



MICROWAVE OVEN

OWNER'S MANUAL

MODEL : MS-1442DP
MS-1442DB

Please read this manual carefully before using this product.
Retain this manual for future reference.

P/NO.: 3828W5A3151

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

Do not attempt to operate the oven with the door open, since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the oven door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the (1) door (bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

WARNING

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent damage to the oven.

WARNING

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boiling over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken :

1. Avoid using straight sided containers with narrow necks.
2. Do not overheat.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
4. After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check their temperature before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING - To reduce the risk of burns, electric shock, fire, personal injuries or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.

2. Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY”** found on page 2 of this manual.

3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet.

See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** found on page 5 of this manual.

4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.

5. Some products such as whole eggs and sealed containers; for example, closed glass jars, may explode and should not be heated in this oven.

6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.

9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.

10. Do not cover or block any openings on the appliance.

11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water; for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool and the like.

12. Do not immerse cord or plug in water nor allow them to get wet.

13. Keep cord away from heated surfaces.

14. Do not let cord hang over the edge of table or counter where the microwave oven is located.

15. Either-(a) When cleaning door surfaces and oven that comes together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth; or when separate cleaning instructions apply, (b) See door surface cleaning instruction on specific page or section to be included in this manual.

16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:

a. Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.

b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.

c. If materials inside the oven should ignite, **KEEP OVEN DOOR CLOSED**, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

d. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

17. Do not heat any type of baby bottles or baby food containers. Uneven heating may occur and could cause personal injury.

18. Avoid heating small-necked containers such as syrup bottles.

19. Avoid using corrosive and vapors, such as sulfide and chloride.

20. Liquids heated in certain shaped containers (especially cylindrical-shaped containers) may become overheated. The liquid may splash out with a loud noise during or after heating or when adding ingredients (instant coffee, etc.) resulting in harm to the oven and possible injury. In all containers, for best results, stir the liquid several times before heating. Always stir liquid several times between reheatings.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

4	TECHNICAL SPECIFICATIONS
5	INSTALLATION
7	INTRODUCTION
10	FEATURE DIAGRAM / CONTROL PANEL
11	OPERATING INSTRUCTIONS
21	GENERAL PROCEDURE FOR COOKING MEAT
21	GENERAL PROCEDURE FOR COOKING POULTRY
22	GENERAL PROCEDURE FOR COOKING FISH
23	FRESH VEGETABLE CHART
24	OTHER HELPFUL INSTRUCTIONS
25	SAFETY PRECAUTIONS
26	QUESTIONS AND ANSWERS

Specification	Model No.	MS-1442DP / MS-1442DB
Power Input		120V AC / 60Hz
Output		1150W (IEC60705 RATING STANDARD)
Microwave Frequency		2450MHz
Outside Dimensions		556mm(W) X 320mm(H) X 438mm (D)
Cavity Dimensions		374mm(W) X 254mm(H) X 406mm (D)
Power Consumption		1,550W

A. GROUNDING INSTRUCTIONS

For personal safety, this appliance must be properly grounded.

In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape route for the electric current.

The power cord of this appliance is equipped with a grounded three prong plug to minimize the possibility of electric shock hazard from this appliance.

The plug must be plugged into an outlet that is

WARNING – Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

properly installed and grounded.

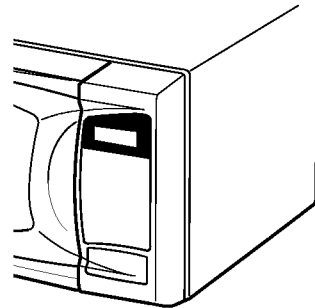
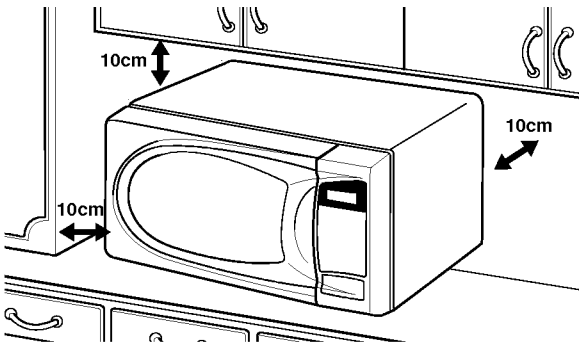
The consumer should have it checked by a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Caution: Attaching the adapter ground terminal to the wall receptacle cover screw does not ground the appliance unless the cover screw is metal and not insulated, and the wall receptacle is grounded through the house wiring.

- Usage situations where the appliance power cord will be unplugged frequently, it is recommended not to use an adapter plug in these situations, because unplugging of the power cord causes undue strain on the adapter and leads to eventual failure of the adapter ground terminal.

NOTE:

1. A Short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If a long cord or extension cord is used. (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.



B. CIRCUITS

For safety purposes this oven must be plugged into above 15 Amp for 120V, 60Hz and above 10 Amp for 220V, 60Hz circuit. No other electrical appliances or lighting circuits should be on this line. If in doubt, consult a licensed electrician.

C. VOLTAGE WARNING

The voltage used at the wall receptacle must be the same as specified on the oven serial plate located on the back or on the side of the oven control panel. Use of a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other type of accident causing damage to the oven.

Low voltage will cause slow cooking. In case your microwave oven does not perform normal operation in accordance with AC power source and voltage, unplug the power cord and then plug it back again.

D. DO NOT BLOCK AIR VENTS

All air vents should be kept clear during cooking. If air vents are covered during oven operation the oven may overheat. In this case a sensitive thermal safety device automatically turns the oven off. The oven will be inoperable until it has cooled down sufficiently.

E. PLACEMENT OF THE OVEN

Your microwave oven can be placed easily in your kitchen, family room, or anywhere else in your home. Place the oven on a flat surface such as a kitchen countertop or a specially designed microwave oven cart. Do not place oven above a gas or electric range. Free air flow around the oven is important.

F. RADIO INTERFERENCE

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - a. Clean door and sealing surfaces of the oven
 - b. Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - c. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - d. Move the microwave oven away from the receiver.
 - e. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Ordinarily, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect.

Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy. These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed. Microwaves do not heat the cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance. Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no “left over” energy to harm you when you cook your food.

Getting The Best Results From Your Microwave Oven

Keeping an eye on things. The recipes in this book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends, of course, on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation, so that you can see inside and check the progress of your recipe. Directions given in recipes to ‘elevate’, ‘stir’, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting cooking times. To check the wattage of your oven, refer to the specifications at the beginning of this book. Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times.

For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While undercooked food may be cooked more, overcooked food could be ruined. Some of the recipes, particularly those for bread, cakes, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, this food will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. As you gain experience in using your microwave oven, you will become increasingly skillful in estimating both cooking and standing times for various foods.

How Food Characteristics Affect Microwave Cooking

Density of foods: Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods, such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous foods that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of foods: The upper portion of tall foods, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall foods during cooking, sometimes several times.

Moisture content of foods: Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry foods such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to moisture.

Bone and fat content of foods: Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Therefore, care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that the meats do not cook unevenly and do not become overcooked.

Quantity of foods: The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of foods: Microwaves penetrate only about 1 inch (2.5 cm) into food; the interior portion of thick food is cooked as the heat generated on the outside travels inward. In other words, only the outer edge of any food is actually cooked by microwave energy; the rest is cooked by convection. It follows then that the worst possible shape for food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the center is even warm. Round, thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Special Techniques In Microwave Cooking

Browning: Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Foods that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce to achieve an appetizing color. The most commonly used browning sauces are Worcestershire sauce, soya sauce and barbecue sauce. Since relatively small amounts of browning sauces are added to foods, the original flavors of recipes are not altered.

Covering: A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. You may either use a lid or microwave clingfilm with the corners folded back to prevent splitting.

Covering with greaseproof paper: Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But, because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Wrapping in greaseproof or paper towel: Sandwiches and many other foods containing prebaked bread should be wrapped prior to microwaving to prevent drying out.

Arranging and spacing: Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Stirring: Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, foods are stirred for the purpose of blending. Microwaved foods, however, are stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the center, as the outside of the food heats first.

Turning over: Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards: Since microwaves are attracted to the outside portion of foods, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and food will cook evenly.

Shielding: Strips of aluminum foil, which block microwaves, are sometimes placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is tightly secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating: Thick or dense foods are often elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and center of the food.

Piercing: Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include both yolks and whites of eggs, clams and oysters and many whole vegetables and fruits.

Testing if cooked: Because foods cook so quickly in a microwave oven, it is necessary to test food frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5F°(3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time: Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows food to finish cooking and also helps flavors blend and develop.

Microwave-Safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven. Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there is a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Testing utensils for microwave use: Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven.

Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

- 1. Dinner plates:** Many kinds of dinnerware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.
- 2. Glassware:** Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as food warms.

- 3. Paper:** Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid colored paper products as the color may run.

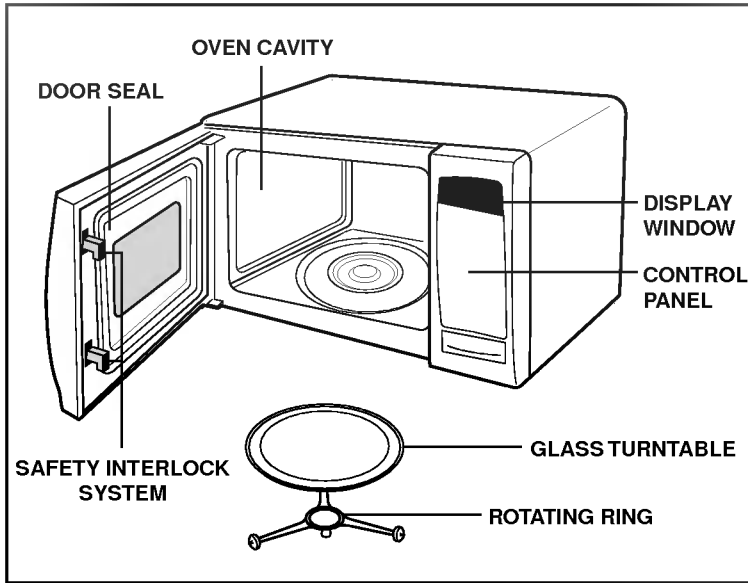
- 4. Plastic storage containers:** These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

- 5. Plastic cooking bags:** These are microwave-safe, provided they are specially made for cooking. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

- 6. Plastic microwave cookware:** A variety of shapes and sizes of microwave cookware is available.

- 7. Pottery, stoneware and ceramic:** Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

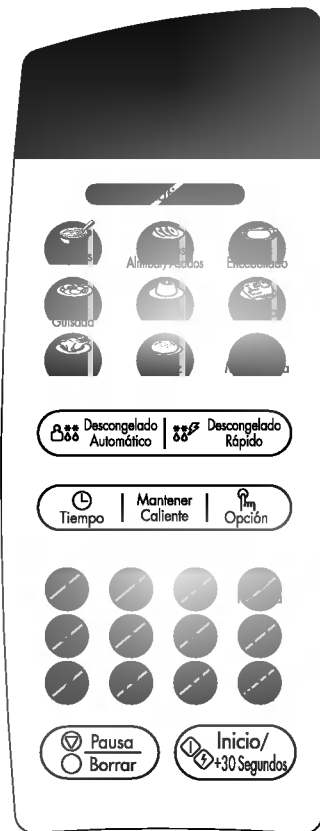
CAUTION: ITEMS WITH HIGH IRON CONTENT AND HIGH LEAD CONTENT ARE NOT SUITABLE FOR COOKING.



Your oven will be packed with the following materials:

- Glass Turntable 1 each
- Owner's Manual 1 each
- Rotating Ring 1 each

This microwave oven is designed for household use only. It is not recommended for commercial purposes.



MS-1442DP



MS-1442DB

NOTE: A beep sounds when a pad on the control panel is touched, to indicate a setting has been entered.

SETTING CLOCK

You can set either a 12 hour clock or a 24 hour clock. If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

Example: To set 11:11hrs. by using the 12hrs. clock.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Reloj** twice. **12H** will show in the display.



3. Touch **Inicio**. **12:00** will show in the display.



4. Enter the time by touching **[1], [1], [1], and [1]**. **11:11** will show in the display.



5. Touch **Inicio**. The clock starts counting.

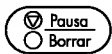
NOTE:

If you want to set the clock by using the 24 hrs. clock, Touch Reloj once, then 24H will show in the display.

+ 30 MÁS (ADD 30 SECONDS)

A time-saving pad. This simplified control allows you quickly set and start microwave cooking without the need to touch INICIO.

Example: To set cooking time for 2 minutes by using +30 Más



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **+30 Segundos** 4 times. The oven begins cooking and the display shows time counting down.

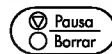
NOTE:

If you touch +30 Segundos, it will add 30 seconds, up to 10 minutes.

TIMED COOKING

This function allows you to cook for a desired time. As many foods need slower cooking (at less than HI-POWER) in order to obtain the best results, there are 10 power-levels settings in addition to the HI-POWER.

Example: To cook food on 80% Power (Power8) for 5 minutes 30 seconds



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Tiempo**. **INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION** will show in the display.



3. Enter 5 minutes 30 seconds by touching **[5], [3], and [0]**. **5:30** will show in the display.



4. Touch **Potencia**.



5. Touch **8**. To select power level 80%. **P-80** will show in the display.



6. Touch **Inicio**.

NOTE:

If you do not select power level, the oven will operate at power HIGH (at the highest). To set HI-POWER cooking, skip steps 4 & 5 above.

2 STAGE TIMED COOKING

For Two Stage cooking, repeat timed cooking steps 2 through 5 on the previous page before touching the +30 Más pad for additional Time and Power program you want to add.

Auto Weight Defrost can be programmed before the first stage to defrost first and then cook.

MICROWAVE POWER LEVELS

Your microwave oven is equipped with ten power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below will give you some idea of which foods are prepared at each of the various power levels.

- The chart below shows the power level settings for your oven.

MICROWAVE POWER LEVEL CHART

Power Level	Use
10 (High)	<ul style="list-style-type: none"> • Boiling water. • Browning ground beef. • Making candy. • Cooking poultry pieces, fish, & vegetables. • Cooking tender cuts of meat.
9	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating rice, pasta, & vegetables.
8	<ul style="list-style-type: none"> • Reheating prepared foods quickly. • Reheating sandwiches.
7	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking egg, milk and cheese dishes. • Cooking cakes, breads. • Melting chocolate.
6	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking veal. • Cooking whole fish. • Cooking puddings and custard.
5	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking ham, whole poultry, lamb. • Cooking rib roast, sirloin tip.
4	<ul style="list-style-type: none"> • Thawing meat, poultry and seafood.
3	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking less tender cuts of meat. • Cooking pork chops, roast.
2	<ul style="list-style-type: none"> • Taking chill out of fruit. • Softening butter.
1	<ul style="list-style-type: none"> • Keeping casseroles and main dishes warm. • Softening cream cheese.

CHILD LOCK

This is a unique safety feature that prevents unwanted oven operation such as used by children. Once the child lock is set, no cooking can take place.

Example : To set the child lock



Touch and hold **Pausa/Borrar** until **BLOQUEADO** appears in the display and a single beep is heard.

When CHILD LOCK is already set, if you touch other cooking pads, the window shows **BLOQUEADO** in the display. Then you can cancel the Child Lock according to below procedure.

Example : To cancel the child lock

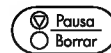


Touch and hold **Pausa/Borrar** until **DESBLOQUEADO** disappears in the display.

LATIN MENU

Latin menu made easy! Your oven's menu has been preprogrammed to cook food automatically. Tell the oven what you want, and then, let your microwave oven cook your selections.

Example: To cook 2 cups of Frijoles (beans) simply follow the step below



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Frijoles**. **PRESIONE TECLAS 1-3** will show in the display.



3. Touch **[3]**. **2 TAZAS** will show in the display.



4. Touch **Inicio**.

AUTOMATIC COOKING CHART (LATIN MENU)

Menu	Quantity	Ingredient s	Directions
Beans (Frijoles)	1 Cup 1.5 Cups 2 Cups	Ingredients for 1 Cup: 1 cup of beans 6 cups of water For 1 1/2 Cups: 1 1/2 cups of beans 7 cups of water For 2 Cups: 2 cups of beans 8 cups of water	Place water and beans in a deep bowl and cook pressing the FRIJOLES function. When Beep sounds stir. It is not necessary to cover the beans during cooking. When cooking time is complete allow 10 minutes of standing time. Ingredients for sauce: 1 tablespoon of olive oil. 1 tablespoon of parsley 2 tablespoons of chopped onion 2 chopped garlic cloves 3 tablespoons of tomato sauce Salt to taste To prepare the sauce: Mix all ingredients in a microwave safe tray and cook for 4 minutes at 100% power, then mix the sauce with the beans and cook for 5 minutes at 100% power. When cooking time finish give 10 minutes of standing time before serving. * Important: Before cooking, the beans must be immersed in water containing 2 tablespoons of sodium bicarbonate for at least 8 hours.
Plantains (Plátanos)	4 Portions	Candied plantains: 2 ripe plantains in slices 1/2 bar of butter 1/2 cup of brown sugar 1 teaspoon of vanilla 1 teaspoon of cinnamon 1/2 cup water	Place all ingredients in a microwave-safe bowl and cook uncovered in the microwave by pressing the PLÁTANOS EN ALMIBAR function. When BEEP sounds, stir the plantains. When the cooking time is complete allow 3 minutes of standing time.
		Roasted Plantains: 2 ripe plantains	Peel and cut in halves the ripe plantains and place into a microwave safe bag and close tight. Using a fork make 3 or 4 holes in the bag. Microwave by pressing the PLATANOS ASADOS function. When cooking time is complete allow 3 minutes of standing time.
Onion Beef Steaks (Bistec Encebolla do)	4 Portions	4 medium size Beef Steaks 2 medium size onions 4 tablespoons of oil 2 spoons of Worcestershire sauce Salt and pepper to taste	Cut the onions in slices and microwave in a covered container by pressing the BISTEC ENCEBOLLADO function. Meanwhile, season the steaks with salt, pepper and Worcestershire sauce; when the beep sounds place in the microwave with the onions, cover and cook for the remaining time. When cooking time is complete allow 5 minutes of standing time.
Meat Stew (Carne (Guisada)	5 Portions	1/2 kilo of seasoned soft meat 1 cup of diced potatoes 2 tablespoons of oil 1/2 cup of green beans 1/2 cup of chopped carrot 2 tablespoons of chopped onion 1 tablespoon of salt 1/2 teaspoon of black pepper 1 cup of tomato sauce 1 cup of corn	Mix all ingredients in a safe microwave container and press Carne Guisada function. When BEEP sounds stir and cook for remaining time. When cooking time finishes give 5 minutes of standing time.

AUTOMATIC COOKING CHART (LATIN MENU)

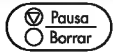
Menu	Quantity	Ingredientes	Directions
Cream Caramel (Flan)	6 Portions	1 Lt. of milk 8 hole eggs 150 gr. of sugar 100 gr. of sugar 5 lemon drops 1 cinnamon stick 1 lemon peel 1 orange peel	To make cream: mix milk, 150 gr. of sugar, orange peel, lemon peel and cinnamon and cook in FLAN function. When BEEP sounds stir and let cool down. To make caramel, use another recipient and place 100g of sugar with 5 lemon drops and 2 tablespoons of water and cook in FLAN function. When BEEP sounds caramel is ready, place in little moulds. Add the eggs to the mix, stir with energy and remove, cinnamon stick, lemon and orange peel and place the mix over the caramel in the moulds, place inside microwave and cook for the remaining time in Flan function. * After standing time refrigerate at least 2 hours before serving.
Lasagna (Lasaña)	8 Portions	1 package of pre-cooked lasagna 1 can of tomato sauce 2 pounds of ground beef 4 cloth of garlic 1 chopped carrot 2 chopped onions 3 tablespoons of oil 1 tablespoon of oregano 2 pounds of mozzarella cheese in slices 1/2 glass of white wine (optional)	Place in a microwave safe tray the garlic, oil, carrots, onions, oregano and press LASANA function. When beep sounds, add the beef, tomato sauce and wine (if it is the case) and keep cooking. When second BEEP sounds make the lasagna in a microwave safe tray placing one layer of pasta, one layer of sauce and one layer of mozzarella cheese. When finish add the remaining sauce over the pasta and cook for remaining time in the microwave. Optional: 1- When cooking time finishes put in browning function for 7 minutes to give appetizing color. 2- When making the sauce add 1/2 glass of wine.

POLLO (CHICKEN)

Your oven's menu has been pre-programmed to automatically cook certain food. Just input the necessary information and then let your microwave cooks your selections.

Be sure to close the oven door before selecting categories.

Example: To cook Sopa de Pollo (chicken soup)



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Pollo** 2 times.
SOPA DE POLLO will show in the display.



3. Touch **Inicio**.

NOTE:

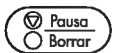
If you don't touch Pausa/Borrar pad when the cooking is over, the oven provides you with the tone message that finished the cooking at intervals of long time.

ARROZ (RICE)

Your oven's menu has been pre-programmed to automatically cook certain food. Just input the necessary information and then let your microwave cooks your selections.

Be sure to close the oven door before selecting categories.

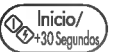
Example: To cook two cups of Arroz Blanco, (White Rice) simply follow the step below.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Arroz** once.
ARROZ BLANCO will show in the display.



3. Touch **Inicio**.
PRESIONE TECLAS 1-3 will show in the display.



4. Touch **3**.
2 TAZAS will show in the display.



5. Touch **Inicio**.

NOTE:

If you don't touch the Pausa/Borrar pad when the cooking is over, the oven provides you with the tone message that finished the cooking at intervals of long time.

MENU DIETA (DIET MENU)

Your oven's menu has been pre-programmed to automatically cook certain food. Just input the necessary information and then let your microwave cooks your selections.

Be sure to close the oven door before selecting categories.

Example: To cook 4 Papas al Horno (Baked Potatoes), simply follow the step below.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Menu Dieta**. three times.
PAPAS AL HORNO will show in the display.



3. Touch **Inicio**.
PRESIONE TECLAS 1-3 will show in the display.



4. Touch **3**.
4 PAPAS will show in the display.



5. Touch **Inicio**.

AUTOMATIC COOKING CHART (POLLO)

Menu	Quantity	Ingredients	Directions
Roast Chicken (Pollo Asado)	4 Portions	4 quarts of skinless chicken Worcestershire sauce Chinese sauce parsley oil salt and pepper	Season the chicken and put in special chicken roast container for microwave and press the POLLO ASADO function; when BEEP sounds turn over the chicken. When second BEEP sounds, turn over again and cook for remaining time. When cooking time finish give 6 minutes of standing time. Note: For better taste season 8 hours before cooking time.
Chicken Soup (Sopa de Pollo)	5 Portions	1 pound of seasoned chicken breast, chunked 1/2 teaspoon of oregano 2 tablespoons of sliced onion 3 tablespoons of coriander leaf 1 cup of diced potatoes 1/2 cup of diced carrots 2 package of chicken soup with annatto seeds 1/2 teaspoon of black pepper 7 cups of water 1 tablespoon of salt	Cut all ingredients in chunks and place them in a large microwave safe bowl, add the water and press the SOPA DE POLLO function. When beep sounds add cilantro leaves and cook for the remaining time. Add salt and pepper to taste. Note: To season chicken breast use one of the packages of chicken soup with annatto seeds, salt and pepper.
Chicken Stew (Pollo Guisado)	5 Portions	1 Chopped chicken (skinless) 1 onion 1 green sweet pepper 3 garlic cloves 1/2 can of tomato sauce 1 cup of chicken consomme 2 tablespoon of oil salt and pepper to taste	Place the oil, sweet pepper, onion, garlic and chicken in microwave safe container, and press the POLLO GUISADO function. When BEEP sounds, add tomato sauce, chicken consomme and keep cooking. When second BEEP sounds, turn over the chicken and cook for the remaining time. When cooking time finishes give 8 minutes of standing time.
Chicken with Almond Cream (Pollo con Crema de Almendras)	2 Portions	2 Boneless chicken breast 1/4 Pound of butter 1/2 cup of milk cream Sliced Almonds Salt and pepper to taste	In a microwave safe container with lid, place butter and almonds, press the POLLO A LA CREMA Function; when BEEP sounds, add the chicken breasts. When second BEEP sounds turn over the chicken breasts. When third BEEP sounds add milk cream. When cooking time is complete allow 5 minutes of standing time. * If sauce do not get thicker add 2 tablespoons of fine cornflour to cream and cook for 30 more seconds. * You can substitute almonds for any dry fruit without shell such as: nuts, pistachios, marañon seeds, etc

AUTOMATIC COOKING CHART (ARROZ)

Menu	Quantity	Ingredients	Directions
Rice (Arroz Blanco)	1 Cup 1.5 Cups 2 Cups	Ingredients for 1 cup 1 cup of Rice 1 1/2 cups of water Salt 1 Teaspoon of oil or Margarine Ingredients for 1 1/2 cups 1 1/2 cups of rice 2 cups of water Salt 1/2 Tablespoon of oil or Margarine Ingredients for 2 cups 2 Cups of rice 3 cups of water Salt 1 Tablespoon of oil or Margarine	Place the rice, water, salt and oil or margarine in microwave safe container with enough capacity because rice tends to grow while cooking. Press function ARROZ, select the desired quantity and press Inicio. When first BEEP sounds, stir and continue the cooking for the remaining time. Let stand for 5 minutes after cooking.
Rice with Chicken (Arroz con Pollo)	6 Portions	2 boneless chicken breasts 1/2 cup of petit pois 1/2 of a big onion 1 cup of rice 1 medium size red sweet pepper 1/2 cup of filled olives 3 garlic cloves 2 cups of water 1/2 chopped carrot 2 branch of chopped celery salt and pepper to taste 1 chicken consomme oil	Cut in small pieces all vegetables and chicken, add salt and pepper. Place in a large microwave safe bowl with the oil and cook in the ARROZ CON POLLO function. When beep sounds, add rice. When second BEEP sounds, add water, chicken consomme, olives and keep cooking. When third BEEP sounds, stir and cook until cooking time finishes.
Rice With Vegetables (Arroz con Vegetales)	6 Portions	1/2 cup of petit pois 1/2 cup of onion 1 cup rice 1/2 green sweet pepper 1/2 cup of shopped carrot oil, salt and pepper 4 garlic cloves 1 cup of chopped green beans 1/4 cup of chopped celery 1 1/2 cup of vegetable consomme 1 chicken consomme	Place all vegetables in a microwave safe container and cook in the ARROZ CON VEGETALES. When BEEP sounds, add the rice, stir and keep cooking. When second BEEP sounds, add vegetable consomme and chicken consomme and keep cooking. When third BEEP sounds, stir and cook for remaining time.
Rice Pudding (Arroz con Leche)	6 Portions	1 cup of rice 4 cups of water 2 cups of whole milk 6 tablespoons of sugar (300 grams) 1/2 lemon peel 2 cinnamon stick 1 tablespoon of butter (60 grams)	In microwave proof container place together rice (not washed), water, cinnamon and the lemon peel, and cook pressing the ARROZ CON LECHE function. When BEEP sounds, add the sugar, and milk and cook the mix for the remaining time. When cooking time is complete. add butter and stir until creamy. Let stand for 15 minutes. * After cooking decorate with raisins, ground cinnamon or lemon peel. * Cook uncovered in a large microwave-safe container, because rice grows while cooking.

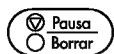
AUTOMATIC COOKING CHART (MENU DIETA)

Menu	Quantity	Ingredients	Directions
Vegetables Soup (Sopa de Vegetales)	6 Portions	6 cups of water 1 onion 1 carrot 1 chicken or vegetable consomme 1/2 medium cabbage 1 cup of chopped green beans salt and pepper to taste 1/2 cup of chopped celery 1 green sweet pepper 1 potato 1 cilantro leave 1 tomato 4 garlic cloves	Cut all vegetables in squares. Put in a microwave safe bowl, add the water and press the SOPA DE VEGETALES function. When BEEP sounds, add cilantro and consomme and cook for the remaining time. Add salt and pepper to taste. Note: If you want more consommé reduce any vegetable in the recipe.
Steamed Fish (Pescado al Vapor)	4 Portions	4 fish fillets 1 onion 3 garlic cloves 1 laurel leave 1/2 cup of white wine 1 carrot 1 cup of water salt and pepper to taste	Add salt and pepper to fish fillets. Place all vegetables with water, wine and laurel in microwave safe container, cover and press the PESCADO ASADO function. When BEEP sounds, add the fish fillets and cook without lid. Give 4 minutes of standing time. Cooking time could vary depending on the thickness of the fish fillets.
Baked Potatoes (Papas al Horno)	2 Potatoes 3 Potatoes 4 Potatoes	Potatoes	Wash the potatoes and pierce them all around several times with a cook fork. Place in a microwave safe container and press the PAPAS AL HORNO function.
Roasted Fish (Pescado Asado)	4 Portions	1 onion 2 garlic cloves 1 tablespoon of oil (optional) 2 Pargos (Red snappers) salt and pepper to taste	Make cuts in both sides of fish, add salt and pepper to taste. Put onion and garlic in special roast container for microwave without lid and cook in the PESCADO ASADO function. When BEEP sounds, add the fish over the onions put lid and cook for the remaining time.
Scrambled Eggs (Huevos Revueltos)	5 Portions	6 eggs 1 teaspoon of margarine 1/2 cup of onion 1/2 cup of chopped tomato 1/2 chopped ham 1/2 cup of green paprika 1/2 cup of milk cream Salt and pepper to taste	Place onions, tomato, ham, paprika and margarine in a microwave safe bowl and press the "HUEVOS REVUELTOS" function. When BEEP sounds, stir and keep cooking; meanwhile mix the eggs and the milk cream. When BEEP sounds, for second time add this mix to the rest of ingredients in a buttered container and cook for the remaining time stirring every 3 minutes. * It is important to stir eggs every BEEP, if not it can result in an omelet.

AUTO WEIGHT DEFROST

The Auto Defrost by Weight feature is an accurate defrosting method for frozen meat, poultry and fish. The oven will automatically determine the defrosting time and power level. The defrosting time for each food item is determined according to the weight you enter. The oven will BEEP during the defrost cycle. At this time open the door, turn over and separate or rearrange the food. Remove any portion that has been thawed. Return frozen portions to the oven and press Inicio to resume the defrost cycle. The oven will not stop during BEEP unless the door is opened.

Example : To defrost 1.2 kg of beef, select Meat menu, enter the weight, and press Inicio.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Descongelado Automático**. **TROZO DE CARNE** will show in the display.



3. Enter the weight by touching **[1]** and **[2]**. **1200G** will show in the display.



4. Touch **Inicio**.

NOTE:

- The benefit of this Auto Defrost feature is the automatic setting and control of defrosting, but just like conventional defrosting you must check the foods during the defrosting time.
- For best results, remove fish, shellfish, meat and poultry from its original paper or plastic closed package (wrapper) Otherwise, the wrap will hold steam and juice closed to the foods which can cause the outer surface of the foods to cook.
- Place foods in shallow glass baking dish or microwave roasting rack to catch drippings
- Food should still be somewhat icy in the center when removed from the oven.
- When it is difficult to remove the wrap from the food, defrost the wrapped food for about a quarter of the total defrost time, which is displayed at the beginning of the defrost cycle. Then remove the food from oven, and remove the wrap from food. The oven will BEEP twice during the defrosting cycle.

QUICK DEFROST

The QUICK DEFROST feature provides you with the quick defrosting method for 0.5 kg of meats. The oven automatically sets the defrosting time for the food. (Meats 0.5 kg only)

Example : To defrost 500 g of Meat.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Descongelado Rápido**.

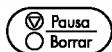
AUTO DEFROST CHART

Menu	Quantity	Temperature	Process	Remarks
Meat	0.1kg ~ 2.0kg	Frozen (-18 °C)	Place the meat in a low bowl and in the microwave. Rearrange halfway during cooking. When the time is up, take out and wrap with aluminum foil. Wait for half an hour.	<ul style="list-style-type: none"> • For raw chunk meat, steaks, sliced meat, etc. • See if the food is uniformly defrosted on the halfway beep. If any part of the food thaws faster than others, cover the thawed part with aluminum foil to slow down defrosting in that area.
Poultry	0.1kg ~ 2.3kg	Frozen (-18 °C)	Place the chicken in a low bowl and in the microwave. Rearrange halfway during cooking. When the time is up, take out and wrap with aluminum foil. Wait for half an hour.	<ul style="list-style-type: none"> • For whole or chopped chicken meat, etc. • See if the food is uniformly defrosted on the halfway beep. If any part of the food thaws faster than others, cover the thawed part with aluminum foil to slow down defrosting in that area.
Fish	0.1kg ~ 2.0kg	Frozen (-18 °C)	Place the fish in a low bowl and in the microwave. Rearrange halfway during cooking. When the time is up, take out and wrap with aluminum foil. Wait for 20 minutes.	<ul style="list-style-type: none"> • For whole or chopped fish, etc. • See if the food is uniformly defrosted on the halfway beep. If any part of the food thaws faster than others, cover the thawed part with aluminum foil to slow down defrosting in that area.

OPTION

You can select ON/OFF of beeper, scroll speed control and ON/OFF of Demo.

Example 1: To turn off sound of beeper.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



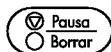
2. Touch **Opción**.
PRESIONE INICIO PARA DESACTIVAR SONIDO will show in the display.



3. Touch **Inicio**.

NOTE: To turn beep back on, repeat step 1~3.

Example 2: To change scroll speed display



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Opción** twice.
VELOCIDAD DE SKROLL show in the display.



3. Touch **Inicio**.
1-RÁPIDO
2-NORMAL
3-LENTO will show in the display.



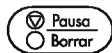
4. Touch **1**.
RÁPIDO will show in the display.



5. Touch **Inicio**.

NOTE: To change speed of scroll display back to another speed, repeat steps 1~5.

Example 3: To turn on DEMO.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Opción** three times. **PRESIONE INICIO PARA ACTIVAR DEMO** will show in the display.



3. Touch **Inicio**.

HOLD WARM

HOLD WARM will continue for up to 99 minutes until the door has been opened or Pausa/Borrar has been touched.



1. Touch **Pausa/Borrar**.



2. Touch **Mantener Caliente**.
MANTENER CALIENTE will show in the display.



3. Touch **Inicio**.
MANTENER CALIENTE will show in the display.

Your oven has a "MANTENER CALIENTE" feature that keeps the food warm after cooking is complete.

GENERAL PROCEDURE FOR COOKING MEAT

"WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle."

1. No special techniques are required. The roast should be prepared and seasoned (if desired) as for any other conventional cooking method. Meat should be thoroughly defrosted before cooking.
2. Place the meat on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and place on the turntable.
3. Cook according to the cooking chart using the longer time for small joints and the shorter time for large joints. Use the longer time for thicker chops.
4. Turn the meat once halfway through the cooking time.
5. Let STAND for 5-10 minutes wrapped in foil after cooking. The standing time is very important as it 'finishes off' the cooking time.
6. Ensure meat, especially pork, is thoroughly cooked before eating.

MEAT COOKING CHART-MICROWAVE COOKING

Cut	Cooking Time per 454g (1 lb)	Microwave power
Beef		
Topside/Silverside -Rare	8 1/2-9 minutes	M-HIGH (80%)
-Medium	9-10 minutes	M-HIGH(80%)
-Well done	11-12 1/2 minutes	M-HIGH(80%)
Beefburgers	7-9 minutes	MEDIUM(60%)
Minced meat (to brown for casserole)	6-8 minutes	M-HIGH(80%)
Sausages 2	2-3 minutes	HIGH
4	4-5 minutes	HIGH
8	5-7 minutes	HIGH
Lamb		
Leg, fillet, shoulder.	13-16 minutes	M-HIGH(80%)
Pork		
Loin, leg	12-15 minutes	M-HIGH(80%)
Bacon	Approx. 1/2 minute per slice	HIGH

NOTE: The above timings should be regarded as a guide only to allow for individual tastes and preferences. The timings may vary due to the shape, cut and composition of the meat.

GENERAL PROCEDURE FOR COOKING POULTRY

"WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle."

1. No special techniques are required. The poultry should be prepared as for any other conventional cooking method. Season if desired.
2. Poultry should be thoroughly defrosted, ensuring giblets and any metal clamps are removed.
3. Prick the skin and lightly brush with vegetable oil unless self basting.
4. All poultry should be placed on a microwave roasting rack or microwave-proof plate and placed on the turntable.
5. Cook according to the instructions, in the cooking chart turning the bird over halfway through the cooking time. Poultry items, because of their shape have a tendency to cook unevenly, especially in very bony parts. Turning the birds during roasting helps to cook these areas evenly.

NOTE: If whole birds are stuffed, the weight of the stuffed birds should be used when calculating the cooking time.

6. Let STAND for 5-10 minutes wrapped in foil after cooking before carving. The standing time is very important as it 'finishes off' the cooking time.

GENERAL PROCEDURE FOR COOKING POULTRY

7. Ensure poultry is thoroughly cooked before eating. Whole poultry is cooked when the juices run clear from the inside thigh when it is pierced with a sharp knife. Poultry portions should be pierced with a sharp knife through the thickest part to ensure that the juices are clear and the flesh is firm.

POULTRY COOKING CHART-MICROWAVE COOKING

Poultry	Cooking Time per 454g (1 lb)	Microwave Power
CHICKEN Whole Breast (boned) Portions	9 1/2-12 minutes 8-10 minutes 9-11 minutes	M-HIGH(80%) M-HIGH(80%) M-HIGH(80%)
Turkey Whole	8 1/2-11 1/2 minutes	M-HIGH(80%)

NOTE: The above timings should be regarded as a guide only to allow for individual tastes and preferences .
Timings may vary due to shape and composition of the food.

GENERAL PROCEDURE FOR COOKING FISH

"WARNING: Do not use aluminum foil during cooking cycle."

1. Arrange fish in a large shallow non metallic dish or casserole.
2. Cover with pierced microwave plastic film or casserole lid.
3. Place the dish on the turntable.
4. Cook according to the instructions in the cooking chart. Flakes of butter can be added to the fish if desired.
5. Let STAND as directed in the cooking chart before serving.
6. After standing time ensure the fish is thoroughly cooked. The fish should be opaque and flake easily.

FRESH FISH COOKING CHART

Fish	Cooking time per 454g (1 lb)	Microwave setting	Method	Standing time
Fish fillets	4-6 minutes	HIGH	Add 1-2x15 ml(1-2 tbsp) lemon juice	2-3 minutes
Cod/Haddock steaks	5-7 minutes	HIGH	Add 1-2x15 ml(1-2 tbsp) lemon juice	3-4 minutes
Lemon Sole fillets	2 1/2-4 minutes	HIGH	Add 1-2x15 ml(1-2 tbsp) lemon juice	2-3 minutes
Dover Sole	4-6 minutes	HIGH	Add 1-2x15 ml(1-2 tbsp) lemon juice	2-3 minutes
Whole Mackerel cleaned and prepared	4-6 minutes	HIGH	—	3-4 minutes
Whole Trout, cleaned and prepared	5-7 minutes	HIGH	—	3-4 minutes
Salmon steaks	5-6 minutes	HIGH	Add 1-2X15 ml(1-2 tbsp) lemon juice	3-4 minutes

Vegetable	Amount	Cook Time at HIGH	Instructions	Standing time
Artichokes (8 oz. each)	2 medium 4 medium	5-7 9-11	Trim. Add 2 tsp. Water and 2 tsp. of juice. Cover.	2-3 minutes
Asparagus, Fresh, spears	450g	6-8	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole.	2-3 minutes
Beans, green & wax	450g	8-9	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Beets, Fresh,	450g	14-18	Add 1/4 cup of water in 1-qt. covered casserole. Rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes
Broccoli, Fresh, spears	450g	4-6	Place broccoli in baking dish. Add 2 tbsp. of water.	2-3 minutes
Cabbage, Fresh, Chopped	450g	5-6	Add 1/4 cup of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Carrots, Fresh, sliced	2 cups	3-4	Add 2 tbsp. of water in 1 1/2 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Cauliflower, Fresh, whole	450g	6-8	Trim. Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Fresh, flowerets	2 cups	4-5	Slice. Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Celery, Fresh, sliced	4 cups	6-8		2-3 minutes
Corn, Fresh	2 ears	9-11	Husk. Add 2 tbsp. of water in 1-qt. baking dish. Cover.	2-3 minutes
Mushrooms, Fresh, sliced	225g	3-4	Place mushrooms in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Parsnips, Fresh, sliced	450g	5-7	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Peas, Green, Fresh	4 cups	5-7	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Potatoes, sweet, whole (6-8 oz. each)	2 medium 4 medium	6-8 8-10	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes
Potatoes, white whole baking (6-8 oz. each)	2 potatoes 4 potatoes	5-8 8-11	Pierce potatoes several times with fork. Place on 2 paper towels. Turn over halfway through cooking.	2-3 minutes 2-3 minutes
Spinach, Fresh, leaf	450g	5-6	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole.	2-3 minutes
Squash, Acorn or buttemut. Fresh	1 medium	6-8	Cut squash in half. Remove seeds. Place in 8x8-inch baking dish. Cover.	2-3 minutes
Zucchini Fresh, sliced	450g	7-9	Add 2 tbsp. of water in 1-qt. covered casserole. Stir halfway through cooking.	2-3 minutes
Zucchini Fresh, whole	450g	6-8	Pierce. Place on 2 paper towels. Turn zucchini over and rearrange halfway through cooking.	2-3 minutes

For Best Results:

1. When determining the cooking time for a particular food, begin by using the minimum time and checking occasionally for doneness. It is easy to overcook food because microwaves cook very quickly.
2. Small quantities of food or foods with low water content may dry out and become hard if cooked too long.
3. Do not use the oven for drying kitchen towels or paper products. They may burn.
4. Break eggs before cooking them in the microwave.
5. For food items such as apples, potatoes, egg yolks, chicken livers, etc., be sure to pierce the skin or membrane to prevent bursting of the food while cooking in the oven.

Defrosting Frozen Foods:

1. Foods that have been frozen can be placed directly in the oven for thawing. (Be certain to remove any metallic ties or wraps.)
2. Defrost according to the Defrost Guide found in this Manual.
3. For areas of the food thawing faster than others, shield if necessary.
This helps to slow down or stop the defrosting process.
4. Some foods should not be completely thawed before cooking. For example, fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking it while still slightly frozen.
5. It may be necessary to increase or decrease the cooking time in some recipes, depending on the starting temperature of the foods.

NOTE:

Air from the vents may become warm during cooking. This is normal.

Browning:

enough in the microwave oven to brown and may need additional color.

Coatings such as SHAKE & BAKE[®], paprika, and browning agents such as KITCHEN BOUQUET[®] or Worcestershire sauce may be used on Chops, meat patties or chicken parts.

Roasts, poultry or ham, cooked for 10-15 minutes or longer, will brown nicely without extra additives.

Cooking Utensils:

1. Most glass, ceramic glass and heat resistant glassware utensils are excellent.
2. Most paper napkins, towels, plates, cups, cartons, and cardboard are convenient utensils. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.
3. Some plastic dishes, cups, containers, and wraps may be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions or information given in the cooking guide when using plastics in the microwave oven.
4. Metal utensils and utensils with metallic trim should not be used in the microwave oven.

To Clean Your Oven:

1. Keep the inside of the oven clean. Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a sudsy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergents or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.
2. Keep the outside of the oven clean. Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
To clean the control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe with a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press Pausa/Borrar after cleaning.
3. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
4. The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly. **DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.** Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
2. Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy if the oven is accidentally started.
3. Do not dry clothes in the microwave oven, which may become carbonized or burned if heated too long.
4. Do not cook food wrapped in paper towels unless your cook book contains instructions for the food you are cooking.
5. Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
6. Do not use wooden containers. They may heat-up and char.
Do not use metal containers or crockery containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties.
Metal objects in the oven may arcs, which can cause serious damage.
7. Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
8. Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
9. Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
10. Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
11. Be certain to place the oven so that the front of the door is 8cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
12. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
13. Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
14. Do not attempt deep fat frying in your oven.
15. Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking, as detailed in microwave cook books.
16. The oven must never be used if the door sealing is not in good working order.
17. When liquids are cooked in microwave units, they may be overheated above their boiling point without visible bubbling. When the container is removed, the shock may cause the sudden formation of steam bubbles. A fountain of hot liquid can spring up out of the container explosively.
18. If smoke is observed keep the oven door closed and switch off or disconnect the oven from the power supply.
19. When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials look at the oven frequently to check if the food container is deteriorating.

WARNING—Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.

Q. What is wrong when the oven light will not glow?

A. There may be several reasons why the oven light will not glow.

- Light bulb has blown.
- Door is not closed.

Q. Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

A. No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q. Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

A. The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q. Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?

A. Yes. Never run it empty or without the glass tray.

Q. Why do eggs sometimes pop?

A. When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q. Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

A. After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q. Is it possible to pop popcorn in a microwave oven?

A. Yes, if using one of the two methods described below:

- (1) Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
- (2) Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN AN OVEN FIRE.

CAUTION: NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q. Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

A. Check your cooking guide again to make sure you have followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent over-cooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test for doneness, just as you would do with a conventional cooking.



HORNO DE MICROONDAS

MANUAL DE USUARIO

**MODELO : MS-1442DP
MS-1442DB**

Por favor lea este manual cuidadosamente antes de usar el microondas.
Conserve este manual para futuras referencias.

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS

No intente operar este horno con la puerta abierta pues, esto puede resultar en una dañina exposición a la energía de microondas. Es importante no forzar las cerraduras de seguridad.

No coloque ningún objeto entre el frente de la unidad y la puerta del horno, ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiadores en las superficies selladoras.

No opere este horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta se pueda cerrar apropiadamente y que no exista daño que afecte a: (1) la puerta (torceduras), (2) bisagras y cerraduras (rotas o sueltas), (3) sellos de la puerta y superficies selladoras.

Este horno no debe ser ajustado ni reparado por alguna persona que no sea personal calificado e idóneo.

ADVERTENCIA

Asegúrese que se fijen los tiempos de cocción correctos ya que la sobrecocción puede ocasionar un INCENDIO y como consecuencia dañar el horno.

ADVERTENCIA

Cuando caliente líquidos; por ejemplo: sopas, salsas y bebidas en su horno de microondas, el sobrecalentamiento de líquidos más allá del punto de ebullición puede causar burbujas sin ser notado desde el exterior. Esto podría resultar en una ebullición repentina del líquido caliente.

Para prevenir esta posibilidad siga los siguientes pasos:

1. Evite usar recipientes rectos con cuellos angosto.
2. No lo sobrecaliente.
3. Revuelva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y nuevamente a la mitad del tiempo de cocción.
4. Después de calentado, déjelo reposar en el horno por un corto lapso de tiempo, luego revuelva o bata cuidadosamente y revise su temperatura antes de consumirse para evitar quemaduras (especialmente el contenido de biberones y frascos de alimentos para niños).

ADVERTENCIA-Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, daños corporales a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el artefacto.

2. En forma especial lea y atienda las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVAS"** que encontrará en la página 2 de este manual.

3. Este aparato electrodoméstico debe ser conectado a tierra. Enchufe solamente en un tomacorriente debidamente conectado a tierra. Véase **"INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA"** en la página 5 de este manual.

4. Instale y sitúe este artefacto sólo siguiendo las instrucciones de instalación proporcionadas en este manual.

5. Algunos productos, tales como huevos enteros y envases sellados, frascos cerrados; por ejemplo, pueden explotar y por lo tanto no deben ser calentados en el horno de microondas.

6. Use este artefacto sólo para los fines descritos en este manual. No utilice productos químicos corrosivos o vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No lo está para usos industriales o para laboratorios.

7. Como con cualquier otro artefacto electrodoméstico, se debe ejercer estrecha supervisión cuando ha de ser usado por niños.

8. No opere este artefacto si el cordón eléctrico o el enchufe están dañados o en mal estado, si no está funcionando debidamente, si el artefacto propiamente dicho ha sufrido daños o se ha caído.

9. Este artefacto debe ser reparado única y exclusivamente por personal idóneo calificado. Diríjase al centro autorizado de servicio más cercano para cualquier revisión, reparación o ajuste.

10. No cubra ni bloquee ninguna de las aberturas de ventilación de este aparato.

11. No guarde este artefacto a la intemperie. No utilice este artefacto cerca del agua; por ejemplo, cerca del sumidero de la cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina (alberca o pileta) ni en lugares parecidos.

12. No sumerja el cordón eléctrico ni el enchufe en agua, ni permita que se mojen.

13. Mantenga el cordón eléctrico de este artefacto lejos de superficies calientes.

14. No deje que el cordón eléctrico cuelgue por encima del borde de la mesa o mueble donde tenga el microondas

15. (a) Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan cuando cierra la puerta, utilice solamente un jabón o detergente suave, no abrasivo, aplicado con una esponja o paño suave; o cuando instrucciones de limpieza separadas aplican, (b) Véase instrucciones para limpiar la superficie de la puerta en la página o sección específica, a ser incluida en este manual.

16. Para reducir el riesgo de incendio dentro de la cavidad del horno de microondas:

a. No sobrecoccine los alimentos. Vigile cuidadosamente el horno especialmente si se ha colocado papel dentro del horno, plásticos u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.

b. Remueva todo alambre utilizado para cerrar bolsas de papel o de plástico que introduzca en el horno.

c. Si algún producto en el horno se incendiara: MANTENGA LA PUERTA DEL HORNO CERRADA, apague el horno de inmediato, desconecte el cordón eléctrico del tomacorriente o apague el interruptor del fusible correspondiente en el panel de fusibles.

d. No utilice la cavidad del horno para propósito de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de de cocina, o alimentos en la cavidad del horno cuando no esté en uso.

17. No caliente ningún tipo de alimentos en biberones ni en recipientes de alimentos para bebés en general. Puede ocurrir calentamiento desigual capaz de causar daños corporales.

18. Evite calentar recipientes o frascos que tengan cuello estrecho, tales como botellas de sirope.

19. Evite usar corrosivos y vapores, tales como sulfatos o cloro.

20. Evite el calentamiento de líquidos en contenedores de ciertas formas (especialmente cilíndricas) porque su contenido puede sobrecalentarse. El líquido puede salpicar violentamente con un fuerte ruido durante o después de calentarlo; o cuando se le añaden ingredientes (café instantáneo, etc.) lo que puede resultar en daño al horno y posibles heridas corporales. En todo tipo de contenedores, para obtener mejores resultados, es mejor revolver el líquido varias veces antes de calentar. Siempre revuelva el líquido varias veces entre una acción de recalentar y otra.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

CONTENIDO

4	ESPECIFICACIONES TÉCNICAS
5	INSTALACIÓN
7	INTRODUCCIÓN
10	DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL
11	INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN
21	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES
21	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES
22	PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO
23	TABLA DE VEGETALES FRESCOS
24	OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA
25	PRECAUCIONES DE SEGURIDAD
26	PREGUNTAS Y RESPUESTAS

Especificaciones Técnicas

	MS-1442DP / MS-1442DB
Potencia de Entrada	120V AC / 60Hz
Salida	1150W (estándar IEC 60705)
Frecuencia de Microondas	2450MHz
Dimensiones Externas	556mm X 320mm X 438mm (ancho x alto x profundidad)
Dimensiones Internas	374mm X 254mm X 406mm (ancho x alto x profundidad)
Potencia de Consumo	1,550W

A. INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

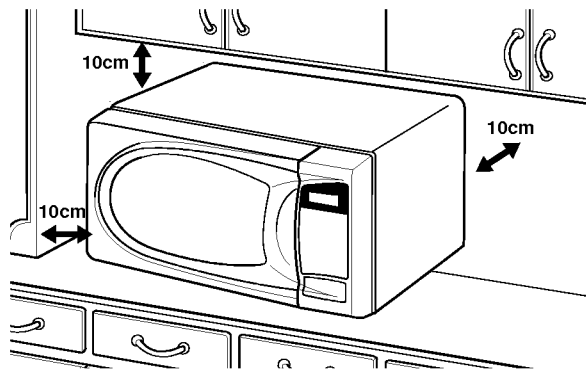
Para seguridad personal, este aparato tiene que ser debidamente conectado a tierra. En el caso de un corto circuito eléctrico, el hecho de estar conectado a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico al proporcionar una ruta de escape para la corriente eléctrica.

Este aparato está dotado de un cordón con enchufe (uno de los cuales para conexión a tierra) para minimizar la posibilidad de que este aparato produzca un choque eléctrico.

Este enchufe debe ser conectado en un tomacorriente que esté debidamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA— El uso inapropiado del enchufe conectado a tierra puede resultar en choque eléctrico.

El usuario hará bien en consultar con un electricista idóneo si estas instrucciones sobre conexión a tierra no han sido suficientemente comprendidas, o si existe alguna duda sobre si el artefacto está conectado a tierra correctamente.

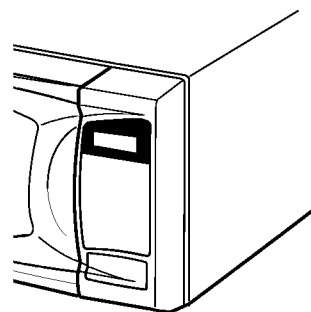


CUIDADO: Adjuntar el adaptador terminal a tierra al tornillo del tomacorriente de la pared no produce la conexión a tierra salvo que el tornillo que sostiene la tapa del receptáculo sea de metal, no aislado, y el tomacorriente de la pared esté conectado a tierra por medio del sistema de alambrado de la casa o edificio.

- En situaciones donde el cordón eléctrico del artefacto ha de ser desconectado frecuentemente, no use un adaptador de enchufe, pues el desconectar el cordón eléctrico causa presión indebida sobre el adaptador y conduce a fallos eventuales del adaptador con conexión a tierra.

NOTAS:

1. Un cordón eléctrico corto se proporciona junto con esta unidad con el fin de reducir el riesgo de que alguien se enrede con el mismo o se tropiece con un cordón más largo.
2. Cordones más largos o extensiones eléctricas están disponibles, pero se deben usar con el debido cuidado.
3. Si se llegara a usar un cordón largo o una extensión, (1) la capacidad eléctrica del cordón o de la extensión debe ser por lo menos igual a la capacidad del aparato, (2) el cordón largo debe ser acomodado de manera que no caiga a los lados de la mesa donde esté el artefacto y no pueda ser tirado por niños o causar tropiezos accidentales.



INSTALACIÓN

B. CIRCUITOS

Por razones de seguridad, este horno debe ser conectado a un circuito mayor de 15 amperios para 120V, 60Hz o mayor de 10 Amp para 220V, 60Hz. Ningún otro artefacto eléctrico o circuitos de luces deben estar conectados en este circuito. En caso de duda, consulte con un electricista calificado.

C. ADVERTENCIA SOBRE VOLTAJE

El voltaje del tomacorriente debe ser el mismo que se ha especificado en la placa serial que está situada en la parte trasera del aparato, o al lado del panel de control del horno. El uso de voltajes superiores puede ser peligroso y puede resultar en un incendio u otros tipos de accidentes, causando daños al horno.

El voltaje insuficiente, por otra parte, puede resultar en cocción de mayor lentitud. En caso de que su horno de microondas no esté funcionando con normalidad estando en orden lo relacionado con la fuente de energía de Corriente Alterna y con el voltaje, desconecte el cordón eléctrico y vuelva a conectarlo.

D. NO OBSTRUYA LOS CONDUCTOS DE VENTILACIÓN

Todos los conductos de ventilación deben mantenerse despejados durante la cocción de alimentos. Si los conductos de ventilación están cubiertos durante la operación del horno, el horno puede sobrecalentarse.

En este caso, un sensible dispositivo termal de seguridad automáticamente apaga el horno. El horno estará inoperable hasta que se haya enfriado lo suficiente.

E. UBICACIÓN DEL HORNO

Su horno de microondas puede ser ubicado fácilmente en su cocina, salón familiar o cualquier otro lugar en su casa. Coloque el horno en una superficie plana, tal como el mostrador de la cocina o un carrito especialmente diseñado para hornos de microondas. No coloque el horno sobre una estufa de gas o eléctrica. El flujo de aire alrededor del horno es importante.

F. INTERFERENCIA DE RADIO

1. La operación del horno de microondas puede causar interferencias en la recepción de radio, televisor o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, ésta puede ser reducida o eliminada adoptando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno.
 - b. Cambie la orientación de la antena de su radio o televisor.
 - c. Cambie de lugar el horno de microondas con respecto al receptor.
 - d. Aleje el microondas de su receptor.
 - e. Conecte el horno de microondas en otro tomacorriente, de modo que el receptor y el horno estén conectados a dos circuitos diferentes.

Como Trabaja el Horno Microonda.

Las microondas son formas de energía similares a las ondas de radio, televisión y luz del día común y corriente. Comúnmente, las microondas se esparcen hacia afuera a medida que viajan a través de la atmósfera y desaparecen sin efecto alguno. Los hornos microondas; sin embargo, tienen un magnetrón el cual está diseñado para hacer uso de la energía en microondas. La electricidad suministrada al tubo del magnetón es usada para crear energía de microondas. Estas microondas entran al área de cocción a través de aberturas dentro del horno. Una bandeja giratoria está localizada en la parte inferior del horno. Las microondas no pueden pasar a través de las paredes metálicas del horno, pero pueden penetrar materiales tales como vidrio, porcelanas y papel, los materiales de los cuales los platos para cocción en microondas son contruidos. Las microondas no calientan las cacerolas, aunque las vasijas eventualmente se calentarán del calor generado por los alimentos.

Un artefacto muy seguro: Su horno microondas es uno de los artefactos más seguros del hogar. Cuando la puerta es abierta, el horno automáticamente detiene la producción de microondas. La energía microondas es completamente convertida a calor cuando entra al alimento, sin dejar "residuos" de energía que le causen daño cuando cocina sus alimentos.

Obteniendo los Mejores Resultados de su Horno Microondas.

Mantener Vigilancia. Las recetas en este libro han sido formuladas con gran cuidado, pero su éxito en prepararlas depende, por supuesto, de cuanta atención le pone al alimento a medida que lo cocina. Siempre mire el alimento mientras lo cocina. Su horno está equipado con una luz que se enciende automáticamente cuando el horno está en operación, de manera que pueda ver dentro y revisar el progreso de su receta. Las instrucciones en las recetas para "elevar", "batir", y otras similares, deben ser consideradas como el mínimo de pasos recomendados. Si los alimentos parecen estar siendo cocidos desigualmente, simplemente haga los ajustes que le parezcan apropiados para corregir el problema.

Factores que afectan los tiempos de cocción.

Para verificar el voltaje de su horno, refiérase a las especificaciones al comienzo de este libro. Muchos factores afectan los tiempos de cocción. La temperatura de los ingredientes usados en una receta hacen una gran diferencia en los tiempos de cocción.

Por ejemplo, un pastel hecho con mantequilla congelada, leche y huevos tomará un tiempo considerable mayor para hornear que uno hecho con ingredientes que están a temperatura ambiente. Todas las recetas en este libro proporcionan rangos de tiempos de cocción. En general, usted encontrará que los alimentos permanecen poco cocidos en el extremo más bajo del rango de tiempo y quizás algunas veces quiera cocinar sus alimentos más allá del tiempo máximo dado, dependiendo de la preferencia personal.

La filosofía de este libro es que es mejor para una receta ser conservador con los tiempos de cocción dados.

Mientras los alimentos se echan a perder cuando quedan crudos, algunas de las recetas, particularmente aquéllas para panes, pasteles y flanes, recomiendan remover los alimentos del horno cuando la cocción no se haya completado totalmente.

Este no es un error.

Cuando los deje reposar, usualmente cubiertos, estos alimentos continuarán la cocción fuera del horno, ya que la temperatura atrapada en la porción exterior de los alimentos gradualmente viaja al interior del alimento. Si los alimentos son dejados en el horno hasta que estén cocidos por completo, las partes externas se sobrecocinarán o inclusive se quemarán. Mientras gana experiencia usando su horno de microondas, usted se hará diestro estimando los tiempos de cocción y reposo para los diferentes alimentos.

Cómo Afectan las Características de los Alimentos la Cocción con Microondas.

Densidad de los alimentos: Los alimentos ligeros y porosos como pasteles y panes se cocinan más rápido que alimentos pesados y densos, tales como asados y cacerolas. Usted debe tener cuidado cuando cocine alimentos porosos, pues las orillas externas pueden quedar secas y quebradizas.

Altura de los alimentos: La porción superior de los alimentos altos, en especial los asados, se cocinarán más rápido que la porción inferior. Por lo tanto, es recomendable virar los alimentos altos durante la cocción, varias veces.

INSTALACIÓN

Contenido de humedad de los alimentos: Puesto que el calor generado por las microondas tiende a evaporar humedad, alimentos relativamente secos, como asados y algunos vegetales deben rociarse con agua previo a cocinarse o cubrirse enteros para que retengan la humedad.

Contenido de hueso y grasa de los alimentos: Los huesos conducen el calor y la grasa se cocina más rápido que la carne. Por consiguiente, debe tener cuidado cuando cocine cortes de carne con huesos o con mucha grasa para que las carnes se cocinen uniformemente y que no se sobrecocinen.

Cantidad de alimentos: El número de microondas en su horno permanece constante sin considerar la cantidad de alimentos que esté cocinando. Por consiguiente, a mayor cantidad de alimento en el horno de microonda, más largo el tiempo de cocción. Recuerde disminuir los tiempos de cocción a lo menos un tercio cuando se prepare 1/2 receta.

Formas de los alimentos: Las microondas penetran sólo cerca de 1 pulg. (2,5 cm.) en los alimentos, la porción interna de alimentos gruesos se cocina ya que el calor generado en el exterior viaja hacia el interior. En otras palabras, solamente las orillas externas de los alimentos verdaderamente se cocinan por energía de microondas; el resto es cocido por convección. Por consiguiente, la peor forma de un alimento que se va a cocinar en un microondas es aquel cuadrado y grueso. Las esquinas se quemarán mucho antes de que aún el centro esté caliente. Alimentos redondeados de forma delgada y alimentos en forma de anillos se cocinan satisfactoriamente en el microondas.

Técnicas Especiales de Cocción con Microondas.

Dorar: Carnes y pollos que son cocidos 15 minutos o más se dorarán ligeramente en su propia grasa. Los alimentos que son cocidos por tiempos más cortos pueden ser rociados con una salsa para dorar y así obtener un apetitoso color. Las salsas más usadas para dorar son Worcestershire, la salsa de soja y la salsa de barbacoa. Ya que son agregadas en cantidades relativamente pequeñas a los alimentos, el sabor original de la receta no es alterado.

Cubrir: Una cubierta mantiene el calor y el vapor causando que los alimentos se cocinen más rápido. Usted puede usar una tapa o plástico especial para microondas con las orillas plegadas hacia abajo para prevenir salpicaduras.

Cubrir con papel resistente a las grasas: este papel previene efectivamente las salpicaduras y

ayuda a los alimentos a retener algo de calor. Pero, debido a que este papel no cubre tan bien como una tapa o el papel plástico para microondas, permite que los los alimentos se sequen ligeramente.

Envolver en papel a prueba de grasa o toalla: los emparedados y otros alimentos que contengan pan deberán envolverse antes de colocarlos en el microondas para evitar que se sequen.

Colocación y espacio: Los alimentos individuales, tales como patatas asadas, pequeños pasteles y entremeses se calentarán más parejo si son colocados en el horno a una misma distancia uno de otro y de preferencia en forma circular. Nunca coloque un alimento sobre otro.

Revolver: Revolver es una de las más importantes de todas las técnicas para cocinar en hornos microondas. En la cocina convencional, los alimentos son revueltos con el propósito de mezclarlos. Los alimentos cocidos en microondas; sin embargo, son revueltos para esparcir y redistribuir el calor. Siempre revuelva de afuera hacia el centro ya que la parte exterior de los alimentos se calientan primero.

Voltear: Alimentos grandes y altos, tales como asados y pollos enteros deben ser volteados para que la parte superior e inferior se cocinen uniformemente. Es también buena idea voltear los pedazos de pollo y chuletas.

Colocar porciones gruesas hacia afuera: Ya que las microondas son atraídas hacia las porciones exteriores de los alimentos, tiene sentido colocar la porción más gruesa de la carne, pollo y/o pescado, en la orilla exterior del plato. De esta manera, las porciones gruesas recibirán más energía y los alimentos se cocinarán uniformemente.

Envolver: Hojas de papel aluminio, las cuales bloquean las microondas, algunas veces se colocan en las esquinas o bordes de los alimentos con forma rectangular o cuadrada para prevenir la sobrecocción de esas porciones. Nunca use mucho papel de aluminio y asegúrese que esté bien ajustado al plato donde se han colocado los alimentos ya que podría ocasionar un arco eléctrico en el horno.

Elevación: Los alimentos muy gruesos o densos generalmente se colocan elevados, de forma que las microondas pueden ser absorbidas por la parte inferior y el centro de éstos.

Agujerear: Los alimentos encerrados en una concha, piel o membrana podrían reventar en el horno a menos que se pinchen antes de cocinarlos. Estos alimentos incluyen ambos yema y clara de huevos, ostras y almejas, y muchos vegetales y frutas enteras.

INSTALACIÓN

Verificación de cocción: Ya que los alimentos se cocinan tan rápido en un horno microondas, es necesario verificar los alimentos frecuentemente. Algunos alimentos son dejados en el microondas hasta completar su cocción, pero muchos alimentos, incluyendo carnes y aves, son sacados del horno antes de que estén completamente cocidos y dejados que se terminen de cocinar durante el tiempo de reposo. La temperatura interna de los alimentos subirá entre los 5°F(3°C) y los 15°F(8°C) durante el tiempo de reposo.

Tiempo de Reposo: Los alimentos son a veces reposados de 3 a 10 min. después de sacarlos del microondas. Generalmente los alimentos son cubiertos durante el tiempo reposo para retener el calor a menos que estén supuestos a ser de textura seca (por ejemplo: pasteles y bizcochos). El tiempo de reposo permite a los alimentos finalizar su cocimiento y también ayuda que el sabor se mezcle y desarrolle.

Utensilios Seguros para Microonda:

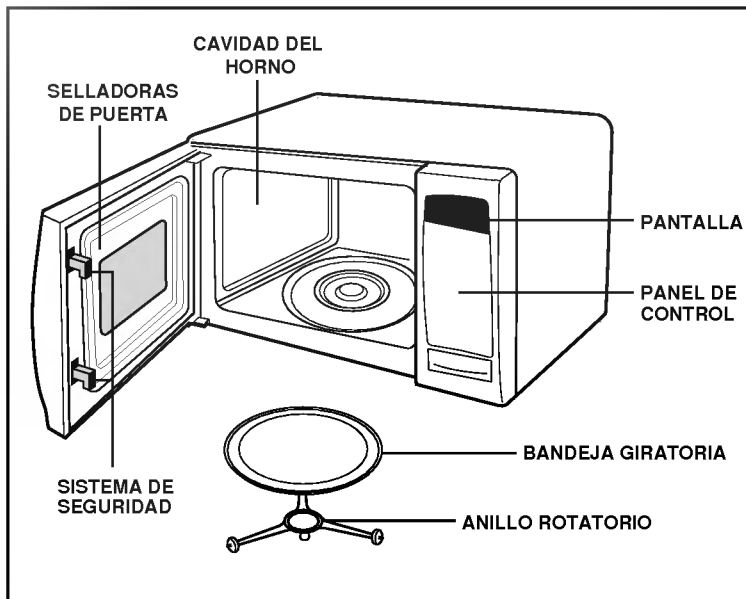
Nunca use utensilios de metal o con borde de metal en su microonda. Las microondas no pueden penetrar el metal. Ellas rebotarán en cualquier objeto de metal y causarán arcos eléctricos, un fenómeno que asemeja relámpagos. La mayoría de los utensilios no metálicos resistentes al calor se pueden utilizar con toda seguridad en su microondas. Sin embargo, algunos pueden contener materiales que los hacen poco convenientes para ser utilizados en el microondas. Si usted tiene dudas sobre el uso de ciertos utensilios, existe una manera fácil de averiguar si estos pueden ser utilizados en su microondas.

Prueba de utensilios para ser usados en el microondas. Coloque el utensilio en cuestión al lado de un vaso de vidrio lleno de agua dentro del horno. Encienda el horno 1 minuto a potencia ALTA, si el agua se calienta y el utensilio al tocarlo está frío, el utensilio es seguro. Sin embargo, si el agua no cambia su temperatura y el utensilio empieza a calentarse, quiere decir que las microondas están siendo absorbidas por el utensilio y éste no es seguro para ser usado en el horno de microondas. Usted probablemente tiene muchos artículos a mano en su cocina ahora mismo que pueden ser usados como equipo para su horno de microondas. Basta leer las siguiente lista:

- 1. Vajillas:** Muchas clases de platos son seguros en el microondas. Si tiene duda, consulte la lectura de la etiqueta de fábrica o realice la prueba de microondas.
- 2. Cristalería:** La cristalería que es resistente al calor es segura en el microondas. Ésta podría incluir todas las marcas de vajillas de vidrio templados para horno. Sin embargo, no use cristalería delicada, de cuello angosto o vasos de vino, ya que estos pueden estallar al calentar el alimento.
- 3. Papel:** Platos de papel y contenedores son convenientes y seguros de usar en su horno de microondas, siempre que el tiempo de cocción sea corto y los alimentos a ser cocidos sean bajos en grasa y humedad. El papel toalla es también muy útil para envolver alimentos y para el revestimiento de bandejas de hornear en las cuales los alimentos grasosos, tales como el tocino son cocidos. En general, evite papeles de colores, pues el color puede desteñirse.
- 4. Contenedores plásticos:** Estos pueden usarse para mantener alimentos que van a ser de rápido recalentamiento. Sin embargo, ellos no deberán ser usados para recalentar alimentos que necesitarán un tiempo considerable en el horno debido a que alimentos calientes por lo general enroscan y derriten el envase de plástico.
- 5. Bolsas plásticas para cocción:** Estas son seguras en el microondas con tal de que estén hechas especialmente para cocinar. Sin embargo, asegúrese de hacer un agujero en la bolsa de tal manera que escape el vapor. Nunca use bolsas de plástico corrientes en su horno microonda, ya que se derretirán y romperán.
- 6. Utensilios plásticos para microonda:** Una variedad de formas y tamaños están disponibles para cocinar en microondas.
- 7. Alfarería, gres y cerámica:** Envases hechos de estos materiales son generalmente adecuados para usarlos en el microondas, pero deberán ser probados para asegurarse.

PRECAUCIÓN: ALTO CONTENIDO DE HIERRO, PLOMO, SON ALGUNOS OBJETOS QUE NO DEBEN SER UTILIZADOS PARA COCINAR.

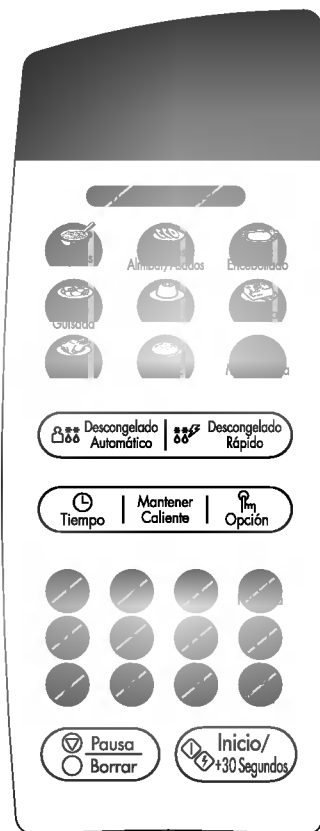
DIAGRAMA DE CARACTERÍSTICAS/PANEL DE CONTROL



Su horno será empacado con los siguientes materiales:

- Bandeja Giratoria 1
- Manual de Usuario 1
- Anillo Rotatorio 1

Este horno de microondas está diseñado para uso doméstico solamente. No es recomendable para propósitos comerciales.



MS-1442DP



MS-1442DB

NOTA: Un "BEEP" suena cuando se pulsa un botón del panel de control, para indicar que se ha ingresado un comando.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

FIJAR LA HORA

Usted puede fijar el reloj en 12 o en 24 horas. Si el reloj (o visor) muestra signos extraños en la hora, desenchufe el horno del tomacorriente y vuélvalo a enchufar e ingrese la hora nuevamente.

Ejemplo: Para fijar 11:11 hrs. usando reloj de 12 hrs.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Reloj** 2 veces **12H** aparecerá en la pantalla



3. Presione el botón **Inicio**. **12:00** aparecerá en la pantalla



4. Ingrese la hora presione los números correspondientes en el teclado **[1], [1], [1]** y **[1]**. **11:11** aparecerá en la pantalla



5. Presione el botón **Inicio**. El reloj iniciará el conteo.

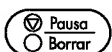
NOTA:

Si quiere fijar el reloj utilizando el reloj de 24 horas, Toque Reloj una vez, **24 H** aparecerá en la pantalla.

+ 30 MÁS

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

Ejemplo: Para fijar el tiempo de cocción por 2 minutos utilizando +30 Más.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **+30 Segundos** 4 veces. El horno iniciará la cocción y la pantalla mostrará el conteo de tiempo en forma regresiva.

NOTA:

Cada presión adicional del botón +30 Segundos, agregará 30 segundos hasta máximo de 10 minutos.

COCCIÓN POR TEMPORIZADOR

Función que permite cocinar alimentos durante un lapso de tiempo predeterminado. Debido a que ciertos alimentos requieren de una cocción más lenta y a fin de lograr los mejores resultados, usted podrá seleccionar entre 10 niveles alternativos de potencia, inferiores a la posición **POTENCIA ALTA**.

Ejemplo: Cocción de alimentos al 80% de la Potencia (Potencia 8) durante 5 minutos 30 segundos.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Tiempo**. **INDIQUE EL TIEMPO DE COCCION** aparecerá en la pantalla.



3. Presione los botones correspondientes al tiempo deseado: **[5], [3]** y **[0]**. **5:30** aparecerá en la pantalla.



4. Presione el botón **Potencia**.



5. Presione 8. para seleccionar potencia al 80%. **P-80** aparecerá en la pantalla



6. Presione el botón **Inicio**.

NOTA:

Si previamente Ud. no selecciona un determinado nivel de potencia, la unidad operará en el nivel ALTO (el más alto). Para activar cocción en **POTENCIA ALTA**, simplemente no efectúe los pasos 4 y 5 descritos arriba.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCCIÓN EN 2 ETAPAS

Para cocinar en 2 etapas, repita los pasos del 2 al 5 inclusive descritos en la sección Cocción por Temporizador en la página anterior antes de presionar el botón +30 Más para seleccionar el Tiempo y la Potencia que usted desea adicionar. El Descongelado Automático por Peso puede ser programado antes de iniciar la primera etapa, para descongelar antes de la cocción.

NIVELES DE POTENCIA DEL MICROONDAS

A fin de brindarle el máximo de flexibilidad y control de cocción, su microondas le permite seleccionar hasta 10 niveles de potencia.

La siguiente tabla sirve como guía de los niveles de potencia a seleccionar para distintos tipos de alimentos. Los niveles de potencia consignados corresponden a su unidad.

TABLA NIVELES DE POTENCIA DE MICROONDAS	
Nivel de Potencia	Función
10 (Alta)	<ul style="list-style-type: none"> Hervir agua Dorar carne molida Preparar golosinas Cocinar trozos de aves, pescado y verduras Cocinar cortes tiernos de carne
9	<ul style="list-style-type: none"> Recalentar arroz, pasta y verduras
8	<ul style="list-style-type: none"> Recalentar alimentos preparados rápidamente Recalentar emparedados
7	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar alimentos con huevo, leche y queso Cocinar pan o pasteles Derretir chocolate
6	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar carne de ternera Cocinar un pescado entero Cocinar budín y flan
5	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar jamón, aves enteras, cordero Cocinar costillas, lomo
4	<ul style="list-style-type: none"> Descongelar carne, aves y mariscos.
3	<ul style="list-style-type: none"> Cocinar cortes menos tiernos de carne Cocinar costillas de puerco, asados
2	<ul style="list-style-type: none"> Quitar el frío a la fruta - Ablandar mantequilla
1	<ul style="list-style-type: none"> Mantener guisos y alimentos tibios Ablandar queso crema

SEGURO PARA NIÑOS

Este es un dispositivo exclusivo que evita el uso indebido del horno por parte de los niños. Una vez que se coloca el seguro para niños, no se podrá efectuar operación de cocción alguna.

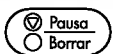
SEGURO PARA NIÑOS - ACTIVACIÓN



Presione y mantenga presionado el botón **Pausa/Borrar** hasta que **BLOQUEADO** aparezca en la pantalla y se escuche un solo beep.

Cuando el SEGURO PARA NIÑOS ha sido fijado, si usted presiona cualquier otro botón, la pantalla mostrará BLOQUEADO. Luego puede cancelar el Seguro para Niños de acuerdo con el procedimiento de abajo.

SEGURO PARA NIÑOS - DESACTIVAR



Para desactivar el seguro proceda de la siguiente forma: Presione y mantenga presionado el botón **Pausa/Borrar** hasta que la leyenda **DESBLOQUEADO** desaparezca de la pantalla.

MENÚ LATINO

El menú latino es fácil !!

El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática. Simplemente ingrese información necesaria y deje que su microondas cocine su selección.

Ejemplo: Para cocinar 2 tazas de frijoles simplemente proceda de la siguiente manera



1. Presione **Pausa/Borrar**.



2. Presione **Frijoles**. **PRESIONE TECLAS 1-3** aparecerá en la pantalla.



3. Presione **[3]**. **2 TAZAS** aparecerá en la pantalla.



4. Presione **Inicio**.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ LATINO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Frijoles	1 Taza 1,5 Tazas 2 Tazas	Ingredientes para 1 Taza de frijoles: 1 taza de frijoles 6 tazas de agua Ingredientes para 1 1/2 tazas de frijoles: 1 1/2 tazas de frijoles 7 tazas de agua Ingredientes para 2 tazas de frijoles: 2 tazas de frijoles 8 tazas de agua	En una bandeja profunda, agregue el agua y los frijoles, y cocine presionando la función FRIJOLES. Cuando suene el BEEP revuelva los frijoles. No es necesario cubrir los frijoles durante la cocción. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar por 10 minutos. Ingredientes para la salsa: 1 cucharada de aceite de oliva 1 cucharada de perejil 2 cucharadas de cebolla picada 2 dientes de ajo picados 3 cucharadas de salsa de tomate Sal al gusto Preparación de la salsa: Mezcle todos los ingredientes en una bandeja para microondas y cocine por 4 minutos a 100% de potencia, luego mezcle la salsa con los frijoles y cocine por 5 minutos a 100% de potencia. Deje reposar 10 minutos antes de servir. * Importante: Antes de la cocción, los frijoles deben estar por lo menos 8 horas en remojo en agua con 2 cucharadas de bicarbonato de sodio.
Plátanos	4 Porciones	Plátanos en Almíbar: 2 Plátanos bien maduros en rodajas 1/2 barra de mantequilla 1/2 taza de azúcar morena 1 cucharadita de vainilla 1 cucharadita de canela 1/2 taza de agua	Coloque todos los ingredientes en un recipiente para microondas sin tapar y cocínelos presionando la función PLÁTANOS EN ALMÍBAR. Cuando el primer BEEP suene, revuelva los plátanos. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado deje reposar por 3 minutos.
		Plátanos Asados: 2 Plátanos bien maduros	Pele los plátanos y córtelos por la mitad, luego póngalos en una bolsa segura para microondas y ciérrela bien. Con un tenedor hágale 3 o 4 hoyos a la bolsa. Cocine presionando la función PLÁTANOS ASADOS. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar 3 minutos antes de servir.
Bistec Encebollado	4 Porciones	4 Bistecs de carne medianos 2 cebollas medianas 4 cucharadas de aceite 2 cucharadas de salsa inglesa Sal y Pimienta al gusto	Corte las cebollas en rebanadas y cocínelas tapadas presionando la función BISTEC ENCEBOLLADO. Mientras tanto, sazone la carne con sal y pimienta al gusto, añádale la salsa inglesa y colóquela en el microondas cuando suene el BEEP, tápela y cocine por el tiempo restante con las cebollas. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar por 5 minutos.
Carne Guisada	5 Porciones	1/2 kilo de carne blanda sazonada 1 taza de papas cortadas en cuadros 2 cdas. de aceite 1/2 taza de habichuelas 1/2 taza de zanahorias picadas 2 cdas. de cebolla picada 1 cda. de sal 1/2 ctda. de pimienta 1 taza de salsa de tomate 1/ taza de maíz	Mezcle todos los ingredientes en un envase seguro para microondas y presione la función CARNE GUISADA. Cuando suene el BEEP revuelva y cocine por el tiempo restante. Cuando el tiempo de cocción finalice, deje reposar por 5 minutos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ LATINO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Flan	6 porciones	1 litro de leche 8 huevos enteros 150 grs. azúcar 100 grs. azúcar 5 gotas de limón 1 raja de canela piel de 1 limón La piel de una naranja	Mezcle la leche, 150 grs. azúcar, la piel de la naranja, el limón y la canela y cocine en función FLAN. Cuando el BEEP suene revuelva y deje enfriar. Para hacer el caramelo use otro recipiente, coloque 100 grs. de azúcar con las 5 gotas de limón y las 2 cucharadas de agua y siga cocinando en función FLAN; cuando el BEEP suena, el caramelo ya está listo, colóquelo en pequeños moldes. Agregue los huevos a la mezcla, bata enérgicamente y retire la raja de canela, la piel de la naranja, la piel del limón, vierta esta mezcla en los moldes, coloque dentro del microondas y siga cocinando por el tiempo restante en función flan. * Una vez transcurrido el tiempo de reposo, refrigerar por lo menos dos horas antes de servir.
Lasaña	8 Porciones	1 paquete de lasaña precocida 1 lata de salsa de tomate 2 libras de carne molida 4 dientes de ajo 1 zanahoria picada 2 cebollas picadas 3 cucharadas de aceite 1 cucharada de orégano 2 libras de queso mozzarella en rodajas 1/2 copa de vino blanco (opcional)	Coloque en un recipiente para microondas el aceite, el ajo, orégano y las zanahorias picadas así como la cebolla picada y presione la función LASAÑA. Cuando el BEEP suene añada la carne y la salsa junto con la copa de vino (si es el caso) y prosiga la cocción. Al sonar el segundo BEEP haga la lasaña en un recipiente colocando un piso de pasta, un piso de salsa, un piso de queso y así sucesivamente. Una vez hecho esto vierta la salsa restante sobre la lasaña. Ubique la lasaña en el microondas y prosiga la cocción por el tiempo restante. Opcional: 1- Cuando el tiempo de cocción haya finalizado, dele un apetitoso color colocándola en la función de dorar por 7 minutos. 2- Cuando prepare la salsa añada 1/2 vaso de vino.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

POLLO

El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática. Simplemente ingrese la información necesaria y deje que su microondas cocine su selección. Asegúrese de cerrar la puerta del horno antes de efectuar su selección.

Ejemplo: Para cocinar SOPA DE POLLO



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **POLLO** 2 veces. **SOPA DE POLLO** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**.

NOTA:

Si no se presiona el botón Pausa/Borrar cuando la cocción termina, el horno emitirá un tono en intervalos de tiempo prolongado.

ARROZ

El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática. Simplemente ingrese información necesaria y deje que su microondas cocine su selección.

Ejemplo: Para cocinar 2 TAZAS de ARROZ BLANCO.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **ARROZ** 1 vez. **ARROZ BLANCO** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** aparecerá en la pantalla.



4. Presione el botón **3**. **2 TAZAS** aparecerá en la pantalla.



5. Presione el botón **Inicio**.

NOTA:

Si no se presiona el botón Pausa/Borrar cuando la cocción termina, el horno emitirá un tono en intervalos de tiempo prolongados.

MENÚ DIETA

El menú del microondas ha sido pre-programado para cocinar ciertos alimentos en forma automática.

Simplemente ingrese la información necesaria y deje que su microondas cocine su selección. Asegúrese de cerrar la puerta del horno antes de efectuar su selección.

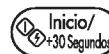
Ejemplo: Para cocinar 4 Papas al Horno simplemente proceda de la siguiente manera



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Menú Dieta** 3 veces. **PAPAS AL HORNO** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**. **PRESIONE TECLAS 1-3** aparecerá en la pantalla.



4. Presione el botón **3**. **4 PAPAS** aparecerá en la pantalla.



5. Presione el botón **Inicio**.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (POLLO)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Pollo Asado	4 Porciones	4 Cuartos de pollo sin piel Salsa inglesa Salsa china perejil aceite sal y pimienta	Sazone los cuartos de pollo, coloque en una bandeja para asar en microondas y oprima la función POLLO ASADO. Cuando el BEEP suene, voltee los cuartos de pollo. Al sonar el segundo BEEP, voltee los cuartos nuevamente y cocine por el tiempo restante. Al finalizar la cocción deje reposar por 6 minutos. Nota: Para un mejor sabor marinar 8 horas antes de la cocción.
Sopa de Pollo	5 Porciones	1 libra de pechuga de pollo sazonada, cortada en pedazos 1/2 cdt. de orégano 2 cdas. de cebolla en rebanadas 3 cdas. de culantro 1 taza de papas en cuadros 1/2 taza de zanahorias en cuadritos 2 sobres de caldo de pollo con achiote 1/2 ctda. de pimienta negra 7 tazas de agua 1 cda. de sal	Corte todos los vegetales en cuadritos y póngalos en un recipiente de gran capacidad seguro para microondas, añada el agua y cocine en función SOPA DE POLLO. Cuando el BEEP suene, agregue el culantro y cocine por el tiempo restante. Agregue sal y pimienta al gusto. Nota: Uno de los sobres de caldo de pollo con achiote es para sazonar las pechugas de pollo junto con sal y pimienta.
Pollo Guisado	5 Porciones	1 Pollo picado sin piel 1 cebolla 1 pimentón verde 3 dientes de ajo 1/2 lata de salsa de tomate 1 taza de caldo de pollo 2 cucharadas de aceite sal y pimienta al gusto	Coloque el aceite, pimentón, la cebolla, el ajo y el pollo en una bandeja alta y cocine en función "POLLO GUIADO". Cuando suene el BEEP añada la salsa de tomate y el caldo de pollo, y prosiga la cocción. Al sonar el segundo BEEP, dele vuelta al pollo y deje cocinar por el tiempo restante. Al finalizar la cocción deje reposar por 8 minutos.
Pechugas de Pollo con Crema de Almendras	2 Porciones	2 Pechugas deshuesadas 1/4 Libra de mantequilla Almendras cortadas en láminas 1/2 taza de crema de leche Sal y Pimienta al gusto	Poner en un recipiente con tapa la mantequilla y las almendras. Presione la función POLLO A LA CREMA, cuando el BEEP suene añada las pechugas. Cuando el segundo BEEP suene voltee las pechugas. Al sonar el BEEP nuevamente agregue la crema de leche. Cuando el tiempo de cocción haya finalizado deje reposar por 5 minutos. * Si la salsa no queda espesa puede disolver 2 cucharaditas de maicena en un poquito de la crema, agregar al pollo y cocinar por 30 segundos. * Usted puede sustituir las almendras por cualquier fruta seca sin cáscara como: nueces, pistachos, pepitas de marañón, etc.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (ARROZ)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Arroz Blanco	1 Taza 1,5 Tazas 2 Tazas	Ingredientes para 1 taza 1 Taza de Arroz 1 1/2 tazas de agua Sal 1 cucharadita de aceite o margarina Ingredientes para 1 1/2 taza de arroz 1 1/2 taza de arroz 2 tazas de agua Sal 1/2 cucharada de aceite o margarina Ingredientes para 2 tazas 2 tazas de arroz 3 tazas de agua sal 1 cucharada de aceite o margarina	Coloque el arroz, el agua, sal y el aceite o la margarina en un recipiente de gran capacidad ya que el arroz tiende a crecer. Presione la Función ARROZ, seleccione la cantidad deseada y presione Inicio. Cuando suene el primer BEEP revuelva y siga cocinando por el tiempo restante. Cuando haya finalizado la cocción deje reposar por 5 minutos.
Arroz con Pollo	6 Porciones	2 pechugas de pollo deshuesadas 3 dientes de ajo 1/2 taza de guisantes 1/2 cebolla grande 1 taza de arroz 1 pimentón mediano rojo 1/2 zanahoria picadas 2 ramas de apio picadas 1 sobre de caldo de pollo 1/2 lata de aceitunas rellenas 2 tazas de agua, sal y pimienta al gusto	Pique los vegetales y el pollo en pequeños pedazos, agregue sal y pimienta. Colóquelos en un recipiente de gran capacidad seguro para microondas con un poco de aceite y cocine en función ARROZ CON POLLO. Cuando el BEEP suene agregue el arroz. Cuando suene el segundo BEEP agregue el agua, el caldo de pollo, las aceitunas y prosiga la cocción. Cuando el tercer BEEP suene revuelva el arroz y cocine por el tiempo restante.
Arroz con Vegetales	6 Porciones	1/2 taza de guisantes 1/2 taza de cebolla 1 taza de arroz 1/2 pimentón verde 1/2 taza de zanahoria picada aceite, sal y pimienta 4 dientes de ajo 1 taza de habichuelas picadas 1/4 taza de apio picado 1 1/2 taza de consomé de vegetales 1 sobre de caldo de pollo	Coloque todos los vegetales en un recipiente para microondas y cocine en Función ARROZ CON VEGETALES. Cuando el BEEP suene agregue el arroz, revuelva y siga cocinando. Cuando el segundo BEEP suene agregue el consomé de vegetales, el consomé de pollo y prosiga cocinando. Cuando el tercer BEEP suene, revuelva y deje cocinar por el tiempo restante.
Arroz con Leche	6 Porciones	1 taza de arroz 4 tazas de agua 2 tazas de leche entera 6 cucharadas de azúcar (300 gramos) 1/2 piel de un limón 2 raja de canela 1 cucharada de mantequilla (60 gramos)	Coloque el arroz(sin lavar), el agua, la canela y la piel de limón en un recipiente para microondas y cocine presionando la función ARROZ CON LECHE. Cuando el BEEP suene agregue el azúcar, la leche y cocine el tiempo restante. Al finalizar añada la mantequilla y bata para darle cremosidad. Deje reposar por 15 minutos. * Al final puede añadir pasitas, canela molida o ralladura de limón si lo desea para decorar. * Se debe cocinar sin tapa en un recipiente alto debido a que el arroz tiende a crecer bastante.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TABLA DE COCCIÓN AUTOMÁTICA (MENÚ DIETA)

MENÚ	CANT.	INGREDIENTES	PREPARACIÓN:
Sopa de Vegetales	6 Porciones	6 tazas de agua 1 cebolla 1 zanahoria 1 Caldo de pollo o de Vegetales 1/2 repollo mediano 1 taza de habichuelas picadas sal y pimienta al gusto 1/2 taza de apio picado 1 pimentón verde 1 papa 1 hoja de culantro 1 tomate 4 dientes de ajo	Corte los vegetales en cuadros. Póngalos en una olla especial para microondas, agregue el agua y presione la función SOPA DE VEGETALES. Al sonar el BEEP, agregue el culantro, el consomé y cocine por el tiempo restante. Agregue sal y pimienta al gusto. Nota: Si desea más caldo en la sopa reduzca cualquier vegetal incluido en la receta.
Pescado al Vapor	4 Porciones	4 filetes de pescado 1 cebolla 3 dientes de ajo 1 hoja de laurel 1/2 taza de vino blanco 1 zanahoria 1 taza de agua sal y pimienta al gusto	Agregue sal y pimienta a los filetes. Coloque los vegetales junto con el agua, el vino y el laurel en un recipiente seguro para microondas, tápelos y presione la función PESCADO ASADO. Cuando el BEEP suene, agregue los filetes de pescado y cocine sin tapar. Deje reposar 4 minutos antes de servir. El tiempo de cocción puede variar dependiendo del grosor de los filetes.
Papas al Horno	2 Papas 3 Papas 4 Papas	Papas	Lave las papas y pínchelas alrededor varias veces con un tenedor de cocinar. Colóquelas en un recipiente seguro para microondas y presione la función PAPAS AL HORNO.
Pescado Asado	4 Porciones	2 Pargos 1 cebolla 2 dientes de ajo 1 cucharada de aceite (opcional) sal y pimienta al gusto	Tome los pargos y hágale cortes a ambos lados, agregue sal y pimienta al gusto. Ponga la cebolla y el ajo en un recipiente especial para asar en microondas sin tapa y presione la función de PESCADO ASADO. Cuando el BEEP suene, agregue el pescado sobre la cebolla, póngale la tapa y cocine por el tiempo restante.
Huevos Revueltos	5 Porciones	6 huevos 1 cucharadita de margarina 1/2 taza de cebolla 1/2 taza de tomate picado 1/2 taza de jamón picado 1/2 taza de pimentón verde 1/2 taza de crema de leche sal y pimienta al gusto	Agregue las cebollas, el tomate, jamón, pimentón y la margarina en un recipiente seguro para microondas y presione la función HUEVOS REVUELTOS. Cuando el BEEP suene, revuelva y prosiga la cocción. Mientras tanto mezcle los huevos con la crema de leche. Cuando el BEEP suene por segunda vez, agregue esta mezcla al resto de los ingredientes en un recipiente previamente enmantecado y cocine por el tiempo restante revolviendo cada 3 minutos. * Es importante revolver los huevos en cada BEEP, si no se convertirán en una torta.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

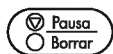
DESCONGELADO AUTOMÁTICO POR PESO

La función Descongelado Automático por Peso es un método de descongelado preciso para carnes congeladas, aves y pescados.

Con esta característica, el horno fija automáticamente el tiempo de descongelado y el nivel de potencia. El horno determina automáticamente el tiempo requerido por cada tipo de alimento de acuerdo al peso indicado.

El horno hará un sonido BEEP durante el ciclo de DESCONGELADO. Con En este momento, abra la puerta y viere, separe o reordene los alimentos. Remueva cualquier porción que se haya descongelado. Coloque nuevamente las porciones congeladas en el horno y presione Inicio para reasumir el ciclo de descongelado. El horno no se detendrá durante el "BEEP" a menos que la puerta sea abierta.

Ejemplo: Para descongelar 1,2 kg de carne, seleccione Menú Carne, introduzca el peso y presione Inicio



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Descongelado Automático**. **TROZO DE CARNE** aparecerá en la pantalla.



3. Introduzca el peso presionando **[1]** y **[2]**. **1200 G** aparecerá en la pantalla.



4. Presione el botón **Inicio**.

NOTA:

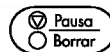
- El beneficio de esta función es la programación automática y control de descongelado, pero así como en el descongelado convencional, debe verificar los alimentos durante el tiempo de descongelado.
- Para mejores resultados, remueva el pescado, el marisco, la carne y las aves del envase de papel o plástico original. Si no, el paquete mantendrá el vapor y el jugo muy cerca de los alimentos, el cual puede causar que la superficie externa de los alimentos se cocine.
- Coloque los alimentos en un recipiente para hornear poco profundo o en la parrilla del microondas para recoger el goteo.
- Los alimentos deben estar algo congelados en el centro cuando se remuevan del horno.
- Cuando sea difícil remover la envoltura de los alimentos, descongélelos envueltos por un cuarto del tiempo total de descongelado, el cual es desplegado al comienzo del ciclo de descongelado. Saque del horno y remueva la envoltura.

El beep del horno sonará dos veces durante el ciclo de descongelado.

DESCONGELADO RÁPIDO

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

Ejemplo: Para descongelar 500 g de carne.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Descongelado Rápido**.

TABLA DE DESCONGELADO AUTOMÁTICO

MENÚ	CANT.	TEMP.	PROCEDIMIENTO	OBSERVACIONES
Carne	0,1 a 2,0 kg	Congelado (- 18°C)	Coloque la carne en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee la carne para terminar de descongelar. Al finalizar, saque la carne y envuélvala en papel de aluminio. Espere 30 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para carnes crudas enteras, bifés en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
Aves	0,1 a 2,3 kg.	Congelado (- 18°C)	Coloque el pollo en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee el ave para terminar de descongelar. Al finalizar, saque el ave y envuélvala en papel de aluminio. Espere 30 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para pollos enteros y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio especial para microondas.
Pescado	0,1 a 2,0 kg.	Congelado (- 18°C)	Coloque el pescado en un recipiente bajo en el horno de microondas. A la mitad del tiempo de descongelado voltee el pescado para terminar de descongelar. Al finalizar, saque el pescado y envuélvalo en papel de aluminio. Espere 20 min.	<ul style="list-style-type: none"> • Lo indicado es para pescados enteros, filetes y en trozos • Si hay partes ya descongeladas protéjalas con tiras de papel aluminio.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

OPCIÓN

Usted puede seleccionar Apagar/Encender el sonido beep, controlar la velocidad de las indicaciones de la pantalla y Apagar/Encender la función Demo.

Ejemplo 1: Para apagar el sonido de alarma beep.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



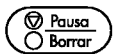
2. Presione el botón **Opción**. **PRESIONE INICIO PARA DESACTIVAR SONIDO** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**.

NOTA: Para reestablecer el sonido del beep, repita los pasos del 1 al 3.

Ejemplo 2: Para cambiar la velocidad del despliegue de las indicaciones a Rápido.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Opción** 2 veces. **VELOCIDAD DE SKROLL** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**.
1-RÁPIDO
2-NORMAL
3-LENTO aparecerá en la pantalla.



4. Presione el botón **1**. **RÁPIDO** aparecerá en la pantalla.



5. Presione el botón **Inicio**.

NOTA: Para cambiar la velocidad de despliegue a otra velocidad, repita los pasos del 1 al 5.

Ejemplo 3: Para activar la función Demostración.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Opción** 3 veces. **PRESIONE INICIO PARA ACTIVAR DEMO** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**.

MANTENER CALIENTE

La función "MANTENER CALIENTE" continuará hasta por 99 minutos hasta que la puerta haya sido abierta o el botón "Pausa/Borrar" haya sido presionado.



1. Presione el botón **Pausa/Borrar**.



2. Presione el botón **Mantener Caliente**. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en la pantalla.



3. Presione el botón **Inicio**. **MANTENER CALIENTE** aparecerá en la pantalla.

Su horno tiene la función "MANTENER CALIENTE" la cual mantiene su alimento caliente después que se haya completado la cocción.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR CARNES

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere de técnicas especiales. El asado debe ser preparado y sazonado (si lo desea) como para cualquier otro método tradicional de cocción. La carne deberá descongelarse completamente antes de cocinarla.
2. Coloque la carne en la parrilla del microondas o en un plato para microondas y éste colocado sobre el plato giratorio.
3. Cocínela de acuerdo a la tabla de cocción usando tiempos largos para cortes pequeños y tiempos cortos para cortes grandes. Use el tiempo más largo para chuletas más gruesas.
4. Voltee la carne una vez a la mitad del tiempo de cocción.
5. Repósela por 5 a 10 min. envuelta con papel aluminio después de cocinar. El tiempo de reposo es muy importante ya que es éste el que "termina la cocción".
6. Asegúrese que la carne, especialmente si es de puerco, esté completamente cocida antes de comerla.

TABLA PARA COCINAR CARNE EN MICROONDAS

CORTES	TIEMPOS DE COCCIÓN POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Lomo/Plateada -Poco Asada -Mediano -Bien asado	8 ¹ / ₂ a 9 min. 9 a 10 min. 11 a 12 ¹ / ₂ min.	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%)
Hamburguesas	7 a 9 min.	MEDIO (60%)
Carne molida	6 a 8 min.	M-ALTO (80%)
Salchichas 2	2 a 3 min.	ALTO
4	4 a 5 min.	ALTO
8	5 a 7 min.	ALTO
Cordero Pierna, filete, espaldilla	13 a 16 min.	M-ALTO (80%)
Puerco Lomo, pierna Tocino	12 a 15 min. 1/2 min. aprox. por trozo	M-ALTO (80%) ALTO

NOTA: Los tiempos de cocción anteriores deben ser tomados solamente como una guía que permite cambios según preferencias y gustos individuales. Los tiempos pueden variar debido a la forma, corte y composición de la carne.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. No requiere técnicas especiales. Las aves deben ser preparadas tal como para cualquier otro método convencional. Sazone si lo desea.
2. El ave debe estar completamente descongelada, asegurando que las menudencias y cualquier grapa de metal sean removidas.
3. Pinche el pellejo y unte ligeramente aceite vegetal con una brocha a menos que esté empapada.
4. El ave completa deberá estar colocada en la parrilla del microonda o en un plato seguro para microondas y éste colocado en la bandeja giratoria.
5. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la tabla de cocción, volteando el ave durante del tiempo de cocción. Particularmente las aves, por su contextura tienen tendencia a cocinarse desigualmente, especialmente en las partes con mucho hueso. Voltear el ave durante el rostizado ayuda a estas áreas a cocerse uniformemente.

NOTA: Si el ave esta rellena, el peso del ave rellena deberá tomarse en consideración cuando se calcule el tiempo de cocción.

6. Después de la cocción, déjela en reposo de 5 a 10 minutos antes de cortar, envuelta en papel de aluminio. El tiempo de reposo es muy importante ya que finaliza la cocción del alimento.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR AVES

7. Asegúrese que el ave esté completamente cocida antes de comer. El ave entera está cocida cuando el jugo corre claro desde el muslo al pincharlo con el cuchillo. Los trozos de aves deben ser pinchados con el cuchillo, sobre todo las partes gruesas para asegurarse que el jugo esté claro y la carne firme.

TABLA DE COCCIÓN DE AVES EN MICROONDAS

AVES	TIEMPO DE COCCIÓN POR 454 g (1 libra)	POTENCIA DE MICROONDAS
Pollos Entero Pechuga(con hueso) Trozado	9 1/2 a 12 min. 8 a 10 min. 9 a 11 min.	M-ALTO (80%) M-ALTO (80%) M-ALTO (80%)
Pavo Entero	8 1/2 a 11 1/2 min.	M-ALTO (80%)

NOTA: Los tiempos de cocción anteriores deben ser tomados solamente como una guía que permite cambios según preferencias y gustos individuales.

PROCEDIMIENTOS GENERALES PARA COCINAR PESCADO

ADVERTENCIA: No use papel aluminio durante el ciclo de cocción.

1. Coloque el pescado en un plato o cacerola no metálica poco profunda.
2. Cubra con plástico para microondas perforado o tapa.
3. Coloque el plato sobre la bandeja giratoria.
4. Cocine de acuerdo a las instrucciones de la tabla de cocción. Puede agregar hojuelas de mantequilla en el pescado si lo desea.
5. Repóselo de acuerdo con las indicaciones de la tabla antes de servirlo.
6. Luego del tiempo de reposo asegúrese que el pescado esté completamente cocido. El pescado estará opaco y fácil de cortar.

TABLA DE COCCIÓN DE PESCADO FRESCO EN MICROONDAS

Pescado	Tiempo de cocción por 454 g (1 lb.)	Selección	Método	Reposo
Filetes de pescado	4 a 6 min.	ALTO	Agregar jugo de limón: 1-2 cucharadas	2-3 min.
Bacalao/Abadejo	5 a 7 min.	ALTO	1-2 cucharadas	3-4 min.
Filetes de lenguado al Limón	2 1/2 a 4 min.	ALTO	1-2 cucharadas	2-3 min.
Lenguado Holandés	4 a 6 min.	ALTO	1-2 cucharadas	2-3 min.
Caballa enteros, limpios y preparados	4 a 6 min.	ALTO	—	3-4 min.
Truchas enteras, limpias y preparadas	5 a 7 min.	ALTO	—	3-4 min.
Bistec de salmón	5 a 6 min.	ALTO	1-2 cucharadas	3-4 min.

TABLA DE VEGETALES FRESCOS

Vegetal	Cantidad	Tiempo de Cocción ALTO	Instrucciones	Tiempo de Reposo
Alcachofas (8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	5-7 9-11	Cortar. Añadir 2 cucharaditas de agua y 2 cucharaditas de jugo. Cubra.	2-3 minutos
Espárragos, Frescos, ramo	450g	6-8	Añadir 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt. cubierta.	2-3 minutos
Habichuelas, verdes, y amarillas	450g	8-9	Añadir 2 cucharadas de agua en una cacerola de 1-qt., Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Remolacha, fresca	450g	14-18	Añadir 1/4 de taza de agua en una cacerola de 1-qt, cubierta. Acomódela en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Brócoli, fresco, ramo	450g	4-6	Coloque el brócoli en el plato de hornear. Añadir dos cucharadas de agua.	2-3 minutos
Col o repollo picado	450g	5-6	Añadir 1/4 taza de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuélvala en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Zanahorias, frescas, rebanadas	2 tazas	3-4	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 1/2 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Coliflor, fresco, enteros.	450g	6-8	Corte. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Apio fresco, rebanado	2 tazas 4 tazas	4-5 6-8	Rebane. Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Maíz, fresco	2 mazorcas	9-11	Pele. Añadir dos cucharadas de agua en una bandeja de hornear de 1 qt. Cubra.	2-3 minutos
Hongos, frescos, rebanados	225g	3-4	Coloque los hongos en una cacerola de un 1 qt., cubierta Revuelva a mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Chirivía, fresca, rebanada	450g	5-7	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Guisantes verdes frescos	4 tazas	5-7	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, dulces, enteras (6-8 oz. cada una)	2 medianas 4 medianas	6-8 8-10	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Dele la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Papas, blancas, enteras para hornear (6-8 oz. cada una)	2 papas 4 papas	5-8 8-11	Pinche las papas varias veces con un tenedor. Coloque en dos hojas de papel tlla. Dele la vuelta en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Espinaca, fresca, hoja	450g	5-6	Añadir dos cucharadas de agua en una cacerola de 1 qt., cubierta.	2-3 minutos
Calabaza, bellota, fresca	1 mediana	6-8	Corte la calabaza por la mitad. Remueva las semillas. Colóquela en una bandeja de hornear de 8x8 pulg. Cubra.	2-3 minutos
Calabacín, fresco, rebanado	450g	7-9	Añadir dos cucharadas en una cacerola de 1 qt., cubierta. Revuelva en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos
Calabacín, fresco, entero	450g	6-8	Pinche. Colóquelo en dos hojas de papel tlla. Dele la vuelta al calabacín y acomódelo en la mitad del tiempo de cocción.	2-3 minutos

OTRAS INSTRUCCIONES DE AYUDA

Para Mejores Resultados:

1. Cuando determine el tiempo de cocción para un alimento en particular, comience usando el mínimo de tiempo y revise ocasionalmente para verificar como está. Es fácil sobrecocer los alimentos porque las microondas cuecen muy rápido.
2. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con poco contenido de agua se pueden secar y ponerse duros si se cocinan por demasiado tiempo.
3. No use el horno para secar paños de cocina o productos de papel. Podrían quemarse.
4. Quiebre los huevos antes de cocinarlos en el microondas.
5. Para alimentos tales como manzanas, papas, yema de huevo, hígados de pollo etc., asegúrese de perforar el pellejo o membrana para prevenir reventones mientras se cocinan en el microondas.

Descongelado de Alimentos

1. Los alimentos que han sido congelados pueden ser colocados directamente en el horno para descongelarlos. (Asegúrese de quitarle cualquier atadura metálica y envoltorios.)
2. Descongele de acuerdo a la Guía para Descongelar de este manual.
3. Para las partes de los alimentos que se descongelan más rápido que las otras, protéjalas si es necesario.
4. Algunos alimentos no deberán ser descongelados totalmente antes de cocinar. Por ejemplo, el pescado se cocina tan rápido que algunas veces es mejor comenzar a cocinarlo mientras todavía está ligeramente congelado.
5. Puede ser necesario aumentar o disminuir el tiempo de cocción en algunas recetas, dependiendo de la temperatura inicial de los alimentos.

NOTA:

El aire proveniente de las aberturas puede estar caliente durante la cocción, esto es normal.

Dorar:

Hay unos pocos alimentos que no son cocinados lo suficiente en el horno microondas para dorarse y pueden necesitar color adicional.

Sazonadores como SHAKE & BAKE, páprika y agentes para dorar como KITCHEN BOUQUET o salsa Worcestershire pueden ser usados con las chuletas, trozos de carne o piezas de pollo. Asados, aves o perrito cocinados por 10-15 minutos o más, se dorarán mejor sin aditivos extras.

Utensilios de Cocina:

1. La mayoría de vidrios, cerámicas de vidrio y

- resistentes al calor, son excelentes utensilios.
2. La mayoría de las servilletas de papel, toallas, platos, recipientes, cajetas y cartón son utensilios convenientes. Algunos productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar arcos eléctricos o incendios cuando se usan en el horno de microonda.
3. Algunos platos plásticos, recipientes, tazas y envoltorios pueden ser usados en el horno de microondas. Siga las instrucciones del fabricante o información dada en la guía de cocción cuando use plásticos en su microondas.
4. Utensilios de metal y utensilios con bordes metálicos no deben ser usados en el horno microondas.

Para Limpiar su Microondas

1. Mantenga el interior del horno limpio.
Salpicaduras de alimentos o líquidos derramados se pegan en las paredes y entre los sellos de la puerta. Es mejor limpiar lo derramado enseguida con un paño húmedo. Migajas y derrames absorberán la energía de las microondas y alargarán los tiempos de cocción. Use un paño suave para sacar las migajas que caen entre la puerta y el marco.
Es importante mantener esta área limpia para asegurar un sellado hermético. Remueva las salpicaduras de grasa con un paño enjabonado, enseguida enjuague y seque. Al hacerlo, no use detergentes fuertes o limpiadores abrasivos. La bandeja de vidrio puede ser lavada manualmente o en el lavaplatos.
2. Mantenga el exterior limpio. Límpielo con agua y jabón, luego con agua limpia y séquelo con un paño suave o toalla de papel. Para prevenir daño en las partes operativas dentro del horno, el agua no deberá colarse por los orificios de ventilación. Para limpiar el panel de control, abra la puerta para prevenir accionar el horno accidentalmente y limpie con un paño húmedo seguido inmediatamente con un paño seco. Presione Desligue/Cancela después de limpiar.
3. Si acumula vapor en el interior o en el exterior de la puerta del horno, limpie los paneles con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas es operado bajo condiciones de alta humedad y de ninguna manera indica mal funcionamiento de la unidad.
4. La puerta y el sello de la puerta deberán mantenerse limpio. Use solamente agua tibia con jabón, enjuague y seque rápidamente. NO USE MATERIALES ABRASIVOS, TALES COMO LIMPIADORES EN POLVO O ESPONJAS PLÁSTICAS O DE ALUMINIO.
Las partes de metal serán más fáciles de mantener si se limpian frecuentemente con un trapo húmedo.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

1. No intente forzar, ni ajustar o reparar la puerta, el panel de control, el dispositivo de seguridad ni ninguna otra parte del horno. Las reparaciones deberán ser solamente realizadas por un personal técnico calificado.
2. No ponga en funcionamiento el horno vacío. Es recomendable dejar un vaso de agua dentro cuando no lo use. El agua absorberá la energía de las microondas, si el horno empieza a funcionar accidentalmente.
3. No seque ropa en el horno microondas, pueden quemarse o carbonizarse si se calienta por mucho tiempo.
4. No cocine alimentos envueltos en papel toalla a menos que el libro de cocina que utilice en ese momento así lo indique.
5. No use papel periódico en lugar de papel toalla para cocinar.
6. No use envases de madera. Ellos pueden calentarse demasiado y quemarse.
No use envases de metal o cacharros que tienen partes metálicas (ej. oro o plata). Siempre remueva los amarres de metal. Objetos de metal en el horno producen arcos eléctricos, los cuales pueden causar severos daños.
7. No opere el horno con la puerta o las orillas frontales obstruidas por un paño de cocina o servilleta, esto puede causar fugas de microondas.
8. No use productos de papeles reciclados ya que pueden contener impurezas las cuales pueden causar chispas y/o fuegos durante el cocinado.
9. No enjuague la bandeja giratoria colocándola en agua inmediatamente después de cocinar. Esto puede causar que se quiebre y se dañe.
10. Pequeñas cantidades de alimentos requieren tiempos de cocción o calentamiento más cortos. Si los tiempos normales (prefijados) son asignados a estos, pueden sobrecalentarse y quemarse.
11. Ponga el horno de forma tal que el frente de la puerta quede al menos 8 cm detrás del borde de la superficie en donde esté ubicado, para evitar que el mismo se voltee accidentalmente.
12. Antes de cocinar perfora la cáscara de las papas, manzanas y otras frutas o vegetales.
13. No cocine huevos en su cáscara. La presión interna reventará el huevo.
14. No intente freír trozos de grasa en el horno.
15. Quite la envoltura de plástico de los alimentos antes de cocinar o descongelar. Note que en algunos casos los alimentos deben ser cubiertos con plástico para microondas, para calentar o cocinar, como se indica en los libros de cocina en microondas.
16. El horno nunca debe ser usado si el sello de la puerta no está funcionando bien.
17. Cuando líquidos son cocinados en microondas, estos pueden tener un sobrecalentamiento sobre su punto de ebullición sin burbujas visibles.
Cuando el recipiente es removido, el cambio puede causar formaciones de burbujas de vapor. Un chorro de líquido caliente puede esparcirse fuera del recipiente en forma explosiva.
18. Si observa humo, mantenga la puerta del horno cerrada, apague o desenchufe el horno.
19. Cuando el alimento es calentado o cocido en recipientes de plástico desechable, papel o materiales combustibles, verifique el horno frecuentemente para revisar si el recipiente se está deteriorando.

ADVERTENCIA: Asegúrese que los tiempos de cocción estén fijados correctamente ya que la sobrecocción puede causar un INCENDIO y como consecuencia DAÑAR el HORNO.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P** ¿Qué está mal en el horno cuando la luz interior no enciende?
- R** Puede haber varias razones porque la luz del horno no se enciende:
- El foco se ha fundido.
 - La puerta no está cerrada.
- P** Pasan energías de microondas a través de ventanilla de la puerta?
- R** No. Los orificios o ductos están hechos para permitir el paso de la luz; ellos no permiten el paso de energía de microondas.
- P** Porque suena el "Beep" cuando un botón del panel de control es tocado?
- R** El Beep suena para asegurarle que la selección está siendo ingresada correctamente.
- P** Se daña el microonda si se opera mientras está vacío?
- R** Sí, Nunca lo haga funcionar vacío o sin la bandeja de vidrio.
- P** Porque los huevos a veces revientan?
- R** Cuando cocine, fría o escale huevos, la yema puede reventar debido a la acumulación de vapor en el interior de la membrana de la yema. Para prevenir esto, simplemente perfora la yema antes de cocinar. Nunca hornee huevos en su cáscara.
- P** Por qué es recomendado el tiempo de reposo después de la cocción en microondas?
- R** Después que la cocción del microondas termina, los alimentos siguen cocinándose durante el tiempo de reposo. Este reposo finaliza la cocción uniformemente de los alimentos. La cantidad de tiempo de reposo depende de la densidad del alimento.
- P** Es posible hacer palomitas (Popcorn) en el microondas?
- R** Sí, usando uno de los 2 métodos descritos abajo:
- (1) Utilizando artefactos expresamente diseñados para hacer "popcorn" en hornos microondas.
 - (2) El popcorn especialmente preparado y empacado para ser cocinado en hornos microondas, que contengan instrucciones precisas sobre la potencia y tiempos requeridos para la obtención de un producto aceptable. SIGA LAS INSTRUCCIONES DADAS POR CADA FABRICANTE PARA SUS PRODUCTOS Y NO SE ALEJE DEL HORNO MIENTRAS SE ESTÁ COCINANDO EL "POPCORN". SI OCURRIERA QUE EL MAÍZ NO REVIENTA EN EL TIEMPO PREVISTO, DETENGA EL PROCESO. LA SOBRECOCIÓN PUEDE RESULTAR EN UN INCENDIO.
- ADVERTENCIA:** NUNCA USE CUALQUIER BOLSA DE PAPEL PARA REVENTAR MAÍZ. NUNCA INTENTE REVENTAR LOS GRANOS SOBREVIVIENTES QUE NO LLEGARON A REVENTAR.
- P** Por qué el horno no siempre cocina tan rápido como dice la guía de cocina?
- R** Verifique su guía de cocina nuevamente para asegurarse que usted siguió correctamente las indicaciones, y ver qué causó la variación en el tiempo de cocción. Los tiempos de la guía de cocción y la potencia son sugerencias escogidas para ayudar a prevenir la sobrecocción, el problema más común de acostumbrarse al uso de su horno de microondas. Variaciones en el tamaño, peso y forma del alimento requieren tiempos de cocción más extensos. Use su propio juicio además de las sugerencias de la guía de cocción para verificar si los alimentos están cocidos, tal y como lo haría en la cocina convencional.