



# 0.9 cu. ft. digital microwave oven



Customer Assistance:  
1-866-321-9509

KOR-9G3A

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **Do not attempt to operate this oven with the door open** since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **Do not place any object** between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **Do not operate the oven if it is damaged.** It is particularly important that the oven door close 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.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## TABLE OF CONTENTS

• PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.....	1
• IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.....	2
• FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT .....	3
• GROUNDING INSTRUCTIONS .....	3
• INSTALLATION .....	4
• SPECIFICATIONS.....	5
• FEATURES DIAGRAM.....	6
• FEATURES DIAGRAM (continued).....	7
• OPERATION PROCEDURE.....	8
• CONTROLS.....	9
SETTING THE CLOCK .....	9
TIME DEFROSTING .....	9
WEIGHT DEFROSTING .....	10
COOKING IN ONE STAGE.....	11
COOKING IN TWO STAGES.....	11
TIMER MODE .....	12
SPEEDY COOK .....	13
ONE-TOUCH COOKING.....	13
ONE-TOUCH COOKING (continued).....	14
COOK.....	14
MORE, LESS .....	15
CHILD LOCK.....	15
TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING.....	15
• CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN.....	16
• BEFORE YOU CALL FOR SERVICE.....	17
• CARE AND CLEANING.....	17
• QUESTIONS AND ANSWERS.....	18
• COOKING INSTRUCTIONS.....	19
• USE YOUR MICROWAVE OVEN PROPERLY.....	20
• ARCING.....	20
• COOKING TECHNIQUES .....	21
• DEFROSTING GUIDE.....	22
• COOKING & REHEATING CHART .....	22
• VEGETABLE CHART .....	24
• RECIPES .....	25
• WARRANTY .....	28

# IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:

**WARNING-To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons 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 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 3.
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 are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this 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 the 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 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, near a swimming pool, or similar locations.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when 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 oven.
- c) If materials inside the oven 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 cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

**To reduce the risk of injury to persons:**

  - a) Do not overheat the liquid.
  - b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
18. Do not use this microwave oven to heat corrosive chemicals (for example, sulfides and chlorides). Vapors from such corrosive chemicals may interact with the contact and springs of the safety interlock switches thereby rendering them inoperable.
19. Keep the waveguide cover clean at all times.  
Wipe the oven interior with a soft damp cloth after each use. If you leave grease or fat anywhere in the cavity it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.
20. Never heat oil or fat for deep frying as you cannot control the temperature and doing so may lead to overheating and fire.
21. Do not operate the oven without the glass tray in place. Be sure it is properly sitting on the rotating base.
22. Risk of electric shock. Non-removable fasteners are provided because of internal high voltages. Do not remove fasteners.

## SAVE THESE INSTRUCTIONS

# FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

**WARNING:**

This equipment generates and uses ISM frequency energy and if not installed and used properly, that is in strict accordance with the manufacturer's instructions, may cause interference to radio and television reception.

It has been type-tested and found to comply with limits for an ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC Rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation.

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation.

If this equipment does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the followings.

- Reorient the receiving antenna of radio or television.
- Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- Move the microwave oven away from the receiver.
- Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

THE MANUFACTURER is not responsible for any radio or TV interference caused by UNAUTHORIZED MODIFICATION to this microwave oven. It is the responsibility of the user to correct such interference.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, the grounding plug reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

**WARNING:**

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

Consult 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, and either :

(1) If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

or

(2) Do not use an extension cord, if the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

**WARNING:**

Do not cut or remove the third (ground) prong from the power cord under any circumstances.

# INSTALLATION

## 1. Examine the oven after unpacking.

Check for damage such as a misaligned door, broken door or dent in the cavity.

If any damage is visible, DO NOT INSTALL, and notify your Walmart (1-866-321-9509) immediately.

## 2. Level, flat location.

Install the microwave oven on a level, flat surface.

## 3. Ventilation.

Do not block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause a failure.

For proper ventilation, allow 4 inches of space between oven top, sides, rear and adjacent surfaces.

## 4. Away from radio and TV sets.

Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio, antenna, feeder, etc.

Place the oven as far from them as possible.

## 5. Away from heating appliances and water taps.

Keep the oven away from heat, steam or splashing liquids. These things can adversely affect oven wiring and contacts.

## 6. Power supply.

- Check your local power source.

This microwave oven requires a current of approximately 12.5 amperes, 120 Volts, 60Hz grounded outlet.

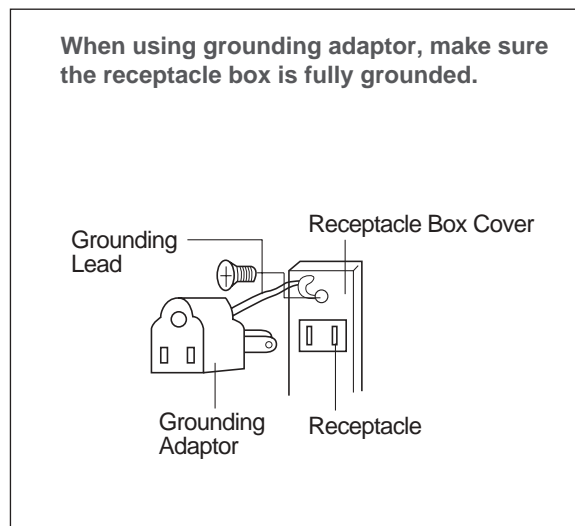
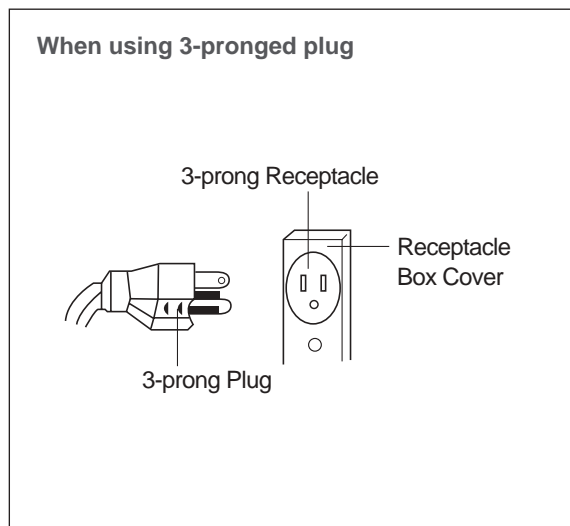
1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

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:

- The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
- The extension cord must be a grounding type 3-wire cord.
- The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

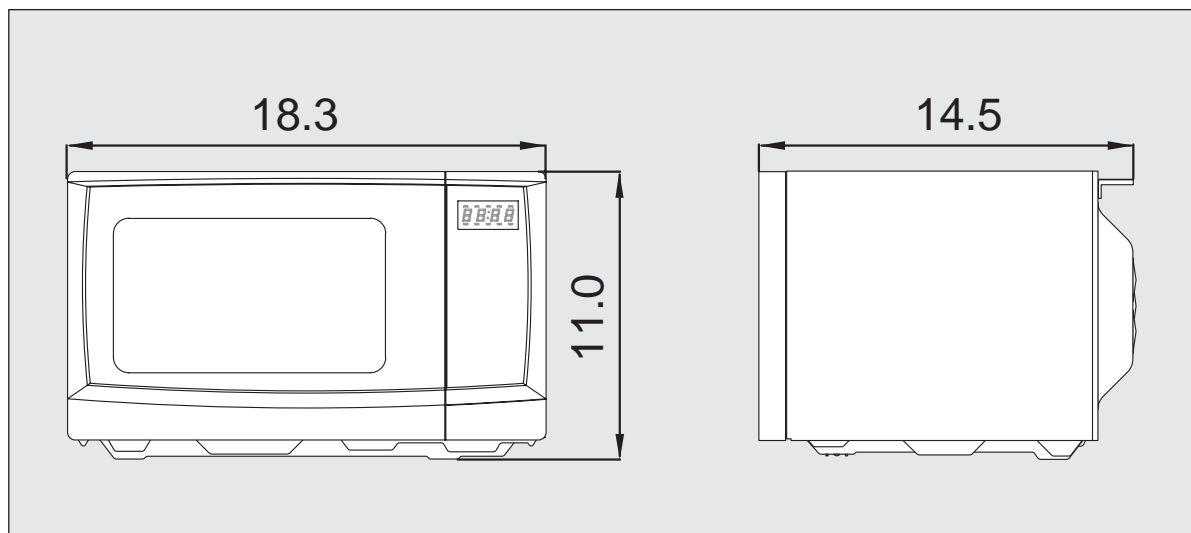
## 7. The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven is about 4 inches.



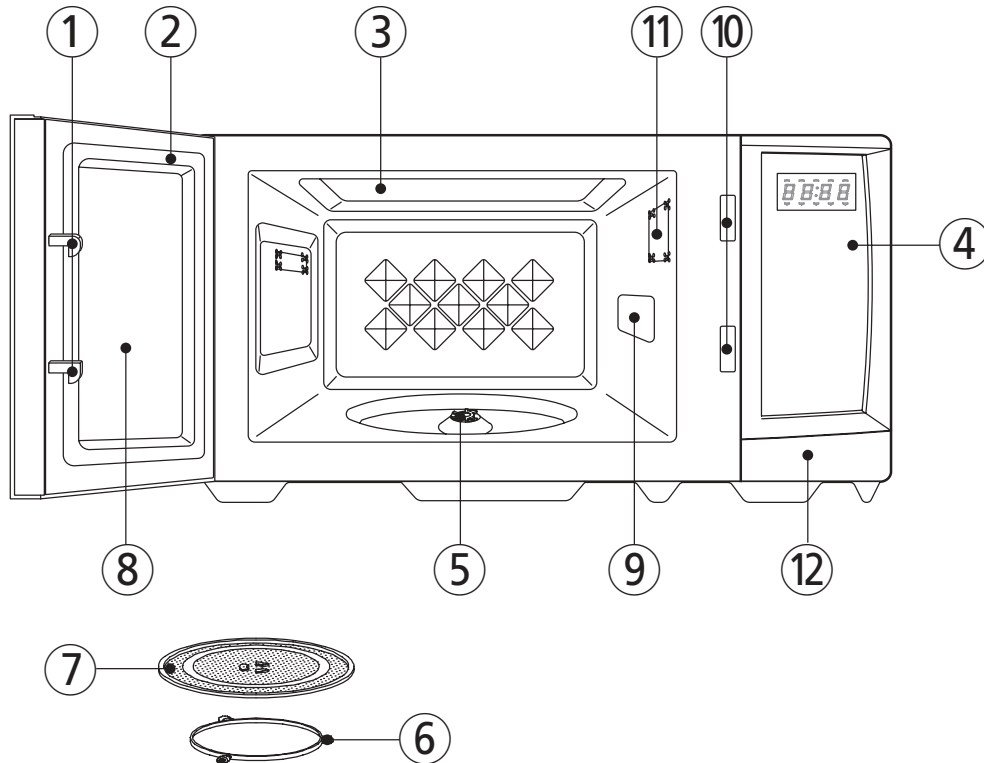
## SPECIFICATIONS

POWER SUPPLY		120V AC, 60Hz SINGLE PHASE WITH GROUNDING
MICROWAVE	INPUT POWER	1350 W
	ENERGY OUTPUT	900 W
	FREQUENCY	2,450MHz
OUTSIDE DIMENSIONS (W x H x D)		18.3 x 11.0 x 14.5 in.
CAVITY DIMENSIONS (W x H x D)		12.4 x 9.3 x 13.6 in.
CAVITY VOLUME		0.9 cu. ft.
NET WEIGHT		APPROX. 24.1 lbs.
TIMER		59 min. 99 sec.
POWER SELECTIONS		10 Levels

\* Specifications are subject to change without notice.

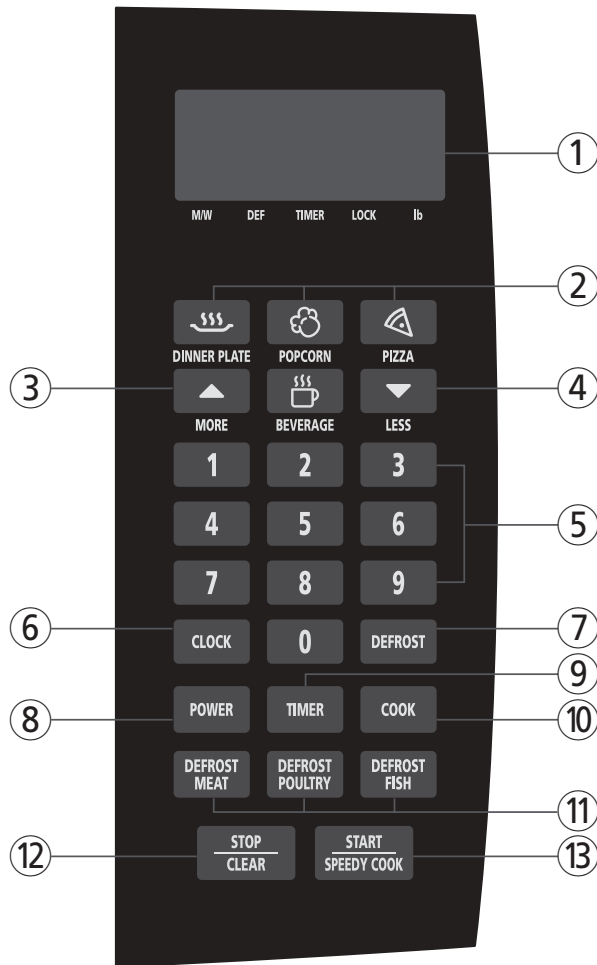


## FEATURES DIAGRAM



- ① **Door latch** - When the door is closed, it will automatically shut off. If the door is opened while the oven is operating, the oven will automatically shut off.
- ② **Door seal** - The door seal surfaces prevent microwaves escaping from the oven cavity.
- ③ **Oven cavity**
- ④ **Control panel**
- ⑤ **Coupler** - This fits over the shaft in the center of the oven cavity floor.  
This is to remain in the oven for all cooking.
- ⑥ **Roller guide** - This must always be used for cooking together with the glass cooking tray.
- ⑦ **Glass cooking tray** - Made of special heat resistant glass. The tray must always be in proper position before operating. Do not cook food directly on the tray.
- ⑧ **Viewing screen** - Allows viewing of food.  
The screen is designed so that light can pass through, but not the microwaves.
- ⑨ **Waveguide cover** - Protects the microwave outlet from splashes of cooking foods. Do not remove.
- ⑩ **Child Lock** - Prevents unwanted oven operation.
- ⑪ **Oven lamp** - Automatically turns on during oven operation.
- ⑫ **Door open button** - To open the door push the door open button.

## FEATURES DIAGRAM (continued)



- ① **Display Window** - It shows information such as cooking time, menu and quantity.
- ② **One-Touch Cook Pads** - Press to select One-Touch Cook features such as DINNER PLATE, POPCORN, PIZZA and BEVERAGE.
- ③ **MORE Pad** - Press to add extra cooking time during operation.
- ④ **LESS Pad** - Press to reduce cooking time during operation.
- ⑤ **Time Set Pads** - Press to enter cooking time or quantity.
- ⑥ **CLOCK Pad** - Press to set the clock.
- ⑦ **DEFROST Pad** - Press to select DEFROST feature by time.
- ⑧ **POWER Pad** - Press to enter a power level of microwave cooking.
- ⑨ **TIMER Pad** - Press to select TIMER feature.
- ⑩ **COOK Pad** - Press to select COOK feature.
- ⑪ **Weight Defrost Pads** - Press to select DEFROST feature by weight.
- ⑫ **STOP/CLEAR Pad** - Press to stop operation or clear settings.
- ⑬ **START/SPEEDY COOK Pad**
  - Press to start cooking.
  - Press once to begin Microwave cooking at full power for 30 seconds. Press again to add 30 seconds. Continue pressing to add up to 5 minutes.



# OPERATION PROCEDURE

This section includes useful information about oven operation.

- 1** Plug power supply cord into a standard 3-pronged 12.5 Amp, 120V AC, 60Hz power outlet.
- 2** After placing the food in a suitable container, open the oven door and put it on the glass tray. The coupler, glass tray and roller guide must always be in place during cooking.
- 3** Close the door. Make sure that it is firmly closed.
- 4** The oven light is on when the microwave oven is operating.
- 5** The oven door can be opened at any time during operation by pushing the door open button of control panel. The oven will automatically shut off.
- 6** Each time a pad is touched, a BEEP will sound to acknowledge the touch.
- 7** The oven automatically cooks at full power unless set to a lower power level.
- 8** The display will show " : 0 " when the oven is plugged in.
- 9** Time clock returns to the present time when the cooking time ends.
- 10** When the STOP/CLEAR pad is touched during oven operation, the oven stops cooking and all information is retained. To erase all information (except the present time), touch the STOP/CLEAR pad once more. If the oven door is opened during the oven operation, all information is retained.
- 11** If the START pad is touched and the oven does not operate, check the area between the door and door seal for obstructions and make sure the door is closed securely. The oven will not start cooking until the door is completely closed or the program has been reset.

Make sure the oven is properly installed and plugged into the electrical outlet.

## WATTAGE OUTPUT CHART

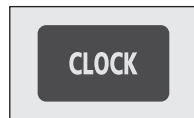
- A power level of microwave cook is entered by pressing POWER pad. Please refer to the chart below.

Touch the POWER LEVEL pad	Power Level (Display)	Approximate Percentage of Power
once	P-HI	100%
twice	P-90	90%
3 times	P-80	80%
4 times	P-70	70%
5 times	P-60	60%
6 times	P-50	50%
7 times	P-40	40%
8 times	P-30	30%
9 times	P-20	20%
10 times	P-10	10%
11 times	P-00	0%

# CONTROLS

## SETTING THE CLOCK

When the oven is first plugged in, the display will show " : 0 " and a tone will sound. If the AC power ever goes off, the display will show " : 0 " when the power comes back on.



1. Touch the CLOCK pad.  
This is a 12-hour clock system.
2. Touch the CLOCK pad once more.  
This is a 24-hour clock system.

**NOTE :** This oven has multiple clock systems.  
If you want 12-hour clock system, omit this step.

3. Enter the correct time of day by touching the TIME SET pads in sequence.



4. Touch the CLOCK pad.

The display stops blinking, and the colon starts blinking. If you selected 12-hour clock system, this digital clock allows you to set from 1:00 to 12:59. If you selected 24-hour clock system, this digital clock allows you to set from 0:00 to 23:59.

5. Touch STOP/CLEAR pad.

**NOTE:** If you attempt to enter an incorrect time, the time will not be set and a error signal tone will sound.  
Touch the CLOCK pad and re-enter the time.

## TIME DEFROSTING

TIME DEFROST will automatically set the oven to defrost at a time set by the user.



1. Touch DEFROST pad.
2. Touch number pads to enter the defrosting time.

The DEF indicator lights.

The display will show what you touched.

**Note :** Your oven can be programmed for 59 minutes 99 seconds. (59:99)


3. Touch START pad.


TIME DEFROSTING begins.


When you touch START pad, the DEF indicator blinks and the defrosting time counts down in the display window. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

## WEIGHT DEFROSTING

WEIGHT DEFROST lets you easily defrost food by eliminating guesswork in determining defrosting time. Follow the steps below for easy defrosting.

	1. Touch DEFROST MEAT pad.	The lb indicator lights and “ 1.0 ” is displayed.
	2. Select the desired defrosting weight. (Refer to the weight defrost chart below.)	The display will show what you touched.
	3. Touch START pad.	MEAT DEFROSTING begins.

	1. Touch DEFROST POULTRY pad.	The lb indicator lights and “ 1.5 ” is displayed.
	2. Select the desired defrosting weight. (Refer to the weight defrost chart below.)	The display will show what you touched.
	3. Touch START pad.	POULTRY DEFROSTING begins.

	1. Touch DEFROST FISH pad.	The lb indicator lights and “ 0.5 ” is displayed.
	2. Select the desired defrosting weight. (Refer to the weight defrost chart below.)	The display will show what you touched.
	3. Touch START pad.	FISH DEFROSTING begins.

### WEIGHT DEFROST CHART

Touch pad	DEFROST MEAT	DEFROST POULTRY	DEFROST FISH
once	1.0 lb.	1.5 lb.	0.5 lb.
twice	1.5 lb.	2.0 lb.	1.0 lb.
3 times	2.0 lb.	2.5 lb.	1.5 lb.
4 times	2.5 lb.	3.0 lb.	2.0 lb.

The defrosting time is automatically determined by the weight selected.

When you touch START pad, the lb indicator goes off and the DEF indicator blinks and the defrosting time counts down in the display window. The oven beeps during the defrosting cycle to signal that the food needs to be turned or rearranged. When the defrosting time ends, you will hear 3 beeps.

## COOKING IN ONE STAGE



X 6

1. Touch POWER pad.  
(Select the desired power level.)

The M/W indicator lights.  
The display will show what you touched.  
This example shows power level 50% (P-50).

**Note :** If steps 1 and 2 are omitted, the oven will cook at full power.

2. Touch number pads for the cooking time.

The display will show what you touched.

**Note :** Your oven can be programmed for 59 minutes 99 seconds. ( 59 : 99 )

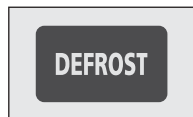
3. Touch START pad.

When you touch START pad, the M/W indicator starts blinking to show the oven is cooking.  
The display counts down the time to show how much cooking time is left. When the cooking time ends, you will hear 3 beeps.

**NOTE:** Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and slow cooking of meats.

## COOKING IN TWO STAGES

All recipes require the frozen foods to be defrosted fully before cooking.  
This oven can be programmed to automatically defrost foods before cooking.



1. Touch DEFROST pad.
2. Touch number pads for the defrosting time you want.

The DEF indicator lights and " : 0 " is displayed.

The display will show what you touched.



X 6

3. Touch POWER pad.  
(Select the desired power level.)

The M/W indicator lights and "P-HI" is displayed.  
The display will show what you touched.  
This example shows power level 50% (P-50).

4. Touch number pads for the desired cooking time.

The display will show what you touched.

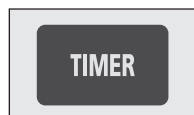
5. Touch START pad.

When you touch START pad, the DEF and M/W indicators come on to confirm the power levels selected. The DEF indicator starts blinking to show you that the oven is in DEFROST mode.  
The display counts down the time remaining in DEFROST mode. When the oven beeps, turn over, break apart and/or redistribute the food. At the end of DEFROST mode, the oven will beep and start M/W cook.  
The DEF indicator goes off and the M/W indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in M/W mode. When M/W cook ends, you will hear 3 beeps.

## TIMER MODE

Timer operates as a minute timer, can be set to delay cooking and used to set a holding time after cooking. However delay cooking can not be programmed for defrost. Timer operates without microwave energy.

### HOW TO USE AS A MINUTE TIMER



1. Touch TIMER pad. The TIMER indicator lights and " : 0 " is displayed.
2. Press the amount of time you want to count down. The display will show what you touched.
3. Touch START pad.

The TIMER indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in TIMER mode. When TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.

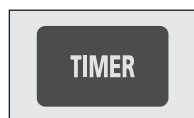
### HOW TO USE TO DELAY THE START OF COOKING



1. Touch TIMER pad. The TIMER indicator lights and " : 0 " is displayed.
2. Press the amount of time you want to delay. The display will show what you touched.
3. Program the desired power level and cooking time for food to be cooked. The M/W indicator lights and the selected power level & cooking time are displayed.
4. Touch START pad.

When you touch START pad, the TIMER indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in TIMER mode. When TIMER mode ends, the oven will beep. The TIMER indicator goes off and M/W indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in M/W mode. When M/W cook ends, you will hear 3 beeps.

### HOW TO USE TO SET A HOLDING TIME



1. Program the desired cooking time. The M/W indicator lights and the selected time is displayed.
2. Touch TIMER pad. The TIMER indicator lights and " : 0 " is displayed.
3. Press the amount of time you want the oven to hold. The display will show what you touched.
4. Touch START pad.

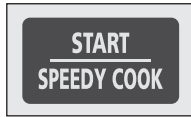
The M/W indicator starts blinking and the display counts down the time remaining in M/W mode. When the M/W cook ends, the oven will beep. The M/W indicator goes off and TIMER indicator starts blinking. The display counts down the time remaining in TIMER mode. When the TIMER mode ends, you will hear 3 beeps.

**Note :** Your oven can be programmed for 59 minutes 99 seconds. (59:99)

## SPEEDY COOK

SPEEDY COOK allows you to reheat for 30 seconds at 100% (full power) by simply touching the SPEEDY COOK pad.

By repeatedly touching the SPEEDY COOK pad, you can also extend reheating time to 5 minutes by 30 second increments.



1. Touch SPEEDY COOK pad.

When you touch SPEEDY COOK, ":30" is displayed.

After 1.5 seconds, the oven starts reheating.

## ONE-TOUCH COOKING

One-touch cook allows you to cook or reheat many of your favorite foods by touching just one pad.

To increase quantity, touch the chosen pad until number in display is same as the desired quantity to cook. (except for POPCORN)



1. Touch POPCORN pad once for 3.5 oz. bag.

When you touch POPCORN pad once, "3.5" is displayed.

After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.

- NOTE:**
1. Use prepackaged room-temperature microwave popcorn.
  2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
  3. Pop only one bag at a time.
  4. After popping, open bag carefully: popcorn and steam are extremely hot.
  5. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
  6. Do not leave oven unattended while popping popcorn.

**CAUTION:** If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the popcorn pad. Follow the manufacturer instruction.



1. Touch PIZZA pad once for 7 oz. pizza or twice for 14 oz. pizza.

When you touch PIZZA pad once, "7" is displayed. Press PIZZA pad twice, "14" is displayed.

After 1.5 seconds, the display is changed into the cooking time and the oven starts cooking.

**\* PIZZA \***

- 7 oz.: Touch PIZZA once.
- 14 oz.: Touch PIZZA twice within 1.5 seconds.

- NOTE:**
1. Use only one pizza at a time.
  2. Use only pizza made for microwave ovens.
  3. If the cheese of pizza does not melt sufficiently, cook a few seconds longer.
  4. Some brands of pizza may require more or less cooking time.

## ONE-TOUCH COOKING (continued)



1. Touch BEVERAGE pad once for 1 cup, twice for 2 cups or three times for 3 cups.

When you touch BEVERAGE pad once, "1" is displayed.

After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.

### \* BEVERAGE \* (8 fl. oz./cup)

- 1 cup: Touch BEVERAGE once.
- 2 cups: Touch BEVERAGE twice within 1.5 seconds.
- 3 cups: Touch BEVERAGE three times within 1.5 seconds.



1. Touch DINNER PLATE pad once for 12 oz. or twice for 15 oz.

When you touch DINNER PLATE pad once, "12" is displayed.

After 1.5 seconds, the display is changed into cooking time and the oven starts cooking.

### \* DINNER PLATE \*

- 12 oz.: Touch DINNER PLATE once.
- 15 oz.: Touch DINNER PLATE twice within 1.5 seconds.

## COOK

COOK allows you to cook or reheat many of your favorite foods by repeatedly touching COOK pad.



1. Touch COOK pad.

When you touch COOK pad once, "AC-1" is displayed. By repeatedly touching this pad, you can select other food category as shown in the chart below.

CATEGORY	FOOD	WEIGHT	TOUCH PAD
AC-1	BREAD	4 slices (1.5-2 oz. each)	Touch COOK pad once
AC-2	SOUP	12 oz.	Touch COOK pad twice
AC-3	BAKED POTATO	3 potatoes (7-8 oz. each)	Touch COOK pad three times
AC-4	FRESH VEGETABLE	7 oz.	Touch COOK pad four times
AC-5	FROZEN VEGETABLE	7 oz.	Touch COOK pad five times



1. Touch START pad.

When you touch START pad, the display changed into cooking time of quantity and the oven starts cooking.

## MORE, LESS

---

Press MORE pad or LESS pad in order to add or subtract cooking time while the oven is working, However you cannot add or subtract an extra cooking time to DEFROST features.

---

## CHILD LOCK

---

The lock prevents unwanted oven operation such as by small children.

To set, press and hold STOP/CLEAR for 3 seconds, a beep sounds and LOCK indicator lights.

To cancel, press and hold STOP/CLEAR for 3 seconds, a beep sounds and LOCK indicator goes off.

---

## TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

---

1. Press STOP/CLEAR pad.

- You can restart the oven by touching START pad.
- Touch STOP/CLEAR once more to erase all instructions.
- You must enter in new instructions.

2. Open the door.

- You can restart the oven by closing the door and touching START.

**NOTE:** Oven stops operating when door is opened.

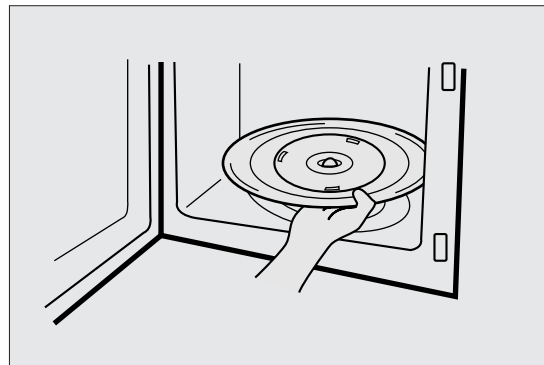


# CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

- 1 Turn the oven off before cleaning.
- 2 Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty.  
The use of harsh detergent or abrasives is not recommended.
- 3 The outside oven surface should be cleaned with soap and water, rinsed and dried with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- 4 If the Control Panel becomes wet, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on Control Panel.
- 5 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates malfunction of the unit.
- 6 It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- 7 The roller guide and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner and dry. The roller guide may be washed in mild sudsy water.

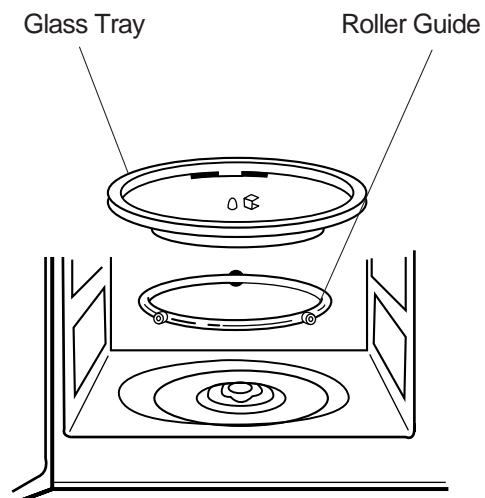


## ROLLER GUIDE

- 1 The ROLLER GUIDE and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
- 2 The ROLLER GUIDE MUST ALWAYS be used for cooking together with the Glass Tray.

## GLASS TRAY

- 1 DO NOT operate the oven without the Glass Tray in place.
- 2 DO NOT use any other Glass Tray with this oven.
- 3 If Glass Tray is hot, ALLOW TO COOL before cleaning or placing it in water.
- 4 DO NOT cook directly on the Glass Tray.  
(Except for popcorn)



## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Refer to following checklist, you may prevent an unnecessary service call.

**\* The oven doesn't work:**

1. Check that the power cord is securely plugged in.
2. Check that the door is firmly closed.
3. Check that the cooking time is set.
4. Check for a blown circuit fuse or tripped main circuit breaker in your house.

**\* Sparking in the cavity:**

1. Check utensils. Metal containers or dishes with metal trim should not be used.
2. Check that metal skewers or foil does not touch the interior walls.

If there is still a problem, contact 1-866-321-9509.

## CARE AND CLEANING

It is important to observe the following:

1. It is important not to defeat or tamper with the child lock.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and dry. Never use abrasive powders or pads.
3. When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an opened door or any load could cause the oven to fall forward to cause injury and also damage to the door. Do not operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a competent service technician. It is particularly important that the oven closes properly and that there is no damage to the:
  - i) Door (bent)
  - ii) Hinges and hooks (broken or loosened)
  - iii) Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except a properly competent service technician.
5. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
6. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

## QUESTIONS AND ANSWERS

**\* Q : Will the microwave oven be damaged if it operates while empty?**

A : Yes. Never run it empty.

**\* Q : Can the oven be used with the glass tray or roller guide removed?**

A : No. Both the glass tray and roller guide must always be used in the oven before cooking.

**\* Q : Can I open the door when the oven is operating?**

A : The door can be opened anytime during the cooking operation. Then microwave energy will be instantly switched off and the time setting will maintain until the door is closed.

**\* Q : Why do I have moisture in my microwave oven after cooking?**

A : The moisture on the side of your microwave oven is normal. It is caused by steam from cooking food hitting the cool oven surface.

**\* Q : Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?**

A : No. The metal screen bounces back the energy to the oven cavity. The holes are made to allow light to pass through. They do not let microwave energy pass through.

**\* Q : Why do eggs sometimes pop?**

A : When baking or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build-up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk with a toothpick before cooking. Never cook eggs without piercing their shells.

**\* Q : Why is standing time recommended after the cooking operation has been completed?**

A : Standing time is very important. With microwave cooking, the heat is in the food, not in the oven. Many foods build up enough internal heat to allow the cooking process to continue, even after the food is removed from the oven. Standing time for joints of meat, large vegetables and cakes is to allow the inside to cook completely, without overcooking the outside.

**\* Q : What does "standing time" mean?**

A : "Standing time" means that food should be removed from the oven and covered for additional time to allow it to finish cooking. This frees the oven for other cooking.

**\* Q : Why does my oven not always cook as fast as the microwave cooking guide says?**

A : Check your cooking guide again, to make sure you've followed directions exactly. Variations in the size, shape and weights and dimensions could require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to check whether the food has been properly cooked just as you would do with a conventional cooker.

**\* Q : Can I operate my microwave oven without the turntable or turn the turntable over to hold a large dish?**

A : No. If you remove or turn over the turntable, you will get poor cooking results. Dishes used in your oven must fit on the turntable.

**\* Q : Is it normal for the turntable to turn in either direction?**

A : Yes. The turntable rotates clockwise or counterclockwise, depending on the rotation of the motor when the cooking cycle begins.

**\* Q : Can I pop popcorn in my microwave oven? How do I get the best results?**

A : Yes. Pop packaged microwave popcorn following manufacturer's guidelines. Do not use regular paper bags. Use the "listening test" by stopping the oven as soon as the popping slows to a "pop" every 1 or 2 seconds. Do not repop unpopped kernels. Do not pop popcorn in glass cookware.

# COOKING INSTRUCTIONS

## Utensil Guide

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used. Care must therefore be taken choosing the utensil. If the utensil is marked microwave-safe, you do not need to worry. The following table lists various of utensil and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Utensil	Safe	Comments
<b>Aluminium foil</b>	▲	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
<b>China and earthenware</b>	●	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
<b>Disposable polyester cardboard dishes</b>	●	Some frozen foods are packaged in these dishes.
<b>Fast-food packaging</b> • Polystyrene cups containers • Paper bags or newspaper • Recycled paper or metal trims	● × ×	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt. May catch fire. May cause arcing.
<b>Glassware</b> • Oven-to-table ware • Fine glassware • Glass jars	● ● ●	Can be used, unless decorated with a metal trim. Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly. Must remove the lid. Suitable for warming only.
<b>Metal</b> • Dishes • Freezer bag twist ties	× ×	May cause arcing or fire.
<b>Paper</b> • Plates, cups, napkins and kitchen paper • Recycled paper	● ×	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture. May cause arcing.
<b>Plastic</b> • Containers • Cling film • Freezer bags	● ● ▲	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolor at high temperatures. Do not use Melamine plastic. Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape. Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
<b>Wax or grease-proof paper</b>	●	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

● : Recommended use

▲ : Limited Use

× : Not Recommended

# USE YOUR MICROWAVE OVEN PROPERLY

## General Use

Do not attempt to defeat or tamper with child lock.  
Do not place any object between the oven front frame and the door or allow residue to build up on sealing surfaces. Wipe with a mild detergent, rinse and dry.  
Never use abrasive powders or pads.  
Do not subject the oven door to strain or weight such as a child hanging on an open door.  
This could cause the oven to fall forward resulting in injury to you and damage to the oven.

Do not operate the oven if door seals or sealing surfaces are damaged; or if door is bent; or if hinges are loose or broken.  
Do not operate the oven empty. This will damage the oven.  
Do not attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.  
Do not use recycled paper products as they may contain impurities which may cause sparks or fires.  
Do not hit or strike the control panel with hard objects. This can damage the oven.

## Food

Never use your microwave oven for home canning. The oven is not designed for proper home canning. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.

Always use the minimum recipe cooking time. It is better to undercook rather than overcook foods. Undercooked foods can be returned to the oven for more cooking. If food is overcooked, nothing can be done.

Heat small quantities of food or foods with low moisture carefully. These can quickly dry out, burn or catch on fire.

Do not heat eggs in the shell. Pressure may build up and eggs can explode.

Potatoes, apples, egg yolks and sausages are examples of food with non-porous skins.

These must be pierced before cooking to prevent bursting.

Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven. Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the

temperature to even out, stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

Do not leave the oven unattended while popping corn. Do not pop corn in a paper bag unless it is the commercially prepared Microwave Popcorn product. The kernels can overheat and ignite a brown paper bag.

Do not put packaged Microwave Popcorn bags directly on the oven tray. Place the package on a microwave safe glass or ceramic plate to avoid overheating and cracking the oven tray.

Do not exceed the Microwave Popcorn manufacturers suggested popping time.

Longer popping does not yield more popcorn but it can result in scorch, burn or fire. Remember, the Popcorn bag and tray can be too hot to handle. Remove with caution and use pot holders.

## ARCING

*If you see arcing, open the door and correct the problem.*

Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

- Metal or foil touching the side of the oven.
- Foil not molded to food (upturned edges act like antennas).
- Metal, such as twist-ties, poultry pins, or gold rimmed dishes, in the microwave.
- Recycled paper towels containing small metal pieces being used in the microwave.

# COOKING TECHNIQUES

## STANDING TIME

Dense foods e.g. meat, jacket potatoes and cakes, require standing time (inside or outside of the oven) after cooking, to allow heat to finish conducting to cook the center completely. Wrap meat joints and jacket potatoes in aluminium foil while standing. Meat joints need approx. 10-15 minutes, jacket potatoes 5 minutes. Other foods such as plated meal, vegetables, fish, etc require 2-5 minutes standing. After defrosting food, standing time should also be allowed. If food is not cooked after standing time, return to the oven and cook for additional time.

## MOISTURE CONTENT

Many fresh foods e.g. vegetables and fruit, vary in their moisture content throughout the season, particularly jacket potatoes. For this reason cooking times may have to be adjusted. Dry ingredients e.g. rice, pasta, can dry out during storage so cooking times may differ.

## DENSITY

Porous airy foods heat more quickly than dense heavy foods.

## CLING FILM

Cling film helps keep the food moist and the trapped steam assists in speeding up cooking times. Pierce before cooking to allow excess steam to escape. Always take care when removing cling film from a dish as the build-up of steam will be very hot.

## SHAPE

Even shapes cook evenly. Food cooks better by microwave when in a round container rather than square.

## SPACING

Foods cook more quickly and evenly if spaced apart. NEVER pile foods on top of each other.

## STARTING TEMPERATURE

The colder the food, the longer it takes to heat up. Food from a fridge takes longer to reheat than food at room temperature.

## LIQUIDS

All liquids must be stirred before and during heating. Water especially must be stirred before and during heating, to avoid eruption. Do not heat liquids that have previously been boiled. DO NOT OVERHEAT.

## TURNING & STIRRING

Some foods require stirring during cooking. Meat and poultry should be turned after half the cooking time.

## ARRANGING

Individual foods e.g. chicken portions or chops, should be placed on a dish so that the thicker parts are towards the outside.

## QUANTITY

Small quantities cook faster than large quantities, also small meals will reheat more quickly than large portions.

## PIERCING

The skin or membrane on some foods will cause steam to build up during cooking. These foods must be pierced or a strip of skin should be peeled off before cooking to allow the steam to escape. Eggs, potatoes, apples, sausages etc, will all need to be pierced before cooking. DO NOT ATTEMPT TO BOIL EGGS IN THEIR SHELLS.

## COVERING

Cover foods with microwave cling film or a lid. Cover fish, vegetables, casseroles, soups. Do not cover cakes, sauces, jacket potatoes or pastry items.

## DEFROSTING GUIDE

- ▶ Do not defrost covered meat. Covering might allow cooking to take place. Always remove outer wrap and tray. Use only containers that are microwave-safe.
- ▶ Begin defrosting whole poultry breast-side-down. Begin defrosting roasts fat-side-down.
- ▶ The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular shapes defrost more quickly than a deep block.
- ▶ After 1/3 of the defrost time has elapsed, check the food. You may wish to turn over, break apart, rearrange or remove thawed portions of the food.
- ▶ During defrost, the oven will prompt you to turn the over. At this point, open oven door and check the food. Follow the techniques listed below for optimum defrost results.  
Then, close oven door, touch the START pad to complete defrosting.
- ▶ When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If still slightly icy, return to microwave oven very briefly, or let stand a few minutes. After defrosting, allow food to stand 5-60 minutes if there are any icy areas.  
Poultry and fish may be placed under running cool water until defrosted
- ⇨ **Turn over** : Roast, ribs, whole poultry, turkey breasts, hot dogs, sausages, steaks, or chops.
- ⇨ **Rearrange** : Break apart or separate steaks, chops, hamburger patties, ground meat, chicken or seafood pieces, chunks of meat such as stew beef.
- ⇨ **Shield** : Use small strips of aluminum foil to protect thin areas or edges of unevenly shaped foods such as chicken wings. To prevent arching, do not allow foil to come within 1-inch of oven walls or door.
- ⇨ **Remove** : To prevent cooking, thawed portions should be removed from the oven at this point. This may shorten defrost time for food weighing less than 3 lbs.

## COOKING & REHEATING CHART

### Cooking chart

Item	Power Level	Cooking Time Per lb./450g	Special Instruction
<b>MEAT</b>			
Beef Joint -Rare	P-80	6-8 min.	- Chilled meat and poultry should be removed from the refrigerator at least 30 minutes before cooking. - Always let the meat and poultry stand, covered after cooking.
-Medium	P-80	7-9 min.	
-Well done	P-80	9-11 min.	
Pork Joint	P-HI	10-13 min.	
Bacon Joint	P-HI	8-10 min.	
<b>POULTRY</b>			
Whole Chicken	P-HI	4-9 min.	
Portions Chicken	P-80	5-7 min.	
Breast (Boned)	P-80	6-8 min.	
<b>FISH</b>			
Fish Fillets	P-HI	3-5 min.	- Brush a little oil or melted butter over the fish, or add 1-2 tbsp. lemon juice, wine, stock, milk or water. - Always let the fish stand, covered, after cooking.
Whole Mackerel, Cleaned and Prepared	P-HI	3-5 min.	
Whole Trout, Cleaned & Prepared	P-HI	4-6 min.	
Salmon Steaks	P-HI	4-6 min.	
<b>NOTE</b> : The above times should be regarded only as a guide. Allow for difference in individual tastes and preferences. The times may vary due to the shape, cut, and composition of the food. Frozen meat, poultry and fish must be thoroughly thawed before cooking.			

## Reheating chart

- Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
- When heating pre-packaged ready-cooked foods, always follow the pack instructions carefully.
- If you freeze foods which were bought from the fresh or chilled counters, remember that they should be thoroughly thawed before following the heating instructions on the packed. It's worth putting a note on them so that other members of the household will remember too.
- Remember metal ties and transfer food from foil containers before reheating.
- Chilled (refrigerated) food takes longer to reheat than food at room temperature (such as just-cooled food or food from the cupboard).
- All foods should be reheated using full microwave power.

Item	Cooking time	Special Instructions
Baby food 4.5 oz. jar	30 sec.	Empty into a small serving bowl. Stir well once or twice during heating. Before serving, check the temperature carefully.
Baby milk 4 fl. oz. 8 fl. oz.	30-40 sec. 50-60 sec.	Stir or shake well and pour into a sterilized bottle. Before serving, shake well and check the temperature carefully.
Sandwich roll or bun 1 roll	30-40 sec.	Wrap in paper towel and place on glass microwaveable rack. <b>*Note : Do not use recycled paper towels.</b>
Lasagna 1 serving 10 1/2 oz.	6-8 min.	Place lasagna on microwaveable plate. Cover with plastic wrap and vent.
Casserole 1 cup 4 cups	2-4 min. 7-9 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Mashed potatoes 1 cup 4 cups	3-4 min. 7-9 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Baked beans 1 cup	3-4 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.
Ravioli or pasta in sauce 1 cup 4 cups	3-4 min. 9-10 min.	Cook covered in microwaveable casserole. Stir once halfway through cooking.



## VEGETABLE CHART

Use a suitable glass bowl with lid. Add 2-3 tbsp. cold water for every 1/2 lb. unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table.

Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint : Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All vegetables should be cooked using full microwave power.

### Cooking Guide for fresh vegetables

Vegetables	Weight	Time	Comments
Broccoli	1/2 lb. 1 lb.	2 1/2-4 min 4 1/2-6 min	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the center.
Brussels sprouts	1/2 lb.	3 1/2-5 min	Add 5-6 tbsp. water.
Carrots	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	1/2 lb. 1 lb.	2 1/2-4 min 4 1/2-6 min	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the center.
Eggplants	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cut eggplants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	0.3 lb. 1/2 lb.	1 1/2-3 min 2 1/2-5 min	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cut onions into slices or halves. Add only 1 tbsp. water.
Pepper	1/2 lb.	2 1/2-5 min	Cut pepper into small slices.
Potatoes	1/2 lb. 1 lb.	4-6 min 7-9 min	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	1/2 lb.	4-6 min	Cut turnip cabbage into small cubes.

### Cooking Guide for frozen vegetables

Vegetables	Weight	Time	Instructions
Spinach	0.3 lb.	1-2 min	Add 1 tbsp. cold water.
Broccoli	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Add 2 tbsp. cold water.
Peas	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Add 1 tbsp. cold water.
Green beans	1/2 lb.	3-5 min	Add 2 tbsp. cold water.
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Add 1 tbsp. cold water.
Mixed vegetables (Chinese style)	1/2 lb.	3-5 min	Add 1 tbsp. cold water.

## RECIPES

### TOMATO & ORANGE SOUP

1 oz. butter  
 1 medium onion, chopped  
 1 large carrot & 1 large potato, chopped  
 1 3/4 lb. canned, chopped tomatoes  
 juice and grated rind of 1 small orange  
 1 1/2 pints hot vegetable stock  
 salt and pepper to taste

1. Melt the in a large bowl on P-HI for 1 minute.
2. Add the onion, carrot and potato and cook on P-HI for 4 minutes. Stir halfway through cooking.
3. Add the tomatoes, orange juice, orange rind and stock. Mix thoroughly. Season with salt and pepper to taste. Cover the bowl and cook on P-HI for 17 minutes. Stir 2-3 times during cooking, until the vegetables are tender.
4. Blend and serve immediately.

### FRENCH ONION SOUP

1 large onions, sliced  
 1 tbsp. corn oil  
 2 oz. plain flour  
 2 pints hot meat or vegetable stock  
 salt and pepper to taste  
 2 tbsp. parsley, chopped  
 4 thick slices French bread  
 2 oz. cheese, grated

1. Place the onion and oil a bowl, mix well and cook on P-HI for 1 minute.
2. Stir in the flour to make a paste and gradually add stock. Season and add the parsley.
3. Cover the bowl and cook on P-70 for 18 minutes.
4. Pour the soup into serving bowls, submerge bread and sprinkle generously with cheese.
5. Cook on P-70 for 2 minutes, until the cheese has melted.

### STIR FRIED VEGETABLES

1 tbsp. sunflower oil  
 2 tbsp. soy sauce  
 1 tbsp. sherry  
 1" root ginger, peeled and finely grated  
 2 medium carrots, cut into fine strips  
 4 oz. button mushrooms, chopped  
 2 oz. bean sprouts  
 4 oz. snow peas  
 1 red pepper, seeded and thinly sliced  
 4 spring onions, chopped  
 4 oz. canned water chestnuts, sliced  
 1/4 head of chinese leaves, thinly sliced

1. Place the oil, soy sauce, sherry, ginger, garlic and carrots in a large bowl, mix thoroughly
2. Cover and cook on P-HI for 5-7 minutes, stirring once.
3. Add the button mushrooms, bean sprouts, snow peas red pepper, spring onions, water chestnuts and chinese leaves. Mix thoroughly.
4. Cook on P-HI for 6-8 minutes, until the vegetables are tender. Stir 2-3 times during cooking.

***Stir fried vegetables are ideally served with meat or fish.***

### HONEYED CHICKEN

4 boneless chicken breasts  
 2 tbsp. clear honey  
 1 tbsp. whole grain mustard  
 1/2 tsp. dried tarragon  
 1 tbsp. tomato puree  
 1/4 pint. chicken stock

1. Place the chicken breasts in a casserole dish.
2. Mix all remaining ingredients together and pour over the chicken. Salt and pepper to taste.
3. Cook on P-HI for 16-18 minutes. Rearrange and coat the chicken with the sauce twice during cooking.

## BLUE CHEESE & CHIVE JACKETS

2 baking potatoes,  
(approx. 9 oz. each)  
2 oz. butter  
4 oz. blue cheese, chopped  
1 tbsp. fresh chives, chopped  
2 oz. mushrooms, sliced  
salt and pepper to taste

1. Prick each potato in several places. Cook on P-HI for 7-9 minutes. Halve and scoop the flesh into a bowl, add the butter, cheese, chives, mushrooms, salt and pepper, mix thoroughly.
2. Pile mixture into the potato skins and place in a flan dish.
3. Cook on P-50 for 12 minutes.

## WHITE SAUCE

1 oz. butter  
1 oz. plain flour  
1/2 pint. milk  
salt and pepper to taste

1. Place the butter in a bowl and cook on P-HI for 1 minute, until melted.
2. Stir in the flour and whisk in the milk. Cook on P-HI for 4-5 minutes, stirring every 2 minutes until thick and smooth. Season with salt and pepper to taste.

## STRAWBERRY JAM

1 1/2 lb. strawberries, hulled  
3 tbsp. lemon juice  
1 1/2 lb. caster sugar

1. Place strawberries and lemon juice in a very large bowl, heat on P-HI for 4 minutes, or until the fruit has softened. Add sugar, mix well.
2. Cook on P-70 for 20-25 minutes, until setting point\* is reached, stir every 4-5 minutes.
3. Pour into hot, clean jars. Cover, seal and label.

*\* setting point : To determine setting point, place 1 tsp. jam onto chilled saucer. Allow to stand for 1 minute. Move surface of jam gently with your finger, if the surface wrinkles setting point has been reached.*

## PLAIN MICROWAVE CAKE

4 oz. margarine  
4 oz. sugar  
1 egg  
4 oz. self-raising flour, sifted  
2-3 tbsp. milk

1. Line the base of 8" cake dish with grease-proof paper.
2. Cream the margarine and sugar together until light and fluffy. Beat in the eggs and fold in the sifted flour alternately with the milk.
3. Pour into prepared container. Cook on P-HI for 4-5 minutes, until a skewer comes out cleanly.
4. Leave the cake to stand for 5 minutes before turning out.

## OMELETTES

1/2 oz. butter  
4 eggs  
6 tbsp. milk  
salt & pepper

1. Whisk together eggs and milk.
2. Place butter in 10" flan dish. Cook on P-HI for 1 minute, until melted. Coat the dish with the melted butter.
3. Pour omelette mixture into flan dish. Cook on P-HI for 5 minutes. whisk mixture and cook again on P-HI for 1 minutes.

## SCRAMBLED EGG

1/2 oz. butter  
2 eggs  
2 tbsp. milk  
salt & pepper

1. Melt the butter in a bowl on P-HI for 1 minute.
2. Add the eggs, milk and seasoning and mix well.
3. Cook on P-HI for 4 minutes, stirring every 30 seconds.

## SAVORY MINCE

1 small onion, diced  
1 clove garlic, crushed  
1 tsp. oil  
7 oz. can chopped tomatoes  
1 tbsp. tomato puree  
1 tsp. mixed herbs  
8 oz. minced beef  
salt and pepper

1. Place onion, garlic and oil in casserole, and cook on P-HI for 2 minutes or until soft.
2. Place all other ingredients in casserole. Stir well.
3. Cover and cook on P-HI for 6 minutes then P-50 for 10-14 minutes or until the meat is cooked.

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

This product carries a warranty that it will be free from defects in material and workmanship for a period of one year from the date of purchase. This warranty is valid for the original retail purchaser from the date of initial retail purchase and is not transferable.

Keep your original sales receipt.

**IMPORTANT:** This warranty does not cover damages resulting from accident, misuse or abuse, lack of reasonable care, the affixing of any attachments not provided with the product, loss of parts, or subjecting the appliance to any but the specified voltage. (Read directions carefully)

If service is required during the warranty period, properly pack your unit. We recommend using the original carton and packing materials. Return the product to your nearest Wal\*Mart store with the sales receipt. A replacement or refund may be offered at the discretion of Wal\*Mart. If additional assistance is needed, please contact customer assistance at: 1-866-321-9509.

Wal\*Mart expressly disclaims all responsibility for consequential damages or incidental losses caused by use of the appliance. Some states do not allow this exclusion or limitation of incidental or consequential losses so the foregoing disclaimer may not apply to you. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which may vary from state to state.

### SAVE THIS FOR YOUR RECORDS

RIVAL™ logo is a trademark of Sunbeam Products, Inc. used under license by Wal-Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716.

Made in China



# horno de microondas

digital 0.9 pies cúbicos



Atencion al Cliente:  
1-866-321-9509

KOR-9G3A

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

- (a) **No intente operar el horno con la puerta abierta**, ya que la operación en tal condición puede causarle un daño muy grave debido a la exposición directa con la energía de microondas. Es importante no obstruir los orificios de sujeción de los ganchos de seguridad de la puerta.
- (b) **No coloque ningún objeto entre la puerta y el gabinete**, tampoco permita la acumulación de grasa e impurezas en los orificios de sujeción de los seguros de la puerta.
- (c) **No opere el horno en caso de estar dañado**. Es de suma importancia que la puerta del horno cierre adecuadamente y que no esté floja, asimismo que las bisagras y los ganchos del seguro de la puerta no estén rotos, retorcidos o flojos. Si así fuese, acuda al centro de servicio autorizado.
- (d) **El horno deberá repararse únicamente por el personal técnico capacitado**.

## TABLA DE CONTENIDOS

• PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE LAS MICROONDAS .....	1
• INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD .....	2
• DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION .....	3
• INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA .....	3
• INSTALACION .....	4
• ESPECIFICACIONES .....	5
• DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS .....	6
• DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS (CONTINUACION) .....	7
• PROCEDIMIENTO DE OPERACION .....	8
• FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL .....	9
AJUSTE DEL RELOJ .....	9
DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO .....	9
DESCONGELAMIENTO POR PESO .....	10
COCINADO EN UNA ETAPA .....	11
COCINADO EN DOS ETAPAS .....	11
CRONOMETRO .....	12
COCCION RAPIDA .....	13
COCINADO EN UN TOQUE .....	13
COCINADO EN UN TOQUE (CONTINUACION) .....	14
COCINAR .....	14
MAS O MENOS .....	15
SEGURO DE BLOQUEO PARA NIÑOS .....	15
PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN FUNCIONAMIENTO .....	15
• MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO .....	16
• ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TECNICO .....	17
• CUIDADO Y LIMPIEZA .....	17
• PREGUNTAS Y RESPUESTAS .....	18
• INSTRUCCIONES DE COCCION .....	19
• PROPIEDADES DE USO DEL HORNO DE MICROONDAS .....	20
• CHISPAS DE FUEGO .....	20
• TECNICAS DE COCINA .....	21
• GUIA DE DESCONGELACION .....	22
• TABLA DE COCIANAR Y CALENTAMIENTO .....	22
• TABLE PARA VERDURAS .....	24
• RECETAS .....	25
• GARANTIAS .....	28

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

1. Lea todas las Instrucciones antes de usar del equipo.
  2. Lea y siga las indicaciones "PRECAUCIONES QUE DEBEN TENERSE PARA EVITAR QUEDAR EXPUESTO A LA ENERGIA DIRECTA DE LAS MICROONDAS". Encontradas en la página 1.
  3. Este equipo debe tener una conexión de tierra, Vea "INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA", encontradas en la página 3.
  4. Instale o coloque este aparato, de acuerdo y únicamente con la información encontrada en el manual de instrucciones.
  5. Algunos productos tales como huevos enteros, recipientes sellados - por ejemplo jarras de vidrio cerradas, pueden explotar en el interior del equipo, por lo tanto, no deben de usarse en este horno.
  6. Use este equipo únicamente para el propósito por el cual fue diseñado, especificado en este manual. No caliente químicos corrosivos o gases en este equipo. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar, cocinar o secar alimentos. No está fabricado para uso industrial o en laboratorio.
  7. Como con cualquier otro electrodoméstico, es necesaria la supervisión de un adulto cuando el horno sea operado por niños.
  8. No utilice el equipo si el cable de alimentación o la clavija están dañados, si no trabaja bien o si ha sufrido algún daño o golpe.
  9. Este equipo debe de ser reparado únicamente por el personal de servicio calificado.  
Contacte de ser necesario al servicio autorizado para cualquier revisión, reparación o ajuste.
  10. No bloquee o cubra cualquier salida de ventilación del equipo.
  11. No use o guarde el equipo a la intemperie. No lo utilice cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o similares.
  12. No sumerja el cable de alimentación o la clavija en agua.
  13. Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
  14. No deje el cable de alimentación colgado sobre el borde de la mesa o mostrador.
  15. Cuando limpie la puerta y las superficies que entran en contacto al cerrarla, use jabones o detergentes suaves, aplicados con esponja o paño suave.
  16. Para reducir el riesgo de fuego dentro de horno:
    - a) No sobrepase el tiempo de cocción requerido. Vigile especialmente cuando utilice papel, plástico u otros materiales combustibles.
    - b) Retire las tiras de alambre contenidas en las bolsas de papel o plástico antes de introducir las al horno.
  - c) Si el contenido dentro del horno se enciende, deje la puerta del horno cerrada. Apáguelo, desenchufe el cable de corriente o bien suspenda la energía general.
  - d) No utilice la cavidad como almacena. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos cuando no utilice el horno.
17. Líquidos, como agua, café o té son capaces de ser recalentado más allá del punto de ebullición sin que parezca estar hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. visible burbujeo o ebullición cuando el recipiente se retira el horno de microondas no siempre está presente.  
ESTE PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE PUEDEN HERVIR DE REPENTE CUANDO UNA CUCHARA O OTRO UTENCILIO SE INSERTE EN EL LÍQUIDO.  
Para reducir el riesgo de lesiones a personas:
    - a) No sobre caliente el líquido.
    - b) Remueva el líquido antes y la mitad de calentamiento.
    - c) No utilice recipientes de lados rectos con estrechas cuello.
    - d) Después de calentar, deje el recipiente dentro de la horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el contenedor.
    - e) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
  18. No utilice el horno de microondas para calentar corrosivos productos químicos (por ejemplo, sulfuros y cloruros).  
Los vapores de estos productos químicos corrosivos pueden interactuar con el contacto y las fuentes del bloqueo de seguridad interruptores para que sean inoperables.
  19. Mantenga limpia la cubierta de la salida de microondas. Limpie el interior del horno con un trapo suave cada vez, después de usarlo.  
Si permite que quede grasa en cualquier parte de la cavidad, esta podría sobre calentarse, y provocar humo o fuego, cuando el horno sea utilizado nuevamente.
  20. Nunca intente freír aceite o grasa con el horno, ya que al no poder controlar la temperatura, se puede ocasionar un incendio.
  21. No haga funcionar el horno sin la bandeja de vidrio. Asegúrese de que la bandeja de vidrio está correctamente sentada en la base giratoria.
  22. Riesgo de descarga eléctrica. No extraible sujetadores siempre debido a las altas tensiones internas. no quitar los sujetadores.

## CONSERVE ESTE ANUAL DE INSTRUCCIONES



# DECLARACION SOBRE INTERFERENCIA DE RADIOFRECUENCIAS DE LA COMISION

**ADVERTENCIA DE LA COMISION EDERAL DE COMUNICACIONES:**

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

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

No obstante, no se garantiza que la interferencia no llegue a ocurrir en alguna instalación en particular.

Si este equipo ocasiona interferencia en la recepción de radio o televisión, la cual puede suceder al momento de encender o apagar el equipo, entonces será preciso que el usuario intente corregir dicha interferencia mediante alguna de las siguientes indicaciones:

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

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

## INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

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

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

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

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

**ADVERTENCIA:**

No corte o remueva las puntas del cable de alimentación (tierra), bajo ninguna circunstancia.

# INSTALACION

## 1. Examine el horno después de desempacarlo.

Revise que no esté dañado, no tenga abolladuras, que la puerta esté alineada y que la cavidad no esté rayada o abollada. Si existe algún desperfecto visible, NO INSTALE EL HORNO y notifíquelo a Walmart (1-866-321-9509).

## 2. Superficie regular y estable.

Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable.

## 3. Ventilación.

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

Para proporcionarle la adecuada ventilación, mantenga como mínimo 4 inches de espacio entre cualquier costado del horno y el lugar en donde va a instalarse.

## 4. Manténgalo alejado de equipos de radio y televisión.

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

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

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

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

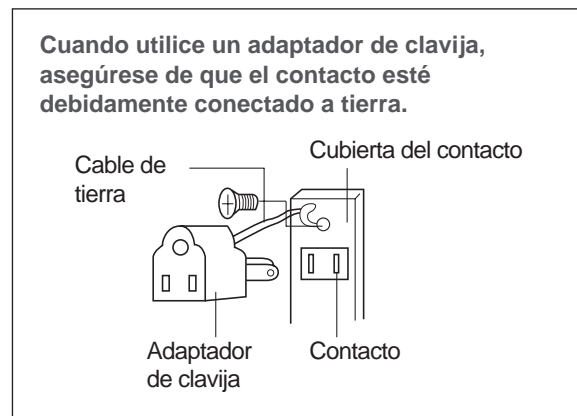
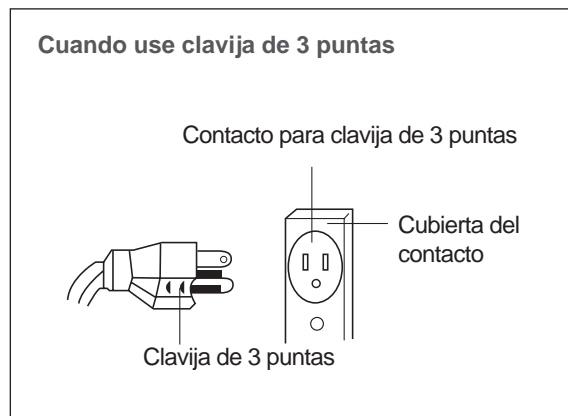
## 6. Suministro de energía

- Revise el voltaje de su domicilio.

Este horno de microondas requiere una corriente aproximada de 12.5 amperes, a 120 Voltios, 60 Hz y con contacto polarizado con conexión a tierra.

1. Este horno tiene suministrado un cable de corriente corto; esto es con la intención de prevenir el riesgo de llegar a enredarse o tropezar con él. Se puede llegar a utilizar juegos de cable más largos o extensiones de corriente, siempre y cuando se tenga el debido cuidado en su uso.
2. Si se utiliza un cable largo o una extensión, entonces el rango eléctrico del cable (calibre) o de la extensión debe de ser por lo menos del mismo tipo que el usado en el horno.
3. Si usa un cable largo o extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada en los cables o en la extensión debe ser al menos tan grande como la potencia eléctrica del aparato.
  - El cable de extensión debe de ser del tipo de 3 conductores.
  - El cable largo debe de acomodarse de forma que no se pueda producir un accidente, debido al tropezar o enredarse con él y a su vez de no quedar al alcance de los niños.

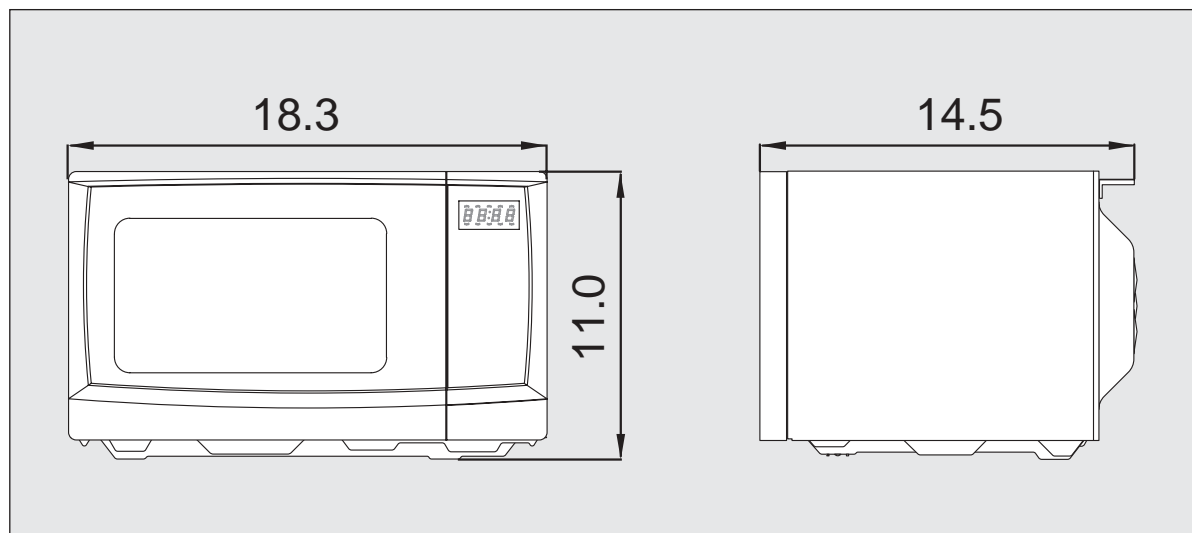
## 7. El espacio mínimo necesario que debe haber sobre la parte superior del horno es de 4 inches.



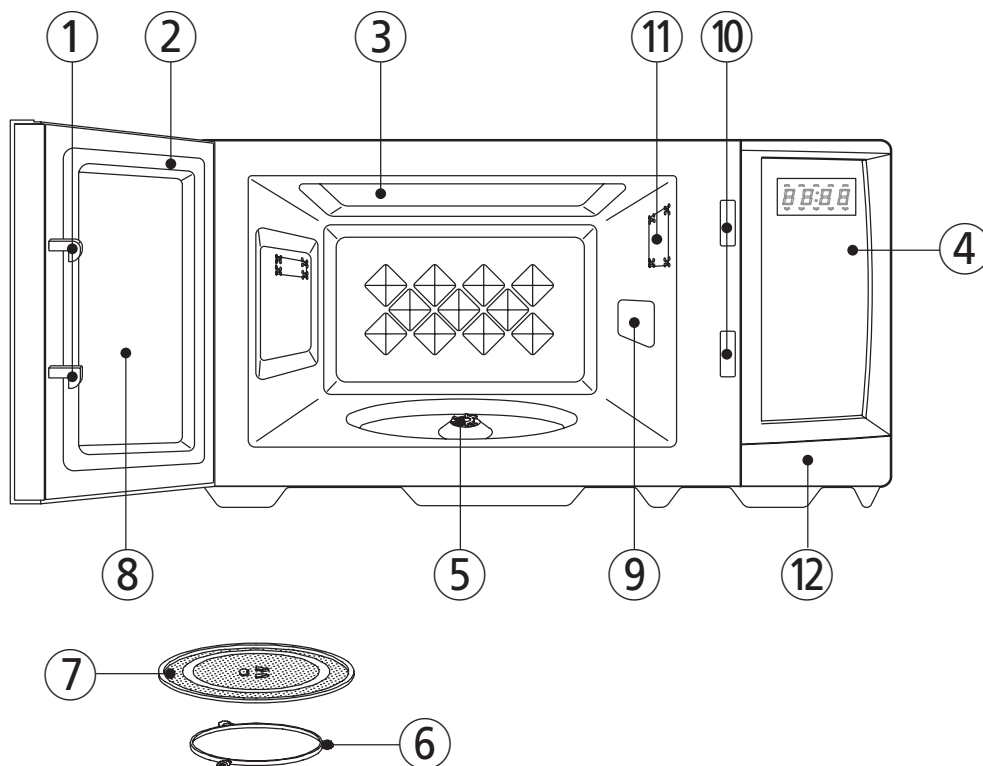
## ESPECIFICACIONES

FUENTE DE ALIMENTACIÓN		120V AC, 60Hz Fase sencilla con tierra
MICROONDAS	Consumó	1350 W
	Potencia de salida de Microondas	900 W
	Frecuencia de microondas	2,450MHz
DIMENSIONES EXTERNAS (Ancho x Alto x Fondo)		18.3 x 11.0 x 14.5 in.
DIMENSIONES DE LA CAVIDAD (Ancho x Alto x Fondo)		12.4 x 9.3 x 13.6 in.
VOLUMEN DE LA CAVIDAD		0.9 cu. ft.
PESO NETO		Aproximadamente 24.1 lbs.
CRONOMETRO		59 min. 99 sec.
NIVELES DE POTENCIA		10 Niveles

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

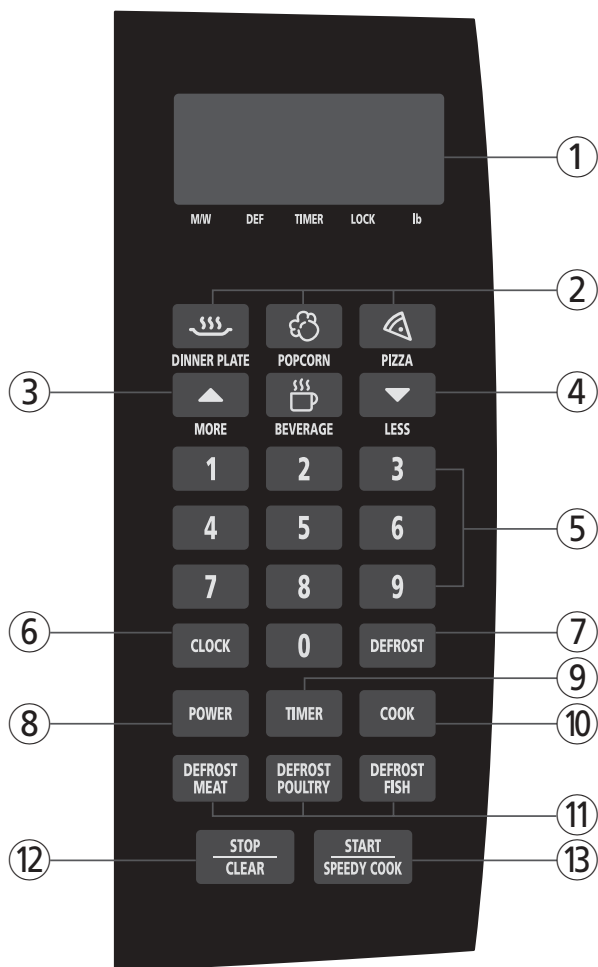


## DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS



- ① **Ganchos del seguro de la puerta** - Este horno funciona solamente cuando la puerta está cerrada totalmente. Si se abre la puerta, el horno deja de funcionar y el horno se apagará, hasta que la puerta se vuelve a cerrar.
- ② **Sello de la puerta** - Este sello mantiene a las microondas dentro de la cavidad y asimismo previene la fuga de éstas.
- ③ **Cavidad del horno**
- ④ **Panel de control**
- ⑤ **Acoplador** - Este se coloca sobre el eje en el centro de la suelo de la cavidad del horno. Esto es para permanecer en el horno durante cocine.
- ⑥ **Aro giratorio** - Siempre se debe utilizar para cocina con la bandeja de vidrio.
- ⑦ **Plato de cristal** - Fabricado con cristal especial, resistente al calor. El plato siempre debe colocarse en su eje antes del funcionamiento. No cocine los alimentos directamente sobre el plato.
- ⑧ **Pantalla** - Permite la visualización de los alimentos. La pantalla está diseñada para que la luz pueda pasar a través, pero no el microondas.
- ⑨ **Cubierta de la guía de onda** - Protege la salida del horno de microondas. Las salpicaduras de los alimentos que se están cocinando.
- ⑩ **Seguro de bloqueo para niños** - previene las operaciones del horno que no son deseadas.
- ⑪ **La lámpara del horno** - Se enciende automáticamente cuando el horno está en operación.
- ⑫ **Botón para abierta la puerta** - Para abrir la puerta empujar el botón.

## DIAGRAMA DE CARACTERISTICAS (continuacion)



- ① **Pantalla** - Muestra la información, tales como tiempo de cocción, el menú y la cantidad.
- ② **Botones de cocinado en un toque**- Presione para seleccionar control para cocinar con un toque, como por ejemplo CENA, PALOMITAS, PIZZA, y BEBIDAS.
- ③ **MÁS** - Función para agregar más tiempo de cocción con un solo toque.
- ④ **MENOS** - Función para disminuir el tiempo de cocción con un solo toque.
- ⑤ **Botón para ajustar el tiempo** - Presione para colocar el tiempo o tipo de comida.
- ⑥ **RELOJ** - Presione para ajustar el reloj.
- ⑦ **DESCONGELAR** - presione para seleccionar la opción de descongelar por el tiempo.
- ⑧ **POTENCIA** - Botón para establecer el nivel de potencia de cocinado.
- ⑨ **CRONOMETRO** - Presione para seleccionar el tiempo de cocción.
- ⑩ **COCINAR** - presione el botón para COCINAR.
- ⑪ **Botón para descongelar por peso** - Presione el botón de descongelar seguido por el peso del alimento.
- ⑫ **PARAR/BORRAR** - Botón usado para detener el funcionamiento del horno o para cancelar alguna indicación no deseada.
- ⑬ **COMIENZO/COCCIÓN RÁPIDO**
  - Presione para empezar a cocinar .
  - Presione una vez el microondas empiece a cocinar por 30 segundos. Presione de nuevo para agregar 30 segundos.

# PROCEDIMIENTO DE OPERACION

Esta sección presenta información importante sobre el manejo del horno.

- 1** Enchufe el cable de suministro en un toma de corriente estándar de 3 vías 12.5 Amp, 120V AC, 60Hz.
- 2** Después de colocar la comida en un recipiente adecuado, abrir la puerta del horno y ponerlo en la bandeja de vidrio. La bandeja de vidrio y aro giratorio debe estar siempre en lugar durante la cocción.
- 3** Cierre la puerta. Asegúrese que la puerta este debidamente cerrada.
- 4** La luz del horno estará encendida mientras el horno esta operando.
- 5** La puerta del horno se puede abrir mientras el horno esta operando con presionar el botón de abrir la puerta. El horno se apagara automáticamente.
- 6** Cada vez que presione un botón, escuchara un sonido, que le indicara que a seleccionado un botón.
- 7** El horno cocinar a la máxima potencia automáticamente, al menos que se halla seleccionado una potencia mas baja.
- 8** La pantalla mostrara " : 0 " cuando conecte el horno.
- 9** El reloj volverá a la selección de tiempo cuando el tiempo de cocción termine.
- 10** Cuando el botón de PARAR/BORAR es presionado durante el horno esta funcionando, el horno parara y dejara de cocinar, la información será retenida. Para borrar la información (excepto la hora) retenida. Presione el botón PARAR/BORAR una vez mas. Si la puerta del horno se abre durante el funcionamiento del horno, toda la información se conserva.
- 11** Si oprime el botón COMIENZO y el horno no opera, verifique que el área entre la puerta y el sello de la puerta no esté obstruida y revise que la puerta se encuentre bien cerrada. El horno no comenzará a cocinar hasta que la puerta haya cerrado completamente o que el programa de.

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

## TABLA DE NIVELES DE POTENCIA

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

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

# FUNCIONES DEL PANEL DE CONTROL

## AJUSTE DEL RELOJ

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



1. Presione el botón RELOJ.  
Se muestra en modo de 12-horas.
2. Presione RELOJ una vez más.  
El reloj cambia a modo de 24-horas.

**NOTA:**

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

3. Introduzca la hora correcta del día tocando el botón para ajustar el tiempo en secuencia.



4. Presione el botón RELOJ.

La pantalla parpadeará mientras ajusta la hora. Si seleccionó el sistema de reloj de 12-horas., entonces podrá ajustar la hora entre la "1:00" y las "12:59".

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

5. Presione el botón PARAR/BORAR.

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

## DESCONGELAMIENTO POR TIEMPO

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



1. Presione el botón DESCONGELAR.
2. Oprima los botones numéricos para ajustar el tiempo de descongelamiento deseado.

Luz indicando DESCONGELAR.

La pantalla mostrará el tiempo seleccionado.

**NOTA:**

El horno puede ajustarse hasta un intervalo máximo de 59 minutos con 99 segundos.




3. Presione el botón COMIENZO.

CRONOMETRO DE DESCONGELAR comienza.

Cuando presione el botón COMIENZO, el indicador sobre la marca DESCONG. Comenzará a parpadear para mostrar que el horno se encuentra en la función de DESCONGELAMIENTO. Asimismo, el cronómetro en la pantalla efectuará el conteo en forma regresiva, permitiendo ver cuánto tiempo resta de descongelamiento. El horno emitirá un sonido durante el ciclo de descongelamiento, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, ud. oirá 3 sonidos.

## DESCONGELAMIENTO POR PESO

PESO DE DESCONGELAR permite descongelar los alimentos con facilidad, eliminando las predicciones para determinación de tiempo de descongelación. Siga los siguientes pasos para descongelar fácil.

	1. Presione el botón DESCONGELAR CARNE.	Se muestra el valor mínimo de peso y aparece un indicador sobre la marca "1.0".
	2. Seleccione el peso que desea descongelar. (Utilice como referencia la tabla de abajo.)	La pantalla mostrar lo que selecciono.
	3. Presione el botón de COMIENZO.	DESCONGELAR CARNE comenzara.
	1. Presione el botón DESCONGELAR POLLO.	Se muestra el valor mínimo de peso y aparece un indicador sobre la marca "1.5".
	2. Seleccione el peso que desea descongelar. (Utilice como referencia la tabla de abajo.)	La pantalla mostrar lo que selecciono.
	3. Presione el botón de COMIENZO.	DESCONGELAR POLLO comenzara.
	1. Presione el botón DESCONGELAR PESCADO.	Se muestra el valor mínimo de peso y aparece un indicador sobre la marca "0.5".
	2. Seleccione el peso que desea descongelar. (Utilice como referencia la tabla de abajo.)	La pantalla mostrar lo que selecciono.
	3. Presione el botón de COMIENZO.	DESCONGELAR PESCADO comenzara.

### TABLA DE DESCONGELAMIENTO POR PESO

Oprimir el Botón	DESCONGELAR CARNE	DESCONGELAR POLLO	DESCONGELAR PESCADO
Una vez	1.0 lb.	1.5 lb.	0.5 lb.
Dos veces	1.5 lb.	2.0 lb.	1.0 lb.
3 veces	2.0 lb.	2.5 lb.	1.5 lb.
4 veces	2.5 lb.	3.0 lb.	2.0 lb.

El tiempo de descongelamiento se determina automáticamente según el peso seleccionado.

Cuando presione el botón COMIENZO, el indicador sobre la marca "grs." cambiará de lugar sobre la indicación DESCONG. Mientras el conteo del tiempo de descongelado se muestra en la pantalla.

Durante el ciclo de descongelamiento el horno emitirá un sonido, avisando cada vez que los alimentos necesiten voltearse o moverse. Cuando el tiempo de descongelar concluya, ud. oirá 3 sonidos.



## COCINADO EN UNA ETAPA



X 6

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

Aparece un indicador sobre la marca M/W.  
La pantalla mostrará el nivel seleccionado.  
Este ejemplo muestra el nivel de potencia al 50% (P-5).

**NOTA :**

Si se omite el paso número 1 Y 2 entonces el horno cocinará a la potencia máxima.

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

La pantalla mostrará el tiempo seleccionado.

**NOTA :** El tiempo del horno puede ajustarse hasta un intervalo máximo de 59 minutos con 59 segundos. (59:99)

3. Presione el botón de COMIENZO.

Cuando presione el botón COMIENZO, el indicador de MWO comenzará a parpadear para mostrar que el horno se encuentra en la función de cocinado por microondas.

El cronómetro en la pantalla realizará el conteo en forma regresiva, permitiendo ver el tiempo restante de cocinado. Cuando el tiempo de cocción concluya, ud. oír 3 sonidos. En la pantalla se mostrará nuevamente la hora del reloj.

**NOTA:** Al usar los niveles de potencia bajo aumenta el tiempo de cocción que es recomendado para alimentos como queso, leche, o carnes que necesitan cocinarse letalmente.

## COCINADO EN DOS ETAPAS

Todas las recetas requieren que los alimentos congelados se descongelen completamente antes de cocinarlos. Este horno puede ser programado para descongelar alimentos de forma automática antes de cocinar.



1. Presione el botón DESCONGELAR.

Aparece un indicador sobre la marca DESCONG.  
Mientras en la pantalla se muestra “ : 0 ”.

2. Seleccione el Peso que desea descongelar.

La pantalla mostrará el tiempo Seleccionado.



X 6

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

Aparecerá un indicador M/W y “P-HI” se mostrara.  
La pantalla mostrara lo que selecciono.  
Este ejemplo muestra el nivel de potencia al 50% (P-5).

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

La pantalla mostrará el tiempo seleccionado.

5. Presione el botón de COMIENZO.

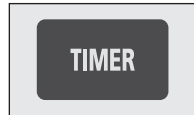
Cuando presione el botón COMIENZO, el indicador sobre la marca DESCONG. comenzará a parpadear para mostrar que el horno se encuentra en la función de DESCONGELAMIENTO.

El cronómetro en la pantalla efectuará el conteo en forma regresiva. Usted deberá voltear, mover y/o separar los alimentos cuando el horno emita un sonido durante el descongelamiento. Cuando el tiempo de descongelado concluya, el horno emitirá un sonido y empezará el cocinado por microondas. El indicador de DESCONG. se apagará mientras que el de MWO se encenderá parpadeando. El cronómetro en la pantalla efectuará el conteo en forma regresiva. Cuando el ciclo de cocinado termine ud. oír 3 sonidos.

## CRONOMETRO

El cronometro funciona como un temporizador de minutos, se puede configurar para retrasar la cocción y se utiliza para establecer un período de tiempo después de la cocción. Sin embargo, para cocinar el retraso no se puede programar para descongelar. El cronometro funciona sin la energía de microondas.

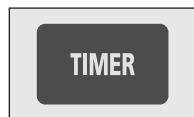
### COMO USAR EL CRONOMETRO DE TIEMPO



1. Presione el botón CRONIMETRO. Aparece un indicador sobre la marca CRONOMETRO. Mientras en la pantalla se muestra " : 0 ".
2. Seleccione el tiempo que desea en cuenta regresivo. La Pantalla mostrara el tiempo seleccionado.
3. Presione el botón de COMIENZO.

El indicador del CRONOMETRO empieza a parpadear y la pantalla mostrara la cuenta regresiva del. Cuando el modo de cronometro finaliza, escuchará 3 pitidos.

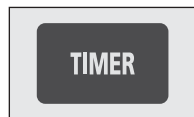
### COMO RETRAZAR EL COMIENZO DE COCCION



1. Presione el botón CRONIMETRO. Aparece un indicador sobre la marca CRONOMETRO. Mientras en la pantalla se muestra " : 0 ".
2. Seleccione el tiempo que desea retrasar regresivo. La Pantalla mostrara el tiempo seleccionado.
3. Programe la potencia deseada y el tiempo Cocción para la comida que desea cocinar. Aparecerá un indicador M/W, la potencia seleccionada & el tiempo de cocción.
4. Presione el botón de COMIENZO.

Cuando presione el botón COMIENZO, el indicador CRONOMETRO. Comenzará a parpadear y el cronómetro en la pantalla realizará el conteo regresivo para el ENCENDIDO AUTOMATICO. Cuando el conteo concluya, ud. escuchará un sonido. El indicador de CRONOMETRO se apagará y el de M/W comenzará a parpadear, en este momento iniciará la cocción de los alimentos. El cronómetro en la pantalla realizará el conteo regresivamente, permitiendo ver el tiempo restante de cocinado. Cuando el tiempo de cocción concluya, ud. oirá 3 pitidos.

### COMO UTILIZAR LA FUNCION DE CONOMETRO Y EL TIEMPO DE REPOSO



1. Programe el tiempo de cocción deseado. Aparecerá un indicador M/W, indique el tiempo que desea de reposo.
2. Presione el botón CRONIMETRO. Aparece un indicador sobre la marca CRONOMETRO. Mientras en la pantalla se muestra " : 0 ".
3. Programe el tiempo que desea para el Reposo del horno. La Pantalla mostrara el tiempo seleccionado.
4. Presione el botón de COMIENZO.

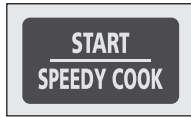
El indicador M/W comienza a parpadear y la pantalla mostrara la cuenta regresiva del tiempo restante en el M/W. Cuando el M/W termine de cocinar, el horno emitirá un pitido. El indicador M/W se apaga y el indicador CRONOMETRO empieza a parpadear. La pantalla mostrara la cuenta regresiva del tiempo restante en el CRONOMETRO. Cuando el modo de cronometro finalice, escuchará 3 pitidos.

**NOTA :** El cronómetro puede ajustarse hasta un intervalo de 59 minutos con 99 segundos. (59:99)

## COCCION RAPIDA

Esta función le permitirá recalentar por 30 segundos al 100% (máxima potencia) de forma fácil, con sólo oprimir el botón COMIENZO/COCCION RAPIDA.

Asimismo, presionando repetidamente este botón, usted podrá extender el tiempo de recalentado hasta 5 minutos en intervalos de 30 segundos.



1. Presione el botón COMIENZO/COCCION RAPIDA.

Cuando presione el botón COCCION RAPIDA, en la pantalla aparecerá “:30”. Después de 1.5 segundos el horno empezará a recalentar.

## COCINADO EN UN TOQUE

Con presionar simplemente un botón. ud. podrá cocinar o recalentar muchos de sus alimentos favoritos.

Para aumentar la cantidad, presione nuevamente el botón hasta que la cantidad de cocción deseada aparezca en la pantalla digital. (Con excepción de PALOMITAS)



1. Presione el botón PALOMITAS para un paquete de 3.5 oz..

Cuando presione el botón PALOMITAS, la pantalla mostrará “3.5”. Después de 1.5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el horno empezará a operar.

- NOTA:**
1. Utilice paquetes de palomitas especiales para horno de microondas.
  2. Coloque la bolsa en el horno según las instrucciones del fabricante.
  3. Coloque una sola bolsa de palomitas a la vez en el horno.
  4. Después de estallar, abra cuidadosamente la bolsa, las palomitas y el vapor están sumamente calientes.
  5. No recaliente el maíz sobrante, ni use la misma bolsa.
  6. No saque la bolsa de palomitas mientras éstas estén estallando.

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



1. Presione una vez el botón PIZZA para un paquete de 7 oz. o dos veces para un paquete de 14 oz..

Cuando presione una vez el botón PIZZA, la pantalla mostrará “7”. Si oprime una vez más mostrará “14”.

Después de 1.5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el horno empezará a operar.

### \* PIZZA CONGELADA \*

- 7 oz.: Oprima PIZZA una vez.
- 14 oz.: Oprima PIZZA dos veces seguidas (dentro de 1,5 segundos).

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

## COCINE EN UN TOQUE (continuacion)



1. Presione el botón de BEBIDAS una vez por 1 taza, dos veces por 2 tazas o tres veces para 3 tazas.

Cuando presione el botón de BEBIDAS una vez, mostrara "1". Después de 1,5 segundos, la pantalla se cambiara al cronometro de cocción y el horno empieza a cocinar.

### \* BEBIDAS (8 fl. oz./taza) \*

- 1 taza: Presione BEBIDAS
- 2 tazas: Presione BEBIDAS dos veces en 1,5 segundos.
- 3 tazas: Presione BEBIDAS tres veces en 1,5 segundos.



1. Presione una vez el botón PLATO DE CENA para una porción de 12 oz. o dos veces para una porción de 15 oz..

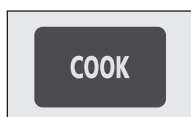
Cuando presione una vez el botón PLATO DE CENA, la pantalla mostrará "12". Después de 1.5 segundos, la pantalla mostrará el tiempo de cocción y el horno empezará a operar.

### \* PLATO DE CENA \*

- 12 oz.: Presione PLATO DE CENA una vez.
- 15 oz.: Presione PLATO DE CENA dos veces seguidas (dentro de 1,5 segundos).

## COCINAR

COCINAR le permite cocinar o recalentar muchas de sus comidas preferidas con tan sólo presionar un botón.



1. Presione COCINAR.

Cuando presione COCINAR una vez, la pantalla mostrara "AC-1". Si presiona este botón en repetidas coacciones puede seleccionar la categoría de alimentos como se ilustra en la tabla de abajo.

CATEGOTIA	ALIMENTO	PESO	BOTON
AC-1	PAN	4 rebanadas (1.5-2 oz. c/u)	Presione COCINAR
AC-2	SOPA	12 oz.	Presione COCINAR dos veces
AC-3	PAPAS AL HORNO	3 papas (7-8 oz. c/u)	Presione COCINAR tres veces
AC-4	VEGETALES FRESCOS	7 oz.	Presione COCINAR cuatro veces
AC-5	VEGETALES CONGELADOS	7 oz.	Presione COCINAR cinco veces



1. Presione el botón COMIENZO/COCCION RAPIDA.

Cuando presione el botón COMIENZO/COCCION RAPIDA, la pantalla cambiara y mostrara el tiempo y cantidad de cocción. El horno empezara a cocinar los alimentos.

## MAS O MENOS

---

Presione el botón MÁS o MENOS con el fin de sumar o restar un tiempo de cocción mientras el horno está trabajando, sin embargo no se puede sumar o restar un tiempo de cocción cuando se esta usando las funciones de descongelación.

---

## SEGURO DE BLOQUEO PARA NIÑOS

---

El seguro de bloqueo impide el funcionamiento del horno para usos no deseados, como los niños pequeños. Para ajustar, presione y sostenga PARAR/BORRAR durante 3 segundos, sonara un pitido y el indicador BLOQUEO.

Para cancelar, Presione y mantenga presionado PARAR/BORRAR durante 3 segundos, sonara un pitido y el indicador BLOQUEO se apagara.

---

## PARA DETENER EL HORNO MIENTRAS ESTA EN FUNCINAMIENTO

---

1. Presione el botón PARAR/BORRAR.
  - Puede reiniciar el horno tocando COMIENZO.
  - Presione PARAR/BORARA una vez mas para así poder borrar las instrucciones.
  - Debe entrar información nueva.
2. Abra la puerta.
  - Usted puede reiniciar el horno cerrando la puesta y presionando COMIENZO.

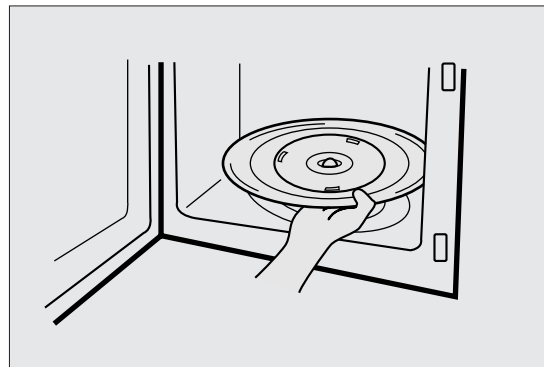
**NOTA:** El horno se detendrá cuando la puerta se abra.

## MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE SU HORNO

El horno debe limpiarse regularmente y los depósitos de alimentos deben ser eliminados.

Si el horno no se mantiene en condiciones limpias podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente a la vida útil del aparato y resultar en una situación peligrosa.

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

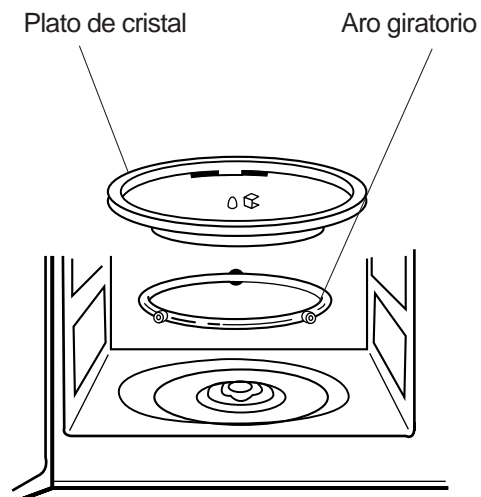


### ARO GIRATORIO

- 1** EL ARO GIRATORIO y la base de la cavidad, deben limpiarse regularmente para evitar que hagan demasiado ruido.
- 2** EL ARO GIRATORIO SIEMPRE DEBE ser usado para cocinar con el plato de cristal.

### PLATO DE CRISTAL

- 1** No opere el horno sin el Plato de Cristal.
- 2** No use ningún otro Plato de Cristal en este horno.
- 3** Si el Plato de Cristal está caliente, permita que se ENFRIE ANTES DE LIMPIARLO o colocarlo en agua.
- 4** No cocine directamente sobre el Plato de Cristal. (A excepción de las palomitas de maíz.)



## ANTES DE LLAMAR A SERVICIO TECNICO

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

### \* El horno no funciona:

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

### \* Chispas de fuego en el interior:

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

Si persiste el problema llame 1-866-321-9509.

## CUIDADO Y LIMPIEZA

Es importante observar lo siguiente:

1. Es importante no anular o manipular el seguro de bloqueo para niños.
2. No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta o permita que se acumule residuo en las superficies de sellado.
3. Cuando se abra, la puerta no debe ser sometida a ninguna presión, por ejemplo, un niño colgando de la puerta abierta del horno o cualquier tipo de peso que pudiera causar al horno caer hacia delante y causar algún daño o daños a la puerta. No utilice el horno si esta dañado, hasta que haya sido reparado por un técnico de servicio. Es particularmente importante que el horno cierre correctamente y que no haya daños a la:
  - i) Puerta (doblado)
  - ii) Bisagras y ganchos (rotos o sueltos)
  - iii) Sellos de las puertas y superficies de sellado.
4. El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie excepto por un técnico de servicio.
5. El horno se deben limpiar regularmente y eliminar los residuos de alimentos.
6. La incapacidad de mantener el horno en cuidado y limpio podría dar lugar a un deterioro de la superficie que podría afectar negativamente la vida del equipo y posiblemente provocar una situación peligrosa.

## PREGUNTAS Y RESPUESTAS

**\*P: Puede el horno de microondas sufrir daños si se opera vacío?**

R: Si. Nunca lo ponga a operar vacío.

**\* P: Puedo operar el horno sin el plato de cristal o sin la guía giratoria?**

R: No, ambos utensilios deben utilizarse en el horno antes de cocinar algún alimento.

**\* P: Puedo abrir la puerta cuando el horno este operando?**

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

**\* P: Porque se acumula vapor en el horno de microondas después de cocinar?**

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

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

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

**\* P: Porque a veces los huevos estallan?**

R: Cuando hornamos o cocinamos huevos, la yema del huevo puede estallar debido al vapor en el interior de la membrana de la yema. Para evitar esto, simplemente perfore la yema con un palillo antes de cocinar. Nunca cocine huevo sin antes perforar la cáscara.

**\* P: Porque es recomendado el tiempo de reposo después de la operación de cocción se ha completado?**

R: El tiempo de reposo es muy importante. Con la cocina de microondas, el calor esta en la comida, no en el horno. Muchos alimentos acumulan suficiente calor interno como para permitir que el proceso de cocinado continúe, incluso después que la comida se saca del horno. El tiempo de reposo para carnes, verduras grandes y pasteles es para que el interior se cocine completamente sin quemar el exterior.

**\* P: Que significa el tiempo de reposo?**

R: El tiempo de reposo significa que la comida debe ser sacada del horno y cubierta por un tiempo adicional para permitir que se termine de cocinar. Esto libera el horno para cocinar otros alimentos.

**\* P: Por qué mi horno no siempre cocina tan rápido como dice el manual?**

R: Revise su guía de cocina de nuevo, para asegurarse de que usted ha seguido las instrucciones exactamente. Variaciones en el tamaño, forma y dimensiones puede requerir mayor tiempo de cocción. Use su propio criterio junto con la guía de cocina de sugerencias para comprobar si el alimento ha sido cocinado adecuadamente tal y como lo haría una cocina convencional.

**\*P : Puedo operar mi microondas sin el plato de cristal para cocinar un plato mas grande?**

R: No. Si usted retira el plato de cristal o lo vira, los resultados de su alimento cocinado vas a ser muy pobres. Los platos utilizados en el horno deben caber en el plato de cristal.

**\* P: Es normal que el plato de cristal gire en cualquier dirección?**

R: Si. El plato de cristal gira en sentido del reloj o sentido contrario, dependiendo de la rotación del motor cuando el ciclo de cocinado empiece.

**\* P: Puedo hacer palomitas de maíz e mi horno de microondas? Que debo hacer para obtener mejores resultados?**

R: Si. Solo debe seguir las instrucciones del fabricante en el paquete de palomitas de microondas. No utilizar bolsas de papel regular. Utilice la "prueba de escucha" al detener el horno tan pronto como el estallido se desacelera a un "estallido" por 1 o 2 segundos. Favor desechar los granos sin reventar. No poner las palomitas en utensilios de cocina de cristal.



# INSTRUCCIONES DE COCCION

## Guía de Utensilios

Utilice únicamente utensilios que son adecuados para uso de hornos de microondas.

Para cocinar en el horno de microondas, las microondas deben ser capaces de penetrar en los alimentos, sin ser reflejada o absorbido por el plato utilizado. Por lo tanto debe tener cuidado en la elección de los utensilios. Si el utensilio está marcado por microondas seguro, no tiene que preocuparse.

La siguiente tabla muestra diferentes utensilios e indica cuándo y cómo deben ser utilizados en un horno de microondas.

Utensilio	Seguro	Comentarios
<b>Hojas de Aluminio</b>	▲	Puede ser utilizado en pequeñas cantidades para proteger áreas que se cocinen demasiado. Arcos puede ocurrir si la hoja está muy cerca de la pared del horno o si se usa demasiada hoja de aluminio.
<b>Loza de barro</b>	●	Porcelana, cerámica, loza y porcelana suelen ser adecuados, a menos que estén decorados con un acabado de metal.
<b>Poliéster desechable platos de cartón</b>	●	Algunos alimentos congelados vienen empacados en este tipo de platos.
<b>Envases de comida rápida</b> • Tazas de envases de poliestireno  • Bolsas de papel o periódico • Papel reciclado o adornos de metal	●  X X	Se puede utilizar para calentar comida. El recalentamiento puede Causar que el poliestireno se derrita. Puede ocasionar fuego. Puede ocasionar chispas.
<b>Cristalería</b> • Horno a articulo de mesa  • Cristalería fina  • Vasos de cristal	●  ● ●	Se puede utilizar a menos que estén decorados con un acabado de metal. Se puede utilizar para calentar comida o líquidos. Cristal delicado puede romperse o agrietarse si se calienta de repente. Debe quitar la tapa. Adecuados para el calentamiento solamente.
<b>Metal</b> • Platos • Bolsa frigorífica	X X	Puede ocasionar chispas o fuego.
<b>Papel</b> • Platos, vasos, servilletas y papel de cocina • Papel reciclado	● X	Para tiempo de cocción corto y calentamiento. También para absorber el exceso de humedad. Puede ocasionar chispas.
<b>Plástico</b> • Envases de plástico  • Envoltura de plástico  • Bolsa frigorífica	●  ● ▲	Particularmente si el termoplástico es resistente al calor. Algún otro plástico puede deformarse o decolorarse a altas temperaturas. No use plástico melamina. Se puede utilizar para retener la humedad. No debe tocar los alimentos. Tenga cuidado al retirar la envoltura de plástico ya el vapor caliente puede escapar. Solamente si esta a prueba de horno. No debe estar hermético. Perforar con un tenedor si es necesario.
<b>Cera o papel resistente a la grasa</b>	●	Se puede utilizar para retener la humedad y evitar que salpique.

● : Uso recomendado

▲ : Uso limitado

X : No recomendado

# PROPIEDADES DE USO DEL HORNO DE MICROONDAS

## Uso General

Es importante no obstruir los orificios o eliminar los ganchos del seguro de bloqueo para niños.

No coloque ningún objeto entre la parte frontal y la puerta, ni permita que se acumulen residuos o suciedad en las superficies de sellado. Limpie continuamente las superficies de sellado con detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos o limpiadores abrasivos.

No permita que la puerta se desforme o sufra algún daño al estar Abierta, por ejemplo cuando un niño se cuelgue o se apoye alguna carga. Esto puede causar que el horno se voltee y caiga, dañándose la puerta o el equipo.

No opere el horno si está dañado y hasta no ser reparado por un técnico calificado. Es importante que la puerta cierre

apropiadamente y que no existan daños en los sellos, superficie de sellado, bisagras y seguros. Cuando desempaque su horno, revise que no este rayado o golpeado y así mismo que la cavidad no este rayada o golpeada.

No haga funcionar el horno si se encuentra vacío. Esto puede dañar el horno.

No intente usar el horno para secar ropas, trapos, papel periódico u otros materiales. Estos pueden causar fuego. Tampoco introduzca animales dentro del horno. No maltrate ni golpee el panel de control. Esto puede dañar el horno.

## Alimentos

Nunca utilice su horno de microondas para esterilizar comida en casa. El horno está diseñado para esterilizar adecuadamente.

La comida mal esterilizada puede descomponerse y ser peligrosa para su consumo.

Siempre procure utilizar el menor tiempo de cocción de la receta.

Recuerde que es mejor dejar un poco crudo que bien cocido.

Si la comida quedó cruda regresarse al horno para volverla a cocinar.

Si la comida está muy cocida y se ha quemado, entonces no hay nada que se puede hacer.

Las pequeñas cantidades de alimentos o la comida con bajo contenido de humedad puede llegar a quemarse, secarse o inflamarse si el tiempo de cocción es demasiado largo.

No cocine huevo con cascara o con la yema entera, ya que la presión podría hacer que el huevo explote. Revuelva los huevos antes de cocinarlos.

Papas, manzanas, yemas de huevo y salchichas son ejemplos de comidas con pieles porosas, las cuales se deben perforar antes de cocinarse para evitar que estallen.

No intente freír en el horno de microondas.

Siempre deje un tiempo de reposo de al menos 20

segundos después que el horno se ha apagado para dejar que la temperatura se iguale, agite durante el calentamiento, si es necesario, y SIEMPRE revuelva después del calentamiento.

Para evitar quemaduras usted debe colocar una cachara o varilla de vidrio en la bebida y revolver antes, durante y después del calentamiento.

No descuide el horno mientras se cocinan palomitas de maíz.

No cocine las palomitas de maíz en bolsas de papel común y corriente, a menos que se trate de un producto especial para preparar palomitas de microondas. Las semillas de maíz se pueden sobrecalentar e incendiar las bolsas de papel estraza.

No coloque la bolsa de palomitas de maíz directamente sobre el plato. Póngalas en un recipiente especial para microondas. No use aceite al menos que esto se halle especificado por el fabricante.

No exceda el tiempo de cocción indicado por el fabricante de las palomitas. La cocción prolongada no hará que estalle más el maíz, y solo ocasionara que se quemen e incendien. Recuerde que después de hacer las palomitas, el plato y la bolsa estarán muy calientes. Tome la bolsa cuidadosamente usando pinzas para cocina y utilice guantes para retirar el plato del horno.

## Chispas de Fuego

*Si usted ve chispas de fuego, abra la puerta y corrija el problema.*

La chispa de fuego es causada por:

- Metal o lámina de aluminio tocando las paredes del microondas.
- Lámina de aluminio no moldeado a la comida (los bordes hacia arriba actúan como antenas).
- Metales como cintas de cierre, broches de aves de corral o platos con bordes dorados en el microondas.
- El papel toalla reciclado contiene pequeñas piezas de metal.

# TECNICAS DE COCINA

## TIEMPO DE REPOSO

Alimentos de alta densidad, por ejemplo carnes, patatas asadas y pasteles requieren tiempo de reposo (dentro y fuera del horno) después de cocinado para permitir que el calor termine de cocinar el centro completamente. Envuelva la carne y las patatas en papel de aluminio mientras esta reposando. Las carnes necesitan aproximadamente de 10-15 minutos, patatas asadas 5 minutos. Otros alimentos como vegetales, pescado, etc, requieren de 2-5 minutos de reposo. Después de descongelar los alimentos, el tiempo de reposo también debe ser permitido. Si la comida no se ha cocinado completamente después del tiempo de reposo, volver al horno y cocine por otro tiempo adicional.

## CONTENIDO DE HUMEDAD

Muchos de los alimentos frescos por ejemplo, verduras y frutas varían en su contenido de humedad a lo largo de la temporada, sobre todo las patatas asadas. Por esta razón los tiempos de cocción deben ser ajustados. Los ingredientes secos por ejemplo, arroz, pasta, pueden secarse afuera durante el almacenamiento por lo que el tiempo de cocción puede ser diferente.

## DENSIDAD

Alimentos porosos se cocinan mas rápidamente que los alimentos densos.

## ENVOLTURA DE PLASTICO

La envoltura de plástico ayuda a mantener los alimentos y el vapor ayuda a acelerar el tiempo de cocción. Perforar antes de cocinar para que el exceso de vapor escape. Siempre tenga cuidado al retirar la envoltura de plástico del plato ya que la acumulación del vapor va a ser muy caliente.

## FORMA

Alimentos de igual forma se cocinan uniformemente. Los alimentos se cocinan mejor en el microondas cuando se usa un recipiente redondo en lugar de cuadrado.

## ESPACIO

Los alimentos se cocinan mas rápido y uniformemente si se deja espacio entre los mismos. NUNCA coloque los alimentos en la parte superior de cada uno.

## TEMPERATURA DE INICIO

Entre mas fría este la comida, mas tiempo tarda en calentarse. Alimentos congelados tardan mas tiempo en calentarse que los alimentos en temperatura ambiente.

## LIQUIDOS

Todos los líquidos deben ser agitados antes y durante el calentamiento. Especialmente el agua debe ser agitada antes y durante el calentamiento, para evitar la erupción. No calendar líquidos que han sido previamente hervidos. NO CALIENTE DEMASIADO.

## ENCENDIDO Y AGITACION

Algunos alimentos requieren que se remuevan durante la cocción. Carnes y aves de corral debe ser volteado después del tiempo de cocción.

## ORGANIZACION

Alimentos individuales como por ejemplo porciones de pollo o chuletas, deben colocarse en un plato para que las partes gruesas estén hacia el exterior.

## CANTIDADES

Pequeñas cantidades se cocinan mas rápido que cantidades mas grandes.

## PERFORACION

L piel o membrana de algunos alimentos causan que se forme vapor durante la cocción. Este tipo de alimentos deben ser perforados o pelados antes de cocinar para permitir que el vapor escape. Huevos, patatas, manzanas, salchichas ect, deben ser perforados antes de cocinarse. NO INTENTE HERVIR HUEVOS CON LA CASCARA.

## COBERTURA

Cubra los alimentos con una tapa. Cubra los pescados, verduras, guisos, sopas. No cubra pasteles, salsas, patatas asadas o artículos de pastelería.

## GUIA DE DESCONGELAMIENTO

- ▶ No descongelar carne cubierta. Cubrir la carne podría permitir que la carne se cocine. Siempre retire la envoltura exterior y la bandeja. Use solo recipientes que son seguros en microondas.
- ▶ Comience a descongelar el pollo entero con la pechuga hacia abajo. Comience a descongelar la carne con la grasa hacia abajo.
- ▶ La forma del paquete puede que altere el tiempo de descongelación. Paquetes pocos profundos en formas rectangulares se descongelan mas rápidamente que los paquetes profundos.
- ▶ Después que 1/3 del tiempo de descongelación ha transcurrido, chequear los alimentos. Retirar las porciones descongeladas o voltear el alimento.
- ▶ Durante la descongelación, el horno de microondas le pedirá que revise los alimentos. En este punto, abra la puerta del horno y revise los alimentos. Siga las técnicas que se enumeran a continuación para obtener óptimos resultados.  
Luego, cierre la puerta del horno, toque el botón de COMENZAR para la descongelación completa.
- ▶ Cuando se descongela, los alimentos deben estar fríos, pero suaves en todas las áreas. Si todavía contiene porciones de hielo, retorne al horno de microondas colóquelo por un tiempo breve y deje reposar por unos minutos.
- Después de descongelar, permitir que los alimentos reposen 5-60 minutos si todavía queda porciones con hielo. Aves de corral y pescado pueden ser colocado bajo agua fría hasta que se terminen de descongelar.
- ↔ **Voltear:** asado, costillas, pollo entero, pechugas de Pavo, perros calientes, salchichas, filetes y chuletas.
- ↔ **Reorganizar:** colocar por separado los filetes, chuletas, hamburguesas, carne molida, pollo o mariscos, trozos de carnes como estofado de carne.
- ↔ **Cobertura:** Use pequeñas tiras de papel de aluminio para proteger las áreas delgadas o los bordes de los alimentos en forma desigual como alas de pollo. Para evitar que haga chispa, no permita que el papel de aluminio entre 1 pulgada de las paredes del horno o de la puerta.
- ↔ **Retirar:** para evitar que los alimentos se cocinen, retirar las porciones descongeladas del horno en este momento. Esto puede acortar el tiempo de descongelación de los alimentos que pesen menos de 3 lbs.

## TABLA DE COCCION Y CALENTAMIENTO

Tabla de Cocción

Producto	Nivel de Potencia	Tiempo de Cocción Por lb./450g	Instrucciones Especiales
<b>CARNES</b>			
Conjunto de carne			
- Vuelta y vuelta	P-80	6-8 min.	- Carne refrigerada y aves de corral deben ser retirados del refrigerador por lo menos 30 minutos antes de ser cocinado. - Siempre deje reposar la carne y aves de corral, cubierto después de la cocción.
- Medio cocinada	P-80	7-9 min.	
- Bien cocinada	P-80	9-11 min.	
Conjunto de Pollo	P-HI	10-13 min.	
Conjunto de Tocineta	P-HI	8-10 min.	
<b>AVES DE CORRAL</b>			
Pollo Entero	P-HI	4-9 min.	
Porciones de Pollo	P-80	5-7 min.	
Pechuga (con Hueso)	P-80	6-8 min.	
<b>PESCADO</b>			
Filetes de Pescado	P-HI	3-5 min.	- Pásele un poco de aceite o mantequilla derretida sobre el pescado, o añada 1-2 tbsp. de jugo de limón, vino, caldo, leche o agua. - Siempre deje el pescado reposar, cubierto después de la cocción.
Macarela Entera,	P-HI	3-5 min.	
Limpia y Preparada			
Trucha Entera,	P-HI	4-6 min.	
Limpia y Preparada			
Filetes de Salmón	P-HI	4-6 min.	
<b>NOTA:</b> Los tiempos en la tabla, deben considerarse solo como una guía. Permita la diferencia en gusto y preferencia de cada persona individual. El tiempo puede variar dependiendo de la forma, l corte y la composición del alimento. Carnes congeladas, aves y pescados deben descongelarse completamente antes de ser cocinados.			

## Tabla de recalentamiento

- Alimentos para bebe particularmente necesita ser revisada cuidadosamente antes de servir para evitar quemaduras.
- Cuando caliente comida pre-empacados, siempre siga las instrucciones del paquete cuidadosamente.
- Si congela los alimentos que fueron comprado frescos o fríos, recuerde que deben ser descongelados completamente antes de seguir las instrucciones de calentado. Vale la pena poner una nota en el paquete para que los otros miembros de la familia estén atentos también.
- Recuerde transferir los alimentos de de envases de metal antes de recalentar.
- Alimentos refrigerados toman mas tiempo en recalentarse que los alimentos en temperatura ambiente.
- Todos los alimentos deben ser recalentados usando la energía completa del microondas.

Producto	Tiempo de Cocción	Instrucciones especiales
Comida para bebe 4.5 oz. jar	30 sec.	Vacíe en un envase pequeño. Revuelva bien una o dos veces durante el calentamiento. Antes de servir, comprobar la temperatura con cuidado.
Leche para bebe 4 fl. oz. 8 fl. oz.	30-40 sec. 50-60 sec.	Revuelva bien o agite y vierta en una botella esterilizada. Antes de servir, agite bien y compruebe la temperatura cuidadosamente.
Pan de emparedados 1 pan	30-40 sec.	Envolverlo en una toalla de papel y colocar en un estante de vidrio apto para microondas. <b>*Nota : No use papel toalla reciclado.</b>
Lasaña 1 porción 10 1/2 oz.	6-8 min.	Coloque la lasaña en un plato apto para microondas. Cubra en papel plástico y ventile.
Guisos 1 taza 4 tazas	2-4 min. 7-9 min.	Cocinar en una cacerola cubierta para microondas. Revuelva una vez a mitad de cocción.
Puré de papas 1 taza 4 tazas	3-4 min. 7-9 min.	Cocinar en una cacerola cubierta para microondas. Revuelva una vez a mitad de cocción.
Frijoles asados 1 taza	3-4 min.	Cocinar en una cacerola cubierta para microondas. Revuelva una vez a mitad de cocción.
Ravioles o pasta in es salsa 1 taza 4 tazas	3-4 min. 9-10 min.	Cocinar en una cacerola cubierta para microondas. Revuelva una vez a mitad de cocción.

## TABLA PARA VERDURAS

Utilice un recipiente adecuado de vidrio con tapa. Añadir 2-3 tbsp. de agua fría por cada 1/2 lb. a menos que otra cantidad sea recomendada – vea la tabla.

Cocinar tapado por el tiempo mínimo –vea la tabla.

Continuar la cocción para obtener el resultado que usted prefiera. Revuelva una vez durante y después de la cocción.

Añadir la sal, sazón o mantequilla después de la cocción.

Cobra y deje reposar por 3 minutos

Sugerencia: cortar las verduras frescas en partes iguales. Mientras mas pequeños son cotados más rápido se cocinaran. Todas las verduras deben cocinarse usando la energía completa del microondas.

### Guía de Cocción para verduras frescas

Verduras	Peso	Tiempo	Comentarios
Brocoli	1/2 lb. 1 lb.	2 1/2-4 min 4 1/2-6 min	Preparar en partes iguales. Organizar los tallos hacia el centro.
Coles	1/2 lb.	3 1/2-5 min	Añadir 5-6 tbsp. de agua.
Zanahorias	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cortar las zanahorias en partes iguales.
Coliflor	1/2 lb. 1 lb.	2 1/2-4 min 4 1/2-6 min	Preparar la coliflor en tamaños iguales. Organizar los tallos hacia el centro.
Berenjenas	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cortar la berenjena en rodajas pequeñas y rociar con una cuchara jugo de limón.
Cebollinos	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cortar los cebollinos en rodajas gruesas.
Hongos	0.3 lb. 1/2 lb.	1 1/2-3 min 2 1/2-5 min	Prepare pequeñas porciones de hongos enteros y en rodajas. No agregue nada de agua. Rociar jugo de Limón. Sazonar con sal y pimienta. Spice with salt and pepper. Escorra antes de servir.
Cebolla	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Cortar la cebolla en rodajas o a la mitad. Agregar solamente 1 tbsp. de agua.
Pimientos	1/2 lb.	2 1/2-5 min	Cortar los pimientos en rodajas pequeñas.
Patatas	1/2 lb. 1 lb.	4-6 min 7-9 min	Pesar las patatas peladas y cortarlas en tamaños similares.
Repollo	1/2 lb.	4-6 min	Cortar el repollo en cubos pequeños.

### Guía de Cocción para verduras congeladas

Verduras	Peso	Tiempo	Instrucciones
Espinacas	0.3 lb.	1-2 min	Añadir 1 tbsp. de agua fría.
Brocoli	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Añadir 2 tbsp. de agua fría.
Chicharos	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Añadir 1 tbsp. de agua fría.
Habichuelas	1/2 lb.	3-5 min	Añadir 2 tbsp. de agua fría
Verduras mixtas (zanahoria, chícharos, maíz)	1/2 lb.	2 1/2-4 min	Añadir 1 tbsp. de agua fría.
Verduras mixtas (Estilo Chino)	1/2 lb.	3-5 min	Añadir 1 tbsp. cda de agua fría .

## RECETAS

### SOPA DE TOMATE Y NARANJA

1 oz. mantequilla  
 1 cebolla pequeña picada  
 1 zanahoria grande & 1 una patata grande, picados  
 1 3/4 lb. tomates enlatados  
 Jugo y cáscara de 1 naranja pequeña  
 1 1/2 pinta. caldo de verduras caliente  
 Sal y pimienta al gusto

1. Derretir en un recipiente grande en P-HI durante 1 minuto.
2. Agregue la cebolla, zanahoria y la patata y cocine en P-HI por 4 minutos. Revuelva a mitad de cocción.
3. Añadir los tomates, jugo de naranja, cáscara de naranja y el caldo de verduras. Mezcle bien. Sazone con sal y pimienta al gusto. Cubra el recipiente y cocine en P-HI por 17 minutos. Revuelva 2-3 veces durante la cocción, hasta que las verduras estén cocinadas.
4. Mezclar y servir inmediatamente.

### SOPA DE CEBOLLA

1 cebolla grande, en rodajas  
 1 tbsp. de aceite de maíz  
 2 oz. harina  
 2 pinta. caldo de carne o de verdura  
 Sal y pimienta al gusto  
 2 tbsp. perejil picados  
 4 rebanadas gruesas de pan Frances  
 2 oz. queso gratinado

1. Coloque la cebolla y el aceite de un recipiente, mezcle bien u cocine en P-HI por 1 minuto.
2. Agregue la harina hasta formar una pasta y añadir poco a poco el caldo. Sazone y agregue el perejil.
3. Cubra el recipiente y cocine en P-70 por 18 minutos.
4. Vierta la sopa en un plato hondo, sumerja el pan y polvoree generosamente el queso.
5. Cocine en P-70 por 2 minutos hasta que el queso se haya derretido.

### VERDURAS SALTEADAS

1 tbsp. aceite de girasol  
 2 tbsp. salsa de soya  
 1 tbsp. jerez  
 1" raíz de jengibre, pelado y rallado finamente.  
 2 zanahorias medianas, cortadas en tiras finas.  
 4 oz. champiñones cortados  
 2 oz. germen de soya  
 4 oz. mange-tout  
 1 pimienta rojo, sin semilla y cortado en rebanadas finas  
 4 cebollas picadas  
 4 oz. castañas en conserva, rebanadas  
 1/4 col picadas finamente

1. Coloque el aceite, la salsa de soya, el jerez, jengibre, ajo y zanahorias en un recipiente grande, mezclar bien.
2. Tape y cocine en P-HI por 5-7 minutos, revuelva una vez.
3. Agregar los champiñones, germen de soya, guisantes, pimienta rojo, cebollas, castañas en conserva y la col. Mezclar bien.
4. Cocinar en P-HI durante 6-8 minutos hasta que las verduras estén listas. Revuelva 2-3 veces durante el cocinado.

***Vegetales salteados son ideales para servir con carne o pescado.***

### POLLO CON MIEL

4 pechugas de pollo sin hueso  
 2 tbsp. de miel  
 1 tbsp. mostaza de grano entero  
 1/2 tsp. estragon seco  
 1 tbsp. pure de tomate  
 1/4 pinta. caldo de pollo

1. Coloque las pechugas de pollo en una cazuela.
2. Mezcle todos los ingredientes restantes y vierta sobre el pollo. Agregue sal y pimienta al gusto.
3. Cocine en P-HI durante 16-18 minutos. Cook on P-HI for 16-18 minutes. Cubra el pollo con la salsa dos veces.



## PATATAS CON CEBOLLINO Y QUESO AZUL

2 patatas  
(Aproximadamente .9 oz. c/u)  
2 oz. mantequilla  
4 oz. queso azul, cortado  
1 tbsp. cebollino fresco y cortado  
2 oz. champiñones en rebanadas  
Sal y pimienta al gusto

1. Coloque las patatas en varios lugares. Cocine en P-HI durante 7-9 minutos, reducir a la mitad retire la pulpa en un recipiente, agregue mantequilla, el queso, los cebollinos, los champiñones, sal y pimienta, mezclar bien.
2. Pila la mezcla en la piel de las patatas y coloque en un plato de flan.
3. Cocine en P-50 durante 12 minutos.

## SALSA BLANCA

1 oz. mantequilla  
1 oz. harina  
1/2 pinta. leche  
Sal y pimienta al gusto

1. Coloque la mantequilla en un recipiente y cocine en P-HI por 1 minuto hasta que se derrita.
2. Agregue la harina y bata en la leche. Cocine en P-HI durante 4-5 minutos Cook en P-HI revolviendo cada 2 minutos hasta que se espese. Sazone con sal y pimienta al gusto.

## MERMELADA DE FRESA

1 1/2 lb. fresas  
3 tbsp. jugo de limón  
1 1/2 lb. azúcar granulada

1. Coloque las fresas en el jugo de limón en un recipiente grande, caliente en P-HI durante 4 minutos, hasta que la fruta se suavice. Agregue la azúcar, mezclar bien.
2. Cocine en P-70 durante 20-25 minutos, hasta que es punto de ajuste\* se haya alcanzado, revolver cada 4-5 minutos.
3. Vierta la mezcla en recipientes calientes y limpios. Cubra, selle y ponga etiqueta.

*\* Punto de ajuste: Para determinar el punto de ajuste, coloque 1 tbsp. de mermelada en un plato frío. Dejar reposar por 1 minuto. Mueva la superficie con la mermelada con el dedo, si la superficie se arruga, a alcanzado el punto de ajuste.*

## PASTEL DE MICROONDAS NORMAL

4 oz. margarina  
4 oz. azúcar  
1 huevo  
4 oz. harina con levadura tamizada  
2-3 tbsp. leche

1. Alinear la base de 8" plato de pastel con grasa a prueba de papel.
2. Batir la margarina y la azúcar hasta que este esponjosa. Batir los huevos y doblar en la harina tamizada alternando con la leche.
3. Vierta en un recipiente preparado. Cocine en P-HI durante 4-5 minutos, hasta que la brocheta salga limpia.



## TORTILLAS

1/2 oz. margarina  
4 huevos  
6 tbsp. leche  
Sal y pimienta

1. Batir los huevos y la leche.
2. Coloque la mantequilla en 10" plato para flan.  
Cocine la mantequilla por 1 minuto, hasta que se derrita. Cubra el plato con la mantequilla deretida.
3. Vierta la mezcla en un molde para flan de tortilla.  
Cocine durante 5 minutos. batir la mezcla y cocinar de nuevo durante 1 minuto.

## HUEVOS REVUELTOS

1/2 oz. mantequilla  
2 huevos  
2 tbsp. leche  
Sal y pimienta

1. Derrita la mantequilla en un recipiente en P-HI durante 1 minuto.
2. Agregue los huevos, leche, sazone y mezcle bien.
3. Cocine en P-HI durante 4 minutos, revolviendo cada 30 segundos.

## CARNE SALADA

1 cebolla pequeña, cortada en cubitos  
1 diente de ajo machacado  
1 tsp. aceite  
7 oz. tomates cortados  
1 tbsp. puré de tomate  
1 tsp. mezcla de sazones  
8 oz. carne picada  
Sal y pimienta

1. Colocar la cebolla, ajo y aceite en un recipiente y cocinar en P-HI durante 2 minutos o hasta que estén blandas.
2. Colocar los otros ingredientes en un cacerola.  
Revuelva bien.
3. Cubrir y cocinar en P-HI durante 6 minutos y luego P-50 durante 10-14 minutos hasta que la carne este cocida.

## UN AÑO DE GARANTIA LIMITADA

Este producto tiene una garantía que será gratis con relación a defectos en material o mano de obra por un periodo de un año de la fecha de compra. Esta garantía es valida para el comprador original, a partir de la fecha de compra inicial y no es transferible. Guarde su recibo de compra original.

Keep your original sales receipt.

**IMPORTANTE:** Esta garantía no cubre daños causados por accidentes, mal uso o abuso, falta de cuidado razonable, colocación de archivos adjuntos que no vienen con el producto, perdida de piezas o someter el equipo a cualquier voltaje especificado. (Lea las instrucciones cuidadosamente)

Si se requiere servicio durante el periodo de garantía, empaque bien la unidad. Recomendamos usar el cartón o caja y los materiales originales. Devolver el producto al WalMart más cercano con su recibo de compra. Un reemplazo o reembolso puede ser ofrecido a la discreción de WalMart. Si necesita asistencia adicional póngase en contacto con el departamento de servicio al cliente al 1-866-321-9509.

WalMart expresamente renuncia a toda la responsabilidad de perdida causados por daños indirectos o incidentales por el uso del equipo. Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de perdidas incidentales o consecuentes, de modo que la exención de responsabilidad puede que no le aplique. Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted también puede tener otros derechos que pueden variar de estado a estado.

### GUARDE ESTO PARA SUS ARCHIVOS

RIVAL™ logo es una marca de los Sunbeam Products, Inc. usada bajo la licencia por Wal-Mart Stores, Inc. Bentonville, AR 72716.

Hecho en China