los pescados, verduras, cocidos y las sopas. No cubra los pasteles, las salsas ni las papas hervidas.

GUÍA DE DESCONGELADO

- ▶ No descongele carne cubierta. La cobertura podría propiciar la cocción. Retire siempre el envoltorio exterior y la bandeja.
Utilice sólo contenedores aptos para microondas.
- ▶ Empiece el descongelado de aves enteras con la parte de la pechuga hacia abajo. Empiece el descongelado de la carne asada con la parte con grasa hacia abajo.
- ▶ La forma de los alimentos congelados afecta al tiempo de descongelado. Los bloques de alimentos rectangulares y con poco grosor se descongelan más rápido que los bloques más grandes.
- ▶ Una vez transcurrido 1/3 del tiempo de descongelado, revise el estado de los alimentos. Quizás en ese momento desee dar vuelta, separar, reordenar o retirar las partes descongeladas.
- ▶ Durante el descongelado, el horno le indicará el momento de dar vuelta a los alimentos. Entonces abra la puerta del horno y compruebe su estado y vuelva a cerrar la puerta. Siga las siguientes indicaciones para obtener un óptimo resultado en el descongelado.
 - ↪ **Voltear.** Asados, costillas, aves enteras, pechuga de pavo, salchichas, bistecs o chuletas.
 - ↪ **Acomodar.** Bistecs, chuletas, hamburguesas, carne picada, pollo, mariscos y trozos de carne para asados.
 - ↪ **Cubrir.** Con pedazos de papel aluminio proteja las partes delgadas o los extremos de alimentos de formas no uniformes como las alitas de pollo. Para evitar que se produzcan chispas, deje al menos una distancia de 2.5 cm entre el papel aluminio y las paredes del horno.
 - ↪ **Remover.** Para evitar la cocción hay que retirar del horno las partes descongeladas, Ello puede acortar el tiempo de descongelamiento con un peso inferior a 1350 grs.

TABLA DE DESCONGELADO

Pieza y Peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de reposo	Consejos
TERNERA Carne picada de vacuno 1 lb./450g	7-9 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
Carne para estofado 1 1/2 lbs./675g	10-12 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Empanada 4(4oz./110g)	6-8 min.	15-20 min.	De vuelta a la mitad del tiempo.
CERDO Costillas 1 lb./450g	7-9 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Chuletas 4(5oz./125g)	8-10 min.	25-30 min.	Separe y dé vuelta una vez.
Carne molida 1 lb./450g	7-9 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones descongeladas con un tenedor.
AVES Pollo entero 2 1/2 lbs./1125g	18-20 min.	45-90 min.	Colóquelo hacia abajo. De la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Pechugas de pollo 1 lbs./450g	7-9 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
Pollo para freír (cortado) 2 lbs./900g	14-16 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Muslos de pollo 1 1/2 lbs./675g	10-12 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1 lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Dé la vuelta a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Filetes de pescado 1 1/2 lb./675g	9-11 min.	15-20 min.	Separe y dé vuelta una vez
Camarones 1/2 lb./225g	3-4 min.	15-20 min.	Separe y dé vuelta una vez

* Los tiempos de descongelado son aproximados debido a la temperatura de congelación.

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Tabla de cocinado

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb./450g	Instrucciones especiales
CARNE Corte - Hueso - Medio - Bien cocido Puerco con hueso Tocino	P-80 P-80 P-80 P-HI P-HI	7-9 min. 8-10 min. 10-12 min. 11-14 min. 8-10 min.	- La carne y las aves deben retirarse del refrigerador por lo menos 30 minutos antes de cocinarla. - Siempre deje a la carne y las aves cubiertas después de la cocción.
AVES Pollo entero Pollo en trozos Pechuga (con hueso)	P-HI P-80 P-80	7-9 min. 5-7 min. 6-8 min.	
PESCADO Filetes de pescado Pescado entero, preparado y limpio Trucha limpia y preparada Filetes de salmón	P-HI P-HI P-HI P-HI	4-6 min. 4-6 min. 5-7 min. 5-7 min.	- Añada un poco de aceite, manteca o agregue 15~30ml(1-2 tbsp) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Deje reposar el pescado y cubralo de la cocción.
NOTA : Los tiempos especificados arriba deben considerarse únicamente como una referencia. Pudiendo variar según el gusto y las preferencias de cada persona. Así mismo, los tiempos pueden variar debido a la forma, al tamaño y a la composición de los alimentos. La carne, aves y pescados deben ser descongelados antes del cocinado.			

Tabla de recalentado

- La comida de bebe de tener un cuidado especial antes de servir para evitar quemaduras.
- Cuando caliente alimentos con empaque, siga las instrucciones cuidadosamente.
- Si congela alimentos frescos, recuerde que deben ser descongelados antes de seguir las instrucciones de calentamiento del empaque. Se recomienda poner una nota para los demás miembros de la casa para que lo recuerden también.
- Recuerde retirar los alimentos de empaques de metal antes de calentar.
- Alimentos fríos (refrigerados) toman más tiempo para calentarse que alimentos que están a temperatura ambiente.
- Todos los alimentos se deben calentar utilizando la potencia total del horno.

Alimento	Tiempo de cocción	Instrucciones especiales
Comida de bebe 128g (frasco)	20-30 seg	Coloquela en un tazón pequeño. Revuelva una o dos veces durante el recalentado. Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Leche de bebe 100ml / 4fl.oz. 225ml / 8fl.oz.	20-30 seg 30-40 seg	Revuelva bien y coloquelo en una botella esterilizada. Antes de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Sandwich o bollo 1 pieza	20-30 seg	Envuelva en papel y coloquelo en un plato para microondas. *Nota : NO use papel reciclado.
Lasagna 1 porción (10 1/2 oz./300g)	4-6 min	Coloque la lasagna en un plato para microondas. Cubra con una envoltura de plastico y ventile.
Guisado 1 taza 4 tazas	1 1/2-3 min 4-6 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Pure de papa 1 taza 4 tazas	1 1/2-2 min 6-8 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Frijoles 1 taza	1 1/2-2 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Ravioles o pasta en salsa 1 taza 4 taza	2-3 min 5-8 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.

TABLA DE VEGETALES

Use recipientes de cristal con tapa. Agregue 30-45ml de agua fría (2-3 tbs) por cada 250g a menos que otra cantidad sea recomendada - vea la tabla. Cocine con tapa para un menor tiempo - vea tabla. Continúe con el cocinado hasta tener el resultado deseado. Revuelva una vez durante y después del cocinado. Agregue sal, especias o mantequilla después del cocinado. Cubra durante el tiempo de reposo por 3 minutos. Consejo: corte los vegetales en piezas pequeñas. Las piezas pequeñas se cocinan rápidamente. Todos los vegetales se deben de cocinar a máxima potencia (P-HI).

Guía de cocinado para vegetales frescos

Vegetales	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Acomode los tallos al centro.
Brócoli en rodajas	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 60-75ml(5-6tbsp.) de agua.
Zanahoria	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las zanahorias en rodajas iguales.
Coliflor	1/2 lb./250g 1 lb./500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Corte en racimos grandes. Acomode los tallos al centro.
Calabaza	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las calabazas en rodajas. Agregue 30ml(2tbsp.) de agua o un poco de mantequilla. Cocine hasta estar tierno.
Berenjenas	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las berenjenas en trozos pequeños y rocíe 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte los puerros en rodajas pequeñas.
Hongos	0.3 lb./125g 1/2 lb./250g	1 1/2-2 min 2-4 min	Prepare hongos enteros o en trozos pequeños. No agregue agua. Rocíe jugo de limón. Rocíe sal y pimienta y permita que escurran antes de servir.
Cebolla	1/2 lb./250g	2-3 min	Corte las cebollas en rodajas o en mitades. Agregue solo 15ml (1tbsp) de agua.
Pimiento	1/2 lb./250g	2-4 min	Corte el pimiento en trozos pequeños.
Papas	1/2 lb./250g 1 lb./500g	3-5 min 7-9 min	Pele las papas y corte en trozos pequeños de similar tamaño, en mitades o en cuartos.
Nabo	1/2 lb./250g	4-6 min	Corte los nabos en cubos pequeños.

Guía de cocinado para vegetales congelados

Vegetales	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0.3 lb./125g	1 1/2-2 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Brócoli	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría.
Chicharos	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Frijoles	1/2 lb./250g	4-5 min	Agregue 30ml(2tbsp.) de agua fría.
Vegetales mixtos (zanahoria/chicharos/maiz)	1/2 lb./250g	3-4 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.
Vegetales mixtos (Estilo chino)	1/2 lb./250g	4-5 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.

RECETAS

SOPA DE TOMATE Y NARANJA

25 g de mantequilla;
1 cebolla mediana en trozos;
1 zanahoria y 1 papa grandes en trozos;
800g de tomate en trozos en lata;
Jugo y la cáscara rallada de una naranja pequeña;
900ml de caldo de verduras caliente;
sal y pimienta al gusto;

1. Derrita la mantequilla en un recipiente grande a nivel alto durante 1 minuto.
2. Añada los trozos de cebolla, zanahoria y papas y cocine en P-HI por 4 minutos. Revuelva a la mitad del tiempo de cocinado.
3. Añada los tomates, el jugo de naranja, la cascara de naranja rallada y el caldo de verduras. Mézcle bien. Agregue sal y pimienta al gusto. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 17 min. Revuelva 2 o 3 veces durante el cocinado, hasta que los vegetales esten tiernos.
4. Licue y sirva inmediatamente.

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

1 cebolla grande, en rodajas;
1 cucharada de aceite de maíz;
50 g de harina blanca;
1,2 litros de caldo caliente de carne o de verduras;
sal y pimienta al gusto;
2 cucharadas de perejil picado;
4 rebanadas gruesas de pan francés;
50 g de queso rallado;

1. Ponga la cebolla en un recipiente untado con aceite. Mézcle bien y coloque un nivel de potencia alto durante 1 minutos.
2. Revuelva la harina para hacer una masa y añada gradualmente el caldo. Agregue sal y pimienta y añada perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine a P-80 por 18 min.
4. Vierta la sopa en un recipiente, sumerja el pan y espolvoree abundantemente con queso.
5. Cocine a P-80 por 2 min, hasta que el queso se derrita.

VEGETALES FRITOS

1 cucharada de aceite de girasol;
2 cucharadas de salsa de soya;
1 cucharada de jerez;
2,5 cm de raíz de jengibre pelada y finamente rallada;
2 zanahorias medianas cortadas en tiras delgadas;
100 g de champiñones en trozos;
50 grs. de col;
100 grs. de guisantes;
1 pimienta roja, sin semillas y cortado a finas tiras;
4 cebollas tiernas en trozos;
100 g de castañas en agua en lata cortadas en rodajas;
1/4 de col china cortada en rodajas;

1. Coloque aceite, salsa de soya, jerez, gengibre, ajo y las en un recipiente grande y mézcle bien.
2. Cubra y cocine en P-HI por 5-7 min. revuelva una vez.
3. Añada los champiñones, col, guisantes, pimienta roja, cebollas tiernas, castañas de agua y la col china. Mézcle bien.
4. Cocine en P-HI por 6-8 min hasta que los vegetales esten tiernos. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

Esta mezcla de verduras fritas es ideal para servir como acompañamiento de carnes o pescados.

POLLO DULCE

4 pechugas de pollo sin hueso;
2 cucharadas de miel;
1 cucharada de mostaza;
1/2 cucharadita de estragón seco;
1 cucharada de puré de tomate;
150 ml de caldo de pollo;

1. Coloque las pechugas de pollo en una cacerola.
2. Mézcle el resto de ingredientes y viértalos en la cazuela. Agregue sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en P-HI por 16-18 min. Acomode y cubra el pollo con la salsa dos veces durante el cocinado.

BLUE CHEESE CON CEBOLLINES ASADOS

2 papas para asar (aprox. de 250g c/u);
50 g de mantequilla;
100 g de queso en trozos;
1 cucharada de cebollines frescos en trozos;
50 g de champiñones en rodajas;
Sal y pimienta al gusto;

1. Perfore cada papa en varios lugares. Cocine en P-HI por 7-9 min. Coloque la pulpa en un recipiente, agregue mantequilla, cebollines, hongos, sal y pimienta, Mezcle bien.
2. Coloque la mezcla sobre la piel de las papas y colóquelas en un plato en la bandeja del horno.
3. Cocine en P-60 por 12 min.

SALSA BLANCA

25 g de mantequilla;
25 g de harina;
300 ml de leche;
Sal y pimienta al gusto;

1. Coloque la mantequilla en un recipiente y cocine en P-HI por 1 min, hasta que se derrita.
2. Revuelva en la harina y bata la mezcla en la leche. Cocine en P-HI por 4-5 min revuelva cada 2 min hasta que este espeso y líquido.
Agregue sal y pimienta al gusto.

MERMELADA DE FRESA

675 g de fresa;
3 cucharadas de jugo de limón;
675 g azúcar en polvo;

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un recipiente grande, cocine en P-HI por 4 min o hasta que las frutas estén blandas. Agregue azúcar y mezcle bien.
2. Cocine en P-80 por 20-25 min hasta llegar al punto de consistencia, revuelva cada 4-5 min.
3. Sirva en frascos halientes y limpios. Cubra, selle y etiquete el frasco.

** Punto de consistencia: Para determinar el punto de consistencia, sirva 1 cucharada de mermelada en un plato frío. Deje reposar la mermelada durante 1 minuto. Mueva la superficie de la mermelada con el dedo. El punto de consistencia se obtiene cuando se arruga.*

PAN EN MICROONDAS

100 g de margarina;
100 g de azúcar;
1 huevo
100 g de harina de repostería tamizada;
2-3 cucharadas de leche;

1. Recubra el fondo del recipiente de 20 cm (8") con papel de horno antiadherente.
2. Bata la margarina y el azúcar hasta obtener una masa ligera y esponjosa. Bata los huevos y vierta en la harina tamizada alternadamente con la leche.
3. Vierta en el contenedor preparado. Cocine a P-HI por 4-5 min hasta que una brocheta salga limpia.
4. Deje reposar el pastel por 5 min antes de sacarlo del recipiente.

OMELETS

15 g de mantequilla;
4 huevos;
6 cucharadas de leche;
Sal y pimienta;

1. Bata los huevos y la leche juntos.
2. Coloque mantequilla en un plato. Cocine a P-HI por 1 min hasta que se derrita.
3. Vierta la mezcla de huevo con leche en el plato. Cocine a P-HI por 5 min. Bata y cocine de nuevo a P-HI por 1 minuto.



HUEVOS REVUELTOS

15 g de mantequilla;
2 huevos;
2 cucharadas de leche;
Sal y pimienta;

1. Derrita la mantequilla en un recipiente cocinando a P-HI por 1 min.
2. Agregue huevos, leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine a P-HI por 4 min, revuelva cada 30 seg.

CARNE PICADA SAZONADA

1 cebolla pequeña cortada en cubos;
1 ajo triturado;
1 cucharadita de aceite;
200 g de tomate en trozos enlatado;
1 cucharada concentrado de tomate;
1 cucharadita de hierbas aromáticas;
225 g de carne picada de ternera;
Sal y pimienta;

1. Coloque la cebolla, ajo y aceite en una cacerola y cocine a P-HI por 2 min o hasta que la cebolla este tierna.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Revuelva bien.
3. Cubra y cocine en P-HI por 6 min después a P-60 por 10-14 minu o hasta que la carne este cocida.

IMPORTADO Y DISTRIBUIDO POR:
DONGBU DAEWOO ELECTRONICS MEXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No 36 FRACC. INDUSTRIAL ALCE BLANCO
NAUCALPAN, ESTADO DE MÉXICO
C.P. 53370, MÉXICO
CALL CENTER: (55) 1165-8118 LADA 01 800 2002882

HECHO EN CHINA

