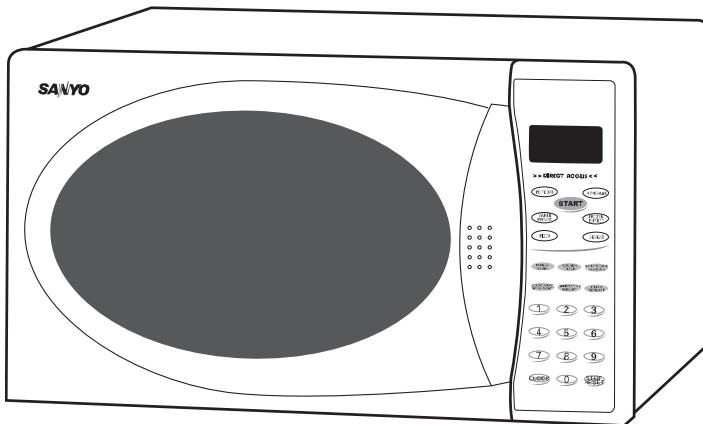




INSTRUCTION MANUAL AND COOKING GUIDE

EM-S5002W



Microwave Oven

Read these instructions carefully before using your microwave oven. If you follow the instructions, your oven will provide you with many years of good service.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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.

SPECIFICATIONS

Model:	EM-S5002W
Power Source:	AC 120 V, 60 Hz
Power Consumption:	1450W
Maximum Output:	1000W
Oven Capacity:	1.1 cu. ft.
Turntable Diameter:	12 ³ / ₈ "
Outside Dimensions: (w x h x d)	20 ¹¹ / ₁₆ " x 12" x 18 ¹ / ₂ "
Weight: Approx.	39.5 lbs.

Specifications subject to change without notice.

WARNING: Handling the cord on this product or cords associated with accessories sold with this product, will expose you to lead, a chemical known to the State of California to cause cancer, and birth defects or other reproductive harm. **Wash hands after handling.**

TABLE OF CONTENTS

SAFETY

- Proper and Safe Use of Your Oven..... 4
- Important Safety Instructions..... 5
- Grounding Instructions..... 6
- Utensils..... 6-7

SETTING UP YOUR OVEN

- Names of Oven Parts and Accessories..... 8
- Turntable Installation..... 8
- Installation..... 9

OPERATION

- Control Panel and Features 10
- Setting Clock 11
- Child Lock-Out..... 11
- Kitchen Timer 12
- Time Cooking 12
- Multistage Cooking..... 13
- Direct Access Cooking..... 14
- Defrost by Weight..... 16
- Timed Defrost..... 17
- Defrosting Chart..... 18
- Cook Meat by Weight..... 19

COOKING GUIDE

- Cooking Principles and Techniques 20

MAINTENANCE

- Troubleshooting..... 21
- Questions and Answers 22
- Cleaning..... 22
- Warranty..... 23-24

ESPAÑOL

- OPERACION 25
- GARANTÍA 38-39

SAFETY

SET UP

OPERATION

COOKING GUIDE

MAINTENANCE

ESPAÑOL

SAFETY

PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

- The oven must be on a leveled surface.
- The turntable and turntable roller rest must be in the oven during cooking.
- Place the cookware gently on the turntable and handle it carefully to avoid possible breakage.
- Incorrect use of browning dish may cause the turntable to break.
- Use carefully when cooking food in the microwave oven to avoid burning due to excessive cooking.
- Use only the specified bag size when using Direct Access Popcorn.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
- Do not operate the microwave oven empty. Operating the oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
- Do not cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause it to break.
- Do not remove feet from the bottom of the oven.
- Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating may occur and could cause physical injury.
- Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
- Do not attempt to deep-fry in your microwave oven.
- Do not do home canning in this microwave oven as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
- Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
- To prevent eruptive boiling of hot liquids and beverages or scalding yourself, stir liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time. Let stand in the oven for a short time and stir again before removing the container.

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" on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
7. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

If materials inside the oven ignite:

- Keep the oven door closed
- Turn the oven off, and
- Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

Keep in mind the following rules at all times:

- a. Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- b. Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not store combustible items such as bread, cookies, paper products, etc. inside the oven. If lightning strikes the power line, the oven may turn on by itself.
- c. Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
4. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 6.
5. Install or locate this oven only in accordance with the provided installation instructions.
6. Some products such as whole eggs, water with oil or fat, sealed containers and closed glass jars may explode and therefore should not be heated in this oven.
9. Do not operate this oven if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
11. Do not cover or block any vents on the oven.
12. Do not store or use this appliance outdoors.
13. Do not use this oven near water, near a kitchen sink, in a wet basement or near a swimming pool, or similar locations.
14. Do not immerse cord or plug in water.
15. Keep cord away from heated surfaces.
16. Do not let cord hang over edge of table or counter.
17. When cleaning door and oven surfaces that meet when door is closed, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth. (See "Cleaning" instructions on page 22.)
18. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. 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 the container is disturbed or a spoon or other utensil is inserted into the liquid.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

To reduce the risk of injury to persons:

! DANGER

Electric Shock Hazard

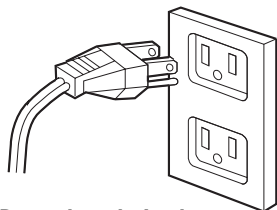
- Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

! WARNING

Electric Shock Hazard

- Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

Three-pronged (grounding) plug



Properly polarized and grounded outlet

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the 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.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - 2) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and
 - 3) 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.

UTENSILS

! CAUTION

Personal Injury Hazard

- Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches pierced before cooking.

See following page for further instructions "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250 mL) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power (PL 10) for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.

Do not exceed 1 minute testing time.

CAUTION:

1. Do not use plastic containers for testing.
2. Some containers and dishware may be warm (or hot) in only one area. Do not use a container that becomes warm anywhere.

Materials you can use in microwave oven

Utensils Remarks

Aluminum foil	Shielding only. Small smooth pieces can be used to cover thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven walls. The foil should be at least 1 inch (2.5 cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5 mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only. Do not use recycled paper towels, they may contain metal and could ignite.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Follow the manufacturer's instructions. Only use items labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils Remarks

Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam cups	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

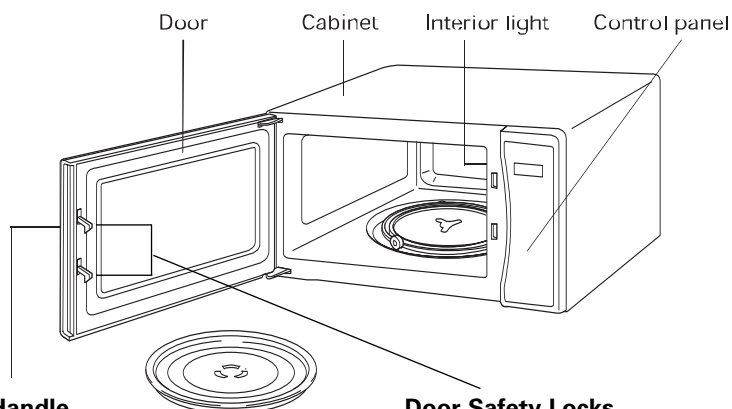
SET UP

NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Remove the oven and all materials from the carton.

Your oven comes with the following accessories:

- 1 Turntable
- 1 Turntable roller rest
- 1 Instruction Manual



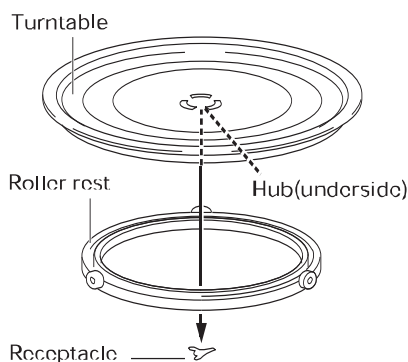
Door Handle

- Pull handle gently to open door.
- When you open the door during cooking process, the cooking stops but the program will not be canceled. Touch **START** to resume cooking.

Door Safety Locks

Shuts off oven power if door is opened during operation.

TURNTABLE INSTALLATION



1. Place the roller rest on the cavity bottom.
2. Place the turntable on top of the roller rest as shown in the diagram. Make sure the turntable hub is securely locked in the receptacle.

- **Never place the turntable upside down.** The turntable should never be restricted.
- Both turntable and roller rest must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the turntable for cooking.
- If turntable or roller rest cracks or breaks, contact your nearest authorized service center for more information regarding replacement.

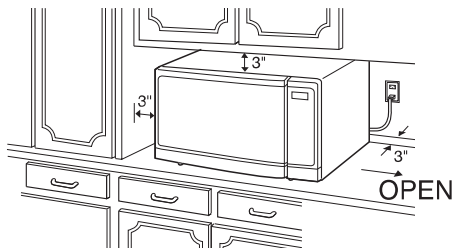
INSTALLATION

Remove all packing material and accessories. Examine the oven for any damage such as dents or broken door. Do not install if oven is damaged.

NOTE: This unit is not designed for 50 Hz or any circuit other than a 120-volt/ 60-Hz AC circuit. This oven is designed for countertop installation.

Countertop Installation

1. Select a level surface that provides enough open space for the intake and/or outlet vents.



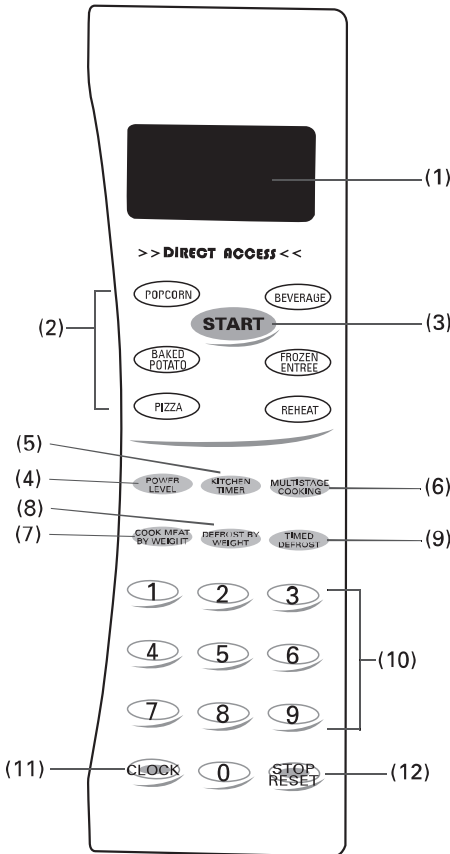
A minimum clearance of 3 inches is required between the oven and any adjacent wall. One side must be open.

- Leave a minimum clearance of 3 inches above the oven.
 - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV's as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV.
 - If the cabinet is covered with a protective film, remove the film.
2. Plug your oven into a standard 120-volt / 60-Hz household outlet. Be sure the electrical circuit is at least 15 amperes and that your microwave oven is the only appliance on the circuit.

WARNING: Do not install oven over a range cooktop or other heat-producing appliance. If installed near or over a heat source, the oven could be damaged and the warranty would be void.

OPERATION

CONTROL PANEL AND FEATURES



- (1) **DISPLAY WINDOW**
Shows cooking time in minutes and seconds during cooking. Shows clock time when oven is not in use.
- (2) **DIRECT ACCESS KEYPADS**
Preprogrammed to cook or reheat popular foods with minimal number of steps.
- (3) **START/MINUTE PLUS**
Press **START** after entry to start oven. Press **START** to add a minute while cooking.
- (4) **POWER LEVEL**
Use to set power levels other than 100%.
- (5) **KITCHEN TIMER**
Use as a timer even while a cooking program is in progress.
- (6) **MULTISTAGE COOKING**
Use when programming multiple stage cooking.
- (7) **COOK MEAT BY WEIGHT**
Use to cook beef, lamb, or pork. The time and power level are programmed accordingly when you enter the type and weight of food.
- (8) **DEFROST BY WEIGHT**
Use to defrost large, dense food. The time and power level are programmed accordingly when you enter the weight of the food.
- (9) **TIMED DEFROST**
Use to defrost by time. The power level is programmed accordingly when you enter the defrosting time.
- (10) **NUMBER keypads**
Use to enter time, weight or amount.
- (11) **CLOCK**
Use to set the clock.
- (12) **STOP/RESET**
Press Once: Stops oven.
Press Twice: Stops oven and clears all settings.

OVEN SETTINGS

One Beep: Oven accepts the entry.

Two Beeps: Oven does not accept the entry. Check and re-enter.

SETTING CLOCK

To set the correct time of day, follow the steps below.

Example: To set 3:15:

Step	Procedure	Keypad
1	Press CLOCK .	CLOCK
2	Press 3 , 1 and 5 to enter time of day. You must press at least 3 numbers to set the clock (one for hour and two for minutes).	3 1 5
3	Press CLOCK . The clock starts counting.	CLOCK

- Note:**
- If the clock (or display) shows any abnormality, unplug the oven from the AC outlet. Plug it in again and then reset the clock.
 - When the oven is first plugged in, or when power resumes after a power interruption, the display will show **ENTER CLOCK TIME**. To set the clock, follow the instructions above.
 - If you would not like the clock displayed, press **STOP/RESET**. You can use the oven without setting the clock.

CHILD LOCK-OUT

The oven has a safety feature which prevents use by children. The feature locks the operation of the oven until canceled.

To set:

Step	Procedure	Keypad
1	Press and hold STOP/RESET for 3 seconds. LOCK indicator lights.	STOP/RESET

To cancel:

Step	Procedure	Keypad
1	Press and hold STOP/RESET for 3 seconds. The LOCK indicator turns off.	STOP/RESET

STOPPING THE OVEN WHILE IN OPERATION

1. You can stop the oven by pressing **STOP/RESET** or by opening the door.
2. You can resume cooking by closing the door and pressing **START**.

KITCHEN TIMER

You can use the Kitchen Timer function independently, even while a cooking program is in progress.

Example: To set timer for 3 minutes:

Step	Procedure	Keypad
1	Press KITCHEN TIMER .	KITCHEN TIMER
2	Press 3 0 0 for 3 minutes. Enter the amount of time that you want to count down using the number keys. Enter time in minutes and seconds using up to 4 digits.	3 0 0
3	Press START . You must press START within 5 seconds after time is entered.	START

- Note:**
- The countdown time can be seen in the display window for 3 seconds before clock or cooking time can be viewed.
 - To cancel kitchen timer, press **KITCHEN TIMER** and then **STOP/RESET**.

TIME COOKING

This basic microwave cooking method allows you to cook food for a desired time. The oven can be programmed for 99 minutes 99 seconds. In addition to 100% (maximum) power level, you can select different microwave power from 9 levels, 1-9 (10-90% of total power level).

Example: To cook at 80% power level for 20 minutes:

Step	Procedure	Keypad																		
1	Enter a cooking time in minutes and seconds. Enter 20 minutes by pressing 2, 0, 0, and 0.	2 0 0 0																		
2	Press POWER LEVEL then use the number keys to enter the power level. Use a single digit to enter a power level: <table border="1" data-bbox="420 1131 638 1354" style="margin-left: 20px;"> <tbody> <tr><td>9</td><td>90%</td></tr> <tr><td>8</td><td>80%</td></tr> <tr><td>7</td><td>70%</td></tr> <tr><td>6</td><td>60%</td></tr> <tr><td>5</td><td>50%</td></tr> <tr><td>4</td><td>40%</td></tr> <tr><td>3</td><td>30%</td></tr> <tr><td>2</td><td>20%</td></tr> <tr><td>1</td><td>10%</td></tr> </tbody> </table>	9	90%	8	80%	7	70%	6	60%	5	50%	4	40%	3	30%	2	20%	1	10%	POWER LEVEL 8 (80 appears in the display)
9	90%																			
8	80%																			
7	70%																			
6	60%																			
5	50%																			
4	40%																			
3	30%																			
2	20%																			
1	10%																			
3	Press START .	START																		

- Note:**
- If no power level is entered, the power level will always be 100%.
 - You can add extra minutes while using **TIME COOKING**. Press **START** while cooking is in progress to add time in 1 minute increments (maximum 99 minutes). This feature cannot be used with the **DIRECT ACCESS** programs.
 - To check the power level during cooking, press **POWER LEVEL**.

MULTISTAGE COOKING

Some recipes require different stages of cooking at different power levels to get better results. You can program oven for 2 cooking stages. Each stage can be programmed with a different power level and time.

Step	Procedure	Keypad
1	Follow steps 1 and 2 for TIME COOKING for the first stage. (do not press START) Example: To cook at 90% power level for 10 minutes for first stage.	1 0 0 0 POWER LEVEL 9 (90 appears in the display)
2	Press MULTISTAGE COOKING .	MULTISTAGE COOKING
3	Enter cooking time and power level for the second stage. Example: To cook at 20% power level for 3 minutes for second stage.	3 0 0 POWER LEVEL 2 (20 appears in the display)
4	Press START .	START

Note: • After total time has elapsed, 4 beeps sound and END appears in display. Press **STOP/RESET** or open oven door to clear before starting another cooking function.

POWER LEVEL SETTING GUIDE

100% • Cooking poultry, vegetables, and most casseroles. Boiling water. • Preheating a browning dish.	50% • Cooking custards and pasta. • Cooking rump roast, ham, veal, lamb.
90% • Reheating rice and pasta.	40% • Cooking less tender cuts of meat in liquid or slow-cooking dishes. • Completing the cooking cycle of less tender roasts.
80% • Reheating precooked or prepared food quickly. • Cooking fish.	30% • Completing the cooking cycle of casseroles, stews, sauces. • Manual defrosting.
70% • Cooking cheese dishes.	20% • Softening chocolate. • Clarifying butter. • Heating breads, rolls, pancakes, tacos, tortillas, French toast.
60% • Cooking scrambled eggs. • Baking cakes.	10% • Softening cream cheese, butter. • Keeping casseroles warm.

DIRECT ACCESS COOKING

The six Direct Access keys are preprogrammed to cook or reheat a variety of popular foods with a minimum number of steps.

BAKED POTATO, FROZEN DINNER, and BEVERAGE allow you to cook several quantities of the same food. After you touch these keys, **ENTER AMT** appears in the display.

Note: When you use the **DIRECT ACCESS** keys, the preprogrammed cooking time with "**CODE**" will appear in the display.

CODE 2:10

Please see Direct Access Cooking/ Reheating Guide for suggestions for food preparation on the following items.

BAKED POTATO

4 to 6 ounce potatoes.

1. Press **BAKED POTATO** keypad once.
2. Enter number of potatoes (1 to 4) by pressing a number key. The preprogrammed cooking time appears:

1 potato:	2 min. 10 sec.
2 potatoes:	4 min. 10 sec.
3 potatoes:	6 min. 10 sec.
4 potatoes:	8 min. 10 sec.
3. Press **START**.

8 to 10 ounce potatoes.

1. Press **BAKED POTATO** keypad twice.
2. Enter number of potatoes (1 to 4) by pressing a number key. The preprogrammed cooking time appears:

1 potato:	4 min. 15 sec.
2 potatoes:	7 min. 40 sec.
3 potatoes:	11 min. 05 sec.
4 potatoes:	14 min. 30 sec.
3. Press **START**.

POPCORN

3.0 and 3.5 ounce popcorn bag size.

1. Press **POPCORN** keypad once. The preprogrammed cooking time appears:

1 bag:	1 min 45 sec.
--------	---------------
2. Press **START**.

Note: You may reset the **POPCORN** cooking time if necessary. Press **POPCORN** twice. **ENTER TIME** appears in display. Press number keys to enter minutes and seconds. Press **START**. This new cooking time will remain when you press **POPCORN**, until you reset it.

PIZZA

Reheating a slice (or two thin slices) of cooked, refrigerated pizza.

1. Press **PIZZA** keypad once. The preprogrammed cooking time appears:

0:45 (45 seconds)

2. Press **START**.

Heating a whole frozen pizza (less than 5 ounces). Follow package instructions.

1. Press **PIZZA** keypad twice. The preprogrammed cooking time appears:

2 min. 40 sec.

2. Press **START**.

FROZEN ENTRÉE

One or two small (7-9 ounce) frozen entrees.

1. Press **FROZEN ENTRÉE** keypad once.
2. For one entrée, just press **START**. For two entrees, press the number key **2**. The preprogrammed cooking time appears:

1 entrée:	4 min. 15 sec.
2 entrees:	7 min. 30 sec.
3. Press **START**.

One large or two (10-12 ounce) frozen entrees.

1. Press **FROZEN ENTRÉE** keypad twice.
2. For one entrée, just press **START**. For two entrees, press the number key **2**.
The preprogrammed cooking time appears:
1 entrée: 6 min. 00 sec.
2 entrees: 11 min. 00 sec.
3. Press **START**.

REHEAT

Reheat a plate of refrigerated food. (approx. 4-8 ounces)

1. Press **REHEAT** keypad. The pre-programmed cooking time appears:
3 min. 00 sec.
2. Press **START**.

BEVERAGE

5 to 7 ounce cups.

1. Press **BEVERAGE** keypad once.
2. Enter number of cups by pressing number keys 1 to 4. The pre-programmed cooking time appears:
1 cup: 1 min. 00 sec.
2 cups: 1 min. 50 sec.
3 cups: 2 min. 40 sec.
4 cups: 3 min. 30 sec.
3. Press **START**.

10 to 12 ounce mugs.

1. Press **BEVERAGE** keypad twice.
2. Enter number of mugs by pressing number keys from 1 to 4. The preprogrammed cooking time appears:
1 mug: 1 min. 35 sec.
2 mugs: 3 min. 05 sec.
3 mugs: 5 min. 00 sec.
4 mugs: 6 min. 30 sec.
3. Press **START**.

DIRECT ACCESS COOKING/REHEATING GUIDE

Item	Special Notes	Starting Temp.
Baked Potato	Pierce skin with a fork. Place on a paper towel. Arrange in a circular pattern with heavier ends pointing toward the outer edge of turntable. Let stand approximately 10 minutes after cooking.	Room
Popcorn	Unfold the bag and place in oven according to package directions. Do not leave the oven unattended when popping popcorn.	Room
Pizza	Place cooked slices of pizza on paper towel or paper plates. Follow package instructions for cooking frozen pizza.	Refrigerated /Frozen
Frozen Entrée	Follow package instructions for removing or venting cover, replacing foil, covering with plastic wrap, etc. Allow to stand for a few minutes after reheating.	Frozen
Reheat	Arrange food on plate and cover with plastic wrap. Allow to stand, covered, for a few minutes after reheating.	Refrigerated
Beverage	Place cups or mugs with liquids in oven uncovered. Stir after reheating. Be careful when handling or drinking liquids immediately out of oven as contents will be hot.	Room/ Refrigerated

DEFROST BY WEIGHT

DEFROST BY WEIGHT allows you to easily defrost food. Use for more thorough defrosting of larger, dense frozen foods. You enter the weight and the oven selects the time and power levels.

Example: To defrost 2.5 lbs. of ground beef:

Step	Procedure	Keypad																																				
1	Press DEFROST BY WEIGHT	DEFROST BY WEIGHT																																				
2	<p>Enter weight (maximum 5 lbs. 15 oz.). Weight must be entered in pounds and ounces. When total weight is less than 10 ounces, precede digits with an extra 0. If you know the weight in decimal pounds only, change it to ounces using the chart below. Example: 2.5 lbs. = 2 lbs. 8 oz.</p> <p>Converting Decimal Pounds to Ounces:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Decimal Pound</th> <th>Ounces (enter these 2 digits)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Less than .03</td><td>00</td></tr> <tr><td>.03 to .09</td><td>01</td></tr> <tr><td>.10 to .15</td><td>02</td></tr> <tr><td>.16 to .21</td><td>03</td></tr> <tr><td>.22 to .27</td><td>04</td></tr> <tr><td>.28 to .34</td><td>05</td></tr> <tr><td>.35 to .40</td><td>06</td></tr> <tr><td>.41 to .46</td><td>07</td></tr> <tr><td>.47 to .53</td><td>08</td></tr> <tr><td>.54 to .59</td><td>09</td></tr> <tr><td>.60 to .65</td><td>10</td></tr> <tr><td>.66 to .71</td><td>11</td></tr> <tr><td>.72 to .78</td><td>12</td></tr> <tr><td>.79 to .84</td><td>13</td></tr> <tr><td>.85 to .90</td><td>14</td></tr> <tr><td>.91 to .97</td><td>15</td></tr> <tr><td>More than .97</td><td>Enter next pound</td></tr> </tbody> </table>	Decimal Pound	Ounces (enter these 2 digits)	Less than .03	00	.03 to .09	01	.10 to .15	02	.16 to .21	03	.22 to .27	04	.28 to .34	05	.35 to .40	06	.41 to .46	07	.47 to .53	08	.54 to .59	09	.60 to .65	10	.66 to .71	11	.72 to .78	12	.79 to .84	13	.85 to .90	14	.91 to .97	15	More than .97	Enter next pound	2 0 8
Decimal Pound	Ounces (enter these 2 digits)																																					
Less than .03	00																																					
.03 to .09	01																																					
.10 to .15	02																																					
.16 to .21	03																																					
.22 to .27	04																																					
.28 to .34	05																																					
.35 to .40	06																																					
.41 to .46	07																																					
.47 to .53	08																																					
.54 to .59	09																																					
.60 to .65	10																																					
.66 to .71	11																																					
.72 to .78	12																																					
.79 to .84	13																																					
.85 to .90	14																																					
.91 to .97	15																																					
More than .97	Enter next pound																																					
3	Press START . Total defrost time appears in the display.	START																																				

- Note:**
- Turn food over when the oven beeps twice. Press **START** to resume defrosting.
 - After total defrosting time has ended, 4 beeps sound and **END** will appear in the display. Press **STOP/RESET** or open the oven door to clear before starting another cooking function.

TIMED DEFROST

TIMED DEFROST allows you to quickly defrost food. Use for quickly defrosting smaller frozen foods. You enter the time and the oven selects the power level automatically.

Example: To defrost for 6 minutes 30 seconds:

Step	Procedure	Keypad
1	Press TIMED DEFROST .	TIMED DEFROST
2	Enter desired defrosting time by pressing number keys.	6 3 0
3	Press START .	START

Note:

- Start with shorter times and increase as necessary. Some experimentation may be necessary to determine the best amount of time to defrost certain types and amount of food. One pound of meat typically requires approximately 3 minutes of defrosting.
- After total defrosting time has ended, 4 beeps sound and END will appear in the display. Press **STOP/RESET** or open the oven door to clear before starting another cooking function.

Defrosting Techniques:

- Remove freezer paper, plastic wrap or foil wrap. Place food in microwave-safe dish.
- To prevent thin parts and edges from becoming too warm and cooking before center of food is defrosted, shield with small pieces of aluminum foil.
- Some foods may still be icy in the center. Follow standing times in **DEFROSTING CHART** to complete defrosting.

DEFROSTING CHART

Item	During Defrosting	Standing Time
Beef		
Ground Beef	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Liver	Drain Liquid. Separate pieces.	10-15 minutes
Roasts	Turn over. Cover ends with foil.	20-40 minutes
Sirloin Steak	Turn over.	5-10 minutes
Rib or T-bone	Turn over.	10-20 minutes
Flank Steak	Turn over.	5-10 minutes
Stewing Meat	Break apart.	5-10 minutes
Pork		
Ground Pork	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Bacon	Defrost in original wrapper. Turn over.	3-5 minutes
Chops	Separate and turn over.	5-10 minutes
Ribs	Turn over.	10-20 minutes
Roasts	Turn over. Cover end with foil.	20-40 minutes
Lamb		
Ground Lamb	Turn over. Remove defrosted portion.	5-10 minutes
Chops	Separate. Turn over.	5-10 minutes
Ribs	Turn over.	10-20 minutes
Roasts	Turn over. Cover end with foil.	20-40 minutes
Poultry		
Chicken, whole	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15-30 minutes
Pieces	Separate. Turn over.	10-15 minutes
Cornish Hens	Turn over. Cover ends with foil. Rinse under cold water after defrosting.	15-30 minutes
Fish and Seafood		
Crabmeat, Shrimp	Break apart.	5-10 minutes
Fish Fillets	Turn over. Rearrange. Rinse under cold water to separate after defrosting.	5-10 minutes
Steaks	Turn over.	5-10 minutes
Scallops	Break apart. Remove defrosted seafood.	5-10 minutes

COOK MEAT BY WEIGHT

Use this feature to cook meat items. You enter the type and weight of meat and the oven automatically sets the cooking time and power level.

Example: To cook a 3.5 lbs. beef roast:

Step	Procedure	Keypad																																				
1	Press COOK MEAT BY WEIGHT .	COOK MEAT BY WEIGHT																																				
2	Enter the one digit code for the type of meat using the number keys. <table border="1" data-bbox="238 430 686 552"> <thead> <tr> <th>Meat Code</th> <th>Type</th> <th>Max. Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Beef</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Lamb</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Pork</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> </tbody> </table>	Meat Code	Type	Max. Weight	1	Beef	5 lbs. 15 oz.	2	Lamb	5 lbs. 15 oz.	3	Pork	5 lbs. 15 oz.	1																								
Meat Code	Type	Max. Weight																																				
1	Beef	5 lbs. 15 oz.																																				
2	Lamb	5 lbs. 15 oz.																																				
3	Pork	5 lbs. 15 oz.																																				
3	Enter weight. Weight must be entered in pounds and ounces. When total weight is less than 10 ounces, precede digits with an extra 0. If you know the weight in decimal pounds only, change it to ounces using the chart below. Converting Decimal Pounds to Ounces: <table border="1" data-bbox="218 786 709 1255"> <thead> <tr> <th>Decimal Pound</th> <th>Ounces (enter these 2 digits)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Less than .03</td><td>00</td></tr> <tr><td>.03 to .09</td><td>01</td></tr> <tr><td>.10 to .15</td><td>02</td></tr> <tr><td>.16 to .21</td><td>03</td></tr> <tr><td>.22 to .27</td><td>04</td></tr> <tr><td>.28 to .34</td><td>05</td></tr> <tr><td>.35 to .40</td><td>06</td></tr> <tr><td>.41 to .46</td><td>07</td></tr> <tr><td>.47 to .53</td><td>08</td></tr> <tr><td>.54 to .59</td><td>09</td></tr> <tr><td>.60 to .65</td><td>10</td></tr> <tr><td>.66 to .71</td><td>11</td></tr> <tr><td>.72 to .78</td><td>12</td></tr> <tr><td>.79 to .84</td><td>13</td></tr> <tr><td>.85 to .90</td><td>14</td></tr> <tr><td>.91 to .97</td><td>15</td></tr> <tr><td>More than .97</td><td>Enter next pound</td></tr> </tbody> </table>	Decimal Pound	Ounces (enter these 2 digits)	Less than .03	00	.03 to .09	01	.10 to .15	02	.16 to .21	03	.22 to .27	04	.28 to .34	05	.35 to .40	06	.41 to .46	07	.47 to .53	08	.54 to .59	09	.60 to .65	10	.66 to .71	11	.72 to .78	12	.79 to .84	13	.85 to .90	14	.91 to .97	15	More than .97	Enter next pound	3 0 8
Decimal Pound	Ounces (enter these 2 digits)																																					
Less than .03	00																																					
.03 to .09	01																																					
.10 to .15	02																																					
.16 to .21	03																																					
.22 to .27	04																																					
.28 to .34	05																																					
.35 to .40	06																																					
.41 to .46	07																																					
.47 to .53	08																																					
.54 to .59	09																																					
.60 to .65	10																																					
.66 to .71	11																																					
.72 to .78	12																																					
.79 to .84	13																																					
.85 to .90	14																																					
.91 to .97	15																																					
More than .97	Enter next pound																																					
4	Press START .	START																																				

OPERATION

- Note:**
- Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.
 - Place meat in microwave-safe dish.
 - Turn meat over when the oven beeps twice. Press **START** to resume cooking.
 - After total cooking time has ended, 4 beeps sound and END will appear in the display. Press **STOP/RESET** or open the oven door to clear END before starting another cooking function. Let meat stand a few minutes before serving.
 - If the meat is not thoroughly cooked, place in oven and continue cooking for a few minutes until the meat is the proper temperature.

COOKING GUIDE

COOKING PRINCIPLES AND TECHNIQUES

Advantages of microwave cooking are speed and efficiency. For warming, heating, and defrosting, nothing compares. Here are a few tips that will make microwaving easier and more enjoyable.

Microwave Cooking Principles

Because microwave cooking requires only one-quarter to one-third the time of conventional cooking, cooking principles become even more important.

Quantity

In microwave cooking, the cooking time is dependent on the amount of food in the oven. If you double the recipe, plan on doubling the cooking time.

Density

Dense foods, such as potatoes, need more cooking time as they take longer for microwave energy to penetrate and for the heat to be conducted through them.

Shape and Size

Cut food into uniform shapes and sizes for even cooking in the microwave. When cooking irregular shapes (such as chicken pieces), place the thicker parts to the outer edge of the dish.

Moisture, Sugar and Fat

Food high in moisture, sugar or fat cook faster. Add a minimum of liquid to moisten foods.

An excess amount of water slows cooking.

Starting Temperature

Frozen or refrigerated foods take longer to microwave than food at room temperature.

Delicate Ingredients

Delicate foods such as eggs, cheese, mayonnaise, etc., cook very quickly, and should be watched carefully.

Microwave Cooking Techniques

Arranging:

Arrange food in a circular pattern, with denser, thicker items at the edge of the dish.

Piercing:

Pierce the membrane of foods such as eggs, oysters, snails, sausages, livers, clams and whole vegetables, so they do not burst.

Reheating:

Cooked food reheats extremely well by using a low level of microwave energy. Place denser foods near the outer edge of the dish when reheating.

Covering:

Most foods will cook and reheat better when covered. Pierce plastic wrap to vent steam.

Stirring:

Stirring foods help them cook more quickly and evenly.

Turning Over:

To promote more even cooking, turn large, solid items such as roasts or baked potatoes over halfway through the cooking time.

Shielding:

Use small, smooth strips of aluminum foil to prevent corners, thin or bony areas from overcooking.

Standing Time:

Foods continue cooking even after removal from the oven. Standing time is necessary to allow foods to complete cooking/defrosting.

Converting Recipes:

Microwave recipes will likely call for less liquid and cooking time.

Microwave Thermometers:

A microwave-safe thermometer can be used to achieve the best results. Insert the thermometer carefully and properly into the food. The guide below gives suggested thermometer readings for meat and poultry. Keep in mind that standing time is essential for most food to reach its proper serving temperature.

Guide to Internal Temperatures

140°F (60°C)	Rare beef
150°F (66°C)	Vegetables, hot drinks, soups, casseroles
160°F (71°C)	Medium beef, lamb, veal
165°F (74°C)	Well-done beef, lamb
170°F (77°C)	Whole fish
185°F (85°C)	Well-done pork, poultry pieces or roasted bird

MAINTENANCE

TROUBLESHOOTING

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start.	<ul style="list-style-type: none"> • Electrical cord for oven is not plugged in. • Door is open. • Wrong operation is set. 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug into the outlet. • Close the door and try again. • Check instructions.
Arcing or sparking.	<ul style="list-style-type: none"> • Materials to be avoided in microwave oven were used. • The oven is operated when empty. • Spilled food remains in the cavity. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only. • Do not operate with oven empty. • Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Materials to be avoided in microwave oven were used. • Food is not defrosted completely. • Cooking time, power level is not suitable. • Food is not turned or stirred. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only. • Completely defrost food. • Use correct cooking time, power level. • Turn or stir food.
Overcooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Cooking time, power level is not suitable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods.	<ul style="list-style-type: none"> • Materials to be avoided in microwave oven were used. • Food is not defrosted completely. • Oven ventilation ports are restricted. • Cooking time, power level is not suitable. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only. • Completely defrost food. • Check to see that oven ventilation ports are not restricted. • Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting.	<ul style="list-style-type: none"> • Materials to be avoided in microwave oven were used. • Cooking time, power level is not suitable. • Food is not turned or stirred. 	<ul style="list-style-type: none"> • Use microwave-safe cookware only. • Use correct cooking time, power level. • Turn or stir food.

QUESTIONS AND ANSWERS

- Q.** When the oven is plugged into a wall outlet for the first time, it does not work properly. What is wrong?
- A.** The microcomputer used in the oven control may temporarily become scrambled and fail to function as programmed. Unplug the oven from the wall outlet and then plug it back in. The microcomputer will then reset for proper functioning.
- Q.** Why is there noise coming from the turntable when the oven is turned on?
- A.** This noise occurs when the turntable roller rest and cavity bottom are dirty. Clean the turntable roller rest cavity bottom. Frequent cleaning of these parts should eliminate or reduce the noise.
- Q.** Why is there noise coming from the oven when reducing power?
- A.** When cooking with a power other than maximum (PL 10), the oven cycles to obtain the lower power level. The clicking noise can be heard when the oven cycles on and off. This is normal.
- Q.** Why is there steam coming out of the air exhaust vent?
- A.** Steam is produced during cooking. The microwave oven has been made to vent this steam.
- Q.** What is wrong when the oven light will not glow?
- A.** There may be several reasons why the oven light will not glow. The light bulb has burned out or **START** has not been pressed.
- Q.** Why do eggs sometimes pop?
- A.** The egg yolk may pop because of steam build-up inside the membrane. Pierce the membrane with a toothpick before cooking it. **Never microwave eggs in the shell since they may explode.**
- Q.** How are boil-overs avoided?
- A.** Use a larger utensil than usual for cooking. If you open the oven door or touch **STOP/RESET**, the food will stop boiling.

CLEANING

Wipe the oven inside and outside with a soft cloth and a mild detergent solution. Then rinse and wipe dry. This should be done on a weekly basis, more often if needed. Never use cleaning powders or rough pads. Excessive oil splatters on the inside top will be difficult to remove if left for many days. Wipe splatters with a wet paper towel, especially after cooking chicken or bacon.

REMOVABLE PARTS

The following parts may be removed as described. They should be washed in warm (not hot) water with a mild detergent and a soft cloth. Once they are clean, rinse them well and dry with a soft cloth. Never use cleaning powders, steel wool or rough pads.

- The turntable may be cleaned at the sink. Be careful not to chip or scratch the edges as this may cause the turntable to break during use.
- The turntable roller rest should be cleaned regularly.

SPECIAL CARE

For best performance and safety, the inner door panel and the oven front frame should be free of food or grease buildup. Wipe them often with a mild detergent. Then rinse and wipe dry. Never use cleaning powders or rough pads.

After cleaning the control panel, press **STOP/RESET** to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

OBLIGATIONS

In order to obtain warranty service, the product must be delivered to and picked up from an Authorized Sanyo Factory Service Center at the user's expense, unless specifically stated otherwise in this warranty. The names and addresses of Authorized Sanyo Service Centers may be obtained by calling the toll-free number listed below.

For product operation, authorized service center referral, service assistance, problem resolution, or parts and accessories availability, you may contact us by:

A. Visiting www.sanyoservice.com on a 24 Hr/7 days a week basis or
B. Calling the customer support center at 1-800-421-5013

Weekdays 7:30am - 5:00pm Pacific Time.

THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED OR RENTED AND USED IN THE UNITED STATES OF AMERICA, EXCLUDING ALL U.S. TERRITORIES AND PROTECTORATES.

THIS WARRANTY APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL RETAIL USER, AND DOES NOT APPLY TO PRODUCTS USED FOR ANY INDUSTRIAL, PROFESSIONAL OR COMMERCIAL PURPOSE. THE ORIGINAL DATED BILL OF SALE, SALES SLIP OR RENTAL AGREEMENT MUST BE SUBMITTED TO THE AUTHORIZED SANYO SERVICE CENTER AT THE TIME WARRANTY SERVICE IS REQUESTED.

Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS on next page, SANYO FISHER COMPANY (SFC) warrants this Sanyo product against defects in materials and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SFC will repair or replace (at its option) the product and any of its parts which fail to conform to this warranty. The warranty period commences on the date the product was first purchased or rented at retail.

LABOR	PARTS
1 YEAR	1 YEAR

MAINTENANCE

SANYO MICROWAVE OVEN LIMITED WARRANTY (cont.)

EXCLUSIONS

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instruction manual, or (B) the repair of any product whose serial number has been altered, defaced or removed.

This warranty shall not apply to the temperature probe, turntable, turntable roller, grill rack, shelf, stirrer cover and any damage initiated by spark fires caused by using anything metal inside the oven, except those accessories approved by SFC.

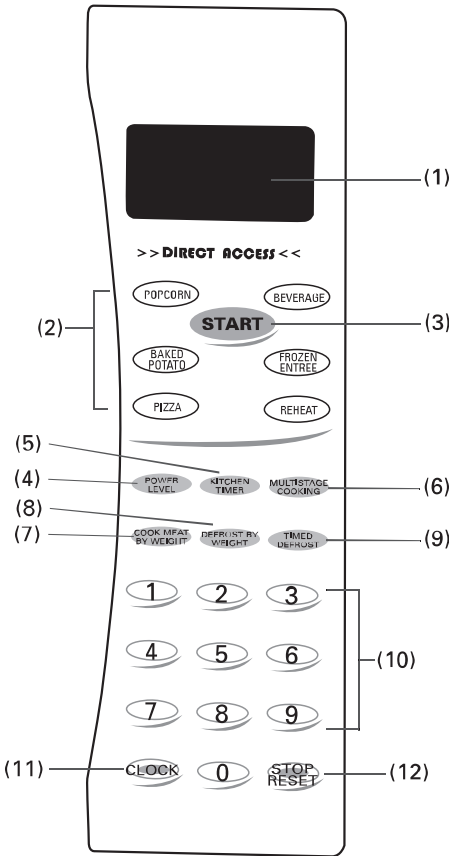
This warranty does not apply to uncrating, setup, installation, removal of product for repair, or reinstallation of the product after repair.

This warranty does not apply to repairs or replacements necessitated by any cause beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, shipping or transit accidents, modification or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect line voltage, fire, flood or other Acts of God, or normal wear and tear.

The foregoing is in lieu of all other expressed warranties and SFC does not assume or authorize any party to assume for it any other obligation or liability.

THE DURATION OF ANY WARRANTIES WHICH MAY BE IMPLIED BY LAW (INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS) IS LIMITED TO THE TERM OF THIS WARRANTY. IN NO EVENT SHALL SFC BE LIABLE FOR SPECIAL, INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES ARISING FROM OWNERSHIP OR USE OF THIS PRODUCT, OR FOR ANY DELAY IN THE PERFORMANCE OF ITS OBLIGATIONS UNDER THIS WARRANTY DUE TO CAUSES BEYOND ITS CONTROL. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON HOW LONG AN IMPLIED WARRANTY LASTS AND/OR DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF CONSEQUENTIAL DAMAGES, SO THE ABOVE LIMITATIONS AND EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS, WHICH VARY FROM STATE TO STATE.

PANEL DE CONTROLES Y CARACTERÍSTICAS



- (1) **VENTANILLA DE INDICACIONES**
Muestra el tiempo de cocina en minutos y segundos durante la cocina. Muestra la hora del reloj cuando el horno no se está usando.
- (2) **TECLAS DE ACCESO DIRECTO**
Preprogramadas para cocinar o recalentar en un mínimo número de etapas una diversidad de comidas populares.
- (3) **ARRANCAR/MINUTO MÁS**
Oprima **START** después de seleccionar para encender el horno. Oprima **START** para agregar un minuto mientras cocina.
- (4) **NIVEL DE POTENCIA**
Utilícela para fijar niveles de potencia distintos del 100%.
- (5) **TEMPORIZADOR DE COCINA**
Úsela como temporizador (timer) incluso cuando se encuentra en desarrollo un programa de cocción.
- (6) **COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS**
Empléela cuando se programa una cocción en múltiples etapas.
- (7) **COCINAR CARNE POR PESO**
Utilícela para cocinar carne de vaca, cordero o cerdo. El tiempo de cocción y el nivel de potencia quedan establecidos automáticamente cuando el usuario ingresa el tipo y peso del alimento a cocinar.
- (8) **DESCONGELACIÓN POR PESO**
Empléela para descongelar alimentos grandes y densos. El tiempo de cocción y el nivel de potencia quedan establecidos automáticamente cuando el usuario ingresa el peso del alimento.
- (9) **DESCONGELACIÓN POR TIEMPO**
Úsela para establecer tiempos de descongelamiento. El nivel de potencia queda establecido automáticamente cuando el usuario ingresa el tiempo de descongelamiento.
- (10) **TECLADO NUMÉRICO**
Utilícelo para ingresar tiempos, pesos o cantidades.
- (11) **RELOJ**
Empléelo para configurar el reloj.
- (12) **PARAR/RESTABLECER**
Oprima una vez : Detiene el horno. Oprima dos veces : Detiene el horno y borra todos los ajustes anteriores.

SONIDO DE PITIDO

Un pitido: El equipo acepta el valor ingresado.

Dos pitidos: El equipo no acepta el valor ingresado. Verifique y vuélvalo a ingresar.

AJUSTE DEL RELOJ

Para ajustar la hora correcta del día, siga los pasos siguientes.

Ejemplo: Para ajustar las 3:15:

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Presione CLOCK .	CLOCK
2	Presione 3, 1, 5 para introducir la hora del día. Se debe presionar tres dígitos por lo menos para configurar el reloj (uno para la hora y dos para los minutos).	3 1 5
3	Presione CLOCK . El reloj empieza a contar.	CLOCK

- Nota:**
- Si el reloj (o la indicación) muestra alguna anomalía, desenchufe el horno de la toma de corriente de CA. Vuélvalo a enchufar y entonces reajuste el reloj.
 - Cuando el horno se enchufa por primera vez o cuando se repone la alimentación después de un corte eléctrico, los números de la indicación se reponen a **ENTER CLOCK TIME**.
Para poner el reloj en hora, siga las instrucciones anteriores.
 - Si no le gustaría el reloj desplegado, presione **STOP/RESET**.
Podrá emplear el horno sin haber ajustado el reloj.

BLOQUEO CONTRA NIÑOS

El horno tiene una característica de seguridad que evita que lo empleen los niños. La característica bloquea la operación del horno hasta que se cancela.

Para ajustarla:

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Presione STOP/RESET y manténgalo presionado durante 3 segundos. Aparecerá LOCK en la pantalla.	STOP/RESET

Para cancelarla:

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Presione STOP/RESET y manténgalo presionado durante 3 segundos. Desaparecerá la LOCK de la pantalla.	STOP/RESET

CÓMO DETENER EL EQUIPO CUANDO SE ENCUENTRA EN FUNCIONAMIENTO

1. Se puede detener el horno de microondas oprimiendo **STOP/RESET** o abriendo la puerta del mismo.
2. Puede reanudarse la cocción cerrando la puerta y oprimiendo **START**.

TEMPORIZADOR DE COCINA

El temporizador de cocina puede usarse independientemente, aun mientras un programa de cocina se encuentra en progreso.

Ejemplo: Para ajustar el temporizador para 3 minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Presione KITCHEN TIMER .	KITCHEN TIMER
2	Presione 3, 0, y 0 para ajustar 3 minutos. Ingrese la cantidad de tiempo restante que quiere utilizando las teclas numéricas. Ingrese el tiempo en minutos y segundos utilizando hasta 4 dígitos	3 0 0
3	Presione START . Debe oprimir START dentro de 5 segundos luego que el tiempo aparece en la pantalla.	START

- Nota:**
- El tiempo restante de cocción puede verse en la pantalla durante 3 segundos antes de que se pueda ver la hora o el tiempo total de cocción.
 - Para detener el temporizador de cocina, presione **KITCHEN TIMER** y **STOP/RESET**.

TIEMPO DE COCCIÓN

Este método básico para cocinar con el horno de microondas le permite cocinar la comida durante el tiempo deseado. El horno puede programarse hasta para 99 minutos y 99 segundos. Además del nivel de potencia **100%** (máxima), podrá seleccionar otra potencia de microondas entre 9 niveles, del **1** al **9** (10 a 90% del nivel de potencia total).

Ejemplo: Para cocinar a un nivel de potencia de 80% durante 20 minutos:

Paso	Procedimiento	Teclado																		
1	Introduzca el tiempo de cocina en minutos y segundos. Introduzca 20 minutos presionando 2, 0, 0 y 0 .	2 0 0 0																		
2	Presione POWER LEVEL y despues utilice las teclas numéricas para ingresar el nivel de potencia deseado. Para ingresar un nivel de potencia emplee un solo dígito. <table border="1" data-bbox="410 1090 626 1315"> <tbody> <tr><td>9</td><td>90%</td></tr> <tr><td>8</td><td>80%</td></tr> <tr><td>7</td><td>70%</td></tr> <tr><td>6</td><td>60%</td></tr> <tr><td>5</td><td>50%</td></tr> <tr><td>4</td><td>40%</td></tr> <tr><td>3</td><td>30%</td></tr> <tr><td>2</td><td>20%</td></tr> <tr><td>1</td><td>10%</td></tr> </tbody> </table>	9	90%	8	80%	7	70%	6	60%	5	50%	4	40%	3	30%	2	20%	1	10%	POWER LEVEL 8 (80 aparece en la pantalla)
9	90%																			
8	80%																			
7	70%																			
6	60%																			
5	50%																			
4	40%																			
3	30%																			
2	20%																			
1	10%																			
3	Presione START .	START																		

- Nota:**
- Si no se introduce ningún nivel de potencia, el nivel de potencia será siempre **P100** (100%).
 - Se puede agregar minutos adicionales mientras esté en funcionamiento la función **TIME COOKING**. Solamente oprima **START** para añadir tiempo en incrementos de 1 minuto (hasta un máximo de 99 minutos). No se puede utilizar esta función a través de los programas de **DIRECT ACCESS**.
 - Para comprobar el nivel de potencia durante el cocinado, presione **POWER LEVEL**.

COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS

Algunas recetas requieren diferentes etapas de cocción a distintos niveles de potencia para obtener mejores resultados. Se puede programar el equipo para 2 etapas de cocción. Cada etapa puede ser programada con diferente nivel de potencia y tiempo de cocción.

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Siga los pasos 1 y 2 de TIME COOKING para la primera etapa (no presione START) Ejemplo: Para cocinar a un nivel de potencia del 90% por 10 minutos para la primera epata	1 0 0 0 POWER LEVEL 9 (90 aparece en la pantalla)
2	Presione MULTISTAGE COOKING .	MULTISTAGE COOKING
3	Ingrese el tiempo de cocción y el nivel de potencia para la segunda etapa. Ejemplo: Para cocinar durante la segunda etapa a un nivel de potencia del 20% del máximo durante 3 minutos.	3 0 0 POWER LEVEL 2 (20 aparece en la pantalla)
4	Presione START .	START

Nota: • Cuando haya transcurrido el tiempo total sonarán 4 pitidos y en la pantalla aparecerá **END**. Oprima **STOP/RESET** o abra la puerta del equipo para reinicializar la configuración antes de dar comienzo a otra tarea de cocción.

GUIA DE AJUSTE DE NIVEL DE POTENCIA

100% • Cocinado de pollos, verduras y platos de carne con verdura. Hervir agua. • Precalentar un platillo que debe de dorarse.	50% • Cocinar cremas pasteleras y pastas. • Cocinar asados, jamón, ternera y cordero.
90% • Recalentamiento de arroz y pasta.	40% • Cocinar piezas de carne no tan suaves en líquidos, o platillos que se cocinen despacio. • Completar el ciclo de cocinar de carnes no tan suaves en líquido o platos de cocción lenta.
80% • Recalentamiento de comidas preparadas o comidas rápidamente preparadas. • Cocinado de pescados.	30% • Completar el ciclo de cocinar de cacerolas, guisados y salsas. • Descongelar manualmente.
70% • Cocinado de comidas con queso.	20% • Ablandar chocolate. • Clarificar manteca. • Calentar panes, tortas, tacos, tortillas y pan francés.
60% • Cocinar huevos revueltos. • Cocinar pasteles.	10% • Ablandamiento de queso cremoso y de mantequilla. • Mantener cacerolas y guisados calientes.

COCCIÓN POR ACCESO DIRECTO

Las seis teclas de Acceso Directo vienen preprogramadas para cocinar o recalentar en un mínimo número de etapas una diversidad de comidas de consumo habitual.

BAKED POTATO, FROZEN

DINNER, y **BEVERAGE** le permite al usuario cocinar varias cantidades de la misma comida. Después de tocar estas teclas, aparecerá en la pantalla ENTER AMT.

Nota: Cuando se utilicen las teclas de **DIRECT ACCESS**, aparecerá en la pantalla el tiempo de cocción preprogramado con "CODE".

CODE
2:10

Refiérase a Direct Access Cooking / Reheating Guide para encontrar sugerencias para la preparación de los siguientes productos.

BAKED POTATO (papa cocida)

4 a 6 onzas de patatas.

1. Presione la tecla **BAKED POTATO** una vez.
2. Ingrese la cantidad de patatas (1 a 4) oprimiendo la respectiva tecla numérica. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 patata: 2 min. 10 seg.
2 patatas: 4 min. 10 seg.
3 patatas: 6 min. 10 seg.
4 patatas: 8 min. 10 seg.
3. Presione **START**.

8 to 10 onzas de patatas.

1. Presione la tecla **BAKED POTATO** dos veces.
2. Ingrese la cantidad de patatas (1 a 4) oprimiendo la respectiva tecla numérica. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 patata: 4 min. 15 seg.
2 patatas: 7 min. 40 seg.
3 patatas: 11 min. 05 seg.
4 patatas: 14 min. 30 seg.
3. Presione **START**.

POPCORN (palomitas de maíz)

3.0 y 3.5 onzas de bolsas de palomitas de maíz.

1. Presione la tecla **POPCORN** una vez. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 bolsa: 1 min 45 seg.
2. Presione **START**.

Nota: Si fuese necesario, se puede restablecer el tiempo de cocción para **POPCORN**. Presione **POPCORN** dos veces. Aparecerá en la pantalla **ENTER TIME**. Oprima las teclas numéricas para ingresar los minutos y segundos. Presione **START**. Este nuevo tiempo de cocción permanecerá en vigencia cada vez que se oprima **POPCORN** hasta que se lo reconfigure.

PIZZA

Cómo recalentar una porción (o dos tajadas delgadas) de pizza preheada y refrigerada.

1. Presione la tecla **PIZZA** una vez. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
0:45 (45 segundos)
2. Presione **START**.

Cómo calentar una pizza entera congelada (menos de 5 onzas). Siga las instrucciones del envoltorio.

1. Presione la tecla **PIZZA** dos veces. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
2 min. 40 seg.
2. Presione **START**.

FROZEN ENTRÉE (entradas congeladas)

Una o dos pequeñas entradas (7 a 9 onzas) congeladas.

1. Presione la tecla **FROZEN ENTRÉE** una vez.
2. Para una entrada, simplemente oprima **START**. Para dos entradas oprima la tecla **2**. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 entrada: 5 min. 10 seg.
2 entradas: 9 min. 20 seg.
3. Presione **START**.

Una grande o dos (10 a 12 onzas) entrada congelada.

1. Presione la tecla **FROZEN ENTRÉE** dos veces.
2. Para una entrada, solo oprima **START**. Para dos entradas, oprima la tecla numérica **2**. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 entrada: 10 min. 00 seg.
2 entradas: 17 min. 00 seg.
3. Presione **START**.

RECALENTAR

Cómo recalentar un plato de comida refrigerada. (aprox. 4 a 8 onzas)

1. Presione la tecla **REHEAT**. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
3 min. 00 seg.
2. Presione **START**.

BEBIDA

taza de 5 a 7 onzas.

1. Presione la tecla **BEVERAGE** una vez.
2. Ingrese la cantidad de tazas oprimiendo la tecla numérica de 1 a 4. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 taza: 1 min. 00 seg.
2 tazas: 1 min. 50 seg.
3 tazas: 2 min. 40 seg.
4 tazas: 3 min. 30 seg.
3. Presione **START**.

taza de 10 a 12 onzas.

1. Presione la tecla **BEVERAGE** dos veces.
2. Ingrese la cantidad de tazas oprimiendo la tecla numérica de 1 a 4. Aparecerá el correspondiente tiempo preprogramado de cocción:
1 taza: 1 min. 35 seg.
2 tazas: 3 min. 05 seg.
3 tazas: 5 min. 00 seg.
4 tazas: 6 min. 30 seg.
3. Presione **START**.

GUÍA DE COCCIÓN POR ACCESO DIRECTO/RECALENTAR

Producto	Notas Especiales	Temperatura Inicial
Papa Cocida	Pinche la piel con un tenedor. Coloque el alimento sobre una hoja de papel de cocina. Dispóngalo de forma circular con los extremos más pesados apuntando hacia el borde exterior de la bandeja giratoria. Deje reposar por aproximadamente 10 minutos luego de cocinar.	Ambiente
Palomitas de Maíz	Abra la bolsa y coloque el alimento en el equipo siguiendo las instrucciones del envoltorio. Controle el funcionamiento del equipo cuando procese palomitas de maíz.	Ambiente
Pizza	Coloque las porciones de pizza sobre toallas de papel o platos de cartón. Para procesar pizza congelada siga las instrucciones del envoltorio.	Congelado/ Refrigerado
Entrada Congelada	Siga las instrucciones del envoltorio para quitar o ventilar la tapa, reemplazar la lámina de cobertura, cubrir con envoltura plástica, etc. Deje reposar unos minutos luego de recalentar.	Congelado
Recalentar	Disponga el alimento sobre el plato y cubra con la envoltura plástica. Deje reposar, sin destapar, un par de minutos luego de recalentar.	Refrigerado
Bebida	Introduzca tazas o jarros con líquidos en el equipo destapados. Revolver después de recalentar. Tener precaución cuando se manipulen o beban líquidos inmediatamente después de retirados del horno de microondas ya que los mismos estarán calientes.	Ambiente/ Refrigerado

DESCONGELACIÓN POR PESO

La descongelación por peso le permite descongelar la comida congelada con facilidad. Emplear para un descongelamiento más completo de alimentos congelados más grandes o densos. Los niveles de potencia y los tiempos se determinan automáticamente cuando se introduce el peso de la comida.

Ejemplo: Para la descongelación de 2,5 lbs. de carne molida:

Paso	Procedimiento	Teclado																																				
1	Presione DEFROST BY WEIGHT .	DEFROST BY WEIGHT																																				
2	<p>Introduzca el peso (máximo de 5 lbs.15 oz.) de la comida. El peso debe convertirse a libras y onzas. Cuando el peso total es menos de 10 onzas, preceda los dígitos con un extra 0. Si sólo sabe el peso en libras con decimales, cámbielo a onzas utilizando el cuadro que se muestra más abajo.</p> <p>Ejemplo: 2 lbs. 8 oz. = 2,5 lbs.</p> <p>Gráfica de conversión:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Décimas de libra</th> <th>Onzas (introduza estos dos dígitos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Menos de .03</td><td>00</td></tr> <tr><td>.03 to .09</td><td>01</td></tr> <tr><td>.10 to .15</td><td>02</td></tr> <tr><td>.16 to .21</td><td>03</td></tr> <tr><td>.22 to .27</td><td>04</td></tr> <tr><td>.28 to .34</td><td>05</td></tr> <tr><td>.35 to .40</td><td>06</td></tr> <tr><td>.41 to .46</td><td>07</td></tr> <tr><td>.47 to .53</td><td>08</td></tr> <tr><td>.54 to .59</td><td>09</td></tr> <tr><td>.60 to .65</td><td>10</td></tr> <tr><td>.66 to .71</td><td>11</td></tr> <tr><td>.72 to .78</td><td>12</td></tr> <tr><td>.79 to .84</td><td>13</td></tr> <tr><td>.85 to .90</td><td>14</td></tr> <tr><td>.91 to .97</td><td>15</td></tr> <tr><td>Mas de .97</td><td>Introduza la próxima libra</td></tr> </tbody> </table>	Décimas de libra	Onzas (introduza estos dos dígitos)	Menos de .03	00	.03 to .09	01	.10 to .15	02	.16 to .21	03	.22 to .27	04	.28 to .34	05	.35 to .40	06	.41 to .46	07	.47 to .53	08	.54 to .59	09	.60 to .65	10	.66 to .71	11	.72 to .78	12	.79 to .84	13	.85 to .90	14	.91 to .97	15	Mas de .97	Introduza la próxima libra	2 0 8
Décimas de libra	Onzas (introduza estos dos dígitos)																																					
Menos de .03	00																																					
.03 to .09	01																																					
.10 to .15	02																																					
.16 to .21	03																																					
.22 to .27	04																																					
.28 to .34	05																																					
.35 to .40	06																																					
.41 to .46	07																																					
.47 to .53	08																																					
.54 to .59	09																																					
.60 to .65	10																																					
.66 to .71	11																																					
.72 to .78	12																																					
.79 to .84	13																																					
.85 to .90	14																																					
.91 to .97	15																																					
Mas de .97	Introduza la próxima libra																																					
3	<p>Presione START.</p> <p>El tiempo total de descongelación aparece en la pantalla.</p>	START																																				

- Nota:**
- De vuelta el alimento cuando el aparato emita dos pitidos. Oprima **START** para continuar descongelando.
 - Cuando haya finalizado el descongelamiento sonarán 4 pitidos y en la pantalla aparecerá la palabra **END**. Oprima **STOP/RESET** o abra la puerta del equipo antes de dar comienzo a otra tarea de cocción.

DESCONGELACIÓN POR TIEMPO

TIMED DEFROST le permite descongelar alimentos rápidamente. Utilícelo para descongelar rápidamente cantidades pequeñas de comida. El usuario ingresa el tiempo requerido y el equipo selecciona automáticamente la potencia.

Ejemplo: Para descongelar por 6 minutos y 30 segundos:

Paso	Procedimiento	Teclado
1	Presione TIMED DEFROST	TIMED DEFROST
2	Introduzca el tiempo deseado presionando las teclas.	6 3 0
3	Presione START .	START

- Nota:**
- Comience con tiempos más cortos y aumentelos en la medida que resulte necesario. Puede ser necesaria alguna experimentación inicial para determinar la cantidad óptima de tiempo requerida para descongelar ciertos tipos y cantidades de alimentos. Una libra de carne requiere habitualmente alrededor de 3 minutos de descongelamiento.
 - Cuando haya finalizado el descongelamiento sonarán 4 pitidos y en la pantalla aparecerá la palabra **END**. Oprima **STOP/RESET** o abra la puerta del equipo antes de dar comienzo a otra tarea de cocción.

Técnicas de descongelación:

- Saque el papel, plástico, o lámina que envuelven el producto congelado. Pongala comida en un plato hecho para microwondas.
- Para evitar que las partes finas y los bordes se calienten y cocinen demasiado antes de descongelarse la parte central de la comida, proteja estas partes con trozos pequeños de lámina de aluminio.
- Algunos alimentos pueden seguir estando congelados en el centro. Siga los tiempos especificados en **DEFROSTING CHART** para completar el mismo.

GRÁFICA DESCONGELACIÓN

Producto	Durante la descongelación	Tiempo de reposo
Carne		
Carne Molida	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Hígado	Escurrir el liquido. Separe las partes.	10-15 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
Bistecs	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Bistec del Ijar	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Guisados	Separe los trozos.	5-10 minutos
Carne del cerdo		
Cerdo Molido	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Tocino	Descongele en la envoltura original. Dé la vuelta.	3-5 minutos
Chuleta	Separe las partes y dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
Cordero		
Cordero Molido	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Chuleta	Separe las partes y dé la vuelta.	5-10 minutos
Costilla	Dé la vuelta.	10-20 minutos
Asados	Dé la vuelta. Cubra los extremos con laminilla.	20-40 minutos
Pollo		
Pollo entero	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fria despues de descongelar.	15-30 minutos
Piezas	Separe las partes y dé la vuelta.	10-15 minutos
Pollo com Maíz	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fria despues de descongelar.	15-30 minutos
Pescados		
Cangrejo, Camarón	Separe los trozos.	5-10 minutos
Filetes de Pescado	Dé la vuelta. Redistribuya. Enjuague con agua fria despues de descongelar.	5-10 minutos
Bistecs	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Venera	Separe los trozos. Saque los pescados descongelados.	5-10 minutos

COCCIÓN DE CARNE POR PESO

Use esta prestación para cocinar productos cárnicos. El tiempo de cocción y el nivel de potencia quedan establecidos automáticamente cuando el usuario ingresa el tipo y peso del alimento a cocinar.

Ejemplo: Para cocinar una carne asada de 3.5 lbs.:

Paso	Procedimiento	Teclado																																				
1	Presione COOK MEAT BY WEIGHT .	COOK MEAT BY WEIGHT																																				
2	<p>Ingrese el código de un dígito para el tipo de carne empleando a tal efecto las teclas numéricas.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Código de carne</th> <th>Tipo</th> <th>Peso Max.</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Carne</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Cordero</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Carne de Cerdo</td> <td>5 lbs. 15 oz.</td> </tr> </tbody> </table>	Código de carne	Tipo	Peso Max.	1	Carne	5 lbs. 15 oz.	2	Cordero	5 lbs. 15 oz.	3	Carne de Cerdo	5 lbs. 15 oz.	1																								
Código de carne	Tipo	Peso Max.																																				
1	Carne	5 lbs. 15 oz.																																				
2	Cordero	5 lbs. 15 oz.																																				
3	Carne de Cerdo	5 lbs. 15 oz.																																				
3	<p>Ingrese el peso. El peso debe ser ingresado en libras y onzas. Cuando el peso total es menos de 10 onzas, preceda los dígitos con un extra 0. Si sólo sabe el peso en libras con decimales, cámbielo a onzas utilizando el cuadro que se muestra más abajo.</p> <p>Gráfica de conversión:</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Décimas de libra</th> <th>Onzas (introduza estos dos dígitos)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Menos de .03</td><td>00</td></tr> <tr><td>.03 to .09</td><td>01</td></tr> <tr><td>.10 to .15</td><td>02</td></tr> <tr><td>.16 to .21</td><td>03</td></tr> <tr><td>.22 to .27</td><td>04</td></tr> <tr><td>.28 to .34</td><td>05</td></tr> <tr><td>.35 to .40</td><td>06</td></tr> <tr><td>.41 to .46</td><td>07</td></tr> <tr><td>.47 to .53</td><td>08</td></tr> <tr><td>.54 to .59</td><td>09</td></tr> <tr><td>.60 to .65</td><td>10</td></tr> <tr><td>.66 to .71</td><td>11</td></tr> <tr><td>.72 to .78</td><td>12</td></tr> <tr><td>.79 to .84</td><td>13</td></tr> <tr><td>.85 to .90</td><td>14</td></tr> <tr><td>.91 to .97</td><td>15</td></tr> <tr><td>Mas de .97</td><td>Introduza la próxima libra</td></tr> </tbody> </table>	Décimas de libra	Onzas (introduza estos dos dígitos)	Menos de .03	00	.03 to .09	01	.10 to .15	02	.16 to .21	03	.22 to .27	04	.28 to .34	05	.35 to .40	06	.41 to .46	07	.47 to .53	08	.54 to .59	09	.60 to .65	10	.66 to .71	11	.72 to .78	12	.79 to .84	13	.85 to .90	14	.91 to .97	15	Mas de .97	Introduza la próxima libra	3 0 8
Décimas de libra	Onzas (introduza estos dos dígitos)																																					
Menos de .03	00																																					
.03 to .09	01																																					
.10 to .15	02																																					
.16 to .21	03																																					
.22 to .27	04																																					
.28 to .34	05																																					
.35 to .40	06																																					
.41 to .46	07																																					
.47 to .53	08																																					
.54 to .59	09																																					
.60 to .65	10																																					
.66 to .71	11																																					
.72 to .78	12																																					
.79 to .84	13																																					
.85 to .90	14																																					
.91 to .97	15																																					
Mas de .97	Introduza la próxima libra																																					
4	Presione START .	START																																				

Nota:

- La carne debe estar descongelada y en temperatura de refrigerador.
- Coloque la carne en un plato apto para horno de microondas.
- Dela vuelta cuando el aparato emita dos pitidos. Oprima **START** para continuar con la cocción.
- Cuando haya finalizado la cocción sonarán 4 pitidos y en la pantalla aparecerá la palabra **END**. Oprima **STOP/RESET** o abra la puerta del equipo para borrar **END** antes de dar comienzo a otra tarea de cocción. Deje reposar la carne unos minutos antes de servir.
- Si la carne no se hubiera cocinado completamente, vuélvala a poner en el horno de microondas y continúe cocinando durante unos minutos más hasta que la misma quede a la temperatura adecuada.

PRINCIPIOS Y TÉCNICAS DE COCCIÓN

Las ventajas de cocinar con un horno de microondas son la velocidad y la eficiencia. Para entibiar, calentar y descongelar no admite comparación. He aquí algunos consejos que harán el proceso de cocción con microondas más sencillo y placentero.

Principios de la cocción con microondas

Dado que la cocción con microondas requiere sólo entre un cuarto y un tercio del tiempo de la cocción convencional, los principios de cocción resultan aún más importantes.

Cantidad

En la cocina con microondas, el tiempo de cocción depende de la cantidad de comida presente en el equipo. Si se duplican las cantidades, considere duplicar el tiempo de cocción.

Densidad

Los alimentos densos, tales como las patatas, necesitan más tiempo de cocción ya que requieren más tiempo para que la energía de las microondas los penetre y para que el calor los atraviese.

Forma y Tamaño

Corte los alimentos en formas y tamaños uniformes para lograr una cocción pareja en el horno de microondas. Cuando cocine formas irregulares (como por ejemplo trozos de pollo), disponga las partes más gruesas hacia el borde exterior de la bandeja.

Humedad, Azúcar y Grasa

Los alimentos con gran humedad, azúcar o grasa se cocinan más rápidamente. Agregue un mínimo de líquido para humedecerlos.

Una cantidad excesiva de agua retarda la cocción.

Temperatura Inicial

Las comidas congeladas o refrigeradas requieren más tiempo de microondas que las comidas a temperatura ambiente.

Ingredientes Delicados

Los alimentos delicados tales como los huevos, el queso, la mayonesa, etc., se cocinan muy rápidamente y deben ser vigilados atentamente.

Técnicas de cocción con microondas

Disposición:

Disponga los alimentos en forma circular, con los productos más densos y gruesos en el borde de la bandeja.

Perforación:

Perfore la membrana de alimentos tales como los huevos, las ostras, los caracoles, las salchichas, los distintos tipos de hígados, las almejas y las verduras enteras, para que no estallen.

Recalentamiento:

Los alimentos ya cocidos se recalientan muy bien utilizando un nivel relativamente bajo de energía de microondas. Cuando proceda a recalentar, coloque los alimentos más densos cerca del borde externo de la bandeja.

Cobertura:

La mayoría de los alimentos se cocinarán y recalentarán mejor cuando se encuentren cubiertos. Perfore la envoltura plástica para dar salida al vapor.

Revolver:

Revolver los alimentos permite que los mismos se cocinen más rápida y uniformemente.

Dar vuelta:

Para obtener una cocción más pareja, de vuelta los elementos grandes y sólidos tales como las carnes o patatas asadas a la mitad del ciclo de cocción.

Protección térmica:

Utilice hojas de papel de aluminio cortadas en tiras angostas para evitar que se pasen de punto las esquinas o las zonas delgadas o compuestas de huesos.

Tiempo de reposo:

Los alimentos continúan cocinándose incluso después de retirarlas del horno de microondas. El período de reposo resulta necesario para permitir que los alimentos completen su cocción / descongelamiento.

Conversión de recetas:

Las recetas de microondas requerirán probablemente menos líquido y tiempo de cocción.

Termómetros de microondas:

Para lograr mejores resultados puede utilizarse un termómetro para microondas. Inserte el termómetro cuidadosa y adecuadamente en el alimento. La guía que se encuentra más abajo suministra lecturas sugeridas de termómetro para carnes y aves. Tenga presente que el tiempo de reposo resulta esencial para que la mayoría de los alimentos alcancen su temperatura adecuada de ingestión.

Guía de temperaturas internas

140°F (60°C)	Carne poco hecha
150°F (66°C)	Verduras, bebidas calientes, sopas, cazuelas
160°F (71°C)	Carne de novillo, cordero o ternera a punto
165°F (74°C)	Carne y cordero bien cocidos
170°F (77°C)	Pescados enteros
185°F (85°C)	Carne de cerdo bien cocido, trozos de pollo o aves asadas

MANTENIMIENTO

LOCALIZACIÓN DE FALLAS

Consulte su problema utilizando el cuadro mostrado más abajo y pruebe las soluciones sugeridas para cada uno. Si el horno de microondas continuara funcionando mal, comuníquese con el centro de reparaciones autorizado más cercano a su domicilio.

PROBLEMA	CAUSA PROBABLE	POSIBLE REMEDIO
El horno no arranca.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno no se encuentra conectado al tomacorriente. • La puerta está abierta. • Se ha seleccionado una operación incorrecta. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conecte el equipo al tomacorriente. • Cierre la puerta y pruebe de nuevo. • Verifique las instrucciones.
Formación de arcos o chisporroteo.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas • Se opera el equipo estando vacío. • Quedan restos de comida en la cavidad. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice solamente vajilla diseñada para microondas. • No operar el horno estando vacío. • Limpiar la cavidad con un trapo húmedo.
Alimentos cocidos de manera desapareja	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas. • Los alimentos no se descongelan totalmente. • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados. • La comida no se ha dado vuelta o revuelto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice solamente vajilla diseñada para microondas. • Descongele totalmente los alimentos. • Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos. • De vuelta o revuelva los alimentos.
Alimentos pasados de punto de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.
Alimentos no cocidos del todo.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas. • Los alimentos no se descongelan totalmente. • Los conductos de ventilación del horno se encuentran parcialmente obstruidos. • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice solamente vajilla diseñada para microondas. • Descongele totalmente los alimentos. • Inspeccione los conductos de ventilación para comprobar que no se encuentren parcialmente obstruidos. • Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos.
Descongelamiento deficiente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se utilizaron materiales que deben ser evitados en un horno de microondas. • El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son los adecuados. • La comida no se ha dado vuelta o revuelto. 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice solamente vajilla diseñada para microondas. • Utilice tiempos de cocción y niveles de potencia correctos. • De vuelta o revuelva los alimentos.

PREGUNTAS Y RESPUESTAS

- P. Cuando el horno se enchufa por primera vez a un toma corriente de pared, no opera correctamente. ¿Qué es lo que funciona mal?
- R. El microprocesador utilizado para controlar el equipo puede encontrarse temporariamente bloqueado y no funcionar como ha sido programado. Desenchufe el horno del tomacorriente de pared y luego vuélvalo a enchufar. El microprocesador se reconfigurará entonces para funcionar adecuadamente.
- P. ¿Por qué se escucha ruido proveniente de la bandeja giratoria cuando se enciende el equipo?
- R. Este ruido tiene lugar cuando el rodillo de la bandeja giratoria y el fondo de la cavidad se encuentran sucios. Limpie el fondo del asiento del rodillo de la bandeja giratoria. La limpieza frecuente de estas piezas debería eliminar o reducir este ruido.
- P. ¿Por qué se escucha ruido proveniente del horno de microondas cuando se reduce la potencia?
- R. Cuando se cocina con una potencia distinta del máximo (PL10), el equipo va disminuyendo la misma hasta arribar al nivel de potencia más bajo. Mientras el mismo va recorriendo los distintos niveles de potencia, se pueden escuchar sucesivos clics. Esto es normal.
- P. ¿Por qué sale vapor desde la abertura del escape de aire?
- R. Durante la cocción se genera vapor. El horno de microondas está diseñado para dar salida a dicho vapor.
- P. ¿Qué es lo que anda mal cuando no se enciende la luz del equipo?
- R. Pueden haber varias razones por las cuales la luz del horno de microondas no se enciende. Se ha quemado la lamparita o no se ha oprimido el botón **START**.
- P. ¿Por qué los huevos a veces estallan?
- R. La yema del huevo puede estallar debido al incremento de vapor dentro de la membrana. Perfore la membrana de cada huevo con un palillo antes de proceder a cocinarlo. **Nunca cocine en el horno de microondas huevos con su cáscara, ya que pueden estallar.**
- P. ¿Cómo evitar que los alimentos hiervan?
- R. Utilice para la cocción un utensilio más grande que lo habitual. Si se abre la puerta del horno o se toca **STOP/RESET**, el alimento dejará de hervir.

LIMPIEZA

Limpie el horno de microondas por dentro y por fuera con un paño suave y una solución diluida de detergente. Luego enjuáguelo y séquelo. Esto debe llevarse a cabo semanalmente, y más a menudo si fuese necesario. Nunca utilice polvos abrasivos o almohadillas ásperas. Las excesivas salpicaduras de aceite sobre la parte superior interna del equipo serán difíciles de eliminar si se las ha dejado allí durante varios días. Quite las salpicaduras con una toalla húmeda de papel, sobre todo después de cocinar pollo o tocino.

PIEZAS EXTRAIBLES

Las siguientes piezas pueden extraerse procediendo de la manera que se describe. Deben ser lavadas en agua tibia (no caliente) con un detergente no agresivo y un paño suave. Una vez limpias, enjuáguelas bien y séquelas con un paño suave. Nunca utilice polvos abrasivos, lana de acero o almohadillas ásperas.

- La bandeja giratoria puede limpiarse en el fregadero. Cuidar de no astillar o raspar los bordes, ya que esto puede causar que la misma se rompa durante el uso.
- El asiento del rodillo de la bandeja giratoria debe limpiarse con regularidad.

CUIDADOS ESPECIALES

Para un mejor desempeño y seguridad, el panel interno de la puerta del equipo y la parte frontal de la misma deben permanecer libres de restos de comida o grasa. Límpielos a menudo con un detergente suave. Luego enjuáguelos y séquelos. Nunca utilice polvos abrasivos o almohadillas ásperas.

Luego de limpiar el panel de control, oprima **STOP/RESET** para borrar cualquier parámetro de cocción que pudiese haber sido ingresado accidentalmente mientras se limpiaba el mismo.

OBLIGACIONES

Con el fin de obtener el servicio de garantía, deberá enviarse e ir a buscar el producto a un Centro de Servicio de Fábrica Autorizado por Sanyo a cargo del usuario, a menos que se mencione lo contrario en esta garantía. Los nombres y direcciones de los Centros de Servicio Autorizados por Sanyo podrán obtenerse llamando a los números sin cargo que se enumeran a continuación.

Para la operación del producto, remisión autorizada del centro de servicio, ayuda del servicio, resolución del problema, o para la disponibilidad de las partes y los accesorios, usted puede contactarnos por:

- A. Visitar www.sanyoservice.com, 24 horas/7 días semanal o**
- B. Llamar el centro de ayuda de cliente en 1 - 800 - 421 - 5013**

Días laborales de 8:00 AM a 5:00 PM hora del Pacífico

ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA SÓLO PARA LOS PRODUCTOS SANYO ADQUIRIDOS O ALQUILADOS Y EMPLEADOS EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, EXCLUYENDO TODOS LOS TERRITORIOS DE EE.UU. Y PROTECTORADOS.

ESTA GARANTÍA SÓLO SE APLICA AL USUARIO ORIGINAL DE COMPRA AL POR MENOR, Y NO SE APLICA A LOS PRODUCTOS EMPLEADOS PARA PROPÓSITOS INDUSTRIALES, PROFESIONALES NI COMERCIALES. LA FACTURA DE VENTA, RECIBO DE VENTA O ACUERDO DE ALQUILER CON LA FECHA ORIGINAL DEBERÁ ENTREGARSE AL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO POR SANYO EN EL MOMENTO DE SOLICITAR EL SERVICIO DE LA GARANTÍA.

Sujeto a las OBLIGACIONES de arriba y a las EXCLUSIONES de la página siguiente, SANYO FISHER COMPANY (SFC) garantiza este producto Sanyo contra defectos de materiales y de mano de obra durante los períodos especificaciones para MANO DE OBRA y para PIEZAS siguientes. SFC reparará o reemplazará (según crea conveniente) el producto y cualquiera de sus piezas que no satisfagan esta garantía. El período de garantía comienza en la fecha de la primera adquisición del producto o de alquiler del producto al por menor.

MANO DE OBRA	PIEZAS
1 AÑO	1 AÑO

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO DE MICRONDAS SANYO

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de los controles operados por el usuario como se explica en el manual de instrucciones del modelo apropiado, ni (B) la reparación de ningún producto cuyo número de serie haya sido alterado, deformado o extraído.

Esta garantía no se aplicará a la sonda de temperatura, bandeja rotativa, rodillo de la bandeja rotativa, parrilla doradora, estante, cubierta agitadora, y cualquier daño iniciado por chispas de fuego causadas por cualquier metal en el interior del horno, excepto los accesorios aprobados por SFC.

Esta garantía no se aplicará al desembalaje, preparación, instalación, ni extracción del producto para reparación, ni a la reinstalación del producto después de la reparación. Esta garantía no se aplicará a las reparaciones o reemplazos necesarios por cualquier causa que esté fuera del alcance del control de SFC incluyendo, pero sin limitarse a ello, cualquier mal funcionamiento, defecto o falla causados o resultantes de un servicio no autorizado de piezas, mantenimiento inadecuado, operación contraria a las instrucciones suministradas, accidentes de embarques o de tránsito, modificaciones o reparaciones hechas por el usuario, abuso, uso indebido, negligencia, accidente, tensión incorrecta de la alimentación eléctrica, incendios, inundaciones, ni otros actos de la providencia, ni al desgaste y deterioro normal. Todo lo dicho será vigente en lugar de cualquier otra garantía expresada y SFC no asume ni autoriza a nadie a asumirla para cualquier obligación ni nada semejante.

LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS QUE PUEDAN ESTAR IMPLÍCITAS POR LA LEY (INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIO Y ADAPTABILIDAD) ESTÁ LIMITADA A LOS TÉRMINOS DE ESTA GARANTÍA. SFC NO SE HARÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LOS DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALS, NI DE CONSECUENCIA DEBIDO A LA PROPIEDAD O EMPLEO DE ESTE PRODUCTO, NI A NINGÚN RETARDO EN EL RENDIMIENTO DE SUS OBLIGACIONES DE ESTA GARANTÍA DEBIDO A LAS CAUSAS QUE ESTÁN MÁS ALLÁ DE SU CONTROL.

ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES DE DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O/NI PERMITEN LAS EXCLUSIONES NI LIMITACIONES DE DAÑOS DE CONSECUENCIAS, POR LO QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE A SU CASO EN PARTICULAR. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES. ES POSIBLE QUE USTED TENGA OTROS DERECHOS, QUE VARÉAN SEGÚN EL ESTADO.

QUICK REFERENCE

CLOCK

1. Press **CLOCK**.
 2. Press numbers to set time.
 3. Press **CLOCK**.
-

CHILD LOCK-OUT

To set:

1. Press and hold **STOP/RESET** for 3 seconds. Indicator Lock lights.

To cancel:

1. Press and hold **STOP/RESET** for 3 seconds. Indicator Lock disappears.
-

KITCHEN TIMER

1. Press **KITCHEN TIMER**.
 2. Press numbers for desired time.
 3. Press **START**.
-

TIME COOKING

1. Press numbers for cooking time (in minutes and seconds).
 2. Press **POWER LEVEL** until desired power level (10 - 90) appears in the display.
 3. Press **START**.
-

MULTISTAGE COOKING

1. Follow steps 1 and 2 for **TIME COOKING** for first stage.
 2. Press **MULTISTAGE COOKING**.
 3. Enter cooking time and power level for second stage.
 4. Press **START**.
-

DEFROST BY WEIGHT

1. Press **DEFROST BY WEIGHT**.
 2. Enter the weight of food in pounds and ounces.
 3. Press **START**.
-

TIMED DEFROST

1. Press **TIMED DEFROST**.
 2. Enter defrosting time.
 3. Press **START**.
-

COOK MEAT BY WEIGHT

1. Press **COOK MEAT BY WEIGHT**.
 2. Press type of meat: 1-3.
 3. Enter weight in pounds and ounces.
 4. Press **START**.
 5. At pause, rearrange meat.
 6. Press **START** to continue.
-

The SANYO logo is displayed in a bold, black, sans-serif font. The letters 'S', 'A', and 'N' are solid black, while the 'Y', 'O', and the 'A' have vertical lines through them, creating a stylized, modern look.

SANYO Fisher Company
21605 Plummer Street
Chatsworth, CA 91311
www.sanyo.com

Free Manuals Download Website

<http://myh66.com>

<http://usermanuals.us>

<http://www.somanuals.com>

<http://www.4manuals.cc>

<http://www.manual-lib.com>

<http://www.404manual.com>

<http://www.luxmanual.com>

<http://aubethermostatmanual.com>

Golf course search by state

<http://golfingnear.com>

Email search by domain

<http://emailbydomain.com>

Auto manuals search

<http://auto.somanuals.com>

TV manuals search

<http://tv.somanuals.com>