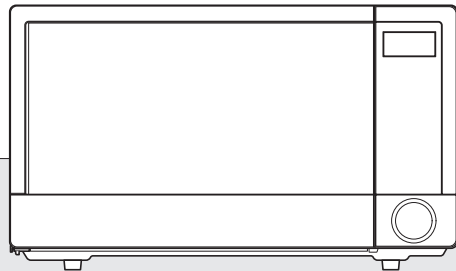


WINIA

HORNO DE MICROONDAS

KOR-1N1AM / KOR-1N5AML / KOR-1NGM / KOR-1N5AM

Manual de Usuario y
Recetario



Antes de operar este horno, favor de leer por completo este manual de usuario.



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

TABLA DE CONTENIDO

• PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA DIRECTA DE MICROONDAS.....	1
• INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD.....	2
• DECLARACIÓN SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES.....	3
• INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA.....	3
• INSTALACIÓN.....	4
• ESPECIFICACIONES.....	5
• DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS.....	6
• PANEL DE CONTROL.....	7
• PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN.....	8
• FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL.....	9
AJUSTE DEL RELOJ.....	9
DESCONGELADO POR PESO.....	10
DESCONGELADO 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
CÓMO DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN OPERACIÓN.....	15
• CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS.....	16
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO.....	17
• CUIDADO Y LIMPIEZA DE SU HORNO.....	17
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS.....	18
• UTENSILIOS DE COCINA.....	19
• CÓMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO.....	20
• ARCO ELÉCTRICO.....	20
• PRINCIPIO DE MICROONDAS.....	21
• CÓMO COCINAS LAS MICROONDAS.....	21
• TABLA DE CONVERSIÓN.....	21
• TÉCNICAS DE COCCIÓN.....	22
• GUÍA DE DESCONGELADO.....	23
• TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO.....	24
• TABLA DE VEGETALES.....	25
• RECETAS.....	26

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 usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en: "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" señalado en la pág. 1.
3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, lea las "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA", encontradas en la pág. 3.
4. Instale o coloque este aparato de acuerdo únicamente con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos como los huevos de aves y algunos contenedores como frascos de vidrio cerrados, son capaces de estallar y no deben 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 horno ha sido diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o descongelar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Permita solamente que los niños utilicen el horno bajo la supervisión de un adulto y que las instrucciones les sean explicadas de modo que el niño pueda utilizar el horno de forma segura y entienda los riesgos de utilizarlo de una manera incorrecta.
8. No use el horno si tiene dañado el cable de alimentación o clavija, si funciona de manera inapropiada o si ha sufrido alguna caída.
9. Este equipo debe ser revisado, ajustado o reparado solamente por el personal autorizado de servicio. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para facilitar, la reparación y ajuste.
10. No cubra o bloquee ninguna salida de ventilación del equipo.
11. No almacene el equipo en el exterior. No utilice este producto cerca de agua- Por ejemplo, cerca de un lavaplatos, en un sótano mojado, o cerca de un estanque, o las ubicaciones semejantes.
12. No sumerja en agua el cable de alimentación o clavija.
13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. En cualquiera de los casos:
 - a) Cuando se limpien las superficies que entran en contacto al cerrar la puerta, use jabones o detergentes suaves aplicados con esponja o paño suave.
 - b) Cuando las instrucciones de limpiado vengan por separado, ver las instrucciones de limpieza.
16. Para reducir el riesgo del fuego en la cavidad del horno:
 - a) No recueza los alimentos. Tenga especial cuidado con el equipo cuando papel, plástico u otras materias combustibles se colocan dentro del horno para facilitar la cocción
 - b) Quite las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducir las en el horno.
 - c) Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación.
 - d) No utilice el horno para almacenar, no deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno cuando éste se encuentre sin operar.
17. Los líquidos, tal como agua, el café, o el té pueden ser calentados más allá del punto de ebullición sin que parezcan que hierven debido a la tensión de superficie del líquido.

No siempre se visualiza el burbujeo en los líquidos cuando se retiran del horno de microondas. ESTO PODRÍA TENER COMO RESULTADO QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIERVAN CUANDO SE LES INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO.

Para reducir el riesgo de lesión a las personas:

 - a) No recaliente el líquido.
 - b) Revuelva los líquidos antes y durante del calentamiento.
 - c) No utilice directamente contenedores de lados con cuellos estrechos.
 - d) Después de calentar, permita que el envase esté parado en el horno de microondas por un tiempo corto antes de quitar el envase.
 - e) Tenga especial cuidado cuando mete una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno para calentar corrosivos químicos como por ejemplo: sulfatos y cloratos, los vapores de tales corrosivos pueden interactuar con los contactos y resortes de las cerraduras dañándolos de forma permanente.
19. Mantenga limpia la cubierta de la salida de microondas. Limpie el interior del horno con un trapo suave después de usarlo. Si usted deja grasa en cualquier parte del interior del horno, ésta podría sobrecalentarse, o prenderse cuando el horno sea utilizado nuevamente.
20. Nunca caliente aceite o grasa para freír en el horno ya que no podrá controlar la temperatura y pueden sobrecalentarse, y provocar fuego.
21. No opere el horno sin la bandeja de cristal en su lugar. Asegúrese que esté puesta correctamente en la base que gira.

CONSERVE ESTE MANUAL DE INSTRUCCIONES

DECLARACIÓN SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES

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 MODIFICACIÓN NO AUTORIZADA al horno de microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

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 técnico 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 está muy delgado, solicite a un técnico que le instale un contacto cerca del equipo.

ADVERTENCIA:

No retire la tercera pata (tierra) del cable de alimentación bajo 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.

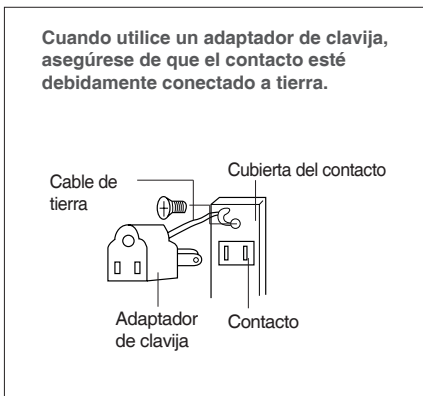
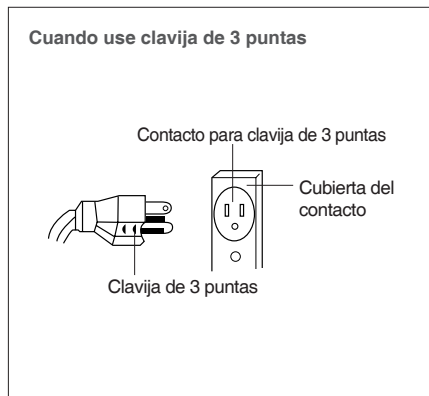
6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.

Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 120V~ 60Hz 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.

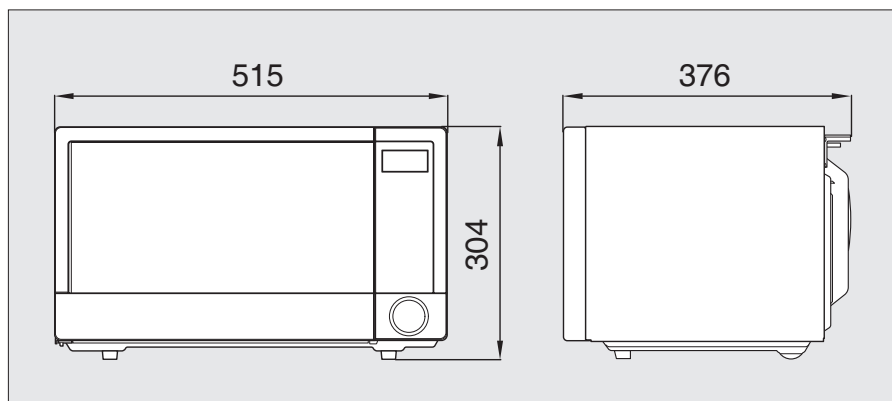


“EL REGLAMENTO ELÉCTRICO CANADIENSE NO PERMITE EL USO DE ADAPTADORES DE TIERRA”

ESPECIFICACIONES

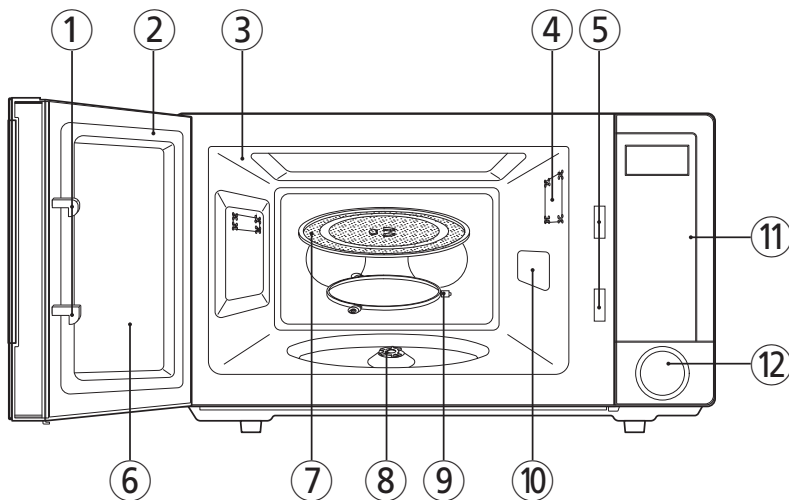
ALIMENTACIÓN		127V~ 60Hz
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	1500 W
	POTENCIA DE SALIDA	1000 W
	FRECUENCIA	2 450 MHz
DIMENSIONES EXTERNAS APROX. (An.X Al.X Fond.)		515 x 304 x 376 mm
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD APROX. (An.X Al.X Fond.)		356 x 249 x 359 mm
CAPACIDAD		31,14 dm ³ (31litros/1,1 pies cúbicos)
PESO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

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



***Las imágenes que se muestran, son sólo de referencia.*

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS

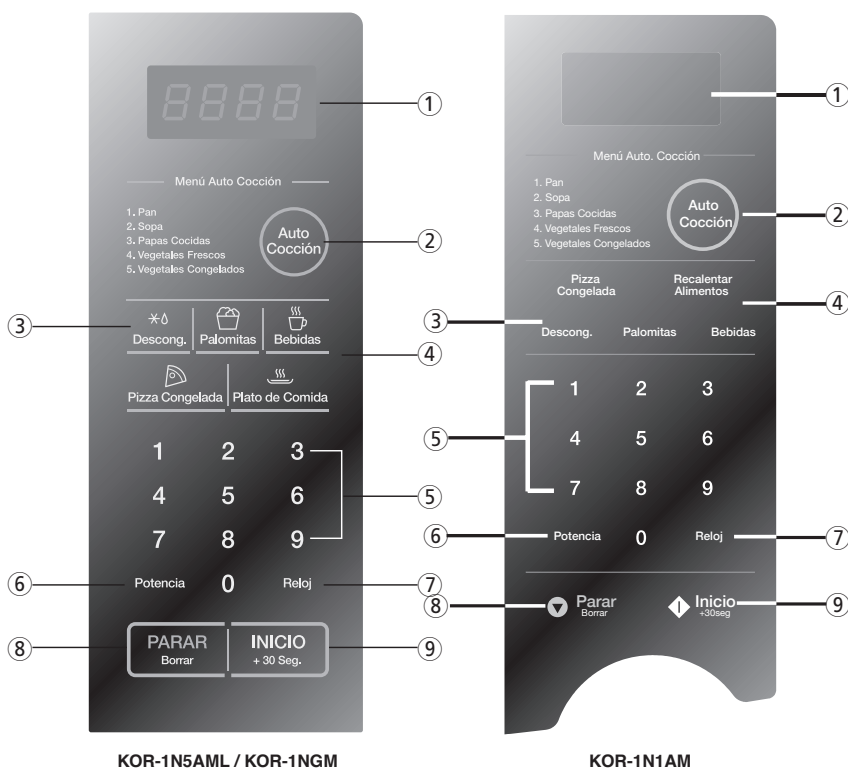


- ① **Ganchos de la puerta** - Cuando la puerta está cerrada, los ganchos se activan automáticamente. Si la puerta está abierta mientras el horno está funcionando, el magnetrón se desactivará de inmediato.
- ② **Sello de la puerta** - El sello de la puerta impide que las microondas se fugen de la cavidad del horno.
- ③ **Cavidad del horno**
- ④ **Lámpara del horno** - La lámpara se enciende automáticamente durante el funcionamiento del horno.
- ⑤ **Sistema de seguridad para los ganchos**
- ⑥ **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.
- ⑦ **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.
- ⑧ **Acoplador** - Se inserta en el eje que está en el centro de la cavidad del horno. Debe permanecer en el horno para toda cocción.
- ⑨ **Aro giratorio** - Este debe de ser siempre usado para cocinar junto con el plato de cocina de cristal.
- ⑩ **Cubierta protectora** - Protege la salida de las microondas del derrame de los alimentos al cocinarlos.
- ⑪ **Panel de control**
- ⑫ **Botón para abrir el horno** - Para abrir la puerta del horno presione el botón de apertura.

NOTA

- Las ilustraciones de este manual pueden variar dependiendo del modelo de su horno de microondas y están diseñadas para mostrar las diferentes características de todos los modelos que se indican en este manual de usuario.

PANEL DE CONTROL



- 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 **Descong.** - Use para descongelar alimentos por tiempo y peso.
- ④ **Cocinado de un toque** - Use para cocinar o recalentar cantidades específicas de comida.
- 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 120V-60 Hz 13 Amperes.
- 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 aún 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 esté completamente cerrada o que se reinicie la programación del cocinado.

Asegúrese de que el horno esté 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.

DESCONGELADO POR PESO

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



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

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

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

Durante el ciclo de descongelado el horno emitirá un beep, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, usted oír 3 beeps.

DESCONGELADO POR TIEMPO

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



1. Presione el botón Descong.
2 veces.
Este es el modo de descongelado 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 descongelado.

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

Cuando el tiempo de descongelado concluya, usted oír 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 oír 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 descongelado por peso o por tiempo).

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

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

Potencia

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

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

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 mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo DESCONG.

Cuando el horno emita un beep, retire o distribuya la comida.

Al término del modo Descong. el horno emitirá un beep y el modo de cocinado comenzará.

La pantalla mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de cocinado.

Cuando el modo de cocinado termine, usted oír 3 beeps. Durante el modo de descongelado o cocinado, si presiona el botón DESCONG. la pantalla mostrará "dEF" por 3 segundos. Durante el modo de descongelado o cocinado, si presiona el botón POTENCIA, la pantalla mostrará el nivel de potencia actual por 3 segundos.

+30 seg

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

Inicio/+30 seg.

1. Presione el botón INICIO / + 30seg.

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

COCINADO EN UN TOQUE

Con simplemente presionar un botón, usted podrá calentar muchos de sus alimentos favoritos. Para cambiar la cantidad, presione continuamente el botón hasta que la cantidad deseada aparezca en la pantalla.

Bebidas

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)

Pizza Congelada

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

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)

Recalentar

1. Presione el botón RECALENTAR una vez, para una porción de 350g o 2 veces para una porción de 450g.

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

* RECALENTAR *

- 350g : Oprima RECALENTAR una vez.
- 450g : Oprima RECALENTAR dos veces seguidas (rápidamente)

Palomitas

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 sólo 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 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. Colóquelas 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.

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.

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 usted oír 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 éste modo de ahorro, simplemente repita el modo de ajuste.
Cuando la pantalla esté encendida.
El modo de ahorro de energía se cancelará y usted oír un beep.
El horno estará disponible nuevamente en modo normal.
-

DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN OPERACIÓN

1. Presione el botón PARAR / BORRAR.
 - Usted puede reiniciar el horno con sólo presionar 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 / + 30seg.

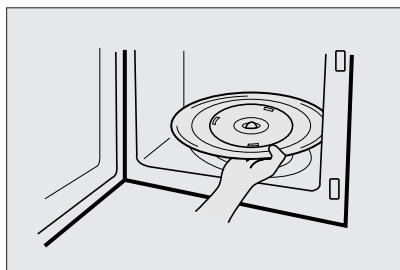
NOTA: El horno detiene su funcionamiento cuando se abre la puerta.

CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS

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

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

- 1 Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- 2 Mantenga limpio el interior del horno. Cuando los alimentos salpiquen 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 es 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 regularmente 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.

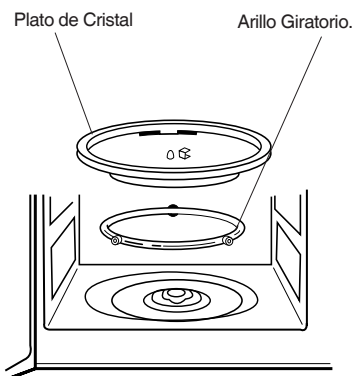


ARO GIRATORIO

- 1 El ARILLO 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 ARILLO 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.)



ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando la siguiente lista, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

* El horno no funciona:

1. Revise que el cable de alimentación eléctrica esté bien conectado.
2. Revise que la puerta esté firmemente cerrada.
3. Revise que el tiempo de cocción esté seleccionado.
4. Revise si los fusibles de su casa se encuentran en perfecto estado o si hay algún corto circuito.

* 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 del horno.

Si el problema persiste, llame al centro de servicio más cercano a su domicilio.

La lista de centros de servicio se encuentra en el certificado de garantía que viene en el interior del horno.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Aunque en su horno se proporcionan características de seguridad, es importante observar lo siguiente:

1. Es importante no bloquear o tapar los dispositivos de seguridad.
2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que el residuo se acumule en los engranes de seguridad. Limpie el área de seguridad frecuentemente con un detergente neutro. Nunca utilice detergentes en polvo ni corrosivos.
3. Cuando abra la puerta, cerciórese de cerrarla, ya que dejarla abierta podría ocasionar que se cuelgue de ésta o que cualquier peso pueda causar que el horno caiga y ocasione algún accidente o que la puerta se dañe. No opere el horno si se encuentra dañado hasta que haya sido reparado por un técnico especialista. Es particularmente importante que el horno se cierre correctamente y que no tenga daños en:
 - i) Puerta (doblada)
 - ii) Bisagras y ganchos (rotos o sueltos)
 - iii) Sellos de la puerta y de la superficie.
4. El horno no debe de ser reparado o ajustado por cualquier persona sólo por un técnico especializado.
5. El horno se debe de limpiar regularmente y remover los depósitos de comida.
6. La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar al 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 se recomienda hacerlo.
- * P : ¿Puedo operar el horno sin el plato de cristal o sin la guía giratoria?**
R : No. Ambos utensilios deben de 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 para su reinicio.
- * 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.
- * 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 pero no deja pasar la energía.
- * P : ¿Por qué los huevos en ocasiones estallan?**
R : Cuando se cocinan huevos en el horno de microondas los huevos pueden estallar por la acumulación de vapor dentro de la membrana de la yema. Para prevenir esto, perfora la yema del huevo antes de cocinar. Nunca cocine huevos sin antes perforarlos.
- * P : ¿Por qué se recomienda el tiempo de reposo después de haber completado la cocción?**
R : El tiempo de reposo es muy importante. Cocinando con el microondas, el calor está en la comida, no en el horno. Muchos alimentos pueden acumular mucho calor para permitir que el proceso de cocción continúe, incluso cuando la comida se retira después de la cocción. El tiempo de reposo permite que en el interior se cocinen los trozos de carne, los vegetales y el pan completamente sin sobrecalentarlos de afuera.
- * P : ¿Qué significa “tiempo de reposo”?**
R : “Standing time” o tiempo de reposo significa retirar los alimentos del horno y taparlos, para agregar tiempo de cocción final. Esto deja libre al horno para otra cocción.
- * P : ¿Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como lo indica la guía de cocción del microondas?**
R : Verifique su guía de cocción una vez más, para asegurarse que ha seguido las instrucciones; y ver cuál podría ser la causa de variación del tiempo de cocción. Los tiempos de cocción y los ajustes de potencia se sugieren como ayuda para prevenir sobrecalentamiento; el problema más común al usar el horno de microondas. Variaciones en el tamaño, forma, peso y dimensiones pueden requerir más tiempo de cocción. Use su criterio junto con las sugerencias de la guía rápida de cocción para verificar cuál es la mejor forma de cocinar en el horno de microondas y que se asemeje a la manera de cocinar de manera convencional.
- * P : ¿El horno de microondas puede dañarse si se opera cuando está vacío?**
R : Sí, nunca lo haga funcionar vacío.
- * P : ¿Puedo operar el horno de microondas sin el plato de cristal o cambiarlo por un plato grande?**
R : No. Si usted quita el plato de cristal puede obtener resultados pobres. Los utensilios utilizados deben colocarse sobre el plato.
- * P : ¿Es normal que el plato de cristal cambie de dirección al girar?**
R : Sí, el plato de cristal gira en el sentido de las manecillas del reloj y al revés, dependiendo del motor cuando empieza el ciclo de cocción.
- * P : ¿Puedo cocinar palomitas de maíz dentro del horno? Como obtengo el mejor resultado?**
R : Sí. Siguiendo las instrucciones del fabricante de los paquetes para palomitas. No utilice las bolsas regulares de papel. Detenga el horno tan pronto y que el tiempo entre un tronido de grano de maíz sea entre 1 y 2 segundos. No recaliente las mismas palomitas. No cocine los granos dentro de un recipiente.

UTENSILIOS DE COCINA

Utilice únicamente utensilios aptos para hornos microondas.

Para cocinar con microondas, las microondas deben poder penetrar en los alimentos, sin que el plato utilizado las refleje o las absorba. Elija el utensilio con atención. Si el utensilio indica que es a prueba de microondas, no tiene nada de que preocuparse. La tabla siguiente contienen varios utensilios e indica si son aptos y cómo utilizarlos en un horno de microondas.

Utensilio	Seguro	Comentarios
Papel de aluminio	▲	Se pueden producir chispas si el papel de aluminio está demasiado cerca de las paredes del horno o si se utiliza en gran cantidad.
Bandeja rígida	●	No precalentar más de 8 minutos.
Cerámica y porcelana	●	La porcelana, la cerámica y la tierra cocida suelen ser aptas si no tienen ribetes metálicos.
Platos de poliéster desechables	●	Algunos alimentos congelados están envueltos en estos platos.
Contenedores de comida rápida • Vasos de poliestireno	●	Se puede utilizar para calentar alimentos. Si se calienta demasiado, el poliestireno se puede fundir.
• Bolsas de papel o papel periódico	×	Puede prender fuego.
• Papel reciclado o rebordes metálicos	×	Puede provocar chispas.
Cristal • Utensilios de presentación de platos • Vajilla	● ●	Se puede utilizar si no tiene ribetes metálicos. Se puede utilizar para calentar alimentos o bebidas. El cristal delicado se puede romper o agrietar si se calienta repentinamente.
• Jarrones	●	Retire el líquido.
Metal • Platos • Hilos de alambre para cierre de bolsas	×	Puede provocar chispas o fuego.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● ×	Apto para calentar y para tiempos breves de cocción. También absorbe el exceso de humedad. Puede provocar chispas.
Plástico • Contenedores	●	Especialmente recomendado si es plástico termoresistente.
• Película adherente	●	Otros plásticos pueden deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No utilice plástico de melamina. Se puede usar para retener la humedad. No debe estar en contacto con los alimentos. Tenga mucho cuidado al retirar la película, ya que puede desprender vapor muy caliente.
• Bolsas refrigeradas	▲	Sólo si soporta agua hirviendo o si son a prueba de microondas. No deben ser herméticas. Pique con un tenedor, si es necesario.
Papel vegetal	●	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar salpicaduras.

● : Uso recomendado

▲ : Uso limitado

× : No recomendó

CÓMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

Uso General

Es importante no obstruir los orificios o eliminar los ganchos de seguridad de la puerta. No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado. Limpie continuamente las superficies de sellado con detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos o limpiadores abrasivos. No permita que la puerta se deforme o sufra algún daño al estar abierta, por ejemplo cuando un niño se cuelgue o se apoye alguna carga. Esto puede causar que el horno se voltee y caiga, dañándose la puerta o el equipo. No opere el horno si está dañado y hasta no ser reparado por un técnico calificado. Es importante que la puerta cierre apropiadamente y que no existan daños en los sellos, superficie de sellado, bisagras y seguros. No haga funcionar el horno si se encuentra vacío. Esto puede dañar el horno. No intente usar el horno para secar ropa, trapos, papel periódico u otros materiales. Estos pueden causar fuego. No use productos de papel reciclado, ya que estos pueden contener impurezas, las cuales pueden causar fuego. No maltrate ni golpee el panel de control. Esto puede dañar el horno.

Alimentos

Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa. El horno no está diseñado para esterilizar adecuadamente. La comida mal esterilizada puede descomponerse y ser peligrosa para su consumo. Siempre procure utilizar el menor tiempo de cocción de la receta. Recuerde que es mejor dejar un poco crudo que bien cocido. Si la comida quedó cruda puede regresarse al horno para volverla a cocinar. Si la comida está muy cocida y se ha quemado, entonces ya nada se puede hacer. Las pequeñas cantidades de alimento o la comida con bajo contenido de humedad pueden llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es demasiado largo. No cocine huevos con cascarrón o con la yema entera, ya que la presión podría hacer que el huevo explote. Revuelva los huevos antes de cocinar. Papas, manzanas, yemas de huevo, pollo, jitomates y salchichas son ejemplos de comidas con pieles no porosas, las cuales se deben perforar antes de cocinarse para evitar que estallen. No intente freír en el horno de microondas. Los líquidos calientes pueden hacer ebullición si no se olean un poco. No caliente líquidos en su horno de microondas sin revolverlos constantemente. No descuide el horno mientras se cocinan las palomitas. No cocine el maíz palomero en bolsas de papel común y corriente, a menos que se trate de un producto especial para preparar palomitas en microondas. Las semillas de maíz se pueden sobrecalentar e incendiar las bolsas de papel estraza. No coloque la bolsa de palomitas directamente sobre el plato. Póngalas en un recipiente especial para microondas. No use aceite al menos que esto se halle especificado por el fabricante. No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de las palomitas. La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz, y sólo ocasionará que se quemen e incendien. Recuerde que después de hacer las palomitas, el plato y la bolsa estarán muy calientes. Tome la bolsa cuidadosamente usando pinzas para cocina y utilice guantes para retirar el plato del horno.

ARCO ELÉCTRICO

*Si usted ve un arco eléctrico, oprima el botón **PARAR/BORRAR** y corrija el problema.*

Se le llama arco eléctrico a las chispas en el horno de microondas.

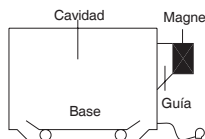
Los arcos son causados por:

- Partes metálicas o papel aluminio que tocan los lados del horno.
- Papel aluminio que no tiene el contorno del alimento (los bordes hacia arriba funcionan como antenas).
- Objetos de metal dentro del microondas, como alambres para cerrar, agujas para coser aves, o platos con bordes de oro.
- Uso en el microondas de toallas de papel reciclado que contengan pequeñas piezas de metal.

PRINCIPIO DE MICROONDAS

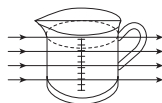
La energía de microondas se utiliza en el país para cocinar y recalentar alimentos a partir de las primeras experimentaciones con RADAR en la Segunda Guerra Mundial. Las microondas están presentes en la atmósfera en todo momento, ya provengan de fuentes naturales o artificiales. Las fuentes artificiales incluyen el radar, la radio, la televisión, los enlaces de telecomunicaciones y el automóvil.

CÓMO COCINAS LAS MICROONDAS



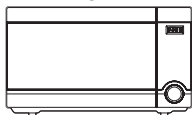
En un horno de microondas, la electricidad se convierte en microondas a través del MAGNETRÓN.

► TRANSMISIÓN



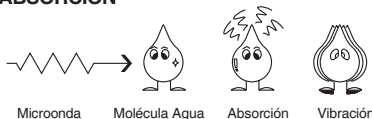
Luego atraviesan el recipiente que contiene a los alimentos para ser absorbidas por las moléculas de agua que contienen éstos. Todos los alimentos contienen agua en mayor o menor proporción.

► REFLEXIÓN



Las microondas rebotan en las paredes metálicas del horno y en la pantalla de la puerta.

► ABSORCIÓN



Las microondas provocan la vibración de las moléculas de agua produciendo fricción y a su vez CALOR. Este calor cocina los alimentos. Las microondas también son atraídas por las partículas de grasa y azúcar, y los alimentos que tienen alto contenido de estas partículas se cocinan más rápido. Las microondas sólo pueden penetrar hasta una profundidad de 1½ - 2 pulgadas (4 a 5cm), y como el calor se transmite por conducción en el interior de los alimentos, al igual que en un horno tradicional, la comida se cocina de afuera hacia adentro.

TABLA DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIDAS DE VOLUMEN		MEDIDAS DE CUCHARADAS	
15 g	½ oz.	30 ml	1 fl.oz.	1,25 ml	¼ tsp
25 g	1 oz.	100 ml	3 fl.oz.	2,5 ml	½ tsp
50 g	2 oz.	150 ml	5 fl.oz. (¼ pt)	5 ml	1 tsp
100 g	4 oz.	300 ml	10 fl.oz. (½ pt)	15 ml	1 tbsp
175 g	6 oz.	600 ml	20 fl.oz. (1pt)		
225 g	8 oz.				
450 g	1 lb.				

MEDIDAS DE FLUIDOS		
1 Taza	= 8 onzas líquidas	= 240 ml
1 Pinta	= 16 onzas líquidas (UK 20 fl.oz.)	= 480 ml (UK 560 ml)
1 Cuarto	= 32 onzas líquidas (UK 20 fl.oz.)	= 960 ml (UK 1120 ml)
1 Galón	= 128 onzas líquidas (UK 20 fl.oz.)	= 3840 ml (UK 4500 ml)

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos, por ejemplo, carnes, papas con cáscara y tortas, necesitan un tiempo de descanso (dentro o fuera del horno) después de la cocción, para permitir que el calor termine de completar el cocinado interno del alimento. Envuelva los trozos de carne y las papas en papel de aluminio mientras reposan. Los trozos de carne necesita aproximadamente 10-15 minutos, las papas, 5 minutos. Otros alimentos como porciones en plato, hortalizas, pescado, etc. requieren de 2 a 5 minutos de reposo. Si el alimento ha sido descongelado también se deberá calcular un determinado tiempo de descanso. Si el alimento no está cocido después del tiempo de reposo, volver a colocar en el horno y cocinar durante tiempo adicional.

CONTENIDO DE HUMEDAD

Muchos alimentos frescos, por ejemplo, hortalizas y frutas, cambian su contenido de humedad según la estación, en particular las papas con cáscara. Por esta razón, es posible que el tiempo de cocción deba ajustarse. Los productos secos, por ejemplo, arroz o fideos, pueden secarse durante el almacenamiento, de forma tal que los tiempos de cocción podrán variar.

DENSIDAD

Los productos porosos se calientan con más facilidad que los alimentos de mayor densidad.

PELÍCULA ADHESIVA

Este envoltorio ayuda a preservar la humedad de los alimentos y el vapor acumulado acelera los tiempos de cocción. Perforar el envoltorio para permitir que se elimine el exceso de vapor. Retirar el film con cuidado porque el vapor acumulado adquiere altas temperaturas.

FORMA

Las formas más uniformes se cocinan con mayor facilidad. Los alimentos se cocinan mejor en recipientes redondeados que en los cuadrados.

ESPACIO

Los alimentos se cocinan más rápidamente y en forma más uniforme si se deja espacio. NUNCA apile un alimento encima de otro.

TEMPERATURA DE INICIO

Cuanto más frío esté el alimento, mayor será el tiempo de cocción. Los alimentos recién sacados del refrigerador, requieren mayor tiempo de cocción que si están a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS

Los líquidos se deben revolver durante el proceso de calentamiento. El agua, en especial, se debe revolver antes y durante el proceso, para evitar derrames. No se deben calentar líquidos que han sido hervidos con anterioridad. **NO CALIENTE EN FORMA EXCESIVA.**

DAR VUELTA Y REVOLVER

Se deben revolver algunos alimentos durante el proceso de cocción. Las carnes y aves se deben dar vuelta en la mitad del proceso.

DISPOSICIÓN

Las porciones individuales, como una presa de pollo o costillas, deben ubicarse en un plato de forma tal que la parte más gruesa esté ubicada hacia el exterior.

CANTIDAD

Las cantidades pequeñas se cocinan antes que las más abundantes. Además, las comidas más pequeñas se calentarán con mayor rapidez que las grandes porciones.

PERFORAR

La cáscara o membrana de ciertos alimentos causará la acumulación de vapor durante la cocción. Estos alimentos deben ser perforados o se deberán pelar parcialmente antes de la cocción para que el vapor no se acumule. Los huevos, papas, manzanas, salchichas y otros deben perforarse antes de cocinarse. **NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON CÁSCARA.**

CUBRIR LOS ALIMENTOS

Cubra los alimentos con film o con una tapa. Cubra el pescado, las hortalizas, los guisos, las sopas. No cubra las tortas, salsas, papas en su cáscara o masas.

GUÍA DE DESCONGELADO

- ▶ No descongele carne cubierta. El cubrir los alimentos permite que el cocinado se realice. Siempre remueva las cubiertas exteriores y las charolas. Siempre utilice recipientes para microondas.
- ▶ Comience a descongelar las aves con la pechuga hacia abajo, las carnes con la grasa hacia abajo.
- ▶ La forma del paquete altera el tiempo de descongelado. Los recipientes rectangulares menos profundos permiten descongelar más rápidamente que los otros.
- ▶ Después de que ha pasado un tercio del tiempo de descongelamiento, revise los alimentos. Puede ser necesario el voltearlos o quitar porciones derretidas de los alimentos.
- ▶ Durante el descongelamiento, el horno puede verificarse. En éste momento, abra el horno y verifique la comida.
Siga las instrucciones enlistadas a continuación para tener mejores resultados de descongelamiento. Entonces, cierre la tapa del horno y oprima el botón de INICIO para completar el descongelamiento.
- ▶ Cuando los alimentos sean descongelados deben permanecer fríos, pero suaves en algunas áreas.

Si aún hay partes con hielo, póngalas nuevamente en el horno o déjelas reposar un poco.

Después de descongelar permita que los alimentos reposen de 5 a 60 minutos, si aun hay áreas con un poco de hielo. Las aves y el pescado pueden ser colocados bajo una corriente de agua hasta que se descongelen.

- ⇨ **Voltear** : Carne Asada, Costillas, Aves, Pechugas de pavo, Milanesas, costillas de cerdo .
- ⇨ **Reacomodar** : Separar las Milanesas, Chuletas, Carne de hamburguesa, pollo o mariscos, trozos de carne, etc.
- ⇨ **Cubrir** : Use pequeños pedazos de papel aluminio para proteger pequeñas áreas de los alimentos con formas irregulares, como las alas de pollo. Para prevenir el arqueo no permita que el papel aluminio se acerque a menos de 2,5 cm de cualquier lado de la cavidad del horno.
- ⇨ **Remover** : Para prevenir que se calienten de más, las partes derretidas deben ser removidas del horno. Esto puede hacer que el tiempo de deshielo sea más corto para los alimentos pesando menos de 1350 g (3 lbs).

TABLA DE COCINADO

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb /450g	Instrucciones especiales
CARNE			
Cortes /con 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 la carne y las aves cubiertas después de la cocción.
-Medio	P-80	7-9 min.	
-Bien cocido	P-80	9-11 min.	
Puerco con hueso	P-HI	10-13 min.	
Tocino	P-HI	8-10 min.	
AVES			
Pollo entero	P-HI	4-9 min.	
Pollo en trozos	P-80	5-7 min.	
Pechuga (con hueso)	P-80	6-8 min.	
PESCADO			
Filetes de pescado	P-HI	3-5 min.	- Añada un poco de aceite o manteca, o agregue 15~30ml(1-2 tbs) de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Deje reposar el pescado y cúbralo después de la cocción.
Pescado entero, preparada y limpia	P-HI	3-5 min.	
Trucha entera 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 la carne			

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Tabla de recalentamiento

- Para la comida de bebé se debe tener especial cuidado 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 bebé 128g	20 seg	Colóquelo en un tazón pequeño. Revuelva una o dos veces durante el recalentado. Después de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Leche 100ml / 4fl oz 225ml / 8fl oz	20-30 seg 30-40 seg	Revuelva bien y colóquelo en una botella esterilizada. Después de servir, revise la temperatura cuidadosamente.
Sándwich o bollo 1 pieza	20-30 seg	Envuelva en papel y colóquelo en un plato para microondas. *Nota : No utilice papel reciclado.
Lasaña 1 porción (10 ½ oz /300g)	4-6 min	Coloque la lasaña en el plato del microondas. Cubra con una bolsa de plástico.
Cacerolas 1 taza 4 tazas	1 ½-3 min 5-7 min	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento
Puré de papas 1 taza 4 tazas	2-3 min. 6-8 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento
Frijoles 1 taza	2-3 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento.
Ravioles o pasta 1 taza 4 taza	2-3 min. 6-9 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento

TABLA DE VEGETALES

Utilice sólo recipientes adecuados. Agregue 30-45 ml de agua fría (2-3 tbsp.) por cada 250g a menos que otra cantidad de agua sea recomendada - ver la tabla. Caliente con el mínimo tiempo - ver la tabla.

Siga cocinando hasta obtener los resultados requeridos. Revuelva mientras se cocina y cuando haya terminado. Cubra durante el periodo de reposo, por lo menos 3 minutos.

Recomendación: corte los vegetales en trozos del mismo tamaño. El corte más pequeño es el que se cocinará más rápido.

Todos los vegetales deben ser cocinados con la potencia total del microondas.

Guía de cocción para vegetales frescos

Vegetales	Peso	Tiempo	Comentarios
Brócoli	½ lb./250g	2-3 min	Prepare de acuerdo al tamaño
	1 lb./500g	4-6 min	Colóquelos en el centro.
Brócoli en rodajas	½ lb./250g	3-4 min	Agregue 60-75ml(5-6tbsp.) de agua.
Zanahorias	½ lb./250g	2-3 min	Corte las zanahorias en rodajas iguales.
Coliflor	½ lb./250g	2-3 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Córte las a la mitad.
	1 lb./500g	4-6 min	Colóquelos en el centro.
Calabacín	½ lb./250g	2-3 min	Corte los calabacines en rodajas. Agregue 30ml(2tbsp) de agua o un cubo de mantequilla. Cocine hasta derretir.
Berenjena	½ lb./250g	2-3 min	Corte las berenjenas en rodajas y rocíe 1 cucharada de jugo de limón.
Puerros	½ lb./250g	2-3 min	Córtelos en rodajas pequeñas.
Hongos	0.3 lb./125g	1-2 min	Prepare hongos pequeños o córtelos. No agregue agua. Agregue jugo de limón. Rocíe sal y pimienta escurra antes de servir.
	½ lb./250g	2-4 min	
Cebollas	½ lb./250g	2-3 min	Corte la cebollas en rodajas o a la mitad. Agregue 15ml(1tbsp.) de agua..
Pimiento	½ lb./250g	2-4 min	Córtelos en rodajas pequeñas.
Papas	½ lb./250g	4-6 min	Córtelos en rodajas pequeñas. Pele y corte cubos del mismo tamaño o cuartos del mismo tamaño.
	1 lb./500g	7-9 min	
Nabos	½ lb./250g	4-6 min	Córtelos en rodajas pequeñas.

Guía de cocción para vegetales congelados

Vegetales	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0.3 lb/125g	1-2 min	Agregue 15ml(1tbsp) de agua fría.
Brócoli	½ lb/250g	2½-4 min	Agregue 30ml(2 tbsp) de agua fría.
Chícharos	½ lb/250g	2½-4 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.
Garbanzos	½ lb/250g	3-5 min	Agregue 30ml(2 tbsp) de agua fría.
Vegetales mixtos	½ lb/250g	2½-4 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.
Vegetales mixtos (estilo chino)	½ lb/250g	3-5 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.

RECETAS

SOPA DE NARANJA Y TOMATE

1 oz.(25g) de mantequilla
1 cebolla mediana picada
1 zanahoria grande y una papa grande picadas
1 ¾ lb(800g) de jugo de jitomate
y el jugo de una naranja.
1 ½ pinta(900ml) de caldo de carne
Chile, sal y pimienta al gusto

1. Derrita mantequilla en un recipiente por 1 minuto a P-HI.
2. Agregue la cebolla, zanahoria y papa, cocine en P-HI por 6 minutos y revuelva a mitad del tiempo de cocinado.
3. Agregue los tomates, jugo de naranja y el caldo de vegetales. Revuelva y sazone con sal y pimienta para darle sabor. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 18 minutos. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado hasta que los vegetales estén suaves.
4. Mezcle y sirva inmediatamente.

SOPA FRESCA DE CEBOLLA

1 cebolla grande, en rodajas
1 cucharada (15ml) de aceite de maíz
2 oz.(50g) de yerbas de olor
2 pintas(1,2 litro) de caldo de carne o verduras
Sal y pimienta al gusto
2 cucharadas (30ml) de perejil
4 Rodajas de pan
2 oz.(50g) de queso gratinado

1. Coloque la cebolla y el aceite en un recipiente, revuelva bien y cocine en P-HI por 2 minutos.
2. Revuelva la harina hasta hacer una pasta y gradualmente agregue el caldo de carne. Sazone y agregue el perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine en P-70 por 20 minutos.
4. Sirva la sopa en platos pequeños, agregue el pan y rocíe un poco de queso
5. Cocine en P-70 por 2 minutos, hasta que el queso se gratine.

VEGETALES FRITOS

1 cuchara(15ml) de aceite de girasol.
2 cucharadas(30ml) de salsa de soya
1 cuchara(15ml) de jerez
1" (2,5cm) de jengibre, pelado y finamente picado
2 zanahorias medianas, córtelas en finas rodajas
4 oz.(100g) de champiñones,
2 oz.(50g) de habas
1 pimiento rojo, finamente picado
4 cebollas salteadas.
4 oz.(100g) castañas en rodajas
¼ cabeza de ajo

1. Coloque el aceite, salsa de soya, jerez, jengibre, ajo y zanahorias, zanahorias en un recipiente grande y mezcle.
2. Cubra y cocine en P-HI por 5-6 minutos, revuelva una vez.
3. Agregue los champiñones, habas, pimiento pimiento rojo y cebollas salteadas en agua con las castañas y revuelva bien.
4. Cocine en P-HI por 6-7 minutos, hasta que los vegetales estén suaves. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

Los vegetales fritos son ideales para servir con carne y pescado.

POLLO DULCE

4 Pechugas sin hueso
2 cucharadas(30ml) de miel
1 cucharada (15ml) de mostaza
1 cucharada (15ml) puré de tomate
¼ pinta(150ml) caldo de pollo

1. Coloque la pechugas en un recipiente.
2. Mezcle todos los ingredientes y colóquelos sobre el pollo. Sazone con sal y pimienta
3. Cocine en P-HI por 13-14 minutos. Reacomode el pollo y cúbralo con salsa mientras se cocina.

BLUE CHEESE Y CEBOLLINES

2 papas horneadas (aproximadamente de 9 oz (250g) cada una)
2 oz(50g) mantequilla
4 oz(100g) queso
1 cucharada (15ml) cebollines frescos
2 oz (50g) champiñones
sal y pimienta

1. Perfore la papas en varios lugares. Cocine en P-HI por 12-13 minutos. Sáquelas y pártalas en mitades, colóquelas dentro de un tazón, agregue la mantequilla, queso, cebollines, champiñones, sal y pimienta al gusto.
Mezcle muy bien.
2. Coloque la mezcla en las cáscaras de las papa y colóquelas dentro de un plato o un sartén.
3. Cocine en P-50 por 10 minutos.

SALSA BLANCA

1 oz(25g) mantequilla
1 oz(25g) harina
½ pint(300ml) leche
sal y pimienta

1. Coloque la mantequilla en un tazón y cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita.
2. Revuelva en la mantequilla y la leche. Cocine en P-HI por 3-4 minutos, bata cada 2 minutos hasta que se mezclen bien.
Sazone con sal y pimienta al gusto.

MERMELADA DE FRESA

1½ lb (675g) fresas
3 cucharadas(45ml) jugo de limón
1½ lb (675g) azúcar

1. Coloque las fresas y el jugo de limón en un tazón largo, caliente en P-HI por 5 minutos, o hasta que la fruta esté suave. Agregue azúcar y mézclelo bien.
2. Cocine en P-70 por 20-25 minutos, hasta llegar al punto deseado* revuélvalo cada 4-5 minutos.
3. Sirva caliente en un recipiente limpio, cubra y etiquete.

* Punto deseado. : Para determinar el punto deseado coloque 1 tsp(5ml)de mermelada en un plato. deje reposar por 1 minuto. Remueva la superficie con su dedo, si la superficie tiene una consistencia rugosa, el punto deseado se ha logrado.

PAN EN MICROONDAS

4 oz (100g) margarina
4 oz (100g) azúcar
1 huevo
4 oz (100g) harina
2-3 cucharadas(30-45ml) leche

1. Alinee la base del plato con papel encerado a una distancia de 8 pulg " (20,4cm)
2. Bata la margarina y el azúcar juntas hasta tener una mezcla ligera. Bata los huevos con la harina y sírvalos alternadamente con la leche.
3. Ponga la mezcla en un contenedor. Cocine en P-HI por 4-5 minutos.
4. Deje reposar por 5 minutos después puede voltearlo.

HUEVOS

½ oz (15g) mantequilla
4 huevos
6 cucharadas(90ml) leche
sal y pimienta al gusto

1. Revuelva los huevos y la leche juntos.
2. Coloque la mantequilla a 10 pulg (26cm) del plato. Cocine en P-HI por 1 minuto, hasta que se derrita. Sirva en un plato con la mantequilla derretida.
3. Ponga los huevos en un plato. Cocine en P-HI por 2 minutos. Revuélvalos y cocínelos de nuevos en P-HI por 1 minuto.

HUEVOS REVUELTOS

½ oz (15g) mantequilla
2 huevos
2 cucharadas(30ml) leche
sal y pimienta

1. Derrita la mantequilla en un tazón en P-HI por 1 minuto.
2. Agregue los huevos, leche y sazone. Mézclelo bien.
3. Cocine en P-HI por 3 minutos, revuélvalos cada 30 segundos.

CARNE PICADA

1cebollas pequeñas
1 ajo
1 cucharita(5ml) aceite
7 oz (200g) tomate picado
1 cucharada(15ml) pure de tomate
1 cucharita(5ml) hierbas mezcladas
8 oz (225g) carne picada
sal y pimienta

1. Coloque las cebollas, el ajo y el aceite en la cacerola y cocineP-HI por 2 minutos.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Mézclelo bien.
3. Cubra y cocine en P-HI por 5 minutos después en P-50 por 8-13 minutos o hasta que se cocine la carne.

IMPORTADO Y/O DISTRIBUIDO POR:
WINIADA EWOO ELECTRONICS MÉXICO S.A. DE C.V.
ALCE BLANCO No.36 FRACC. IND. ALCE BLANCO
NAUCALPAN EDO. DE MÉXICO C.P. 53370
CALL CENTER: (55) 1165 8118 LADA: 800 200 2882

HECHO EN CHINA