

# Premium

**MICROWAVE OVEN  
0.7 CU FT**

**HORNO MICROONDAS  
0.7 CU FT**



This product is for domestic use only

Use & Care Manual  
Important Safeguards

MODEL: PM7078  
MODELO: PM7078

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. 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.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. 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.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## CONTENT

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY .....	1
CONTENT .....	1
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS .....	2
GROUNDING INSTRUCTIONS .....	3
UTENSILS GUIDE .....	4
COOKING TECHNIQUES .....	5
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE .....	5
SPECIFICATIONS .....	6
PARTS NAME .....	6
CONTROL PANEL .....	7
OPERATION INSTRUCTIONS .....	8
Setting the clock .....	8
Setting the over timer .....	8
Setting a cooking program .....	8
Speed defrost .....	8
Cook by weight .....	9
Defrost by weight .....	9
Setting child lock .....	9
QUICK COOK SETTINGS .....	10
POPCORN .....	10
BAKED POTATO .....	10
PIZZA .....	10
BEVERAGE .....	10
FROZEN DINNER .....	10
REHEAT .....	10
CLEANING AND CARE .....	11

# 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, and injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" on page 3.
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- are able to 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. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - ✧ Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - ✧ Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - ✧ 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.
9. Liquids, such as water, coffee, or tea can 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:
  - ✧ Do not overheat the liquid.
  - ✧ Stir the liquid both before and halfway through heating it.
  - ✧ Do not use straight-sided containers with narrow necks.
  - ✧ After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - ✧ Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
10. Do not heat oil or fat for deep-frying. It is difficult to control the temperature of oil in microwave oven.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squash, apples and chestnuts before cooking.
12. 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.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.

Save These Instructions

14. Do not cover or block any openings on the appliance.
15. 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.
16. 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.
17. 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.
18. Use only thermometers, which are specifically designed for use in microwave ovens.
19. Do not operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
20. Be certain the glass tray and roller rings are in place when you operate the oven
21. This appliance should be serviced only by qualified service personnel contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment

## 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. The appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

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

### **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

### **Radio or TV Interference**

Should there be any interference caused by the microwave oven to your radio or TV, check that the

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:**

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

microwave oven is on a different circuit, relocated 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 the exterior of small items such as steaks, chops, or pancakes. Follow the directions provided with your browning dish.
- Microwaveable plastic wrap — Use to retain steam. Leave a small opening for some steam to escape and avoid placing it directly on the food.
- Paper towels and napkins — Use for short-term heating and covering; These absorb excess moisture and prevent spattering. Do not 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.

## 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.

- 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.
- Straw, wicker, and wood — Use only for short-term heating, such as warming dinner rolls for a few seconds. Baskets and bowls may be flammable.

## 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.

## BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

- A) Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds and plug it in again securely.
- B) Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.

- C) Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
- D) Check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

IF NONE OF THE ABOVE RECTIFIES THE SITUATION, THEN CONTACT A QUALIFIED

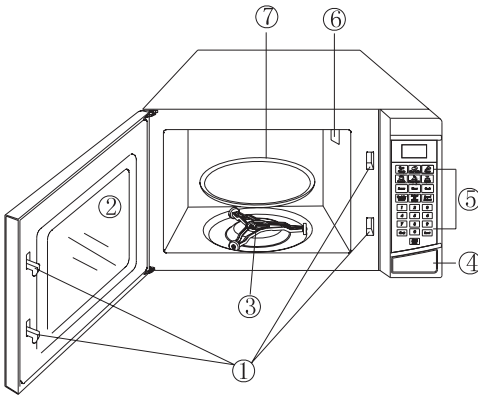
TECHNICIAN. DO NOT TRY TO ADJUST OR REPAIR THE OVEN YOURSELF.

Save These Instructions

## SPECIFICATIONS

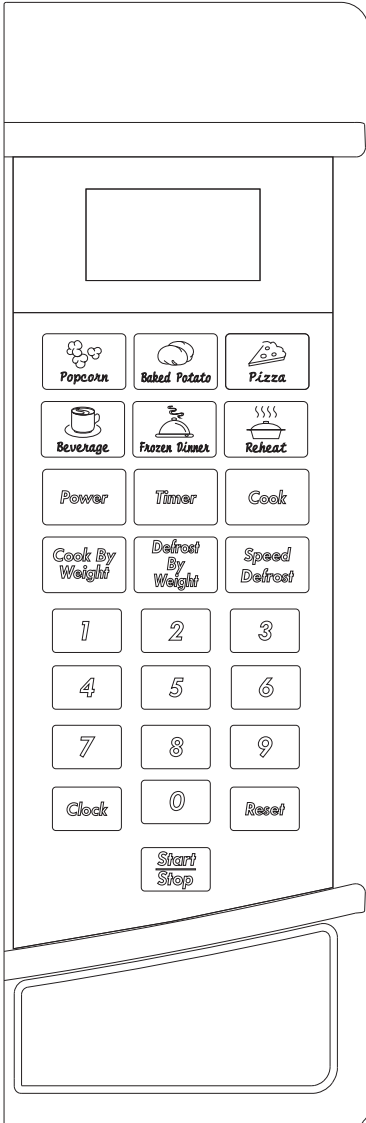
Power Consumption:	120V~60Hz, 1050W(Microwave)
Output	700W
Operation Frequency	2450MHz
Outside Dimensions (H×W×D)	10 5/16×17 13/16×12 11/16 inches.
Oven Cavity Dimensions (H×W×D):	7 13/16×12 3/8×11 9/16 inches.
Oven Capacity	0.7 cu.ft.
Cooking Uniformity	Turntable System
Net Weight	Approx. 23.1lbs.

## PARTS NAME



1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Turntable Roller
4. Door Release Button
5. Control Panel
6. Wave Guide
7. Glass Tray

# CONTROL PANEL



- **DISPLAY**

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

- **QUICK COOK BUTTONS**

Instant settings to cook popular foods

- **NUMBER PADS (0-9)**

Touch to set times or weights

- **POWER**

Use to set power level. To check power level during time cooking, touch POWER pad.

- **TIMER**

Timer functions independently, even while a cooking program is in process.

- **COOK**

Use for multi-stage cooking. Enables cooking at multiple power and time settings automatically.

- **COOK BY WEIGHT**

Programmed cooking based on the weight of the foods to be cooked.

- **DEFROST BY WEIGHT**

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

- **SPEED DEFROST**

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

- **CLOCK**

Use to set the time of day or recall the time of day.

- **RESET**

Clears all previous settings.

- **START/STOP**

Touch to start or stop cooking.



# OPERATION INSTRUCTIONS

## SIGNALS DURING OVEN SETTINGS

ONE SIGNAL: Oven accepts the entry.

TWO SIGNALS: Oven does not accept the entry, check and try again.

### SETTING THE CLOCK

---

1. Touch CLOCK pad.
2. Use the number pads to enter the correct time. You must touch at least three numbers to set the clock (one for hour and two for minutes).
3. Touch CLOCK pad again.

#### NOTE:

- This is a 12 hour clock. When the oven is first plugged in or when power resumes after a power interruption, the display will show ENTER CLOCK TIME. If you prefer to not have the clock displayed, touch RESET.

### SETTING THE OVER TIMER

---

1. Touch TIMER.
2. Enter the amount of time by touching the number pads. Digit time is in minutes and seconds and set left to right. Set one digit (a 5 for 5 seconds) or up to four digits (2405 for 24 minutes, 5 seconds).
3. Touch START/STOP.

#### NOTE:

- Time countdown can be seen in display for 3 seconds before clock or cooking time is returned to display.
- Touch TIMER and then touch RESET to cancel TIMER during timing process.

### SETTING A COOKING PROGRAM

---

#### A. One-stage Cooking

1. Use the number pads to set a cooking time. You can set a cooking time from one second to 99 minutes and 99 seconds.
2. If you want to set a power level other than 100% power, touch POWER, then use the number pads to enter the power level. You can set the power level from 1 to 9.
3. Touch START/STOP to start cooking.

Use single digits to set a cooking power level:

Number pad	Cooking power
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

#### B. Two-stage Cooking

Some recipes require different stages of cooking at different temperatures.

1. SET STAGE 1:

Follow steps 1 and 2 in "One-stage Cooking". DO NOT TOUCH START

2. SET STAGE 2:

Touch COOK then enter proper cooking time and (lower) power level. (Most 2-stage recipes use lower power for second stage.)

3. Touch START/STOP.

#### NOTE:

- After stage 1 time has elapsed, one signal sounds, signaling the beginning of stage 2.
- After total time has elapsed, 4 signals sound and END appears in display. Touch RESET or open oven door to clear END before starting another cooking function.

### SPEED DEFROST

---

1. Touch SPEED DEFROST.
2. Enter desired defrosting time by touching correct number pads.

Digital timer sets minutes and seconds from left to right so a single digit can be set (5 for 5 seconds) or up to 4 digits (2405 for 24 minutes 5 seconds).

3. Touch START/STOP.

**NOTE:**

- After time has elapsed four signals sound and END appears in display. Touch RESET pad or open the door to clear END before starting another cooking function.
- After setting SPEED DEFROST, oven can be programmed to automatically switch to one or two-stage cooking.
- For speed defrost and one stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, touch COOK, enter time and power level and then touch START/STOP.
- For speed defrost and two stage cooking, follow steps above. Before touching START/STOP, enter two-stage cooking programs.

**COOK BY WEIGHT**

1. Touch COOK BY WEIGHT.
2. Enter the one digit code by touching the correct number pad.
3. Enter weight.
4. Touch START/STOP.

**Cook By Weight Code Description**

CODE	TYPE	MAX WEIGHT
1	Beef	5 lb. 16 oz.
2	Mutton	5 lb. 16 oz.
3	Pork	5 lb. 4 oz.

**Note:**

- Meat must be defrosted and at refrigerated temperature.
- Weight must be in pounds and ounces.
- Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the following chart.

**Converting Fractions of a Pound to Ounces**

Fractions of a pound	Ounces
Less than .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6

.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to .59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .78	12
.79 to .84	13
.85 to .90	14
.91 to .97	15
above .97	go to next even

- During cooking, the system will pause automatically and sound to remind user to turn meat over. Touch START/STOP to resume cooking.
- After total cooking time, 4 signals sound and END appears in display. Touch RESET or open oven door to clear END before starting another cooking function.
- Let meat stand few minutes before carving.

**DEFROST BY WEIGHT**

1. Touch DEFROST BY WEIGHT pad.
2. Enter weight.
3. Touch START/STOP pad.

**NOTE:**

- Weight must be in pounds and ounces. Ounce weights less than 10 must be preceded by a 0. If label gives weight in pounds only, change the fraction of a pound to ounces using the chart given above.
- During defrosting, you need to turn food over for uniform defrosting effect, then touch START/STOP pad to resume defrosting
- After total defrosting time, 4 signals sound and END appears in display. Touch RESET or open oven door to clear END before starting another cooking function

**SETTING CHILD LOCK**

The safety lock prevents unsupervised operation by children.

To set, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK is indicated on the display.

To cancel, press and hold RESET for 3 seconds. LOCK indication disappears.

## QUICK COOK SETTINGS

The QUICK COOK settings allow you to cook or reheat food automatically without entering power level or time.

For smaller portions, simply touch the applicable pad and START/STOP. For larger portions, push the pad twice.

FROZEN DINNER, BAKED POTATO and BEVERAGE allow you to cook multiple amounts of the same food. Simply touch pad once, and ENTER AMT appears in the display. Enter the amount of servings and start.

### POPCORN

---

**For a 3.5 oz. bag of microwave popcorn:**

1. Touch POPCORN.
2. Touch START/STOP.

NOTE: To change the preset POPCORN time: Touch POPCORN twice. ENTER TIME appears in display. Touch number pads to enter minutes and seconds. Touch START/STOP. This new cooking time will remain whenever you use the POPCORN setting.

### BAKED POTATO

---

**For potatoes (4 to 6 oz./entries):**

1. Touch BAKED POTATO once.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

**For the large potatoes (8 to 10 oz./entries):**

1. Touch BAKED POTATO twice.
2. Enter number of potatoes by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

### PIZZA

---

**Reheating a slice of pizza:**

1. Touch PIZZA once.

2. Touch START/STOP.

**Heating a whole frozen pizza:**

1. Touch PIZZA twice.
2. Touch START/STOP.

### BEVERAGE

---

**For beverage (5 to 7 oz./cup):**

1. Touch BEVERAGE once.
2. Enter number of cups by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

**For the beverage (9 to 11 oz./cup):**

1. Touch BEVERAGE twice.
2. Enter number of mugs by touching number pads from 1 to 4.
3. Touch START/STOP.

### FROZEN DINNER

---

**For one or two small frozen dinners (7-9 oz./share):**

1. Touch FROZEN DINNER once.
2. For 1 entree, touch number pad "1". For 2 entrees, touch the number pad "2".
3. Touch START/STOP pad.

**Microwaving one large frozen dinner (10-12 oz./share):**

1. Touch FROZEN DINNER twice.
2. For 1 entree, just touch START/STOP. For 2 entrees, touch the number pad "2".
3. Touch START/STOP.

### REHEAT

---

1. Touch REHEAT pad.
2. Touch START/STOP.

**NOTE:**

This setting lets you reheat a dinner plate of chilled leftovers with good results.

## CLEANING AND CARE

1. 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.
2. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
3. 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.
4. 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.
5. Wipe the window on both sides with a damp cloth to remove any spills or splatters.
6. 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.
7. 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 conditions, this is normal.
8. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
9. 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.
10. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
11. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.

# PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESOS DE ENERGIA DE MICROONDAS

1. No intente operar este horno con la puerta abierta pues si lo hace puede resultar en un nivel de exposición peligroso a energía de microondas. Es importante que no trate de vencer o averiar estos dispositivos de seguridad.
2. No ponga ningún objeto entre la cara frontal del microondas y la puerta ni permita que la mugre o residuos de limpiador se acumulen en las superficies donde se cierra la puerta.
3. No opera el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta cierre correctamente y que no exista ningún daño en:
  - a. Puerta (doblada),
  - b. Bisagras y pestillos (rotos o sueltos),
  - c. Cierre y junta de la superficie de la puerta.
4. El horno no debe ser reparado o ajustado por personas diferentes a los centros de Servicio autorizados.

## CONTENIDO

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESOS DE ENERGIA DE MICROONDAS	1
CONTENIDO .....	1
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES.....	2
INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA .....	3
GUIA DE UTENSILIOS.....	4
TECNICAS DE COCINA.....	5
ANTES DE LLAMAR AL CENTRO DE SERVICIO.....	5
ESPECIFICACIONES.....	6
NOMBRE DE LAS PARTES .....	6
PANEL DE CONTROL.....	7
INSTRUCCIONES DE OPERACION .....	8
Ajuste del reloj .....	8
Programacion del temporizador .....	8
Ajuste de programa de coccion .....	8
Descongelacion rapida .....	8
Coccion por peso.....	9
Descongelar por peso.....	9
Ajuste del seguro de niños .....	10
BOTONES DE COCCION RAPIDA .....	10
Palomitas de maiz .....	10
Papa asada.....	10
Pizza .....	10
Bebida .....	10
Comidas Congeladas .....	10
Recalentar .....	11
LIMPIEZA Y CUIDADO.....	11

# INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, debe seguir precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

**PRECAUCION** – Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, fuego y heridas a personas o exposición a excesiva exposición a energía de microondas:

1. Lea completamente las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga específicamente las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICION A EXCESOS DE ENERGIA DE MICROONDAS" en la página 1.
3. Este aparato debe estar conectado a tierra. Enchúfelo únicamente a un toma corriente conectado a tierra. Siga las instrucciones de "Conexión a tierra" de la página 3.
4. Instale o posicione este aparato solo de acuerdo a las instrucciones de instalación que se proveen.
5. Algunos productos como huevos enteros o recipientes sellados –por ejemplo, jarras de vidrio cerradas- pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
6. Use este aparato para el uso descrito en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este horno. Este tipo de horno está diseñado exclusivamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. Como con cualquier otro aparato, debe ejercer supervisión cercana si es usado por niños.
8. Para reducir el riesgo de fuego en el interior del horno:
  - ◇ No sobre cocine los alimentos. Tenga especial cuidado cuando haya papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del aparato para facilitar el proceso de cocción.
  - ◇ Remueva los ganchos de alambre de las bolsas de papel o plásticas antes de introducir la bolsa al horno.
  - ◇ Si los materiales en el interior del horno se encienden (fuego), mantenga la puerta cerrada, apague el aparato y desconecte el cable de corriente o apague el fusible o circuito eléctrico.
9. Líquidos como agua, café o té se pueden sobrecalentar más allá del punto de ebullición sin que se vean hervir debido a la tensión en la superficie del líquido. No siempre se presentan burbujas o hervor al remover el recipiente del microondas. **LOS LIQUIDOS EXTREMADAMENTE CALIENTES PUEDEN HERVIR DE REPENTE CUANDO SE INTRODUCE UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO AL LIQUIDO.** Para reducir el riesgo de heridas personales:
  - ◇ No sobre caliente los líquidos.
  - ◇ Revuelva los líquidos antes y en la mitad del ciclo de calentamiento.
  - ◇ No use recipientes de lados rectos con cuellos angostos.
  - ◇ Después de calentar, permita que el recipiente tenga un tiempo de espera dentro del microondas antes de retirar el recipiente.
  - ◇ Use extrema precaución al introducir una cuchara u otro utensilio dentro del recipiente.
10. No caliente aceite o grasa para freír. Es muy difícil controlar la temperatura del aceite en los hornos microondas.
11. Perfere los alimentos con pieles gruesas como papas, ahuyama entera, manzanas y castañas antes de cocinar.
12. El contenido de botellas y jarras de comida de bebé se deben revolver, agitar y revisar su temperatura antes de servirlos para evitar quemaduras.
13. Los utensilios se pueden calentar mucho por la transferencia de calor de los alimentos calientes. Use coge ollas para manipular los utensilios.
14. No cubra o bloquee las aberturas del aparato.

15. No almacene o use este aparato en exteriores. No use el aparato cerca de agua, por ejemplo cerca al fregadero, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, fuente de agua o lugares similares.
16. No use este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no ha estado funcionando correctamente o si se averió o lo dejó caer.
17. No sumerja el cable o enchufe en líquido. Mantenga el cable lejos de superficies calientes, no permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o del mesón de la cocina.
18. Solo use termómetros que estén diseñados para usar en hornos microondas.
19. No opera ningún aparato para calentar o cocinar por debajo de este aparato.
20. Asegúrese que la bandeja de vidrio y los anillos de ruedas estén instalados correctamente al operar el horno.
21. Este aparato solo debe ser reparado por personal calificado. Contacte el centro de servicios autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.

## INSTRUCCIONES DE CONEXION A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. Si ocurre un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de descarga eléctrica al proveer una salida a la corriente eléctrica. El aparato está equipado con un cable con alambre y enchufe de polo a tierra. El enchufe debe estar conectado a un tomacorriente que este instalado y conectado a tierra correctamente.

**PRECAUCION:** El uso incorrecto del enchufe a tierra

### Requerimientos eléctricos

Los requerimientos eléctricos son 120 voltios a 60 Hz, corriente alterna únicamente, 15 amperios. Se recomienda el uso de un circuito exclusivo para el horno. El horno está equipado con un enchufe de tres patas. Debe conectarse a un tomacorriente que este instalado y conectado a tierra correctamente.

### Cable de corriente

1. Se provee un cable corto de corriente para reducir el riesgo de tropiezos o enredos en el cable.
2. Se pueden usar extensión o cables más largos si se toman los cuidados necesarios.

3. Si usa un cable más largo o extensión:
  - a. La calificación eléctrica del cable de corriente o extensión debe ser por lo menos igual a la calificación eléctrica del aparato.
  - b. La extensión debe tener un cable con salida a tierra de 3 alambres, el cable más largo se debe instalar de manera que no cuelgue sobre el mesón de la cocina o de la mesa donde puede ser halado por niños u ocasionar tropiezos.

Notas:

1. Si tiene preguntas sobre la conexión a tierra o instrucciones eléctricas, consulte un electricista calificado.
2. Ni el fabricante ni el vendedor pueden aceptar responsabilidad sobre el aparato o heridas personales resultantes de no seguir las instrucciones de conexión eléctrica.

### Interferencia de radio o televisión

Si se presenta interferencia causada por el microondas en su radio o televisor, revise que el microondas esté conectado en un circuito diferente, realocice el radio o televisor lo más lejos posible o revise la conexión de la antena.

# GUIA DE UTENSILIOS

Esta sección menciona los utensilios que pueden ser utilizados en el microondas, cuales tienen un uso limitado por cortos periodos y cuáles no deben usarse en el microondas.

## Recomendados

- Plato dorador para microondas — Úselo para dorar el exterior de alimentos pequeños como filetes de carne, chuletas o pancakes. Siga las instrucciones del plato dorador.
- Envoltura plástica para microondas — Úsela para mantener el vapor. Deje una pequeña abertura para que salga un poco del vapor y evite colocar directamente sobre los alimentos.
- Papel toalla y servilletas — Úselas para cubrir y recalentar por periodos cortos. Estos absorben humedad y previenen salpicaduras. No use papel toalla reciclado pues puede contener metal y causar un incendio.
- Recipientes y platos de vidrio o cerámica vitrificada — Use para calentar o cocinar.
- Platos y vasos de papel — Use por cortos periodos de tiempo a bajas temperaturas. No use papel toalla reciclado pues puede contener metal y causar un incendio. Use para cubrir los alimentos y evitar salpicaduras.
- Termómetros — Use solo los que están marcados como "Microwave Safe" (se pueden usar en microondas) y siga las instrucciones. Revise los alimentos en varios sitios. Los termómetros convencionales se pueden usar después de sacar los alimentos del horno.

## Uso limitado

- Papel de aluminio — Use tiras delgadas para prevenir sobre cocinar las áreas expuestas. Usar

mucho papel de aluminio puede averiar el horno, tenga cuidado.

- Cerámica, porcelana y piedra — Use únicamente los que estén marcados como "Microwave Safe" (se puede usar en microondas). Si no están marcados, haga una prueba para asegurarse que se puedan usar sin problemas.
- Plástico — Úselo únicamente si esta marcado como "Microwave Safe" (se puede usar en microondas). Los otros plásticos se pueden derretir.
- Paja, mimbre y madera — Use solo para calendar por cortos periodos de tiempo, como recalentar pan por unos segundos. Las canastas y recipientes hondos pueden ser inflamables.

## No Recomendados

- Jarras de vidrio y botellas — El vidrio regular es muy Delgado para usar en el microondas. Puede partirse y causar daños y heridas.
- Bolsas de papel — Representan un riesgo de fuego, excepto las bolsas de palomitas de maíz que están diseñadas para microondas.
- Platos y vasos de icopor — Se pueden derretir y dejar residuos no saludables en los alimentos
- Recipientes plásticos para almacenar alimentos— Algunos recipientes, como recipientes plásticos de margarina se pueden derretir en el microondas.
- Utensilios metálicos — Pueden averiar su horno, retire todos los metales antes de cocinar.

**Nota:** Si desea revisar si un plato se puede usar en el microondas, ponga el plato vacío en el horno y enciéndalo en alto (HIGH) por 30 segundos. Un plato que se vuelve muy caliente no debe ser usado en el microondas.



## TECNICAS DE COCINA

Su microondas hace que cocinar sea más fácil que antes, tenga esto en mente:

**Revolver los alimentos**

Revuelva alimentos como cazuelas y vegetales mientras los cocina para distribuir el calor uniformemente. Los alimentos en el borde exterior absorben más energía y se calienta más rápidamente, por lo cual debe revolver del exterior hacia el centro. El horno se apagará cuando usted abra la puerta para revolver.

**Acomodar los alimentos**

Acomode alimentos con formas no uniformes como piezas de pollo o chuletas con las partes más anchas y llenas de carne hacia afuera de la bandeja para que reciban mayor cantidad de energía. Para prevenir sobre cocer los alimentos, ponga áreas delicadas como las puntas de los espárragos hacia el centro de la bandeja.

**Cubrir los alimentos**

Cubra los alimentos con tiras delgadas de papel de aluminio para prevenir sobre cocerlos. Algunas áreas que requieren ser recubiertas son las puntas de los muslos de pollo, alas de pollo y las esquinas de moldes cuadrados. Use únicamente cantidades pequeñas de aluminio, si usa grandes cantidades puede averiar el horno.

**Voltear los alimentos**

Voltee los alimentos a la mitad del ciclo de cocción para exponer todas las partes a la energía de microondas. Esto especialmente importante cuando cocina alimentos grandes como asados.

**Tiempo de espera**

Los alimentos que se cocinan en microondas acumular calor interno y continúan cocinándose minutos después de que se terminan de calentar. Dele un tiempo de espera a los alimentos después de terminar de cocinarlos, especialmente pasteles y vegetales enteros. Los asados necesitan este tiempo para terminar su cocción interna sin sobre cocer el exterior del alimento. Todo los líquidos como sopas y chocolate, deben ser agitados o revueltos una vez termine de calentarlos. Dele tiempo de espera a los líquidos antes de servirlos. Si calienta comida para beber, revuélvala bien y revise la temperatura antes de servirla.

**Adicionar humedad**

La energía de microondas es atraída por las moléculas de agua. Los alimentos que no son uniformes en humedad deben ser cubiertos o se les debe dar un tiempo de espera para que el calor se distribuya uniformemente. Adicione un poco de agua a alimentos secos para ayudarles en el proceso de cocción.

## ANTES DE LLAMAR AL CENTRO DE SERVICIO

Si el horno presenta fallas:

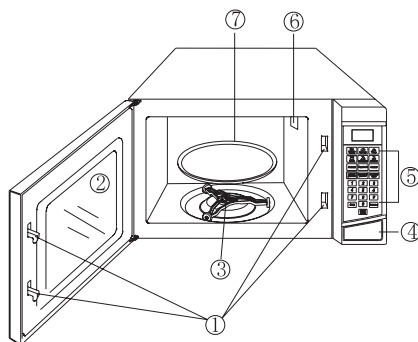
- A) Revise que el horno este bien conectado. Si no, retire el enchufe del tomacorriente por 10 segundos y vuélvalo a conectar.
- B) Revise si algún circuito esta caído o se saltó un botón en la caja de circuitos. Si el circuito parece operar correctamente, ensaye otro electrodoméstico en el tomacorriente.
- E) SI NINGUNO DE LOS PUNTOS ANTERIORES RESUELVE EL PROBLEMA, CONTACTE UN

- C) Revise para asegurarse que el panel de control este bien programado y el temporizador este ajustado.
  - D) Revise que la puerta se cierre correctamente enganchándose en el sistema de seguridad. De lo contrario, la la energía del microondas no funcionará.
- TECNICO CALIFICADO. NO TRATE DE REALIZAR EL ARREGLO USTED MISMO.

## ESPECIFICACIONES

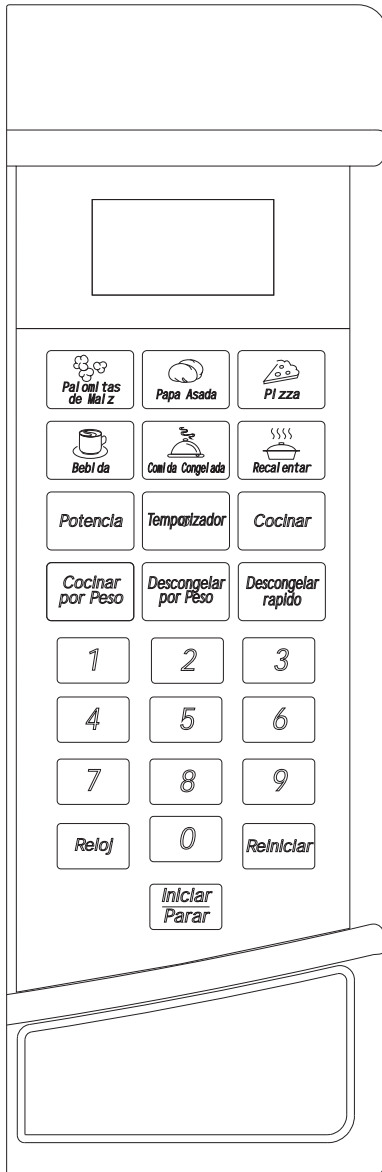
Consumo de electricidad:	120V~60Hz, 1050W(Microondas)
Potencia de salida	700W
Frecuencia de operación	2450MHz
Dimensiones exteriores (H×W×D)	10 5/16×17 13/16×12 11/16 pulgadas.
Dimensiones de la cavidad interna del horno (H×W×D):	7 13/16×12 3/8×11 9/16 pulgadas
Capacidad del horno	0.7 cu.ft.
Uniformidad de cocinado	Sistema giratorio
Peso neto	Aproximadamente 23.1 libras

## NOMBRE DE LAS PARTES



1. Sistema de seguridad de la puerta
2. Ventana del horno
3. Anillo giratorio
4. Botón para abrir la puerta
5. Panel de control
6. Guía de las ondas
7. Bandeja de vidrio

# PANEL DE CONTROL



## ● PANTALLA

Tiempo de cocción, potencia, indicadores y tiempo actual.

## ● BOTONES DE COCCION RAPIDA

Ajustes para comidas populares

## ● NÚMEROS (0-9)

Toque para programar tiempos y pesos

## ● POTENCIA

Para ajustar el nivel de potencia. Para revisar la potencia durante la cocción, toque el botón POWER.

## ● TEMPORIZADOR

La función del temporizador funciona aparte, aunque se esté cocinando alimentos.

## ● COCINAR

Use para cocinar por etapas. Permite cocinar a diferentes potencias y cantidad de tiempo automáticamente.

## ● COCINAR POR PESO

Programa la cocción dependiendo del peso.

## ● DESCONGELAR POR PESO

Programa la descongelación dependiendo del peso

## ● DESCONGELAR RAPIDO

Alterna el tiempo de descongelamiento y tiempo de descanso para descongelar alimentos más efectivamente.

## ● RELOJ

Use to set the time of day or recall the time of day.

## ● REINICIAR

Elimina las opciones escogidas anteriormente.

## ● INICIAR/PARAR

Presione para iniciar o detener la cocción.

# INSTRUCCIONES DE OPERACION

## SEÑALES DURANTE LA PROGRAMACION DEL HORNO

UNA SEÑAL: El horno acepta la programación.

DOS SEÑALES: El horno no acepta la programación, revise e intente de nuevo.

## AJUSTE DEL RELOJ

1. Toque el botón RELOJ
2. Use los números para ingresar la hora. Debe tocar por lo menos tres números, uno para la hora y dos para minutos.
3. Presione el botón RELOJ de nuevo.

### NOTA:

• Este reloj es de 12 horas. Cuando el horno se conecta inicialmente o después de una falla eléctrica, la pantalla mostrara ENTER CLOCK TIME (entre la hora). Si prefiere que no se muestre la hora presione el botón REINICIAR.

• Puede revisar la hora mientras cocina presionando el botón RELOJ.

## PROGRAMACION DEL TEMPORIZADOR

1. Presione TEMPORIZADOR.
2. Ponga la cantidad de tiempo con los números. El tiempo está en minutos y segundos y se programa de izquierda a derecha. Presione un número (el 5 para 5 segundos) o hasta 4 dígitos (2405 para 24 minutos y 5 segundos)
3. Presione INICIAR/PARAR

### NOTA:

• El conteo de tiempo se puede ver en la pantalla por tres segundos antes de mostrar el reloj o tiempo de cocción.

• Presione TEMPORIZADOR y luego REINICIAR para cancelar el temporizador durante el proceso de cocción.

## AJUSTE DE PROGRAMA DE COCCION

### A. Cocción en un solo paso

1. Use los números para programar el tiempo de cocción. Puede programar un tiempo entre un

segundo y 99 minutos y 99 segundos.

2. Si quiere un nivel de potencia diferente al 100%, presione POTENCIA
3. Use los números para elegir la potencia. Puede elegir un nivel de 1 a 9.
4. Presione INICIAR/PARAR para empezar a cocinar.

Use un dígito para elegir la potencia:

Número	Potencia
9	90%
8	80%
7	70%
6	60%
5	50%
4	40%
3	30%
2	20%
1	10%

### B. Cocción en dos pasos

Algunas recetas requieren diferentes pasos a diferentes temperaturas

1. AJUSTE DEL PASO 1:

Siga los pasos 1 y 2 en "Cocción en un solo paso".

NO PRESIONE EL BOTON INICIAR/PARAR

2. AJUSTE DEL PASO 2:

Presione COOK y luego adicione el tiempo de cocción y nivel de potencia (más baja, la mayor parte de las recetas de dos pasos usan una potencia más baja en el segundo paso)

3. Presione INICIAR/PARAR.

### NOTA:

• Después del paso 1, sonará una señal para indicar el inicio del paso 2.

• Después del tiempo total, sonarán 4 señales y aparecerá END (final) en la pantalla. Presione REINICIAR o abra la puerta antes de iniciar otro ciclo de cocción.

### DESCONGELAR RAPIDA

1. Presione DESCONGELAR RAPIDA.
2. Escriba la cantidad de tiempo deseada para

descongelar con los números.

El tiempo está en minutos y segundos y se programa de izquierda a derecha. Presione un número (el 5 para 5 segundos) o hasta 4 dígitos (2405 para 24 minutos y 5 segundos)

3. Presione INICIAR/PARAR

NOTA:

- Después del tiempo total, sonarán 4 señales y aparecerá END (fin) en la pantalla. Presione REINICIAR o abra la puerta antes de iniciar otro ciclo de cocción.

- Después de usar DESCONGELACION RAPIDA, puede programar el horno para cocción en uno o dos pasos.

- Para descongelar y cocinar en un paso, siga las instrucciones mencionadas arriba. Antes de presionar INICIAR/PARAR, presione COCINAR, y escriba el tiempo y nivel de potencia y luego presione INICIAR/PARAR.

- Para descongelar y cocinar en dos pasos, siga las instrucciones mencionadas arriba. Antes de presionar INICIAR/PARAR, realice la programación de cocción en dos pasos.

## COCCION POR PESO

1. Presione COCCION POR PESO.
2. Presione un código eligiendo el número correcto.
3. Escriba el peso.
4. Presione INICIAR/PARAR.

### Códigos de cocción por peso

CODIGO	TIPO	PESO MAXIMO
1	Res	5 lb. 16 oz.
2	Camero	5 lb. 16 oz.
3	Cerdo	5 lb. 4 oz.

Nota:

- La carne debe estar descongelada y a la temperatura del refrigerador.

- El peso debe estar en libras y onzas.

- Los pesos inferiores a 10 onzas deben estar precedidos por un 0. Si la etiqueta da únicamente peso en libras, cambie la fracción de libra a onzas con el siguiente cuadro.

### Convertir fracciones de libra a onzas

Fracciones de libra	Onzas
Menos de .03	0
.03 to .09	1
.10 to .15	2
.16 to .21	3
.22 to .27	4
.28 to .34	5
.35 to .40	6
.41 to .46	7
.47 to .53	8
.54 to .59	9
.60 to .65	10
.66 to .71	11
.72 to .78	12
.79 to .84	13
.85 to .90	14
.91 to .97	15
Sobre .97	Vaya al siguiente par

Voltee la carne cuando escuche dos señales. Presione INICIAR/PARAR para continuar cocinando.

- Después del tiempo total, sonarán 4 señales y aparecerá END (fin) en la pantalla. Presione REINICIAR o abra la puerta para eliminar el mensaje END antes de iniciar otra función de cocción.

- Dele tiempo de espera a la carne antes de cortarla.

## DESCONGELAR POR PESO

1. Presione DESCONGELAR POR PESO.
2. Escriba el peso.
3. Presione INICIAR/PARAR.

NOTA:

- Los pesos inferiores a 10 onzas deben estar precedidos por un 0. Si la etiqueta da únicamente peso en libras, cambie la fracción de libra a onzas con el cuadro de conversión.

- Voltee la carne cuando escuche dos señales. Presione INICIAR/PARAR para continuar descongelando.

- Después del tiempo total, sonarán 4 señales y aparecerá END en la pantalla. Presione REINICIAR o abra la puerta para eliminar el mensaje END antes de iniciar otra función de cocción.

## **AJUSTE DEL SEGURO DE NIÑOS**

---

Esta función previene el uso no supervisado por niños.

Para programar, presione continuamente REINICIAR por 3 segundos. Aparecerá LOCK

(bloqueado) en la pantalla.

Para cancelar, presione continuamente REINICIAR por 3 segundos. El mensaje LOCK (bloqueado) desaparecerá.

## **BOTONES DE COCCION RAPIDA**

Los botones de cocción rápida le permiten cocinar o recalentar alimentos automáticamente sin necesidad de programar el nivel de potencia y el tiempo.

Para porciones más pequeñas, solo toque el botón INICIAR/PARAR. Para porciones más grandes, toque el botón dos veces.

COMIDAS CONGELADAS, PAPA ASADA, Y BEBIDA le permiten cocinar cantidades múltiples del mismo tipo de comida. Toque el botón una vez, luego aparece ENTER AMT (ingrese cantidad) en la pantalla. Escriba el número de porciones que va a cocinar y luego presione INICIAR/PARAR

### **PALOMITAS DE MAIZ**

---

1. Presione PALOMITAS DE MAIZ
2. Presione INICIAR/PARAR.

NOTA:

• Para cambiar el tiempo predeterminado de la función, presione el botón PALOMITAS DE MAIZ dos veces. Aparecerá ENTER TIME (entre el tiempo) en la pantalla. Ingrese el tiempo total de minutos y segundos usando los números y presione INICIAR/PARAR. Este nuevo tiempo de cocción permanecerá programado cada que use la función PALOMITAS DE MAIZ.

### **PAPA ASADA**

---

**Para papas (4 a 6 oz.):**

1. Presione PAPA ASADA una vez.
2. Escriba el número de papas usando los números de 1 a 4.

3. Presione INICIAR/PARAR.

**Para papas grandes (8 a 10 oz.):**

1. Presione PAPA ASADA dos veces.
2. Escriba el número de papas usando los números de 1 a 4.
3. Presione INICIAR/PARAR.

### **PIZZA**

---

**Para recalentar una porción de pizza:**

1. Presione PIZZA una vez.
2. Presione INICIAR/PARAR.

**Para calentar una pizza congelada completa:**

1. Presione PIZZA dos veces.
2. Presione INICIAR/PARAR.

### **BEBIDA**

---

**Para una bebida pequeña (5 a 7 oz.):**

1. Presione BEBIDA una vez.
2. Escriba el número de tazas usando los números de 1 a 4.
3. Presione INICIAR/PARAR.

**Para una bebida grande (9 a 11 oz.):**

1. Presione BEBIDA dos veces.
2. Escriba el número de tazas usando los números de 1 a 4.
3. Presione INICIAR/PARAR.

### **COMIDAS CONGELADAS**

---

**Para una o dos comidas congeladas (7-9 oz./ cada una):**

1. Presione COMIDAS CONGELADA una vez.
2. Para una comida presione "1". Para 2 comidas

presione "2".

3. Presione INICIAR/PARAR.

**Para comidas congeladas grandes (10-12 oz./ cada una):**

1. Presione COMIDAS CONGELADA dos veces.
2. Para una comida presione INICIAR/PARAR.  
Para 2 comidas presione "2".

3. Presione INICIAR/PARAR.

### **RECALENTAR**

---

1. Presione RECALENTAR.
2. Presione INICIAR/PARAR.

NOTA: Esta opción le permite recalentar comida preparada con Buenos resultados.

## **LIMPIEZA Y CUIDADO**

1. Al limpiar la superficie donde se juntan la puerta y el horno, use únicamente un jabón suave no abrasivo o detergente aplicado con una esponja o paño suave.
2. Apague el horno y desconecte el cable de corriente del tomacorriente antes de limpiar.
3. Mantenga el interior del horno limpio. Cuando los alimentos o líquidos salpiquen y se adhieran a las paredes del horno, limpie con un paño húmedo. Puede usar un detergente suave si el horno se encuentra muy sucio. Evite usar aerosoles u otros limpiadores fuertes pues pueden manchar, rayar o quitar el brillo a la superficie de la puerta.
4. La superficie exterior debe limpiarse con un paño húmedo. Para evitar daños a las partes internas del horno, no permita que entre agua en las ranuras de ventilación.
5. Limpie la ventana por ambos lados con un paño húmedo y remueva cualquier salpicadura.
6. No permita que el panel de control se moje. Límpielo con un paño húmedo suave. Al limpiar el panel de control, deje la puerta abierta para evitar encender el horno accidentalmente.
7. Si se acumula vapor en el interior o exterior de la puerta, límpiela con un paño suave. Esto puede ocurrir cuando el microondas se usa en condiciones de alta humedad y es normal.
8. Remueva ocasionalmente la bandeja de vidrio para limpiarla. Lave la bandeja en agua tibia o en lavavajilla.
9. El anillo giratorio y el piso del horno se deben limpiar regularmente para evitar ruidos. Limpie el piso del horno con un detergente suave y enjuague el anillo en agua tibia. Al instalar nuevamente el anillo, asegúrese de ponerlo en la posición correcta.
10. Remueva los olores de su horno combinando una taza de agua, el jugo y la piel de un limón en un tazón hondo y cocinándolo por 5 minutos en el microondas. Limpie completamente y seque con un paño suave.
11. Cuando sea necesario reemplazar la bombilla del microondas, contacte al centro de servicios más cercano autorizado.

The word "Premium" is written in a serif font, enclosed within a stylized oval shape that has a thin line above it, resembling a swoosh or a partial circle. The logo is positioned in the bottom right corner of the page.

Premium

Manual de uso y cuidado  
Precauciones importantes

Este producto es para uso doméstico únicamente.