



INSTRUCTION MANUAL AND COOKING GUIDE

EM-Z2100GS

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-Z2100GS
Power Source:	AC 120 V, 60 Hz
Power Consumption:	1350W
Microwave Maximum Output:	900W
Grill Power Consumption:	1000W
Oven Capacity:	0.8 cu. ft.
Turntable Diameter:	11 ³ / ₁₆ "
Outside Dimensions: (w x h x d)	20" x 13 ¹ / ₄ " x 16 ¹¹ / ₁₆ "
Weight: Approx.	38 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
■ Microwave Time Cooking.....	12
■ Microwave Multistage Cooking.....	13
■ Auto Menu Cooking.....	14-17
■ Defrost.....	18
■ Defrosting Chart.....	19
■ Grill.....	19
■ Combination Cooking (Grill & Microwave).....	20
COOKING GUIDE	
■ Cooking Principles and Techniques.....	21
MAINTENANCE	
■ Troubleshooting.....	22
■ Questions and Answers.....	23
■ Cleaning.....	23
■ Warranty.....	24
ESPAÑOL	
■ OPERACION.....	25
■ GARANTÍA.....	39

SAFETY

SET UP

OPERATION

COOKING GUIDE

MAINTENANCE

ESPAÑOL

SAFETY

PROPER AND SAFE USE OF YOUR OVEN

- The oven must be level.
- 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 only the specified bag size when using Auto Menu Popcorn.
- 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.
- Liquids, such as beverages, that are heated in a microwave oven can overheat beyond their boiling point without any evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over or erupting. To prevent this occurrence, the following steps should be taken:
 - (a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
 - (b) Do not overheat.
 - (c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
 - (d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully 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

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

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 6.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - may explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook, or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
8. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on this appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use the product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like. Do not use outdoors.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surface of door and oven that come together when closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - (d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
17. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. 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. To reduce the risk of injury to persons:
 - (a) Do not overheat the liquid.
 - (b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 - (e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

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.

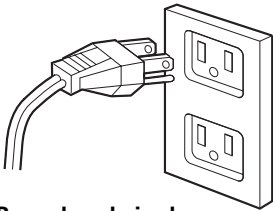


WARNING

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



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 serviceperson 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 TEST FOR MICROWAVE ONLY



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 "Cooking Utensils Guide and Materials to be avoided in microwave oven at all times."

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 (100%) 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.

COOKING UTENSILS GUIDE

COOKWARE	MICROWAVE COOKING	GRILL	COMBINATION COOKING
Glassware	Yes Heat-resistant glassware only. Make sure there is no metallic trim.	Yes Heat-resistant glassware only.	Yes Heat-resistant glassware only. Make sure there is no metallic trim.
Aluminum Foil and Foil Containers	No May be used for 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.	Yes	No
Dinnerware	Yes Heat-resistant only. Make sure there is no metallic trim.	Yes Heat-resistant only.	Yes Heat-resistant only.
Plastic Containers	Yes Heat-resistant only	No	No
Plastic Wrap	Yes Microwave-safe only	No	No
Paper Towels & Paper Plates	Yes Use with supervision for short-term cooking only. Do not use recycled paper products as they may contain metals and could ignite.	No	No
Metal Grill Rack	No	Yes	No
Wax Paper	Yes Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture.	No	No

Materials to be avoided in microwave oven at all times.**Utensils Remarks**

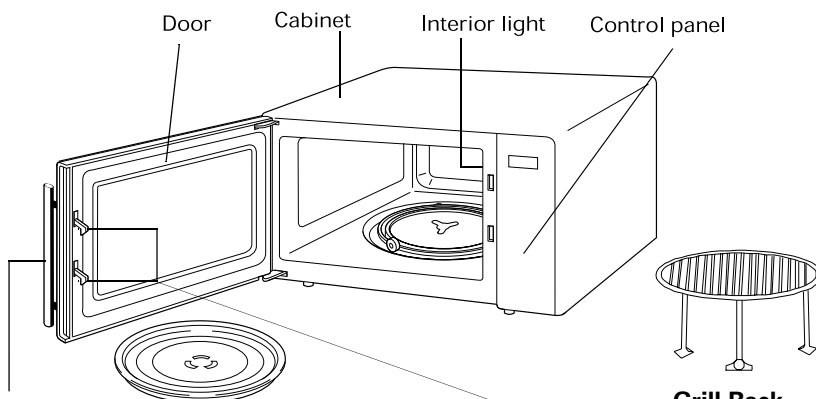
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam cups	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

SET UP

NAMES OF OVEN PARTS AND ACCESSORIES

Remove the oven and all materials from the carton and oven cavity. Your oven comes with the following accessories:

- | | |
|-------------------------|----------------------|
| 1 Turntable | 1 Instruction Manual |
| 1 Turntable roller rest | 1 Grill Rack |



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.

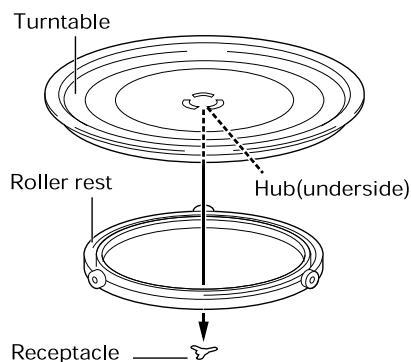
Door Safety Locks

Shuts off oven power if door is opened during operation.

Grill Rack

Use Grill Rack while using **GRILL** only.

TURNTABLE INSTALLATION



- **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.

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.

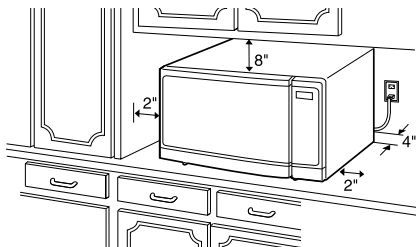
INSTALLATION

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.



Minimum clearances required between the oven and any adjacent walls are shown above.

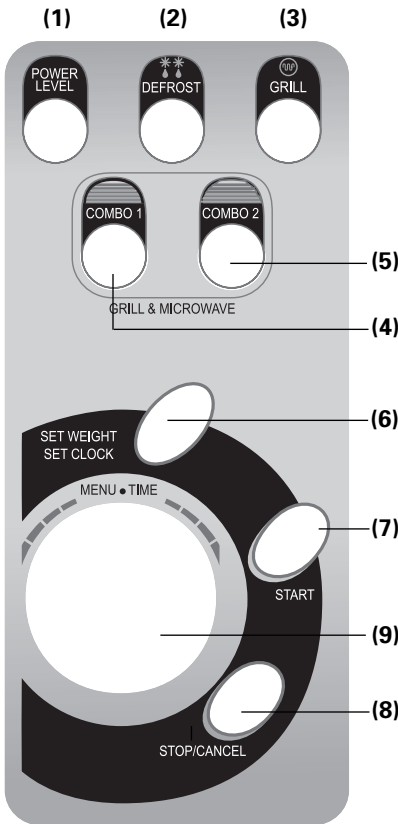
- Leave a minimum clearance of 8 inches above the oven.
 - Do not remove the legs from the bottom of the oven.
 - Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
 - Place the oven as far away from radios and TV's as possible. Operation of microwave oven may cause interference to your 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.

SET UP

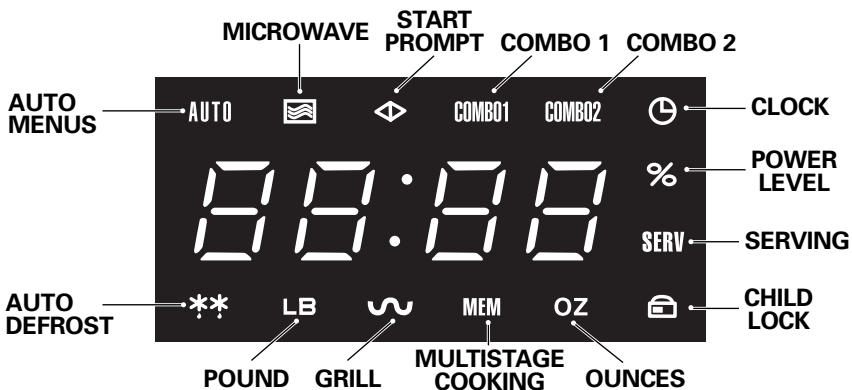
OPERATION

CONTROL PANEL AND FEATURES



- (1) **POWER LEVEL**
Use to set microwave power levels other than 100%.
- (2) **DEFROST**
Preprogrammed to defrost meat, poultry and fish.
- (3) **GRILL**
Use to cook and heat foods.
- (4) **COMBO 1**
Microwave 30% + Grill 70%.
- (5) **COMBO 2**
Microwave 55% + Grill 45%.
- (6) **SET WEIGHT / SET CLOCK**
Use to enter quantity or weight. Use to set the clock.
- (7) **START**
Press **START** after entry to start oven. Press **START** repeatedly for **QUICK START**.
- (8) **STOP/CANCEL**
Press once: Stops oven. Press twice: Stops oven and clears all settings.
- (9) **ROTARY DIAL**
Turn left to use **AUTO MENUS**. Turn right to set microwave cooking time. Turn right to enter quantity or weight after **SET WEIGHT** keypad is pressed.



DISPLAY




SETTING CLOCK

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

Example: To set 3 :15

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Press SET WEIGHT/SET CLOCK and hold for 3 seconds. Press again for 24 hour clock.	SET WEIGHT SET CLOCK
2	Enter the correct hour by turning the Rotary Dial.	
3	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
4	Enter the correct minute by turning the Rotary Dial.	
5	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	3:15


- 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 power resumes after a power interruption, reset the clock following the instructions above.
 - The  indicator light will flash while the clock is being set.
 - The clock is a 12 or 24-hour clock. Please set according to your preference.

OPERATION


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/Display
1	Press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds.  indicator lights.	STOP/CANCEL


To cancel:

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Press and hold STOP/CANCEL for 3 seconds.  indicator light turns off.	STOP/CANCEL

MICROWAVE TIME COOKING

This basic microwave cooking method allows you to cook food for a desired time. The oven can be programmed for up to 60 minutes 00 seconds. In addition to 100% (maximum power level), you can select different microwave power from 5 levels.

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

Step	Procedure	Keypad/Display										
1	Enter a cooking time in minutes and seconds by turning the Rotary Dial to the right.	20:00 										
2	Press POWER LEVEL to enter the desired power level. <table border="1" data-bbox="417 556 690 680"> <tbody> <tr> <td>Press once</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>Press three times</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Press four times</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Press five times</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	Press once	100%	Press twice	80%	Press three times	60%	Press four times	40%	Press five times	20%	POWER LEVEL (Press POWER LEVEL two times. 80% appears in display)
Press once	100%											
Press twice	80%											
Press three times	60%											
Press four times	40%											
Press five times	20%											
3	Press START .	START										

- Note:**
- If no power level is entered, the power level will always be 100%.
 - Cooking times from 10 seconds to 5:00 minutes are in 10-second intervals.
 - Cooking times from 5:00 minutes to 10:00 minutes are in 30-second intervals.
 - Cooking times from 10:00 minutes to 60:00 minutes are in 1-minute intervals.

MICROWAVE QUICK START

Press **START** and oven will start immediately. You can add time in 30-second intervals by repeatedly pressing **START**. The maximum time that can be set for **QUICK START** is 12 minutes.

AUTO REMINDER



1. The oven will beep 3 times and **END** appears in display.
2. As a reminder, the oven will continue to beep 3 times until the door is opened or **STOP/CANCEL** is pressed.

STOPPING THE OVEN WHILE IN OPERATION

1. You can stop the oven by pressing **STOP/CANCEL** once or by opening the door.
2. You can resume cooking by closing the door and pressing **START**.
3. Press **STOP/CANCEL** twice to stop the oven and clear all settings.

MICROWAVE 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/Display
1	Follow steps 1 and 2 for TIME COOKING for the first stage. (do not press START) Example: To cook for 10 minutes at 80% power level for first stage.	10:00  POWER LEVEL (Press POWER LEVEL two times. 80% appears in display)
2	Enter cooking time for second stage by turning Rotary Dial to the right. Example: To cook for 3 minutes at 20% power level for second stage.	3:00 
3	Press POWER LEVEL to enter desired power level for second stage.	POWER LEVEL (Press POWER LEVEL five times. 20% appears in display)
4	Press START .	START

Note: • After total time has elapsed, 3 beeps sound and END appears in display. Press **STOP/CANCEL** or open oven door to clear before starting another cooking function.

OPERATION

POWER LEVEL SETTING GUIDE

100%	• Cooking poultry, vegetables, and most casseroles. Boiling water.
80%	• Reheating precooked or prepared food quickly. • Cooking fish.
60%	• Cooking scrambled eggs. • Baking cakes.
40%	• Cooking less tender cuts of meat in liquid or slow-cooking dishes. • Completing the cooking cycle of less tender roasts.
20%	• Softening chocolate. • Clarifying butter. • Heating breads, rolls, pancakes, tacos, tortillas, French toast. • Manual defrosting.
0%	• Standing time.

AUTO MENU COOKING

The nine Auto Menus are preprogrammed to cook or reheat a variety of popular foods with a minimum number of steps.

Enter the desired **AUTO MENU** by turning the Rotary Dial to the left.


The **AUTO MENUS** allow you to cook several quantities or weights of food. After you select an **AUTO MENU**, press **SET WEIGHT/SET CLOCK** to enter quantity or weight.

Please see Auto Menu Cooking/ Reheating Guide for suggestions for food preparation on the following items.

AUTO MENU	FOOD	QUANTITY or WEIGHT
A 1	Beverage/Soup	1,2,3 servings
A 2	Popcorn	3.0 and 3.5-ounce bag size
A 3	Pizza Slices	1, 2, 3 slices
A 4	Potato	1, 2, 3, 4 potatoes
A 5	Auto Reheat	4 oz. – 2 lbs. 4 oz. (enter in 4 oz. increments)
A 6	Fish	8 oz. – 4 lbs. 8 oz. (enter in 8 oz. increments)
A 7	Chicken	8 oz. – 4 lbs. 8 oz. (enter in 8 oz. increments)
A 8	Beef	8 oz. – 4 lbs. 8 oz. (enter in 8 oz. increments)
A 9	Sausages	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 sausages


BEVERAGE/SOUP

1-3 servings beverage or soup.

Step	Procedure	Keypad/Display						
1	Enter A1 by turning Rotary Dial to the left.							
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK to enter desired quantity. <table border="1" data-bbox="422 1037 743 1119"> <tr> <td>Press once</td> <td>1 serving</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>2 servings</td> </tr> <tr> <td>Press three times</td> <td>3 servings</td> </tr> </table>	Press once	1 serving	Press twice	2 servings	Press three times	3 servings	SET WEIGHT SET CLOCK
Press once	1 serving							
Press twice	2 servings							
Press three times	3 servings							
3	Press START .	START						


POPCORN

3.0 or 3.5-ounce popcorn bag size.

Step	Procedure	Keypad/Display				
1	Enter A2 by turning Rotary Dial to the left.					
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK to enter desired quantity. <table border="1" data-bbox="466 1465 762 1528"> <tr> <td>Press once</td> <td>3 oz. bag</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>3.5 oz. bag</td> </tr> </table>	Press once	3 oz. bag	Press twice	3.5 oz. bag	SET WEIGHT SET CLOCK
Press once	3 oz. bag					
Press twice	3.5 oz. bag					
3	Press START .	START				


PIZZA SLICES

Reheating 1-3 pizza slices.

Step	Procedure	Keypad/Display						
1	Enter A3 by turning Rotary Dial to the left.							
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK to enter desired quantity. <table border="1" data-bbox="384 354 674 427"> <tr> <td>Press once</td> <td>1 slice</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>2 slices</td> </tr> <tr> <td>Press three times</td> <td>3 slices</td> </tr> </table>	Press once	1 slice	Press twice	2 slices	Press three times	3 slices	SET WEIGHT SET CLOCK
Press once	1 slice							
Press twice	2 slices							
Press three times	3 slices							
3	Press START .	START						



POTATO

1-4 medium size potatoes.

Step	Procedure	Keypad/Display								
1	Enter A4 by turning Rotary Dial to the left.									
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK to enter desired quantity. <table border="1" data-bbox="384 718 711 828"> <tr> <td>Press once</td> <td>1 potato</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>2 potatoes</td> </tr> <tr> <td>Press three times</td> <td>3 potatoes</td> </tr> <tr> <td>Press four times</td> <td>4 potatoes</td> </tr> </table>	Press once	1 potato	Press twice	2 potatoes	Press three times	3 potatoes	Press four times	4 potatoes	SET WEIGHT SET CLOCK
Press once	1 potato									
Press twice	2 potatoes									
Press three times	3 potatoes									
Press four times	4 potatoes									
3	Press START .	START								



OPERATION**AUTO REHEAT**

Reheat precooked foods from the refrigerator.

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Enter A5 by turning Rotary Dial to the left.	
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Enter weight of food by turning Rotary Dial to the right. Weight can be entered in 4 oz. increments.	
4	Press START .	START



FISH

8 oz. – 4 lbs. 8 oz. Fish

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Enter A6 by turning Rotary Dial to the left.	
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Enter weight of food by turning Rotary Dial to the right. Weight can be entered in 8 oz. increments.	
4	Press START .	START



CHICKEN

8 oz. – 4 lbs. 8 oz. chicken

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Enter A7 by turning Rotary Dial to the left.	
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Enter weight of food by turning Rotary Dial to the right. Weight can be entered in 8 oz. increments.	
4	Press START .	START


BEEF

8 oz. – 4 lbs. 8 oz. beef

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Enter A8 by turning Rotary Dial to the left.	
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Enter weight of food by turning Rotary Dial to the right. Weight can be entered in 8 oz. increments.	
4	Press START .	START

SAUSAGES

1-8 raw sausages.

Step	Procedure	Keypad/Display																
1	Enter A9 by turning Rotary Dial to the left.																	
2	Press SET WEIGHT/SET CLOCK to enter desired quantity. <table border="1" data-bbox="391 1157 732 1375" style="margin-left: 20px;"> <tr><td>Press once</td><td>1 sausage</td></tr> <tr><td>Press twice</td><td>2 sausages</td></tr> <tr><td>Press three times</td><td>3 sausages</td></tr> <tr><td>Press four times</td><td>4 sausages</td></tr> <tr><td>Press five times</td><td>5 sausages</td></tr> <tr><td>Press six times</td><td>6 sausages</td></tr> <tr><td>Press seven times</td><td>7 sausages</td></tr> <tr><td>Press eight times</td><td>8 sausages</td></tr> </table>	Press once	1 sausage	Press twice	2 sausages	Press three times	3 sausages	Press four times	4 sausages	Press five times	5 sausages	Press six times	6 sausages	Press seven times	7 sausages	Press eight times	8 sausages	SET WEIGHT SET CLOCK
Press once	1 sausage																	
Press twice	2 sausages																	
Press three times	3 sausages																	
Press four times	4 sausages																	
Press five times	5 sausages																	
Press six times	6 sausages																	
Press seven times	7 sausages																	
Press eight times	8 sausages																	
3	Press START .	START																

AUTO MENU COOKING/REHEATING GUIDE

Item	Special Notes	Starting Temp.
Beverage	Place cups, mugs, or bowls 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
Popcorn	Unfold the bag and place in oven according to package directions. Do not leave the oven unattended when popping popcorn. Pop only 1 popcorn bag at a time.	Room
Pizza Slices	Place cooked slices of pizza on paper towel or paper plates. Follow package instructions for cooking frozen pizza.	Refrigerated
Potato	Pierce skin with a fork. Place on plate or in heat-resistant cookware. Arrange in a circular pattern with heavier ends pointing toward the outer edge of turntable. Let stand approximately 10 minutes after cooking.	Room
Auto Reheat	Arrange food on plate and cover with plastic wrap. Allow to stand, covered, for a few minutes after reheating.	Refrigerated
Fish	Place raw fish on plate or in heat-resistant cookware. Cover with plastic wrap to avoid splattering. Allow to stand, covered, for a few minutes after cooking.	Uncooked
Chicken	Place raw poultry on plate or in heat-resistant cookware. Allow to stand, covered, for a few minutes after cooking.	Uncooked
Beef	Place raw beef on plate or in heat-resistant cookware. Allow to stand, covered, for a few minutes after cooking.	Uncooked
Sausages	Place raw sausages on plate or in heat-resistant cookware. Allow to stand, covered, for a few minutes after cooking.	Uncooked


OPERATION

DEFROST

DEFROST allows you to easily defrost meats, fish and poultry by eliminating guesswork in determining defrosting time. Follow the steps below for easy defrosting.

Procedure	Display	Food	Minimum and Maximum weight
Press DEFROST once	d 1	Meat	2 oz. – 5 lbs. (enter in 2 oz. increments)
Press DEFROST twice	d 2	Poultry	2 oz. – 6 lbs. (enter in 2 oz. increments)
Press DEFROST three times	d 3	Fish	2 oz. – 2 lbs. (enter in 2 oz. increments)

Example: To defrost 2.5 lb. of chicken:

Step	Procedure	Keypad/Display																				
1	Press DEFROST to enter food category. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Press once</td> <td>d 1</td> <td>Meat</td> </tr> <tr> <td>Press twice</td> <td>d 2</td> <td>Poultry</td> </tr> <tr> <td>Press three times</td> <td>d 3</td> <td>Fish</td> </tr> </table>	Press once	d 1	Meat	Press twice	d 2	Poultry	Press three times	d 3	Fish	DEFROST (Press DEFROST twice for chicken.)											
Press once	d 1	Meat																				
Press twice	d 2	Poultry																				
Press three times	d 3	Fish																				
2	Enter weight by turning Rotary Dial to the right. <ul style="list-style-type: none"> • See above chart for minimum and maximum weights for each food category. • Weight must be entered in pounds and ounces. If you know the weight in decimal pounds only, change it to ounces using chart below. <p>Converting Decimal Pounds to Ounces:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Decimal Pound</th> <th>Ounces</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Less than .06</td> <td>00</td> </tr> <tr> <td>.06 to .18</td> <td>02</td> </tr> <tr> <td>.19 to .31</td> <td>04</td> </tr> <tr> <td>.32 to .43</td> <td>06</td> </tr> <tr> <td>.44 to .56</td> <td>08</td> </tr> <tr> <td>.57 to .69</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>.70 to .81</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>.82 to .94</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>More than .94</td> <td>Enter next pound</td> </tr> </tbody> </table>	Decimal Pound	Ounces	Less than .06	00	.06 to .18	02	.19 to .31	04	.32 to .43	06	.44 to .56	08	.57 to .69	10	.70 to .81	12	.82 to .94	14	More than .94	Enter next pound	2 0 8 
Decimal Pound	Ounces																					
Less than .06	00																					
.06 to .18	02																					
.19 to .31	04																					
.32 to .43	06																					
.44 to .56	08																					
.57 to .69	10																					
.70 to .81	12																					
.82 to .94	14																					
More than .94	Enter next pound																					
3	Press START .	START																				

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
Meat		
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
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

OPERATION

GRILL

The **GRILL** allows you to cook and heat foods. Use **GRILL** for kabobs, hot dogs, nachos, etc. You may enter a cooking time up to 60 minutes.

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Press GRILL .	GRILL
2	Enter a cooking time in minutes and seconds by turning the Rotary Dial to the right.	
3	Press START .	START

- Note:**
- Do not remove turntable while using **GRILL**.
 - Food may be placed directly on Grill Rack for faster cooking.
 - Foods may also be cooked in heat-resistant cookware.
 - For better results, some foods should be turned over halfway through cooking time.

⚠ Caution!


The oven cavity, door, turntable, Grill Rack and cookware may become very hot. To prevent burns, use oven mitts when removing food, Grill Rack or cookware from oven.

COMBINATION COOKING (GRILL & MICROWAVE)

COMBO 1 uses a combination of 30% microwave and 70% grill. **COMBO 2** uses a combination of 55% microwave and 45% grill.

COMBO 1

Use **COMBO 1** for cooking foods such as chicken, frozen foods, scalloped potatoes, etc. You may enter a cooking time up to 60 minutes.

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Press COMBO 1 .	COMBO 1
2	Enter a cooking time in minutes and seconds by turning the Rotary Dial to the right.	
3	Press START .	START


- Note:**
- Do not remove turntable while using **COMBO 1**.
 - Foods may be cooked in heat-resistant cookware.
 - For better results, some foods should be turned over halfway through cooking time.

⚠ Caution!

The oven cavity, door, turntable and cookware may become very hot. To prevent burns, use oven mitts when removing food or cookware from oven.

COMBO 2

Use **COMBO 2** for cooking foods such as steaks, hamburgers, baked potatoes, etc. You may enter a cooking time up to 60 minutes.

Step	Procedure	Keypad/Display
1	Press COMBO 2 .	COMBO 2
2	Enter a cooking time in minutes and seconds by turning the Rotary Dial to the right.	
3	Press START .	START

- Note:**
- Do not remove turntable while using **COMBO 2**.
 - Foods may be cooked in heat-resistant cookware.
 - For better results, some foods should be turned over halfway through cooking time.

⚠ Caution!

The oven cavity, door, turntable and cookware may become very hot. To prevent burns, use oven mitts when removing food or cookware from oven.

MICROWAVE ONLY 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 (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** 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/CANCEL**, 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 in 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/CANCEL** to clear any entries that might have been entered accidentally while cleaning the panel.

SANYO MICROWAVE OVEN LIMITED WARRANTY**MODEL
EM-Z2100GS****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 or problem resolution, call
CUSTOMER INFORMATION 1-800-421-5013 Weekdays 8:00 AM - 5:00 PM Pacific Time
 For accessories and/or parts not available from an authorized dealer, call
PARTS ORDER INFORMATION 1-800-726-9662
 Weekdays 8:00 AM - 5:00 PM 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 below, 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 at retail.

LABOR	PARTS
1 YEAR	1 YEAR

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.

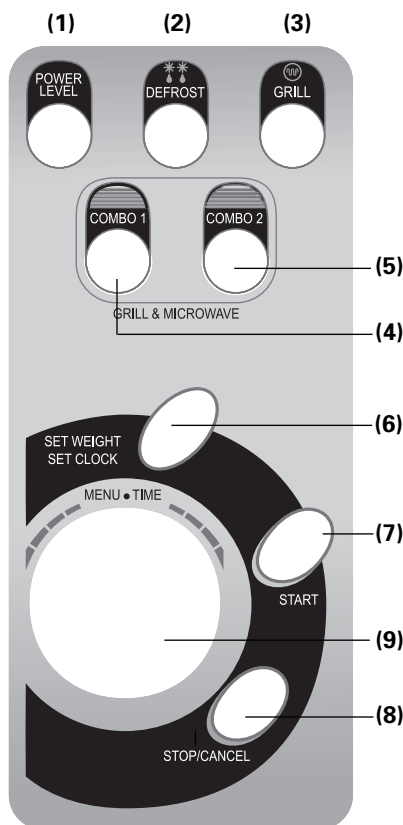
This warranty does not apply to repairs or replacements necessitated by any cause beyond the control of SFC including, but not limited to, any malfunction, defect or failure caused by or resulting from unauthorized service or parts, improper maintenance, operation contrary to furnished instructions, 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.

OPERACIÓN

PANEL DE CONTROLES Y CARACTERÍSTICAS



- (1) **NIVEL DE POTENCIA**
Utilice para seleccionar los niveles de potencia con la excepción de 100%.
- (2) **DESCONGELACIÓN**
Preprogramada para descongelar carne, aves, y pescado.
- (3) **PARRILLA**
Utilice para cocinar y dorar los alimentos.
- (4) **COMBO 1**
Una función de cocción combinada de 30% por microondas y de 70% calentamiento por grill.
- (5) **COMBO 2**
Una función de cocción combinada de 55% por microondas y de 45% calentamiento por grill.
- (6) **AJUSTE DEL PESO**
AJUSTE DEL RELOJ
Utilice para seleccionar la cantidad o peso del alimento. Utilice para fijar el reloj.
- (7) **INICIO**
Oprima **START** y el microondas comienza a operar. Oprima **START** con repetición para la función de **QUICK START (INICIO RÁPIDO)**.
- (8) **PARAR/ BORRAR**
Oprima una vez: Para el horno.
Oprima dos veces: Para el horno y borra todos los ajustes.
- (9) **RUEDA GIRATORIA**
Gire a la izquierda para usar Los **MENÚS AUTOMÁTICOS**. Gire a la derecha para fijar el tiempo de cocción. Gire a la derecha para seleccionar la cantidad o peso después del botón **SET WEIGHT (AJUSTE DEL PESO)** está presionada.



PANTALLA




AJUSTE DEL RELOJ

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

Ejemplo: Para ajustar las 3:15


Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK y mantenga presionado por 3 segundos. Presione otra vez para que el reloj esté en formato de 24 horas.	SET WEIGHT SET CLOCK
2	Entre la hora correcta girando la rueda giratoria.	
3	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
4	Entre el minuto correcto girando la rueda giratoria.	
5	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	3:15

- 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 la potencia se reinicia después de una interrupción de energía eléctrica, tendrá que reprogramar el reloj según las instrucciones antedichas.
 - La luz del indicador  parpadeará mientras que se fija el reloj.
 - Los números del reloj están en formato de 12 ó 24 horas. Por favor, ajuste según su preferencia.


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 ajustar:

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima y mantenga presionado STOP/CANCEL por 3 segundos.  indicador se iluminará.	STOP/CANCEL


Para cancelar:

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima y mantenga presionado STOP/CANCEL por 3 segundos.  indicador se apagará.	STOP/CANCEL

TIEMPO DE COCCIÓN PARA HORNO DE MICROONDAS

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 60 minutos y 00 segundos. Además del nivel de potencia **100%** (nivel de potencia máxima), podrá seleccionar otra potencia de microondas entre 5 niveles.

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

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla										
1	Introduzca el tiempo de cocción en minutos y segundos girando la rueda giratoria a la derecha.	20:00 										
2	Oprima POWER LEVEL para seleccionar el nivel de potencia que usted desee. <table border="1" data-bbox="406 596 706 724"> <tbody> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>100%</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>80%</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Oprima cuatro veces</td> <td>40%</td> </tr> <tr> <td>Oprima cinco veces</td> <td>20%</td> </tr> </tbody> </table>	Oprima una vez	100%	Oprima dos veces	80%	Oprima tres veces	60%	Oprima cuatro veces	40%	Oprima cinco veces	20%	POWER LEVEL (Oprima POWER LEVEL dos veces. 80% aparecerá en la pantalla)
Oprima una vez	100%											
Oprima dos veces	80%											
Oprima tres veces	60%											
Oprima cuatro veces	40%											
Oprima cinco veces	20%											
3	Oprima START .	START										

- Nota:**
- Si no se introduce ningún nivel de potencia, el nivel de potencia será siempre 100%.
 - Los tiempos de cocción de 10 segundos a 5:00 minutos están en intervalos de 10 segundos.
 - Los tiempos de cocción de 5:00 minutos a 10:00 minutos están en intervalos de 30 segundos.
 - Los tiempos de cocción de 10:00 minutos a 60:00 minutos están en intervalos de 1 minuto.

INICIO RÁPIDO PARA HORNO DE MICROONDAS

Oprima **START** y el microondas comienza a operar inmediatamente. Si oprime el **START** puede agregar tiempo en intervalos de 30 segundos. El tiempo máximo que se puede ajustar para la función de **QUICK START** es por 12 minutos.

RECORDATORIO AUTOMÁTICO



1. El horno emitirá un timbre 3 veces y la pantalla mostrará "END."
2. Como un recordatorio, el horno continuará emitiendo un timbre 3 veces hasta que la puerta esté abierta ó el botón **STOP/CANCEL** esté presionado.

PARANDO EL HORNO MIENTRAS QUE EN LA OPERACIÓN

1. Se puede parar el horno de microondas oprimiendo **STOP/CANCEL** o abriendo la puerta del mismo.
2. Puede reanudarse la cocción cerrando la puerta y oprimiendo **START**.
3. Oprima **STOP/CANCEL** dos veces para parar el horno y borrar todos los ajustes.

COCCIÓN EN MÚLTIPLES ETAPAS PARA HORNO DE MICROONDAS

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

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Siga los pasos 1 y 2 para TIME COOKING para la primera etapa. (no presione START) Ejemplo: Para cocinar a un nivel de potencia del 80% por 10 minutos para la primera etapa.	10:00  POWER LEVEL (Oprima POWER LEVEL dos veces. 80% aparecerá en la pantalla)
2	Introduzca el tiempo de cocción para la segunda etapa girando la rueda giratoria a la derecha. Ejemplo: Para cocinar durante la segunda etapa a un nivel de potencia del 20% del máximo durante 3 minutos.	3:00 
3	Oprima POWER LEVEL para seleccionar el nivel de potencia que usted desee.	POWER LEVEL (Oprima POWER LEVEL cinco vez. 20% aparecerá en la pantalla)
4	Oprima START .	START

Note: • Cuando haya transcurrido el tiempo total sonarán 3 pitidos y aparecerá **END** en la pantalla. Oprima **STOP/CANCEL** 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.
80%	• Recalentamiento de comidas preparadas o comidas rápidamente preparadas. • Cocinado de pescados.
60%	• Cocinar huevos revueltos. • Cocinar pasteles.
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.
20%	• Ablandar chocolate. • Clarificar manteca. • Calentar panes, tortas, tacos, tortillas y pan francés. • Descongelar manualmente.
0%	• Tiempo de reposo.

COCCIÓN POR MENÚ AUTOMÁTICO

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


Introduzca el **MENÚ AUTOMÁTICO** que usted desee girando la rueda giratoria a la izquierda. Los **MENÚS AUTOMÁTICOS** le permiten cocinar varias cantidades o pesos de alimentos. Después de seleccionar uno de los **MENÚS AUTOMÁTICOS**, oprima **SET WEIGHT/SET CLOCK** para introducir la cantidad o peso.

Refiérase a Guía de Cocción por Menú Automático/Recalentar para encontrar sugerencias para la preparación de los siguientes productos.

MENÚ AUTOMÁTICO	ALIMENTOS	CANTIDAD o PESO
A 1	Bebida/Sopa	1,2,3 porciones
A 2	Palomitas de Maíz	Una bolsa de 3.0 y 3.5 onzas en tamaño
A 3	Tajada de Pizza	1, 2, 3 tajadas
A 4	Papa	1, 2, 3, 4 papas
A 5	Recalentar Automática	4 onzas - 2 libras. 4 onzas. (introduzca en incrementos de 4 onzas)
A 6	Pescado	8 onzas - 2 libras. 8 onzas. (introduzca en incrementos de 8 onzas)
A 7	Aves	8 onzas - 2 libras. 8 onzas. (introduzca en incrementos de 8 onzas)
A 8	Carne	8 onzas - 2 libras. 8 onzas. (introduzca en incrementos de 8 onzas)
A 9	Salchichas	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 salchichas


BEBIDAS/SOPA

1-3 porciones de bebidas o sopa.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla						
1	Seleccione A 1 girando la rueda giratoria a la izquierda.							
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK para seleccionar la cantidad que usted desee. <table border="1" data-bbox="441 1119 787 1210"> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>1 porcion</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>2 porciones</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>3 porciones</td> </tr> </table>	Oprima una vez	1 porcion	Oprima dos veces	2 porciones	Oprima tres veces	3 porciones	SET WEIGHT SET CLOCK
Oprima una vez	1 porcion							
Oprima dos veces	2 porciones							
Oprima tres veces	3 porciones							
3	Oprima START .	START						


PALOMITAS DE MAÍZ

Una bolsa de 3.0 y 3.5 onzas en tamaño.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla				
1	Seleccione A2 girando la rueda giratoria a la izquierda.					
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK para seleccionar la cantidad que usted desee. <table border="1" data-bbox="289 1537 762 1610"> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>una bolsa de 3 onzas</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>una bolsa de 3.5 onzas</td> </tr> </table>	Oprima una vez	una bolsa de 3 onzas	Oprima dos veces	una bolsa de 3.5 onzas	SET WEIGHT SET CLOCK
Oprima una vez	una bolsa de 3 onzas					
Oprima dos veces	una bolsa de 3.5 onzas					
3	Oprima START .	START				


TAJADAS DE PIZZA

Para recalentar 1-3 tajadas de pizza.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla						
1	Seleccione A3 girando la rueda giratoria a la izquierda.							
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK para seleccionar la cantidad que usted desee. <table border="1" data-bbox="447 345 768 427"> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>1 tajada</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>2 tajadas</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>3 tajadas</td> </tr> </table>	Oprima una vez	1 tajada	Oprima dos veces	2 tajadas	Oprima tres veces	3 tajadas	SET WEIGHT SET CLOCK
Oprima una vez	1 tajada							
Oprima dos veces	2 tajadas							
Oprima tres veces	3 tajadas							
3	Oprima START .	START						



PAPAS

1-4 papas del tamaño medio.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla								
1	Seleccione A4 girando la rueda giratoria a la izquierda.									
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK para seleccionar la cantidad que usted desee. <table border="1" data-bbox="447 718 768 828"> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>1 papa</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>2 papas</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>3 papas</td> </tr> <tr> <td>Oprima cuatro veces</td> <td>4 papas</td> </tr> </table>	Oprima una vez	1 papa	Oprima dos veces	2 papas	Oprima tres veces	3 papas	Oprima cuatro veces	4 papas	SET WEIGHT SET CLOCK
Oprima una vez	1 papa									
Oprima dos veces	2 papas									
Oprima tres veces	3 papas									
Oprima cuatro veces	4 papas									
3	Oprima START .	START								



RECALENTAR AUTOMÁTICA

Para recalentar los alimentos precocidos de la refrigeradora.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Seleccione A5 girando la rueda giratoria a la izquierda.	
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Introduzca el peso del alimento girando la rueda giratoria a la derecha. Se puede seleccionar el peso en incrementos de 4 onzas.	
4	Oprima START .	START



PESCADO

8 onzas – 4 libras. 8 onzas de Pescado

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Seleccione A6 girando la rueda giratoria a la izquierda.	
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Introduzca el peso del alimento girando la rueda giratoria a la derecha. Se puede seleccionar el peso en incrementos de 8 onzas.	
4	Oprima START .	START



POLLO

8 onzas – 4 libras. 8 onzas de Pollo

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Seleccione A7 girando la rueda giratoria a la izquierda.	
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Introduzca el peso del alimento girando la rueda giratoria a la derecha. Se puede seleccionar el peso en incrementos de 8 onzas.	
4	Oprima START .	START


CARNES

8 onzas – 4 libras. 8 onzas de Carne

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Seleccione A7 girando la rueda giratoria a la izquierda.	
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK .	SET WEIGHT SET CLOCK
3	Introduzca el peso del alimento girando la rueda giratoria a la derecha. Se puede seleccionar el peso en incrementos de 8 onzas.	
4	Oprima START .	START

SALCHICHAS

1-8 salchichas frescas.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla																
1	Seleccione A9 girando la rueda giratoria a la izquierda.																	
2	Oprima SET WEIGHT/SET CLOCK para seleccionar la cantidad que usted desee. <table border="1" data-bbox="441 1155 800 1374"> <tbody> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>1 salchicha</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>2 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>3 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima cuatro veces</td> <td>4 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima cinco veces</td> <td>5 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima seis veces</td> <td>6 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima siete veces</td> <td>7 salchichas</td> </tr> <tr> <td>Oprima ocho veces</td> <td>8 salchichas</td> </tr> </tbody> </table>	Oprima una vez	1 salchicha	Oprima dos veces	2 salchichas	Oprima tres veces	3 salchichas	Oprima cuatro veces	4 salchichas	Oprima cinco veces	5 salchichas	Oprima seis veces	6 salchichas	Oprima siete veces	7 salchichas	Oprima ocho veces	8 salchichas	SET WEIGHT SET CLOCK
Oprima una vez	1 salchicha																	
Oprima dos veces	2 salchichas																	
Oprima tres veces	3 salchichas																	
Oprima cuatro veces	4 salchichas																	
Oprima cinco veces	5 salchichas																	
Oprima seis veces	6 salchichas																	
Oprima siete veces	7 salchichas																	
Oprima ocho veces	8 salchichas																	
3	Oprima START .	START																

GUÍA DE COCCIÓN POR MENÚ AUTOMÁTICO/RECALENTAR

Alimento	Notas Especiales	Temperatura Inicial
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
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. Use 1 sola bolsa a la vez.	Ambiente
Pizza	Coloque las porciones de pizza sobre toallas de papel o platos de cartón. Para procesar pizza congelada siga las instrucciones del envoltorio.	Refrigerado
Papas	Pinche la piel con un tenedor. Coloque en un plato o en una cacerola adecuada para horno de microondas. 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
Recalentar Automática	Disponga el alimento sobre el plato y cubra con la envoltura plástica. Deje reposar, sin destapar, un par de minutos luego de recalentar.	Refrigerado
Pescado	Coloque el pescado crudo en un plato o en una cacerola adecuada para horno de microondas. Cubra las porciones con cubierta de plástico para evitar de salpicar. Deje de reposar, cubierto, por un rato después de la cocción.	Sin cocer
Pollo	Coloque las aves crudas en un plato o en una cacerola adecuada para horno de microondas. Deje de reposar, cubierto, por un rato después de la cocción.	Sin cocer
Carne	Coloque la carne cruda en un plato o en una cacerola adecuada para horno de microondas. Deje de reposar, cubierto, por un rato después de la cocción.	Sin cocer
Salchicha	Coloque las salchichas crudas en un plato o en una cacerola adecuada para horno de microondas. Deje de reposar, cubierto, por un rato después de la cocción.	Sin cocer

DESCONGELACIÓN

La función de **DEFROST** le permite descongelar carnes, pescado y pollo fácilmente eliminando la conjetura en determinar el tiempo de descongelación. Léase los pasos siguientes para el descongelamiento fácil.

Procedimiento	Pantalla	Alimentos	El Mínimo y Máximo de Peso
Oprima DEFROST una vez	d 1	Carne	2 onzas – 5 libras (introduzca en incrementos de 2 onzas)
Oprima DEFROST dos veces	d 2	Pollo	2 onzas – 6 libras (introduzca en incrementos de 2 onzas)
Oprima DEFROST tres veces	d 3	Pescado	2 onzas – 2 libras (introduzca en incrementos de 2 onzas)

Ejemplo: Para descongelar una ave de 2.5 libras:

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla																				
1	Oprima DEFROST para seleccionar el tipo de alimento. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>Oprima una vez</td> <td>d 1</td> <td>Carne</td> </tr> <tr> <td>Oprima dos veces</td> <td>d 2</td> <td>Pollo</td> </tr> <tr> <td>Oprima tres veces</td> <td>d 3</td> <td>Pescado</td> </tr> </table>	Oprima una vez	d 1	Carne	Oprima dos veces	d 2	Pollo	Oprima tres veces	d 3	Pescado	DEFROST (Oprima DEFROST dos veces para pollo.)											
Oprima una vez	d 1	Carne																				
Oprima dos veces	d 2	Pollo																				
Oprima tres veces	d 3	Pescado																				
2	Introduzca el peso girando la rueda giratoria a la derecha. <ul style="list-style-type: none"> • Utilice la guía para elegir el mínimo y máximo de peso para cada tipo de alimento. • El peso deberá ser seleccionado en libras e onzas. Si usted sabe el peso en libras decimales solamente, cámbielo a las onzas utilizando la guía abajo. <p>Gráfica de conversión:</p> <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Libra decimal</th> <th>Onzas</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Menos que .06</td> <td>00</td> </tr> <tr> <td>.06 para .18</td> <td>02</td> </tr> <tr> <td>.19 para .31</td> <td>04</td> </tr> <tr> <td>.32 para .43</td> <td>06</td> </tr> <tr> <td>.44 para .56</td> <td>08</td> </tr> <tr> <td>.57 para .69</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>.70 para .81</td> <td>12</td> </tr> <tr> <td>.82 para .94</td> <td>14</td> </tr> <tr> <td>Mas que .94</td> <td>Introduzca la próxima libra</td> </tr> </tbody> </table>	Libra decimal	Onzas	Menos que .06	00	.06 para .18	02	.19 para .31	04	.32 para .43	06	.44 para .56	08	.57 para .69	10	.70 para .81	12	.82 para .94	14	Mas que .94	Introduzca la próxima libra	<div style="text-align: center;"> 2 0 8  </div>
Libra decimal	Onzas																					
Menos que .06	00																					
.06 para .18	02																					
.19 para .31	04																					
.32 para .43	06																					
.44 para .56	08																					
.57 para .69	10																					
.70 para .81	12																					
.82 para .94	14																					
Mas que .94	Introduzca la próxima libra																					
3	Oprima START .	START																				

Técnicas de Descongelación:


- Remueva la cubierta de plástico, o papel aluminio. Coloque el alimento en una cacerola adecuada para horno de microondas.
- Para evitar que las partes y los bordes finos de los alimentos se lleguen a sobrecocer o cocinen antes que el centro del alimento se descongele, deberán ser cubiertos con los pedazos pequeños de papel aluminio.
- Algunos alimentos todavía pueden estar helados en el centro. La **DEFROSTING CHART** mostrará cuales tiempos de reposo son los recomendados para el alimento que está completamente descongelando.

GRÁFICA DE DESCONGELACIÓN

Producto	Durante la descongelación	Tiempo de reposo
Carne		
Carne Molida	Dé la vuelta. Saque las partes descongeladas.	5-10 minutos
Hígado	Escurrir el líquido. 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
Pollo		
Pollo entero	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fría después de descongelar.	15-30 minutos
Piezas	Separe las partes y dé la vuelta	10-15 minutos
Pollo con maíz	Dé la vuelta. Cubre con aluminio. Enjuague con agua fría después de descongelar.	15-30 minutos
Pescados		
Cangrejo, Camarón	Separe los trozos.	5-10 minutos
Filetes de pescado	Dé la vuelta. Redistribuya. Enjuague con agua fría después de descongelar.	5-10 minutos
Bistecs	Dé la vuelta.	5-10 minutos
Venera	Separe los trozos. Saque los pescados descongelados.	5-10 minutos

COCCIÓN A LA PARRILLA (GRILL)

Con la función de cocción por **GRILL** usted puede cocinar y dorar alimentos. Utilice el **GRILL** para hacer kebobs, salchichas, nachos, etc. Puede seleccionar un tiempo de cocción hasta 60 minutos.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima GRILL .	GRILL
2	Introduzca el tiempo de cocción en minutos y segundos girando la rueda giratoria a la derecha.	
3	Oprima START .	START

- Nota:**
- No quite la bandeja giratoria mientras que usa **GRILL**.
 - Los alimentos pueden ser colocados directamente encima de la parrilla doradora para la cocción más rápida.
 - Los alimentos también pueden ser cocinados en una cacerola adecuada para horno de microondas.
 - Para mejores resultados, algunos alimentos deberán ser volteados a mitad de tiempo de la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN!


El interior del horno, la puerta, la bandeja giratoria, y la parrilla doradora podrán estar calientes. Para evitar quemaduras, utilice las guantes para el horno para quitar el alimento, la parrilla doradora, o cacerolas del horno.

COCIMIENTO POR COMBINACIÓN (GRILL & HORNO DE MICROONDAS)

COMBO 1 usa una combinación de 30% por microondas y 70% por calentamiento por grill. **COMBO 2** usa una combinación de 55% por microondas y 45% por calentamiento por grill.

COMBO 1

Utilice **COMBO 1** para la cocción de alimentos como aves, alimentos congelados, papas scalloped, etc. Puede seleccionar un tiempo de cocción hasta 60 minutos.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima COMBO 1 .	COMBO 1
2	Introduzca el tiempo de cocción en minutos y segundos girando la rueda giratoria a la derecha.	
3	Oprima START .	START


- Nota:**
- No quite la bandeja giratoria mientras que usa **COMBO 1**.
 - Los alimentos pueden ser cocinados en una cacerola adecuada para horno de microondas.
 - Para mejores resultados, algunos alimentos deberán ser volteados a mitad de tiempo de la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN!

El interior del horno, la puerta, la bandeja giratoria y la cacerola podrán estar calientes. Para evitar quemaduras, utilice las guantes para el horno para remover el alimento o cacerolas del horno.

COMBO 2

Utilice **COMBO 2** para la cocción de alimentos como bistec, hamburguesas, papas horneadas, etc. Puede seleccionar un tiempo de cocción hasta 60 minutos.

Paso	Procedimiento	Teclado/Pantalla
1	Oprima COMBO 2 .	COMBO 2
2	Introduzca el tiempo de cocción en minutos y segundos girando la rueda giratoria a la derecha.	
3	Oprima START .	START

- Nota:**
- No quite la bandeja giratoria mientras que usa **COMBO 2**.
 - Los alimentos pueden ser cocinados en una cacerola adecuada para horno de microondas.
 - Para mejores resultados, algunos alimentos deberán ser volteados a mitad de tiempo de la cocción.

⚠ PRECAUCIÓN!

El interior del horno, la puerta, la bandeja giratoria y la cacerola podrán estar calientes. Para evitar quemaduras, utilice las guantes para el horno para remover el alimento o cacerolas del horno.

GUÍA DE COCINA PARA HORNO DE MICROONDAS SOLAMENTE

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 despareja	<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 (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**.
- 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/CANCEL**, 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/CANCEL** para borrar cualquier parámetro de cocción que pudiese haber sido ingresado accidentalmente mientras se limpiaba el mismo.

GARANTÍA LIMITADA DEL HORNO DE MICROONDAS SANYO**MODELO
EM-Z2100GS****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 operación del producto, consultas sobre centros de servicio autorizados, asistencia de servicio o solución de problemas, llame a **INFORMACIÓN DE CLIENTES 1-800-421-5013 Días laborales de 8:00 AM a 5:00 PM hora del Pacífico**
Para accesorios y/o piezas no disponibles en el centro del distribuidor autorizado, llame a **INFORMACIÓN SOBRE PEDIDOS DE PIEZAS 1-800-726-9662**
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

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, INCIDENTALES, 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.

ESPAÑOL

QUICK REFERENCE

CLOCK

1. Press **SET WEIGHT/SET CLOCK** and hold for 3 seconds.
 2. Enter correct hour by turning Rotary Dial.
 3. Press **SET WEIGHT/SET CLOCK**.
 4. Enter correct minutes by turning Rotary Dial.
 5. Press **SET WEIGHT/SET CLOCK**.
-

CHILD LOCK-OUT

To set:

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

To cancel:

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

MICROWAVE TIME COOKING

1. Enter cooking time by turning Rotary Dial to the right.
 2. Press **POWER LEVEL** to enter desired power level.
 3. Press **START**.
-

MICROWAVE QUICK START

1. Press **START** and oven will start immediately.
 2. Repeatedly press **START** to add cooking time up to 12 minutes.
-

AUTO MENU

1. Select **AUTO MENU** 1-9 by turning Rotary Dial to the left.
 2. Press **SET WEIGHT/SET CLOCK**.
 3. Enter quantity or weight.
 4. Press **START**.
-

DEFROST

1. Press **DEFROST**.
Press once: Meat
Press twice: Poultry
Press 3 times: Fish
 2. Enter weight by turning Rotary Dial to the right.
 3. Press **START**.
-

GRILL

1. Press **GRILL**.
 2. Enter cooking time by turning Rotary Dial to the right.
 3. Press **START**.
-

COMBO 1

1. Press **COMBO 1**.
 2. Enter cooking time by turning Rotary Dial to the right.
 3. Press **START**.
-

COMBO 2

1. Press **COMBO 2**.
 2. Enter cooking time by turning Rotary Dial to the right.
 3. Press **START**.
-

The Sanyo logo features the word "SANYO" in a bold, sans-serif font. The letter "Y" is stylized with multiple vertical lines passing through it, creating a sense of motion or depth.

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>