

ABOUT THIS MANUAL

VISION CREATIVE, INC.

서울 중로구 통의동
6번지 이룸빌딩 4층

답 당	왕해청 님		
브 랜 드	DAEWOO	언 어	스페인어
F. MODEL	KOR6LCBWWCE011NW00 / KOR6LCBWBCE011NB00 /		
	KOR6LCBWRCE011NR00 / KOR6LCBWSCE011NS00		
B. MODEL	KOR-6LCW / KOR-6LCB / KOR-6LCR / KOR-6LCS		
B U Y E R	DECO항		
COUNTRY	중국		
인 쇄			
MEMO	총 28p		

연락처

VISION 담당 방문 수

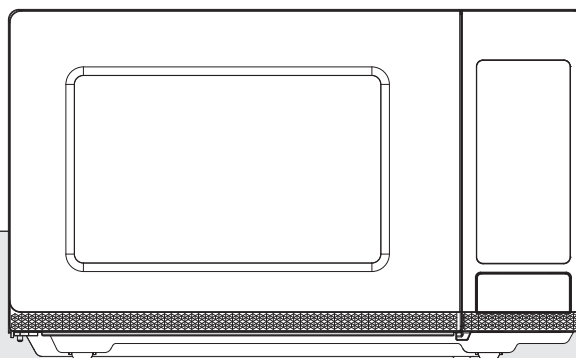
TEL: 730-0660 FAX: 730-3788

HORNO DE MICROONDAS

Capacidad de 19,82dm³ (0,7 pies cúbicos)

KOR-6LCW / KOR-6LCB / KOR-6LCR / KOR-6LCS

MANUAL DE USUARIO
Y LIBRO DE COCINA



Antes de operar este horno, se recomienda leer estas instrucciones.

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

- (a) **No intente operar el horno con la puerta abierta**, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas. Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.
- (b) **No coloque ningún objeto** entre la puerta y el gabinete tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.
- (c) **No opere el horno en caso de estar dañado**. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, asimismo 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	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 CARACTERISTICAS	6
• DIAGRAMA DE CARACTERISTICA (continuación)	7
• PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN	8
• FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL	9
AJUSTE DEL RELOJ	9
DESCONGELAMIENTO POR PESO	10
DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO	10
COCINADO EN UNA ETAPA	11
COCINADO EN DOS ETAPAS.....	11
+30SEG	12
COCIANDO AUTOMÁTICO.....	13
SEGURO CON BLOQUEO.....	14
AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA.....	14
PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO.....	14
• CUIDADO DE SU HORNO DE MICROONDAS	15
• ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO.....	16
• CUIDADO Y LIMPIEZA	16
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS	17
• INSTRUCCIONES DE COCCIÓN.....	18
• CÓMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO.....	19
• ARCO ELÉCTRICO	19
• PRINCIPIOS DE LAS MICROONDAS	20
• COMO SE COCINAN LOS ALIMENTOS	20
• TABLA DE CONVERSIONES.....	20
• TÉCNICAS DE COCCIÓN	21
• TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO.....	22
• TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO	23
• TABLA DE VEGETALES.....	24
• RECETAS	25

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Cuando se usan equipos eléctricos deben seguirse ciertas reglas básicas de seguridad, incluyendo lo siguiente:
ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocución, incendio, daños a personas o exposición excesiva a la energía de microondas:

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar el equipo.
2. Lea y siga las recomendaciones en:
 "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA 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 ave 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 para 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 ó 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 limpieza vengan por separado, ver las instrucciones de limpieza.
16. Para reducir el riesgo del fuego en la cavidad del horno:
 - a) No recuece los alimentos. Tenga especial cuidado con el equipo cuando coloque papel, plástico u otras materias combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - b) Quite las ataduras de alambre de las bolsas de plástico o papel antes de introducirlos en el horno.
 - c) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación.
 - d) No utilice el horno para almacenar objetos, no deje productos de papel, utensilios de cocina o comida en el interior del horno cuando éste se encuentre sin operar.
17. Líquidos, tales como agua, el café, o el té pueden ser calentados más allá del punto de ebullición sin aparentar que están hirviendo, debido a la tensión de la 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 LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES REPENTINAMENTE HIERVAN O EXPLOTEN CUANDO SE LES INTRODUCE UNA CUCHARA Y OTRO UTENSILIO.**
 Para reducir el riesgo de lesión a las personas:
 - a) No recaliente el líquido.
 - b) Revuelva los líquidos antes y durante el calentamiento.
 - c) No utilice directamente contenedores de lados con cuellos estrechos.
 - d) Después de calentar, permita que el envase repose en el horno de microondas por un tiempo corto antes retirarlo del horno.
 - e) Tenga especial cuidado cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el contenedor.
18. No use el horno para calentar químicos corrosivos 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 de el interior del horno, está 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 esta 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 electricista calificado o al personal de servicio, si las instrucciones de instalación no son completamente entendibles o si existe alguna duda de que el equipo esté conectado adecuadamente a tierra, cuide también:

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

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.

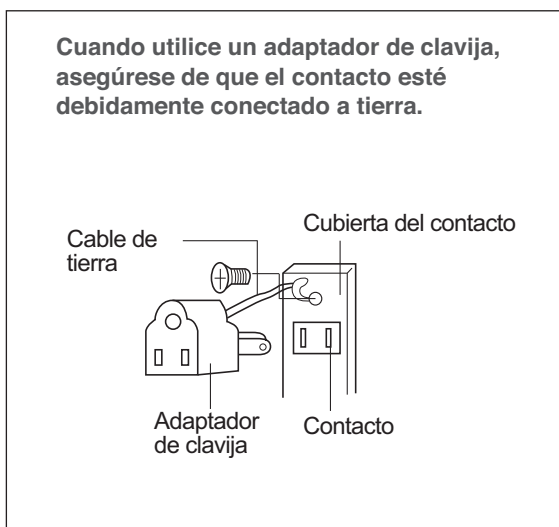
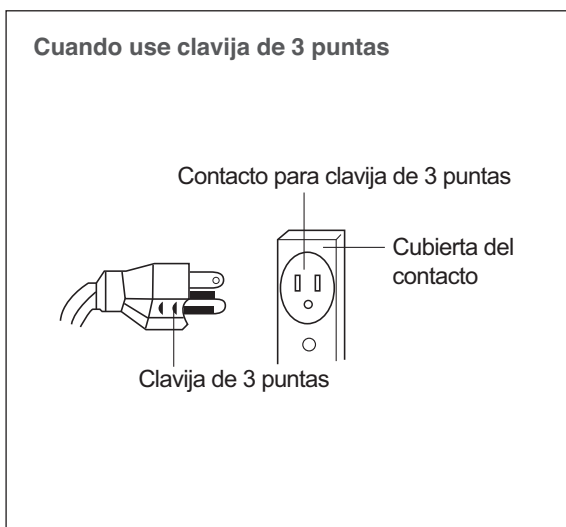
6. Suministro de Energía - Revise el voltaje de su domicilio.

Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 9,5A a 127V~ 60 Hz 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

Fuente de Alimentación		127 V ~ 60 Hz Fase sencilla con conexión a tierra
MICROONDAS	CONSUMO DE POTENCIA	950W
	POTENCIA DE SALIDA	600W
	FRECUENCIA	2450 MHz
Dimensiones externas (Ancho x Alto x Fondo)		446 x 270 x 316 mm (17,6 x 10,6 x 12,4 pulgadas)
Dimensiones de la cavidad (Ancho x A lto x Fondo)		295 x 210 x 303 mm (11,6 x 8,3 x 11,9 pulgadas)
Capacidad		19,82dm ³ (0,7 pies cúbicos) aprox.
Peso neto		Aproximadamente 8,9kg (19,6 lb)
Cronómetro		59 minutos 99 segundos
Niveles de potencia		10 Niveles

* Las especificaciones están sujetas a cambio sin notificación previa, para mejoras del equipo.

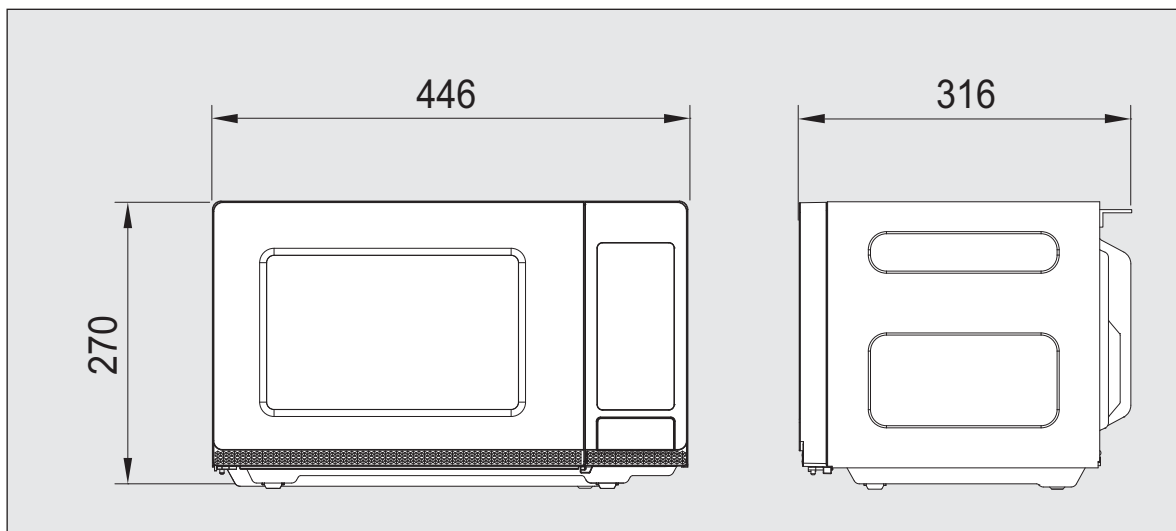
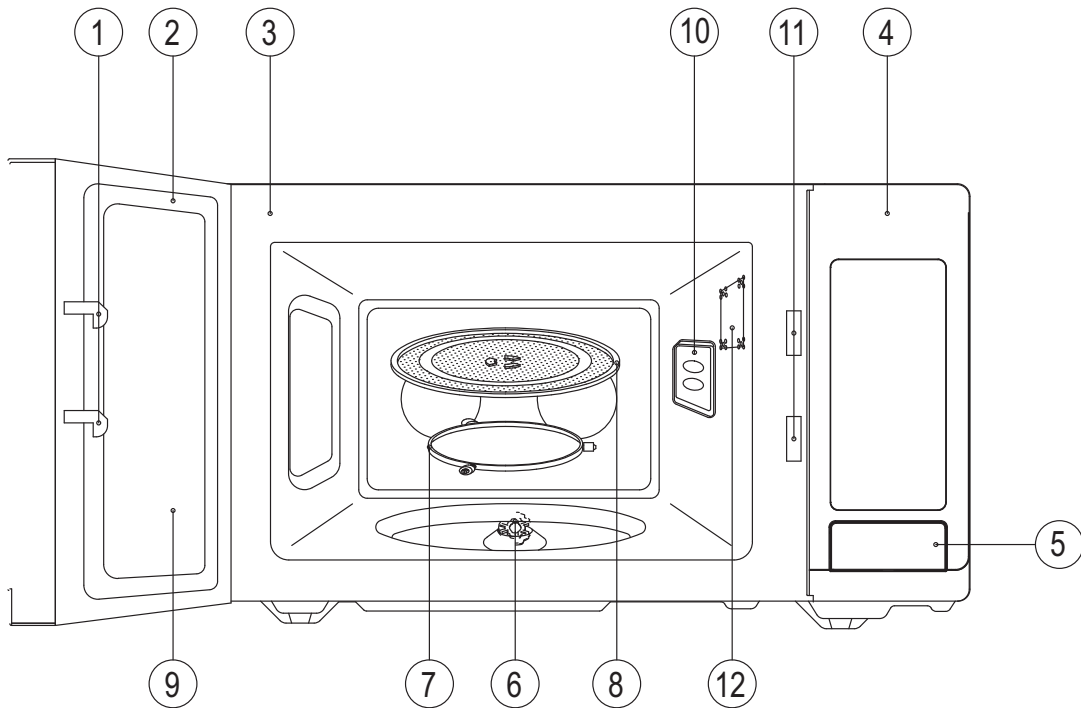
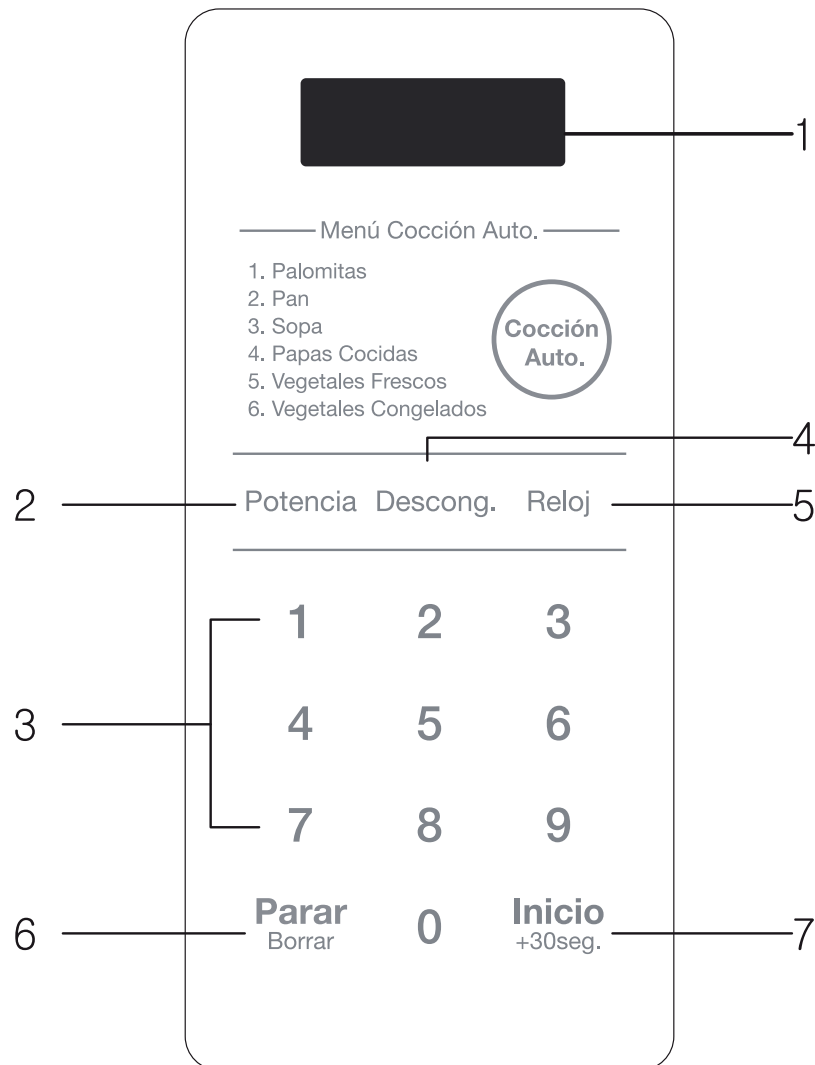


DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS



- 1 Ganchos del seguro de la puerta - Este horno funciona solamente cuando la puerta está cerrada totalmente.
Si se abre la puerta, el horno deja de funcionar y de producir microondas, hasta que la puerta se vuelve a cerrar.
- 2 Sello de la puerta - Este sello mantiene a las microondas dentro de la cavidad y asimismo previene la fuga de éstas.
- 3 Cavidad del horno
- 4 Panel de control
- 5 Botón de apertura - Para abrir el horno presione este botón.
- 6 Eje - En este eje debe ajustar el plato de cristal para que pueda girar durante la cocción.
- 7 Arillo - Sostiene al plato de cristal para que este pueda girar.
- 8 Plato de cristal - Hecho de cristal especial a prueba de calor. La bandeja debe de estar en posición apropiada antes de operar. No caliente alimentos directamente en la bandeja.
- 9 Ventanilla de puerta. - Permite observar los alimentos. Esta ventana fue diseñada de modo que la luz pueda pasar e impedir la salida de las microondas.
- 10 Cubierta protectora - Evita que en la salida de las microondas se salpique cuando se cocinan los alimentos.
- 11 Sistema de **gijulix**
- 12 Lámpara del horno. - Automáticamente se enciende durante la operación.

DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICA (continuación)



1 Pantalla.- Muestra la hora del reloj, tiempo de cocción, niveles de potencia y otros indicadores.

2 Potencia.- Ajusta el nivel de potencia.

3 Botones numéricos.- Ajusta el tiempo actual y el tiempo de cocinado.

4 Descongelado.- Descongela alimentos por peso o por tiempo.

5 Reloj.- Ajusta el tiempo actual.

6 Parar/Borrarr.- Detiene el funcionamiento del horno o cancela alguna indicación.

7 Inicio / +30seg.- Inicia la operación del horno. También se usa para recalentar en intervalos de 30 segundos.

PROCEDIMIENTO DE OPERACIÓN

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno:

- 1** Revise que el suministro de energía sea monofásico de 127V~ 60Hz con conexión a tierra.
- 2** Ponga los alimentos en un recipiente adecuado para microondas. Después, abra la puerta del horno y coloque el recipiente sobre el plato de cristal. El plato deberá girar y permanecer en su lugar durante la cocción de los alimentos.
- 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 para hacerlo oprima el botón de apertura del panel de control. El horno se detendrá automáticamente.
- 6** Cada vez que oprima alguno de los botones de las funciones del panel de control, se oirá un sonido para reconocer la función.
- 7** El horno cocina automáticamente en potencia máxima, a menos que se indique algún nivel de potencia inferior.
- 8** La pantalla muestra “ : 0” cuando el horno es conectado a la toma de corriente.
- 9** Al término de algún proceso de cocción, en la pantalla se volverá a mostrar la hora del reloj.
- 10** Cuando se oprima la función PARAR/Borrar durante la operación del horno; éste suspenderá el cocinado pero conservará la información del tiempo de cocción remanente. Para borrar toda la información (excepto de la hora actual) oprima la función PARAR/Borrar una vez más. Si la puerta se abre durante la operación, la información también se retendrá.
- 11** Si oprime el botón INICIO y el horno no opera, verifique que el área entre la puerta y el sello de la puerta no esté obstruida y revise que la puerta se encuentre bien cerrada. El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta haya cerrado completamente o que el programa de cocción haya sido seleccionado nuevamente.

Asegúrese de instalar adecuadamente el horno y verifique que se encuentre bien conectado en la toma de corriente.

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

AJUSTES DEL RELOJ

Cuando el horno se conecte por primera vez al suministro eléctrico, la pantalla digital mostrará " : 0" y se escuchará un BEEP. Si la energía se suspende momentáneamente, y luego regresa, la pantalla digital volverá a mostrar " : 0".

Reloj

1. Presione el botón RELOJ una vez.
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.
Por ejemplo: Si desea ajustar la hora del reloj a las "11:20", oprima los botones "1", "1", "2" y "0" en éste orden.
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 parpadeará mientras ajusta la hora. Si seleccionó el sistema de reloj de 12 horas, entonces podrá ajustar la hora entre la "1:00" y las "12:59".

Si seleccionó el sistema de reloj de 24 horas, entonces podrá ajustar la hora entre las "0:00" y las "23:59".

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

DESCONGELAMIENTO POR PESO

El DESCONGELAMIENTO POR PESO le permitirá descongelar los alimentos de forma fácil, sin tener que hacer conjeturas sobre la cantidad de tiempo requerido. Para el uso de ésta función siga los pasos que se presentan a continuación.


- | | | |
|---|---|---|
|  | 1. Oprima el botón DESCONG.
Para el modo de descongelamiento por peso. | La pantalla mostrará " 0 " . |
| | 2. Oprima los botones numéricos para introducir el peso deseado. | La pantalla mostrará los valores que seleccionó |
| | 3. Oprima el botón de INICIO | |

NOTA: Su horno puede ser programado para (200~3000g). en modo de descongelamiento por peso.

El tiempo de descongelación es determinado automáticamente por el peso introducido. Cuando presione el botón INICIO , la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un sonido, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, Ud. oirá 3 sonidos.

DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

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

- | | | |
|---|---|---|
|  | 1. Presione el botón DESCONG.
dos veces. Para el modo descongelamiento por tiempo. | La pantalla mostrará " 0 " . |
| | 2. Oprima los botones numéricos para introducir el tiempo deseado. | La pantalla mostrará los valores seleccionados. |
| | 3. Oprima el botón de INICIO | |

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

Cuando presione el botón INICIO , la pantalla mostrará la cuenta regresiva del tiempo de descongelamiento. Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un sonido, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, Ud. oirá 3 sonidos.

COCINADO EN UNA ETAPA

Potencia •

1. Presione el botón POTENCIA.
(Ajuste el nivel de potencia deseado.)

La pantalla mostrará el nivel ajustado.

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

2. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de cocción deseado.

La pantalla mostrará el tiempo ajustado.

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

3. Oprima el botón de 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 sonidos.

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, asimismo para el cocinado lento de carnes.

COCINADO EN DOS ETAPAS

Algunas recetas requieren que los alimentos sean descongelados antes de cocinarlos.

• Descong. •

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

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

2. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de descongelamiento ó el peso deseado.

Potencia •

3. Oprima el botón de POTENCIA.
(Ajuste el nivel de potencia deseado.)

"P-HI" Aparecerá en pantalla y el nivel seleccionado.

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

La pantalla mostrará los valores seleccionados.

5. Oprima el botón de INICIO

Se mostrará la cuenta regresiva y el tiempo restante de el modo DESCONG. Cuando el horno emita un BEEP, gire y reacomode los alimentos. Al termino del modo DESCONG. el horno emitirá un sonido y comenzará a cocinar. En la pantalla se mostrará en cuenta regresiva el tiempo restante del modo de cocinado M/W (Microondas). Cuando el modo de cocinado M/W termine, usted escuchará 3 BEEPS.

Durante el descongelamiento, si usted presiona el botón DESCONG. la pantalla mostrará "dEF" por 3 segundos. Durante el cocinado M/W (Microondas) si usted presiona el botón de POTENCIA, la pantalla mostrará el nivel de potencia seleccionado por 3 segundos.

+30 seg

La función +30seg le permite recalentar por periodos de 30 segundos a máxima potencia simplemente con presionar el botón +30seg.

Si oprime repetidamente el botón de +30seg , usted puede extender el tiempo de recalentado hasta por 5 minutos en incrementos de 30 segundos.

INICIO
/+30seg.

1. Presione el botón +30 seg.

Cuando Ud. presione el botón de +30 seg , la pantalla mostrará ":30" .
Despues de 1,5 seg el horno comenzará a recalentar.

COCINADO AUTOMÁTICO

El COCINADO AUTOMÁTICO, le permite cocinar o recalentar muchos de sus alimentos preferidos con tan sólo presionar el botón de COCCIÓN AUTO. Cuando usted presione el botón de COCCIÓN AUTO una vez, aparecerá en pantalla "AC-1". Presionando en varias ocasiones usted puede seleccionar otra categoría de alimento que se muestren abajo.



1. Presione el botón de COCCIÓN AUTO una vez para una porción de 99gr (aprox.) de PALOMITAS. En pantalla aparecerá "AC-1".

2. Presione el botón AUTO COCCIÓN dos veces para 4 piezas de PAN. En pantalla aparecerá "AC- 2".

3. Presione el botón AUTO COCCIÓN tres veces para un plato de sopa de 350 gr (12 oz). En pantalla aparecerá "AC- 3".

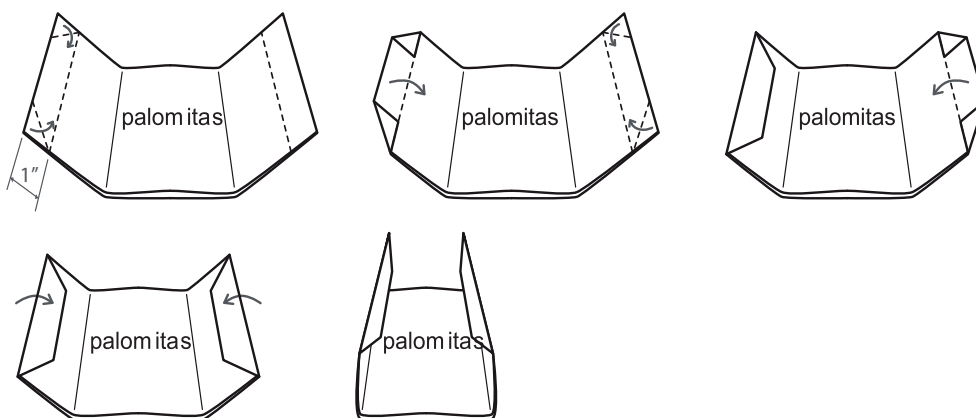
4. Presione el botón AUTO COCCIÓN cuatro veces para 3 piezas de PAPAS. En pantalla aparecerá "AC- 4".

5. Presione el botón AUTO COCCIÓN cinco veces para 200 gr (7 oz) de VEGETALES FRESCOS. En pantalla aparecerá "AC- 5".

6. Presione el botón AUTO COCCIÓN seis veces para 200gr (7 oz) de VEGETALES CONGELADOS. En pantalla aparecerá "AC- 6".

Cuando presione el botón INICIO. La pantalla cambiará al tiempo de cocción de la cantidad y el horno comenzará a cocinar.

Al usar el AC-1, coloque la bolsa de Palomita en el plato de cristal sin tocar las paredes de horno; se recomienda hacer unos pliegues a la bolsa de palomitas como se muestra la siguiente figura para que el giro de la bolsa de palomitas sea mas fácil.



NOTA:

No utilice el botón AUTO COCCIÓN para cocinar la porción de palomita no recomendada en este manual.

SEGURO CON BLOQUEO

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 sonido. Para cancelar el bloqueo, presione y mantenga presionado el botón PARAR/BORRAR por 3 segundos, hasta escuchar un sonido.

PARA AJUSTAR EL MODO DE AHORRO DE ENERGÍA

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
y en el reloj aparecerá, " :0".
 2. Presione y mantenga presionado el botón RELOJ por 3 segundos.
La pantalla se apagará y emitirá un sonido.
Para operar el horno en modo de ahorro de energía, presione cualquier botón.
Entonces ":0" o el reloj aparecerá en pantalla y la operación de todas las funciones serán iguales que en el modo normal. Pero si no se utiliza en un plazo de 10 segundos en modo limpio, todo el contenido de pantalla desaparecerá.
 3. Para cancelar el modo de ahorro de energía, simplemente repita el procedimiento. Cuando la pantalla este encendida.
El modo de ahorro de energía se cancelará y se escuchará un sonido.
El horno seguirá trabajando en forma normal.
-

PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTÁ EN FUNCIONAMIENTO

1. Presione el botón PARAR / BORRAR.
 - Usted puede reiniciar el horno con sólo presionar el botón INICIO.
 - Presione el botón 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 oprimiendo el botón INICIO.

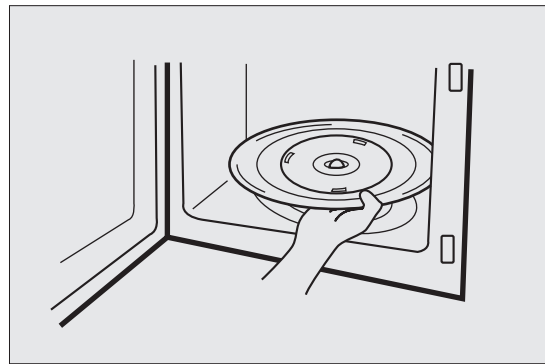
NOTA: El horno dejará de operar cada vez que se abra la puerta

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 está demasiado sucio. No es recomendable usar detergentes fuertes o abrasivos.
- 3** El exterior del horno se debe de limpiar con agua y detergente; 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 en el marco de la puerta, límpielo con un paño suave. Esto suele ocurrir cuando el horno 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 y detergente suave o en un lavaplatos automático.
- 7** El aro y la base de la cavidad interior, deben limpiarse con regularidad para evitar causar ruido. Simplemente limpie la superficie con agua y detergente suave o con limpiador de ventanas y seque. El eje puede lavarse con agua tibia.

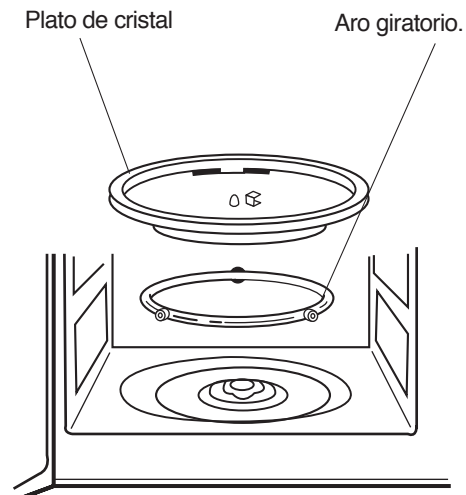


ARO GIRATORIO

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

PLATO DE CRISTAL

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



ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Revisando los siguientes puntos, usted podría evitar una llamada innecesaria al servicio técnico.

* G]YI 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.

* G]\ UmWhispas en el interior:

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

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

La lista de los centros de servicio autorizados se encuentra en la póliza de garantía del equipo.

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, no permita que se acumulen residuos en la superficie. Limpie el área de los ganchos de seguridad frecuentemente con un detergente neutro. Nunca utilice detergentes en polvo ni corrosivos.
3. Cuando abra la puerta, asegúrese de cerrarla, ya que si permancese abierta podría causar que cuelgue y que cualquier peso pueda causar que el horno caiga y ocasiona algún accidente o que la puerta se dañe. No opere el horno si está 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. Este horno de microondas, solo puede ser reparado y ajustado por personal técnico calificado.
5. El horno se debe de limpiar regularmente y remover los residuos de comida.
6. La falta de cuidado y limpieza del horno, puede propiciar al deterioro de la superficie y afectar la vida de operación del horno, causando una situación peligrosa.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- * P: Accidentalmente puse a funcionar el horno sin comida. ¿Lo habre dañado?**
R: Operar el horno sin alimentos en el interior durante un corto período de tiempo 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. Al abrir la puerta, el Al abrir la puerta, el magnetrón se detiene en automático y la energía se suspende y el tiempo de cocción restante se mantiene para su reinicio.
- * P: ¿Porqué se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**
R: La acumulación de humedad es normal. Esto sucede, porque los alimentos al cocinarse producen vapor.
- * 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 al interior de la cavidad del horno. Los orificios están hechos para permitir el paso de la luz a través de ellos pero no permiten el paso de la energía.
- * P: Porque los huevos en cociones 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. Al cocinar con el microondas, el calor está en los alimentos mas no en el horno. Muchos alimentos pueden acumular bastante calor para permitir que el proceso de cocción continúe incluso cuando los alimentos se han retirado del horno. El tiempo de reposo permite que se cocine el interior de trozos de carne, vegetales y pan por completo sin sobre calentar el exterior.
- * P: ¿Que significa “Tiempo de reposo”?**
R: Tiempo de reposo significa retirar los alimentos del horno y cubrirlos para agregar un tiempo de cocción final. Esto deja libre al horno para la siguiente cocción.
- * P: ¿Por qué mi horno XYa JWccbXUg no cocina rápido como lo indica la guía de cocción XY 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 un sobre calentamiento que es el problema más común al usar el horno. Variaciones en el tamaño, forma y peso pueden requerir más tiempo de cocción. Use su criterio junto con las sugerencias de la guía rápida de cocción para verificar cual 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 XY microondas puede dañarse si GY opera cuando está vacío?**
R: Sí, nunca lo haga funcionar vacío.
- * P: ¿Puedo operar el horno de microondas sin Y plato de cristal o cambiarlo por un plato grande?**
R: No. Si usted quita el plato de cristal puede obtener resultados pobres. Los utensilios que utilice, deben colocarse sobre el plato de cristal.
- * 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 empaques para palomitas. No use las bolsas regulares de papel. Detenga el horno tan pronto escuche 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.

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

UTENSILIOS DE COCINA

Los utensilios de cocina deben ser revisados para asegurarse de que son adecuados para el uso en hornos de microondas.

Los utensilios y recipientes usados en los microondas deben estar fabricados de materiales que no funcionen como barrera a la energía de las microondas. Esto significa que, generalmente, se deberá cocinar en plástico, vidrio o cerámica. Los recipientes de metal reflejan la energía de las microondas e inhiben la cocción.

Además del material también se debe considerar la forma del recipiente.

Material	Seguridad	Comentarios
Hojas de aluminio	▲	Se pueden utilizar en pequeñas cantidades para evitar un sobre calentamiento. Arqueos pueden ocurrir si las hojas de aluminio están muy cerca de las paredes del horno.
Plato	●	No caliente por más de 8 minutos.
Barro y Chino	●	Porcelana, alfarería, barro esmaltado y porcelana china se pueden utilizar, a menos que tengan metal.
Platos desechables	●	Algunos alimentos congelados son guardados en este tipo de material.
Comida rápida • Poliestireno • Bolsas de papel o periódico • Papel reciclado o de metal	● × ×	Se pueden usar para calentar. El sobrecalentamiento puede derretir el material. Se pueden incendiar. Puede causar arqueos.
Cristalería • Recipientes de vidrio • Fina cristalería • Jarra de vidrio	● ● ●	Se pueden utilizar, sin que tengan adornos de metal. Se pueden utilizar para calentar alimentos o líquidos. Cristalería delicada puede reventarse por el calor. Quite la tapa.
Metal • Vajilla • Termos	× ×	Puede causar arqueos.
Papel • Platos, vasos, servilletas y papel para la cocina • Papel reciclable	● ×	Para tiempos cortos de cocción. Pueden absorber exceso de humedad. Pueden causar arqueos.
Plástico • Recipientes • Adherible • Bolsas para congelar	● ● ▲	Particularmente resistentes al calor. Algunos plásticos se pueden deformar o decolorar a altas temperaturas. No utilice plástico tipo "melamine" Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar el plástico protector, puede escapar algo de vapor. Si no son volátiles. No se deben cerrar herméticamente. Piquelas si es necesario.
Papel encerado	●	Se puede utilizar para retener humedad y prever salpicaduras

● : Uso recomendado

▲ : Uso limitado

× : No recomendo

CÓMO USAR EL HORNO DE MICROONDAS SIN RIESGO

Uso General

Procure no obstruir los orificios o forzar los dispositivos de seguridad de la puerta. No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta del horno, ni permita que se acumulen residuos en la superficie. Limpie continuamente la superficie con detergentes suaves, 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 ocasionando que el horno se caiga y cause daños a las personas o al horno.

Alimentos

Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa. El horno no está diseñado para esterilizar.

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 puede llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es extenso.

No cocine huevos con cascarón o con la yema entera ya que la presión podría hacer que el huevo explote.

Revuelva los huevos antes de cocinarlos.

Papas, manzanas, yemas de huevo, pollo, jitomates y salchichas son ejemplos de comidas con pieles no porosas, las cuales se deben perforar antes de ser cocinadas para evitar que estallen.

No intente freír en el horno de microondas.

No opere el horno si los sellos de la puerta están dañados, si la puerta está doblada ó si las bisagras están dobladas ó dañadas.

No opere el horno si está vacío. Esto puede dañar el horno. No intente utilizar el horno para secar ropa, papel u otros materiales, esto puede causar fuego. No use productos de papel reciclado ya que estos pueden contener impurezas, las cuales pueden reflejar las microondas y causar fuego. No maltrate ó golpee el panel de control, esto puede dañar al horno.

Siempre de un plazo de por lo menos 20seg después de que el horno haya terminado de operar y se apague para que la temperatura se iguale a la del ambiente, revuelva durante el recalentado si es necesario y siempre después de recalentar.

Para prevenir un estallido por ebullición, usted debe de poner un palillo o un agitador de vidrio dentro de bebidas y revolver antes, durante y después de cocinar.

No descuide el horno mientras se cocinan las palomitas.

No cocine el maíz palomero en bolsas de papel común 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. No coloque la bolsa de palomita directamente sobre el plato de cristal. Colóquelas en un recipiente especial de uso para microondas.

No use aceite para cocinar palomitas a menos que sea recomendado por el fabricante de palomitas.

No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de palomitas.

La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz, sólo ocasionará que se quemen e incendien.

Recuerde que después de hacer las palomitas, el plato y la bolsa de palomitas estarán muy calientes, tome la bolsa con cuidado usando pinzas o guantes para retirarla del horno.

ARCO ELÉCTRICO

Si nota la presencia de un arco eléctrico, oprima PARAR/BORRAR y arregle el problema.

Arco eléctrico es el término utilizado cuando se generan chispas eléctricas dentro del horno.

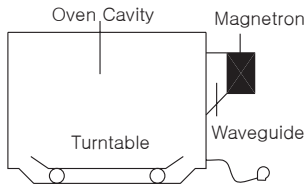
El arco eléctrico es causado por:

- Algúna parte metálica o aluminio tocan algún lado del equipo
- Alimentos envueltos en aluminio (las esquinas puntiagudas funcionan como antenas).
- Rebabas de metal, rejillas o vajillas con bordes de oro dentro del horno.
- Las toallas de papel reciclado contienen algunas piezas de metal.

PRINCIPIO DE LAS MICROONDAS

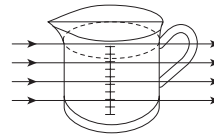
La energía de microondas se ha usado para cocinar y calentar alimentos desde los experimentos realizados con el Radar desde la II Guerra Mundial. Las microondas están siempre presentes en la atmósfera, ya sea en forma natural o artificial. Las microondas creadas de forma artificial incluyen la radio, los radares, televisión, aparatos de telecomunicaciones y teléfonos para el automóvil.

CÓMO SE COCINAN LOS ALIMENTOS



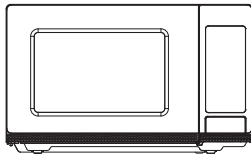
En un horno de microondas la electricidad es convertida en microondas por el magnetrón.

► TRANSMISION



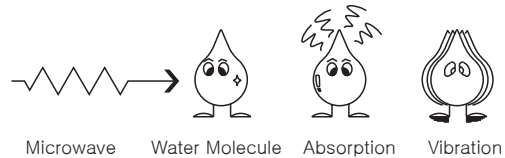
Entonces al pasar por los recipientes, esta radiación es absorbida por las moléculas de agua contenidas en los alimentos, ya que todos los alimentos contienen agua en mayor o menor cantidad

► REFLEXION



Las microondas rebotan en las paredes del gabinete y el recubrimiento de la puerta

► ABSORCIÓN



La radiación de microondas hace que las moléculas de agua vibren de forma vigorosa, causando fricción, y por lo tanto calor. Las microondas pueden ser absorbidas más fácilmente por las partículas de grasas y azúcares, por lo que los alimentos ricos en ellas se calientan con mayor facilidad. Las microondas solo pueden penetrar una distancia de 4 a 5 cm, por lo que el calor se desplaza a través de los alimentos por conducción, como en los hornos tradicionales, los alimentos se calientan de afuera hacia adentro.

TABLAS DE CONVERSIÓN

MEDIDAS DE PESO		MEDIDAS DE VOLUMEN		CUCHARAS	
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 LIQUIDOS					
1 taza	= 8 onzas de fluido			= 240 ml	
1 pinta	= 16 onzas de fluido (UK 20 fl oz)			= 480 ml (UK 560 ml)	
1 cuarto	= 32 onzas de fluido (UK 40 fl oz)			= 960 ml (UK 1120 ml)	
1 galón	= 128 onzas de fluido (UK 160 fl oz)			= 3840 ml (UK 4500 ml)	

TÉCNICAS DE COCCIÓN

TIEMPO DE REPOSO

Los alimentos densos como la carne, las papas y los pasteles requieren de un tiempo de reposo, dentro o fuera del horno, después de calentarlos, para permitir que el centro se caliente completamente. Envuelva los trozos de carne y papas con papel aluminio mientras están en reposo. Los trozos de carne necesitan de 10 a 15 min. aprox., mientras que las papas necesitan de 5 min. Otros alimentos como son los vegetales, pescado, etc. requieren de 2 a 5 min.

Después de descongelar los alimentos, se deben dejar reposar. Si no se calientan los alimentos después del tiempo de reposo se deben calentar por más tiempo.

CONTENIDO DE HUMEDAD

Muchos alimentos frescos como las verduras y frutas, varían su contenido de agua durante las diversas temporadas, especialmente las papas.

Por eso los tiempos de cocción deben ser ajustados. Los alimentos secos como las pastas, el arroz, etc. pueden secarse aun más durante el almacenamiento por lo que los tiempos de cocción pueden variar.

DENSIDAD

Los alimentos porosos se calientan de manera más rápida que los alimentos más densos.

PELÍCULA PLÁSTICA

La película plástica ayuda a mantener la humedad de los alimentos y el vapor atrapado ayuda a acelerar la cocción. Antes de calentar los alimentos perfora la película para permitir que el vapor escape.

Siempre tenga mucho cuidado al remover la película de los alimentos ya que el vapor formado estará muy caliente.

FORMA

Las superficies lisas se calientan de forma más uniforme. Los alimentos se calientan mejor cuando están en recipientes redondos que en recipientes cuadrados.

ESPACIO

Los alimentos se calientan más rápido y de manera más uniforme cuando se hallan espaciados. Nunca coloque alimentos uno arriba de otro.

TEMPERATURA DE INICIO

Entre más fríos estén los alimentos más se tardarán en calentarse. Los alimentos que se almacenan en un refrigerador tardarán más tiempo en calentarse que los alimentos almacenados a temperatura ambiente.

LÍQUIDOS

Todos los líquidos deben ser agitados antes y durante el calentamiento, especialmente el agua para evitar la erupción. No caliente líquidos que han sido previamente hervidos, NO LOS SOBRECALIENTE.

VOLTEADO Y AGITADO.

Algunos alimentos requieren ser movidos durante la cocción. La carne y las aves deben ser volteadas a la mitad del tiempo de cocción.

DISPOSICIÓN DE LOS ALIMENTOS

Las porciones individuales de algunos alimentos deben ser colocadas y acomodadas de forma que las partes más delgadas estén hacia fuera.

CANTIDAD

Los alimentos en pequeñas cantidades se calientan más rápido que en grandes cantidades, también pequeñas porciones se calentarán más rápido que las grandes.

PERFORADO DE LOS ALIMENTOS

La piel o membrana de algunos alimentos ocasiona que se forme vapor durante la cocción, por eso deben perforarse o remover un poco de la piel para permitir que el vapor se escape. Algunos alimentos que deben perforarse antes de cocinarse son: huevos, papas, manzanas, salsas, etc.

No intente calentar huevos en su cascara ya que pueden estallar.

CUBIERTAS

Solamente cubra los alimentos con una tapa o con película termoretractil. Cubra pescados, vegetales, cacerolas y sopas.

No cubra pasteles, salsas, papas o pastas.

TABLA DE TIEMPOS DE DESCONGELAMIENTO.

Alimento y peso	Tiempo de Deshielo	Tiempo de Reposo	TÉCNICAS ESPECIALES
CARNE RES Carne picada 1 lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Separe y remueva porciones derretidas con un tenedor.
Guiso de carne 1 1/2 lbs./675g	13-15 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Lomo asado 2 lbs./900g	17-20 min.	45-60 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Empanadas 4 (4 oz..110g)	7-9 min.	15-20 min.	Voltee a la mitad del tiempo.
CERDO Lomo asado 2 lbs./900g	17-20 min.	45-60 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Costillas 1 lb. 450g	8-10 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Chuleta 4 (5 oz./140g)	9-11 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Carne picada 1lb./450g	8-10 min.	15-20 min.	Separe y remueva porciones derretidas con un tenedor.
AVES Pollo entero 2 1/2 lbs./1125g	20-24 min.	45-90 min.	Cambie de lado. Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Pechugas de pollo 1lb./450g	8-10 min.	15-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Pollo frito (cortado) 2lbs./900g	17-19 min.	25-30 min.	Separe y reacomode una vez.
Muslos de pollo 1 1/2 lbs./675g	12-15 min.	15-30 min.	Separe y reacomode una vez.
PESCADOS Y MARISCOS Pescado entero 1lb./450g	6-8 min.	15-20 min.	Voltee a la mitad del tiempo. Cubra si es necesario.
Filetes de pescado 1 1/2 lb./675g	11-13 min.	15-20 min.	Separe y reacomode una vez.
Camarón 1/2 lb./225g	3-4 min.	10-15 min.	Separe y reacomode una vez.

* Los tiempos pueden variar porque las temperaturas de los congeladores varían de un modelo a otro y de una marca a otra.

TABLA DE COCINADO Y RECALENTADO

Alimento	Nivel de potencia	Tiempo de cocción por lb (450g)		
CARNE				
Res				
Costilla	- Poco cocido	P-80		6-8 min.
	- Medio	P-80		7-9 min.
	- Bien cocido	P-80		8-10 min.
Carne picada (para dorar en caserola)		P-HI		4-6 min.
Hamburguesa, Fresca o descongelada (4oz cada una/100g)	2 partes	P-HI		3-4 min.
	4 partes	P-HI		4-5 min.
Cerdo				
Lomo , pierna		P-80		8-10 min.
Tocino	4 rebanadas	P-HI		3-4 min.
	6 rebanadas	P-HI		4-5 min.
NOTA: Los tiempo especificados arriba deben considerarse únicamente como una referencia. Pudiendo variar según el gusto y las preferencias. Los tiempos pueden variar debido a la forma, tamaño, corte y composición de la carne.				
AVES				
Pollo				
Pollo entero		P-HI		7-9 min.
Pechuga con hueso		P-80		6-8 min.
Trozos de pollo		P-80		7-9 min.
Pavo				
Entero		P-HI		9-11 min.
NOTA : Los tiempos especificados arriba deben considerarse únicamente como una referencia. Pudiendo variar según el gusto y las preferencias. Los tiempos pueden variar debido a la forma, tamaño, corte y composición de los alimentos.				
Pescado Fresco				
Alimento	Nivel de Potencia	Tiempo de cocción Por lb/450g	Metodo	Tiempo de Reposo
Filete de pescado	P-HI	4-6 min.	Agregue 15-30 ml(1-2 Cucharadas)	5-7 min.
Mojarra entera, Preparada y limpia	P-HI	4-6 min.	-	6-8 min.
Trucha entera , limpia y preparada	P-HI	5-7 min.	-	6-8 min.
Filete de salmón	P-HI	5-7 min.	Agregue 15-30 ml(1-2 Cucharadas)	6-8 min.
Alimento	Nivel de Potencia	Tiempo de Cocción	Tiempo de Reposo	
Lasagna 1 plato (10 1/2 oz./300g)	P-HI	6-8 min.	Coloque la lasaña en el plato. Cubra con plástico y ventile.	
Cazuela 1 taza 4 tazas	P-HI P-HI	2-4 min. 7-9 min	Cocine en un recipiente para microondas Mezcle una vez a través de todo el calentamiento	
Pure de papas 1 taza 4 tazas	P-HI P-HI	3-5 min. 7-9 min.	Cocine en un recipiente para microondas. Mezcle una vez a través de todo el calentamiento	
Frijoles 1 taza	P-HI	3-5 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 1 lb/500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño 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 1 lb/500g	2-3 min 4-6 min	Prepare de acuerdo al tamaño. Córtelas a la mitad. Colóquelos en el centro.
Courgettes	½ lb/250g	2-3 min	Corte los courgetts 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 ½ lb/250g	1-2 min 2-4 min	Prepare hongos pequeños o córtelos. No agregue agua. Agregue jugo de limón. Rocíe sal y pimienta escurra antes de servir.
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.
Pápas	½ lb/250g 1 lb/500g	3-5 min 6-8 min	Pele y corte cubos del mismo tamaño o cuartos de del mismo tamaño.
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	2-3 min	Agregue 15ml(1tbsp) de agua fría.
Brócoli	½ lb/250g	3-4 min	Agregue 30ml(2 tbsp) de agua fría.
Peas	½ lb/250g	2-3 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	3-5 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.
Vegetales mixtos (estilo chino)	½ lb/250g	4-6 min	Agregue 15ml(1 tbsp) de agua fría.

RECETAS

SOPA DE NARANJA Y TOMATE

1 oz.(25g) de manteca.
1 cebolla mediana cortada.
1 zanahoria y una papa cortadas.
1 ³/₄ lb(800g) de jugo de jitomate
y el jugo de una naranja.
1 ¹/₂ pinta(900ml) de chile, sal y
pimienta.

1. Revuelva y cocine por 1 minuto en P-HI.
2. Agregue cebolla, zanahoria, papa y cocine en P-HI por 6 minutos. Revuelva a la mitad del tiempo de cocinado
3. Agregue los tomates, el jugo de naranja, y todos los ingredientes. Revuelva, sasones con sal y pimienta al gusto. cubra el recipiente y cocine en P-HI por 18 minutos. Revuelva de 2-3 veces durante la cocción, hasta que los vegetales esten suaves.
4. Deje enfriar y sirva.

Sopa fresca de cebolla

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

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

VEGETALES FRITOS

1 tbs (15ml) de aceite de girasol.
2 tbs (30ml) de salsa de soya
1 tbs (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 pimienta roja
4 cebollas salteadas.
4 oz.(100g) castañas en rodajas
¹/₄ cabeza de ajo

1. Coloque aceite, aceite de soya, jerez, jengibre y las zanahorias en un recipiente; revuelva.
2. Cubra y cocine en P-HI por 5-6 minutos y revuelva una vez más.
3. Agregue champiñones, habas, pimienta roja, agua, cebollas salteadas, cabeza de ajo, castañas y revuelva bien.
4. Cocine en P-HI por 6-7 minutos, hasta que los vegetales esten suaves. Revuelva de 2-3 veces durante el tiempo de cocinado.

Revuelva los vegetales y sirvalos con carne y pescado.

POLLO DULCE

4 Pechugas sin hueso
2 tbs(30ml) de miel
1 tbs(15ml) de mostaza
1 tbs(15ml) puré de tomate
1/4 pint(150ml) caldo de pollo

1. Coloque la pechugas en un recipiente.
2. Mezcle todos los ingredientes y colóquelos sobre el pollo. Sasones con sal y pimienta al gusto.
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 9 oz (250g) cada una
2 oz(50g) mantequilla
4 oz(100g) queso
1 tbsp(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 mantequilla, queso, cebollines champiñones, sal y pimienta al gusto. Mezcle muy bien.
2. Coloque la mezcla en las cascaras de las papa y colóquelas dentro de un plato o un sartén.
3. Cocine en P-50 po 10 minutos.

SALSA BLANCA

1 oz(25g) mantequilla
1 oz(25g) harina
1/2 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 leche. Cocine en P-HI por 4-5 minutos; bata cada 2 minutos hasta que se mezclen bien.
Sasóne con sal y pimienta al gusto.

MERMELADA DE FRESA

1 1/2 lb (675g) fresas
3 tbsp(45ml) jugo de limón
1 1/2 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 este suave. Agregue azúcar y mezclelo bien.
2. Cocine en P-70 por 30-35 minutos, hasta llegar al punto deseado* revuelva cada 4-5 minutos.
3. Sirva caliente en un recipiente limpio, cubra y etiquete.

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

PAN EN MICROONDAS

4 oz (100g) margarina
4 oz (100g) azúcar
1 huevo
4 oz (100g) harina
2-3 tbsp(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 sirva alternadamente con la leche.
3. Ponga la mezcla en un contenedor. Cocine en P-HI por 4-5minutos.
4. Deje reposar por 5 minutos después puede voltearlo.

HUEVOS

1/2 oz (15g) mantequilla
4 huevos
6 tbsp(90ml) leche
sal y pimienta al gusto

1. Revuelva los huevos y la leche juntos.
2. Coloque la mantequilla a 10pulg (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

1/2 oz (15g) mantequilla
2 huevos
2 tbsp(30ml) leche
sal y pimienta

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

CARNE PICADA

1 cebollas pequeñas
1 ajo
1 tsp(5ml) aceite
7 oz (200g) tomate picado
1 tbsp(15ml) pure de tomate
1 tsp(5ml) hierbas mezcladas
8 oz (225g) carne picada
1. Derrita la mantequilla en un tazón en P-HI por 1 minuto.

1. Coloque las cebollas, el ajo y el aceite en la caserola y cocine en P-HI por 2 minutos.
2. Coloque todos los demás ingredientes en la cacerola. Mezclelo bien.
3. Cubre y cocine en P-HI por 5 minutos después en P-50 por 10-15 minutos o hasta que se cocine la carne.

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

HECHO EN CHINA