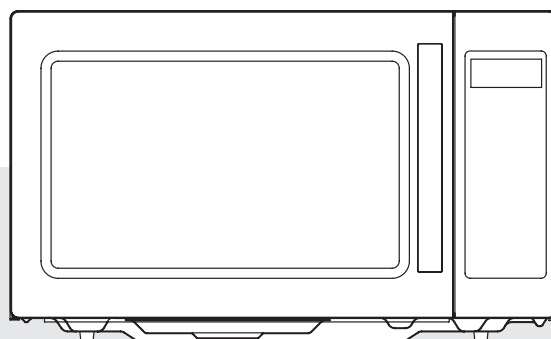


WINIA

HORNO DE MICROONDAS

KOM-9P2C

MANUAL DE USUARIO



Antes de utilizar su horno de microondas, favor de leer este manual de instrucciones.



PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA DIRECTA DE LAS 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) El horno deberá repararse únicamente por el personal de servicio técnico capacitado.

TABLA DE CONTENIDO

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	1
TABLE OF CONTENTS	1
important safety instruction.....	2
GROUNDING INSTRUCTIONS	3
INSTALLATION	4
specifications.....	5
features diagram.....	6
operation PROCEDURE.....	8
CONTROLS.....	9
Time defrosting.....	9
Cooking in one stage	9
MEMORY FUNCTION	10
START /+30 SEC.....	11
CHECK FUNCTION.....	11
DOUBLE QUANTITY FUNCTION	11
Child safety lock.....	12
POWER SAVE MODE.....	12
MUTE FUNCTION	12
To stop the oven while the oven is operating	12
ABNORMAL MESSAGE.....	12
MICROWAVING PRINCIPLES.....	13
HOW MICROWAVES COOK FOOD.....	13
CONVERSION CHARTS	13
COOKING INSTRUCTIONS.....	14
COOKING TECHNIQUES	15
DEFROSTING GUIDE.....	16
COOKING & REHEATING CHART.....	17
VEGETABLE CHART	19
Care of your microwave oven.....	20
CARE AND CLEANING	20
USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY	21
ARCING	21
Before you call for service	22
QUESTIONS AND ANSWERS.....	23

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, descargas eléctricas, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar su 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", señaladas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este equipo de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como huevos o contenedores sellados por ejemplo: frascos de vidrio cerrados pueden estallar y no deben de ser calentados en este horno.
6. Use 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 de 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.
11. No almacene el equipo en el exterior. No use este equipo cerca del agua, como un lavaplatos, en un sotano húmedo, cerca de una piscina.
12. No sumerja el cable de alimentación en el 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. Cuando limpie la superficie o la puerta del equipo, use solamente jabon suave no abrasivo aplicado con una esponja o paño.
16. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
 - a) No recaliente los alimentos. 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 antes 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. 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, dañándolos de forma permanente.
18. 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.
19. Nunca caliente aceites o grasa para freir, usted no controla la temperatura y hacer esto puede causar fuego o un sobrecalentamiento.
20. 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 cuando el contenedor es retirado del horno de microndas no siempre es visible. **ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS 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 líquidos.
 - b) Revuelva el líquido antes y durante del calentamiento.
 - c) No use 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 al insertar una cuchara u otro utensilio en el contenedor.

CONSERVE ESTE MANUAL DE USUARIO

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN 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:

- 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.

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 golpes, 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 horno sobre una superficie plana y estable.
- 3 Ventilación.**

No obstruya las rejillas de ventilación. Si éstas 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 Mantenga el horno alejado de equipos de radio y televisión.**

Una mala recepción de tele visión 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.

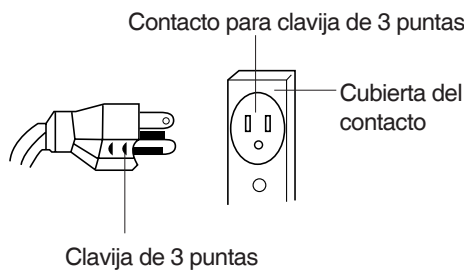
- 5 Manténgalo alejado de equipos generadores de calor y de llaves de agua.**

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**

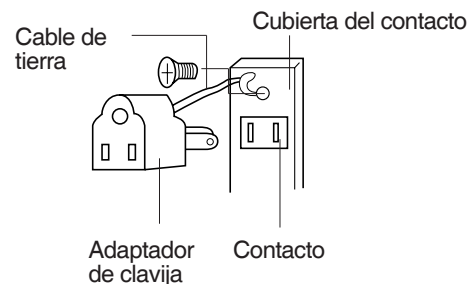
Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 14A , 127V~ , 60 Hz y un contacto polarizado a tierra.

 - Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él.
 - Extensiones de cables se pueden utilizar más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
 - Si se utiliza una extensión de cable:
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 10cm.**

Cuando use clavija de 3 puntas



Cuando utilice un adaptador de clavija, asegúrese de que el contacto esté debidamente conectado a tierra.



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

El ventilador del equipo funciona durante algunos minutos después del cocinado, aún cuando el tiempo programado sea de sólo 1 segundo.

ESPECIFICACIONES

ALIMENTACIÓN		127V~ 60Hz EN FASE SENCILLA
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	1600W
	POTENCIA DE SALIDA	1000W
	FRECUENCIA	2450MHz
DIMENSIONES EXTERNAS (An x Al x Fd)		542 x 329 x 416 mm (21,34 x 12,95 x 16,4 pulgadas)
DIMENSIONES DE CAVIDAD (An x Al x Fd)		350 x 230 x 357 mm (12,78 x 3,06 x 14,06 pulgadas)
PESO NETO (aprox.)		17,5kg (38,58lb)
TIMER		60minutos
NIVELES DE POTENCIA		5 Niveles

* Especificaciones sujetas a cambio sin previo aviso.

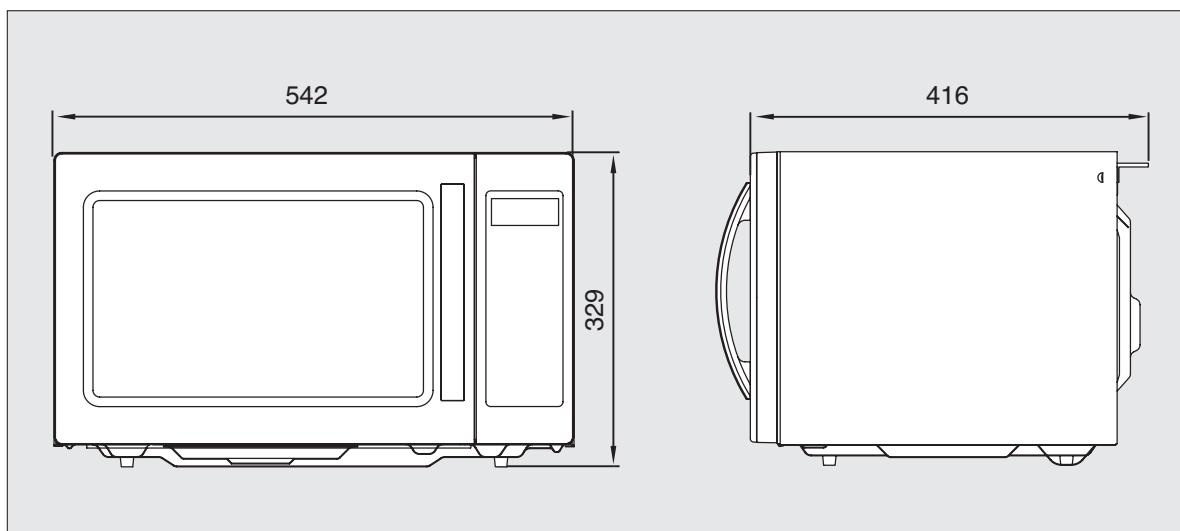
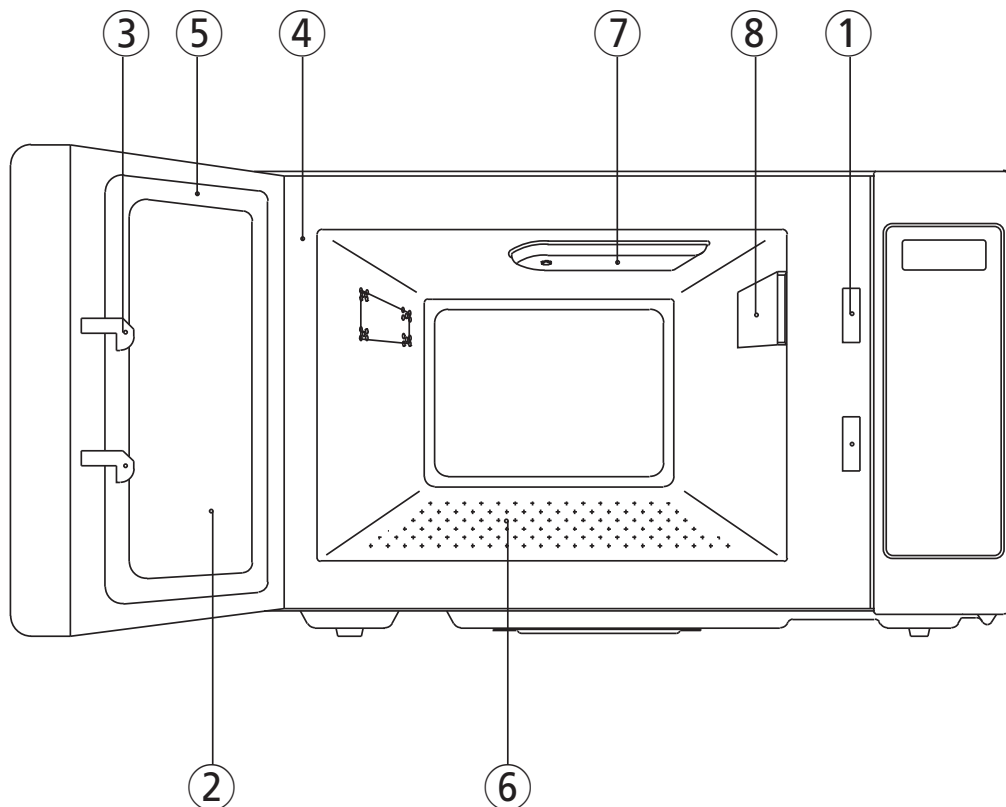


DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



① SISTEMA DE SEGURIDAD

② VENTANILLA DE LA PUERTA

Permite ver los alimentos. Esta pantalla está diseñada para el paso de la luz pero no el de las microondas.

③ GANCHOS DE PUERTA

Cuando la puerta está cerrada los ganchos se activan automáticamente. Si la puerta es abierta durante el cocinado, el magnetrón se detendrá inmediatamente.

④ CAVIDAD DEL HORNO

⑤ SELLOS DE LA PUERTA

El sello de la puerta previene la fuga de las microondas del interior del horno.

⑥ BANDEJA DE COCCIÓN

Fabricada de cerámica especial resistente al calor. Los alimentos deben ser colocados en recipiente especial sobre la bandeja de cocción para todo el cocinado.

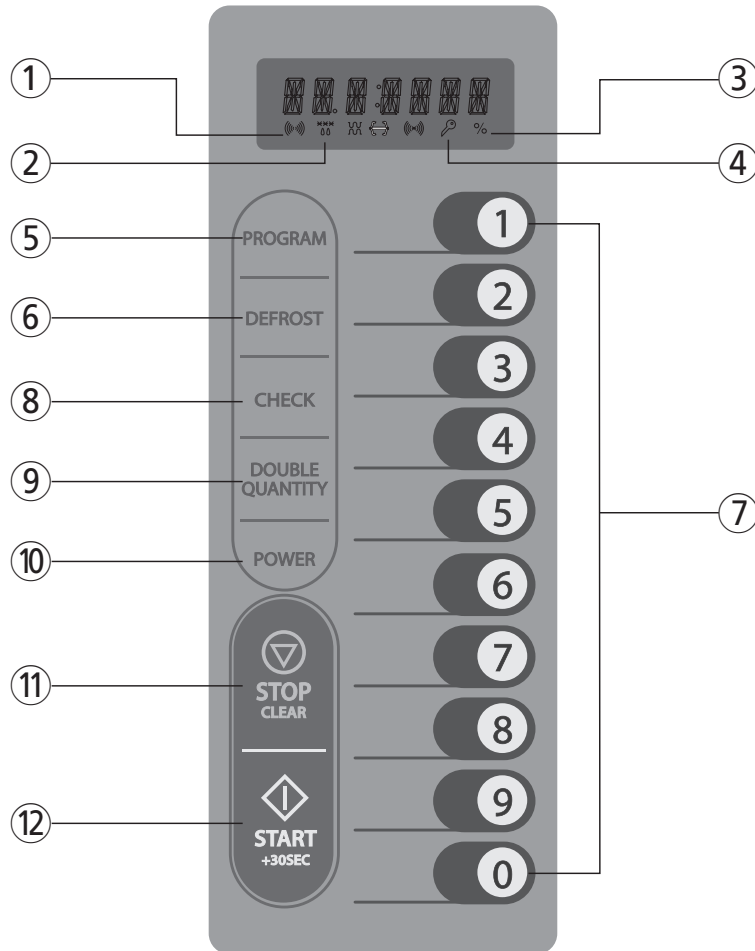
⑦ CUBIERTA DE VENTILADOR

Localizada en el techo junto al ventilador.

⑧ CUBIERTA PROTECTORA

Protege a los orificios de ventilación de las salpicaduras al cocinar los alimentos.

PANEL DE CONTROL



① **INDICADOR DE MICROONDAS**, muestra el proceso del cocinado de microondas.

② **INDICADOR DE DESCONGELACIÓN**, muestra el proceso de descongelación.

③ **INDICADOR DE PORCENTAJE DE POTENCIA**.

④ **INDICADOR DE SEGURO DE NIÑOS**.

⑤ **PROGRAM** - Use para guardar los datos de cocinado.

⑥ **DEFROST** - Use para descongelar alimentos por tiempo.

⑦ **BOTONES NUMÉRICOS** - Use para ajustar el tiempo de cocinado.

⑧ **CHECK** - Use para revisar los datos de cocinado.

⑨ **DOUBLE QUANTITY** - Use para extender el tiempo de cocinado programado.

⑩ **POWER** - Use para ajustar la potencia.

⑪ **STOP/CLEAR** - Use para detener la operación del horno o borrar los datos de cocinado.

⑫ **START/+30SEC** - Use para iniciar la operación del horno y para ajustar el tiempo de recalentado.

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección muestra información importante sobre el manejo del horno:

1. Conecte el horno a la toma eléctrica de 13,5A , 127V~ , 60 Hz. con conexión a tierra.
2. Después de colocar los alimentos en un recipiente adecuado para microondas, abra la puerta y colóquelo en la bandeja de cocción.
3. Cierre la puerta y asegúrese que este cerrada firmemente.

- 1 La luz interior del horno se enciende cuando el horno está en operación o si se abre la puerta.
- 2 La puerta del horno puede abrirse en cualquier momento aún estando en operación; para hacerlo abra la puerta. La operación del horno se detendrá automáticamente.
- 3 Cada vez que presione un botón, se escuchará un BEEP al reconocer una función.
- 4 El horno cocina en automático a potencia máxima a menos que ajuste un nivel diferente.
- 5 La pantalla mostrará “:0”, cuando el horno sea conectado al suministro eléctrico.
- 6 Cuando el botón **STOP/CLEAR** es presionado durante la operación del horno, el horno detendrá su operación y la información se mantendrá. Para borrar la información de cocinado, presione el botón **STOP/CLEAR** una vez más. Si la puerta del horno es abierta durante la operación, toda la información de cocinado se mantendrá.
- 7 Si el botón **START** es presionado y el horno no opera, revise que en el área entre la puerta y los sellos de la puerta no existan obstrucciones y asegúrese que la puerta cierre correctamente. El horno no iniciará la operación hasta que la puerta este cerrada o se reinicie el programa.

Asegúrese que el horno se encuentre instalado correctamente y que se encuentre conectado al suministro eléctrico.

TABLA DE POTENCIA

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

Presiones del botón POWER (POTENCIA)	Nivel de potencia (Indicado en pantalla)	Porcentaje de potencia aproximado
Una vez	100	100%
2 veces	80	80%
3 veces	60	60%
4 veces	40	40%
5 veces	20	20%

FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

DEFROST - DESCONGELADO POR TIEMPO

Quando es seleccionado la función DEFROST (Descongelado), automáticamente el ciclo de descongelado se divide en periodos alternando tiempo de descongelado y tiempo de espera.

DEFROST

1. Presione el botón **DEFROST**.
2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de descongelado deseado.
3. Presione el botón **START**.

El indicador de descongelación se encenderá y en pantalla se mostrará " : 0".

La pantalla mostrará los numeros que presiono en el orden que los presiono.

NOTA: Su horno puede ser programado para 60 minutos. (60:00).

Quando usted presione el botón **START**, el indicador de descongelación se encenderá para indicar que el horno se encuentra en modo DEFROST (descongelación). La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo DEFROST (descongelación). El horno emitirá un BEEP durante el ciclo de descongelación para indicar que los alimentos necesitan ser volteados o reacomodados.

Quando el tiempo de descongelación termine, usted escuchará 3 BEEPS.

COCINADO EN UNA ETAPA

POWER

x3

1. Presione el botón **POWER**. (Seleccióne el nivel de potencia deseado)
2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocinado
3. Presione el botón **START**.

Los indicadores de MICROONDAS y % se encienden. La pantalla mostrará su selección.

Este ejemplo muestra un nivel de 60%. La pantalla mostrará los numeros que presiono en el orden que los presiono.

NOTA: Su horno puede ser programado por 60 minutos (60:00) pero en el caso de potencia máxima (100%) el tiempo máximo a programar es de (20:00).

Quando usted presione el botón **START**, el indicador de MICROONDAS se encenderá para indicar que el horno se encuentra cocinando. La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante de cocinado. Cuando el tiempo de cocinado termine, usted escuchará 3 BEEPS.

NOTA: Al usar niveles de potencia bajos, se incrementa el tiempo de cocinado; esto se recomienda para alimentos como queso, leche así como para el cocinado lento de carne.

NOTA: El ventilador puede operar para prevenir que el horno llegue a sobrecalentarse.

PROGRAM - FUNCIÓN MEMORIZAR

Este horno de microondas tiene 20 botones programables (1~20)

PROGRAM

1. Presione el botón **PROGRAM**. La pantalla mostrará "PROGRAM".
2. Presione el botón **NUMERICO** a programar (Ejemplo, botón 1). La pantalla mostrará "PROG-01". Para programar del 11 al 20, presione el botón 2 veces rápidamente. (Ejemplo, para programar 11, presione el botón 1, dos veces rápidamente).
3. Presione el botón **POWER**. (Seleccione el nivel de potencia deseado.) Los indicadores de MICROONDAS y % se encenderán.
4. Presione el botón **NUMERICO** para el tiempo de cocinado. La pantalla mostrará los numeros que presiono en el orden que presiono.
5. Presione el botón **START** para guardar el tiempo de cocinado y el nivel de potencia. La pantalla mostrará "STAGE-2" y emitirá un beep largo.
6. Presione el botón **STOP/CLEAR**. Cuando presione el botón **STOP/CLEAR**, la función PROGRAM (memorizar) terminará.

NOTA 1: Si usted desea cocinar en 2 o 3 estados, repita los pasos del 3 al 5 una o dos veces, y la pantalla mostrará "STAGE-2" ó "STAGE-3". Después de presionar el botón **START** para guardar el tiempo de cocinado y nivel de potencia en "STAGE-3", usted puede ver en pantalla " - END - ".

NOTA 2: En el caso del ajuste original, los numeros 1 al 10 son programados, los datos de cocinado pueden ser cambiados más adelante. Y si los numeros del 11 al 20 no son programados, usted puede guardar datos de cocinado.

Una vez terminada la programación, solo presione el botón **NUMERICO** del programa que ustedes desee. Para seleccionar el programa del 11 al 20, presione el botón **NUMERICO** 2 veces rápidamente. Después el horno automáticamente iniciará a operar acorde al tiempo de cocinado y potencia programados.

* Tiempo de cocinado y nivel de potencia programados

Botón numerico	Tiempo de cocinado	Nivel de potencia
1	10seg	100 %
2	20seg	100 %
3	30seg	100 %
4	45seg	100 %
5	1 min	100 %
6	1 min 30seg	100 %
7	2 min	100 %
8	3 min	100 %
9	4 min	100 %
10	5 min	100 %

START /+30 SEC - COCINADO RÁPIDO

La función **START /+30 SEC** (cocinado rápido) le permite recalentar por 30 segundos a potencia de 100% (máxima potencia) simplemente presionando el botón **START/+30 SEC**. Presionando repetidamente el botón **START/+30 SEC**, usted puede extender el tiempo de recalentado hasta 5 minutos en incrementos de 30 segundos.

START /
+30 SEC

1. Presione el botón **START /+30 SEC**

Cuando usted presione el botón **START /+30SEC**, se mostrará “:30”. El horno iniciará a operar inmediatamente. Se agregarán 30 segundos al tiempo de cocinado, cada vez que presione este botón.

CHECK - REVISIÓN DE FUNCIONES

Esta función le permite revisar los tiempo de cocinado y nivel de potencia programados.

CHECK

1. Presione el botón **CHECK**. La pantalla mostrará “CHECK”.
2. Presione el botón **NUMERICO** que desee confirmar (Ejemplo: Numero 5). La pantalla mostrará “PROG-05”.

La pantalla mostrará el tiempo de cocinado y nivel de potencia de cada estado. Si usted desea terminar, presione el botón **STOP/CLEAR**.

DOUBLE QUANTITY - FUNCIÓN DOBLE CANTIDAD

Esta función le permite extender el tiempo de cocinado programado al doble temporalmente. Pero, el tiempo de cocinado extendido no puede exceder el tiempo máximo de cocinado. El tiempo máximo de cocinado de este horno es de 60 minutos excepto a potencia máxima. En el caso de potencia máxima (100%), el tiempo máximo de cocinado es de 2 horas.

DOUBLE
QUANTITY

1. Presione el botón **DOUBLE QUANTITY** . La pantalla mostrará “DOUBLE”.
2. Presione el botón **NUMERICO** (Ejemplo: Numero 1). La pantalla mostrará “PROG-01”. Para seleccionar los botones del 11 al 20, presione el botón numerico dos veces rápidamente. (Ejemplo: para seleccionar el numero 11, presione el botón 1, dos veces rápidamente.) Después de unos segundos, el horno comenzará el cocinado automáticamente.

SEGURO DE NIÑOS

El seguro de niños previene del uso no deseado como puede ser por niños pequeños.
Para ajustar, presione el botón **STOP/CLEAR** por 3 segundos, el indicador LOCK se encenderá.
Para cancelar, presione el botón **STOP/CLEAR** por 3 segundos, el indicador LOCK se apagará.

MODO AHORRO DE ENERGÍA

Esta función es usada para el ahorro de energía.
Para ajustar este modelo, mantenga presionado el botón **CHECK** por 3 segundos. El horno emitirá un beep y notará que no se muestra nada en pantalla. Ahora el horno está en modo de ahorro. Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier botón. Después se mostrará “:0” y la operación de todos los botones será igual que en modo normal. Pero, si no se opera dentro de 10 segundos en modo libre o mientras se manipulan los botones todo el contenido en pantalla se borrará.
Para cancelar, después de presionar cualquier botón, mantenga presionado el botón **CHECK** por 3 segundos. El horno estará nuevamente disponible en modo normal.

MUTE - FUNCIÓN SILENCIO

Para ajustar, mantenga presionado el botón **DOUBLE QUANTITY** por 3 segundos.
La pantalla mostrará “MUTE” por 1 segundo.
Después usted no escuchará ningún sonido cuando presione cualquier botón.
Para cancelar esta función, mantenga presionado el botón **DOUBLE QUANTITY** por 3 segundos.

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN OPERACIÓN

1. Presione el botón STOP/CLEAR.
 - Usted puede reiniciar el horno presionando el botón START.
 - Presione el botón STOP/CLEAR una vez más para borrar todas las instrucciones.
 - Usted debe ingresar nuevas instrucciones.
2. Abra la puerta.
 - Usted puede reiniciar la operación, cerrando la puerta y presionando el botón START.

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

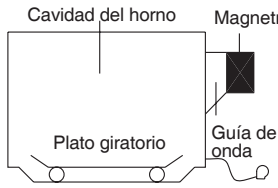
MENSAJE ANORMAL

E10	<ul style="list-style-type: none">• El mensaje “E10” ocurre cuando la suma total del tiempo de cocinado es mayor a 20 minutos en potencia máxima ó 60 minutos en otras potencias.• Presione el botón STOP/CLEAR y trate de nuevo.
E20	<ul style="list-style-type: none">• El mensaje “E20” ocurre cuando el chip interno no es capaz de leer los datos de cocinado de la memoria ó al escribir datos de cocinado en la memoria.• Desconecte el cable de alimentación y contacte al servicio técnico.

PRINCIPIO DE LAS MICROONDAS

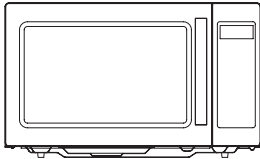
La energía de microondas se ha utilizado para cocinar y recalentar alimentos desde los primeros experimentos con RADAR en la 2da Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, tanto de una forma natural como procedentes de fuentes artificiales. Entre dichas fuentes se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

¿COMO COCINAN LAS MICROONDAS?



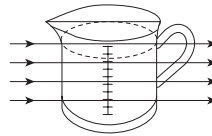
En un horno de microondas, la electricidad es convertida en microondas por la acción del magnetrón.

► REFLEXIÓN



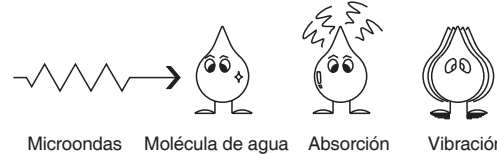
Las microondas son rebotadas en las paredes y en la puerta de metal.

► TRANSMISIÓN



Las microondas atraviesan los recipientes de cocción para ser absorbidas por las moléculas de agua en los alimentos, todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad.

► ABSORCIÓN



Las microondas hacen que las moléculas vibren causando fricción y a su vez CALOR. Este calor cocina los alimentos. Las microondas son atraídas por las partículas de grasa y azúcar, los alimentos con alto contenido de estas partículas se cocinan rápidamente. Las microondas pueden penetrar a una profundidad de 4-5cm (1 1/2-2pulg) y como el calor se propaga a través de los alimentos por conducción, justo como en hornos tradicionales, los alimentos se cocinan de adentro hacia afuera.

TABLA DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIAS DE VOLUMEN		MEDIDA EN CUHARADA	
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.				

MEDIDA DE LÍQUIDOS		
1 Taza	= 8 fl.oz.	= 240 ml
1 Pinta	= 16 fl.oz. (RU 20 fl.oz.)	= 480 ml (RU 560 ml)
1 Cuarto	= 32 fl.oz. (RU 40 fl.oz.)	= 960 ml (RU 1120 ml)
1 Galón	= 128 fl.oz. (RU 160 fl.oz.)	= 3840 ml (RU 4500 ml)

INSTRUCCIONES DE COCINADO

Guía de utensilios

Utilice solamente utensilios aptos para su uso en hornos microondas. Para el cocinado de los alimentos en 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	Seguro	Comentarios
Papel aluminio	▲	Puede ser usado en pequeñas cantidades para proteger áreas de sobre cocción. Puede producir arco eléctrico si se utiliza cerca de las paredes del horno o si se usa en gran cantidad.
Platos de corteza	●	No caliente por más de 8 minutos.
Porcelana / Loza de barro	●	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.
Empaque de comida rápido • Contenedores de poliestireno • Bolsas de papel • Papel reciclado o adorno metálicos	● × ×	Pueden ser usados para calentar comida. El sobrecalentamiento puede derretir el poliestireno. Pueden incendiarse. Puede causar un arco eléctrico.
Recipiente de vidrio • Bandejas para horno • Vidrios finos • Jarrones de vidrio	● ● ●	Pueden ser usados, a excepción los que tengan adornos metálicos. Pueden ser usados para calentar alimentos ó líquidos. El 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 cocinado. 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. Pueden ser usados para retener la humedad. No se deben de 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. Pique con un tenedor si es necesario.
Papel encerado o engrasado	●	Pueden ser usados para retener humedad y evitar salpicaduras.

- : Recommended use
- ▲ : Limited Use
- × : Not Recommended

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) tras la cocción para permitir que el calor se propague por conducción hasta el centro y termine la cocción. Envuelva los asados de carne o las papas asadas en papel aluminio durante el tiempo de reposo. Los asados de carne necesitan de unos 10 a 15 minutos, mientras que las papas asadas necesitan de 5 minutos. Otros alimentos como carne, verduras o pescados preparados necesitan de 2 a 5 minutos de reposo. Tras descongelar los alimentos, déjelos reposar durante un tiempo. Si tras el tiempo de reposo la cocción de los alimentos no es completa, vuelva a colocarlos en el horno en modo de cocción 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 ingredientes secos, como el arroz o la pasta, pueden secarse durante el almacenamiento, por esto los tiempos de cocción pueden 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 mucho 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

Cuánto 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, como por ejemplo, el pollo o 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 dichos 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 cocidas 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 el 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 (por tiempo)

Pieza y peso	Tiempo de descongelado	Tiempo de espera	Consejos
CARNE DE RES Carne picada 1 lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Separe y retire las porciones sin congelar con un tenedor.
Estofado de carne 1 1/2 lbs./675g	7-9 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Empanadas 4(4oz./110g)	5-7 min.	15-20 min.	Volteé a la mitad del tiempo.
AVES Pollo entero 2 1/2 lbs./1125g	12-15 min.	45-50 min.	Colóquelo hacia abajo. Volteé a la mitad. Si es necesario, cúbralo.
Pechugas de pollo 1 lbs./450g	6-8 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
Pollo para freír (cortado) 2 lbs./900g	10-12 min.	25-30 min.	Separe y reordene una vez.
Muslos de pollo 1 1/2 lbs./675g	7-10 min.	15-30 min.	Separe y reordene una vez.
PESCADO Y MARISCO Pescado entero 1 lb./450g	4-5 min.	15-20 min.	Volteé a la mitad del tiempo. Si es necesario, cúbralo.
Filete de pescado 1 1/2 lb./675g	5-7 min.	15-20 min.	Separe y reordene una vez.
Camarones 1/2 lb./225g	2-3 min.	15-20 min.	Separe y reordene una vez.

* Los tiempos son aproximados debido a que varía la temperatura de congelado.

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Tabla de cocinado

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb./450g	Instrucciones especiales
CARNE			
Corte - Hueso	P-80	6-8 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.
- Medio	P-80	7-9 min.	
- Bien cocido	P-80	9-11 min.	
AVES			
Pollo entero	P-HI	6-9 min.	
Pollo en trozos	P-80	4-6 min.	
Pechuga (con hueso)	P-80	5-7 min.	
PESCADO			
Filetes de pescado	P-HI	3-5 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.
Pescado entero, preparado y limpio	P-HI	3-5 min.	
Trucha limpia y preparada	P-HI	4-6 min.	
Filetes de salmón	P-HI	4-6 min.	
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.
- Sí 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 plástico y ventile.
Guisado 1 taza 4 tazas	1 1/2-3 min 5-7 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Pure de papa 1 taza 4 tazas	2-3 min 6-8 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a la mitad del cocinado.
Frijoles 1 taza	2-3 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 6-9 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 tbsp) 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	1-2 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	4-6 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	1-2 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	3-5 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	3-5 min	Agregue 15ml(1tbsp.) de agua fría.

CUIDADOS DE SU HORNO DE MICROONDAS

- 1** Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- 2** Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos se derraman o salpiqueen las paredes del interior del horno, límpielo con un paño húmedo. Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra demasiado sucio.
No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.
- 3** La parte exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón, 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.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

1. No opere el horno después de remover los alimentos.
2. No opere el horno sin la cubierta del ventilador en su lugar.
3. No remueva la cubierta del ventilador y el plato de cocinado.

CUIDADO Y LIMPIEZA

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:
 - i) Puerta (doblez)
 - ii) Bisagra y ganchos (quebrados o sueltos).
 - iii) Sellos de puerta y superficie de sellado.
4. El horno no debe ser ajustado o reparado por cualquier persona, excepto por personal técnico autorizado.
5. El horno debe ser limpiado regularmente y remover cualquier resto de alimento.
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.

USE EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

General Use

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. Limpie el horno con un detergente suave, después enjuague y seque. No utilice nunca polvos ni abrasivos. No someta la puerta del horno a presiones ni a pesos por ejemplo, que un niño se cuelgue de la puerta. El horno podría caer hacia delante y causar daños a su persona y al horno. No use el horno si las uniones de la puerta o superficies de cierre se encuentran con problemas.

Alimentos

Nunca use el horno para preparar conservas caseras. El horno no está diseñado para esto. Las conservas en mal estado puede dañar al horno y su consumo puede ser peligroso. Use 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 horno. Sin embargo si están demasiado cocidos, ya no hay nada que hacer. Caliente con cuidado cantidades de alimentos pequeñas o con bajo contenido en humedad, ya que pueden researse, quemarse o encenderse rápidamente. No caliente huevos con cascara. La presión interna 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 y evitar que exploten.

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 use productos de papel reciclado, 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.

No intente freír en el horno. 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 calentar. Para prevenir que los líquidos exploten o que sigan hirviendo, revuelva con una cuchara o con un mezclador de vidrio durante y después de calentar. No descuide el horno mientras prepara palomitas. No prepare palomitas en bolsa de papel a no ser que sea especial para su 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 apto para microondas y 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 las puede 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, abra el horno 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, clavos para cocción o platos con bordes dorados en el microondas.
- Servilletas de papel reciclado que contienen pequeñas piezas metálicas.

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

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

*** Si el horno no funciona:**

1. Revise que el cable de alimentación este conectado correctamente.
2. Revise que la puerta este cerrada correctamente.
3. Revise si se ha ajustado algún tiempo de cocinado.
4. Revise si existe energía eléctrica en el suministro eléctrico.

*** Chispas en la cavidad interior:**

1. Revise los utensilios. Contenedores o platos con bordes metálicos no deben ser empleados.
2. Revise que las brochetas metálicas o el papel de aluminio no esten rosando las paredes del horno.

Si continúa el problema, contacte al centro de servicio.

El listado de centros de servicios se incluyen en nuestra póliza de garantía.

NO INTENTE DAR SERVICIO AL EQUIPO USTED MISMO!

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

**P: Accidentalmente opere 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 más grande?

R: No. Si remueve el plato giratorio va a tener resultados pobres en la 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.

IMPORTADO Y/O DISTRIBUIDO POR:

WINIADAEWOO ELECTRONICS MÉXICO 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