



INSTRUCTION MANUAL AND COOKING GUIDE

EM-S7560W



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 this 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 closes properly and that there is no damage to the:**
 - (1) **DOOR (bent)**
 - (2) **HINGES AND LATCHES (broken or loose)**
 - (3) **DOOR SEALS AND SEALING SURFACE**
- (d) **The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.**

Specifications

Model:	EM-S7560W
Rated Voltage:	120V~ 60Hz
Rated Input Power(Microwave):	1500W
Rated Output Power(Microwave):	1000W
Oven Capacity:	1.1 Cu.ft.
Turntable Diameter:	Ø 12.4 inch
External Dimensions:	20.2X15.9X12.0 inch
Net Weight:	Approx. 31.5 Lbs
Warning:	Handling the cord on this press 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 handle.

TABLE OF CONTENTS

SAFETY

- Proper and Safe Use of Your Oven.....4
- Important Safety Instructions.....5
- Grounding Instructions.....6
- Utensils.....7-8

SETTING UP YOUR OVEN

- Names of Oven Parts and Accessories.....9
- Turntable Installation.....9
- Installation.....10

OPERATION

- Control Panel and Features.....11
- Power Level Setting Guide.....12
- Setting Clock.....12
- Kitchen Timer.....12
- Microwave Time Cooking.....12
- Start/ +1 min.....13
- Weight Defrost.....13
- Auto Menu Cooking.....14-15
- Multi-Stage Cooking.....16

COOKING GUIDE

- Cooking Principles and Techniques.....17

MAINTENANCE

- Troubleshooting.....18
- Questions and Answers.....19
- Cleaning.....19
- Warranty.....20

ESPAÑOL

- OPERACION.....21
- GARANTÍA.....32

SAFETY

SET UP

OPERATION

COOKING GUIDE

MAINTENANCE

ESPAÑOL

SAFETY

PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

- The oven must be on a level 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.
- The oven cavity, door, turntable, Grill Rack and cookware become very hot when using grill or combination cooking. To prevent burns, use thick oven mitts when removing food, grill rack or cookware from oven.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING

To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave oven energy when using your appliance, follow basic safety precautions, including the following:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** found on page 2.
3. As with most cooking appliances, close supervision is necessary to reduce the risk of a fire in the oven cavity.
4. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - i). Do not overcook food. Carefully attend the appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - ii). Remove wire twist-ties and metal handles from paper or plastic containers/bags before placing them in the oven.
 - iii). If materials inside the oven ignite, keep the oven door closed. Turn the oven off, and unplug the appliance. Disconnect the power cord, shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - iv). Do not use the oven cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
5. This oven must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 4.
6. Install or locate this oven only in accordance with the installation instructions provided.
7. Some products such as whole eggs and sealed containers-for example, closed glass jars-are able to explode and should not be heated in the oven.
8. Use this appliance only for its intended uses as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
9. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
10. 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.
11. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
12. Do not cover or block any openings on the oven.
13. Do not store or use this appliance outdoors.
14. Do not use this oven near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.

19. 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.
- i) Do not overheat the liquid.
 - ii) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - iii) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - iv) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - v) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

GROUNDING INSTRUCTIONS

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



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 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 serviceman 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. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

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 set or extension cord is used:
 - 1) The marked electrical rating of the cord set or extension 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 countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

Radio Interference

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

UTENSILS

CAUTION

Personal Injury Hazard

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

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven." There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

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

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 (2.5cm) away from oven walls.
Browning dish	Follow manufacturer's instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) 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 a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer's instructions. Should be 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 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	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.

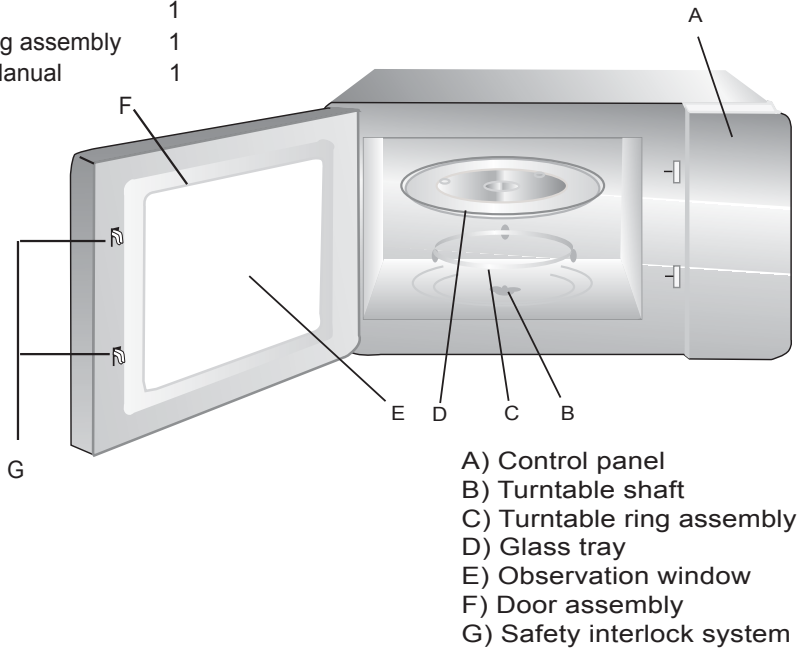
SETTING UP YOUR OVEN

Names of Oven Parts and Accessories

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity.

Your oven comes with the following accessories:

Glass tray	1
Turntable ring assembly	1
Instruction Manual	1



Turntable Installation

Hub (underside)



- Never place the glass tray upside down. The glass tray should never be restricted.
- Both glass tray and turntable ring assembly must always be used during cooking.
- All food and containers of food are always placed on the glass tray for cooking.
- If glass tray or turntable ring assembly cracks or breaks, contact your nearest authorized service center.

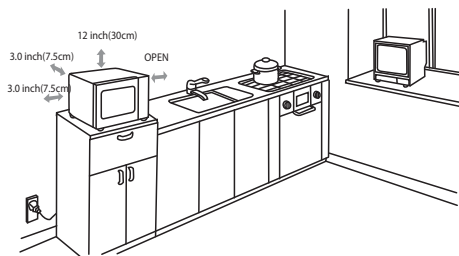
Countertop Installation

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.

Cabinet: Remove any protective film found on the microwave oven cabinet surface. Do not remove the light brown Mica cover that is attached to the oven cavity to protect the magnetron.

Installation

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



A minimum clearance of 3.0 inches (7.5cm) is required between the oven and any adjacent walls. One side must be open.

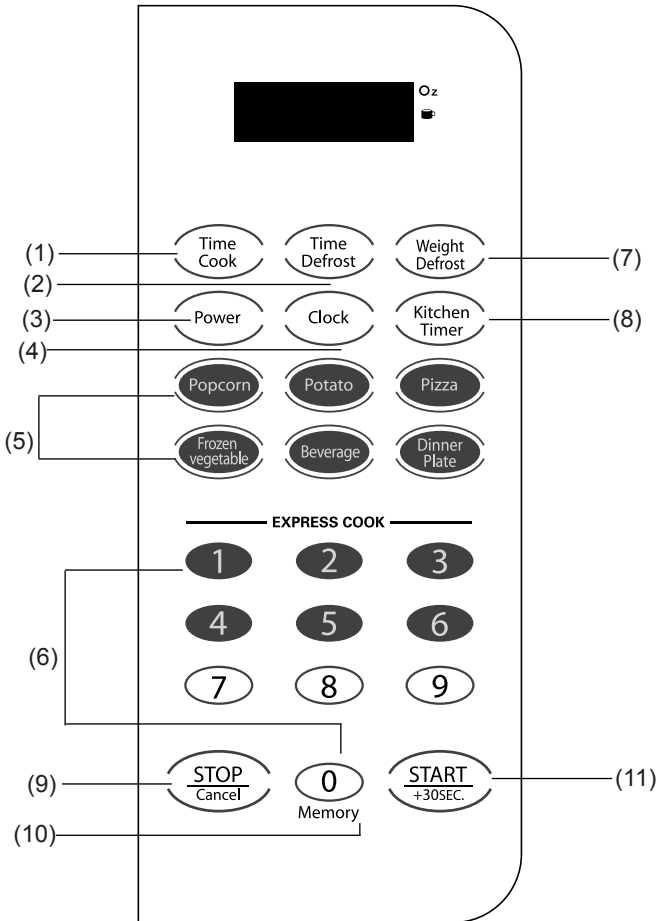
- (1) Leave a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven.
- (2) Do not remove the legs from the bottom of the oven.

- (3) Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - (4) Place the oven as far away from radios and TV as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your radio or TV reception.
2. Plug your oven into a standard household outlet. Be sure the voltage and the frequency is the same as the voltage and the frequency on the rating label.

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) **Time Cook**
- (2) **Time Defrost**
- (3) **Power**
- (4) **Clock**
- (5) **Auto menu: Popcorn, Potato, Pizza, Fresh vegetable, Beverage, Dinner plate**
- (6) **Number Buttons: 0-9**
- (7) **Weight Defrost**
- (8) **Kitchen Timer function**
- (9) **Stop/Cancel:** clears all previous setting pressed before cooking starts. During cooking: press once to stop oven; twice to stop and clear all entries.
- (10) **Memory function**
- (11) **Start/+30Sec.**

OPERATION

1. Power Level

11 power levels are available.

Level	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Power	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Display	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1	PL0

2. Clock Setting

(1) Press " **CLOCK** ", "00:00" will display.



(2) Press the number keys and enter the current time. For example, time is 12:10 now, please press "1,2,1,0" in turn.



(3) Press " **CLOCK** " to finish clock setting. ":" will flash and the clock will be lighted.

(4) If the numbers input are not within the range of 1:00--12:59, the setting will be invalid until valid numbers are input.

Note: (1) In the process of clock setting, if the " **STOP/Cancel** " button is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting automatically.

(2) If the clock need to be reset, please repeat step 1 to step 3.

3. Kitchen Timer

(1) Press " **KITCHEN TIMER** ", LED will display 00:00, the first hour figure flash.



(2) Press the number keys and enter the timer time. (the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds)



(3) Press " **START/+30SEC.** " to confirm setting.

(4) When the timer time arrives, the buzzer will ring 5 times.

If the clock be set (12-hour system), LED will display the current time.

Note: 1) The kitchen time is differ from 12-hour system, Kitchen Timer is a timer.

2) During kitchen timer, any program cannot be set.

4. Microwave cooking

(1) Press " **TIME COOK** " once, LED will display "00:00".



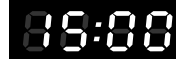
(2) Press number keys to input the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

(3) Press " **POWER** " once, LED will display "PL10". The default power is 100% power. Now you can press number keys to adjust the power level.

(4) Press " **START/+30SEC.** " to start cooking.

Example: to cook the food with 50% microwave power for 15 minutes.

- a. Press "**TIME COOK**" once. "00:00" displays.
- b. Press "1", "5", "0", "0" in order.
- c. Press "**POWER**" once, then press "5" to select 50% microwave power.
- d. Press "**START/+30SEC.**" to start cooking.



Note: 1) In the process of cooking, if the "**STOP/CANCEL**" button is pressed or if there is no operation within 1 minute, the oven will go back to the former setting automatically.

2) If "PL0" selected, the oven will work with fan for no power.

3) During microwave cooking, "**POWER**" can be pressed to change the power you need.

After pressing "**POWER**", the current power flash for 3 seconds, now you can press number button to change the power. The oven will work with the selected power for the rest time.


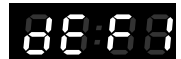
5. Speed Cooking

- (1) In waiting state, instant cooking at 100% power level can be started by select a cooking time from 1 to 6 minutes by pressing number pads 1 to 6. Press "**START/+30SEC.**" to increase the cooking time; the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.
- (2) In waiting state, instant cooking at 100% power level with 30 seconds' cooking time can be started by pressing "**START/+30SEC**". Each press on the same button will increase cooking time by 30 seconds. the maximum cooking time is 99 minutes and 99 seconds.

Note: during microwave cooking and time defrost, time can be added by pressing "**START/30SEC.**" button.

6. Weight Defrost Function

- (1) Press "**WEIGHT DEFROST**", LED will display "dEF1".
- (2) Press numerical buttons to input weight to be defrosted.
Input the weight ranged between 4~100 Oz.
- (3) If the weight input is not within 4~100, the input will be invalid. A "beep" will be sound and the unit will not work until valid numbers are input .
- (4) Press "**START/+30SEC.**" to start defrosting and the cooking time remained will be displayed.



7. Time Defrost Function

- (1) Press "**TIME DEFROST**", LED will display "dEF2".
- (2) Press number pads to input defrosting time. The effective time range is 00:01~99:99
- (3) The default microwave power is power level 3. If you want to change the power level, press "**POWER**" once, and the LED will display "PL 3", then press the number pad of the power level you wanted.
- (4) Press "**START/+30SEC.**" to start defrosting. The remained cooking time will be displayed.



8.POPCORN

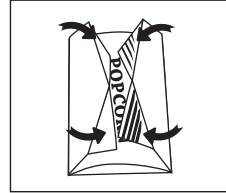
- a) Press "**POPCORN**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1.75", "3.0", "3.5" Oz will display in order.

For example, press "**POPCORN**" once , "1.75" appears.



- b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer will sound five times and then turn back to waiting state.

Note: When selecting 3.0-3.5 ounces of popcorn, it is suggested that you fold down a triangle on each corner of the bag before cooking. Refer to the picture at right.



9.POTATO

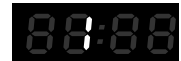
- a) Press "**POTATO**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1", "2", "3" will display in order.

"1"SET : 1 potato (approximate 230 gram)

"2"SETS: 2 potatoes (approximate 460 gram)

"3"SETS: 3 potatoes (approximate 690 gram)

For example, press "**POTATO**" once , "1" appears.



- b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer sounds once. When cooking finish, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

10.FROZEN VEGETABLE

- a) Press "**FROZEN VEGETABLE**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "4.0", "8.0", "16.0" oz will display in order.

For example, press "**FROZEN VEGETABLE**" once , "4.0" appears.



- b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer sounds once. When cooking finish, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

11.BEVERAGE

- a) Press "**BEVERAGE**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "1", "2", "3" cup will display in order. One cup is about 120ml. For example, press "**BEVERAGE**" once , "1" appears.

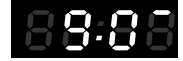


- b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer sounds once. When cooking finish, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

12. DINNER PLATE

a) Press "**DINNER PLATE**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "9.0", "12.0", "18.0" oz will display in order.

For example, press "**DINNER PLATE**" once, "9.0" appears.

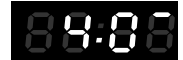


b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer sounds once. When cooking finish, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

13. PIZZA

a) Press "**PIZZA**" repeatedly until the number you wish appears in the display, "4.0", "8.0", "14.0" oz will display in order.

For example, press "**PIZZA**" once, "4.0" appears.



b) Press "**START/+30 SEC.**" to cook, buzzer sounds once. When cooking finish, buzzer sounds five times and then turn back to waiting state.

14. MEMORY FUNCTION

(1) Press "**0/MEMORY**" to choose memory 1-3 procedure. The LED will display 1,2,3.

(2) If the procedure has been set, press "**START/ +30 SEC.**" to use it. If not, continue to set the procedure. Only one or two stages can be set.

(3) After finishing the setting, press "**START/ +30 SEC.**" once to save the procedure and turn back to the waiting states. If press "**START/ +30 SEC.**" again, it will start cooking.

Example: to set the following procedure as the second memory, that is memory 2.

to cook the food with 80% microwave power for 3 minutes and 20 seconds.

The steps are as follow:

a. In waiting states, press "**0/MEMORY**" twice, stop pressing until the screen displays "2".

b. Press "**TIME COOK**" once, then press "3", "2", "0" in order.

c. Press "**POWER**" once, "PL10" display, then press "8" and "PL8" displays.

d. Press "**START/ +30 SEC.**" to save the setting. Buzzer sounds once then turn back to waiting states. If you press "**START/+30SEC.**" again, the procedure will be saved as the memory 2 and operated.

e. If the electricity is not cut off, the procedure will be saved all the time. If it is, the procedure need to reset.

f. If you want to run the saved procedure, in waiting states, press "**0/MEMORY**" twice, screen displays "2", then press "**START/+30SEC.**" to run.

15. Multi-stage cooking

At most 2 stages can be set for cooking. In multi-stage cooking, if one stage is defrosting, then defrosting shall be placed at the first stage automatically.

Note: Auto cooking cannot work in the multi-stage cooking.


Example: if you want to cook with 80% microwave power for 5 minutes + 60% microwave power for 10 minutes. The cooking steps are as following:

- (1) Press "**TIME COOK**" once, then press "5", "0", "0" to set the cooking time;
- (2) Press "**POWER**" once, then press "8" to select 80% microwave power.
- (3) Press "**TIME COOK**" once, then press "1", "0", "0", "0" to set the cooking time;
- (4) Press "**POWER**" once, then press "6" to select 60% microwave power.
- (5) Press "**START/ +30 SEC.**" to start cooking.

16. INQUIRING FUNCTION

- (1) In cooking state, press "**CLOCK**", the LED will display clock for three seconds.
- (2) In the microwave cooking state, press "**POWER**" to inquire microwave power level, and the current microwave power will be displayed. After three seconds, the oven will turn back to the previous state. In multi-stage state, the inquiring way can be done by the same way as above.

17. LOCK FUNCTION FOR CHILDREN

Lock: In standby state, press "**STOP/CANCEL**" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting the entering into the children-lock state; meanwhile, LED will display "

Lock cancel: In locked state, press "**STOP/CANCEL**" for 3 seconds, there will be a long "beep" denoting that lock is released.

18. COOKING END REMINDING FUNCTION

When the cooking is over, the buzzer will sound 5 "beep" to alert user the cooking is finished.

19. OTHER SPECIFICATIONS

- (1) In standby state, if the set clock digital tube displays current time, the icon " : " would flash; otherwise, it shows " 0:00 ".
- (2) In setting function state, LED displays corresponding setting.
- (3) In working or pause state, LED displays surplus cooking time.

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">a. Electrical cord for oven is not plugged in.b. Door is open.c. Wrong operation is set.	<ul style="list-style-type: none">a. Plug into the outlet.b. Close the door and try again.c. Check instructions.
Arcing or sparking	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. The oven is operated when empty.c. Spilled food remains in the cavity.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Do not operate with oven empty.c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. Food is not defrosted completely.c. Cooking time, power level is not suitable.d. Food is not turned or stirred.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Completely defrost food.c. Use correct cooking time, power level.d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. Food is not defrosted completely.c. Oven ventilation ports are restricted.d. Cooking time, power level is not suitable.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Completely defrost food.c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted.d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	<ul style="list-style-type: none">a. Materials to be avoided in microwave oven were used.b. Cooking time, power level is not suitable.c. Food is not turned or stirred.	<ul style="list-style-type: none">a. Use microwave-safe cookware only.b. Use correct cooking time, power level.c. 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 (100%), 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/+1min.** 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/CLEAR**, 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.
- The Grill Rack may also be cleaned in the sink. Dry thoroughly after washing with mild detergent.

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/CLEAR** to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

**SANYO MICROWAVE OVEN
LIMITED WARRANTY**

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 or service assistance, call
CUSTOMER INFORMATION: (USA 1-800-421-5013) (Mexico 001-800-726-9775)
Weekdays 7:30 A.M. – 5:00 P.M. Pacific Time
(Canada 1-800-263-2244 -- Weekdays 8:30 A.M. – 5:00 P.M. Eastern Time)

THIS WARRANTY IS VALID ONLY ON SANYO PRODUCTS PURCHASED OR RENTED AND USED IN CANADA OR IN MEXICO OR IN THE UNITED STATES OF AMERICA, EXCLUDING ALL U.S. TERRITORIES AND PROTECTORATES. THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN THE COUNTRY IN WHICH THE PRODUCT WAS PURCHASED. THIS WARRANTY APPLIES 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. For service in Mexico, in case there is no service center in the city where the product was purchased, user shall send the product, in accordance with the instructions provided by SNA's authorized servicer, to the nearest service center freight collect. Subject to the OBLIGATIONS above and EXCLUSIONS below, SANYO North America Corporation, Consumer Solutions Division (SNA) warrants this SANYO product against defects in material and workmanship for the periods of LABOR and PARTS specified below. SNA 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	MAGNETRON TUBE (Part only)
1 YEAR	1 YEAR	5 YEARS

For Product Purchased in Canada: Please visit ca.sanyo.com for up-to-date-Warranty details.

EXCLUSIONS

This warranty does not cover (A) the adjustment of customer-operated controls as explained in the appropriate model's instructions 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, bottom tray, shelf, stirrer cover and any damage initiated by spark fires caused by using anything metal inside the oven, except those accessories approved by SNA. This warranty does not apply to uncrating, set up, installation, removal of the product for repair or reinstallation of the product after repair. This warranty does not apply to repair replacements necessitated by any use beyond the control of SNA 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, modifications or repair by the user, abuse, misuse, neglect, accident, incorrect power line voltage, fire, flood, or other Acts of God, or normal wear and tear.

The foregoing is in lieu of all other warranties and SNA 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 SNA SHALL 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.

IN THE UNITED STATES AND CANADA, SOME STATES AND PROVINCES, RESPECTIVELY, DO NOT ALLOW LIMITATION 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, FROM PROVINCE TO PROVINCE, AND FROM COUNTRY TO COUNTRY.

For your protection in the event of theft or loss of this product, please fill in the information below for your own personal records.

Model No. _____

Serial No. _____

(Located on back or bottom side of unit)

Date of Purchase _____

Purchase Price _____

Where Purchased _____

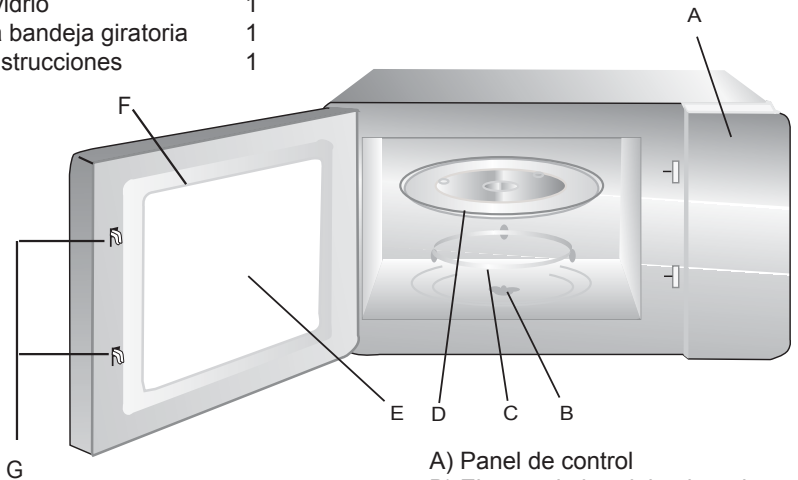
INSTALACIÓN DE SU HORNO DE MICROONDAS

Nombre de las partes y accesorios del horno

Retire el horno y todos los materiales de la caja y de la cavidad del horno.

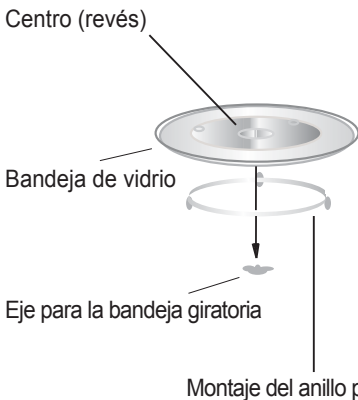
Su horno incluye los siguientes accesorios:

Bandeja de vidrio	1
Anillo para la bandeja giratoria	1
Manual de instrucciones	1



- A) Panel de control
- B) Eje para la bandeja giratoria
- C) Anillo para la bandeja giratoria
- D) Bandeja de vidrio
- E) Ventana de observación
- F) Ensamblaje de la puerta
- G) Sistema de cierre de seguridad

Instalación bandeja giratoria



- a. La bandeja de vidrio nunca debe colocarse del revés. La bandeja de vidrio nunca debe estar atascada.
- b. Tanto la bandeja de vidrio como el anillo para la bandeja giratoria deben utilizarse siempre que se use el microondas.
- c. Siempre debe colocar los alimentos y los recipientes de alimentos sobre la bandeja de vidrio.
- d. En caso de que la bandeja de vidrio o el anillo para la bandeja giratoria se agrieten o quiebren, contacte al centro de servicio autorizado más cercano.

Instalación sobre la cubierta

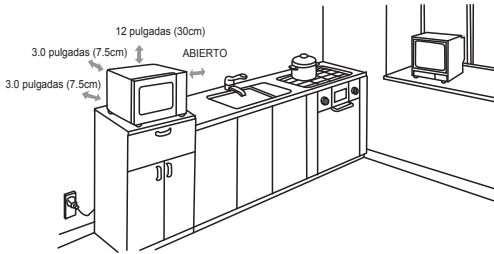
Retire todo el material de empaque y los accesorios. Revise el horno por si existe algún daño, como por ejemplo abolladuras o que la puerta esté quebrada. No instale el horno si éste está dañado.

Gabinete: Retire todo el papel protector que se encuentra en la superficie del gabinete del horno de microondas.

No retire la cubierta de Mica de color café claro que protege el magnetrón dentro de la cavidad del horno.

Instalación

1. Seleccione una superficie nivelada que proporcione suficiente espacio abierto para las entradas y/o salidas de ventilación.



Se necesita un espacio libre por lo menos 3.0 pulgadas (7.5 cm) entre el horno y cualquier pared adyacente. Un lado del horno debe permanecer libre.

- (1) Deje un espacio libre de al menos 12 pulgadas (30 cm) sobre el horno.
- (2) No remueva los soportes de la parte inferior del horno.

- (3) El horno puede dañarse si se bloquean las salidas y/o entradas de ventilación.

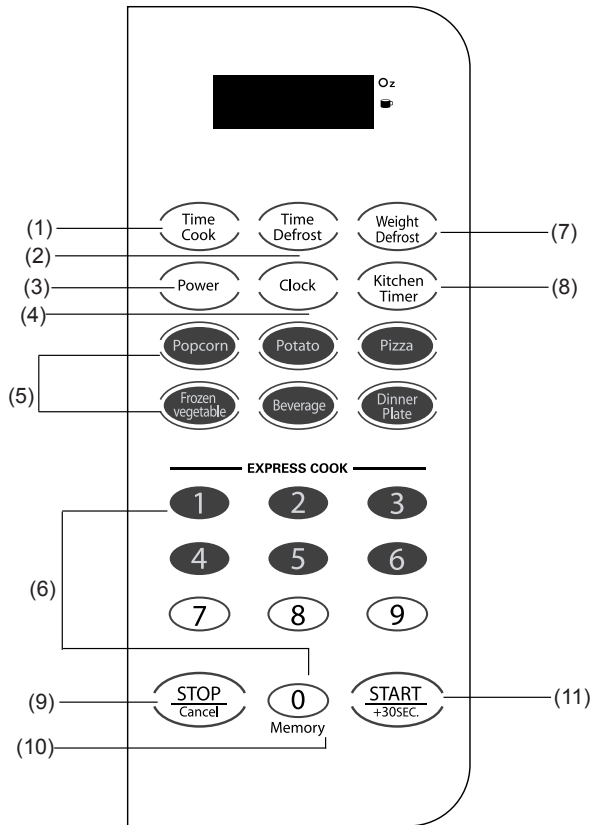
- (4) Coloque el horno lo más alejado posible de aparatos de radio y televisión. El funcionamiento del horno de microondas puede causar interferencia con la radio o la televisión.

2. Enchufe el horno en una toma de corriente estándar. Asegúrese de que el voltaje y la frecuencia coincidan con los valores voltaje y frecuencia especificados en la etiqueta de indicaciones.

ADVERTENCIA: No instale el horno sobre las hornillas de la estufa u otro dispositivo que produzca calor. Si lo instala cerca o sobre una fuente de calor, el horno podría dañarse y anular la garantía.

FUNCIONAMIENTO

Panel de control y funciones



- (1) Time Cook (Tiempo de cocción)
- (2) Time Defrost (Tiempo de descongelamiento)
- (3) Power (Potencia)
- (4) Clock (Reloj)
- (5) Auto menu (Menú automático): Popcorn (Palomitas de maíz), Potato (Papa), Pizza, Frozen Vegetables (Vegetales congelados), Beverage (Bebidas), Dinner plate (Platos de cena)
- (6) Botones numéricos: 0-9
- (7) Weight Defrost (Descongelamiento por peso)
- (8) Kitchen Timer function (Temporizador de cocción)
- (9) Stop/Cancel (Pausar/cancelar): borra toda configuración previa antes de comenzar la cocción. Durante la cocción: Presione una vez para detener el horno, y dos veces para detener y borrar la configuración.
- (10) Memory (Memoria)
- (11) Start/+30Sec. (Comenzar/+30seg)

FUNCIONAMIENTO

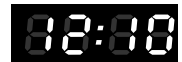
1. Nivel de potencia

Existen 11 niveles de potencia.

Nivel	10	9	8	7	6	5	4	3	2	1	0
Potencia	100%	90%	80%	70%	60%	50%	40%	30%	20%	10%	0%
Visualización	PL10	PL9	PL8	PL7	PL6	PL5	PL4	PL3	PL2	PL1	PL0

2. Ajuste del reloj

- (1) Presione **“CLOCK (RELOJ)”**; mostrará “00:00”.
- (2) Presione las teclas numéricas para ingresar la hora actual. Por ejemplo, si la hora es 12:10, presione “1,2,1,0” en ese orden.
- (3) Presione **“CLOCK (RELOJ)”** para finalizar el ajuste del reloj. “:” parpadeará y se iluminará la hora.
- (4) Si los números ingresados no corresponden a una hora entre 1:00-12:59, no se efectuará el ajuste hasta que se ingresen números válidos.



- Nota: (1) Si durante el ajuste el reloj se presiona el botón **“STOP/Cancelar (DETENER/Cancelar)”** o si transcurre un minuto de inactividad, el horno retornará automáticamente a la configuración previa.
- (2) En caso de necesitar reajustar el reloj, repita los pasos del 1 al 3.

3. Kitchen Timer (Temporizador de cocción)

- (1) Presione **“KITCHEN TIMER (TEMPORIZADOR DE COCCIÓN)”**; el visor LED mostrará 00:00 y la primera cifra de la hora parpadeará.
- (2) Presione las teclas numéricas e ingrese el tiempo para el temporizador (el tiempo máximo de cocción es 99 minutos y 99 segundos).
- (3) Presione **“START/+30SEC. (COMENZAR/+30seg)”** para confirmar la orden.
- (4) Cuando se cumpla el tiempo, la alarma sonará 5 veces. Si el reloj se encuentra configurado (dentro del sistema horario de 12 horas), el visor LED mostrará la hora actual.



- Nota: (1) El tiempo de cocción es distinto al del sistema horario de 12 horas; el temporizador de cocción es un sistema de control de tiempo.
- (2) Mientras el temporizador de cocción se encuentra en funcionamiento no se puede iniciar ningún otro programa.

4. Cocción con microondas

- (1) Presione una vez **“TIME COOK” (TIEMPO DE COCCIÓN)**; el visor LED mostrará “00:00”.
- (2) Presione las teclas numéricas para ingresar el tiempo de cocción; el tiempo máximo de cocción es 99 minutos y 99 segundos.
- (3) Presione una vez **“POWER” (POTENCIA)**; el visor LED mostrará “PL10”. La potencia predeterminada es del 100%. A continuación puede utilizar el teclado numérico para ajustar el nivel de potencia.
- (4) Presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar la cocción.



Ejemplo: Para cocinar los alimentos con un potencia de microondas del 50% durante 15 minutos.

- a. Presione una vez **“TIME COOK” (TIEMPO DE COCCIÓN)**. En el visor se mostrará **“00:00”**.
 - b. Ingrese **“1”, “5”, “0”, “0”** en ese orden.
 - c. Presione **“POWER” (POTENCIA)**, después presione el número **“5”** para seleccionar el nivel de potencia del 50%.
 - d. Presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar la cocción.
- Nota: 1) Si durante la cocción se presiona el botón **“STOP/CANCEL” (DETENER/CANCELAR)** o si transcurre un minuto de inactividad, el horno retornará automáticamente a la configuración previa.
- 2) Si selecciona el nivel de potencia **“PL0”**, el horno funcionará con ventilación y sin potencia.
 - 3) Durante la cocción con microondas, puede cambiar el nivel de potencia que necesita presionando **“POWER” (POTENCIA)**. Después de presionar **“POWER” (POTENCIA)** la potencia actual parpadeará durante 3 segundos y podrá presionar una tecla numérica para cambiar la potencia. El horno funcionará con la potencia seleccionada por el resto del tiempo de cocción.

5. Cocción rápida

- (1) Cuando el horno se encuentra en estado de espera, puede iniciar la cocción con una potencia del 100% seleccionando un tiempo de cocción de entre 1 y 6 minutos con el teclado numérico de 1 a 6. Presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para aumentar el tiempo de cocción; el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
 - (2) Cuando el horno se encuentra en estado de espera, puede iniciar la cocción con una potencia del 100% durante 30 segundos presionando **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)**. Cada vez que se presione este botón se agregarán 30 segundos al tiempo de cocción; el tiempo máximo de cocción es de 99 minutos y 99 segundos.
- Nota: Durante la cocción con microondas y durante el descongelamiento, puede agregar tiempo presionando el botón **“START/30SEC” (COMENZAR/+30seg)**.

6. Descongelamiento por peso

- (1) Presione **“WEIGHT DEFROST” (DESCONGELAMIENTO POR PESO)**; el visor LED mostrará **“dEF1”**.
- (2) Use el teclado numérico para ingresar el peso de lo que descongelará. Ingrese un peso entre 4 y 100 Oz (entre 113 y 2,835 g).
- (3) Si el peso ingresado no se encuentra entre 4 y 100, la entrada se invalidará. Se escuchará un **“beep”** y la unidad no funcionará hasta haber ingresado una cifra válida.
- (4) Presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar a descongelar; se mostrará el tiempo de cocción restante.

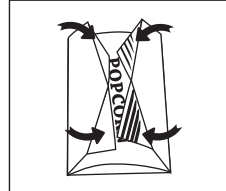
7. Descongelamiento rápido

- (1) Presione **“TIME DEFROST” (DESCONGELAMIENTO RÁPIDO)**; el visor LED mostrará **“dEF2”**.
- (2) Ingrese el tiempo de descongelamiento con el teclado numérico. El rango de tiempo efectivo es de 00:01~99:99.
- (3) La potencia predeterminada es de nivel 3. En caso de querer cambiarla, presione **“POWER” (POTENCIA)** una vez; el visor LED mostrará **“PL3”**. Después ingrese el nivel de potencia deseado con el teclado numérico.
- (4) Presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar a descongelar. Se mostrará el tiempo de cocción restante.

8. PALOMITAS DE MAÍZ

- a) Presione **“POPCORN” (PALOMITAS DE MAÍZ)** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “1.75”, “3.0”, “3.5” Oz (49, 85 y 99.2 g, respectivamente) se observarán en ese orden. Por ejemplo, presione **“POPCORN” (PALOMITAS DE MAÍZ)** una vez; se observará “1.75”.
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlas; la alarmasonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.

Nota: Al seleccionar 3.0 – 3.5 onzas (85 - 99.2 g) de palomitas, se recomienda doblar en triángulo cada esquina del paquete antes de cocinarlas. Observe la imagen a la derecha.



9. POTATO (PAPA)

- a) Presione **“POTATO” (PAPA)** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “1”, “2”, “3” se observarán en ese orden.
“1” INDICA: 1 papa (aproximadamente 230 g)
“2” INDICA: 2 papas (aproximadamente 460 g)
“3” INDICA: 3 papas (aproximadamente 690 g)
Por ejemplo, presione “POTATO” (PAPA) una vez; se mostrará “1”.
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlas; la alarma sonará una vez. Al terminar la cocción, la alarma sonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.


10. VEGETALES CONGELADOS

- a) Presione **“FROZEN VEGETABLE” (VEGETALES CONGELADOS)** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “4.0”, “8.0”, “16.0” Oz (113, 226 y 453 g, respectivamente) se observarán en ese orden. Por ejemplo, presione **“FROZEN VEGETABLE” (VEGETALES CONGELADOS)** una vez y se observará “4.0”.
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlas; la alarma sonará una vez. Al terminar la cocción, la alarma sonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.


11. BEBIDAS

- a) Presione **“BEVERAGE” (BEBIDAS)** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “1”, “2”, “3” tazas se observarán en ese orden. Una taza son aproximadamente 120ml. Por ejemplo, presione **“BEVERAGE” (BEBIDAS)** una vez; se observará “1”.
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlas; la alarma sonará una vez. Al terminar la cocción, la alarma sonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.

12. PLATO DE CENA

- a) Presione **“DINNER PLATE” (PLATO DE CENA)** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “9.0”, “12.0”, “18.0” Oz (255, 340 y 510 g, aproximadamente) se observarán en ese orden. Por ejemplo, presione **“DINNER PLATE” (PLATO DE CENA)** una vez y se observará “9.0”.
- 
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlo; la alarma sonará una vez. Al terminar la cocción, la alarma sonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.

13. PIZZA

- a) Presione **“PIZZA”** repetidamente hasta que aparezca en el visor la cifra deseada; “4.0”, “8.0”, “14.0” Oz (113, 226 y 396 g, aproximadamente) se observarán en ese orden. Por ejemplo, presione **“PIZZA”** una vez; se observará “4.0”.
- 
- b) Presionar **“START/+30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para cocinarlas; la alarma sonará una vez. Al terminar la cocción, la alarma sonará cinco veces y luego regresará al estado de espera.

14. FUNCIÓN DE MEMORIA

- (1) Presione **“0/MEMORY” (MEMORIA)** para elegir el programa de memoria 1-3. El visor LED mostrará 1,2,3.
- (2) Si ya se ha indicado el programa, presione **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para poder usarlo. De lo contrario, prosiga con la programación. Solo se pueden programar uno o dos ciclos.
- (3) Al terminar la programación, presione **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** una vez para guardar la acción y regresar al estado de espera. Si presiona **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** de nuevo, se iniciará la cocción.

Ejemplo: Para programar la siguiente acción como segunda memoria, es decir memoria 2. Para cocinar los alimentos con una potencia de microondas del 80% durante 3 minutos y 20 segundos.

Los pasos a seguir son los siguientes:

- En el estado de espera, presione **“0/MEMORY” (0/MEMORIA)** dos veces, deje de presionar cuando la pantalla muestre el número “2”.
- Presione **“TIME COOK” (TIEMPO DE COCCIÓN)** una vez, después ingrese los números “3”, “2”, “0” en ese orden.
- Presione **“POWER” (POTENCIA)** una vez; se observará “PL10”, después presione “8” y se observará “PL8”.
- Presionar **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para guardar la configuración. La alarma sonará una vez y luego retornará al estado de espera. Si presiona **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** nuevamente, el procedimiento se guardará y funcionará como la memoria 2.
- Si no se produce un corte de energía, el procedimiento permanecerá guardado. En caso de producirse un corte, la acción debe programarse nuevamente.
- Si quiere utilizar el procedimiento guardado, en estado de espera presione **“0/MEMORY” (0/MEMORIA)** dos veces y la pantalla mostrará “2”; después presione **“START/+30SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar

15. Cocción de ciclos múltiples

Se pueden programar como máximo dos ciclos de cocción. En la cocción de ciclos múltiples, si uno de los ciclos es descongelamiento, este constituirá automáticamente la primera etapa de la cocción.

Nota: La cocción automática no funciona con la cocción de ciclos múltiples.

Ejemplo: Si quiere cocinar con una potencia de microondas del 80% durante 5 minutos y una del 60% durante 10 minutos. Los pasos a seguir son los siguientes:

- (1) Presione **“TIME COOK” (TIEMPO DE COCCIÓN)** una vez, luego presione “5”, “0”, “0” para programar el tiempo de cocción;
- (2) Presione **“POWER” (POTENCIA)** una vez, después presione el número “8” para seleccionar el nivel de potencia del 80%.
- (3) Presione **“TIME COOK” (TIEMPO DE COCCIÓN)** una vez, luego presione “1”, “0”, “0”, “0” para programar el tiempo de cocción;
- (4) Presione **“POWER” (POTENCIA)** una vez, después presione el número “6” para seleccionar el nivel de potencia del 60%.
- (5) Presionar **“START/ +30 SEC.” (COMENZAR/+30seg)** para comenzar la cocción.

16. FUNCIÓN DE CONSULTA

- (1) Durante la cocción, presione **“CLOCK” (RELOJ)**; el visor de LED mostrará el reloj por tres segundos.
- (2) Durante la cocción, presione **“POWER” (POTENCIA)** para consultar la potencia de microondas y el nivel actual se mostrará en la pantalla. Después de tres segundos, el horno volverá a su estado anterior. Durante la cocción de ciclos múltiples, la función de consulta puede utilizarse de la misma forma.



17. FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Bloqueo: En estado de espera, presione **“STOP/CANCEL” (DETENER/CANCELAR)** durante 3 segundos, se producirá un “beep” prolongado que indica el inicio del estado de bloqueo para niños; mientras tanto, el visor LED mostrará lo siguiente: “ ”

Desbloqueo: En estado de bloqueo, presione **“STOP/CANCEL” (DETENER/CANCELAR)** durante 3 segundos; se producirá un “beep” prolongado que indica el desbloqueo.

18. FUNCIÓN DE RECORDATORIO DE TÉRMINO DE COCCIÓN

Cuando finalice la cocción, la alarma producirá un “beep” 5 veces para indicar el término de la cocción.

19. OTRAS ESPECIFICACIONES

- (1) En estado de espera, si la pantalla del reloj digital muestra la hora actual, parpadeará el icono “:.”; de lo contrario, se observará **“0:00”**.
- (2) Durante la programación de alguna función, el visor LED mostrará la configuración correspondiente.
- (3) Durante la cocción o en estado de pausa, el visor LED mostrará el tiempo de cocción restante.

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 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 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

Solución de problemas

Revise su problema utilizando el cuadro que se muestra a continuación e intente las soluciones indicadas para cada problema. Si el horno microondas aún no funciona adecuadamente, póngase en contacto con el servicio técnico autorizado más cercano.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE SOLUCIÓN
El horno no enciende	<ul style="list-style-type: none">a. El cordón de alimentación eléctrica del horno no está conectado.b. La puerta está abierta.c. Se ha programado una operación incorrecta.	<ul style="list-style-type: none">a. Enchufarlo.b. Cerrar la puerta e intentar de nuevo.c. Revisar las instrucciones.
Formación de arcos o chispas	<ul style="list-style-type: none">a. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas.b. El horno se utiliza vacío.c. La cavidad contiene alimentos derramados.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilizar únicamente utensilios apropiados para microondas.b. No utilizar el horno vacío.c. Limpiar la cavidad con un paño húmedo.
Alimentos cocinados de forma no uniforme	<ul style="list-style-type: none">a. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas.b. Los alimentos no se descongelaron por completo.c. El tiempo de cocción y la potencia no son adecuados.d. No se volteó o revolvió la comida.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilizar únicamente utensilios apropiados para microondas.b. Descongelar bien los alimentos.c. Utilizar el tiempo y la potencia adecuada.d. Voltear y revolver los alimentos.
Alimentos muy cocidos	El tiempo de cocción y la potencia no son adecuados.	Utilizar el tiempo y la potencia adecuada.
Alimentos poco cocidos	<ul style="list-style-type: none">a. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas.b. Los alimentos no se descongelaron por completo.c. Las salidas de ventilación no están despejadas.d. El tiempo de cocción y la potencia no son adecuados.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilizar únicamente utensilios apropiados para microondas.b. Descongelar bien los alimentos.c. Controlar que las salidas de ventilación del horno estén despejadas.d. Utilizar el tiempo y la potencia adecuada.
Descongelamiento incorrecto	<ul style="list-style-type: none">a. Se utilizaron materiales prohibidos para el horno de microondas.b. El tiempo de cocción y la potencia no son adecuados.c. No se volteó o revolvió la comida.	<ul style="list-style-type: none">a. Utilizar únicamente utensilios apropiados para microondas.b. Utilizar el tiempo y la potencia adecuada.c. Voltear y revolver 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 temporalmente 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 (100%), 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/+1min.**
- 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/CLEAR**, 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.
- La parrilla doradora puede limpiarse en el fregadero. Seque completamente después de lavar con detergente suave.

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/CLEAR** para borrar cualquier parámetro de cocción que pudiese haber sido ingresado accidentalmente mientras se limpiaba el mismo.

**HORNO DE MICROONDAS SANYO
GARANTÍA LIMITADA**

OBLIGACIONES

Para poder obtener el servicio de garantía, el producto se debe entregar y recoger en un centro de servicio autorizado del fabricante de Sanyo por cuenta y gasto del usuario, a menos que específicamente se mencione lo contrario en esta garantía. Los nombres y direcciones de los Centros de Servicio Autorizados de Sanyo se pueden obtener llamando sin costo a la línea que se muestra a continuación.

Para obtener información del funcionamiento del producto, de centros de servicio autorizados o asistencia de servicio, llame a

**INFORMACIÓN AL CLIENTE: (EUA 1-800-421-5013) (México 001-800-726-9775)
Días hábiles de 7:30 A. M. a 5:00 P. M. hora del Pacífico
(Canadá 1-800-263-2244 -- Días hábiles de 8:30 A. M. a 5:00 P. M. hora del Este)**

LA PRESENTE GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LOS PRODUCTOS SANYO COMPRADOS O RENTADOS Y USADOS EN CANADÁ O EN MÉXICO O EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA, SIN INCLUIR TODOS LOS TERRITORIOS O PROTECTORADOS DE EUA. ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN EL PAÍS EN EL QUE SE COMPRÓ EL PRODUCTO. LA PRESENTE GARANTÍA SE APLICA AL USUARIO AL MENÚEJO ORIGINAL Y NO SE APLICA A LOS PRODUCTOS USADOS CON ALGÚN PROPOSITO INDUSTRIAL, PROFESIONAL O COMERCIAL. SE DEBE ENVIAR LA FACTURA DE VENTA, EL RECIBO DE VENTA O EL CONTRATO DE RENTA ORIGINAL FECHADO AL CENTRO DE SERVICIO AUTORIZADO DE SANYO EN EL MOMENTO EN QUE SE SOLICITE EL SERVICIO. Para obtener servicio en México, en caso de que no haya un centro de servicio en la ciudad en donde se compró el producto, el usuario deberá enviar el producto, de acuerdo con las instrucciones que brinde el prestador del servicio autorizado de SNA, al centro de servicio más cercano mediante envío por cobrar. Sujeto a las OBLIGACIONES que preceden y las EXCLUSIONES que se muestran más adelante, Sanyo North America Corporation, División de Soluciones al Consumidor (SNA) garantiza este producto SANYO contra defectos en material y mano de obra durante los periodos de MANO DE OBRA y REPUESTOS que se especifican a continuación. SNA reparará o reemplazará (a su opción) el producto y cualquiera de sus partes que no cumplan con esta garantía. El periodo de garantía comienza en la fecha en que se compró o rentó el producto por primera vez al menudeo.

MANO DE OBRA	REPUESTOS	TUBO MAGNETRÓN (Únicamente el repuesto)
1 AÑO	1 AÑO	5 AÑOS

En el caso de producto comprado en Canadá: Visite ca.sanyo.com para obtener detalles de garantía actualizados.

EXCLUSIONES

Esta garantía no cubre (A) el ajuste de controles operados por el cliente como se explica en el manual de instrucciones correspondiente al modelo, o (B) la reparación de un producto cuyo número de serie esté alterado, mutilado o ausente.

Esta garantía no se aplica a la sonda de temperatura, la bandeja inferior, la repisa, la cubierta del agitador ni a ningún daño iniciado por chispas de fuego causadas por utilizar algo de metal dentro del horno, salvo por aquellos accesorios que aprueba SNA. Esta garantía no se aplica durante el desempaque, configuración, instalación o remoción del producto para su reparación o reinstalación después de ser reparado. Esta garantía no se aplica a los reemplazos de reparación que se necesiten para un uso que esté fuera del control de SNA, lo que incluye mas no se limita a una avería, defecto o falla causada o que sea resultado del servicio o repuestos no autorizados, mantenimiento inadecuado, operación contraria a las instrucciones provistas, accidentes durante el envío o tránsito, modificaciones o reparación por parte del usuario, abusos, mal uso, negligencia, accidentes, voltaje eléctrico incorrecto, fuego, inundación u otro caso fortuito, así como el uso y desgaste normales.

Lo que antecede es en lugar de todas las demás garantías y SNA no asume ni autoriza a ninguna persona a que asuma por éste una obligación o responsabilidad adicional.

LA DURACIÓN DE ALGUNA GARANTÍA QUE ESTÉ IMPLÍCITA POR LEY (INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD E IDONEIDAD) ESTÁ LIMITADA AL PLAZO DE VIGENCIA DE ESTA GARANTÍA. EN NINGÚN CASO SNA SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS Y PERJUICIOS ESPECIALES, INCIDENTALES O RESULTANTES QUE SURJAN DE LA PROPIEDAD O USO DE ESTE PRODUCTO, O DE ALGUNA DEMORA EN LA EJECUCIÓN DE SUS OBLIGACIONES DERIVADAS DE ESTA GARANTÍA DEBIDO A CAUSAS QUE ESTÉN FUERA DE SU CONTROL.

EN LOS ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ, ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS, RESPECTIVAMENTE, NO PERMITEN PONER UN LÍMITE EN EL TIEMPO QUE DURA UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS Y PERJUICIOS RESULTANTES, DE MANERA QUE ES POSIBLE QUE LAS LIMITACIONES Y EXCLUSIONES QUE PRECEDEN NO SE APLIQUEN A SU CASO.

LA PRESENTE GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE CUENTE CON OTROS DERECHOS, LOS CUALES VARIAN EN CADA ESTADO, PROVINCIA Y PAÍS.

Para su protección en caso de ocurrir robo o pérdida de este producto, sírvase llenar la información que se le pide a continuación y guárdela en sus archivos personales.

Modelo N.º _____ N.º de serie _____
(se localiza en la parte posterior o el lado inferior de la unidad)

Fecha de compra _____ Precio de compra _____

Lugar en donde efectuó la compra _____

**FOUR À MICRO-ONDES SANYO
GARANTIE LIMITÉE**

ENGAGEMENTS

Afin de bénéficier du service de garantie, l'appareil doit être livré et récupéré d'un Centre de service agréé de Sanyo aux frais de l'utilisateur, sauf stipulation expresse contraire de cette garantie. Les noms et adresses des Centres de service agréés de Sanyo peuvent être obtenus en appelant le numéro sans frais inscrit ci-dessous.

Pour connaître le fonctionnement de l'appareil et obtenir les coordonnées d'un Centre de service agréé ou d'un service d'assistance, appelez

INFORMATION CLIENTS : (États-Unis 1-800-421-5013) (Mexique 001-800-726-9775)

Jours ouvrables 7 h 30 – 17 h, Heure du Pacifique

(Canada 1-800-263-2244 -- Jours ouvrables 8 h 30 – 17 h Heure de l'Est)

LA PRÉSENTE GARANTIE EST VALIDE UNIQUEMENT POUR LES PRODUITS SANYO ACHETÉS OU LOUÉS ET UTILISÉS AU CANADA, AU MEXIQUE OU AUX ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE, EXCEPTION FAITE DE TOUS LES TERRITOIRES ET PROTECTORATS AMÉRICAINS. CETTE GARANTIE EST VALIDE UNIQUEMENT POUR LE PAYS DANS LEQUEL LE PRODUIT A ÉTÉ ACHÉTÉ. CETTE GARANTIE S'APPLIQUE À L'UTILISATEUR INITIAL ET NE S'APPLIQUE PAS AUX PRODUITS UTILISÉS À DES FINS INDUSTRIELLES, PROFESSIONNELLES OU COMMERCIALES. L'ACTE DE VENTE ORIGINAL DATE, LA FACTURE OU LE CONTRAT DE LOCATION DOIT ÊTRE SOUMIS AU CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ DE SANYO AU MOMENT OÙ LE SERVICE DE GARANTIE EST EXIGÉ. Pour l'entretien au Mexique, si aucun Centre de service n'est disponible dans la ville où le produit a été acheté, l'utilisateur doit envoyer le produit conformément aux instructions fournies par le réparateur agréé de SNA, dans le Centre de service le plus proche, en port payable à l'arrivée. Sous réserve des ENGAGEMENTS ci-dessus et des EXCLUSIONS ci-après, SANYO North America Corporation, Division des solutions pour le consommateur (SNA) garantit ce produit SANYO contre tout défaut de matériel et de fabrication pour les périodes spécifiées ci-dessous concernant la MAIN-D'ŒUVRE et les PIÈCES. La SNA réparera ou remplacera (à sa discrétion) le produit et n'importe laquelle de ses pièces qui ne se conforment pas à cette garantie. La période de garantie commence le jour de l'achat initial ou de la location au détail du produit.

MAIN-D'ŒUVRE	PIÈCES	TUBE MAGNÉTRON (Pièce uniquement)
1 AN	1 AN	5 ANS

Pour un produit acheté au Canada : Veuillez visiter le site ca.sanyo.com pour des informations actualisées sur la garantie.

EXCLUSIONS

La présente garantie ne couvre pas (A) le réglage des commandes actionnées par le client, tel qu'expliqué dans le manuel d'utilisation du modèle concerné ou (B) la réparation d'un produit dont le numéro de série a été modifié, déformé ou effacé.

Cette garantie ne s'applique pas à la sonde de température, l'étagère inférieure, la plaque, le couvercle de l'agitateur et tout dommage causé par un incendie provoqué par l'utilisation d'un objet métallique à l'intérieur du four, exception faite des accessoires approuvés par SNA. Cette garantie ne s'applique pas au déballage, au paramétrage, à l'installation, au déplacement de l'appareil pour réparation ou à sa réinstallation après réparation. Cette garantie ne s'applique pas à un remplacement de pièces consécutif à une utilisation qui ne dépend pas du contrôle de la SNA, y compris, mais sans limitation, un dysfonctionnement, un défaut ou une défaillance causés ou résultant d'un entretien ou d'un remplacement de pièces non autorisés, un entretien inadéquat, un fonctionnement contraire aux instructions fournies, des accidents de transport ou de transit, une modification ou réparation par l'utilisateur, un abus, un mauvais traitement, une négligence, un accident, une tension d'alimentation inappropriée, un incendie, des inondations ou autres catastrophes naturelles ou une usure normale.

La garantie qui précède remplace toute autre garantie et SNA n'assume ni n'autorise aucune partie à se prévaloir d'une autre obligation ou responsabilité.

LA DURÉE D'UNE GARANTIE QUI PEUT ÊTRE IMPLICITE PAR LA LOI (Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE ET D'ADÉQUATION) EST LIMITÉE AUX TERMES DE CETTE GARANTIE. SNA NE SERA EN AUCUN CAS RESPONSABLE POUR DES DOMMAGES PARTICULIERS, ACCESSOIRES OU INDIRECTS DÉCOULANT DE LA PROPRIÉTÉ OU DE L'UTILISATION DE CET APPAREIL OU POUR UN RETARD DANS LA PERFORMANCE DE SES ENGAGEMENTS DANS LE CADRE DE CETTE GARANTIE EN RAISON DE CAUSES INDÉPENDANTES DE SA VOLONTÉ.

AUX ÉTATS-UNIS ET AU CANADA, CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES, RESPECTIVEMENT, NE PERMETTENT PAS DE LIMITATION DE DURÉE DE GARANTIE IMPLICITE ET/OU NE PERMETTENT PAS D'EXCLUSION OU DE LIMITATION DE DOMMAGES INDIRECTS. LES LIMITATIONS ET EXCLUSIONS CI-DESSUS POURRAIENT NE PAS S'APPLIQUER À VOTRE CAS.

CETTE GARANTIE VOUS DONNE DES DROITS PRÉCIS. VOUS POUVEZ AVOIR D'AUTRES DROITS QUI VARIENT D'UN ÉTAT À UN AUTRE, D'UNE PROVINCE À UNE AUTRE ET D'UN PAYS À UN AUTRE.

Pour votre protection en cas de vol ou de perte de ce produit, nous vous prions de remplir les informations ci-dessous pour vos registres personnels.

N° du modèle _____

N° de série _____
(situé à l'arrière ou au bas de l'appareil)

Date d'achat _____

Prix d'achat _____

Lieu d'achat _____

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>