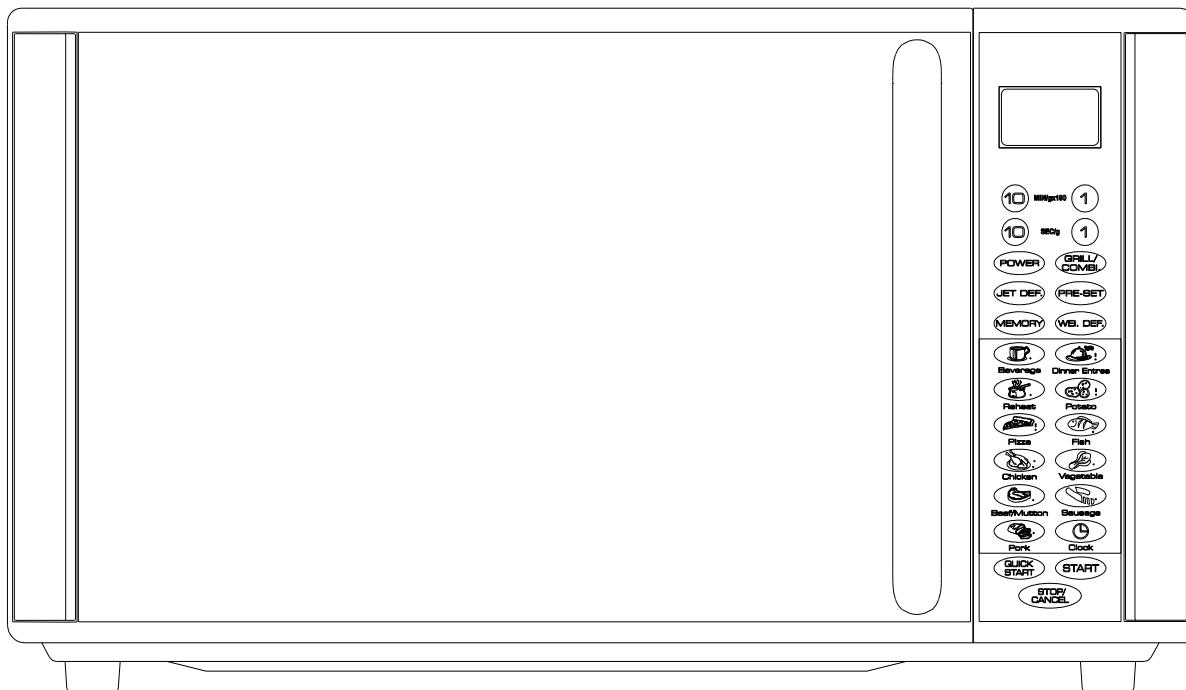




**MANUAL DE INSTRUCCIONES**  
**HORNO MICROONDAS**  
**MW-5686**

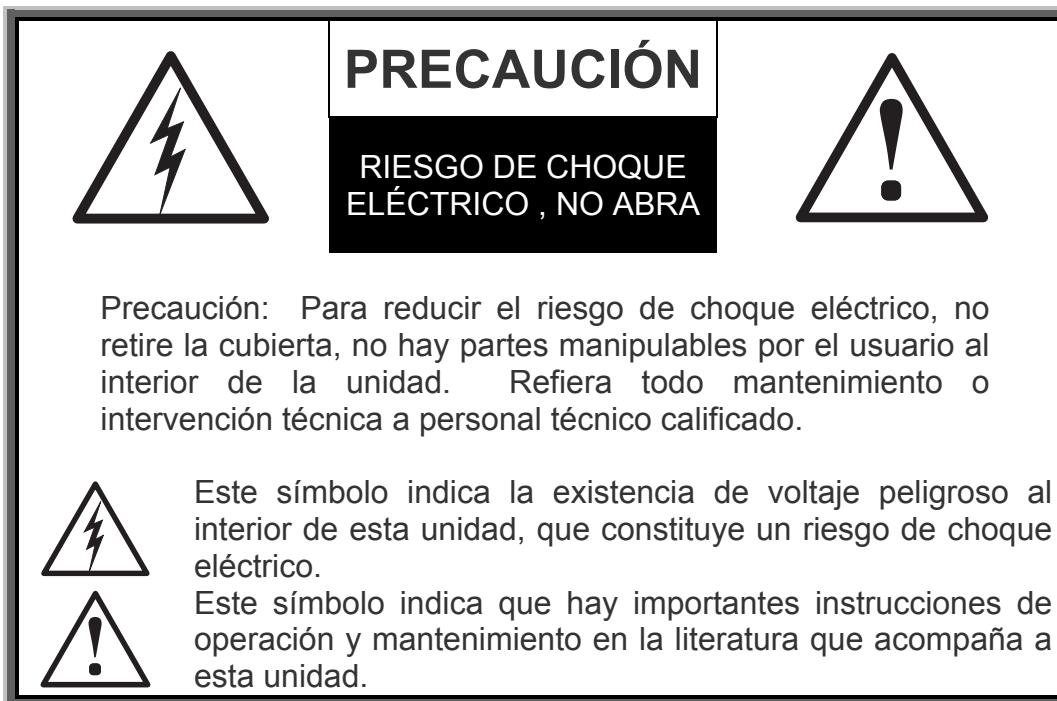


**ESTIMADO CLIENTE**

Con el fin de que obtenga el mayor desempeño de su producto, por favor lea este manual de instrucciones cuidadosamente antes de comenzar a utilizarlo, y guárdelo para su futura referencia. Si necesita soporte adicional, no dude en escribir a: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

## ÍNDICE

⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD.....	3
guía de instalación .....	4
instrucciones de conexión a tierra.....	4
requerimientos eléctricos .....	5
cable de energía .....	5
interferencias de radios o televisores .....	5
guía de utensilios .....	5
✓ recomendados.....	5
Λ uso limitado.....	6
✗ no recomendados .....	6
técnicas de cocción .....	6
DESCRIPCIÓN de la unidad.....	7
panel de control.....	8
instrucciones de operación.....	9
limpieza y mantenimiento.....	13
especificaciones .....	13
diagrama de circuitos .....	14



## LÍNEAS DE SERVICIO AL CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
E-mail:	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

### NOTA

Nos reservamos el derecho de modificar las especificaciones, características y/u operación de esta unidad sin previo aviso, con el fin de continuar las mejoras y desarrollo del mismo.

## **PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLES EXPLOSIONES O ENERGÍA DE LA UNIDAD EXCESIVA:**

- No intente operar la unidad con la puerta abierta, ya que esto puede resultar en una exposición por la energía de la unidad.
- No coloque ningún objeto entre la unidad y la parte frontal de la puerta ni permita que residuos de alimentos o limpiadores se acumulen en la superficie de sellado.
- No opere esta unidad si se encuentra dañada. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre de manera completamente. Evite usar la unidad si encuentra los siguientes daños:
- Puerta
- Bisagras y pestillos (Partidos o flojos)
- Sellos de la puerta y superficie de sellado
- La unidad no debe ser reparada por usted mismo, remita todo arreglo ó mantenimiento a personal de servicio técnico calificado.

## **⚠INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD**

con el fin de reducir el riesgo de quemaduras, choques eléctricos, incendios, lesiones ó exposición por energía excesiva de la unidad, siga las siguientes instrucciones de seguridad:

- Lea todas las instrucciones de seguridad antes de usar la unidad
- Esta unidad debe ser conectada a tierra. Conéctela solo a un tomacorriente con una conexión adecuada a tierra.
- Instale o coloque la unidad teniendo en cuenta las recomendaciones dadas en este manual de instrucciones.
- Algunos productos como por ejemplo, huevos enteros o recipientes cerrados puede explotar en el interior de la unidad, por lo tanto evite calentar este tipo de productos en la unidad.
- Esta unidad solo debe ser usada como se describe en este manual de instrucciones. No use químicos corrosivos o vapores en esta unidad. Este tipo de horno ha sido diseñado especialmente para calentar, cocinar, o secar alimentos. Esta unidad no ha sido diseñada para uso industrial o para laboratorios.
- Este muy atento cuando esta unidad sea usada por niños.
- Siga las siguientes indicaciones para reducir el riesgo de fuego en el compartimiento de la unidad:
  - No sobre cocine los alimentos. Tenga especial precaución cuando materiales inflamables tales como papel, plástico, etc. sean colocados en el interior de la unidad.
  - Remueva los cables de cierre de los empaques de papel o plástico antes de colocarlos en el interior de la unidad.
  - Si los materiales en el interior de la unidad se encienden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno, y desconéctelo del tomacorriente ó apague la potencia en el fusible ó en el panel de interruptor de circuito.
  - No use el compartimiento de la unidad para guardar alimentos. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la unidad cuando esta no este en uso.
- Los líquidos como el café ó te, pueden ser sobrecalentados mas allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo, debido a la tensión del líquido. No siempre se nota el Burbujeo visible cuando se retira el líquido del compartimiento de la unidad. Tenga mucha precaución al retirar los líquidos de la unidad, ya que puede estar muy calientes. Para reducir el riesgo de quemaduras siga las siguientes recomendaciones:
  - No sobre caliente los líquidos.

- Revuelva el liquido antes y en la mitad de su calentamiento
- No use recipientes de lados lisos con cuello angosto.
- Despues de calentar, permita que el recipiente este por corto tiempo en la unidad antes de retirarlo.
- Evite calentar aceites o grasas en la unidad, ya que es dificil controlar la temperatura de estos.
- Perfore alimentos con cascaras duras, como por ejemplo, papas, calabaza entera, manzanas, castañas antes de cocinarlas.
- Los recipientes tales como biberones o los alimentos para bebes deben ser agitados y revisados despues de calentarlos, con el fin de evitar quemaduras.
- Los utensilios de cocina pueden alcanzar altas temperaturas debido a la transferencia de calor de los alimentos calientes. Es necesario que use agarraderas en estos casos.
- No cubra o bloquee las aberturas de ventilación en la unidad.
- No guarde ni use esta unidad en exteriores. No la use cerca de agua, por ejemplo cerca de lavaplatos, baños, piscinas ó lugares similares.
- No use la unidad si tiene el cable de energía dañado ó su enchufe, si no esta funcionando correctamente, si esta dañada o ha sido golpeada.
- No sumerja el cable de energía y el enchufe en agua. Manténgalo alejado de fuentes de calor y no permita que este quede colgando del borde de la mesa.
- Use solo termómetros diseñados especialmente para ser usados en este tipo de unidades.
- No use aplicaciones que generen calor, tales como estufas, etc. debajo de esta unidad.
- Esta unidad debe ser reparada solo por personal de servicio técnico calificado.
- Cuando desee limpiar la unidad, hágalo con un poco de detergente suave y una esponja suave.

## GUÍA DE INSTALACIÓN

1. Asegúrese que el embalaje ha sido completamente retirado del interior y exterior de la unidad.
2. Revise la unidad y asegúrese que esta no presente daños, piezas flojas, perdidas ó quebradas. Si esto sucede contacte a un agente de servicio autorizado.
3. Esta unidad debe ser colocada en una superficie plana, estable y que sostenga el peso de la unidad y de los alimentos que serán cocidos en la unidad.
4. No coloque la unidad cerca de fuentes de calor, humedad o cerca de materiales combustibles.
5. Para una correcta operación, esta unidad debe tener una adecuada ventilación. Deje al menos 20 cm de espacio sobre la unidad, 10 cm en la parte posterior y 5 cm a ambos lados. No cubra ni bloquee las aberturas de la unidad. No remueva las patas sobre las que esta colocada la unidad.

## INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Esta aplicación debe ser conectada a tierra. En caso de un corto circuito la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica.

### Advertencia!

Un uso inadecuado del enchufe de conexión a tierra puede causar descargas eléctricas.

1. Consulte a un electricista calificado si tiene dudas o si necesita información adicional para una adecuada conexión a tierra.
2. Si necesita usar un cable de extensión use solo cables que tengan 3 pines para una adecuada conexión a tierra. La clasificación marcada en el cable de extensión deberá ser igual o superior a la

- clasificación eléctrica de la unidad, ó
- No use un cable de extensión si el de la unidad es demasiado corto. En este caso contacte un electricista calificado para que instale un tomacorriente cerca de la unidad.

## **REQUERIMIENTOS ELÉCTRICOS**

Los requerimientos eléctricos son de 120 Voltios 60Hz, Solo AC, 15 Amperios. Se recomienda que el horno sea conectado a un tomacorriente individual.

El enchufe de la unidad esta equipado con 3 pinos para una adecuada conexión a tierra y este debe ser conectado a un tomacorriente correctamente conectado a tierra. Evite modificar el enchufe de la unidad.

## **CABLE DE ENERGÍA**

- Se suministra un cable de energía corto para evitar el riesgo de enredarse y tropezar.
- Cables mas largos ó cables de extensión pueden ser usados, si se toman las medidas necesarias para un uso seguro. Siga las siguientes instrucciones si usa un cable mas largo o cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica marcada del cable debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica de la unidad.
  - El cable de extensión debe ser correctamente conectado a tierra.
  - Asegúrese de colocar el cable en un lugar poco transitado y donde no pueda ser pisado ó halado por niños.

## **INTERFERENCIAS DE RADIOS O TELEVISORES**

Pueden haber interferencias causadas por la unidad para radios o televisores. Para evitar eso, verifique que la unidad se encuentre en un circuito diferente. Cambie el lugar del radio o el televisor de manera que queden lo mas lejos posible de la unidad y revise la posición de señal de la antena de recepción de los aparatos eléctricos.

## **GUÍA DE UTENSILIOS**

En esta sección se listan los utensilios que pueden ser usados en la unidad, cuales pueden ser usados por periodos de tiempo limitados y cuales no deben ser usados.

### **✓ RECOMENDADOS**

- Plato para dorar de microondas:** Use para dorar la parte exterior de productos pequeños, tales como filetes, chuletas o panqueques. Siga las instrucciones suministradas por su plato para dorar.
- Envoltura de plástico:** Use para conservar el vapor. Deje una pequeña abertura para que escape un poco el vapor y evite colocarlo directamente sobre el alimento.
- Toallas y servilletas de papel:** use para calentar por periodos cortos. Absorbe el exceso de humedad y previene salpicaduras. No use toallas de papel recicladas, ya que estas pueden contener metal y se puede encender.
- Platos y recipientes de vidrio y vidrio-cerámica:** Use para calentar o para cocción.
- Platos y vasos de papel:** Use para calentar por periodos cortos a bajas temperaturas. No use papel reciclado ya que puede contener metal y encenderse.
- Papel encerado:** Úselo como cubierta para prevenir salpicaduras.
- Termómetros:** Use solo termómetros adecuados para hornos microondas. Los termómetros convencionales pueden ser usados una vez se hayan retirado los alimentos de la unidad.

## A USO LIMITADO

- **Papel de aluminio:** Use Tiras estrechas para prevenir sobre cocción en áreas expuestas. El uso excesivo de papel aluminio puede dañar la unidad. Debe mantener una distancia de 2.54cm (1") entre el papel de aluminio y la cavidad.
- **Cerámica, porcelana y gres:** Use solo si esta marcada con una etiqueta "Segura en microondas". Si no tiene esta etiqueta revisela y asegúrese que puede ser usada de manera segura.
- **Plástico:** Use solo si esta marcado con una etiqueta "Seguro en microondas". De lo contrario el recipiente puede derretirse.

## X NO RECOMENDADOS

- **Jarras de vidrio y botellas:** El vidrio regular es demasiado delgado para ser usado en microondas. Este se puede romper y puede causar daños y lesiones.
- **Bolsas de papel:** Hay riesgo de incendio. Excepto con las bolsas de papel que están diseñadas para ser usadas en microondas.
- **Vasos y platos de poliestireno:** Pueden derretirse y dejar un residuo poco saludable en los alimentos.
- **Plástico de almacenamiento y recipientes de alimentos:** recipientes tales como de margarina pueden derretirse en el microondas.
- **Utensilios de metal:** Estos utensilios pueden dañar la unidad. Remueva todo el metal antes de la cocción.

### Nota:

Si desea verificar si su plato o recipiente es apto para el microondas, colóquelo en el interior de la unidad completamente vacío en temperatura ALTA por 30 segundos, si este se calienta demasiado no debe ser usado en la unidad.

## TÉCNICAS DE COCCIÓN

Este horno microondas hace que la cocción sea mas fácil que la cocción convencional, siempre y cuando tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

### AGITACIÓN

Agite los alimentos

### UBICACIÓN DE LOS ALIMENTOS

Ubique los alimentos de forma irregular en el interior de la unidad. Ubique las piezas o las chuletas mas gruesas en los extremos del plato giratorio donde reciben mas energía del horno. Para prevenir sobre cocción, coloque las piezas delicadas, como espárragos en el centro del plato giratorio.

### PROTEGER LOS ALIMENTOS

Proteja los alimentos con delgadas bandas de aluminio para prevenir sobre cocción. Algunas áreas que necesitan ser protegidas son las puntas de las alas de las aves, extremos de piernas de aves, etc. Use solo pequeñas cantidades de papel aluminio, ya que cantidades muy grandes pueden dañar la unidad.

### GIRAR LOS ALIMENTOS

Gire los alimentos en la mitad de la cocción para exponer todas las partes a la energía del horno.

### REPOSO

Los alimentos cocinados en el microondas acumulan calor interno y continúan la cocción por algunos minutos después que se ha detenido el calor. Deje los alimentos reposando para completar la cocción, especialmente alimentos como pasteles y vegetales enteros.

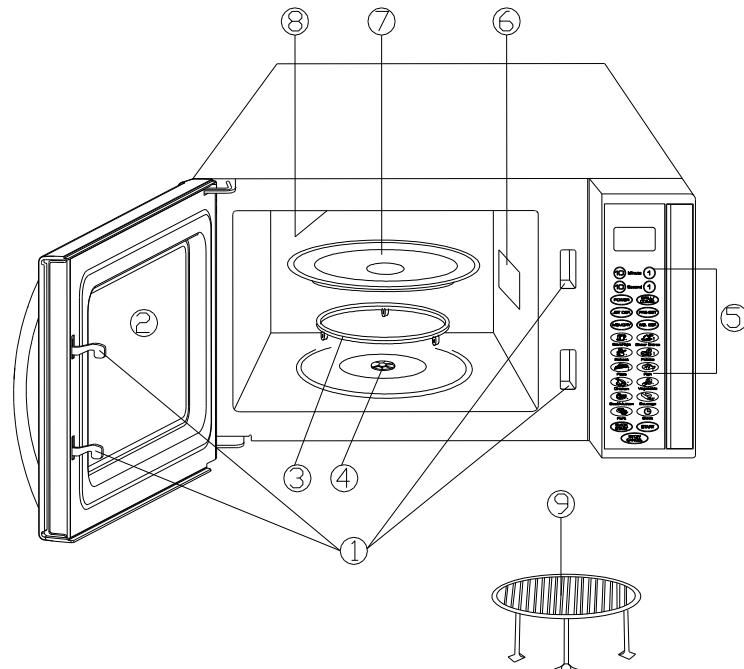
Los asados necesitan este tiempo para completar la cocción en el centro para que no se cosan demasiado las áreas externas. Todos los líquidos tales como sopas o chocolates calientes, deben ser revueltos o agitados cuando la cocción es finalizada. Deje que los líquidos reposen un momento antes de servirlos. Cuando caliente alimentos para bebés, verifique que la temperatura sea la adecuada antes de servirlos.

### **AGREGAR HUMEDAD**

La energía del microondas es atraída por moléculas de agua. Los alimentos que no tiene una humedad uniforme deben ser cubiertos o permitir que reposen para que el calor se disperse de manera uniforme. Agregue una pequeña cantidad de agua a los alimentos secos para ayudarlos a cocinar.

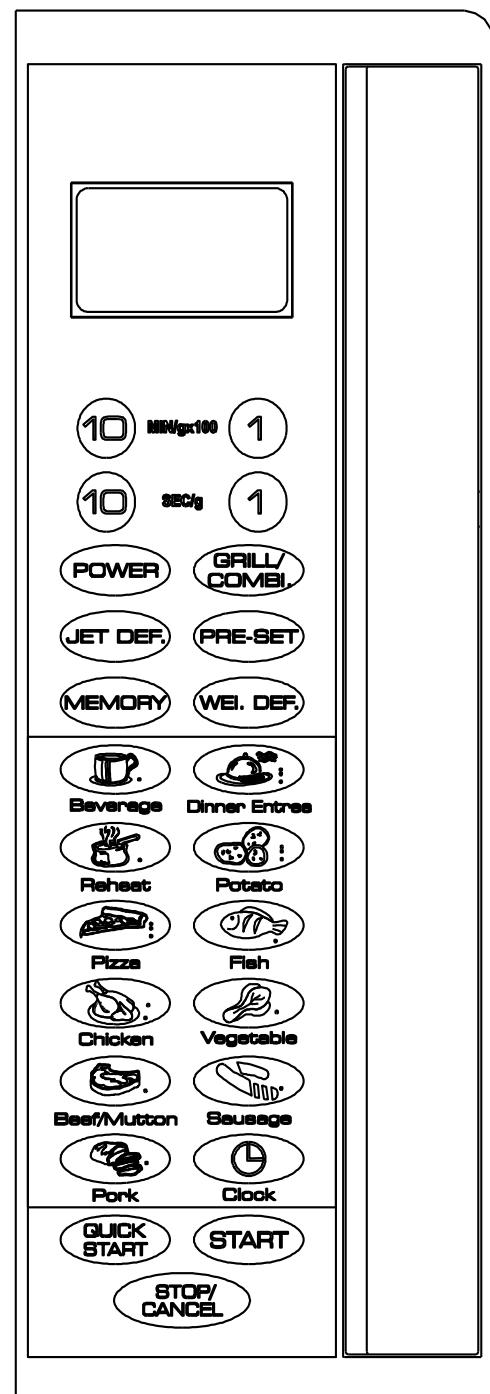
### **DESCRIPCIÓN DE LA UNIDAD**

1. Sistema de bloqueo de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo giratorio
4. Eje
5. Panel de control
6. Guía de microondas (No remueva la placa de mica que cubre esta guía)
7. Bandeja de vidrio
8. Rejilla calentadora
9. Estante de metal.



## PANEL DE CONTROL

- **PANTALLA DE ACCIÓN DEL MENÚ:**  
Tiempo de cocción, potencia, son mostrados indicadores y tiempos de pre ajustados.
- **BOTONES NUMÉRICOS:**  
Úselos para ingresar el tiempo o la cantidad.
- **POTENCIA:**  
Toque una vez o repetidamente para ajustar la potencia de cocción.
- **GRATINADOR:**  
Presione hasta tres veces para elegir el modo de cocción.
- **DESCONGELADO RÁPIDO:**  
Función de descongelado automático que alterna periodos de descongelamiento y espera para un rápido y efectivo descongelado.
- **PRESELECCIÓN:**  
Esta función le permite colocar alimentos en la unidad y empezar a cocinarlos a una hora determinada.
- **MEMORIA:**  
Usado para configurar programas de cocción multi-etapas
- **BOTONES DE COCCIÓN RÁPIDA:**  
Ajustes instantáneos para cocinar alimentos.
- **DESCONGELADO POR PESO:**  
Programe el descongelado basándose en el peso de los alimentos.
- **RELOJ:**  
Presione este botón para ajustar el reloj digital, y presíónelo nuevamente para finalizar.
- **INICIO RÁPIDO:**  
Presione para iniciar la unidad con la máxima potencia de microondas.
- **INICIO:**  
Toque para empezar a cocinar.
- **DETENER/CANCELAR**  
Toque para cancelar un ajuste ingresado anteriormente.  
Toque una vez para pausar la cocción o dos veces para cancelarla.  
Toque y sostenga para ajustar el bloqueo de niños.



## **INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN**

Cada vez que un botón es presionado, se escucha un sonido indicando que este botón fue activado.

### **RELOJ**

Para ingresar el tiempo digital, toque el botón RELOJ una vez (O dos veces para ajustar el reloj en 24 horas para algunos modelos) luego presione los botones numéricos para ajustar el tiempo.

Por ejemplo, siga los pasos dados a continuación para ajustar el tiempo de 6:35 (am o pm)

1. Elija el tiempo en 24 horas o 12 horas tocando el botón RELOJ.
2. Toque el botón 1-MIN hasta que la pantalla muestre 6:00.
3. Toque el botón 10-SEC 3 veces y luego toque 1-SEC 5 veces.
4. Toque el botón RELOJ nuevamente para confirmar.

Nota: Puede revisar la hora mientras la unidad este funcionando, simplemente presionando el botón CLOCK.

### **COCCIÓN EN MICROONDAS**

Para cocinar en microondas, tiempo y potencia deben ser configurados. El tiempo máximo que puede ser ajustado es de 99min. 99 seg.

Por ejemplo, siga los pasos dados a continuación para cocinar por 5 minutos con una potencia de 60%:

1. Toque el botón potencia 3 veces.
2. Toque el botón 1-MIN cinco veces.
3. Toque el botón INICIAR para empezar la cocción

Nota: durante la cocción, presione el botón POTENCIA para mostrar el nivel de potencia de cocción por 3 segundos

### **POTENCIA**

Presionando el botón POTENCIA varias veces el nivel de potencia cambia de la siguiente manera:

Veces	Nivel de potencia	Descripción
Una	100% del total	Alto
Dos	80%	M. alto
Tres	60%	Medio
Cuatro	40%	M. bajo
Cinco	20%	Bajo
Seis	0%	Cero

### **GRATINADOR**

Esta función es particularmente útil para delgadas tajadas de carne, steaks, chuletas, kebabs, embutidos de pollo. También es apta para perros calientes y platos gratinados.

Siga el ejemplo dado a continuación para entender la función de manera correcta. En caso de querer hervir por 12 minutos, siga los pasos a continuación:

1. Toque el botón GRATINAR una vez.
2. Toque el botón 10-MIN una vez y 1-MIN dos veces.

**Toque el botón INICIAR. Cocción combinada**

Combinación 1: el tiempo de cocción máximo es de 99min. 99seg

35% cocción microondas, 65% cocción gratinada. Es recomendable este tipo de combinación para pescados, papas o gratinar.

Combinación 2: 55% cocción microondas, 45% cocción gratinada. Es recomendable para omelets, papas al horno y aves. Supongamos que desea ajustar la unidad en el modo de cocción **combinación 2** por 25 minutos:

1. Toque el botón GRATINAR dos o tres veces.
2. Toque el botón 10-MIN dos veces y 1-MIN cinco veces.
3. Toque el botón INICIAR.

**COCCIÓN AUTOMÁTICA**

Indique el tipo de alimentos que desea preparar de igual manera, indique el peso de los alimentos. Esto lo puede hacer presionando el botón con el tipo de alimento específico, después de esto ingrese el peso del alimento y presione el botón INICIAR.

Por ejemplo, si desea preparar 400g de pescado:

1. Presione el botón PESCADO un numero de veces para seleccionar el peso del alimento.
2. Presione el botón INICIAR.

**Menú de cocción automática**

<b>Lista</b>	<b>Alimento / modo de cocción</b>	<b>Presione para indicar el peso de los alimentos</b>
<b>1</b>	Bebidas (Unidad)	
<b>2</b>	Cena (Unidad)	
<b>3</b>	Recalentar (g)	
<b>4</b>	Papas (g)	
<b>5</b>	Pizza (g)	
<b>6</b>	Pescado (g)	Los parámetros de peso son usados para determinar el tiempo requerido para la preparación. Una vez ingrese el peso del alimento que desea preparar, presione el botón INICIAR para empezar la cocción.
<b>7</b>	Pollo (g)	
<b>8</b>	Vegetales (g)	
<b>9</b>	Carne de vaca /Cordero(g)	
<b>10</b>	Embutidos (g)	
<b>11</b>	Cerdo (g)	

**Nota:**

Para algunos alimentos, en la mitad del tiempo de cocción, puede necesitar revisar la preparación y girarla o agitarla con el fin de alcanzar una cocción mas uniforme. Tenga mucha precaución ya que los alimentos alcanzan temperaturas muy altas.

Para seguir con la cocción, cierre la puerta de la unidad y esta terminara el tiempo de cocción programado.

En la función descongelado por peso, la unidad ajusta la potencia y el tiempo de acuerdo al peso de los alimentos. El peso máximo permitido en esta unidad es el siguiente:

Categoría de alimento	Peso máximo	Pantalla
Carne	2300g	d1
Ave	3000g	d2
Comida de mar	1000g	d3

Por ejemplo, desea descongelar 600g de camarones:

1. Coloque los camarones en la unidad.
2. Presione el botón DESC. POR PESO 3 veces.
3. Presione 0.1kg (1gx100) seis veces para ingresar el peso.
4. Presione el botón INICIAR.

Para alimentos que excedan el peso de descongelamiento, use la función de descongelamiento rápido.

Si ingresa un valor superior al peso máximo permitido, la pantalla se borrara para permitir que se ingrese el valor correcto.

## **DESCONGELADO RÁPIDO**

En esta función es necesario ingresar el tiempo de descongelamiento.

Si por ejemplo desea ajustar el tiempo en 5 minutos, siga los pasos dados a continuación:

1. Toque el botón DESCONGELADO RAPIDO.
2. Toque el botón 1-MIN 5 veces.

## **Toque el botón INICIAR. Cocción combinada**

La unidad puede ser configurada para varias funciones consecutivas.

Supongamos que desea configurar el siguiente programa de cocción:

- DESCONGELADO RÁPIDO.
- Cocción microondas.
- Gratinado.

Paso:

Si es necesario, presione el botón INICIAR/CANCELAR para restaurar la unidad.

1. Ingrese el programa de descongelado rápido.
2. Toque el botón de MEMORIA.
3. Ingrese nivel de potencia y programa de cocción
4. Toque el botón MEMORIA de nuevo.
5. Ingrese el programa de gratinado.
6. Toque INICIAR.

Nota: las funciones de descongelado rápido y descongelado por peso deben ser incluidos solo cuando es ajustado principalmente en un programa de cocción de multi-etapas.

La luz respectiva se encenderá indicando en que etapa esta funcionando la unidad. Después de eso, sonaran 3 sonidos de alarma.

## **FUNCIÓN PRESELECCIÓN**

La función de espera permite que la unidad empiece en un tiempo determinado. Por ejemplo, si necesita que la unidad empiece la cocción a las 11:30 y son las 11:10.

Paso:

1. Ajuste el programa de cocción.

2. Presione PRESELECCIÓN.
3. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo 11:30.
4. Presione INICIAR.

## INICIO RÁPIDO

Esta característica le permite iniciar la unidad de manera rápida.

Presione inicio rápido una vez o repetidamente para ajustar el tiempo de cocción, la unidad inicia el funcionamiento con potencia completa.

Por ejemplo, para ajustar el horno para cocinar por 2 minutos usando esta característica:

1. Presione INICIO RÁPIDO repetidamente hasta que la pantalla indique los tiempos de cocción correctos. La unidad iniciara a funcionar con potencia completa de manera inmediata. Puede agregar tiempo de cocción presionando este botón mientras la unidad ha iniciado.

## BLOQUEO PARA NIÑOS

Use esta función para prevenir el uso inadecuado de la unidad. La unidad no podrá ser operada mientras esta función se encuentre en funcionamiento.

Ajustar Bloqueo para niños: presione y sostenga el botón INICIAR/CANCELAR por 3 segundos, un sonido se escucha indicando que la función esta activa.

Desactivar Bloqueo para niños: presione y sostenga el botón DETENER/CANCELAR por 3 segundos hasta que el indicador en pantalla desaparezca.

## FUNCIÓN ESPECIAL

Recordatorio automático

Después de completar la función de cocción o descongelamiento, la unidad continuara emitiendo un sonido recordatorio cada 2 minutos hasta que la puerta sea abierta o el botón INICIAR/CANCELAR sea presionado.

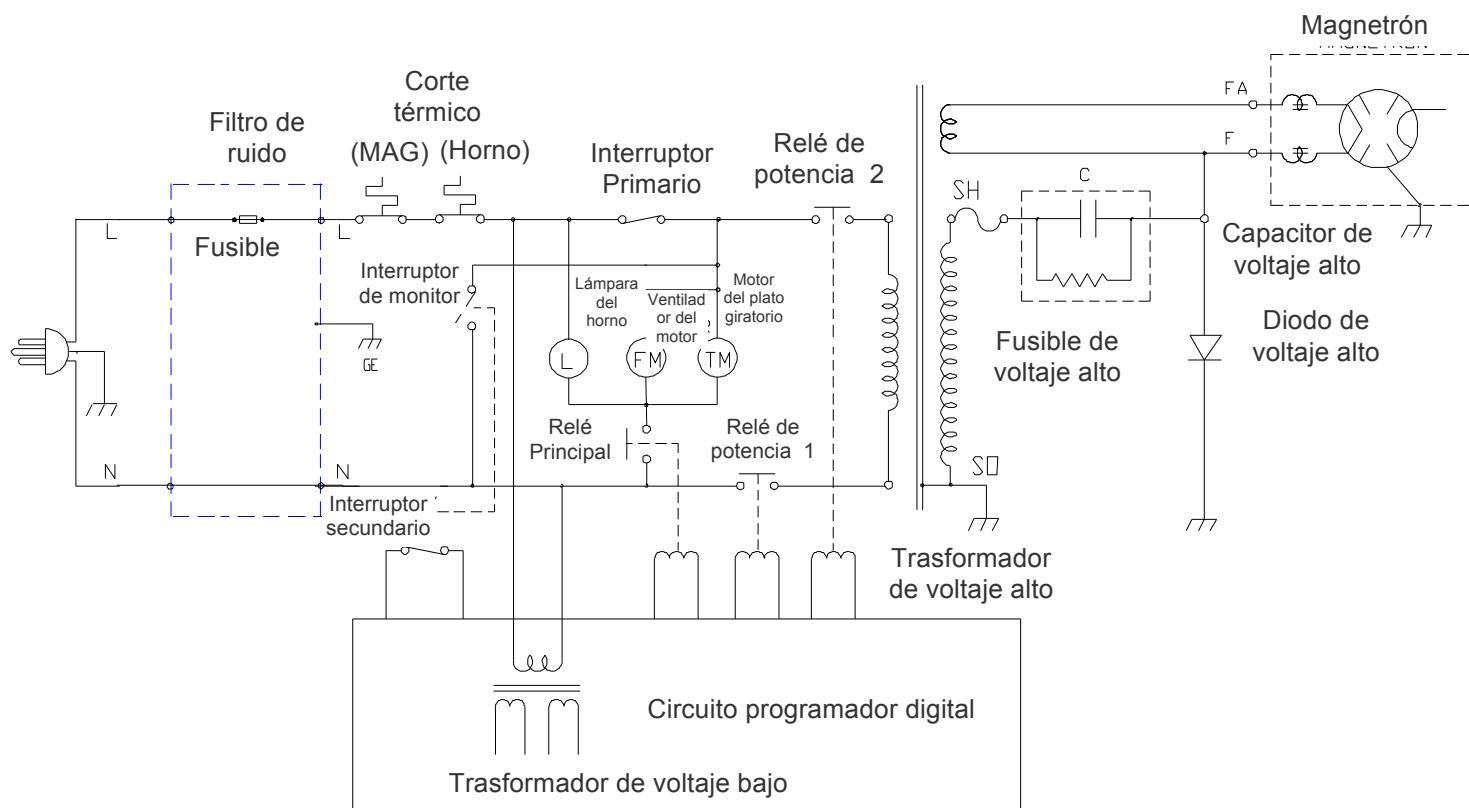
## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

- Apague la unidad y remueva el enchufe del tomacorriente antes de limpiarla.
- Mantenga el interior de la unidad limpio, los restos de alimentos o bebidas que salpican y se adhieren a las paredes, pueden ser limpiados con un paño ligeramente humedecido. Puede usar un poco de detergente suave si la unidad se encuentra muy sucia. Evite el uso de sprays y otros limpiadores abrasivos ya que estos pueden dañar la superficie de la puerta.
- El exterior de la unidad puede ser limpiado con un paño ligeramente humedecido. Para evitar daños en sus componentes internos, evite que caiga agua por las ranuras de ventilación.
- No permita que el panel de control de moje. Límpielo con un paño suave y seco.
- Si el vapor se acumula en el interior o alrededor del exterior de la puerta de la unidad, limpie con un paño suave. Esto puede suceder cuando la unidad es usada en condiciones de humedad alta, si esto sucede es normal.
- Es necesario ocasionalmente remover el plato giratorio de la unidad para limpiarlo. Lávelo con agua tibia o en un lavavajillas.
- El anillo del rodillo y la superficie interna de la unidad, deben ser limpiadas con regularidad para evitar ruido excesivo. El anillo del rodillo puede ser lavado con agua y jabón o en el lavavajillas. Cuando remueva el anillo del rodillo, asegúrese de colocarlo nuevamente de la manera correcta.
- Elimine los malos olores en la unidad mezclando una taza de agua con el jugo y la cascara de un limón, colóquelos en la unidad por 5 minutos. Luego, limpie con una paño seco y suave.
- Si es necesario reemplazar la luz de la unidad, contacte un agente de servicio autorizado para reemplazarla.
- La unidad debe ser limpiada con regularidad y debe retirar cualquier remover de comida. Un inadecuado mantenimiento puede acortar la vida útil de la misma ó provocar situaciones riesgosas.
- Cuando deseche la unidad, hágalo teniendo en cuenta las normas de su localidad.

## ESPECIFICACIONES

Consumo de energía:	120V-60Hz, 1350V (Microondas) 1050V (Rejilla)
Salida:	900V
Frecuencia de operación:	2450MHz
Dimensiones exteriores (HxWxD):	11 13/16×21 1/4×17 1/4 Pulgadas
Dimensiones de la cavidad del horno (HxWxD):	8 11/16×13 15/16×14 1/8 Pulgadas
Capacidad del horno microondas:	1.0 Pi.Cu
Uniformidad de cocción:	Sistema de plato giratorio
Peso neto:	35.3L Aprox.

## DIAGRAMA DE CIRCUITOS

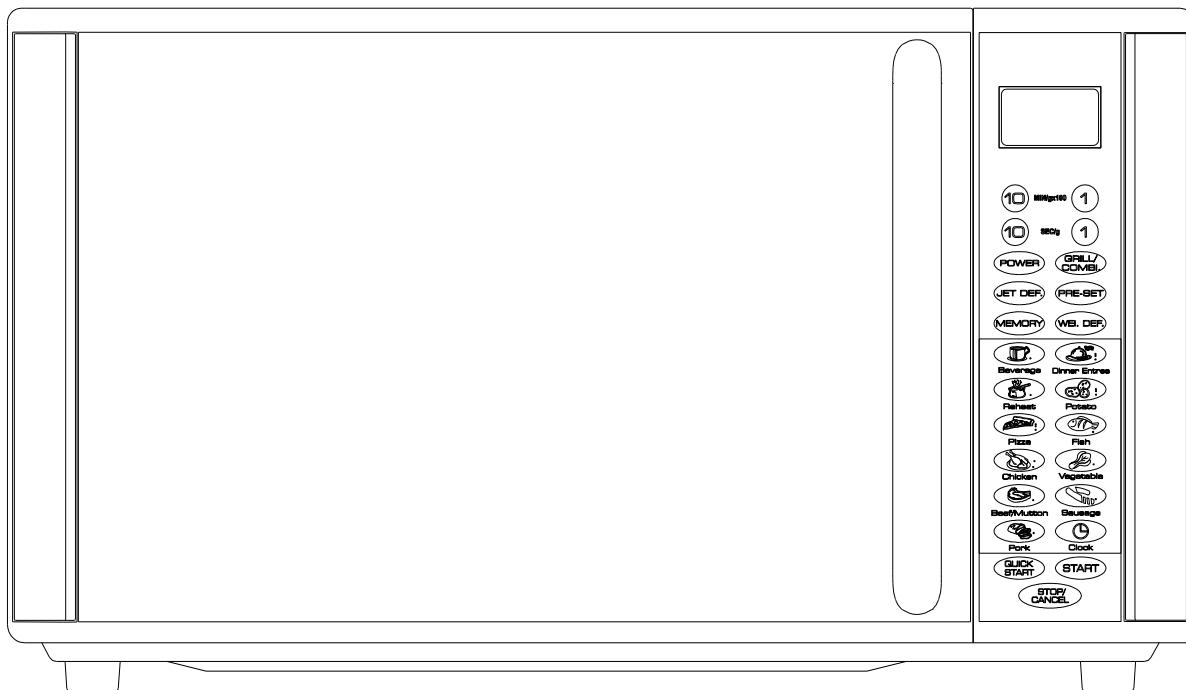


- Las personas y/o Marcas registradas en este manual de instrucciones no están afiliadas a Premier Electric Japan Corp. y aparecen en este Manual con propósitos ilustrativos únicamente.





**MANUAL DO USUÁRIO  
FORNO MICRO-ONDAS  
MW-5686**



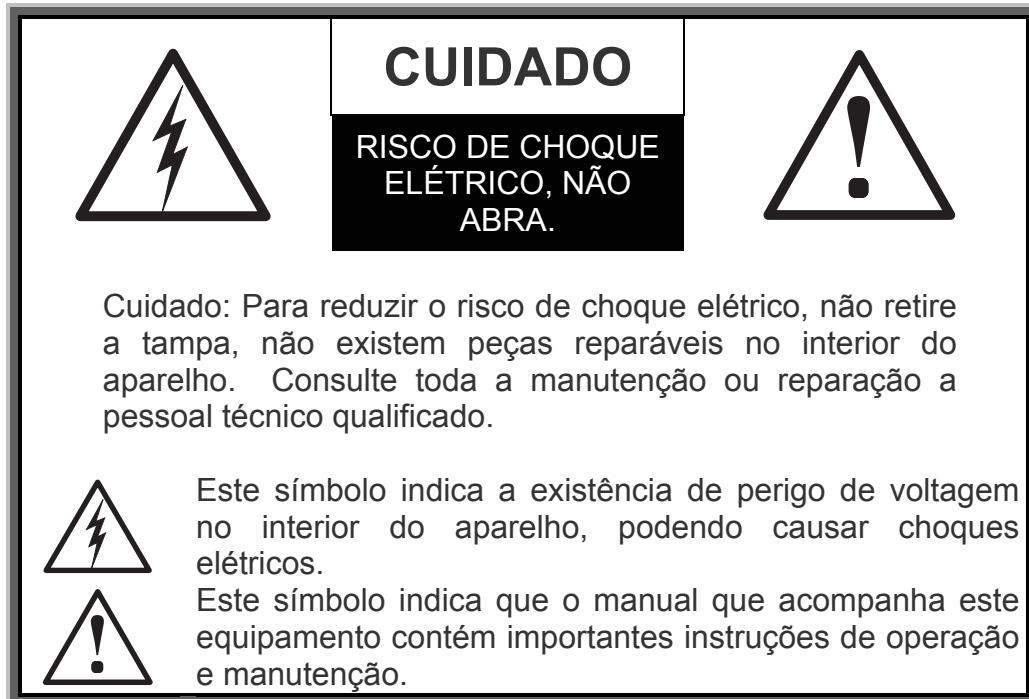
**PREZADO CLIENTE**

A fim de obter o melhor desempenho de seu produto, por favor, leia este manual do usuário cuidadosamente antes de começar a usá-lo, e mantê-lo para referência futura.

Se você precisar de suporte adicional, por favor, escreva para: [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)

## ÍNDICE

⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA .....	3
GUIA DE INSTALAÇÃO .....	4
INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO .....	4
REQUISITOS ELÉTRICOS .....	5
CABO DE ALIMENTAÇÃO .....	5
INTERFERÊNCIA DE RÁDIOS OU TVs .....	5
GUIA DE UTENSÍLIOS .....	5
✓ RECOMENDADOS .....	5
Λ uso limitado .....	5
✗ NÃO RECOMENDADOS .....	6
TÉCNICAS PARA COZINHAR .....	6
DESCRIÇÃO DO APARELHO .....	7
panel de control .....	8
instruÇÕes de operaÇÃO .....	9
LIMPEZA E MANUTENÇÃO .....	14
ESPECIFICAÇÕES .....	14
DIAGRAMA ELÉTRICO .....	15



## LINHAS DE ATENDIMENTO AO CLIENTE PREMIER

Venezuela:	0800 – ELECTRIC (353-2874)
Panamá:	507 300-5185
Sitio Web:	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
E-mail:	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

### Nota:

Reservamo-nos o direito de alterar especificações, características e / ou o funcionamento do aparelho, sem aviso prévio, a fim de continuar com o desenvolvimento e melhorar.

## **PRECAUÇÕES PARA EVITAR POSSÍVEIS EXPLOSÕES OU ENERGIA EXCESSIVA DO APARELHO:**

- Não tente operar o aparelho com a porta aberta, pois isso pode resultar em uma exposição pela energia do aparelho.
- Não coloque nenhum objeto entre o aparelho e a frente da porta nem permitir que resíduos de alimentos ou produtos de limpeza fiquem acumulados na superfície de vedação.
- Não utilize o aparelho se estiver danificado. É particularmente importante que a porta do forno fecha de forma correta. Evite utilizar o aparelho se encontrar os seguintes danos:
  - Porta
  - Dobradiças e fechos (dobrados ou soltos)
  - Juntas na porta e superfície de vedação
- O aparelho não pode ser reparado por si mesmo, se apresentar qualquer arranjo ou manutenção encaminhar para o pessoal de serviço técnico qualificado.

### **⚠ INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA**

A fim de reduzir o risco de queimaduras, choque elétrico, incêndio, lesão ou exposição por energia excessiva do aparelho, siga as instruções de segurança:

- Leia todas as instruções de segurança antes de utilizar o aparelho
- Este aparelho deve ser aterrado. Ligue apenas a uma tomada com um aterramento correto.
- Instale ou coloque o aparelho, tendo em conta as recomendações contidas neste manual.
- Alguns produtos, como ovos inteiros ou recipientes fechados podem explodir no interior do aparelho, assim evitar aquecer este tipo de produtos no aparelho.
- Este aparelho somente pode ser usado como descrito no manual. Não use produtos químicos corrosivos ou vapores neste aparelho. Este tipo de forno foi feito especificamente para aquecer, cozinhar ou secar alimentos. Este aparelho não foi projetado para uso industrial ou de laboratório.
- Seja cuidadoso quando este aparelho seja utilizado por crianças.
- Siga as seguintes instruções para reduzir o risco de incêndio no compartimento do aparelho:
  - Não cozinhe demais os alimentos. Tenha cuidado especial com materiais inflamáveis, como papel, plástico, etc quando sejam colocados no interior do aparelho.
  - Retire os fios de fechar das embalagens de papel ou sacos de plástico antes de colocá-los dentro do aparelho.
  - Se os materiais no interior do aparelho fazem incêndio, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e desconecte da tomada ou desligue os fusíveis ou no painel de disjuntor.
  - Não use o compartimento do aparelho para armazenar alimentos. Não deixe produtos de papel, utensílios de cozinha ou alimentos no aparelho quando não estiver em uso.
- Os líquidos tais como café ou chá, podem ser superaquecidos além do ponto de ebulição sem que sejam fervidos devido à tensão do líquido. Nem sempre é olhado o borbulhante quando o líquido é removido do compartimento do aparelho. Tenha muito cuidado ao remover líquidos do aparelho, pois eles podem estar muito quentes. Para reduzir o risco de queimaduras veja as seguintes recomendações:
  - Não superaquecer o líquido.
  - Agita-se o líquido antes e no meio do seu aquecimento
  - Não use recipientes com lados lisos e gargalos estreitos.
  - Após o aquecimento, permitir que o recipiente fique por um curto período de tempo

dentro do aparelho antes de remover.

- Evitar aquecer óleo ou gordura no aparelho, uma vez que é difícil controlar a temperatura de estes.
- Fure os alimentos com casca dura, tais como batatas, abóbora inteira, maçãs, castanhas antes de cozinhar.
- Os recipientes como garrafas ou comida para bebé devem ser agitados e revisto após o aquecimento, a fim de evitar queimaduras.
- Os utensílios de cozinha podem ficar quentes por causa da transferência de calor da comida quente. Você precisa usar alças nesses casos.
- Não cubra ou bloqueie as aberturas de ventilação do aparelho.
- Não guarde ou use este aparelho ao ar livre. Não use perto de água, por exemplo, perto pias, banheiras, piscinas ou locais semelhantes.
- Não use o aparelho se o cabo de alimentação está danificado ou o plugue, se não estiver funcionando corretamente, se estiver danificado ou tenha sido atingido.
- Não mergulhe o cabo de alimentação e o plugue na água. Manter longe de fontes de calor e não deixe que este fique pendurado na borda da mesa.
- Utilize apenas termômetros especialmente feitos para ser usado em tais aparelhos.
- Não use aparelhos que geram calor, como fogões, etc Abaixo de este aparelho.
- Este aparelho só deve ser reparado pelo pessoal de serviço técnico qualificado.
- Ao limpar o aparelho, fazê-lo com um pouco de detergente neutro e uma esponja macia.

## GUIA DE INSTALAÇÃO

1. Certifique-se de que a embalagem tenha sido completamente removida do interior e exterior do aparelho.
1. Verifique o aparelho e certifique-se se ele não está danificado, ou tem peças soltas, quebradas ou perdidas. Se isso acontecer, entre em contato com um agente de serviço autorizado.
2. Este aparelho deve ser colocado sobre uma superfície plana e estável, capaz de suportar o peso do aparelho e da comida a ser cozinhou nele.
3. Não coloque o aparelho perto de fontes de calor, umidade, ou perto de materiais combustíveis.
4. Para o funcionamento adequado, este aparelho deve ter uma ventilação adequada. Deixe pelo menos 20 cm de espaço acima do aparelho, com 10 cm na parte de trás e 5 cm em ambos os lados. Não cubra ou bloqueie as aberturas existentes no aparelho. Não remova os pés onde este colocado o aparelho.

## INSTRUÇÕES DE ATERRAMENTO

Este aparelho deve ser aterrado. No caso de um curto-circuito o aterramento reduz o risco de choque elétrico, fornecendo um fio de escape para a corrente elétrica.

### Atenção!

O uso inadequado do plugue de aterramento pode resultar em choque eléctrico.

1. Consulte um eletricista qualificado se você tiver dúvidas ou precisar de informações adicionais para um aterramento adequado.
2. Se for necessário usar um cabo de extensão use apenas cabos com 3 pinos para o aterramento adequado. A classificação marcada no cabo de extensão deve ser igual ou maior do que a potência nominal do aparelho.

3. Não use um cabo de extensão, se o do aparelho é muito curto. Neste caso, entre em contato com um eletricista qualificado para instalar uma tomada perto do aparelho.

## **REQUISITOS ELÉTRICOS**

Os requisitos elétricos são uma de 120 volts 60 Hz, somente AC, 15 ampères. Recomenda-se que o forno esteja ligado a uma única tomada.

O plugue do aparelho é equipado com 3 pinos para o aterramento adequado e deve ser conectado a uma tomada devidamente aterrada. Não modifique o plugue do aparelho

## **CABO DE ALIMENTAÇÃO**

- É fornecido um cabo de alimentação curto para reduzir o risco de emaranhamento e tropeçar.
- Cabos mais longos ou extensões podem ser utilizados se forem tomadas as medidas necessárias para a utilização. Siga estas instruções se você usar um cabo mais longo ou um cabo de extensão:
  - A classificação elétrica assinalada no cabo deve ser igual ou maior que a tensão eléctrica do aparelho.
  - O cabo de extensão deve ser devidamente aterrado.
  - Certifique-se de colocar o cabo em um lugar menos percorrido e onde ele não possa ser pisado ou puxado pelas crianças.

## **INTERFERÊNCIA DE RÁDIOS OU TVs**

Pode haver interferência do aparelho para rádios ou televisões. Para evitar isso, certifique-se de que o aparelho está em um circuito diferente. Alterar o local de rádio ou da TV para que eles fiquem quanto for possível o mais longe do aparelho e verificar o sinal da antena receptora de eletrodomésticos.

## **GUIA DE UTENSÍLIOS**

Nesta secção descreve os utensílios que podem ser utilizados no aparelho, quais podem ser utilizados durante períodos de tempo limitados, e quais não devem ser usados.

### **✓ RECOMENDADOS**

- **Prato para torrar de micro-ondas:** Use para dourar a parte exterior de produtos pequenos, tais como bifes, costeletas ou panquecas. Siga as instruções fornecidas pelo seu prato para torrar.
- **Embalagem de plástico:** Use a reter o vapor. Deixe uma pequena abertura para uma fuga de vapor e evitar colocá-lo diretamente sobre a comida.
- **Toalhas e guardanapos de papel:** Utilizar para aquecer, por períodos curtos. Absorve o excesso de umidade e evita respingos. Não use toalhas de papel reciclado, pois estes podem conter metal e pode pegar fogo.
- **Pratos e recipientes de vidro e vidro-cerâmica:** Use para aquecer ou para cozinhar.
- **Pratos e copos de papel:** Use para aquecer por breves períodos a baixas temperaturas. Não use papel reciclado, pois pode conter metal pegar fogo.
- **Papel de cera:** Use-o como uma tampa para evitar respingos.
- **Termômetros:** Use apenas Termômetros adequados para fornos micro-ondas. Os termómetros convencionais podem ser utilizados quando os alimentos são retirados do aparelho.

### **✗ USO LIMITADO**

- **Papel de alumínio:** Use tiras estreitas para evitar cozinhar demais em áreas expostas. O uso

excessivo de papel alumínio pode danificar o aparelho. Deve manter uma distância de 2,54cm (1") entre o papel alumínio e a cavidade.

- **Cerâmica, porcelana e faiança:** Use somente se elas estiverem marcadas com um rótulo de "Seguro no forno Micro-ondas". Se não tem nenhum rótulo verifique e certifique-se que pode ser usado com segurança.
- **Plástico:** Use apenas se estiver marcado com um rótulo "Seguro nas Micro-ondas". Caso contrário, o recipiente pode derreter.

## **x NÃO RECOMENDADOS**

- **Frascos de vidro e garrafas:** O vidro regular é demasiado fino para ser utilizado em micro-ondas. Isso pode quebrar e pode causar ferimentos e danos.
- **Sacos de papel:** Há risco de incêndio. Exceto com sacos de papel que são projetados para uso em micro-ondas.
- **Copos e pratos de isopor:** Eles podem derreter e deixar um resíduo insalubre nos alimentos.
- **Plástico de armazenamento e recipientes de alimentos:** recipientes, tais como da margarina podem se derreter no forno micro-ondas.
- **Utensílios de metal:** Estas ferramentas podem danificar o aparelho. Remova todo o metal antes de cozinhar.

### **Nota:**

Se desejar verificar que seu prato ou tigela é para micro-ondas, coloque-o dentro do aparelho completamente vazio em temperatura ALTA por 30 segundos, se ficar muito quente não deve ser utilizado no aparelho.

## **TÉCNICAS PARA COZINHAR**

Este forno micro-ondas faz com que o cozimento seja mais fácil do que cozinhar convencionalmente, desde que você tenha em mente as seguintes recomendações:

### **AGITAÇÃO**

Agite os alimentos

### **LOCALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**

Localizar os alimentos de forma irregular dentro do aparelho. Localizar partes mais espessas ou costeletas nas extremidades do prato giratório onde recebem mais energia de forno micro-ondas. Para evitar queimar alimentos, coloque as peças delicadas, como espargos no centro do prato giratório.

### **PROTEGER OS ALIMENTOS**

Proteger os alimentos com tiras finas de papel de alumínio para evitar queimar alimentos. Algumas áreas que precisam ser protegidas são as pontas das asas dos pássaros, pontas das pernas das aves, etc Use apenas pequenas quantidades de alumínio, porque grandes quantidades pode danificar o aparelho.

### **VIRE OS ALIMENTOS**

Vire a meio da cozedura de alimentos para expor todas as partes à energia do forno micro-ondas.

## REPOUSAR

Os alimentos cozidos no forno micro-ondas acumulam calor interno e continuam cozinhando por alguns minutos depois que o calor tenha parado. Deixar comida em repouso para completar o cozimento, especialmente alimentos como bolos e legumes.

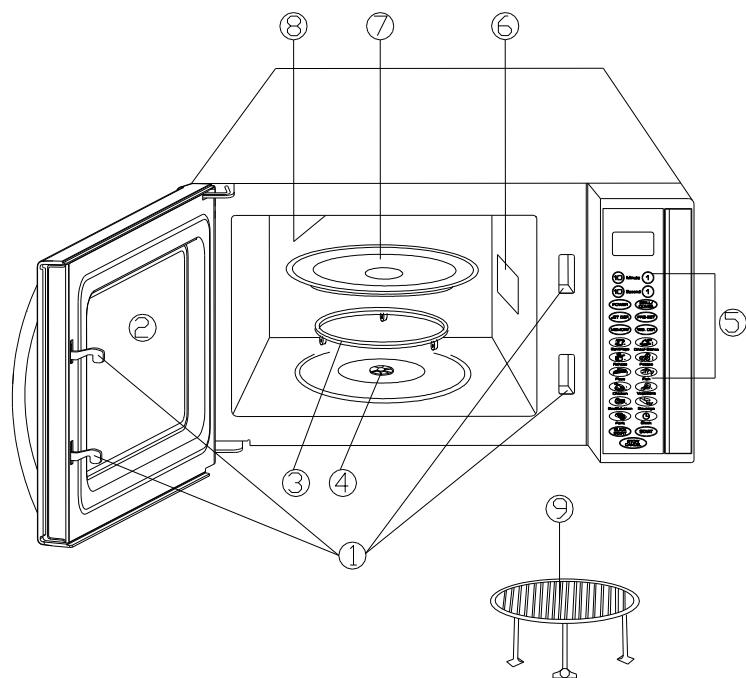
Os assados precisam deste tempo para completar o cozimento no centro para que eles não fiquem muito cozinhados as áreas externas. Todos os líquidos como sopas ou chocolates quentes devem ser mexidos ou agitados quando é terminada a cozedura. Deixar os líquidos repousar um momento antes de servir. Ao aquecer comida de bebê, certifique-se que a temperatura está certa antes de servir.

## ADICIONAR A UMIDADE

A energia do forno micro-ondas é atraída por moléculas de água. Os alimentos que não possuem um teor de umidade uniforme devem ser cobertos ou repousar para permitir que o calor se dispersar uniformemente. Adicionar uma pequena quantidade de água aos alimentos secos para ajudar a cozinhar.

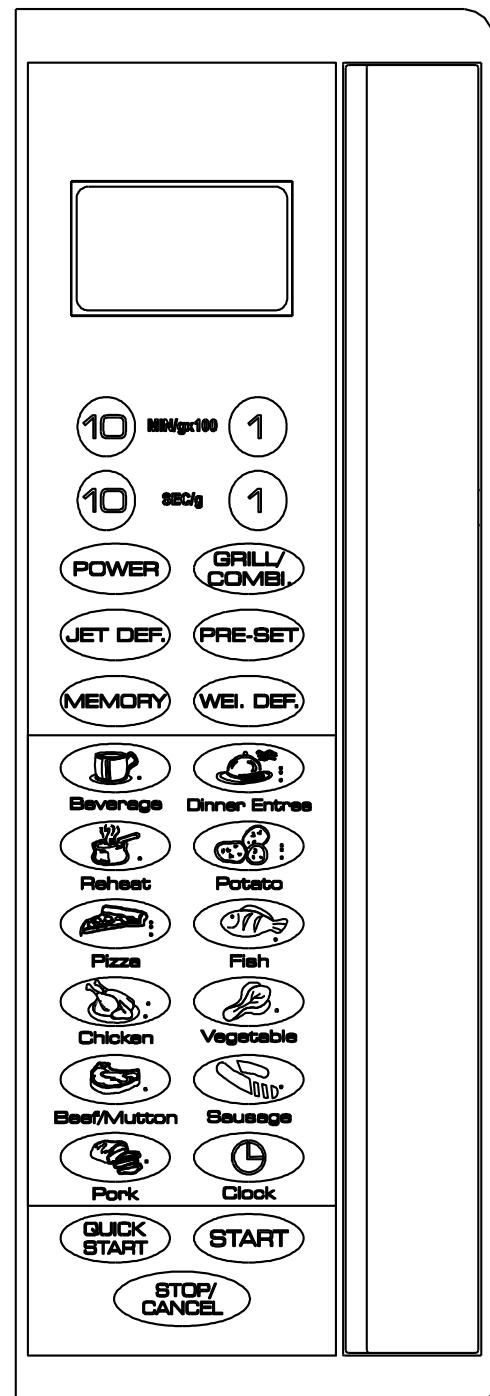
## DESCRÍÇÃO DO APARELHO

1. Sistema de bloqueio da porta
2. Janela do forno
3. Anel rotativo
4. Eixe
5. Painel de control
6. Guía de microondas (Não retire a placa de mica que cobre esta guía)
7. Bandeja de vidro
8. Grelha aquecedora
9. Prateleira de metal.



## PANEL DE CONTROL

- **TELAS DE AÇÕES DO MENU:**
- Tempo de cozedura, potência, são exibidos os indicadores e tempos predefinidos.
- **BOTÕES NUMÉRICOS:**
- Use-os para inserir o tempo ou quantidade.
- **POTÊNCIA:**
- Toque uma vez ou várias vezes para ajustar a potência de aquecimento.
- **GRELHADOR**
- Pressione três vezes para selecionar o modo de cozimento.
- **DESCONGELAÇÃO RÁPIDA:**
- Função de degelo automático que alterna períodos de degelo e de espera para uma descongelação rápida e eficaz.
- **PRESELEÇÃO**
- Esta função lhe permite colocar comida na unidade e começar a cozinhar em uma hora determinada
- **MEMÓRIA:**
- Usado para definir programas de cozimento de vários estágios
- **BOTÕES DE COZEDURA RÁPIDA**
- Ajustes imediatos para cozinhar alimentos.
- **DESCONGELAÇÃO POR PESO:**
- Defina a descongelação com base no peso do alimento.
- **RELÓGIO:**
- Pressione este botão para definir o relógio digital, e pressione-o novamente quando terminar.
- **INÍCIO RÁPIDO:**
- Pressione-o para iniciar a unidade com a potência máxima do microondas.
- **INÍCIO:**
- Toque para começar a cozinhar.
- **PARAR/ CANCELAR**
- Toque para cancelar uma configuração previamente inserida.
- Toque uma vez para pausar a cozedura ou duas vezes para cancelar.
- Toque e segure para definir o bloqueio para crianças.



## **INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO**

Nota: durante la cocción, presione el botón POTENCIA para mostrar el nivel de potencia de cocción por 3 segundos

### **POTÊNCIA**

Presionando el botón POTENCIA varias veces el nivel de potencia cambia de la siguiente manera:

Cada vez que um botão é pressionado, será ouvido um som que indica que o botão foi ativado.

### **RELÓGIO**

Para introduzir a hora digital, pressione o botão RELÓGIO uma vez (ou duas vezes para ajustar o relógio em 24 horas para alguns modelos), em seguida, pressione as teclas numéricas para ajustar o tempo.

Por exemplo, siga os passos abaixo para definir o tempo de 06:35 (am ou pm)

1. Selecione o tempo em 24 horas ou 12 horas pressionando o botão RELÓGIO.
2. Toque no botão 1-MIN até que seja exibido 06:00.
3. Toque no botão de 10-SEC 3 vezes e depois toque em 1-SEC 5 vezes.
4. Toque no botão RELÓGIO novamente para confirmar.

Nota: Você pode verificar o tempo enquanto a unidade estiver em execução, basta com pressionar o botão RELÓGIO.

### **COZEDURA EM MICROONDAS**

Para cozinhar no microondas, o tempo e a energia devem ser configurados. O tempo máximo que pode ser definido é 99min. 99 seg.

Por exemplo, siga os passos abaixo para cozinhar por 5 minutos com uma potência de 60%:

1. Toque no botão de potência 3 vezes.
2. Toque no botão de 1-MIN 5 vezes.
3. Toque no botão INÍCIO para começar a cozinhar

Nota: durante a cozedura, pressione o botão POTÊNCIA por 3 segundos para mostrar o nível de potência da cozedura.

### **POTÊNCIA**

Pressionando o botão potência várias vezes o nível de potencia muda da seguinte forma:

Vezes	Nível de potência	Descrição
Uma	100% do total	Alto
Dois	80%	M. alto
Três	60%	Médio
Quatro	40%	M. baixo
Cinco	20%	Baixo
Seis	0%	Zero

## COZEDURA AUTOMÁTICA

Indique el tipo de alimentos que desea preparar de igual manera, indique el peso de los alimentos. Esto lo puede hacer presionando el botón con el tipo de alimento específico, después de esto ingrese el peso del alimento y presione el botón INICIAR.

Por ejemplo, si desea preparar 400g de pescado:

4. Presione el botón PESCADO un numero de veces para seleccionar el peso del alimento.
5. Presione el botón INICIAR.

## GRELHADOR

Esse recurso é particularmente útil para fatias finas de carne, bifes, costeletas, kebabs, salsichas de frango. Também é adequado para cachorros-quentes e gratinados.

Siga o exemplo abaixo para entender a função corretamente. Se você quiser ferver por 12 minutos, siga os passos abaixo:

1. Toque no botão GRELHAR uma vez.
2. Toque no botão 10-MIN uma vez e o botão 1-MIN duas vezes.

### Toque no botão INÍCIO. Cozedura mista

Combinação 1: O tempo máximo de cozinhar é 99min. 99seg

35% cozinhar no microondas, 65% cozimento gratinado. Recomendamos este tipo de combinação para peixe, batatas ou gratinar.

Combinação 2: 55% cozinhar no microondas, 45% cozimento gratinado. É recomendado para omeletes, batatas assadas e aves. Suponha que você queira definir a unidade para o modo de Combinação 2 por 25 minutos:

1. Toque no botão GRELHAR duas ou três vezes.
2. Toque no botão 10-MIN duas vezes e 1-MIN cinco vezes.
3. Toque no botão INÍCIO.

## COZEDURA AUTOMÁTICA

Indique o tipo de alimento que você quer preparar da mesma maneira, entrar o peso do alimento. Isto pode ser feito pressionando o botão com o tipo específico de alimento, depois deve entrar o peso do alimento e pressionar o botão INÍCIO.

Por exemplo, para preparar 400 g de peixe:

1. Pressionar o botão PEIXE um certo número de vezes para seleccionar o peso do alimento.
2. Pressione o botão INÍCIO.

## Menú de cozedura automática

<b>Lista</b>	<b>Alimento / modo de cozedura</b>	<b>Pressione para indicar o peso dos alimentos</b>
1	Bebidas (Unidade)	Os parâmetros de peso são utilizados para determinar o tempo necessário para a preparação. Uma vez que você entrar o peso do
2	Jantar (Unidade)	
3	Reaquecer (g)	
4	Batatas (g)	

<b>Lista</b>	<b>Alimento / modo de cozedura</b>	<b>Pressione para indicar o peso dos alimentos</b>
<b>5</b>	Pizza (g)	
<b>6</b>	Peixe (g)	
<b>7</b>	Frango (g)	
<b>8</b>	Vegetais (g)	
<b>9</b>	Carne de vaca /Cordeiro(g)	
<b>10</b>	Enchidos (g)	
<b>11</b>	Porco (g)	

**Nota:**

Para alguns alimentos, no meio do tempo de cozimento, você pode precisar verificar a preparação e girar ou agitar os alimentos a fim de alcançar uma cozedura mais uniforme. Tenha muito cuidado porque os alimentos atingem temperaturas muito altas.

Para retomar a cozedura, feche a porta da unidade e o aparelho irá terminar o tempo de cozimento definido.

Na função de descongelação por peso, a unidade ajusta a potência e o tempo de acordo com o peso do alimento. O peso máximo permitido nesta unidade é o seguinte:

Categoría de alimento	Peso máximo	Pantalla
Carne	2300g	d1
Ave	3000g	d2
Comida de mar	1000g	d3

Por exemplo, você quer descongelar 600g de camarão:

1. Coloque o camarão na unidade.
2. Pressione o botão DESC. POR PESO 3 vezes.
3. Pressione 0,1 kg (1gx100) seis vezes para entrar o peso.
4. Pressione o botão INICIAR.

Quando os alimentos sobrepassam o peso de descongelamento, use a função de degelo rápido. Se você digitar um valor maior do que o peso máximo permitido, a tela se tornará limpa e irá permitir que o valor correto seja inserido.

**DESCONGELAÇÃO RÁPIDA**

Nesta função, digite o tempo de descongelação.

Se por exemplo você deseja definir o tempo em cinco minutos, siga os passos abaixo:

1. Toque no botão DESCONGELAÇÃO RÁPIDA.
2. Toque no botão 1-MIN 5 vezes

**Toque no botão INÍCIO. Cozimento mixto.**

O aparelho pode ser configurado para várias funções consecutivas.

Suponha que você queira definir o seguinte programa de cozimento:

- Descongelamento rápido.
- Cozedura microondas
- Gratinado

**Passos:**

Se for necessário, pressione o botão INICIO/ CANCELAR para redefinir a unidade.

1. Digite o programa de descongelação rápida.
2. Toque no botão MEMÓRIA.
3. Digite o nível de potência e um programa de cozimento
4. Toque no botão MEMÓRIA novamente.
5. Entre no programa de grelhado
6. Toque em INÍCIO.

Nota: as funções de descongelamento rápido e descongelação por peso descongelados só devem ser incluídos quando é definido principalmente um programa de cozedura multi-etapa.

A respectiva luz acende indicando que a unidade está funcionando palco. Depois disso, o alarme soará 3 bips.

### **FUNCIÓN PRESELECCIÓN**

La función de espera permite que la unidad empiece en un tiempo determinado. Por ejemplo, si necesita que la unidad empiece la cocción a las 11:30 y son las 11:10.

**Paso:**

6. Ajuste el programa de cocción.
7. Presione PRESELECCIÓN.
8. Use los botones numéricos para ingresar el tiempo 11:30.
9. Presione INICIAR.

### **FUNÇÃO DE PRESELEÇÃO**

A função de espera permite que a unidade comece num determinado momento. Por exemplo, se a unidade precisa começar a cozinhar às 11:30 e são às 11:10.

**Passos:**

1. Defina o programa de cozedura.
2. Pressione PRESELEÇÃO.
3. Use os botões numéricos para inserir a hora 11:30.
4. Pressione INÍCIO.

### **INÍCIO RÁPIDO**

Este recurso permite que você possa iniciar a unidade rapidamente.

Pressione INÍCIO RÁPIDO uma ou várias vezes para ajustar o tempo de cozedura, o aparelho começa a funcionar a plena potência.

Por exemplo, para definir o microondas para cozinhar por 2 minutos usando este recurso:

1. Pressione INÍCIO RÁPIDO repetidamente até que a tela mostrar o tempo de cozimento correto. A unidade começará a funcionar a plena potência imediatamente. Você pode adicionar tempo de cozimento pressionando esse botão enquanto a unidade esteja em funcionamento.

### **BLOQUEIO PARA CRIANÇAS**

Use esta función para prevenir el uso inadecuado de la unidad. La unidad no podrá ser operada mientras esta función se encuentre en funcionamiento.

Ajustar Bloqueo para niños: presione y sostenga el botón INICIAR/CANCELAR por 3 segundos, un sonido se escucha indicando que la función esta activa.

Desactivar Bloqueo para niños: presione y sostenga el botón DETENER/CANCELAR por 3 segundos hasta que el indicador en pantalla desaparezca.

Utilize este recurso para evitar o uso inadequado do aparelho. A unidade não pode ser operada enquanto essa função esteja em funcionamento.

Definir o bloqueio para crianças: Pressione e segure o botão INICIAR/ CANCELAR durante 3 segundos, um som é ouvido indicando que a função está ativa.

Desativar bloqueio para crianças: Pressione e segure o botão PARAR/ CANCELAR por 3 segundos até que o botão indicador na tela desaparecer.

## FUNÇÃO ESPECIAL

### Lembrete automático

Depois de completar a função de cozedura ou de degelo, a unidade irá continuar a emitir um lembrete sonoro a cada dois minutos até que a porta seja aberta ou o botão INICIAR/ CANCELAR seja pressionado.

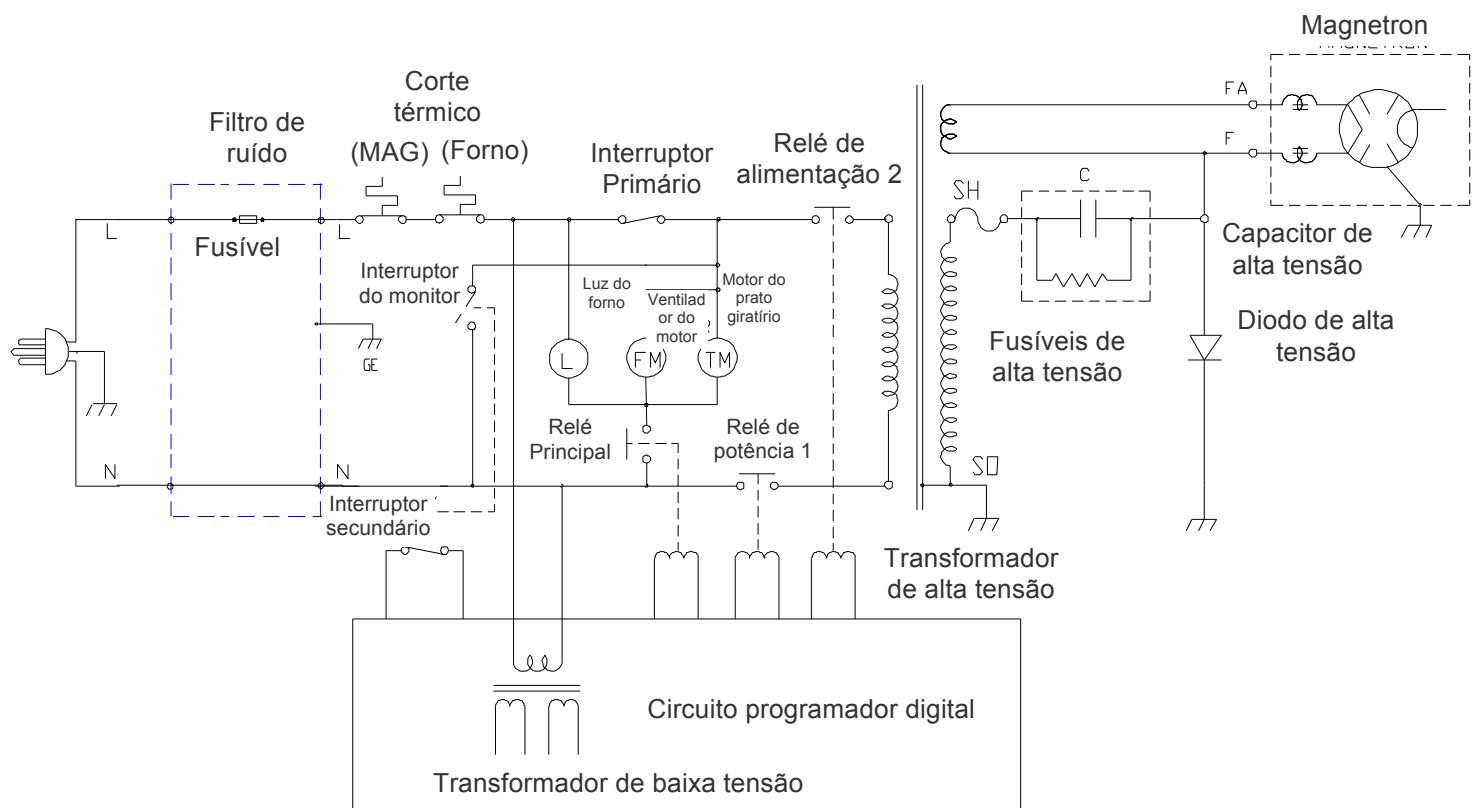
## LIMPEZA E MANUTENÇÃO

- Desligue o aparelho e retire o plugue da tomada antes de limpar.
- Mantenha limpo o interior do aparelho, os restos de comida ou bebidas que salpicam ficam e grudam nas paredes, podem ser limpos com um pano levemente umedecido. Você pode usar um pouco de detergente suave, se o aparelho estiver muito sujo. Evite o uso de spray e outros produtos de limpeza fortes, pois podem danificar a superfície da porta.
- O exterior do aparelho pode ser limpo com um pano levemente umedecido. Para evitar danos aos componentes internos, procure não derramar água através das aberturas de ventilação.
- Não permita que o painel de controle fique molhado. Limpe com um pano macio e seco.
- Se o vapor se acumula dentro ou do lado de fora da porta do aparelho, limpe com um pano macio. Isso pode acontecer quando o aparelho é utilizado em condições de alta umidade, se isso acontecer, é normal.
- É ocasionalmente necessário remover o prato giratório do aparelho para a limpeza. Lave com água morna ou em uma máquina de lavar louça.
- O anel de rolo e a superfície interna do aparelho devem ser limpos regularmente para evitar o ruído excessivo. O anel de rolo pode ser lavado com água e sabão ou na máquina de lavar louça. Ao retirar o anel de rolo, certifique-se de colocar de volta corretamente.
- Elimina odores no aparelho através da mistura de uma xícara de água com o suco e a casca de um limão, coloque-os no aparelho por 5 minutos. Em seguida, limpe com um pano macio e seco.
- Se você precisa substituir a luz do aparelho, entre em contato com um agente de serviço autorizado para substituir.
- O aparelho deve ser limpo regularmente e deve remover qualquer alimento. Uma manutenção inadequada pode reduzir a vida útil do mesmo ou causar situações perigosas.
- Ao descartar o aparelho, fazê-lo tendo em conta as normas locais.

## ESPECIFICAÇÕES

Consumo de energia:	120V-60Hz, 1350V (Micro-ondas) 900V (Rejilla)
Saída:	900V
Frequência de operação:	2450MHz
Dimensões externas (HxWxD):	11 13/16×21 1/4×17 1/4 Polegadas
Dimensões da cavidade do forno (HxWxD):	8 11/16×13 15/16×14 1/8 Polegadas
Capacidade do forno micro-ondas:	1.0 Pi.Cu
Uniformidade de cozimento:	Sistema de prato giratório
Peso líquido:	35.3L Aprox.

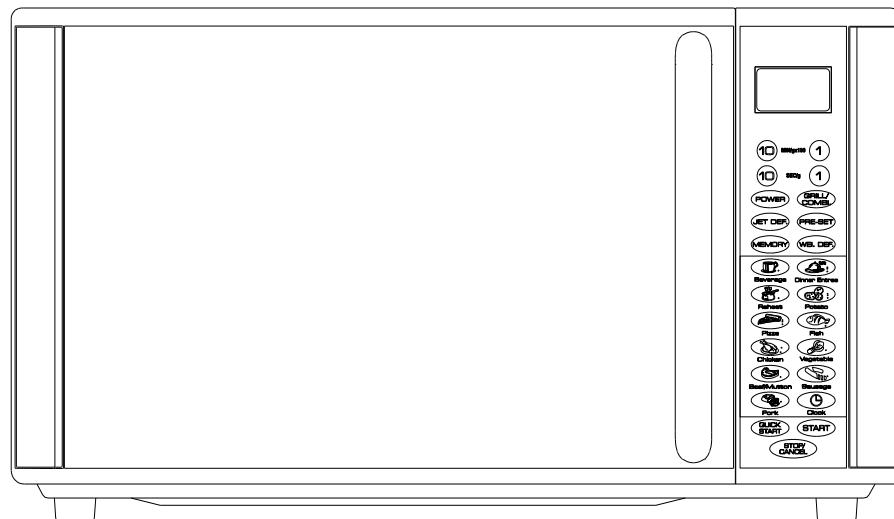
## DIAGRAMA ELÉTRICO



- As pessoas e/ou Marcas registradas neste manual do usuário não estão filiadas a Premier Electric Japan Corp. e aparecem neste Manual com propósitos ilustrativos unicamente.



***INSTRUCTION MANUAL***  
***MICROWAVE OVEN***  
**MW-5686**

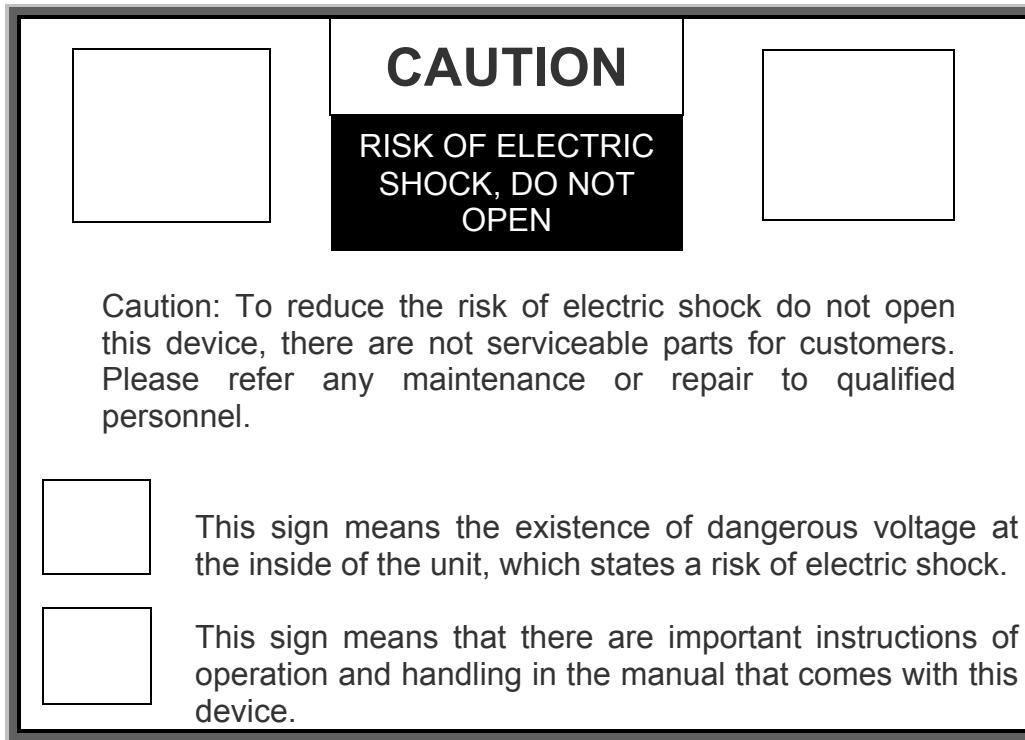


***DEAR CUSTOMER***

In order to achieve the best performance of your product, please read this instruction manual carefully before using, and keep it for future reference.

If you need extra support, please write to [info@premiermundo.com](mailto:info@premiermundo.com)





## **PREMIER CUSTOMER SERVICE**

<b>Venezuela:</b>	0800 – ELECTRIC (353-2874)
<b>Panama:</b>	507 300-5185
<b>Website</b>	<a href="http://www.premiermundo.com">www.premiermundo.com</a>
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:servicioalcliente@premiermundo.com">servicioalcliente@premiermundo.com</a>

### **NOTE**

This unit may be submitted to changes in specifications, characteristics and/or operation without prior notice to the user, in order to continue improving and developing its technology.

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- 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.
- Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- 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:
  - a. Door (bent),
  - b. Hinges and latches (broken or loosened),
  - c. Door seals and sealing surfaces.

The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## 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:

- Read all instructions before using the appliance.
- Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
- This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "grounding instructions " on page 3.
- Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
- Some products such as whole eggs and sealed containers -for example, closed glass jars- are able to explode and should not be heated in this oven.
- 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.
- As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.

To reduce the risk of fire in the oven cavity:

1. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
2. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
3. If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
4. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.

Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN A SPOON OR OTHER UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to person:

- a. Do not overheat the liquid.
- b. Stir the liquid both before and halfway through heating it.

- c. Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- d. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- e. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
  - Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
  - Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
  - The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
  - Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
  - Do not cover or block any openings on the appliance.
  - 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, near a swimming pool, or similar locations.
  - Do not operate this appliance if it has a damaged cord or a plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
  - Do not immerse cord or plug in water. Keep cord away from heated surface. Do not let cord hang over edge of table or counter.
  - Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
  - Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
  - Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven.
  - This appliance should be serviced only by qualified service personnel, contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
  - When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergents applied with a sponge or soft cloth.

## INSTALLATION GUIDE

Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.

- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven but contact qualified service personnel.
- This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet on which oven stands.
- The appliance shall be only used on a countertop over 3 Feet above the floor.
- Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
- Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
- The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.

## GROUNDING INSTRUCTIONS

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

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

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood,

or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded, and either:

- 1) If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance, or 2) Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

## ELECTRICAL REQUIREMENTS

The electrical requirements are a 120 volt 60 Hz, AC only, 15 amp. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. The oven is equipped with a 3-prong grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded.

### Power Supply Cord

1. A short power supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If long cord or extension cord is used:
  - a) The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
  - b) The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

### Notes:

If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.

Neither Galanz nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

## Radio or TV Interference

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the microwave oven is on a different circuit, relocate the radio or TV as far away from the oven as feasible or check position and signal of receiving antenna.

## UTENSILS GUIDE

This section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.



### RECOMMENDED

**Microwave browning dish** — Use to brown theThis section lists which utensils can be used in the microwave, which ones have limited use for short periods, and which ones should not be used in the microwave.



### RECOMMENDED

**Microwave browning dish** — Use to brown the use recycled paper towels, which may contain metal and could ignite.

**Glass and glass-ceramic bowls and dishes** — Use for heating or cooking.

**Paper plates and cups** — Use for short-term heating at low temperatures. Do not use recycled paper, which may contain metal and could ignite.

**Wax paper** — Use as a cover to prevent spattering.

**Thermometers** — Use only those labeled "Microwave Safe" and follow all directions. Check the food in several places. Conventional thermometers may be used on microwave food once the food has been removed from the oven.

## A LIMITED USE

**Aluminum foil** — Use narrow strips of foil to prevent overcooking of exposed areas. Using too much foil can damage your oven, so be careful. You should keep distance of 1 inch (2.54cm) between aluminum foil and cavity.

**Ceramic, porcelain, and stoneware** — Use these if they are labeled "Microwave Safe". If they are not labeled, test them to make sure they can be used safely.

**Plastic** — Use only if labeled "Microwave Safe". Other plastics can melt.

## x Not Recommended

**Glass jars and bottles** — Regular glass is too thin to be used in a microwave. It can shatter and cause damage and injury.

**Paper bags** — These are a fire hazard, except for popcorn bags that are designed for microwave use.

**Styrofoam plates and cups** — These can melt and leave an unhealthy residue on food.

**Plastic storage and food containers** — Containers such as margarine tubs can melt in the microwave.

**Metal utensils** — These can damage your oven. Remove all metal before cooking.

### Note:

Should you wish to check if a dish is safe for microwaving, place the empty dish in the oven and microwave on HIGH for 30 seconds. A dish which becomes very hot should not be used.

**COOKING TECHNIQUES**

Your microwave makes cooking easier than conventional cooking, provided you keep these considerations in mind:

**STIRRING**

Stir foods such as casseroles and vegetables while cooking to distribute heat evenly. Food at the outside of the dish absorbs more energy and heats more quickly, so stir from the outside to the center. The oven will turn off when you open the door to stir your food.

**ARRANGEMENT**

Arrange unevenly shaped foods, such as chicken pieces or chops, with the thicker, meatier parts toward the outside of the turntable where they receive more microwave energy. To prevent overcooking, place delicate areas, such as asparagus tips, toward the center of the turntable.

**SHIELDING**

Shield food with narrow strips of aluminum foil to prevent overcooking. Areas that need shielding include poultry wing tips, the ends of poultry legs, and corners of square baking dishes. Use only small amounts of aluminum foil. Larger amounts can damage your oven.

**TURNING**

Turn foods over midway through cooking to expose all parts to microwave energy. This is especially important with large foods such as roasts.

**STANDING**

Foods cooked in the microwave build up internal heat and continue to cook for a few minutes after heating stops. Let foods stand to complete cooking, especially foods such as cakes and whole vegetables. Roasts need this time to complete cooking in the center without overcooking the outer areas. All liquids, such as soup or hot chocolate, should be shaken or stirred when cooking is complete. Let liquids stand a moment before serving. When heating baby food, stir well at removal and test the temperature before serving.

**ADDING MOISTURE**

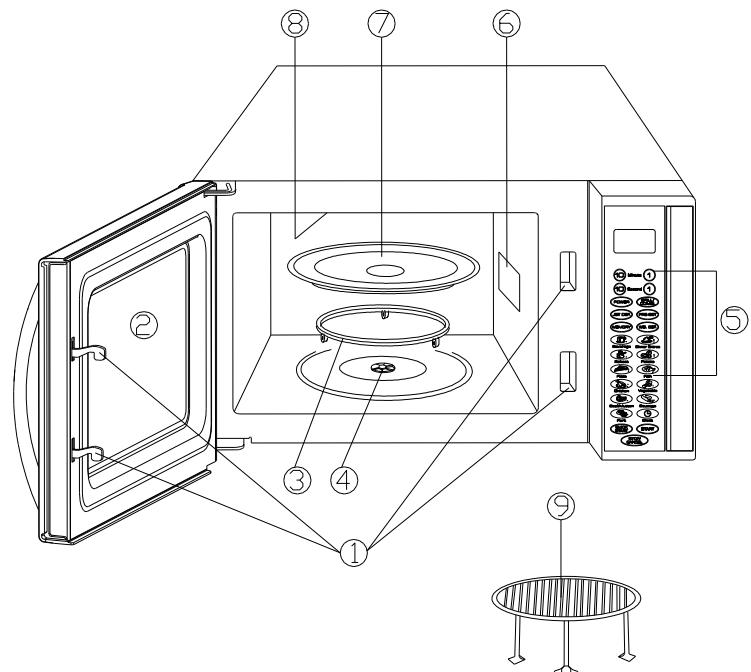
Microwave energy is attracted to water molecules. Food that is uneven in moisture content should be covered or allowed to stand so that the heat disperses evenly. Add a small amount of water to dry food to help it cook.

## SPECIFICATION

<b>Power Consumption:</b>	<b>120V~60Hz, 1350W (MICROWAVE)</b>
	<b>1050W (GRILL)</b>
<b>Output:</b>	<b>900W</b>
<b>Operation Frequency:</b>	<b>2450MHz</b>
<b>Outside Dimensions(H×W×D):</b>	<b>11 13/16×21 1/4×17 1/4 in.</b>
<b>Oven Cavity Dimensions(H×W×D):</b>	<b>8 11/16×13 15/16×14 1/8 in.</b>
<b>Oven Capacity:</b>	<b>1.0cu.ft</b>
<b>Cooking Uniformity:</b>	<b>Turntable System</b>
<b>Net Weight:</b>	<b>Approx. 35.3lb.</b>

## PART NAMES

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Roller ring
4. Shaft
5. Control Panel
6. Wave Guide  
(Please do not remove the mica plate covering the wave guide)
7. Glass tray
8. Grill Heater
9. Metal Rack



## CONTROL PANEL

**● MENU ACTION SCREEN**

※ Cooking time, power, action indicators, and clock time are displayed.

**● NUMBER PADS**

※ Touch to set clock, cooking time or enter food weight.

**● POWER**

※ Touch once or repeatedly to set microwave cooking power.

**● GRILL/COMBI.**

※ Press up to three times to choose a cooking mode.

**● JET DEF.**

※ Quick defrost function that alternates defrost and stand times to quickly and effectively defrost foods.

**● PRE-SET**

※ Delay start control allows you to put food into the oven and program it to start cooking at a later time.

**● MEMORY**

※ Used for setting a multistage cooking program

**● WEI. DEF.**

※ Programmed defrosting based on the weight of the foods to be defrosted.

**● QUICK COOK BUTTONS**

※ Instant settings to cook popular foods.

**● CLOCK**

※ Touch to set the digital clock.

**● QUICK START**

※ Touch to start the oven quickly at full microwave power

**● START**

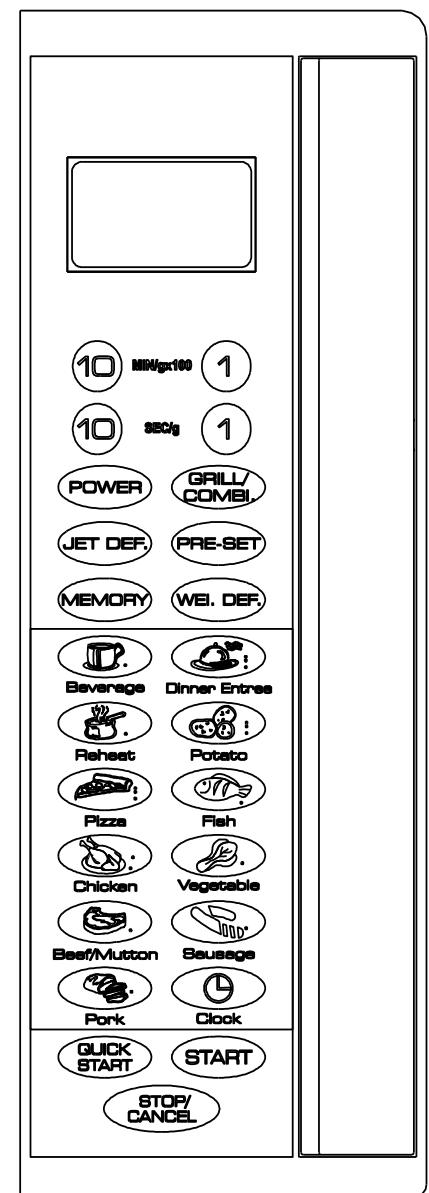
※ Touch to start cooking

**● STOP/CANCEL**

※ Touch to clear entry before setting a cooking program

※ Touch once to temporarily stop cooking or twice to cancel cooking.

※ Touch and hold to set child lock.



## HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

EACH TIME A BUTTON IS TOUCHED, A BEEP WILL SOUND TO ACKNOWLEDGE THE TOUCH.

### SETTING THE

#### CLOCK

To enter the digital clock time, touch the CLOCK button once (or twice to set the clock time in 24 hour cycle by some models) and then press the number pads to set the time of day.

For example: to set the time of 6: 35 (A.M or P.M).

1. Choose to set the clock in 24 or 12-hour cycle by touching the CLOCK
2. Touch 1-MIN. button until the screen shows 6:00
3. Touch 10-SEC button 3 times and then touch 1-SEC button 5 times.
4. Touch CLOCK button again to confirm.

NOTE: You can check the clock time when cooking is in progress by touching the CLOCK button.

### MICROWAVE COOKING

To cook with microwave, time and power level should be set. The longest cooking time to be set by touching the number pads is 99 min. 99 sec.

Suppose you want to cook for 5 minutes at 60% of microwave power.

1. Touch POWER button 3 times.
2. Touch 1-MIN. button five times.

Touch START button. Note: during cooking, press POWER to show the cooking power level for 3 sec.

#### -----POWER BUTTON-----

By pressing the power button a number of times, you are selecting one of the following microwave power levels:

Press	Power Level	Description
Once	100% of total	High
Twice	80%	M. High
Thrice	60%	Medium
4 times	40%	M. Low
5 times	20%	Low
6 times	0%	zero

### GRILL COOKING

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages of piece of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

Suppose you want to broil for 12 minutes.

1. Touch Grill/Comb. button once.

2. Touch 10-MIN. once and 1-MIN. twice.

## TOUCH START BUTTON. COMBINATION COOKING

**Combination 1:** The longest cooking time is 99 min. 99 sec

35% of time for microwave cooking, 65% for grill cooking. It is recommended for fish, potatoes or au gratin.

### Combination 2:

55% of time for microwave cooking, 45% for grill cooking. Use for puddings omelets, baked potatoes and poultry. Suppose you want to set the oven to COMBINATION 2 cooking for 25 minutes.

1. Touch Grill/Comb. button twice or 3 times.
2. Touch 10-MIN. button 2 times and 1-MIN. button 5 times.
3. Touch START button.

## AUTO COOK

For food or the following cooking mode, it is not necessary to program the duration and the cooking power. It is sufficient to indicate the type of food that you wish to cook as well as the weight of this food. In order to do this, press the individual icon pad of the food you are going to cook, the first of a number of preset weight parameters will appear, choose the one that's equivalent to the weight of food you have placed into the oven. The oven begins cooking once the START button is engaged.

For example: to cook 400g of fish.

1. Press FISH button a number of times to select food weight.
2. Press START button.

### Auto Cook Menu

List	Food/cooking mode	Press to indicate weight of food
1	Beverage(uint)	
2	Dinner entrée(unit)	Weight parameters are used to determine the time needed to do the job.
3	Reheat□g□	
4	Potato□g□	As you press the icon pads once or repeatedly, a number of pre-set weight (for beverage and dinner entree, number of servings) parameters display, when it comes up of the right figure which matches the weight of the food you have placed into the oven, push START button.
5	Pizza (g)	
6	Fish(g)	
7	Chicken(g)	
8	Vegetable(g)	
9	Beef /Mutton(g)	
10	Sausage(g)	
11	Pork(g)	

**Please note:**

For some food, at the middle of cooking time, you may need to open the door to check its doneness and turn food over to obtain uniform cooking; but be careful to handle with care of very hot food in the oven. To resume cooking, just close the door, the oven will cook for the remaining time. Defrost by weight. The oven allows the defrosting of meat, poultry, and seafood. The time and the defrosting power are adjusted automatically once the weight of food is programmed. The maximum allowable weight for each category is shown below.

FOOD CATEGOR Y	MAXIMU M WEIGHT	DISPLA Y
Meat	2300g	d1
Poultry	3000g	d2
Seafood	1000g	d3

**FOR EXAMPLE: Suppose you want to defrost 600g of shrimp.**

1. Place the shrimp to be defrosted into the oven.
2. Press WEI. DEF. 3 times.
3. Press 0.1 Kg (1g×100) button six times to enter weight.
4. Press START button.

For food exceeds the allowed weight for defrost, please use the Jet Defrost. If you happen to enter weight in excess of the maximum weight in the chart, the display will clear to allow reenters.

**JET DEFROST**

**With JET DEFROST, you need to input defrosting time,**

**Suppose you want to set the oven to JET DEFROST for 5 minutes.**

**Touch JET DEF. button.**

**Touch 1-min. button 5 times.**

**TOUCH START BUTTON. MULTI-STAGE COOKING**

**The oven can be programmed to do several consecutive functions.**

**Suppose you want to set the following cooking program:**

- ①JET DEFROST;**
- ②Microwave cooking;**
- ③Grill cooking.**

**Step:**

**If necessary, touch STOP/CANCEL pad once to reset the oven.**

**Input jet defrost program.**

**Touch MEMORY pad.**

**Input microwave and power level      cooking program.**

**Touch MEMORY pad.**

**Input grill cooking program.**

Touch START pad.

**NOTE:** JET DEFROST or WEIGHT DEFROST should be included only when it is set foremost in a multistage cooking program.

The respective lights will come on to indicate which stage the oven is operating in. After total time has elapsed, 3 beeps sound.

## DELAY START

Delay start function allows the oven to start up in a later time. Suppose now the clock running at 11:10 and you want the oven to start cooking at 11:30.

**Step:**

Set a cooking program.

Touch PRE-SET pad.

Use the number pads to enter the time 11:30 when it should start.

Touch START pad.

**NOTE:** Make sure that the food is placed into the oven in advance before any cooking starts.

## QUICK START

This feature allows you to start the oven quickly.

Press the QUICK START button once or repeatedly to set cooking time, the oven starts work at full power level immediately.

For example, to set the oven to cook for 2 minutes using this feature:

Press QUICK START button repeatedly until the screen shows the correct cooking times, the oven starts working immediately at full microwave power. You can add to cooking time by pressing this pad while the oven is already started.

## CHILD LOCK

Use to prevent unsupervised operation of the oven by little children. The CHILD LOCK indicator will show up on display screen, and the oven cannot be operated while the CHILD LOCK is set.

To set the CHILD LOCK: Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds, a beep sounds and LOCK indicator lights.

To cancel the CHILD LOCK: Press and hold the STOP/CANCEL button for 3 seconds until lock indicator on display goes off.

## SPECIAL FEATURE

### AUTO REMINDER

After a cooking or defrosting program has completed, the oven will automatically continue to sound beeps every two minutes until the oven door is opened or the STOP/CANCEL button is pressed.

## CLEANING AND CARE

- Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
- Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
- The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
- Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or spatters. Do not use abrasive cleaner.
- Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
- If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
- It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
- The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
- Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
- When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- Please do not dispose this appliance into the domestic rubbish bin, it should be disposed to the particular disposal center provided by the municipalities.
- When the microwave oven with grill function is first used, it may produce slight smoke and smell. This is a normal phenomenon, because the oven is made of a steel plate coated with lubricating oil, and the new oven will produce fumes and odor generated by burning the lubricating oil. This phenomenon will disappear after a period of using.

SCHEMATIC DIAGRAM

NOTE: Door is closed  
Unit is not operated

