



800W MICROWAVE OVEN AND 1000W GRILL

OWNER'S MANUAL

MWRG0901BK/RD/W

Visit our web site at "www.emersonradio.com"

UNAUTHORIZED MODIFICATIONS TO THIS DEVICE COULD VOID MANUFACTURER'S WARRANTY.

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. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- (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.
- (e) For more safety tips, visit following FDA website:
<https://www.fda.gov/consumers/consumer-updates/5-tips-using-your-microwave-oven-safely>

CONTENTS

Precautions to Avoid Possible Exposure to Excessive Microwave Energy	2	Child Lock	17
Important Safety Instructions	3	Cooking Guide	18
Safety Precaution	4	The Principles of Microwave Cooking	18
		Food Characteristics	18
Federal Communications Commission Radio Frequency Interference Statement	6	Microwave Techniques	18
Grounding Instructions	7	Hot Snacks and Appetizers	19
Installation	7	Seafood	19
Care of Your Microwave Oven	8	Meats	20
How to Use Your Microwave Oven Safely	10	Poultry	20
Location of Controls	11	Eggs & Cheese	21
Operation	12	Soup	22
Setting the Clock	12	Vegetables	22
Auto Cook by Time/Weight	12	Casseroles	23
Auto Reminder	12	Sauces	23
Power Levels (Microwave)	12	Sandwiches	23
Cooking in One Stage	13	Pasta and Grains	24
Grill/Combo	13	Cereals	24
Defrost	14	Convenience Foods	24
Auto Cook	14	Desserts	25
Auto Cook Menu Chart	15	Specifications	26
Preset Cook	15	Before You Call for Service	26
Multi-Sequence Cook	16	Limited Warranty	27

FOR HOUSEHOLD USE ONLY. SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 this appliance.
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY"** section.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** section.
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 or use this appliance outdoors. Do NOT use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
12. Do NOT immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do NOT let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that come together 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 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. Do NOT use this microwave oven to heat corrosive chemicals (for example, sulfides and chlorides). Vapors from such corrosive chemicals may interact with the contact and springs of the safety interlock switches, thereby rendering them inoperable.
 18. Keep the spatter shield (waveguide cover) clean at all times. Wipe the oven interior with a soft damp cloth after each use. If you leave grease or fat anywhere in the cavity it may overheat, smoke or even catch fire when next using the oven.
 19. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
 1. Do NOT overheat the liquid.
 2. Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 3. Do NOT use straight-sided containers with narrow necks.
 4. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
 5. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.

SAFETY PRECAUTIONS

General Use

1. Do NOT attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel or any other part of the oven. Do NOT remove outer panel from oven. Repairs should only be done by qualified service personnel.
2. Do NOT operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven if no food or water is present to absorb energy.
3. If a fire occurs in the oven, touch the Pause/Cancel button and LEAVE THE DOOR CLOSED. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse

or circuit breaker panel.

4. Do NOT attempt to dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
5. Do NOT use recycled paper products. Recycled paper towels, napkins and waxed paper can contain metal flecks which may cause arcing or ignite. Paper products containing nylon or nylon filaments should be avoided, as they may ignite.
6. Some styrofoam trays (like those that meat is packaged on) have a thin strip of metal embedded on the bottom. When microwaved, the metal can burn the floor of the oven or ignite a paper towel.
7. Avoid inserting nails, wire, etc. through any holes in the unit during operation. Never insert a wire, nail or any other metal objects through the holes on the cavity or any other holes or gaps, because such objects may cause electric shock and microwave leakage.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.



CAUTION: HOT SURFACE

Utensils

1. METAL CONTAINERS or dishes with metallic rims should not be used. Arcing may occur.
2. METAL TWIST-TIES may not be used in the microwave oven.
3. Do NOT use SEALED JARS or NARROW NECK bottles for cooking or reheating. They may shatter.
4. Do NOT use CONVENTIONAL THERMOMETERS in the microwave oven. They may cause arcing.
5. Remove PLASTIC STORE WRAPS before cooking or defrosting foods in the oven.
6. For FURTHER INFORMATION on proper cooking utensils, refer to the **COOKING GUIDE** section.

Food

1. Never use your microwave oven for HOME CANNING. The oven is not designed to permit proper canning. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
2. COOKING TIMES given in the cooking guide are approximate. Factors that

may affect cooking are starting temperature, altitude, volume, size and shape of food and utensils used. As you become familiar with the oven, you will be able to adjust for these factors.

3. It is better to UNDERCOOK RATHER THAN OVERCOOK foods. If food is undercooked, it can always be returned to the oven for further cooking. If food is overcooked, nothing can be done. Always start with minimum cooking times.
4. SMALL QUANTITIES of food or foods with LOW MOISTURE content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long.
5. Do NOT boil eggs in their shell. Pressure may build up and the eggs may explode.
6. Potatoes, apples, egg yolks, whole acorn squash and sausage are some examples of foods with NONPOROUS SKINS. These must be pierced before cooking to prevent bursting.
7. POPCORN must be popped in a microwave corn popper. Microwave popped corn produces a lower yield than conventional popping. Do NOT use oven for popcorn unless popped in a microwave approved popcorn utensil or unless it's commercially packaged and recommended especially for microwave ovens. Do NOT use oil unless specified by the manufacturer.
8. Do NOT attempt to deep fat fry in your oven.
9. HEATED LIQUIDS can ERUPT if not mixed with air. Do NOT heat liquids in your microwave oven without first stirring.
10. **Do NOT use paper towels to cover food as they can ignite.**

FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION RADIO FREQUENCY INTERFERENCE STATEMENT

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

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

However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment Does cause interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following:

- * Reorient the receiving antenna of radio or television.
- * Relocate the Microwave oven with respect to the receiver.
- * Move the microwave oven away from the receiver.

- * Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

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

ARCING

If you see arcing, press the "Pause/Cancel" button and correct the problem. Arcing is the microwave term for sparks in the oven.

Arcing is caused by:

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

DO NOT LEAVE OVEN UNATTENDED WHILE COOKING!

GROUNDING INSTRUCTIONS

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 inserted into an outlet that is properly installed and grounded.

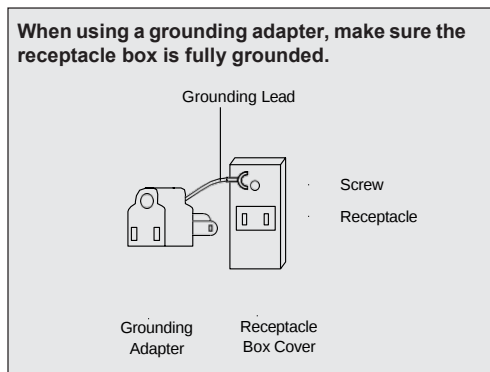
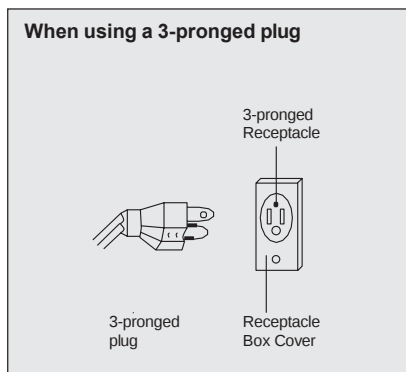
WARNING: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock. Consult a qualified electrician or service personnel if the grounding instructions are not completely understood, or if Doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

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

INSTALLATION

1. **Steady, flat location:** When positioning the microwave oven, it should be set on a steady, flat surface.
2. **Ventilation:** DO NOT BLOCK AIR VENTS. If they are blocked during operation, the oven may overheat and eventually cause oven failure. For proper ventilation, **KEEP THREE INCHES OF SPACE BETWEEN THE OVENS TOP, SIDES, REAR AND THE AREA WHERE THE UNIT IS TO BE INSTALLED.**

3. **Radio and TV reception:** Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio, antenna, or antenna wire. Position the oven as far from them as possible.
4. **Temperature and moisture:** Keep the oven away from hot air, steam or splashing liquids when choosing a place to locate it, otherwise, the unit's operation may be adversely affected, causing it to break down.
5. **Power supply:**
 - * Check your local power source. This microwave oven requires a 120V, 60Hz, 15Amp power supply.
 - * Use a receptacle that will accept the ground prong.
 - (a) A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
 - (b) Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
 - (c) 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.
6. **Examine the oven for any damage such as:** Dents, a misaligned door, broken door or a dent in the cavity. If any of the above are visible, DO NOT INSTALL THE UNIT. Notify the dealer immediately.

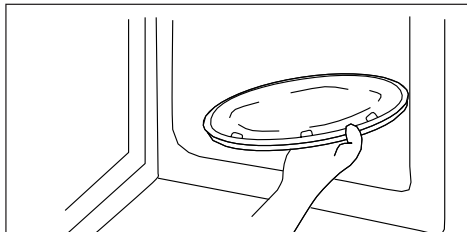


CARE OF YOUR MICROWAVE OVEN

1. Disconnect the AC plug from the outlet before cleaning.
2. The oven should be cleaned regularly and have any food scraps removed.
3. Keep the inside of the oven clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasives

is not recommended.

4. The outside oven surface should be cleaned with soap and water. Then wiped dry with a soft cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation slots. If the Control Panel becomes dirty or wet, clean with a soft, dry cloth. Do NOT use harsh detergents or abrasives on Control Panel.
5. If steam accumulates on both sides of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and this is not an indication of a malfunction in the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm, sudsy water or in a dishwasher.
7. The roller guide and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner and dry. The roller guide may be washed in mild, sudsy water or in the dishwasher.

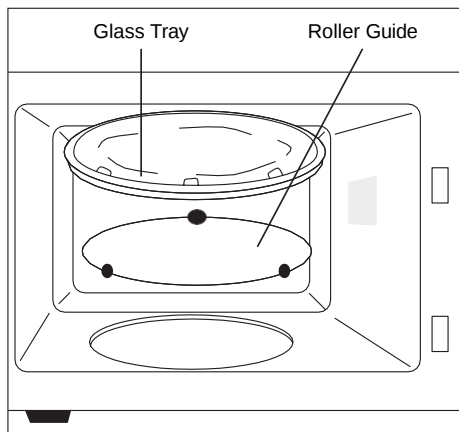


Roller Guide

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

Glass Tray

1. Do NOT operate the oven without the Glass Tray in place.
2. Do NOT use any other Glass Tray with this oven.
3. If the Glass Tray is hot, ALLOW IT TO COOL before cleaning it or placing in water.
4. Do NOT cook directly on the Glass Tray.

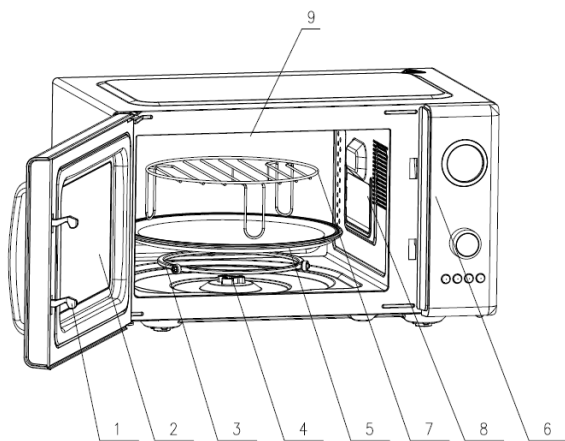


HOW TO USE YOUR MICROWAVE OVEN SAFELY

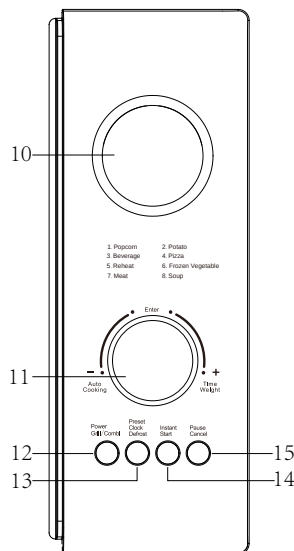
Although your oven is provided with safety features, it is important to observe the following:

- a) It is important not to defeat or tamper with safety interlocks.
- b) Do NOT place any object between the oven face and the door or allow residue to accumulate on sealing surfaces. Wipe the sealing area frequently with a mild detergent, rinse and wipe dry. Never use abrasive powders or pads.
- c) When opened, the door must not be subjected to strain, for example, a child hanging on an open door or any load which could cause the oven to fall forward and cause injury and damage to the door. Do NOT operate the oven if it is damaged, until it has been repaired by a qualified person. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the following:
 - (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.

LOCATION OF CONTROLS



1. **Door Latches** – When the door is closed, they will automatically lock shut. If the door is opened while the oven is operating, the magnetron will automatically shut off.
2. **Door Screen** – Allows viewing of food. The screen is designed so that light can pass through, but not the microwaves.
3. **Roller Guide** – Supports the glass cooking tray. Must always be in proper position before operating the oven.
4. **Rotating Axis/Coupler** – The glass cooking tray (turntable) sits on the axis, which coupled with the motor underneath to rotate the glass cooking tray.
5. **Glass Cooking Tray (Turntable)** – Made of special heat resistant glass. The tray must always be in proper position before operating the oven. Do NOT cook food directly on the tray.
6. **Control Panel** - The control buttons are shown on the right.
7. **Grill Rack** — Use to place the roasting food on it.
8. **Spatter Shield (Waveguide Cover)** (Do NOT remove) – Protects the



- microwave outlet from splashes of cooking foods.
9. **Heating Elements** – Used for Grill/ Combo cooking.
 10. **Display**
 11. **Auto Cooking/Time Weight Knob** – Turn the knob to increase or decrease the cooking time and food weight. Eight Auto Cooking menus (1~8) can be scrolled through with the knob as well
 12. **Power/Grill/Combi Button** – Used to set a power level for microwave cooking or grilling and microwave combined cooking.
 13. **Preset/Clock/Defrost Button** – Used to preset cooking start time, clock time and defrosting time by weight.
 14. **Instant Start Button** – Used to start cooking time or menu program. It automatically starts cooking for 30 seconds and increases +30seconds whenever you press the button (all the way up to 60:00minutes or one hour).
 15. **Pause/Cancel Button** – Used to stop and/or clear a cooking program.

Alert: Please clean microwave oven often. Failure to do so may create a fire hazard and void the warranty.

OPERATION

1. SETTING THE CLOCK

After the unit is connected, the display shows **88:88** and flashes two times. The display then shows **1:00** and stops flashing.

To set the time, press the "Clock" button for 3 seconds to enter clock setting mode. Turn the **Time** knob to set the Hour. Press the **Clock** button and turn the **Time** knob to set the Minutes. Press the **Clock** button again to confirm and complete the setting.

2. AUTO COOK BY TIME / WEIGHT

When setting a cooking program, turn the **Auto Cooking / Time / Weight** knob to increase or decrease the cooking time and food weight. In standby mode, various Auto Cook Menus (1~8) can be scrolled through and selected by turning the knob.

3. PAUSE/CANCEL

Press the **Pause/Cancel** button to cancel the set microwave power, cooking or defrosting program.

During cooking: press once to stop oven operation, press twice to cancel cooking programs. **Always press the PAUSE/CANCEL button before opening the door.**

4. AUTO REMINDER

When the cooking or defrosting process is completed, the oven beeps 3 times and the display shows 'End'.

5. POWER LEVELS (MICROWAVE)

Five microwave power levels are available, to change the power level, press the **Power/Grill/Combi** button repeatedly as displayed.

100P	100% power level (Applicable for quick and thorough cooking)
80P	80% power level (Applicable for medium express cooking)
50P	50% power level (Applicable for steaming food)
30P	30% power level (Applicable for defrosting food)
10P	10% power level (Applicable for keeping warm)

6. COOKING IN ONE STAGE

After the desired power level selected, turn the **Time** knob to set the desired cooking time. The maximum cooking time is 60 minutes. Press the **Instant Start** button to start cooking. The oven will beep when completed.

CAUTION

- * Never use the grill rack for microwave cooking.
- * Never operate a microwave oven while empty.
- * To stop cooking or clear a cooking program, simply press the **Pause/Cancel** button once to stop cooking, or twice to cancel a cooking program to avoid undesired operation next time.
- * At the maximum microwave power, the oven will automatically lower the power after a certain time of cooking to lengthen the service life.

7. GRILL/COMBO

There are three modes of Grill: G., C.1 and C.2. They are grill, combination 1 of grill and microwave cooking and combination 2 of grill and microwave cooking. Press the **Power/Grill/Combi** button continuously, LED cycles to show 100P — 80P — 50P — 30P — 10P — G. — C.1 — C.2 — 100P. When the desired function is selected, turn the knob to select the required working time, and press the **Instant Start** button to work with the selected time program.

G.	Grill, the heating element will be energized during operation time. Which is applicable for rolling thin meats or pork, sausage, chicken wing as good brown color can be obtained
C.1	Combination of grill and microwave cooking. 30% microwave and 70% grill. Microwave works for 10s and Grill works for 23s.
C.2	Combination of grill and microwave cooking. 55% microwave and 45% grill. Microwave works for 18s and Grill works for 15s.

CAUTION

In Grill mode, all oven parts including the heating elements, as well as the grill rack and cooking containers, may become very hot. Use it with caution when removing any item from the oven. Use heavy potholders or oven mitts to PREVENT BURNS.

8. DEFROST

In the standby mode, press the **Defrost** button, and the screen displays "dEF". Then turn the **WEIGHT** knob to select the meat weight. The weight range you can select is from 4 to 100oz. After selecting the weight, press the **Instant Start** button to start the defrosting program. There is the beeping sounds to prompt the food to be turned over during defrosting.

Below is some food defrosting time advice:

dEF	For defrosting, the weight range from 4 to 100oz.
-----	---

CAUTION

- It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
- Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
- If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
- Microwave penetrates around 4cm into most food.
- Defrosted food should be consumed as soon as possible. **It is NOT recommended to refreeze defrosted food.**

9. AUTO COOK

There are eight automatic menus, in the standby mode, turn the **AUTO COOKING** knob, and the display screen will display 1, 2... 8 in cycles. After selecting the desired menu, press the **ENTER** button of the knob once to enter the weight selection mode, and then turn the **WEIGHT** knob to select the weight of the menu. After selecting the weight, press the **Instant Start** button to start the menu program.

Display	Food/Type	Method
1	Popcorn	The optional weights are 1.75oz, 3.0oz and 3.5oz.
2	Potato	The optional weights are 9.0oz, 18.0oz and 27.0oz.
3	Beverage	The optional weights are 1 cup, 2 cups or 3 cups, each one about 8oz.
4	Pizza	The optional weights are 4.0oz, 8.0oz and 14.0oz.
5	Reheat	The optional weights are 7.0oz, 14.0oz, 21.0oz, 28.0oz and 35.0oz.
6	Frozen Vegetable	The optional weights are 4.0oz, 8.0oz and 16.0oz.
7	Meat	The optional weights are 7.0oz, 14.0oz, 21.0oz, 28.0oz and 35.0oz.
8	Soup	The optional weights are 4.0oz, 8.0oz, 12.0oz and 16.0oz.

CAUTION

- The temperature of food before cooking would be 68-77°F. Higher or lower temperature of the food before cooking would require increase or decrease of cooking time.
- The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

10. PRESET COOK

If you do not want the menu to start immediately, you can preset the cooking menu and time, and the preset menu and time will start automatically at your set time. The operation method is as follows:

Example: Now it is 11:30 Clock, if you want the microwave oven can automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 12:50. Use the following steps:

	Steps	Display
1	Press the Power to select 100P	100P
2	Turn Auto Cooking /Time. Weight knob to set cooking time	9:30
3	Press and hold down the Preset button for three seconds	
4	Set hours by turning Auto Cooking /Time. Weight knob	12:00
5	Press the Preset button to enter the setting minute	
6	Set minutes by turning Auto Cooking /Time. Weight knob	12:50
7	Press the Preset button to complete the setting	

11. MULTI-SEQUENCE COOKING

Some recipes may require different power level or cooking time to get a better cooking result. You can personalize a cook menu as follows:

Example: You want to cook the food with 100P microwave for 3 minutes then 30P for 9 minutes. There is a 2 sequence setting.

	Steps	Display
1	100P microwave for 3 min.	
1.1	Press the Power button to select power level.	100P
1.2	Turn the Auto Cooking /Time. Weight knob to set cooking time.	3:00
2	30P for 9 min.	
2.1	Press the Power button to select desired power level	30P
2.2	Turn the Auto Cooking /Time. Weight knob to set cooking time.	9:00
3	Start cooking by pressing the Instant Start button	

 CAUTION

- (1) When the 100P power level cooking stage is completed, it will automatically enter the next cooking stage.
- (2) The program set up each time cannot exceed 2 stages at most.

12. CHILD LOCK

The Child Lock prevents unwanted oven operation by small children. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked.

- (1) **TO ACTIVATE:** Press and hold the **Pause/Cancel** button for three seconds.
- (2) **TO DEACTIVATE:** Press and hold the **Pause/Cancel** button for three seconds.

COOKING GUIDE

THE PRINCIPLES OF MICROWAVE COOKING

Microwaves are a form of high frequency radio waves similar to those used by a radio including AM, FM and CB. Electricity is converted into microwave energy by the magnetron tube. From the magnetron tube, microwave energy is transmitted to the oven where it is reflected, transmitted and absorbed by the food.

Reflection: Microwaves are reflected by metal just as a ball is bounced off of a wall. For this reason, metal utensils are not suitable for use in the microwave. A combination of stationary interior walls and a rotating metal turntable or stirrer fan helps assure that the microwaves are well distributed within the oven cavity to produce even cooking.

Transmission: Microwaves pass through some materials such as paper, glass and plastic much like sunlight shining through a window. Because these substances do not absorb or reflect the microwave energy, they are ideal materials for microwave oven cooking containers.

Absorption: During cooking, microwaves will be absorbed by food. They penetrate to a depth of about 3/4 to 1 1/2 inches. Microwave energy activates the molecules in the food (especially water, fat and sugar), and heat is produced. If you vigorously rub your hands together, you will feel heat produced by friction. The internal cooking of larger foods is done by conduction as the heat which is produced by friction is conducted to the middle of the food. Foods also continue to cook by conduction during standing time.

FOOD CHARACTERISTICS

Quantity: The amount of food placed in a microwave oven has a direct effect on the cooking time. Small amounts of food or liquid require less cooking time than larger amounts of the same substance. As quantity increases, concentration decreases.

Size: Small pieces cook faster than large ones. To speed cooking, cut pieces smaller than two inches (5 cm), so microwaves can penetrate to the middle from all sides. Pieces which are similar in size and shape cook more evenly.

Shape: Many foods are uneven, like a chicken, ribs or broccoli. The thin parts will cook faster than the thick parts, while uniformly thick foods cook evenly. To compensate for irregular shapes, place thin pieces toward the center of the dish and thicker pieces toward the edge of the dish.

Starting Temperature: Frozen or refrigerated foods take longer to cook than foods at room temperature.

Bone and Fat: Because bones conduct heat, the side of the meat the bone is on will cook first, while boneless cuts cook slower but more evenly. Fat attracts microwaves. The middle of these foods is cooked by heat conduction.

Moisture Content: Microwaves are attracted by moisture. Naturally moist foods absorb microwaves better than dry ones. Add a minimum of liquid to moist foods, as excess water slows cooking.

Density: The density of food determines how easily the microwaves can penetrate and how quickly it will cook. Porous foods, like chopped beef or mashed potatoes, microwave faster than dense ones like steak or whole potatoes.

Piercing: Steam builds up pressure in foods which are tightly covered by a skin or membrane. Pierce potatoes, egg yolks and chicken livers to prevent bursting.

MICROWAVE TECHNIQUES

Stirring: Stir foods from outside to center of dish once or twice during cooking to equalize heat and speed microwaving. Foods will not burn or stick, so there's no need to stir constantly as you do in conventional cooking.

Arrangement: Arrange foods with thin or delicate ends, like drumsticks or asparagus spears, with the thick or tougher portions to the outside of the dish. The parts which need more cooking will receive more energy, so food will microwave evenly.

Spacing: Individual foods, such as baked potatoes and cupcakes will cook more evenly if placed in the oven an equal distance apart. When possible, arrange foods in a circular pattern. Similarly, when placing foods in a baking dish, arrange around the outside of the dish, not lined up next to each other. Food should not be stacked on top of each other.

Rearrangement: Rearrange overlapping areas, like tails of long fish fillets, from top to bottom, and closely packed pieces, like meatballs, from the outside to the center of the dish.

Standing Time: Standing time is especially important in microwave cooking. Microwave energy creates heat in the outer layers of the food. As a result of normal conduction, the food continues to cook for a few minutes after removal from the oven. Letting roasts, large whole vegetables, casseroles and cakes stand to finish cooking allows the middles to cook completely without overcooking, drying or toughening the outsides.

Covering: Covering speeds cooking time, retains moisture, tenderizes, insures even cooking and prevents

spattering. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. Vent plastic by turning back one edge at the side of dish to form a narrow slot where excess steam can escape. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or microwave-safe paper towels.

Browning: Microwave energy cooks some foods so quickly that the fats and sugars within the food do not have time to caramelize and give a "browned" appearance. Browning agents do not affect the quality of microwaved foods, but can add color and flavor. For meats and poultry, use bouquet sauce diluted with water or melted butter, soy, Worcestershire, barbecue or steak sauce, a sprinkling of paprika or dry gravy mix; jelly glaze or crumb coating. Frosting and topping finish cakes and breads. Top casseroles at the end of microwaving with grated cheese or crumbs.

Some Foods Do Not Microwave Well

Eggs in Shells and hard boiled eggs can burst.

Pancakes do not crust, but they reheat well. Fully-prepared, frozen pancakes are available for microwaving.

Deep Fat Frying can cause burns.

Bottles with narrow necks may shatter if heated.

Pop Popcorn only in special microwave poppers. Do NOT use oil unless specified by the manufacturer, or heat longer than recommended. Never pop popcorn in paper bags or glass utensils or directly on the glass tray.

HOT SNACKS AND APPETIZERS

Hot appetizers can be prepared very quickly in the microwave oven.

Many appetizers may be cooked on the serving platter, provided the platter does not have metal trim. A time saving tip – prepare these foods ahead of time, refrigerate or freeze, and refresh in the oven at serving time.

A plate of appetizers will take only seconds to refresh.

Cheese melts very rapidly and will toughen if overcooked, so watch foods combined with cheese closely so that overcooking will not occur. As soon as cheese starts to bubble, cooking is completed.

Appetizers that have a crisp pastry exterior are best prepared in a conventional oven.

To prepare appetizers wrapped in bacon, it will be necessary to precook the bacon and then wrap around the foods. Oysters wrapped in bacon are easier to prepare in the broiler of your conventional oven.

Seafood mixtures can be prepared in serving shells as microwave energy will pass through the seafood shells without heating. Aluminum foil should not be used for shells.

If spreads are placed on crackers, care should be taken not to overcook as moisture from the food will cause crackers to become soggy. Crackers used for spreads should be very dry and crisp. This helps avoid sogginess. Heat only until spread is at serving temperature.

The time required to heat all appetizers will depend on the amount of food, and the number and the type of dish selected. Remember the food will become very hot even if the dish is cool. Cheese mixtures retain heat longer when heated with microwave energy.

SEAFOOD

Guide for Cooking Seafood

Microwaving is one of the easiest and most efficient ways of preparing fish and seafood, which stay delicate and tender with quick, moist cooking. Overcooking dries out and toughens seafood, so you should check it after the minimum time. If thick pieces like fish steaks or lobster tails are done on the outside, but still slightly translucent in the middle, let them stand for a few minutes; internal heat will complete the cooking.

Food	Power Level	Cooking Time	Standing Time	Special Notes
Whole Fish (1 lb. to 1 1/2 lbs.)	100	7 - 8 min.	5 min.	Turn over after half the time.
Fish Fillet (1 lb.)	100	6 - 7 min.	4 - 5 min.	Turn over after half the time.
Fish Steak 1 inch thick (1 lb.)	100	5 - 6 min.	5 - 6 min.	Turn over after half the time. Cover with microwaveable cover.
Shrimp (1 lb.)	100	3 - 4 min.	5 min.	Rearrange once during cooking. Cover with microwaveable cover.

Sea Scallops (1 lb.)	80	7 - 8 min.	5 min.	Rearrange once during cooking. Cover with microwaveable cover.
-------------------------	----	------------	--------	---

MEATS

Guide for Cooking Meats

Roasts, chops, hamburgers and small cuts of tender meat cook beautifully in the microwave oven. Most roasts can be cooked rare, medium rare or even well done in less than one hour. Less tender cuts of meat such as pot roast can be simmered fork-tender in a sauce or gravy. Tough cuts that require slow cooking will do better in a conventional oven. A large piece of meat, especially if the shape is uneven, should be turned over occasionally for uniform roasting.

Meat	Power Level	Cooking Time (per lb)	Standing Time	Special Notes
Beef Roast				
Rare	80	6 - 8 min.	5 - 7 min.	Turn over after half the time.
Medium	80	8 - 10 min.	10 - 15 min.	
Well	80	10 - 12 min.	10 - 15 min.	
Pork Roast				
Bone-in	80	13 - 16 min.	10 min.	Cover with microwaveable cover.
Boneless	80	17 - 19 min.	10 - 15 min.	Turn over after half the time.
Lamb Roast				
Bone-in	Medium	80	7 - 9 min.	Turn over after half the time.
	Well	80	10 - 12 min.	
Boneless	Medium	80	9 - 11 min.	
	Well	80	12 - 14 min.	
Beef Patties (3 1/2 oz) each				
2 patties	100	3 - 5 min.	5 - 7 min.	Turn over and rearrange after half the time.
4 patties	100	4 - 6 min.	5 - 7 min.	
Meat Loaf (2 lbs.)				
	100	18 - 20 min.	10 - 12 min.	Cover with microwaveable cover.
Bacon				
Slices (4 strips) (1 slice; weight: 1 oz., length: 11 in.)	100	6 - 7 min.	—	Cover with microwaveable cover.
Ham				
Slices (1 in. thick) 4 slices	80	6 - 7 min.	5 - 7 min.	Cover with microwaveable cover.

POULTRY (To obtain a browned skin result – please see instructions for GRILL/COMBI cooking)

Guide for Cooking Poultry

Chicken is one of the most popular foods and microwaving chicken is one of the best uses of your microwave oven. Chicken stays juicy and tender in the microwave oven. However, juiciness prevents browning because chicken crisps and browns only when the skin dries out enough to change color. Standing time is important, because it allows the interior to finish cooking without toughening the delicate breast meat.

Poultry	Power Level	Cooking Time (per lb.)	Standing Time	Special Notes
Chicken whole	100	8 - 10 min.	10 - 15 min.	Place breast side up on roasting rack. Let stand, covered, before serving.
Chicken cut up	100	8 - 9 min.	7 - 10 min.	
Turkey	80	9 - 11 min.	10 - 15 min.	
Cornish Hens	100	9 - 11 min.	7 - 10 min.	
Turkey Breast	80	9 - 10 min.	5 - 7 min.	Rearrange once during cooking. Cover with microwaveable cover.

EGGS & CHEESE

Guide for Cooking Eggs & Cheese

• CHEESE

Cheese melts quickly and smoothly. When serving cheese as an appetizer, flavor is at peak when served at room temperature. Use a low power level for melting. Cheese melts best when shredded and heated with milk or other liquids. Stir cheese mixtures several times for even heating.

• EGGS

Eggs cook differently by microwave. The high fat content of egg yolks absorbs energy, so yolks cook faster than whites. It's easy to poach eggs in a microwave oven, but if you want soft yolks, remove eggs from the oven before whites are completely cooked. A brief standing time allows whites to set without overcooking yolks. Check eggs for completion of cooking early, they toughen when overcooked.

When eggs and yolks are mixed together for omelets, scrambled eggs or custards, they cook more evenly and need less stirring than during conventional cooking methods.

Do not try to cook eggs in the shell. Steam can build up inside the shells, causing them to burst.

Scrambled Eggs

Eggs	Butter	Milk or Water	Cook on Power 100	Procedure
2	1 Tbsp.	2 Tbsp.	1 - 2 min.	Place butter in small casserole and melt. Add eggs and milk, scrambling with fork. Cook as directed in chart, breaking up and stirring eggs twice. Let stand, covered, before serving.
4	1 Tbsp.	2 Tbsp.	2 - 3 min.	
6	2 Tbsp.	4 Tbsp.	3 - 4 min.	

Poached Eggs

Eggs	Water	Cook Water on Power 100	Cook Eggs on Power 80	Standing Time	Procedure
1	1 1/2 cups	4 - 6 min.	1 min.	2 min.	Place water into medium casserole. Cook at High until boiling. Break eggs, one at a time, into separate dish, pierce yolk once with wooden pick and slip egg carefully into hot water, cook as directed in chart.
2	1 1/2 cups	4 - 6 min.	1 1/2 - 2 min.	2 min.	
4	2 cups	6 - 7 min.	2 1/2 - 3 min.	2 min.	

SOUPS

Guide for Cooking Soups

Satisfy appetites with savory soups prepared in your microwave oven. Adapt your favorites by using similar cooking times and techniques.

Food	Power Level	Cooking Time	Standing Time	Special Notes
Canned Condensed Cream style, Bean, Pea or Mushroom (10 1/2 - 11 1/2 oz)				
With Water	100	5 - 6 min.	2 - 3 min.	Stir halfway through cooking time. Cover with microwaveable cover.
With Milk	80	6 - 7 min.	2 - 3 min.	
Dry Soup Mix	100 then	6 - 8 min.	2 - 3 min.	Add water. Cover with microwaveable cover.
1 envelope (10 1/2 oz.)	50	3 - 4 min.		Stir twice.
Broth (10 1/2 oz.)	100	5 - 6 min.	2 - 3 min.	Stir twice. Cover with microwaveable cover.

VEGETABLES

Guide for Cooking Fresh Vegetables

Nutrition research indicates that many microwaved vegetables and fruits lose less water soluble vitamin C than when cooked conventionally. This is due to shorter cooking time and to the fact that less cooking water is needed when microwaving fruits and vegetables. Best of all, vegetables keep their fresh color, texture and flavor. Vegetables should be microwaved covered with vented plastic wrap or a casserole lid. Vegetables cooked in their skins, such as potatoes, are already so tightly covered that they should be pricked with a fork before cooking in order to release excess steam. To assure even cooking, vegetables should be cut in uniform pieces and stirred during the cooking time. Always add salt to water before adding vegetables. Reduce time a minute or two for crisp-tender texture. Increase time for very soft texture. Remember to allow standing time of two to five minutes after cooking because, as most foods do, vegetables will continue to cook after they are removed from the microwave oven.

Food	Water Amount	Cook on Power 100	Standing Time	Special Notes
Asparagus				
Spears (1 lb.)	1/4 cup	7 - 8 min.	2 min.	Medium Casserole. Rearrange once.
Cuts (1 lb.)	1/2 cup	7 - 8 min.	2 min.	
Fresh green beans (1/2 lb.)	1/4 cup	6 - 7 min.	2 min.	Stir twice.
Frozen green beans (1/2 lb.)	2 Tbsp.	7 1/2 - 8 1/2 min.	2 min.	Stir twice.
Green Peas (2 cups)	1/4 cup	6 - 7 min.	2 min.	Small casserole. Stir twice.
Broccoli (2 cups)	1/4 cup	6 - 7 min.	2 min.	Medium casserole. Rearrange once during cooking.
Brussels Sprouts (1 lb.)	1/4 cup	8 - 9 1/2 min.	2 - 3 min.	Medium casserole. Stir once.
Cabbage (1 lb.)	1/4 cup	7 - 8 min.	2 - 5 min.	Rearrange once during cooking.
Cauliflower pieces (1 head)	1/4 cup	8 - 9 min.	2 - 5 min.	Cover with microwaveable cover. Stir once.
Mushroom slices (1/2 lb.)	2 Tbsp.	5 - 6 min.	2 - 3 min.	Small casserole. Stir once.

CASSEROLES

Casseroles may require occasional stirring to distribute heat. They cook more evenly when made with ingredients of similar size and shape. Because of their shorter cooking time, casseroles cooked in the microwave oven generally need less liquid. Casseroles with cream and cheese sauces, or meats which need slower cooking to tenderize, cook best on power level 40.

When cooking a favorite casserole, make two and freeze the second for future use. Line a casserole or baking dish with plastic wrap. Transfer the cooked food to the lined container and freeze. As soon as the food is frozen in the shape of the dish, remove it and wrap with freezer paper. Later it can be unwrapped and returned to the container for defrosting and heating.

Dry Casserole Mixtures

Many prepared box type casseroles are available on the grocery shelves. Many have freeze dried foods or evaporated foods included. Cooking periods are so short there may not be time for the foods to absorb the moisture sufficiently and reconstitute the foods. To prepare this type, boil the amount of water recommended on the package. Add the noodles (when included), cover and cook for approximately 10 minutes. Allow noodles to stand covered for an additional 10 minutes, rinse with warm water and drain. Then follow package directions for preparing the mix. Reheat four to six minutes before serving.

SAUCES

Guide for Cooking Sauces

Sauces boil over rapidly, especially those that contain milk. As soon as the door is opened, cooking stops. If ingredients are not taken directly from the refrigerator, cooking time will be less than given in the recipe. Stir sauce quickly, about every 30 seconds to eliminate lumps. Be sure to use a container twice the size of the amount of liquid to prevent boiling over.

A wooden spoon may be left in the dish while sauce is cooking for easy stirring. If sauce is stirred slowly, cooking time may require about 15 seconds longer. If desired, a one-quart glass measure may be used to prepare some sauces.

Brown Gravy

Amount		Fat from Drippings	Flour	Liquid or Drippings	Cook on Power 100	Special Notes
1 cup,	thin	1 Tbsp	1 Tbsp	1 cup	2 1/2 - 3 1/2 min.	Cook on Full power as directed or until thickened, stirring once. Let stand, covered, before serving.
	med.	1 Tbsp	1 Tbsp	1 cup	3 - 4 min.	
	thick	1 Tbsp	1 Tbsp	1 cup	3 - 4 min.	

White Sauce

Amount	Butter	Flour	Milk	Cook Butter	Cook Sauce	Special Notes
1 cup, thin	1 Tbsp	1 Tbsp	1 cup	30 sec.	2 1/2 - 3 1/2 min.	Cook on Full power as directed or until thickened, stirring once. Let stand, covered, before serving.
med.	2 Tbsp	2 Tbsp	1 cup	1 min.	2 1/2 - 3 1/2 min.	
thick	3 Tbsp	3 Tbsp	1 cup	1 min.	3 - 4 min.	

SANDWICHES, INCLUDING HAMBURGERS AND HOT DOGS

Guide for Heating Sandwiches

Sandwiches heat very quickly because, being porous, they have a low density. Since the filling is usually more dense than the bread or rolls, the filling determines the heating time. Surprisingly, the filling will always be hotter than the bread feels. Care must be taken not to overcook as the bread will become tough. Use several thin slices of meat. Thin slices heat more quickly and are better than one thick slice. The slow heating thick slice often causes the bread to overcook before the meat is hot. Sandwiches may be placed on a paper plate, napkin or paper towel to be warmed. The sandwich should be covered with a microwave-safe paper towel. Remove wrapping immediately after warming. Already-baked frozen breads and rolls may be used for sandwiches. The filling, however, should be thawed first. Toasted bread is fine for sandwiches and provides a firm base. The toast is warmed only; no further browning occurs.

Food	Amount	Cook on Power 100	Special Notes
Sandwich (6 oz.)	1 2 4	1 min. 1 1/2 - 2 min. 3 - 4 min.	Place on microwaveable plate.
Hamburger (4 oz.)	1 4	1 min. 3 - 4 min.	Cover with microwaveable cover.
Hot Dog (2 oz.)	4	1 1/2 - 2 min.	Cover with microwave-safe paper towel.
Sloppy Joe	4	4 min.	Place on microwaveable plate.

PASTA & GRAINS

Guide for Cooking Pasta and Grains

Raw long grain rice takes time to rehydrate. Microwaving time is a little shorter than conventional, but the greatest advantage is the ease with which you can prepare fluffy rice without sticking or burning. Cooked rice and pasta reheat easily in the microwave oven without loss of flavor or texture. No extra water is needed to prevent sticking or drying, so there's no danger of overcooking rice and pasta or thinning sauces.

Food	Hot Water	Salt	Oil or Butter	Power Level	Cooking Time	Standing Time
Pasta (8 oz)						
Egg Noodles	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	6 1/2 - 7 1/2 min.	2 - 5 min.
Macaroni	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	8 - 10 min.	2 - 5 min.
Spaghetti	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	8 - 10 min.	2 - 5 min.
Lasagna Noodles	4 cups	1 tsp.	1 Tbsp.	100	12 - 14 min.	2 - 5 min.
Rice, Long Grain						
White Rice (1 cup)	2 cups	1 tsp.	1 tsp.	100	6 - 7 min.	5 - 7 min.
				then 80	10 - 13 min.	
Brown Rice (1 cup)	2 cups	1/2 tsp.	1 tsp.	100	6 - 7 min.	5 - 7 min.
				then 80	23 - 28 min.	

CEREALS

Microwaveable hot cereals can be cooked directly in the cereal bowl and make cleaning up easy.

CONVENIENCE FOODS

Frozen Foods

A large variety of frozen foods, special dishes and dinners are available and the selections continue to increase. The market is changing rapidly, therefore it is impossible to list the foods and types available and recommend cooking procedures. In this book we can only give general directions to assist you.

T.V. Dinners

To prepare a T.V. dinner, follow the maker's instructions for use with microwave ovens. To cook a T.V. dinner will require approximately five to seven minutes for the food to thaw and heat to serving temperature (depending on the types of food). Allow plastic wrap to remain over the dish for two minutes to allow heat to equalize. Dinners that contain mashed potatoes have presented a bit of a problem due to the large compact mass of this particular food. You may want to remove about half the mashed potatoes after defrosting is started, then spread the remaining potatoes over the individual section of the tray. Heat the removed mashed potatoes in an individual dish. For foods that should be crisp when cooking is completed, remove the plastic wrap and use the broiler of a conventional oven to crisp the food.

Individual Frozen Foods

These may be commercially prepared or frozen at home. Place the container of frozen food in the oven and heat only until the food starts to defrost and can be removed easily. Empty contents into a casserole or serving dish and continue to defrost and heat. Do not heat foods in deep foil containers. To crisp and brown special toppings, use the broiler of a conventional oven. If allowed to heat to serving temperature in a plastic container, the container will warp or melt from the high heat of food.

Frozen Foods in Cooking Pouches or Boilable Bags

To prepare these foods, slit the plastic bag. An X-type cut will help remove the food at the end of cooking time. Place the cut side down on a serving dish (with no metal trim). Heat foods other than vegetables for about three minutes. Frozen vegetables require about eight to nine and a half minutes of cooking time. Allow the pouch bag to remain over the food for about two minutes to allow time for the heat to equalize. Foods prepared in cheese or white sauce should be removed from the pouch and placed in a glass casserole dish and stirred to prevent overcooking of the sauce around the edges of the dish.

Complete Meals from Table Leftovers

Complete meals from leftovers can be prepared in advance. Foods can be frozen and ready for quick heating in the oven at any time. Choose foods suitable for freezing and put serving portions on paper, glass or china (no metal trim) plates. Wrap with recommended freezer paper and freeze quickly. When apportioning the servings of food on the plate, use approximately the same amount of each kind of food for more even heating. Mashed potatoes will heat quicker if spread slightly and hollowed, with a pat of butter in the center. To prevent small pieces of vegetables, corn, peas, etc., from dehydrating during heating, mound well near the center of the plate.

DESSERTS

There's always time to make dessert with a microwave oven. Fruit desserts have a remarkably fresh flavor and texture. Microwaved cakes are higher and more tender than conventionally baked; since cakes are usually frosted, browning is unimportant. Microwaved pie crusts are exceptionally tender and flaky, while delicate custards and puddings are easy to prepare.

Guide for Cooking Cakes

Food	Power Level	Cooking Time	Standing Time	Special Notes
Cake, round (Mixed 9 inch)	100 80	4 - 6 min. 5 - 7 min.	2 - 5 min.	Pour into greased and wax paper lined cake dish.
Ring or Angel Food Cake	80	6 - 7 min.	2 - 5 min.	Cover with wax paper.
Muffin (6 muffins)	40	5 - 7 min.	2 - 5 min.	Rearrange once.
Custard (6 servings)	40	11 - 13 min.	5 - 7 min.	Rearrange once.

Baking

- Bar cookies work best. Greasing or lining of the microwaveable baking dish is optional.
- If insufficient browning disturbs you, frost, glaze or add food coloring to white or yellow batters.
- A microwaveable cookie sheet can be made by covering cardboard with waxed paper.
- Round glass baking dishes, and fluted or smooth microwaveable ring molds work best for cakes. You can make a microwaveable ring mold of your own by placing a medium-size glass in the center of a round glass baking dish.
- Because your cakes will rise higher in microwave cooking, never fill microwaveable cake pans more than half full.
- Reduce baking powder and soda by approximately one-fourth when converting a conventional recipe.
- Fill paper-lined muffin cups to only half full which allows for muffins to rise more than normal.
- You can prepare your own "brown 'n serve" breads and rolls by baking them ahead of time in the microwave oven. Then, place them in a conventional oven to brown prior to serving.
- Breads and rolls should be reheated to the point where they are warm to the touch. Overheating or overcooking makes bread tough and rubbery.
- When making yeast bread in a microwave oven, choose a recipe with cornmeal, whole wheat flour, or rye flour to achieve a richer color.

SPECIFICATIONS

Item	Rating Specification
Power Supply	120V~ 60Hz
Power Consumption	1200W (10A) (Microwave & Grill)
Output Power	800W (Microwave) 1000W (Grill)
Oven Capacity	0.9 cubic feet
Outside Dimensions	19.0 (W) x 14.8 (D) x 11.1 (H) inches
Net Weight	28.0 lb

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

Refer to the following checklist before you call for service

If the oven Does not work:

1. Check that the power cord is securely plugged in.
2. Check that the door is firmly closed.
3. Check that the cooking time is set.
4. Check for a blown circuit fuse or tripped main circuit breaker in your house.
5. Check that the Child Lock feature is not engaged.

If there is sparking in the cavity:

Check the containers, dishes or utensils in the oven and make sure they are not metal or have metal trim.



◆◆◆◆◆ SERVICE ◆◆◆◆◆

FOR ADDITIONAL SET-UP OR OPERATING ASSISTANCE

PLEASE CALL:

1-800-898-9020 OR 1-800-695-0098

FOR CUSTOMER SERVICE, PLEASE E-MAIL TO:

internet@emersonradio.com

OR WRITE TO:

Emerson Radio Corp.
Consumer Affairs Dept.
959 Route 46 East
Suite 210, 2nd Floor
Parsippany, NJ 07054

LIMITED WARRANTY

Emerson Radio Corp. warrants this product to be free from manufacturing defects in original material, including original parts, and workmanship under normal home use and conditions ("manufacturing defect") for a period of one (1) year from date of original purchase in, and if used in the United States. Should service be necessary under this warranty, Emerson will provide the following at our Return Repair Facility provided the manufacturing defect is verified along with the date of purchase:

- Repair service for one (1) year from date of original purchase at no charge for labor and parts.
- Replacement of a defective magnetron for seven (7) years from date of original purchase (labor not included after initial twelve (12) months).

To Receive Authorization to Return a Defective Item, please contact Emerson Customer Service at 1-800-898-9020. Have your Model number, Serial Number and dated Proof of Purchase with you when you call.

In the event the product must be returned to Emerson:

- Pack the unit in a well-padded heavy corrugated box. Please insure the item is well padded to avoid damage while in transit back to our facility. If the item incurs damage, it will NOT be replaced and the consumer will be responsible for return freight costs to receive their same unit back.
- Enclose your check or money order payable to Emerson Radio in the amount of \$15 to cover return shipping and handling costs.
- Enclose a note with your name, address, phone number, Return Authorization number and brief reason for returning the unit.
- Enclose a copy of your proof of purchase (warranty service will not be provided without dated proof of purchase).
- Ship the unit prepaid via UPS or parcel post (SHIP INSURED and obtain a tracking number).

NOTE: This warranty Does not cover:

- (a) Damage to equipment not properly connected to the product.
- (b) Cost incurred in the shipping of the product to and from Emerson's Return Facility.
- (c) Damage or improper operation of unit caused by customer abuse, misuse, negligence or failure to follow operating instructions (including cleaning instructions) provided with the product.
- (d) Ordinary adjustments to the product which can be performed by customer as outlined in the owner's manual.
- (e) Products not purchased in the United States.
- (f) Damage to product if used outside the United States.

THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE AND APPLIES ONLY TO THE ORIGINAL PURCHASER AND DOES NOT EXTEND TO SUBSEQUENT OWNERS OF THE PRODUCT. ANY APPLICABLE IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED IN DURATION TO A PERIOD OF THE EXPRESSED WARRANTY AS PROVIDED HEREIN BEGINNING WITH THE DATE OF ORIGINAL PURCHASE AT RETAIL AND NO WARRANTIES, WHETHER EXPRESSED OR IMPLIED, SHALL APPLY TO THE PRODUCT THEREAFTER. EMERSON MAKES NO WARRANTY AS TO THE FITNESS OF THE PRODUCT FOR ANY PARTICULAR PURPOSE OR USE.

THE EXTENT OF EMERSON RADIO CORP'S LIABILITY UNDER THIS LIMITED WARRANTY IS THE REPAIR OR REPLACEMENT PROVIDED ABOVE AND, IN NO EVENT, SHALL EMERSON RADIO CORP'S LIABILITY EXCEED THE PURCHASE PRICE PAID BY THE PURCHASER OF THE PRODUCT. UNDER NO CIRCUMSTANCES SHALL EMERSON RADIO CORP. BE LIABLE FOR ANY LOSS, DIRECT, INDIRECT, INCIDENTAL, SPECIAL, OR CONSEQUENTIAL DAMAGE ARISING OUT OF OR IN CONNECTION WITH THE USE OF THIS PRODUCT. THIS WARRANTY IS VALID ONLY IN THE UNITED STATES OF AMERICA.

THIS WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. HOWEVER, YOU MAY HAVE OTHER RIGHTS WHICH MAY VARY FROM STATE TO STATE. SOME STATES DO NOT ALLOW LIMITATIONS ON IMPLIED WARRANTIES OR EXCLUSION OF CONSEQUENTIAL DAMAGE, THEREFORE THESE RESTRICTIONS MAY NOT APPLY TO YOU.

15-01-1402M

The serial number can be found on the back cabinet. We suggest that you record the serial number of your unit in the space below for future reference.

Model Number: _____

Serial Number: _____



EMERSON

PART NO.: MWRG0901-20231213-04

Printed in China



EMERSON PART NO.: MWRG0901-20231213-04

Printed in China

GARANTIA LIMITADA

Emerson Radio Corp. garantiza que este producto está libre de defectos de fabricación en el material original, incluidas las piezas originales, y mano de obra bajo el uso y las condiciones normales del hogar ("defecto de fabricación") por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original, y si se usa en, los Estados Unidos. En caso de que sea necesario el servicio bajo esta garantía, Emerson proporcionará lo siguiente en nuestro Centro de reparación de devoluciones, siempre que se verifique el defecto de fabricación junto con la fecha de compra.

*Reemplazo de un magnetón defectuoso por siete (7) años a partir de la fecha de compra original sin cargo por mano de obra y piezas.

(12) meses iniciales).

Para recibir autorización para devolver un artículo defectuoso, comuníquese con el Servicio al cliente de Emerson al 1-800-898-9020. Tenga su número de modelo, número de serie y comprobante de compra fechado con usted cuando llame.

En caso de que el producto deba devolverse a Emerson:

*Empaque la unidad en una caja corrugada, fuerte y bien acolchada. Asegúrese de que el artículo esté bien embalado para evitar daños mientras está en tránsito al regreso a nuestras instalaciones. Si el artículo sufre daños, NO será reemplazado y el consumidor será responsable de los costos de flete de devolución para recibir su misma unidad de vuelta.

*Adjunte su cheque o giro postal pagadero a Emerson Radio por un monto de \$35.00 para cubrir los costos de envío y manejo de devolución.

*Adjunte una nota con su nombre, dirección, número de teléfono, número de autorización de devolución y una breve razón para devolver la unidad.

*Adjunte una copia de su comprobante de compra (el servicio de garantía no se proporcionará sin un comprobante de compra fechado).

*El Envío de la unidad tendrá que ser pre pagada a través de UPS o paquete postal (ENVÍELO ASEGURADO) y obtenga un número de para darle seguimiento a su envío)

NOTA:

- (a) Esta garantía no cubre: Daños a equipos no conectados correctamente al producto.
- (b) Costo incurrido en el envío del producto hacia y desde el Centro de devolución de Emerson.
- (c) Daños o funcionamiento incorrecto de la unidad causados por abuso del cliente, mal uso, negligencia o incumplimiento de las instrucciones de funcionamiento (incluidas las instrucciones de limpieza) proporcionadas con el producto.
- (d) Ajustes ordinarios al producto realizados por el cliente como se describe en el manual del propietario.
- (e) Productos no comprados en los Estados Unidos.
- (f) Daños al producto si se usa fuera de los Estados Unidos.

ESTA GARANTÍA NO ES TRANSFERIBLE Y SE APLICA SOLO AL COMPRADOR ORIGINAL Y NO SE EXTIENDE A LOS PROPIETARIOS POSTERIORES DEL PRODUCTO. CUALQUIERA GARANTÍA IMPLÍCITA APLICABLE, INCLUIDA LA GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD, ESTÁ LIMITADA EN DURACIÓN A UN PERÍODO DE LA GARANTÍA EXPRESADA SEGÚN LO DISPUESTO EN ESTE DOCUMENTO A PARTIR DE LA FECHA DE COMPRA ORIGINAL EN EL COMERCIO MINORISTA Y NO SE APLICARÁN GARANTÍAS, YA SEAN EXPRESAS O IMPLÍCITAS, AL PRODUCTO A PARTIR DE ENTONCES. EMERSON NO OFRECE NINGUNA GARANTÍA EN CUANTO A LA IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA NINGÚN PROPÓSITO O USO EN PARTICULAR.

EL ALCANCE DE LA RESPONSABILIDAD DE EMERSON RADIO CORP. BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O REEMPLAZO PROVISTO ANTERIORMENTE Y, EN NINGÚN CASO, LA RESPONSABILIDAD DE EMERSON RADIO CORP. EXCEDE EL PRECIO DE COMPRA PAGADO POR EL COMPRADOR DEL PRODUCTO. BAJO NINGUNA CIRCUNSTANCIA EMERSON RADIO CORP. SERÁ RESPONSABLE DE NINGUNA PÉRDIDA, DAÑO DIRECTO, INDIRECTO, ESPECIAL O CONSECUENTE QUE SURJA DE O EN CONEXIÓN CON EL USO DE ESTE PRODUCTO. ESTA GARANTÍA ES VÁLIDA ÚNICAMENTE EN LOS ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA. ESTA GARANTÍA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. SIN EMBARGO, ES POSIBLE QUE TENGA OTROS DERECHOS QUE PUEDEN VARIAR DE UN ESTADO A OTRO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LIMITACIONES SOBRE GARANTÍAS IMPLÍCITAS O EXCLUSIÓN DE DAÑOS CONSECUTENTES, POR LO TANTO, ESTAS RESTRICCIONES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

15-01-1402M

El número de serie se puede encontrar en la parte posterior del gabinete. Le sugerimos que registre el número de serie de su unidad en el espacio a continuación para futuras referencias.

Número de modelo:

Número de serie:

ESPECIFICACIONES

Artículo	Especificación nominal
Fuente de alimentación	120V ~ 60Hz
Consumo de energía	1200W
Potencia de salida de microondas	800W (Microonda) 1000W (Parrilla)
Capacidad del horno	0.9 pies cúbicos
Dimensiones exteriores	19.0(W) x 14.8 (D) x 11.1 (H) (pulgadas)
Peso	28.0 lb

ANTES DE LLAMAR PARA SOLICITAR SERVICIO
Consulte la siguiente lista de verificación:

Si el horno no funciona:

1. Compruebe que el cable de alimentación esté bien enchufado.
2. Compruebe que la puerta esté bien cerrada.
3. Compruebe que el tiempo de cocción está establecido.
4. Verifique si hay un fusible fundido o si el interruptor está disparado en el panel de su casa.
5. Compruebe que la función "Bloqueo para niños" no esté activada.

Si hay chispas en la cavidad dentro del horno:
Revise los recipientes, platos o utensilios en el horno y asegúrese de que no sean metálicos o tengan adornos metálicos.



GUÍA DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

Sobras completas de comidas

Las sobras de comidas completas se pueden preparar con anticipación. Los alimentos se pueden congelar y preparar para calentarlos rápidamente en el horno en cualquier momento. Elija alimentos adecuados para congelar y ponga porciones en platos de papel, vidrio o porcelana (sin adornos metálicos). Envuélvela con el papel congelador recomendado y congíele rápidamente. Al distribuir las porciones de alimentos en el plato, use aproximadamente la misma cantidad de cada tipo de alimento para un calentamiento más uniforme. El puré de papas se calentará más rápido si se extiende ligeramente y se ahueca con una palmadita de mantequilla en el centro. Para evitar que pequeños trozos de verduras, maíz, guisantes, etc., se deshidraten durante el calentamiento, amontona bien cerca del centro del plato.

POSTRES

Siempre hay tiempo para hacer el postre con un horno de microondas. Los postres de frutas tienen un sabor y textura notablemente frescos. Los pasteles calentados en el microondas son más altos y más tiernos que los horneados convencionalmente. Dado que los pasteles suelen estar helados, el dorado no es importante. Las cortezas de pastel en el microondas son excepcionalmente tiernas y escamosas, mientras que las delicadas natillas y pudines son fáciles de preparar.

Guía para cocinar pasteles

Tipo de Comida	Nivel de Potencia	Tiempo de Cocción	Tiempo de Espera	Notas especiales
Pastel redondo	100	4 - 6 m i n .	2 - 5 m i n .	Verter en un plato para pasteles engrasado y forrado con papel encerado
(Mescado 9")	80	5 - 7 m i n .		
Pastel redondo o pastel comida de Angel	80	6 - 7 m i n .	2 - 5 m i n .	Cubra con papel encerado
Panellos o muffins (6 piezas)	50	5 - 7 m i n .	2 - 5 m i n .	Reorganice una vez
Natillas (6 piezas)	50	11 - 13 min.	5 - 7 m i n .	Reorganice una vez

Hornear:

- Las galletas de barra para hornear funcionan mejor. El engrase o revestimiento de la fuente para hornear apta para microondas es opcional.
- Si el dorado insuficiente de la galleta no le satisface, glasea o agregue escarcha o colorante de alimentario a las masas blancas amantillas.
- Se puede hacer una bandeja para microondas cubriendo el cartón con papel encerado.
- Las placas redondas de vidrio para hornear y los moldes de anillo estridados o lisos para microondas funcionan mejor para los pasteles. Puede hacer su propio molde de anillo para microondas colocando un vaso de tamaño mediano en el centro de una fuente redonda de vidrio para hornear.
- Debido a que sus pasteles elevarán el volumen más alto en la cocción en microondas, nunca llene las sartenes para microondas a más de la mitad.
- Reduzca el polvo de hornear y el bicarbonato de sodio en aproximadamente un cuarto al convertir una receta convencional.
- Llene las tazas de muffins forradas con papel hasta la mitad de su capacidad, lo que permite que los muffins aumenten más de lo normal.
- Puede preparar sus propios panes y panellos "dorados y listos" hornéándolos con anticipación en el horno de microondas.
- Los panes y panellos deben recalentarse hasta el punto en que estén calientes al tacto. El sobrecalentamiento o la cocción excesiva hacen que el pan sea duro y pegajoso.
- Al hacer pan de levadura en un horno de microondas, elija una receta con harina de maíz, harina de trigo integral o harina de centeno para lograr un mejor color.

GUÍA DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

PASTA Y GRANOS

Guía para cocinar pasta y granos:
El arroz crudo de grano largo tarda en rehidratarse. El tiempo de microondas es un poco más corto que el convencional, pero la mayor ventaja es la facilidad con la que puedes preparar arroz esponjoso sin pegarse ni quemarlo. El arroz cocido y la pasta se recalentan fácilmente en el horno microondas sin pérdida de sabor o textura. No se necesita agua adicional para evitar que se pegue o se seque, por lo que no hay peligro de cocinar demasiado el arroz y la pasta o diluir las salsas.

Tipo de Comida	Agua Caliente	Sal	Acete o Manteguilla	Nivel de Potencia	Tiempo de Cocción	Espera de
Pasta (8 oz)					6 1/2 - 7 1/2 min.	2 - 5 min.
Fideos de huevo	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	8 - 10 min.	2 - 5 min.
Macarrones	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	8 - 10 min.	2 - 5 min.
Espaqueti	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	8 - 10 min.	2 - 5 min.
Fideos para Lasaña	4 tazas	1 cucharada	1 cucharada	100	12 - 14 min.	2 - 5 min.
Arroz, Grano Largo						
Arroz Blanco (1 taza)	2 tazas	1 cucharada	1 cucharada	después	6 - 7 min.	5 - 7 min.
Arroz café (1 taza)	2 tazas	1 cucharada	1 cucharada	después	23 - 28 min.	5 - 7 min.

CEREALES

Los cereales calientes aptos para microondas se pueden cocinar directamente en el recipiente de cereales y facilitan la limpieza.

ALIMENTOS PRECOCINADOS

Alimentos congelados,
Una gran variedad de platos especiales y cenas están disponibles y las selecciones continúan aumentando. El mercado está cambiando rápidamente, por lo tanto, es imposible enumerar los alimentos y tipos disponibles y recomendar procedimientos de cocción. En este libro sólo podemos dar instrucciones generales para ayudarte.

Cenas par la hora de ver televisión

Para preparar una cena de televisión, siga las instrucciones del fabricante para cocinar con hornos microondas. Para cocinar una cena de televisión se requerirá aproximadamente de cinco a siete minutos para que la comida se descongele y se caliente a la temperatura para cocinarse (dependiendo de los tipos de alimentos). Permita que la envoltura de plástico permanezca sobre el plato durante dos minutos para permitir que el calor se iguale. Las cenas que contienen puré de papas han presentado un pequeño problema debido a la gran masa compacta de este alimento en particular. Es posible que desee quitar aproximadamente la mitad del puré de papas después de comenzar la descongelación, luego extienda las papas restantes sobre la sección individual de la bandeja. Calienta el puré de papas retirado en un plato individual. Para los alimentos que deben estar crujientes cuando se completa la cocción, retire la envoltura de plástico y use el asador de un horno convencional para que los alimentos queden crujientes.

Alimentos congelados individuales

Estos pueden ser preparados comercialmente o congelados en casa. Coloque el recipiente de alimentos congelados en el horno y caliente solo hasta que los alimentos comiencen a descongelarse y se puedan quitar fácilmente. Vacíe el contenido en una cazuela o plato para servir y continúe descongelando y calentando. No caliente los alimentos en recipientes de papel de aluminio. Para cocinar superficies especiales crujientes y doradas, use el asador de un horno convencional. Si se que se caliente en un recipiente de plástico a la temperatura de cocción, el recipiente se deformará o se derretirá por el alto calor de los alimentos. Tenga cuidado.

Alimentos congelados en bolsas de cocina o bolsas hervibles

Para preparar estos alimentos, corte la bolsa de plástico. Un corte tipo X ayudará a retirar la comida al final del tiempo de cocción. Coloque el lado cortado hacia abajo en un plato para servir (sin adornos de metal). Caliente los alimentos que no sean verduras durante unos tres minutos. Las verduras congeladas requieren alrededor de ocho a nueve minutos y medio el calor se iguale uniformemente. Los alimentos preparados en queso o salsa blanca deben retirarse de la bolsa y colocarse en una cazuela de vidrio y revolverse para evitar la cocción excesiva de la salsa alrededor de los bordes del plato.

GUÍA DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

SALSAS

Guía para cocinar salsas

Las salsas hierven rápidamente, especialmente aquellas que contienen leche. Tan pronto como se abre la puerta, la cocción se detiene. Si los ingredientes no se toman directamente del refrigerador, el tiempo de cocción será menor que el indicado en la receta. Revuelva la salsa rápidamente, aproximadamente cada 30 segundos para eliminar los grumos. Asegúrese de usar un recipiente dos veces más grande que la cantidad de líquido para evitar que hierva. Se puede dejar una cuchara de madera en el plato mientras se cocina la salsa para remover fácilmente. Si la salsa se agita lentamente, el tiempo de cocción puede requerir unos 15 segundos más. Si lo desea, se puede usar una medida de vino de un cuarto de galón para preparar algunas salsas.

SALSAS BLANCAS

Salsa	Mantequilla	Harina	Leche	Tiempo de Cocción de la Mantequilla	Salsa	Notas especiales
Cantidad de	1 Taza	1 Cuchara	1 Taza	30 segundos	2 1/2-3 1/2 min.	Cocine a plena potencia según las indicaciones o hasta que espese, revolviendo una vez.
Salsa delgada	1 Cuchara	2 Cucharas	1 Taza	1 min.	2 1/2-3 1/2 min.	Deje reposar, tapado antes de servir.
Salsa Mediana	2 Cucharas	2 Cucharas	1 Taza	1 min.	2 1/2-3 1/2 min.	
Salsa Espesa	3 Cucharas	3 Cucharas	1 Taza	1 min.	3 -4 Mins.	

SALSA MARRON (GRAVY)

Cantidad	Jugo de cocción	Harina	Cantidad de jugo de cocción	Cocinar a nivel 100	Notas especiales
1 Taza,	1 Cuchara	1 Cuchara	1 Taza	2 1/2-3 1/2 min.	Cocine a plena potencia según las indicaciones o hasta que espese, revolviendo una vez.
Salsa Mediana	1 Cuchara	1 Cuchara	1 Taza	3-4 min.	Deje reposar, tapado, antes de servir.
Salsa espesa	1 Cuchara	1 Cuchara	1 Taza	3-4 min.	

SANDWICHES, INCLUYENDO HAMBURGUESAS Y PERROS CALIENTES

Guía para calentar sándwiches:

Los sándwiches se calientan muy rápidamente porque, al ser porosos, tienen una baja densidad. Dado que el relleno suele ser más denso que el pan o los panecillos, el relleno determina el tiempo de calentamiento. Sorprendentemente, el relleno siempre estará más caliente de lo que se siente el pan. Se debe tener cuidado de no cocinar demasiado ya que el pan se volverá duro. Use varias rebanadas finas de carne. Las rodajas finas se calientan más rápidamente y son mejores que una rebanada gruesa. La rebanada gruesa de calentamiento lento a menudo hace que el pan se cocine demasiado antes de que la carne esté caliente. Los sándwiches se pueden colocar en un plato de papel, servilleta o toalla de papel para calentar. El sándwich debe cubrirse con una toalla de papel apta para microondas. Retire la envoltura inmediatamente después del calentamiento. Los panes y panecillos congelados ya horneados se pueden usar para sándwiches. El relleno, sin embargo, debe descongelarse primero. El pan tostado está bien para sándwiches y proporciona una base firme. La parte tostada se calienta solamente; No se produce más tostado.

Tipo de Sandwich		Cantidad	Cocinar a nivel 100		Notas Especiales
Sandwich	1 min.	1	1 1/2-2 min.	Coloque en plato para microondas	
(6 oz.)	2	4	3 - 4 min.		
Hamburguesa	1	1	1 min.	Cubrase con tapa para microondas	
(4 oz.)	4	4	3 - 4 min.		
Perro Caliente (2 oz.)	4	4	1 1/2-2 min.	Cubrase con papel para microondas	
Sandwich Sloppy Joe	4	4	4 min.	Coloque en plato para microondas	

GUÍA DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

VERDURAS

Guía para cocinar verduras frescas

La investigación nutricional indica que muchas verduras y frutas calentadas en el microondas pierden menos vitamina C que cuando se cocinan convencionalmente. Esto se debe al menor tiempo de cocción y al hecho de que las verduras se necesitan menos agua de cocción al calentar frutas y verduras en el microondas. Lo mejor de todo es que las verduras mantienen su color, textura y sabor frescos. Las verduras deben de ser cubiertas con una envoltura de plástico ventilada o una tapa de cazuelas de plástico ventilada dentro del microondas. Las verduras cocidas en su piel, como las papas, están bien cubiertas y deben pincharse con un tenedor antes de cocinarlas para liberar el exceso de vapor. Para asegurar una cocción uniforme, las verduras deben cortarse en trozos uniformes y agitarse durante el tiempo de cocción. Siempre agregue sal al agua antes de agregar verduras. Reduzca el tiempo uno o dos minutos para obtener una textura crujiente y tierna. Aumente el tiempo para una textura suave. Recuerde dejar reposar de dos a cinco minutos después de cocinar porque, como lo hacen la mayoría de los alimentos, las verduras continuarán cocinándose después de que se retiren del horno de microondas.

Tipo de Comida		Cantidad de Agua	Cocinar a nivel 80	Tiempo de Espera	Notas Especiales
Espárragos					
Puntas (1 lb.)	1/4 taza	7 - 8 min.	2 min.		Cacerola Mediana. reacomodar una vez
Cortes (1 lb.)	1/2 taza	7 - 8 min.	2 min.		
Frijoles Frescos Verdes (1/2 lb.)	1/4 taza	6 - 7 min.	2 min.		Revuelva dos veces
Frijoles Verdes Congelados (1/2 lb.)	2 cucharadas	7 1/2 - 8 1/2 min.	2 min.		Revuelva dos veces
Chicharos verdes(2 tazas)	1/4 taza	6 - 7 min.	2 min.		Cacerola pequeña. Revuelva dos veces.
Brócoli (2 tazas)	1/4 taza	6 - 7 min.	2 min.		Cacerola mediana
Col de Bruselas (1 lb.)	1/4 taza	8 - 9 1/2 min.	2 - 3 min.		Cacerola mediana. Revuelva una vez
Repollo (1 lb.)	1/4 taza	7 - 8 min.	2 - 5 min.		Reacomodar durante el tiempo de cocción
Piezas de Coliflor (1 cabeza)	1/4 taza	8 - 9 min.	2 - 5 min.		Cubrase con tapa para microondas, Revuelva una vez.
Champiñones en rebanadas (1/2 lb.)	2 cucharadas	5 - 6 min.	2 - 3 min.		Cacerola pequeña, revuelva una vez.

CACEROLAS

Las cazuelas pueden requerir agitación ocasional para distribuir el calor. Se cocinan de manera más uniforme cuando se hacen con ingredientes de tamaño y forma similares. Debido a su menor tiempo de cocción, las cazuelas cocinadas en el horno de microondas generalmente necesitan menos líquido. Cazuelas con salsas de crema y queso, o carnes que necesitan una cocción más lenta para ablandarse, cocinan mejor en el nivel de potencia 40. Cuando cocine una cazuela favorita, haga dos y congele la segunda para usarla en el futuro. Alinee la Cazuela o fuente para hornear con envoltura de plástico. Transfiera los alimentos cocinados al recipiente forrado y congelelos. Tan pronto como la comida se congele en la forma del plato, retirela y envuélvala con papel para congelador. Más tarde se puede desenvolver y devolver al contenedor para descongelar y calentar.

Mezclas de cacerolas deshidratadas

Muchas cazuelas preparadas tipo caja están disponibles en los estantes de los supermercados. Muchos tienen alimentos liofilizados o alimentos evaporados incluidos. Los períodos de cocción son tan cortos que puede que no haya tiempo para que los alimentos absorban la humedad lo suficiente y reconstituyan los alimentos. Para preparar este tipo, hierva la cantidad de agua recomendada en el paquete. Agregue los fideos (cuando estén incluidos), cubra y cocine durante aproximadamente 10 minutos. Deje que los fideos permanezcan cubiertos durante 10 minutos con agua tibia y oscura. Luego siga las instrucciones del paquete para preparar la mezcla. Recalentar de cuatro a seis minutos antes de servir.

HUEVOS & QUESO

Guía para cocinar huevos y quesos

QUESOS

Los quesos se derrien rápida y suavemente. Cuando se sirve queso como aperitivo, el sabor está en su punto máximo cuando se sirve a temperatura ambiente. Utilice un nivel de potencia bajo para la fusión. El queso se derrite mejor cuando se tritura y se calienta con leche u otros líquidos. Revuelva las mezclas de queso varias veces para que se calienten uniformemente.

HUEVOS

Los huevos se cocinan de manera diferente por microondas. El alto contenido de grasa de las yemas de huevo absorbe energía, por lo que las yemas se cocinan más rápido que las claras. Es fácil escalfar huevos en un horno de microondas, pero si desea yemas suaves, retire los huevos del horno antes de que las claras estén completamente cocidas. Un breve tiempo de reposo permite que las claras se fijen sin cocinar demasiado las yemas. Revise los huevos para completar la cocción temprano, se endurecen cuando están demasiado cocidos. Cuando los huevos y las yemas se mezclan para tortillas, huevos revueltos o natillas, se cocinan de manera más uniforme y necesitan menos agitación que durante los métodos de cocción convencionales. No intente cocinar huevos con cáscara. El vapor puede acumularse dentro de las cáscaras, haciendo que estallen.

Huevos Revueltos

Huevos	Mantequilla	Leche o Agua	Nivel de Potencia 100	Procedimiento
1	1 Cucharada	2 Cucharada	1 - 2 min.	Coloque el agua en una cazuela mediana. Cocine a fuego alto hasta que hierva, rompa los huevos uno a la vez en un plato separado. Perfore la yema con un pico de madera y pase el huevo con cuidado por agua caliente, cocine como se indica en la tabla.
2	1 Cucharada	2 Cucharada	2 - 3 min.	
4	2 Cucharada	4 Cucharada	3 - 4 min.	

Huevos Escalfados

Huevos	Agua	Hervir agua a nivel 100	Cocinar huevos a nivel 80	Tiempo de Espera	Procedimiento
1	1 1/2 Tazas	4- 6 min.	1 min.	2 min.	Coloque el agua en una cazuela mediana. Cocine a fuego alto hasta que hierva, rompa los huevos uno a la vez. En un plato separado, perfore la yema con un pico de madera. Pase el huevo con cuidado por agua caliente, cocine como se indica en la tabla.
2	1 1/2 Tazas	4- 6 min.	1 1/2 - 2 min	2 min.	
4	2 Tazas	6- 7 min.	2 1/2 - 3 min.	2 min.	

SOPAS

Guía para cocinar sopas

Satisfaga el apetito con deliciosa sopas preparadas en su horno de microondas. Adapta tus sopas favoritas usando tiempos y técnicas de cocción similares.

Tipo de Comida	Nivel de Potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de Espera	Notas Especiales
Condensados Enlatados Crema de Frijoles o Champiñones (10 1/2 - 11 1/2 oz.) Con Leche	100	5 - 6 min.	2 - 3 min.	Revuelva a la mitad del tiempo de Coccion. Cúbrela con una tapa para microondas.
Mezcla de sopas deshidratadas	100	6 - 7 min.	2 - 3 min.	Agrege Agua, cúbrala. con una tapa para microondas
1 sobre de (10 1/2 oz.)	50	3 - 4 min.		Revuelva dos veces
Caldo (10 1/2 oz.)	100	4 - 5 min.	2 - 3 min.	Revuelva dos veces, cúbralo con. una tapa para microondas.

GUÍA DE COCCIÓN (CONTINUACIÓN)

CARNES:

culia, para cocinar carnes, asados, chuletas, lamburecitas y pabitos cortes de carne leña se cocinan maravillosamente en el horno de microondas, término medio o incluso bien cocinado en menos de una hora. Los cortes de carne menos tiernos, como el asado de oja, se pueden hervir a fuego lento en salsa o salsas. Los cortes resistentes que se requieren una cocción lenta funcionarán mejor en un horno convencional. Un trozo grande de carne, especialmente si la forma es desigual, debe voltearse ocasionalmente para un asado uniforme.

Carnes	Nivel de Potencia	Tiempo de cocción por libra	Tiempo de Espera	Notas Especiales
--------	----------------------	--------------------------------	---------------------	------------------

	Asado de res	80		6 - 8 min.	5 - 7 min.		Voltear a mitad del tiempo
	Término Medio	80		8 - 10 mn.	10 - 15 mn.		
	Bien Cocida	80		10 - 12 min.	10 - 15 mn.		
	Asado de Cerdo	80		13 - 16 min.	10 min.		
	Con Hueso	80					
	Sim Hueso	80		17 - 19 min.	10 - 15 mn.		Cubrase con tapa para microondas
	Asado de Cordero						
	Con Hueso Término Medio	80		7 - 9 min.	10 - 12 min.		Voltear a mitad del tiempo
	Bien Cocinado	80		10 - 12 min.			
	Sim Hueso Término Medio	80		9 - 11 mn.	10 - 15 mn.		Voltear a mitad del tiempo
	Bien Cocinado	80		12 - 14 min.	10 - 15 mn.		
	Hamburguesas de Carne (3 1/2 oz) cada una						
	2 Hamburguesas	100		3 - 5 min.	5 - 7 min.		Voltear y reacomodar a mitad del tiempo
	4 Hamburguesas	100		4 - 6 min.	5 - 7 min.		
	Relleno de Carne Molido (2 lbs.)	100		18 - 20mn.	10 - 12 mn.		Cubrase con tapa para microondas
	Locito						
	Cantidad (4 tiras)	100		6 - 7 min.	—		Cubrase con tapa para microondas
	(1 rebanada; peso: 1 oz., 11 .00")						
	Jamon						
	Rebanadas (grosor 1") 4	80		6 - 7 min.	5 - 7 min.		Cubrase con tapa para microondas

AVES

Guía para cocinar pollo. Las aves es uno de los alimentos más populares y el pollo en la microondas es uno de los mejores usos para el horno de microondas. El pollo se mantiene jugoso y tierno en el horno de microondas. Sin embargo, la jugosidad evita que se doren excepto cuando la piel se seca lo suficiente como para cambiar de color. El tiempo de depos es importante, ya que permite que el interior termine de cocinarse sin endurecer la delicada carne de pechuga.

Aves	Nivel de Potencia	Tiempo de cocción por libra	Tiempo de Espera	Notas Especiales
Asado				
Pollo Entero	100	8 - 10 min.	10 - 15 min.	
Trozos de Pollo	100	8 - 9 min.	7 - 10 min.	Coloque la pechuga hacia arriba
Pavo	80	9 - 11 min.	10 - 15 min.	Use rejilla para cocinar y deje reposar
Codornices	100	9 - 11 min.	7 - 10 min.	Cúbrase antes de servir
Pechuga de Pavo	80	9 - 10 min.	5 - 7 min.	Reacomode y cúbrase con tapa para microondas

Algunos alimentos no se calientan bien.
Huevos con cáscara y huevos duros pueden estallar en el microondas.
Panqueques no forman costura, pero se realientan bien. Panqueques congelados o completamente preparados están disponibles para recalentar en microondas.
Freír grasa profunda puede causar quemaduras.
Las botellas con cuellos estrechos pueden romperse y estallar si se calientan.
Poco se puede hacer solo en "popper" especiales para microondas. No use Aceite a menos que lo especifique el fabricante, ni caliente más tiempo de lo Recomendado. Nunca coloque palomitas de maíz en bolsas de papel o utensilios de Vidrio o directamente en la bandeja de vidrio.

APERITIVOS Y APERITIVOS CALIENTES

Los aperitivos calientes se pueden preparar muy rápidamente en el horno microondas. Muchos aperitivos se pueden cocinar en el plato de servir, siempre que el plato no tenga incrustación de metal. Un consejo para ahorrar tiempo: prepare estos alimentos con anticipación, refrigere o congele, y enfríelos dentro del horno antes de servir. Un plato de aperitivos tardará solo unos segundos en enfriarse.
El queso se derrite muy rápidamente y se endurecerá si se cocina demasiado, así que observe de cerca los alimentos combinados con queso para que no se cocine demasiado. Tan pronto como el queso comienza a burbujear, se completa la cocción. Los aperitivos que tienen un exterior de pastelería crujiente se preparan mejor en un horno convencional. Para preparar aperitivos envueltos en tocino, será necesario pre-cocinar el tocino y luego envolver los alimentos. Las ostras envueltas en tocino son más fáciles de preparar en el asador de su horno convencional.
Las mezclas de mariscos se pueden preparar en conchas para servir, ya que la energía de microondas pasará a través de las conchas de mariscos sin calentarse. El papel de aluminio no debe usarse para conchas. Si se colocan productos para untar en galletas saladas, se debe tener cuidado de no cocinar demasiado, ya que la humedad de los alimentos hará que las galletas se empujen. Las galletas saladas utilizadas para untar deben estar muy secas y crujientes. Esto ayuda a evitar que se humedezcan demasiado. Calentar solo hasta que la propagación esté a temperatura de servicio. El tiempo requerido para calentar todos los aperitivos dependerá de la cantidad de comida, y el número y el tipo de plato seleccionado. Recuerde que la comida se calentará mucho incluso si el plato está frío. Las mezclas de queso retienen el calor por más tiempo cuando se calientan con energía de microondas.

MARISCOS

Guía para cocinar mariscos El microondas es una de las formas más fáciles y eficientes de preparar pescados y mariscos, que se mantienen delicados y tiernos con una cocción rápida y húmeda. La cocción excesiva seca y endurece los mariscos, por lo que debe revisarlos después del tiempo mínimo. Si las piezas gruesas como filetes de pescado o colas de langosta se hacen en el exterior, pero aun ligeramente translúcidas en el medio, déjelas reposar durante unos minutos; El calor interno completará la cocción.

Comida	Nivel de potencia	Tiempo de cocción	Tiempo de reposo	Notas especiales
Pescado entero (1 lb. to 1 1/2 lb.)	100	7 - 8 min.	5 min.	Voltear después de la mitad del tiempo
Filete de pescado (1 lb.)	100	6 - 7 min.	4 - 5 min.	Voltear después de la mitad del tiempo
Pescado de 1 pulgada de grosor (1 lb.)	100	5 - 6 min.	5 - 6 min.	Voltear después de la mitad del tiempo. Cúbrase con tapa para microondas
Camarones (1 lb.)	100	3 - 4 min.	5 min.	Reacomodar una vez durante la cocción. Cúbrase con tapa para microondas
Vieiras de mar (1 lb.)	80	7 - 8 min.	5 min.	Reacomodar una vez durante la cocción. Cúbrase con tapa para microondas

Reflexión: Las microondas son reflejadas por el metal al igual que una pelota rebota en una pared. Por esta razón, los utensilios metálicos no son adecuados para su uso en el microondas. Una combinación de paredes interiores estacionarias y una plataforma giratoria o un ventilador agitador ayuda a asegurar que las microondas estén bien distribuidas dentro de la cavidad del horno para producir una cocción uniforme.

Transmisión: Las microondas pasan a través de algunos materiales como papel, vidrio y plástico al igual que la luz solar que brilla a través de una ventana. Debido a que estas sustancias no absorben ni reflejan la energía del microondas, son materiales ideales para los recipientes de cocción de hornos de microondas.

Absorción: Durante la cocción, las microondas serán absorbidas por los alimentos. Penetran a una profundidad de aproximadamente $\frac{3}{4}$ a $1\frac{1}{2}$ pulgadas. La energía de microondas activa las moléculas en los alimentos (especialmente agua, iones de alimentos y azúcares). Si se frota vigorosamente las manos, sentirá el calor producido por la fricción. La cocción interna de alimentos más grandes se realiza por conducción, ya que el calor que se produce por fricción se conduce al centro de los alimentos. Los alimentos también continúan calentándose por conducción durante el tiempo que están erectos.

Características de los Alimentos:

Cantidad: La cantidad de alimento colocado en un horno de microondas tiene un efecto directo en el tiempo de cocción. Pequeñas cantidades de alimentos o líquidos requieren menos tiempo de cocción que cantidades más grandes de la misma sustancia. A medida que aumenta la cantidad, la concentración disminuye.

Tamaño: Las piezas pequeñas se cocinan más rápido que las grandes. Para acelerar la cocción, corte trozos de menos de dos pulgadas (5 cm), de modo que las microondas puedan penetrar hacia el centro desde todos los lados. Las piezas que son similares en tamaño y forma se cocinan de manera más uniforme.

Forma: Muchos alimentos son desiguales, como un pollo, costillas o brócoli. Las partes delgadas se cocinarán más rápido que las partes gruesas, mientras que los alimentos uniformemente gruesos se cocinarán uniformemente. Para compensar las formas irregulares, coloque piezas delgadas hacia el centro del plato y piezas más gruesas hacia el borde del plato.

Temperatura inicial: Los alimentos congelados o refrigerados tardan más en cocinarse que los alimentos a temperatura ambiente.

Hueso y grasa: Debido a que los huesos conducen el calor, el lado de la carne en el que está el hueso se cocinará primero, mientras que los cortes deshuesados se cocinan más lentamente pero de manera más uniforme. La grasa atrae a las microondas. El centro de estos alimentos se cocina por conducción de calor.

Contenido de humedad: Las microondas son atraídas por la humedad. Los alimentos naturalmente húmedos absorben las microondas mejor que los secos. Agregue un mínimo de líquido a los alimentos húmedos, ya que el exceso de agua ralentiza la cocción.

Densidad: La densidad de los alimentos determina la facilidad con que las microondas pueden penetrar y la rapidez con que se cocinan. Los alimentos porosos, como la carne picada o el puré de papas, se calientan en el microondas más rápido que los densos como el pisco o las papas enteras. El vapor acumula presión en los alimentos que están bien cubiertos por una piel o membrana. Perfore las papas, las yemas de huevo y los higados de pollo para evitar que se rompan.

Técnicas de Microondas

Revelar: Revuelva los alimentos del exterior al centro del plato una o dos veces durante la cocción para igualar el calor y acelerar el microondas. Los alimentos no se queman ni se pegan, por lo que no hay necesidad de revolver constantemente como lo hace en la cocina convencional.

Preparación: Organice los alimentos con extremos delgados o delicados, como muslos o espárragos, con las porciones gruesas o más duras hacia el exterior del plato. Las partes que necesitan más cocción recibirán más energía, por lo que los alimentos se calentarán de manera uniforme.

Espaciado: Los alimentos individuales, como las papas al horno y los pastelillos, se cocinarán de manera más uniforme si se colocan en el horno a la misma distancia. Cuando sea posible, organice los alimentos en un patrón circular. Del mismo modo, al colocar alimentos en una fuente para hornear, colóquelos alrededor del exterior del plato, no alineados uno al lado del otro. Los alimentos no deben apilarse uno encima del otro.

Reordenación: Reorganice las áreas superpuestas, como colas de flíetes de pescado largos, de arriba a abajo, y piezas muy compactas, como albóndigas, desde el exterior hasta el centro del plato.

Tiempo de reposo: El tiempo de reposo es especialmente importante en la cocción en microondas. La energía de microondas crea calor en las capas externas de los alimentos. Como resultado de la conducción normal, la comida continúa cocinándose durante unos minutos después de sacarla del horno. Dejar reposar asados, verduras enteras grandes, guisos y pasteles para terminar de cocinar permite que los medios se cocinen completamente sin cocinar demasiado, secar o endurecer los exteriores.

Cobertura: La cubierta acelera el tiempo de cocción, rellena la humedad, ablanda, asegura incluso la cocción y evita las salpicaduras. Las tapas de la cazuela o la envoltura de plástico se utilizan para un sellado más apretado, ventile el plástico girando hacia un borde al lado del plato para formar una ranura estrecha donde el exceso de vapor pueda escapar. También se obtienen varios grados de retención de humedad mediante el uso de papel encerado o toallas de papel apiladas para microondas. La energía de microondas cocina algunos alimentos tan rápidamente que las grasas y azúcares dentro de los alimentos no tienen tiempo para caramelizarse y dar una apariencia "dorada". Los agentes de dorado no afectan la calidad de los alimentos en el microondas, pero pueden agregar color y sabor. Para carnes y aves, use salsa bouquet diluida con agua o mantequilla derretida, soja, Worcestershire, barbacoa o salsa de carne, una pizca de pimienta o mezcla de salsa seca. Claseado de gelatina o resqueamiento de migajas. Claseado y cobertura terminan pasteles y panes. Cubra las cazuelas al final del ciclo con queso rallado o migajas.

PRECAUCIÓN

- (1) Cuando se complete la etapa de cocción de nivel de potencia 100P, entrará automáticamente en la siguiente etapa de cocción.
- (2) El programa configurado cada vez no puede exceder 2 etapas como máximo.

12. BLOQUEO PARA NIÑOS

- La función de bloqueo para niños evita el funcionamiento no deseado del horno por parte de niños pequeños. El horno se puede configurar para que el panel de control esté desactivado o bloqueado.
- (1) PARA BLOQUEAR: Mantenga presionado el botón "Pause/Clear" durante tres segundos en modo de espera. Todos los botones estarán bloqueados y no funcionarán.
 - (2) PARA DESBLOQUEAR: Mantenga presionado el botón "Pause/Clear" durante tres segundos mientras está en modo BLOQUEO INFANTIL. Todos los botones se desbloquearán y reactivarán.

Ejemplo: Deseas cocinar la comida con microondas a 100P durante 3 minutos y luego a 30P durante 9 minutos. Se trata de un ajuste de 2 secuencias		
Pasos		
Pantalla		
1	Microondas a 100P durante 3 min.	
1.1	Presione el botón de Power (encendido) para seleccionar el nivel de potencia.	100P
1.2	Gire la perilla Auto Cooking /Time. Weight para configurar el tiempo de cocción	3:00
2	30P durante 9 min.	
2.1	Presione el botón de Power para seleccionar el nivel de potencia deseado	30P
2.2	Gire la perilla Auto Cooking /Time. Weight para configurar el tiempo de cocción.	9:00
3	Comience a cocinar presionando el botón de Instant Start (inicio instantáneo)	

11. COCCIÓN MULTISECUENCIA

Algunas recetas pueden requerir un nivel de potencia o tiempo de cocción diferente para obtener un mejor resultado de cocción. Puede personalizar un menú de cocción de la siguiente manera:

Pasos		Pantalla
1	Presione el botón de Power (encendido) para seleccionar 100P	100P
2	Gire la perilla Auto cooking/Time. Weight para configurar el tiempo de cocción.	9:30
3	Mantenga presionado el botón de Preset (pre-ajuste) durante tres segundos	
4	Configure las horas girando la perilla Auto cooking/Time. Weight	12:00
5	Presione el botón de Preset (pre-ajuste) para ingresar los minutos de ajuste	
6	Ajuste los minutos girando la perilla Auto Cooking/Time. Weight	12:50
7	Presione el botón de Preset (pre-ajuste) para completar la configuración	

Ejemplo: Ahora son las 11:30 en reloj, si desea que el horno microondas pueda comenzar a cocinar automáticamente con potencia de microondas de 100P durante 9 minutos y 30 segundos a las 12:50, Siga estos pasos:

Si no desea que el menú comience inmediatamente, puede preestablecer el menú y la hora de cocción, y el menú y la hora preestablecidos comenzarán automáticamente a la hora establecida. El método de operación es el siguiente:

10. COCCIÓN PREESTABLECIDA

a. La temperatura de los alimentos antes de cocinarlos sería de 20-25°C (68-77°F). Una temperatura más alta o más baja de los alimentos antes de cocinarlos requeriría un aumento o disminución del tiempo de cocción.

b. La temperatura, el peso y la forma de los alimentos influirán en gran medida en el efecto de cocción. Si se ha encontrado alguna variación en el factor indicado en el menú anterior, puede ajustar el tiempo de cocción para obtener un mejor resultado.

 PRECAUCIÓN

Display	Botón	Peso / Porción
1	Palomitas de maíz	Los pesos opcionales son: 1.75 oz, 3.0 oz y 3.5 oz
2	Papas	Los pesos opcionales son: 9.0 oz, 18.0 oz y 27.0 oz
3	Bebidas	Las porciones opcionales son 1 taza, 2 tazas y 3 tazas (aproximadamente 8.0 oz por taza)
4	Pizza	Los pesos opcionales son: 4.0 oz, 8.0 oz y 14.0 oz
5	Recalentamiento	Los pesos opcionales son: 7.0oz, 14.0oz, 21.0oz, 28.0oz y 35.0oz.
6	Vegetales congelados	Los pesos opcionales son: 4.0 oz, 8.0 oz y 16.0 oz
7	Carne	Los pesos opcionales son: 7.0oz, 14.0oz, 21.0oz, 28.0oz y 35.0oz.
8	Sopa	Los pesos opcionales son: 4.0oz, 8.0oz, 12.0oz y 16.0oz.



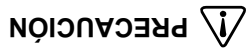
PRECAUCIÓN

En el modo Grill, todas las partes del horno, incluidos los elementos calefactores, así como la rejilla de la parrilla y los recipientes de cocción, pueden calentarse mucho. Úselo con precaución al sacar cualquier artículo del horno. Use agarraderas fuertes o guantes de cocina para **PREVENIR QUEMADURAS**.

8. DESCONGELAR

En el modo de espera, presione el botón DEFROST y la pantalla mostrará "DEF". Luego gire la perilla WEIGHT para seleccionar el peso de la carne. El rango de peso que puede seleccionar es de 4 a 100 oz. Después de seleccionar el peso, presione el botón **Instant Start** para iniciar el programa de descongelación. Se oyen sonidos que indican que se volteó la comida durante la descongelación. A continuación se muestran algunos consejos sobre el tiempo de descongelación de alimentos:

DEF	Para la descongelación, el rango de peso de 4 a 100 oz.
-----	---



PRECAUCIÓN

- Es necesario dar la vuelta a los alimentos durante la operación para obtener un efecto uniforme.
- Por lo general, la descongelación necesitará más tiempo que la cocción de los alimentos.
- Si los alimentos se pueden cortar con un cuchillo, el proceso de descongelación se puede considerar terminado
- Las microondas penetran alrededor de 4 cm en la mayoría de los alimentos.
- Los alimentos descongelados deben consumirse lo antes posible. **NO se recomienda volver a congelar alimentos descongelados.**

9. COCCIÓN AUTOMÁTICA

Hay ocho menús automáticos, en el modo de espera, gire la perilla de **AUTOCOOKING** (cocción automática) y la pantalla mostrará 1, 2 ... 8 en ciclos. Después de seleccionar el menú deseado, presione el botón **ENTER** de la perilla una vez para ingresar al modo de selección de peso y luego gire la perilla **WEIGHT** para seleccionar el peso del menú. Después de seleccionar el peso, presione el botón **Instant Start** para iniciar el programa de menú.

6. COCINAR EN UNA ETAPA

Después de seleccionar el nivel de potencia deseado, gire la perilla de tiempo para configurar el tiempo de cocción deseado. El tiempo máximo de cocción es de 60 minutos. Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. El horno emitirá un sonido cuando se complete.



PRECAUCIÓN

- * Nunca use la rejilla de la parrilla para cocinar en el microondas.
- * Nunca opere un horno de microondas mientras esté vacío.
- * Para detener la cocción o borrar un programa de cocción, simplemente presione el botón **Pause/Cancel** una vez para detener la cocción, o dos veces para cancelar un programa de cocción para evitar una operación no deseada la próxima vez.
- * A la máxima potencia de microondas, el horno bajará automáticamente la potencia después de un cierto tiempo de cocción para alargar la calidad de servicio

7. ASADOR/COMBINACION

Hay tres modos de Asador: G., C.1 y C.2. Son Asador, combinación 1 de cocción a la parrilla y microondas y combinación 2 de cocción a la parrilla y microondas. Presione el botón POWER / Grill / COMBI continuamente, los ciclos del LED muestran 100P - 80P - 50P - 30P - 10P - G.- C.1 - C.2 - 100P. Cuando se selecciona la función deseada, gire la perilla para seleccionar el tiempo de trabajo requerido y presione el botón **Instant Start** para trabajar con el programa de tiempo seleccionado.

G.	Asador, el elemento calefactor se energizará durante el tiempo de funcionamiento. Lo cual es aplicable para enrollar carnes delgadas o cerdo, salchichas, alitas de pollo, ya que se puede obtener un buen color marrón
C.1	Combinación de cocción a la parrilla y al microondas. 30% microondas y 70% asador El microondas funciona durante 10 segundos el elemento calefactor funciona durante 23 segundos.
C.2	Combinación de cocción a la parrilla y al microondas. 55% microondas y 45% elemento calefactor. El microondas funciona para 18s y elemento calefactor funciona por 15s.

OPERACIÓN

1. AJUSTE DEL RELOJ

Después de conectar la unidad, la pantalla muestra 88:88 y fparpadea dos veces. A continuación, la pantalla muestra 1:00 y deja de parpadear. Para configurar la hora, presione el botón **Clock** (Reloj) durante 3 segundos para ingresar al modo de configuración del reloj. Gire la perilla de **Time** (tiempo) para ajustar la hora. Presione el botón **Clock** y gire la perilla de **Time** para configurar los minutos. Presione el botón **Clock** nuevamente para confirmar y completar la configuración.

2. COCCIÓN AUTOMÁTICA POR TIEMPO / PESO

Al configurar un programa de cocción, gire la perilla de cocción automática **Auto Cooking / Time / Weight** (Tiempo / Peso) para aumentar o disminuir el tiempo de cocción y el peso de los alimentos. En el modo de espera, se pueden desplazar y seleccionar varios menús de cocción automática (1 ~ 8) girando la perilla.

3. PAUSA/CANCELAR

Presione el botón **PAUSE/CANCEL** para cancelar el programa de cocción o descongelación establecido. Durante la cocción: presione una vez para detener el funcionamiento del horno, presione dos veces para cancelar los programas de cocción. Presione siempre el botón **PAUSE/CANCEL** antes de abrir la puerta.

4. RECORDATORIO AUTOMÁTICO

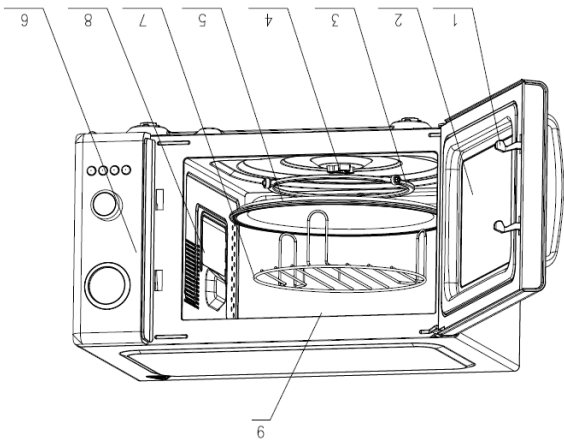
Cuando se completa el proceso de cocción o descongelación, el horno emite un sonido 3 veces y la pantalla muestra 'End'.

5. NIVELES DE POTENCIA (MICROONDAS)

Hay cinco niveles de potencia de microondas disponibles, para cambiar el nivel de potencia, presione el botón **POWER** repetidamente como se muestra.

100P	Nivel de potencia del 100 % (aplicable para una cocción rápida y completa)
80P	Nivel de potencia del 80 % (aplicable para la cocción exprés media)
50P	Nivel de potencia del 50 % (aplicable para cocinar alimentos al vapor)
30P	Nivel de potencia del 30 % (aplicable para descongelar alimentos)
10P	Nivel de potencia del 10 % (aplicable para mantener el calor)

UBICACIÓN DE CONTROLES



1. **Cerrojos de puerta** – Cuando la puerta está cerrada, los cerrojos se

cerrarán automáticamente. Si la puerta se abre

el magnetón se apagará automáticamente.

2. **Pantalla de la puerta** – Permite la

visualización de alimentos. La pantalla está

diseñada para que la luz pueda pasar, pero

no las microondas.

3. **Guía de rodillos** – Sostiene el plato de vidrio

de cocción. Debe estar siempre en la posición

correcta antes de operar el horno.

4. **Eje giratorio / acoplador** – El plato de vidrio

de cocción, (plataforma giratoria) se sostiene

en el eje, que se combina con el motor para

hacer girar la bandeja de cocción de vidrio.

5. **Plato de Vidrio de cocción** – (plato giratorio)

- Hecho de vidrio especializado al calor.

El plato debe estar en la posición

correcta antes de operar el horno. NO cocine

los alimentos directamente sobre el plato

de vidrio giratorio.

6. **Panel de controles**: Los botones del panel

de controles se muestran a la derecha.

7. **Parrilla para asar**: Se utiliza para colocar los

alimentos durante el asado.

8. **Escudo contra salpicaduras** – (Cubierta de

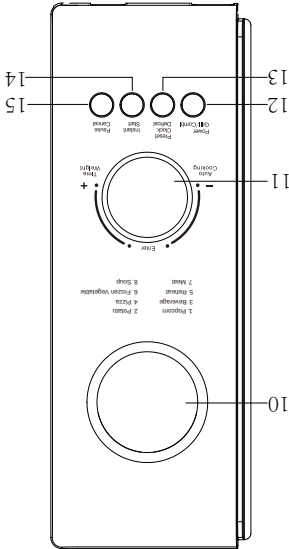
guía de microondas) (NO remover): Protege

el suministro de microondas contra

salpicaduras de comida durante la cocción

Alerta: Limpie el horno microondas con frecuencia. El no hacerlo puede crear un riesgo de

incendio y puede anular la garantía.



9. **Elementos calafates**: Se utilizan para

cochar a la parrilla/combinado.

10. **Pantalla**

11. **Perilla de peso de cocción Automática/Por**

Peso: Gire la perilla para aumentar o disminuir el

tiempo de cocción o el peso de los alimentos.

También se pueden desplazar para cocinar ocho

menús de cocción automática (1 ~ 8) girando la

perilla.

12. **Power/Grill/Comb Button** – Se utiliza para

establecer el nivel de potencia para cocinar en

microondas o combinación de Asar a la parrilla/

Cocinar en microondas.

13. **Botón de Pre-ajuste/Reloj/Descongelación**: Se utiliza para

pre-establecer la hora de inicio de

la cocción, el tiempo del reloj y el tiempo de

descongelación por peso.

14. **Botón de inicio instantáneo**: se utiliza para

iniciar el tiempo de cocción o el programa del

menú. Comienza a cocinar automáticamente

durante 30 segundos y aumenta +30 segundos

cada vez que presione el botón (hasta 60:00

minutos o una hora)

15. **Pause/Cancel**: Se utiliza para pausar o borrar

un programa de cocción.

CÓMO USAR SU HORNO MICROONDAS DE FORMA SEGURA

Aunque su horno está provisto de características de seguridad, es importante observar lo siguiente:

- (a) Es importante no derrotar o manipular los inter-conectores de seguridad.
- (b) NO coloque ningún objeto entre la puerta frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumulen residuos en las superficies de sellado. Limpie el área de sellado con frecuencia con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos abrasivos o alimohadillas.
- (c) Al abrir, la puerta no debe estar sometida a tensión, por ejemplo, un niño colgado de la puerta abierta o cualquier carga que pueda hacer que el horno caiga hacia adelante y causar lesiones y daños a la puerta. NO opere el horno si está dañado, hasta que haya sido reparado por una persona calificada. Es particularmente importante que la puerta del horno se cierre correctamente y que no haya daños en lo siguiente:
 (1) Pu a (doblada), (2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) Sellos de puertas y superficies de sellado rotos o en mal estado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

3. Mantenga limpio el interior del horno cuando las salpicaduras de alimentos o los líquidos derramados se adhieran a las paredes del horno. Limpie con un paño húmedo. Se puede usar detergente suave si el horno se ensucia mucho. No se recomienda el uso de detergentes o abrasivos fuertes.
4. La superficie exterior del horno debe limpiarse con agua y jabón. Luego se seca con un paño suave. Para evitar daños en las partes operativas dentro del horno, no se debe permitir que el agua se filtre en las ranuras de ventilación. Si el panel de control se ensucia o se moja, limpie con un paño suave y seco. No utilice detergentes o abrasivos fuertes en el Panel de control.
5. Si se acumula vapor a ambos lados de la puerta del horno, limpie con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el horno de microondas funciona en condiciones de alta humedad y esto no es una indicación de un mal funcionamiento de la unidad.
6. Ocasionalmente es necesario retirar el plato de vidrio para limpiarlo.

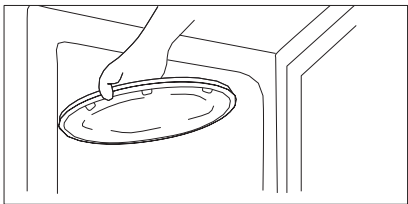
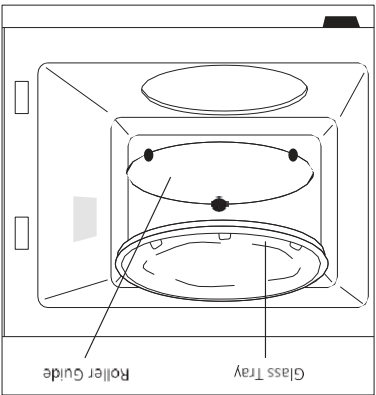
7. Lave el plato con agua tibia y jabón o en un lavavajillas.

del horno deben limpiarse regularmente para evitar ruidos excesivos. Simplemente limpie la superficie del horno con poca agua y jabón suave o limpiador de ventanas y séquelo. La guía de rodillos se puede lavar con agua y jabón suave o en el lavavajillas.

1. La GUÍA DE RODILLOS y superficie inferior del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar ruidos excesivos.
2. La GUÍA DE RODILLOS SIEMPRE deberá utilizarse junto con el plato de vidrio.

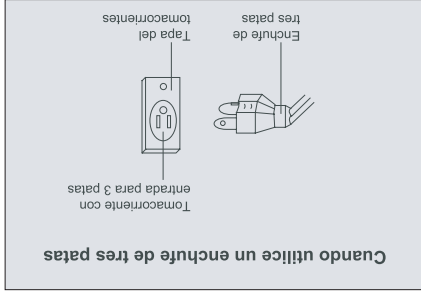
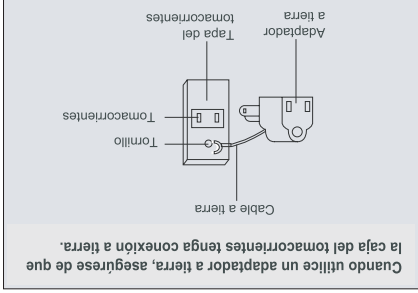
Plato de vidrio

1. NO opere el horno sin la bandeja (plato) de vidrio.
2. NO utilice ningún otro plato de vidrio con este horno.
3. Si el plato de vidrio está caliente, DEJE QUE SE ENFRIE antes de limpiarlo o colocarlo en agua.
4. NO cocine directamente en la bandeja (plato) de vidrio.



1. Desconecte el enchufe de CA de la toma de corriente antes de limpiarlo.
2. El horno debe limpiarse regularmente y eliminar cualquier residuo de comida.

CUIDADOS CON SU HORNO MICROONDAS



6. **Examine el horno en busca de cualquier daño, como:** abolladuras, la puerta desalineada, puerta rota o abolladuras en la cavidad. Si alguno de los daños anteriores es visible, **NO INSTALE LA UNIDAD**. Notifique al distribuidor inmediatamente.
5. **Fuente de alimentación:**
 - Compruebe la fuente de alimentación local. Este horno de microondas requiere una fuente de alimentación de 120V, 60Hz, 15Amp.
 - Utilice un receptáculo que acepte clavijas con tierra.

(a) Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropezar con un cable más largo.

(b) Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado en su uso.

(c) Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión, (1) la clasificación eléctrica marcada del juego de cables o el cable de extensión debe ser mayor o tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, (2) el cable de extensión debe ser un cable de 3 alambres que tenga conexión a tierra, y (3) el cable más largo debe estar colocado de modo que no se ponga sobre la encimera o la mesa donde niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.
4. **Temperatura y humedad:** Mantenga el horno alejado del aire caliente, vapor o salpicaduras de líquidos al elegir un lugar para ubicarlo, de lo contrario, el funcionamiento de la unidad puede verse afectado negativamente, causando que se descomponga.
3. **Recepción de radio y TV:** Recepción de televisión pobre e interferencia de radio pueden resultar si el horno está ubicado cerca de un televisor, radio, antena o antena de cable. Coloque el horno lo más lejos posible de ellos.

EL FABRICANTE no se hace responsable de ninguna interferencia de radio o TV causada por MODIFICACIÓN NO AUTORIZADA a este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

ARCOS ELECTRICOS

Si ve arcos, presione el botón "Pausa/Cancel" (Pausa / Cancelar) y corrija el problema. "Arcos" es el término de microondas para las chispas en el horno. El arco es causado por:

- Metal o papel de aluminio tocando el costado del horno.
- Las Lámina no moldeadas en los alimentos (los bordes invertidos actúan como antenas).
- Metal, como lazos retorcidos, alfileres de aves de corral o platos con borde dorado, en el interior de las microondas.
- Toallas de papel recicladas que contienen pequeñas partículas de metal que se utilizan en los microondas. Residuos de alimentos quemados (carbonizados) o salpicaduras de grasa dentro del gabinete.

!NO DEJE EL HORNO DESATENDIDO MIENTRAS COCINA!

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe insertarse en una toma de corriente que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA: El uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede provocar riesgo de descarga eléctrica. Consulte a un electricista calificado o personal de servicio si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente, o si existe duda sobre si el aparato está conectado a tierra correctamente. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilice sólo un cable de extensión de tres alambres que tenga un enchufe de conexión a tierra de tres cuchillas y un receptáculo de tres ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

INSTALACIÓN

1. **Ubicación estable y plana:** Al colocar el horno de microondas, debe colocarse sobre una superficie estable y plana.
2. **Ventilación:** NO BLOQUEE LAS SALIDAS DE AIRE. Si se bloquean durante la operación, el horno puede sobrecalentarse y eventualmente causar la falla del horno. Para una ventilación adecuada, MANTENGA TRES PULGADAS DE ESPACIO ENTRE LA PARTE SUPERIOR, LOS LADOS, LA PARTE TRASERA DEL HORNO Y EL ÁREA DONDE SE INSTALARÁ LA UNIDAD.

3. Es mejor COCINAR POCO EN LUGAR DE COCINAR DEMASIADO los alimentos. Si los alimentos están poco cocidos, siempre se pueden devolver al horno para cocinarlos. Si la comida está demasiado cocida, no se puede hacer nada. Siempre comience con tiempos mínimos de cocción.
4. PEQUEÑAS CANTIDADES de alimentos con bajo contenido de humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cocinan demasiado tiempo.
5. NO hierva los huevos en su cáscara. La presión puede acumularse y los huevos pueden explotar.
6. Papas, manzanas, yemas de huevo, calabaza bellota entera y salchichas son algunos ejemplos de alimentos con CASCARAS NO porosas. Estos deben perforarse antes de cocinarlos para evitar que exploten.
7. Las palomitas de maíz reventadas por microondas producen un rendimiento más bajo que el reventado convencional. NO use horno para palomitas de maíz a menos que se coloquen en un utensilio de palomitas de maíz aprobado para microondas o a menos que esté empaquetado comercialmente y recomendado especialmente para hornos de microondas. NO use aceite a menos que lo especifique el fabricante.
8. NO intente freír grasas o lardos en el horno.
9. Los LÍQUIDOS CALENTADOS pueden ENTRAR en erupción si no se mezclan con aire. NO caliente líquidos en el horno microondas sin antes agitarlos o moverlos.
10. NO use toallas de papel para cubrir los alimentos, ya que pueden incendiarse.

DECLARACIÓN DE INTERFERENCIA DE FRECUENCIA

ADVERTENCIA: Este equipo genera y utiliza energía de frecuencia ISM y si no se instala y utiliza correctamente, en estricta conformidad con las instrucciones del fabricante, puede causar interferencias en la recepción de radio y televisión

Se ha probado y se ha comprobado que cumple con los límites para un equipo ISM de conformidad con la parte 18 de las Reglas de la FCC, que están diseñadas para proporcionar protección razonable contra dicha interferencia en una instalación residencial.

Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencia en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia mediante uno o más de los siguientes:

- Reorientar la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Aleje el horno microondas del receptor.
- Enchufe el horno de microondas en una toma de corriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos de derivación diferentes.

4. NO intente secar ropa, periódicos u otros materiales en el horno. Podrían incendiarse.
5. NO utilice productos de papel reciclado. Las toallas de papel recicladas, servilletas y el papel encerado pueden contener partículas de metal que pueden causar arcos eléctricos o ignición. Se deben evitar los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon, ya que pueden incendiarse.
6. Algunas bandejas de espuma de poli-éstereno (como en las que se envasa la carne) tienen una delgada tira de metal incrustada en la parte inferior. Cuando se calienta en el microondas, el metal puede quemar las paredes del horno o encender toallas de papel.
7. Evite insertar clavos, alambre, etc. a través de cualquier orificio de la unidad durante la operación. Nunca inserte un alambre, clavo o cualquier otro objeto metálico a través de los orificios de la cavidad o cualquier otro agujero o hueco, ya que tales objetos pueden causar descargas eléctricas y fugas de microondas.
8. Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento (incluidos niños) a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Los aparatos no están diseñados para ser operados por medio de un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
10. La temperatura de las superficies accesibles puede ser alta cuando el aparato está funcionando.



PRECAUCIÓN: SUPERFICIE CALIENTE

Utensilios:

1. NO SE DEBEN UTILIZAR RECIPIENTES METÁLICOS ni platos con llantas metálicas. Puede producirse arco eléctrico.
2. Los TWIST-TIES METÁLICOS (cuerdas metálicas) no se deben de utilizar en el horno microondas.
3. NO utilice frascos SELLADOS o botellas de CUELLO ESTRECHO para cocinar o recalentar. Pueden estallar o romperse.
4. NO utilice TERMÓMETROS CONVENCIONALES dentro del horno microondas. Pueden causar arcos eléctricos.
5. Retire las ENVOLTURAS PLÁSTICAS DE LA TIENDA antes de cocinar o descongelar los alimentos en el horno.
6. Para MÁS INFORMACIÓN sobre los utensilios de cocina adecuados, consulte la GUÍA DE COCINA en la página 16.

Comida

1. Nunca use su horno de microondas para ENLATADO CASERO. El horno no está diseñado para permitir un enlatado adecuado. Los alimentos enlatados incorrectamente pueden echarse a perder y ser peligrosos de consumir.
2. Los TIEMPOS DE COCCIÓN indicados en la guía de cocción son aproximados. Los factores que pueden afectar la cocción son la temperatura inicial, la altitud, la cantidad, el tamaño y la forma de los alimentos y utensilios utilizados. A medida que se familiarice con el horno, podrá ajustarse a estos factores.

- (a) **NO** cocine demasiado los alimentos. Si se coloca papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción, vigile cuidadosamente al retirar los lazos de torsión de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
- (c) Si los materiales dentro del horno se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación, o apague la alimentación en el fusible o panel de interruptor automático.
- (d) **NO** utilice la cavidad para fines de almacenamiento. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no estén en uso.

17. **NO** use este horno microondas para calentar productos químicos corrosivos (por ejemplo, sulfuros y cloruros). Los vapores de tales productos químicos corrosivos pueden interactuar con el contacto y los resortes de las inter-conectores de seguridad, lo que los hace inoperables.
18. Mantenga limpio el protector contra salpicaduras (cubierta de guía de microondas) en todo momento. Limpie el interior del horno con un paño suave y húmedo después de cada uso. Si deja grasa o residuos de comida en cualquier lugar de la cavidad, puede sobrecalentarse, humear o incluso incendiarse la próxima vez que use el horno.
19. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. El burbujeo o la ebullición visibles cuando se retira el recipiente del horno de microondas no siempre están presentes. ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE LOS LÍQUIDOS MUY CALIENTES HIERVAN REPENTINAMENTE CUANDO SE ALTERA EL RECIPIENTE O SE INSERTA UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:

1. **NO** sobrecaliente el líquido.
2. Revuelva el líquido antes y a la mitad del calentado.
3. **NO** use recipientes rectos y con cuellos estrechos.
4. Después de calentar, deje que el recipiente permanezca en el horno de microondas por un corto tiempo antes de retirar el recipiente.
5. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Uso general

1. **NO** intente maniobrar ni realizar ajustes o reparaciones en la puerta, el panel de control o cualquier otra parte del horno. **NO** retire el panel exterior del horno. Las reparaciones solo deben ser realizadas por personal de servicio calificado.
2. **NO** opere el horno vacío. La energía del microondas se reflejará continuamente en todo el horno si no hay comida o agua presente para absorber la energía.
3. Si se produce un incendio en el horno, toque el botón Pausa/Cancel (Pausa/Cancelar) y DEJE LA PUERTA CERRADA. Desconecte el cable de alimentación o apague la alimentación en el panel de fusibles o interruptor automático.

SOLO PARA USO DOMÉSTICO. GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas a continuación:

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exposición excesiva de energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES ESPECÍFICAS PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" que se encuentran en la página 2.

3. Este electrodoméstico debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a la toma de corriente correctamente conectada a tierra. Consulte "INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA" que se encuentra en la página 7.
4. Instale o sitúe este dispositivo solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos, como los nuevos enteros y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno.

6. Utilice este electrodoméstico solo para el uso previsto descrito en este manual. **NO** utilice productos químicos corrosivos ni vapores en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Al igual que con cualquier electrodoméstico, es necesaria una estrecha supervisión cuando lo usan niños.

8. **NO** utilice este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se ha dañado o se ha caído.
9. Este electrodoméstico debe ser reparado únicamente por personal de servicio cualificado. Póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano para un análisis, reparación o ajuste.

10. **NO** cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato electrodoméstico.
11. **NO** guarde ni use este aparato al aire libre. **NO** use este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca de un fregadero de cocina, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o lugares similares.
12. **NO** sumerja el enchufe o el cable en el agua.

13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. **NO** deje que el cable cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
15. Cuando limpie las superficies del horno y puerta se juntan al cerrar la puerta, use solo jabones suaves y aplicados con una esponja o un paño suave no use abrasivos.
16. Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A EXCESO DE ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) NO intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación de puerta abierta puede resultar a exposición dañina por energía de microondas. Es importante no eliminar o manipular las interconexiones de seguridad.
- (b) NO coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado o empaques. Limpie el área de sellado con frecuencia con un detergente suave, enjuague y seque. Nunca use polvos abrasivos o almohadillas.
- (c) NO opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no haya daños en: (1) Puerta (doblada), (2) Bisagras y pestillos (rotos o flojos), (3) Sellios de puertas y superficies de sellado.
- (d) El horno no debe ser ajustado o reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

CONTENIDO

17	Bloqueo para niños	2	exceso de	Precauciones para evitar exposición a	energía de microondas
18	Guía de cocción	3		Instrucciones de seguridad importantes	
18	Noción de cocción en microondas	4		Precauciones de seguridad	
18	Características de los alimentos	6		Declaración de la Comisión Federal de	
18	Técnicas de microondas	7		Comunicaciones respecto a interferencias	
19	Aperitivos y bocadillos calientes	7		Instrucciones para puesta a tierra	
19	Mariscos	8		Instalación	
20	Aves	10		Cuidados con su horno microondas	
20	Carnes	11		Cómo usar su horno microondas de forma segura	
21	Huevos y Quesos	12		Ubicación de los controles	
22	Sopas	12		Operación	
22	Vegetales	12		Setting the Clock	
22	Casseroles	12		Cocción automática por tiempo/peso	
23	Salsas	12		Recordatorio automática	
23	Sándwiches	12		Niveles de potencia (Microondas)	
24	Pastas y Granos	13		Cocinar en uno etapas	
24	Cereals	13		Adador/Combinación	
24	Alimentos Preparados	14		Descongelar	
25	Postres	14		Cocción automática	
26	Especificaciones	15		Menú cocción automática	
26	Antes de llamar para solicitar servicio	15		Cocción preestablecida	
27	Garantía limitada	16		Cocción multisequencia	



HORNO MICROONDAS DE 1000W con Grill de 800W

MANUAL DEL USUARIO MWRG0901BK/RD/W

Visite nuestro sitio web en www.emersonradio.com

MODIFICACIONES NO AUTORIZADAS A ESTE DISPOSITIVO PODRÍAN ANULAR LA GARANTÍA DEL FABRICANTE