



Panasonic®

Owner's Manual
Airfry/Convection/Broil/Microwave Oven
Household Use Only
Model No. NN-CV88QS



NN-CV88QS

Scan this code for product registration



**PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT,
AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE USE.**

To register your product and for all other assistance, please contact us via the web at:
<http://shop.panasonic.com/support> (U.S.A Only)

For microwave oven safety reference, please visit the FDA's web page at:
<http://www.fda.gov/radiation-emittingproducts/resourcesforyourradiationemittingproducts/ucm252762.htm>

Para obtener instrucciones en español, por favor visite la página web en:
<http://shop.panasonic.com/support>

F0003CW91AP
PA1224-10925
Printed in China

© Panasonic Corporation 2024

CONTENTS

Safety Information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	3-6
Installation and Grounding Instructions	6-7
Food Preparation	8-9

Operation

Location of Controls	11
Oven Accessories	12-14
Magic Pot	12-14
Control Panel	15
Display Window	16
Dial Feature	16
Setting Up Panasonic Kitchen+ App	
On Your Microwave Oven	17
About Open Source Software	17
Cooking Modes	18
Operation	19-48
Using the Microwave for the First Time	19
Function Features	19
Demo Mode	20
Menu Action ON/OFF	20
Setting the Clock	21
Setting the Child Safety Lock	21
Setting the Child Safety Door Lock	22
Airfry	23
Airfry Chart	24-25
Broil	26
Combo	27
Casserole Recipes	28
Convection Bake	29-30
Microwave	31
Keep Warm	32
Quick 30	32
Setting the Kitchen Timer	33
Setting a Standing Time	34
Setting a Delayed Start	35
Add Time	36
3-Stage Setting	37
Sensor Reheat (One Push Reheating)	38

Turbo Defrost	39
Auto Cook (Sensor)	40-42
Popcorn	40
Auto Cook	43-47
Melt & Soften	43
Convection Bake/Combo	44-45
Beverage	46
Re-Bake Bread	47
Auto Steam Clean	48
Defrosting Tips & Techniques	49
Microwave shortcuts	50-51
Defrosting Chart	52
Reheating Chart	53
Cooking Chart	54-56
Food Characteristics	57
Cooking Techniques	58

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven	59
Shop Accessories	59
Before Requesting Service	60
Limited Warranty (Only for U.S.A.)	61

General Information

Cookware and Utensil Chart	10
Specifications	62
Trim Kit Information	62
User's Record	62



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.



We have provided important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER," "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

CAUTION

You can be exposed to a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **DO NOT** place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven

Your microwave oven is a cooking appliance and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking appliance. When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

WARNING

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

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,**" above.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" found on pages 6-7.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on pages 6-7.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water (for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations).
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. **DO NOT** ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
12. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
13. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
14. Keep cord away from heated surfaces.
15. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
16. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
17. Some products such as whole eggs, with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
18. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
 - (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
19. **Superheated Liquids:** Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
 - (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING.**
 - (b) **DO NOT heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
 - (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.
20. **DO NOT** cook directly on the glass tray. It can crack, and cause injury or damage to the oven.
21. For the oven designed for installation into a wall cabinet:
 - (a) **DO NOT** operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
 - (b) **DO NOT** mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
 - (c) **DO NOT** mount over a sink.
 - (d) **DO NOT** store anything directly on the top of the appliance surface when the appliance is in operation.
22. Oversized foods or oversized metal utensils should not be used in a microwave/broiler oven as they may create a fire or risk of electric shock.
23. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
24. **DO NOT** use paper products when appliance is operated in the broil mode.
25. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
26. **DO NOT** cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

Attention: Hot Surfaces



SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven, read remaining safety cautions and owner's manual.

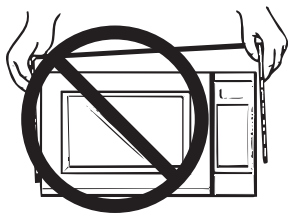


IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

⚠ WARNING

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

DO NOT remove top or outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.

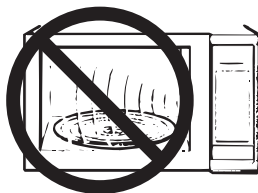


TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:

DO NOT tamper with, or make any adjustments or repairs to Door, Control Panel Frame, Safety Interlock Switches, or any other part of the oven. Microwave leakage may result.

TO AVOID THE RISK OF ARCING DAMAGE OR FIRE:

1. **DO NOT** operate the microwave oven empty, **cook small food portions unattended**, or use metal containers. When using the microwave oven without water or food, **or cook too small a serving**, microwave energy cannot be absorbed and will continuously reflect throughout the cavity. This will cause arcing and damage the oven cavity, door or other components.
2. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven.
3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.
4. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities, which may cause sparking.



TO AVOID THE RISK OF SCALDING AND BURNING:

POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the HOT food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very HOT after removing the cooking container from the oven. The wire rack is designed for use in the Convection, Broil, Airfry and Combo modes, and will be hot after use.



Care in handling the Wire Rack, Magic Pot, Enamel Tray and Airfry Basket must be exercised.

Safety Precautions

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press **Start**.
Note: The Glass Tray can turn in either direction.
3. Use only the Glass Tray specifically designed for this oven.
DO NOT substitute any other Glass Tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, or on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.
3. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.

Important

It is essential for the safe operation of the oven that it is kept clean and wiped out after each use. 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.

1. When using the **Airfry, Broil, Convection** or cooking in the **Combo** mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned, occasionally it may start to "smoke" during use. These marks will be more difficult to clean later.
2. After **Airfry, Broil, Convection** and **Combo** cooking the ceiling and walls of the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. Particular care should be taken to keep the window area clean particularly after cooking by **Airfry, Broil, Convection** and **Combo**. Stubborn spots inside the oven can be removed by using a small amount of microwave oven cleaner sprayed onto a soft damp cloth. Wipe onto problem spots, leave for recommended time and then wipe off. This method can not be used to clean the oven door. **DO NOT SPRAY DIRECTLY INSIDE THE OVEN.** A steam cleaner is not to be used for cleaning.
3. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
4. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult the service center specified by Panasonic.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

FCC Radiation Exposure Statement

This device complies with FCC radiation exposure limits set forth for an uncontrolled environment and it also complies with Part 15 of the FCC RF Rules. This equipment must be installed and operated in accordance with provided instructions and the antenna(s) used for this transmitter must be installed to provide a separation distance of at least 20 cm from all persons and must not be co-located or operating in conjunction with any other antenna or transmitter. End-users and installers must be provided with antenna installation instructions and consider removing the no-collocation statement.

This device complies with Part 15 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions:

- (1) this device may not cause harmful interference, and
- (2) this device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

Caution!

Any changes or modifications not expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.

- 1) This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Class B digital device, pursuant to part 18 of the FCC rules.
- 2) The device operates with the following frequency bands and transmitting power:
WiFi 2.4G : 2412MHz ~2462MHz, Rated Maximum Output Power : 19.5 dBm
Bluetooth: 2402MHz ~2480MHz, Rated Maximum Output Power : 16 dBm
Bluetooth LE: 2402MHz ~2480MHz, Rated Maximum Output Power : 14 dBm



PROHIBITION

Do not place or use the product near medical equipment. Power must be turned off inside a hospital and in locations with medical equipment. (Do not bring the product to locations such as operating rooms, ICUs, and CCUs.)

Otherwise, radio waves emitted from the base unit may affect medical equipment and cause malfunction, leading to an accident.

Do not use the equipment near automated control equipment such as automatic doors and fire alarms.

Otherwise, radio waves transmitted from the base unit may affect automated control equipment and cause a malfunction, leading to an accident.



STRICTLY FOLLOW

Keep the equipment 15 cm or more away from where a pacemaker is present.

Otherwise, radio waves may affect the pacemaker's operation.



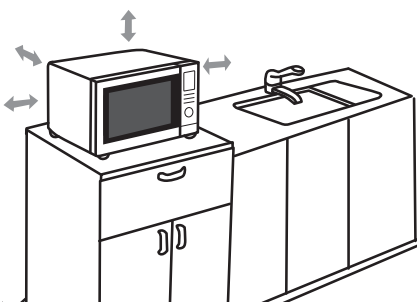
Installation and Grounding Instructions

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Oven

1. The oven must be placed on a flat, stable surface, which is more than 36 inches (91.6 cm) height from the ground. Place the front surface of the door 3 inches (7.6 cm) or more from the counter top edge to avoid accidental tipping of



the microwave oven during normal use. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. **Allow 6 inches (15 cm) of space on the top of the oven, 4 inches (10 cm) at back and 2 inches (5 cm) on both sides. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked. Do not remove feet.**

- (a) **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and be damaged.
 - (b) **DO NOT** place oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
 - (c) **DO NOT** operate oven when room humidity is excessive.
2. This oven is manufactured for household use only. It is not approved or tested for mobile vehicle, marine, or commercial use.

Installation

1. **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
2. The oven is designed for installation into a wall cabinet by using the proper trim kit available from a local Panasonic dealer, follow all instructions packed with the kit.

WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a three-wire extension cord that has a three-prong polarized grounding plug, and a three-slot receptacle that will accept the plug of the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Grounding Instructions

THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

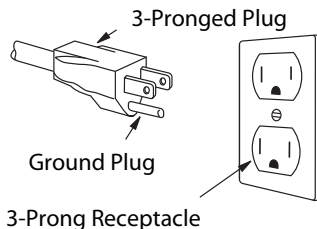
- **Plug into properly installed and grounded three-prong outlet.**
- **DO NOT** remove ground prong.
- **DO NOT** use an adapter.



Installation and Grounding Instructions (continued)

Power Supply

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



Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip.
2. The oven must be plugged into at least a 20 A, 120 V, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.
3. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

TV / RADIO / WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

This product has been tested and found to comply with the limits for Microwave Oven, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:

- (1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
- (2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
- (3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
- (4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

Fan Motor Operation

After using the oven, the fan may continue to operate to cool the electric components and "COOLING" appears and "U" rotates in the display window. You can take out the food from the oven while the fan operates. It is recommended to keep the oven plugged in until the Fan Motor completely stops operating.

After using **Convection Bake** mode, you might open the door of the oven to accelerate the cool down process and shorten the time of the fan running.

Food Preparation

Follow these Safety Precautions when cooking in your oven.

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time setting and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended but cook at the time for the recommended portion, fire could result.

1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.
- **DO NOT** prepare small food portions at high power. This can cause energy concentration at a fixed spot, which can lead to arcing and damage to your oven. Select a lower cook power setting when preparing small portions.

2) POPCORN

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn that pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the cooking power of your microwave oven.

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the Popcorn menu (refer to page 40). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave the oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, and always open the bag facing away from your face and body to prevent steam burns.



3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and may result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **DO NOT COOK / REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.**

Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.



- **Potatoes, apples, whole squash and sausages** are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.

CAUTION: Cooking dry or old potatoes can cause fire.



5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

- Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between foil and interior oven walls or door.
- Dishes with metallic trim should not be used, as arcing may occur.

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths that contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than six minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag. Instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.



Food Preparation (continued)

8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.



9) BABY FORMULA / BABY FOOD

- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.



10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings, which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (for example, jelly donuts).

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. **DO NOT** use this oven to heat chemicals or other non-food products.
- Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
- **DO NOT** attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch fire.
- When the oven is not being used, **DO NOT** store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
- The appliance shall not be operated by Microwave or Combo WITHOUT FOOD IN THE OVEN.
Operation in this manner may damage the appliance.
- If smoke or a fire occurs in the oven, press the **Stop/Reset** button and leave the door closed in order to extinguish the flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse.
- Extreme caution must be used when moving hot liquids.
- When handling cooking containers take care not to let the contents spill.
- Avoid hot steam, serious burns and scalds could result.
- To prevent injury, do not allow anyone to lean, hang, sit or place heavy items on the open door of the appliance.
Severe personal injury could result.
- Do not use a steam cleaner to clean this appliance. The steam from the cleaning appliance could penetrate live components and permanently damage the oven or cause injury.
- The use of accessories not recommended by Panasonic may cause injury.

12) HEATER OPERATION

- Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during Airfry, Convection, Combo or Broil functions. To prevent burns, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
- The oven has heaters situated in the top of the oven. During and after using either the Airfry, Convection, Combo or Broil functions, all inside surfaces of the oven will be very hot. To prevent burns, care should be taken to avoid touching the inside surfaces of the oven.
- **TO AVOID THE RISK OF SCALDING**, please use caution when touching accessible parts when oven is operated in Convection, Combo or Broil mode, because the accessible parts may become extremely hot.

13) BEFORE USING YOUR OVEN

- Before using the oven for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on Convection at 425 °F (220 °C), for 10 minutes. This will allow the oil that is **used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.** (with the exception of preheating on Convection.)

Cookware and Utensil Chart

	Microwave	Broil	Convection	Airfry	Combo	
					Combo 1 (Broil + Microwave)	Combo 2 (Convection + Microwave)
Aluminium foil	no	yes	yes	no	no	no
Ceramic plate	yes	yes	yes	no	yes	yes
Browning dish	yes	no	no	no	no	no
Brown paper bags	no	no	no	no	no	no
Dinnerware oven/microwave safe	yes	yes	yes	no	yes	yes
non-oven/microwave safe	no	no	no	no	no	no
Disposable paperboard containers	yes*	yes*	yes*	no	yes*	yes*
Glassware oven glassware & ceramic	yes	yes	yes	no	yes	yes
non-heat resistant	no	no	no	no	no	no
Metal cookware	no	yes	yes	no	no	no
Metal twist-ties	no	yes	yes	no	no	no
Oven cooking bag	yes	yes*	yes*	no	yes	yes
Paper towels and napkins	yes	no	no	no	no	no
Plastic defrosting rack	yes	no	no	no	no	no
Plastic dishes microwave safe	yes	no	no	no	no	no
non microwave safe	no	no	no	no	no	no
Microwave safe plastic wrap	yes	no	no	no	no	no
Straw, wicker, wood	yes	no	no	no	no	no
Thermometers microwave safe	yes	no	no	no	no	no
conventional	no	yes	yes	no	no	no
Waxed paper	yes	yes	no	no	yes	no
Silicon bakeware	yes*	yes*	yes*	no	yes*	yes*

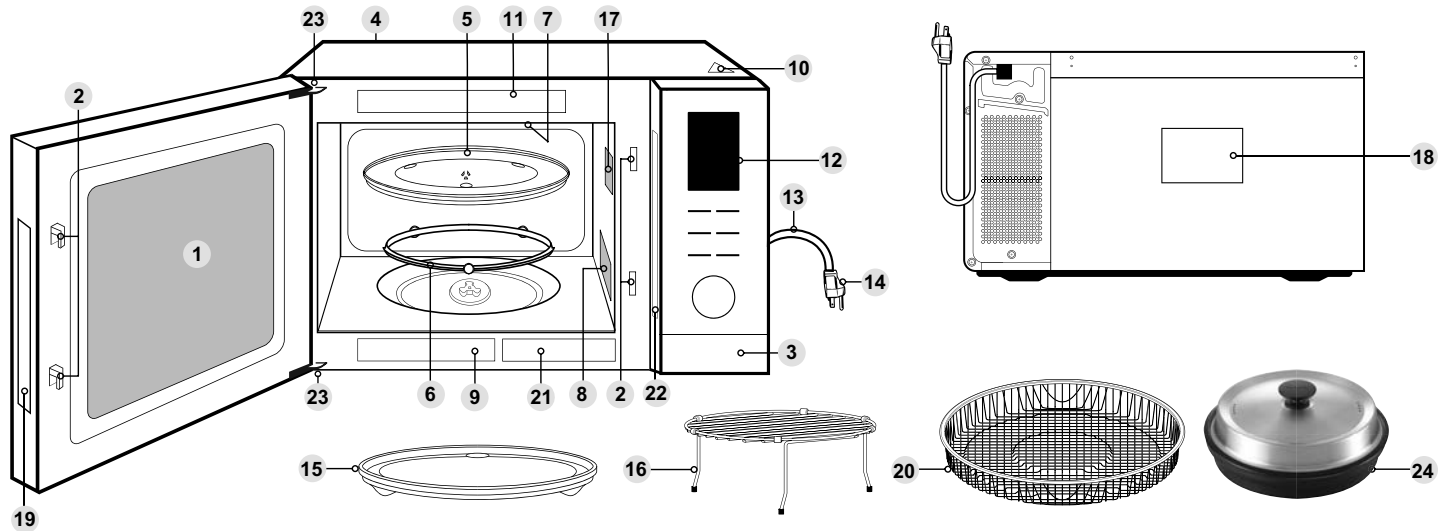
* Check manufacturers' recommendation, must withstand heat or follow the recipe instructions.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven along side the empty container to be tested; **heat one (1) minute at 1000 W (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.



Location of Controls



① Oven Window

② Door Safety Lock System

③ Door Release Button

Push to open the door. Opening the door during cooking will stop the cooking process without cancelling the program. Cook resumes as soon as the door is closed and Start is pressed. It is quite safe to open the door at any time during a cooking program and there is no risk of Microwave exposure.

④ External oven air vents

⑤ Glass Tray

- DO NOT** operate the oven without the roller ring and glass tray in place.
- Only use the glass tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other glass tray.
- If the glass tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
- DO NOT** cook directly on the glass tray. Always place food on a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
- If food or utensil on the glass tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
- Glass tray can rotate in either direction.
- Always place the container on the center of glass tray when cooking.

⑥ Roller Ring

- Roller ring should be cleaned regularly to avoid excessive noise.
- Roller ring and glass tray should be used at the same time.

⑦ Broil and Convection Heater

⑧ Waveguide Cover (do not remove)

⑨ Menu Label

⑩ Caution Symbol (hot surfaces)

⑪ Warning Label

⑫ Control Panel

⑬ Power Supply Cord

⑭ Power Supply Plug

⑮ Enamel Tray

- The enamel tray is for cooking on Airfry, Broil, Convection and Combo. Do not use enamel tray in Microwave mode only.

- The enamel tray must always be in place on the glass tray (unless stated).

- Take it out with thermal insulation gloves after use. To avoid scalding, do not touch it with your hands.

⑯ Wire Rack (with spacers)

- A wire rack is included with the oven in order to facilitate browning of small dishes.
- Wire rack should be cleaned regularly.
- When using wire rack in the manual Airfry, Broil, Convection and Combo cooking modes, be careful to choose heat-proof containers; containers made of plastic or paper may melt or burn when exposed to the heat radiating from the Broil.
- When using the Combo mode, never place any aluminum or metal container directly on wire rack. Always insert a glass plate or dish between wire rack and the aluminum container. This will prevent sparking that may damage the oven.
- Do not use wire rack when cooking in the MICROWAVE mode only.
- Spacers: Do not remove when cooking.

⑰ Oven Light

Oven Light will turn on during cooking and also when door is opened.

⑱ Warning Label

⑲ DHHS Label

⑳ Airfry Basket

The Airfry Basket is for Airfry function.

The Airfry Basket must always be in place on the wire rack on Enamel tray, and glass tray (unless stated).

㉑ Warning Label

㉒ Identification Plate

㉓ Door hinges

To prevent injury when opening or closing the door, keep fingers away from the door hinges.

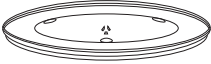
㉔ Magic Pot (see pages 12-14 for proper usage)

Notes:

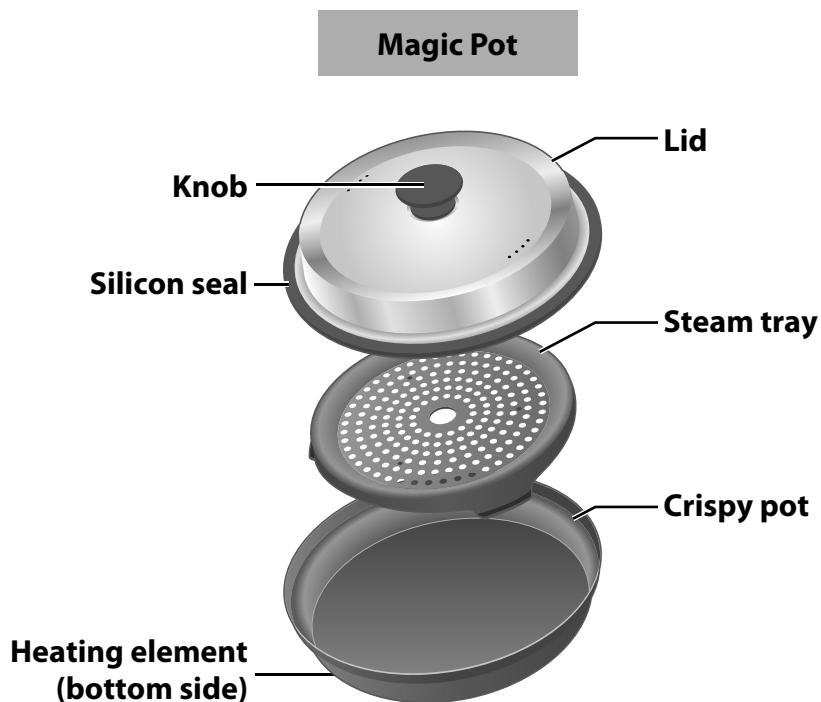
- The above illustration is for reference only.
- The glass tray, magic pot, wire rack, enamel tray and airfry basket are the only accessories with this oven. All other cooking utensils mentioned in this manual must be purchased separately.
- You can paste the provided label which was put with this manual on the oven door or on the top of the oven.

Oven Accessories

The following chart shows correct use of the accessories in the oven.

		Glass Tray	Enamel Tray	Wire Rack	Airfry Basket	Magic Pot
Mode						
Microwave		YES	NO	NO	NO	YES
Broil		YES	YES	YES	NO	YES*
Airfry		YES	YES	YES	YES	NO
Convection		YES	YES	YES	NO	NO
Combo	Combo 1 (Broil + Microwave)	YES	YES	YES	NO	YES*
	Combo 2 (Convection + Microwave)	YES	YES	YES	NO	YES*

* Only Crispy Pot



The illustration is for reference only.

Magic Pot



Important Safety Instructions

Caution:

- The Magic Pot is specially designed for this oven. Using in other microwave ovens may cause sparking, melting or other problems.
- The lid will be hot after cooking. To prevent personal injury, use oven mitts when handling the lid or any part of the Magic Pot.
- To avoid personal injury, do not open the lid while your face is close to the Magic Pot.

Notes:

- Always use the crispy pot on the glass tray. Do not use with the wire rack in microwave mode or combination modes which microwave existed.
- For crisping grill mode, do not preheat the crispy pot for more than 3 minutes.
- Always place the crispy pot in the center of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so, may cause sparking which would damage the cavity.
- Do not place any heat-sensitive materials on the hot crispy pot in combination broil and microwave. Only microwave mode (High power is recommended) can be used for preheating the crispy pot.
- The black silicon seal may be removed for cleaning. Always re-position before use to prevent sparking.

User Instructions:

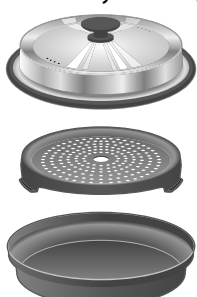
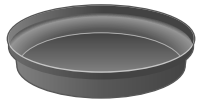
- Although the lid and crispy pot are metal, if placed in the center of the glass tray, they can be used safely. Putting in center is to keep the good cooking condition, including microwave power absorbing, and heater radiation. Do not use the Magic Pot in any other microwave ovens and do not use in conventional ovens.
- To use the Magic Pot, the crispy pot, steam tray and lid are used together (see next page for proper usage).
- The steam tray is placed inside the crispy pot with the lid on top. Food is placed on the steam tray.
- Always add 5 fl.oz (or specified in recipes) tap water in the base of the crispy pot before using steam menu.
- The Magic Pot must only be used in microwave mode. When using the crispy pot alone as crispy grill, it can be used in broil or combination modes.
- The crispy pot and lid can be used together (without the steam tray) for pan sear or simmer functions (see next page for proper usage).
- To avoid melting under high temperature, do not use the steam tray or lid in broil or combination modes.
- Ensure all food packaging is remove before cooking.

Care of the Magic Pot:

- Never cut pizza, quiche or any other foods directly in the crispy pot as this will damage the non-stick surface.
- After use, wash the Magic Pot in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive clearing substances or scouring pads as this will damage the surface of the crispy pot.

Oven Accessories (continued)

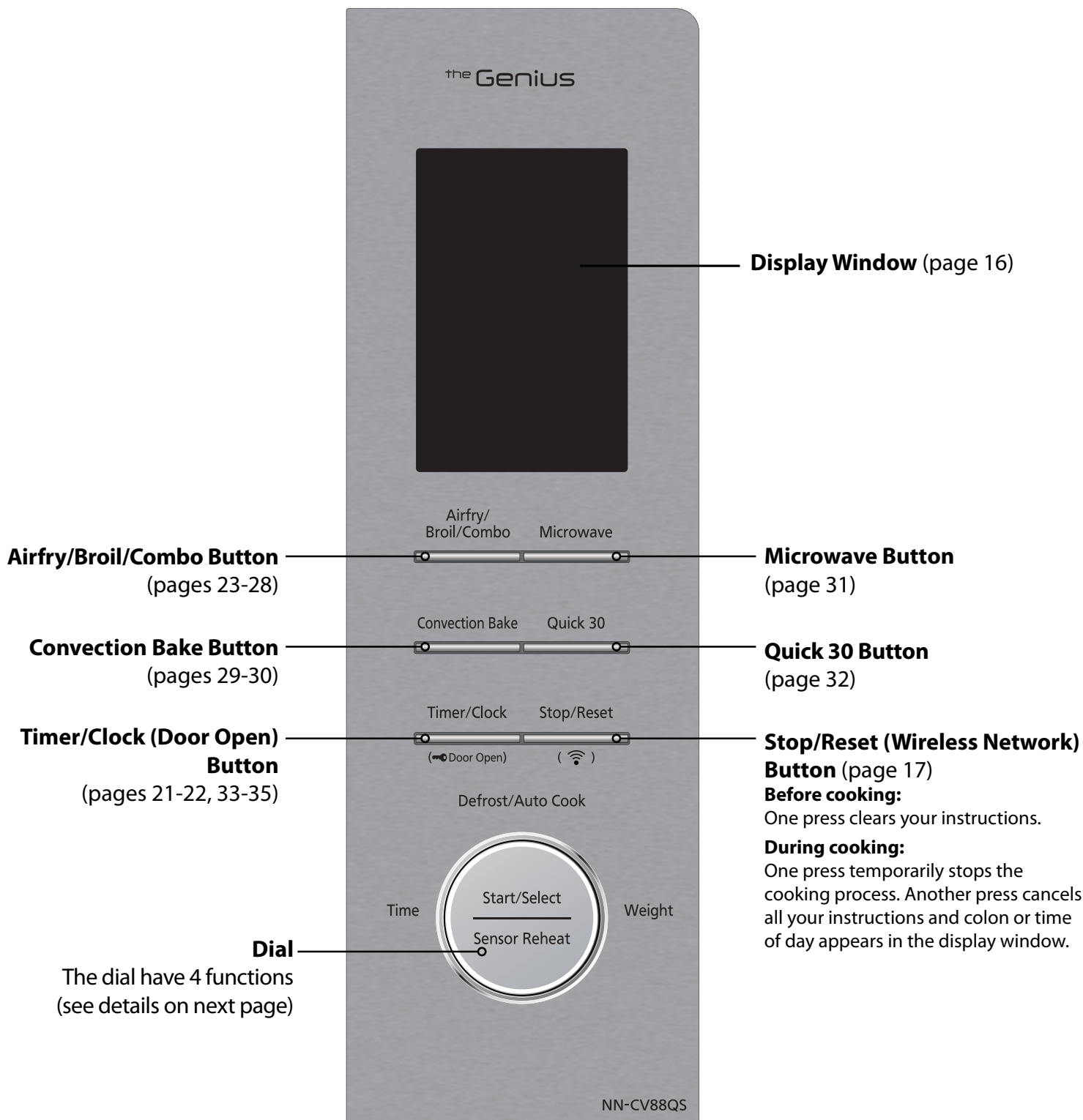
Using the Magic Pot

Function	Accessory to Use	Concept	Instructions
Pan Sear	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. Suitable foods such as, fish fillets, chicken pieces, burgers are placed directly on the crispy pot. The food is cooked from the heat of the base of the pan. The bottom side of the food will be brown and crisp.	Place the food directly on the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. If required, turn or rearrange the food during cooking. Please refer to cooking chart on recipe book. *For some recipes, preheating the crispy pot before cooking can get more crispy result. Follow the instructions on recipe book.
Simmer	Crispy pot and lid 	The crispy pot is used together with the lid. It is suitable for simmering risotto, seafood pot, meat or vegetable stews or soups. The food is cooked from the heat of the base of the pan.	Place the food directly in the crispy pot, cover with the lid and place on the glass tray. It is not necessary to pre-heat. If required, stir during cooking. Please refer to recipes on recipe books.
Steam	Magic Pot (Crispy pot, steam tray and lid) 	The Magic Pot is suitable for steaming vegetables, potatoes, fish fillets, whole fish, and chicken breasts. Microwaves are absorbed by the base of the crispy pot which heats the water inside. This creates steam which cooks the food.	Pour 5 fl.oz (or specified in recipes) tap water into the crispy pot and place the steam tray inside. Place food directly on the steam tray. Cover with lid and place directly on the glass tray. Please refer to cooking chart on recipe book.
Crisping Grill	Crispy pot 	Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. The crispy pot accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products just as a conventional oven. The crispy pot works in three ways: heating the crispy pot by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food from the broiling heater. The base of the crispy pot absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the crispy pot to the food. The heating effect is maximized by the non-stick surface.	For best results, pre-heat the crispy pot before cooking. Place directly on the glass tray and pre-heat on Microwave High power for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and breaded products. Remove the crispy pot from the oven and place the food in the crispy pot. Use oven mitts as the crispy pot will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the crispy pot immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay. Please refer to cooking chart on recipe book.

Caution:

When removing food from the microwave oven, be sure to use oven mitts. Contents will be very hot.

Control Panel



Beep Sound:

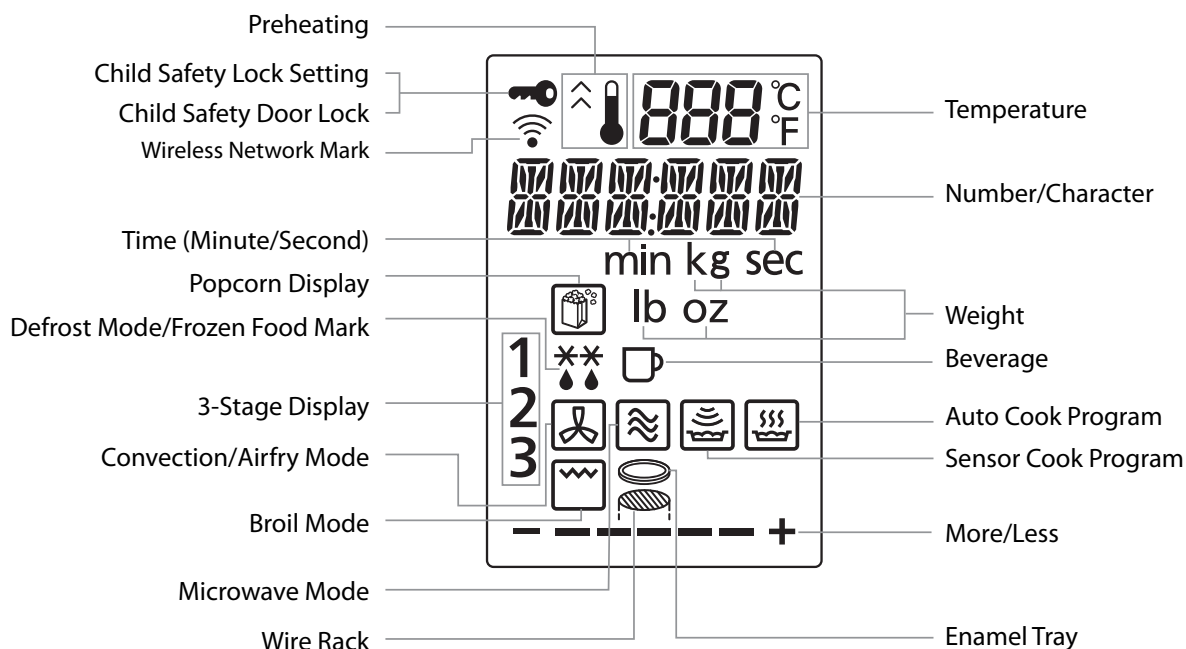
When a Button is pressed correctly, a beep sound will be heard. If a Button is pressed and no beep is heard, the unit did not or could not accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. The oven will beep three times after preheating. At the end of any completed program, the oven will beep 5 times.

Note:

If an operation (except "One Push Reheating") is set and **Start** is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. This display will revert back to clock or colon mode.

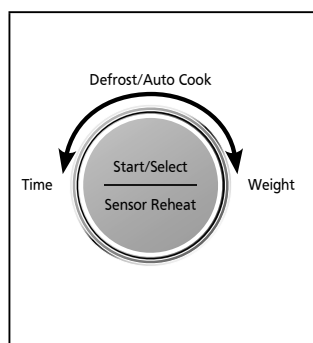
Display Window

To help you operate the oven conveniently, the present state will appear in the display window.



Note: When cooking time is longer than 60 minutes, the time will appear in hours and minutes.

Dial Feature

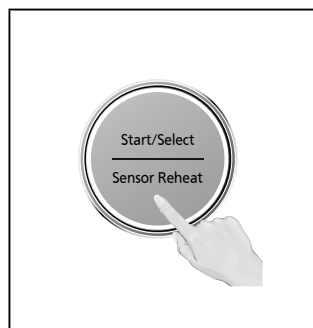


❶ Time (Cooking time)

After selecting a manual cooking mode, enter time by turning the dial. Use the dial for the Add Time function (page 36).

❷ Defrost/Auto Cook (Defrost, Auto/Sensor Cook, Steam Clean)

- When clock mode is displayed, turn the dial to select auto programs and weight (pages 39-47).
- Steam Clean: This Program is to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven (page 48).



❸ Start/Select (Confirmation)

Press the dial to start operating the oven or confirm the setting. If during cooking the door is opened or Stop/Reset is pressed once, Start has to be pressed again to continue cooking.

❹ Sensor Reheat (One Push Reheating)

When Clock mode is displayed, press dial for quick start reheating chilled meal (page 38).

Setting Up Panasonic Kitchen+ App On Your Microwave Oven

Install the latest version of Panasonic Kitchen+ App on your smart device and login with your account.

When this product is powered on for the first time, the Wireless Network module will automatically enter the network configuration mode. The  on the display will start flashing. Users can open the mobile app and follow the prompts to configure the network.

Alternatively, you can enter the Wireless Network function mode by long-pressing the  button.

Mode 1*: Start network configuration.

Mode 2: Disconnect Wireless Network.

Mode 3*: Reset Wireless Network. Start network configuration when network did not successfully connected after plugged in.

* If you don't connect wireless network from app,  will stop blinking after an hour.

After entering the Wireless Network function mode, use the dial to select from Mode 1 to Mode 3. After selection, press the start button to execute the corresponding function.

Ensure that home wireless network is on.

Add your microwave oven in Panasonic Kitchen+ App.

Select the wireless network and follow the on-screen instructions to set up your microwave oven.

When  on LED display stop blinking and is solid, set up is complete.

Turning Off the Wireless Network Function

1. While in standby mode, press and hold the  button for 2 seconds. The display will show "1.SETUP CONNECT".
2. Turn the knob one position to the right. The display will show "2.DISCONNECT WIRELESS NETWORK".
3. Press the Start/Select button to disable the Wireless Network function. The display will show "SUCCESS".
4. Press the  button to exit the settings.

How to reset the Wireless Network Function

1. While in standby mode, press and hold the  button for 2 seconds. The display will show "1.SETUP CONNECT".
2. Turn the knob two positions to the right. The display will show "3.RESET WIRELESS NETWORK".
3. Press the Start/Select button to reset the Wireless Network function. The display will show "SUCCESS".
4. Press the  button to exit the settings.

About Open Source Software

This product incorporates the following software:

- (1) the software developed independently by or for Panasonic Corporation,
- (2) the software owned by third party and licensed to Panasonic Corporation,
- (3) open source software.

The software categorized as (3) are distributed in the hope that it will be useful, but **WITHOUT ANY WARRANTY**, without even the implied warranty of **MERCHANTABILITY** or **FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE**.

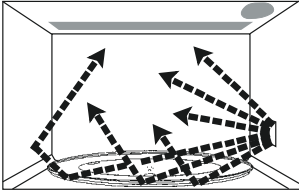
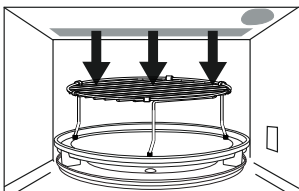
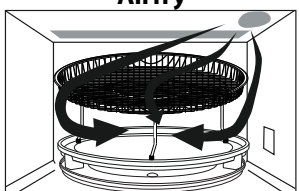
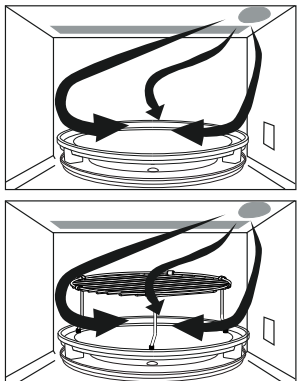
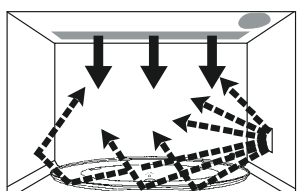
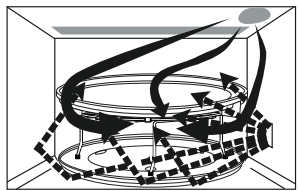
URL: shop.panasonic.com/kitchen-license

Or scan the QR code:



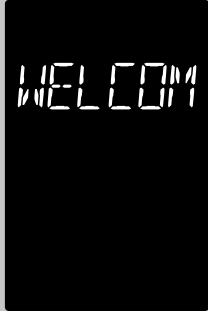
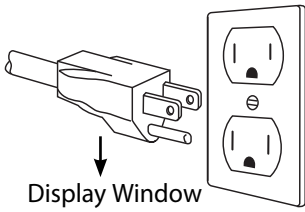
Cooking Modes

The diagrams shown below are examples of the accessories. It may vary depending on recipe/dish used.

Cooking modes	Uses	Recommended accessories	Containers
Microwave 	■ Defrosting ■ Reheating ■ Melting: butter, chocolate, cheese. ■ Cooking: fish, vegetables, fruits, eggs, rice and porridge. ■ Simmering: soup, stew, casseroles, double boiled ■ Preparing: stewed fruits, jam, sauces, custards, choux, pastry, caramel, meat, fish. ■ Keep warming cooked food. No Preheating	-	Use your own microwaveable dishes, plates or bowls. No metal.
Broil 	■ Broiling of chicken pieces or seafood. ■ Toast broiling. ■ Colouring of gratin dishes, meat pie or meringue pies. No Preheating	Wire rack on enamel tray	Use heatproof dishes, plates or bowls.
Airfry 	■ Baking french fries. ■ Baking steak, pork chops, hamburgers. ■ Baking frozen breaded foods. No Preheating	Airfry basket + wire rack + enamel tray	Put the food on the airfry basket directly.
Convection 	■ Baking of small pastry items with short cooking times: puff, pastry, cookies, choux, short pastry, roll cakes. ■ Special roasting: steak, big joint lamb, whole chicken. ■ Baking of pizzas and tarts. Preheating advised	Enamel tray or Wire rack	Heatproof, metal tin can be used on enamel tray. Do not place dishes directly on glass tray.
Combo 1 (Broil + Microwave) 	■ Cooking casserole dishes: potato casserole, seafood casserole, beef casserole. No Preheating	-	Microwaveable casserole dishes without lids, directly on glass tray. No metal.
Combo 2 (Convection + Microwave) 	■ Baking frozen foods: frozen chicken nuggets, frozen pizza, frozen chicken wings. No preheating	Enamel tray on wire rack	Put the frozen foods directly on the enamel tray on wire rack. No metal.

Operation

Using the Microwave for the First Time



Plug into a properly grounded electrical outlet. **"WELCOME TO PANASONIC REFER TO OWNER'S MANUAL BEFORE USE"** scrolls across display window.

Function Features

This unique function of your Panasonic microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your Oven.

This microwave oven has the functions below:

- **WEIGHT/TEMPERATURE UNITS CHOICE**
- **LANGUAGE CHOICE**
- **BEEP CHOICE**

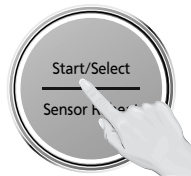
Plug into a properly grounded electrical outlet.

NOTES:

1. These choices can be selected only when you plug-in the oven.
2. Press **Stop/Reset**, it will revert to initial mode (" : ").
3. After setting, it will revert back to Weight/Temperature Units Choice setting if **Start** is pressed again, press **Stop/Reset** to exit.

WEIGHT/TEMPERATURE UNITS CHOICE: The oven has a choice of Metric Units or Imperial Units display.

1



Press **Start (Dial)** once. **"LB-F/KG-C"** scrolls across display window.

2



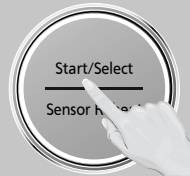
Select the "LB-F" or "KG-C" by pressing **Timer/Clock**. The default weight unit is LB-F.

3

After setting, press **Stop/Reset** to exit.

LANGUAGE CHOICE: The oven has a choice of English, French or Spanish display.

1



Press **Start (Dial)** twice. **"LANGUAGE"** scrolls across display window. The default language is English.

2



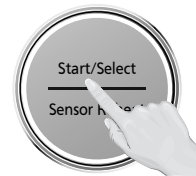
Press "Timer/Clock"	Display Language
Once	French
Twice	Spanish
3 times	English

3

After setting, press **Stop/Reset** to exit.

BEEP CHOICE: The oven has both Beep On and Beep Off mode.

1



Press **Start (Dial)** 3 times. **"BEEP ON/OFF"** scrolls across display window. The default mode is Beep **ON**.

2



Press **Timer/Clock** once. The mode changes to Beep **OFF**.

3

After setting, press **Stop/Reset** to exit.

Demo Mode

1 When "**DEMO MODE PRESS ANY KEY**" or "**D**" appears in the display window, it means the oven is under demonstration mode, microwave does not emit. Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no cooking power in the oven.

NOTES:

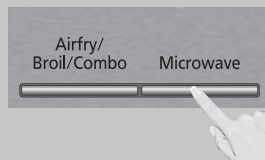
1. To set Demo Mode, repeat step 1-3.
2. Default mode is Demo Mode off.

2

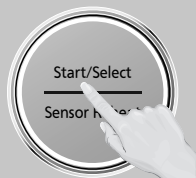
To cancel:

Press **Microwave** once, **Start** 4 times and **Stop/Reset** 4 times.

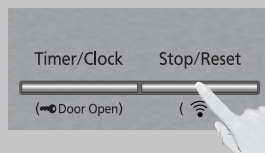
Step 1.



Step 2.



Step 3.



Menu Action ON/OFF

This feature helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompt can be turned off. This feature can be selected when colon or clock appears in the display window.

To turn ON/OFF:

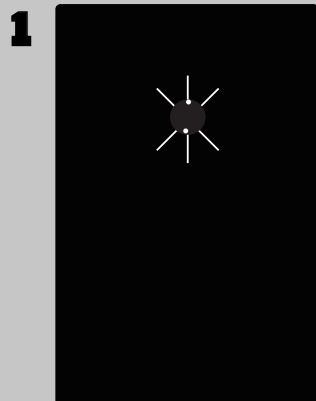


Press **Timer/Clock** 4 times to turn Menu Action ON/OFF. The default setting is **Menu Action ON**.

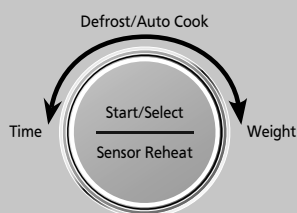
NOTES:

This function only can be operated when word prompt turns on.

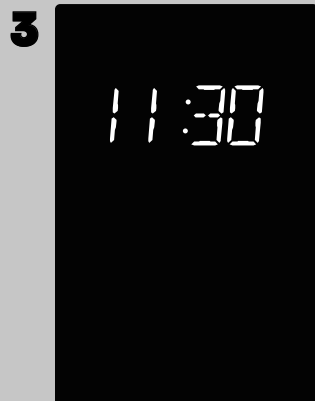
Setting the Clock



With the oven **NOT** cooking, press **Timer/Clock** twice; the colon will blink.



Set time of day by turning dial. Time appears in the display window; colon continues flashing.

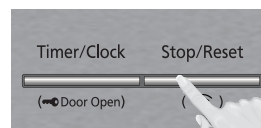


Press **Timer/Clock** to finish setting and the colon (:) will stop blinking.

NOTES:

1. To reset the clock, repeat steps.
2. The clock will retain the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. The clock is a 12-hour display.
4. Oven will not operate while colon (:) is flashing.

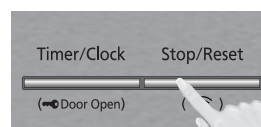
Setting the Child Safety Lock



When the colon or time of day appears in the display, press **Stop/Reset** three times; " " will appear in the display.

NOTES:

1. This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.
2. To set or cancel Child Safety Lock, **Stop/Reset** button must be pressed 3 times within 10 seconds.
3. You can set Child Safety Lock feature when the display shows a colon or time of day.



Press **Stop/Reset** three times; the display will return to the colon or time of the day and Child Safety Lock will be cancelled.

Setting the Child Safety Door Lock

Your microwave is equipped with an electronic child-safety function, to be more precise: the door lock function, which enables the oven door to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally. Distinguishing from that of child safety lock, the door lock does not lock access to the microwave function, it simply prevents burning by opening the door accidentally. Specifically, the electronic child-safety door lock is activated or deactivated through specific buttons on the control panel.

When plugged in, the door lock is automatically activated as soon as cooking starts. The window flashes “” to indicate that the oven is locked. Follow below sequences to unlock the door, which must be finished within 10 seconds. If there is not any operation within 30 minutes from the end of cooking, the door would be unlocked automatically.

• To unlock the oven during or after cooking:



Press the “**Timer/Clock**” button once.

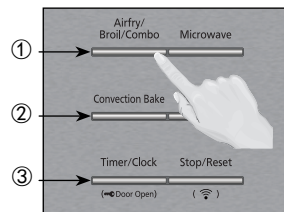
2 Press door release button, the oven door is now unlocked. Open the door and take out the food with special care.

NOTE:

At the end of cooking, by default, the oven will enter into “Add Time” mode, if you prefer to add additional time after checking the food, rotate the knob to set time directly, be sure to perform add time function within 1 minute. Refer to page 36 for “Add Time” function.

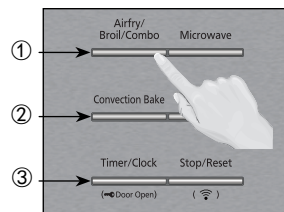
Simply leave the door lock feature disengaged if you don’t need it temporarily, or follow the instruction to reactivate, the function setting should be under the circumstance that the oven door is unlocked and function setting must be finished within 10 seconds.

• To deactivate:



Press **Airfry/Broil/Combo - Convection Bake - Timer/Clock** in sequence, the window will scroll across “**OFF**”, the door lock function is now invalid.

• To reactivate:



Press **Airfry/Broil/Combo - Convection Bake - Timer/Clock** in sequence, the window will scroll across “**ON**” or replug the oven, both ways can reactivate the function.

Note:

You can deactivate/reactivate the Child Safety Door Lock feature when the display shows a “colon” or time of day.

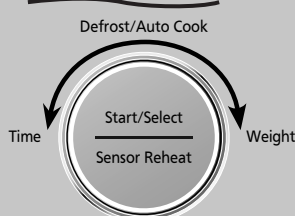
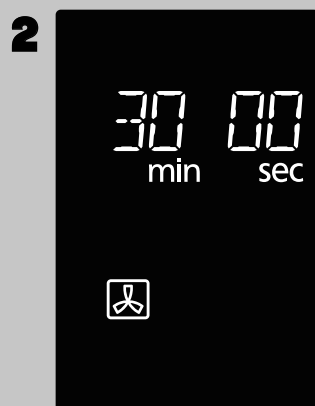
Airfry

The Airfry function combines intense heat and maximized airflow to cook food crispy and brown.

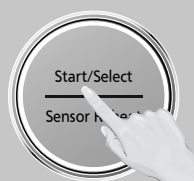
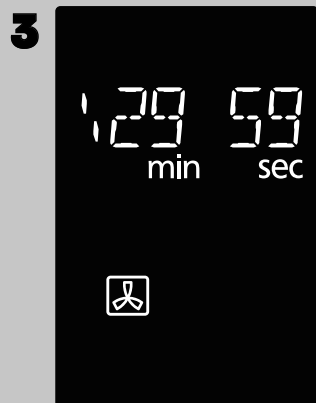


Press **Airfry/Broil/Combo** button until the desired temperature appears in the display window.

Press	Temperature
once	425 °F (220 °C)
twice	410 °F (210 °C)
3 times	400 °F (200 °C)



Set desired cooking time by turning dial (up to 9 hours).



Press dial to **Start**, the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

Oven accessories to use

Airfry basket on wire rack on enamel tray



NOTES:

1. Ensure to use the proper accessories. Put the food on the Airfry Basket on the Wire Rack on the Enamel Tray for dripping oil. DO NOT remove the spacer on the Wire Rack.
2. Arrange food evenly in the Airfry Basket. For best results, place food in a single layer and leave space between pieces. For large amount of food, stir or re-arrange the food several times during cooking.
3. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
4. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.

CAUTION:

Food, accessories and the surrounding oven will get very hot. Use oven mitts.

Operation (continued)

Airfry Chart

Food		Weight range	Temp.	Recommended time (minute)	Hints
Frozen	Thin frozen fries	8 - 16 oz. (225 - 450 g)	425 °F (220 °C)	20-30	stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
		16 - 32 oz. (450 - 900 g)	425 °F (220 °C)	30-40	
	Thick frozen fries/ Frozen potato steak fries/wedges	16 - 32 oz. (450 - 900 g)	425 °F (220 °C)	25-30	stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
	Frozen potato steak fries/wedges	16 - 32 oz. (450 - 900 g)	425 °F (220 °C)	25-30	stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
	Frozen cheese sticks	16 - 42 oz. (450 - 1200 g)	425 °F (220 °C)	16-20	-
	Frozen chicken nuggets	16 - 40 oz. (450 - 1100 g)	425 °F (220 °C)	20-30	stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
	Frozen fish sticks	16 - 42 oz. (450 - 1200 g)	425 °F (220 °C)	20-30	stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
	breaded chicken fillets	11 - 18 oz. (310 - 500 g)	410 °F (210 °C)	23-27	Turn over at $\frac{2}{3}$ of total time.
Chilled	Spring rolls	10 - 16 oz. (280 - 450 g)	410 °F (210 °C)	15-18	Brush oil. Turn over at $\frac{2}{3}$ of total time.

Operation (continued)

Airfry Chart

Food		Weight range	Temp.	Recommended time (minute)	Hints
Fresh	Breaded prawn	7 - 9 oz. (200 - 250 g)	400 °F (200 °C)	14-16	Coat the shrimp with egg ,then cover with a mixture of breadcrumbs and oil. Turn over at $\frac{2}{3}$ of total time.
	Prawn	12 - 18 oz. (340 - 500 g)	400 °F (200 °C)	18-22	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over at $\frac{1}{2}$ of total time.
	Whole fish	11 - 16 oz. (310 - 450 g)	410 °F (210 °C)	20-24	Seasoned with oil, salt &black pepper, cut the fish in half and put on aluminum foil or baking sheet.
	Potatoes	18 - 32 oz. (500 - 900 g)	410 °F (210 °C)	25-30	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at $\frac{1}{2}$ of total time.
	Cauliflower	11 - 18 oz. (310 - 500 g)	400 °F (200 °C)	22-26	Seasoned with oil, salt black pepper &chili powder. Turn over/stir at $\frac{2}{3}$ of total time.
	Brussel sprouts	11 - 18 oz. (310 - 500 g)	400 °F (200 °C)	20-24	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at $\frac{2}{3}$ of total time.
	Asparagus	7 - 11 oz. (200 - 310 g)	400 °F (200 °C)	12-16	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at $\frac{2}{3}$ of total time.
	carrot	18 - 28 oz. (500 - 780 g)	400 °F (200 °C)	20-25	Seasoned with oil, salt &black pepper. Turn over/stir at $\frac{1}{2}$ of total time.
	mushroom	12 - 18 oz. (340 - 500 g)	400 °F (200 °C)	16-20	Seasoned with oil, salt &black pepper.
	Homemade fries	16 - 32 oz. (450 - 900 g)	425 °F (220 °C)	30-40	soak in cold water for 1 hour in the refrigerator, dry and mix with oil, stir at $\frac{2}{3}$ of total time for over 16 oz. (450 g)
	Steak ($\frac{1}{2}$ inch of thickness)	2 - 4 pcs (12 - 24 oz.) (340 - 670 g)	425 °F (220 °C)	16-18	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Pork chops	2 - 6 pcs (8 - 24 oz.) (225 - 670 g)	425 °F (220 °C)	20-30	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Hamburger	2 - 4 pcs (10 - 20 oz.) (280 - 560 g)	425 °F (220 °C)	16-20	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Chicken wings	16 - 36 oz. (450 - 1000 g)	425 °F (220 °C)	25-30	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Drumsticks	4 - 8 pcs (16 - 42 oz.) (450 - 1200 g)	425 °F (220 °C)	35-40	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Chicken breast	2 - 4 pcs (12 - 24 oz.) (340 - 670 g)	425 °F (220 °C)	25-30	seasoned, turn over at $\frac{2}{3}$ of total time
	Fish fillets	2 - 4 pcs (8 - 16 oz.) (225 - 450 g)	425 °F (220 °C)	20-25	seasoned, less than 1½ inch of thickness

Broil

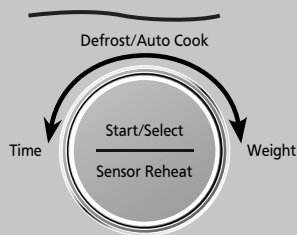
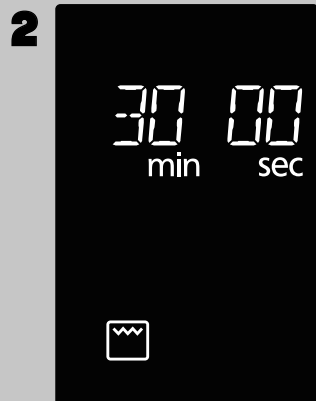
Directions for Broiling:

There are two power levels for Broil. When broiling, heat is radiated from heater. The Broil is especially suitable for thin slices of meat and seafood as well as bread and meals. Preheating isn't required before broiling. Select Broil setting, set the time and start the oven. The food being broiled should normally be turned over after half the broiling time. When the oven door is opened, the program is interrupted. Turn the food over, place it back the oven, close the door and restart oven. While broiling, the oven door can be opened at any time to check the food.

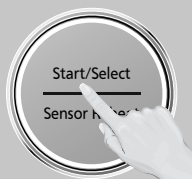
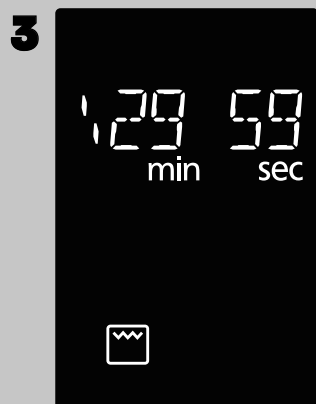


Press **Airfry/Broil/Combo** button until the desired power level appears in the display window.

Press	Power level
4 times	Broil 1 (High)
5 times	Broil 2 (Low)



Set desired cooking time by turning dial (up to 1 hour and 30 minutes).



Press dial to **Start**, the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

Oven accessories to use

When broiling foods the glass tray should be in position, with the enamel tray and the wire rack on top.

Place food on wire rack on the enamel tray on the glass tray. The wire rack will allow fat to drip through into the enamel tray to reduce excess splatter and smoke when broiling steaks, chops and other fatty foods.

If broiling fish or small items, place the enamel tray on top of the wire rack.



NOTES:

1. There is no microwave power on the Broil only program.
2. Use the accessories provided, as explained.
3. The Broil will only operate with the oven door closed.
4. Do not preheat the broil.
5. Never cover the food when broiling.
6. After broiling it is important that the broil accessories are removed for cleaning before reuse and that the oven walls and floor are wiped with a cloth squeezed in hot soapy water to remove any grease.

CAUTION:

Food, accessories and the surrounding oven will get very hot. Use oven mitts.

Cooking Tips:

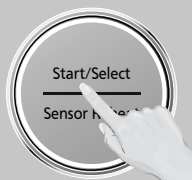
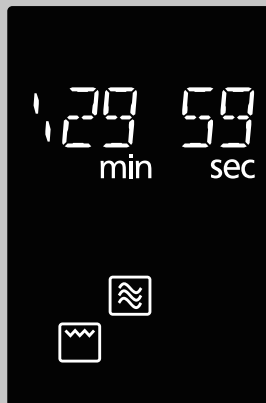
1. Most meat items e.g. sausages, chops can be cooked on the hottest setting - **Broil 1 (High)**. This setting is also suitable for toasting bread, muffins and teacakes etc.
2. **Broil 2 (Low)** used for more delicate foods or those that require a longer broil time e.g. fish or chicken portions.

Combo

1



3



Press **Airfry/Broil/Combo** button until the desired power level appears in the display window.

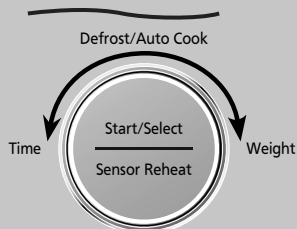
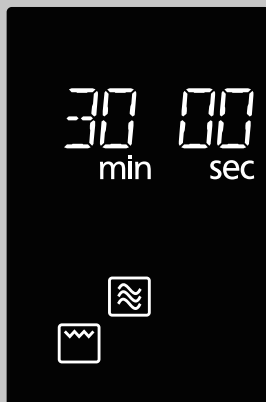
Press	Power level
6 times	Combo 1 (Casserole)
7 times	Combo 2 (Frozen foods)

Press dial to **Start**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

CAUTION:

Food, accessories and the surrounding oven will get very hot. Use oven mitts.

2



Set desired cooking time by turning dial (up to 9 hours).

Combo 1 (Casserole)

This function is suitable for cooking casserole dishes. The cooking power combines microwave and broil. Follow the recommended recipes and cooking time on the next page, use microwaveable dishes, and cook without lids. For other recipe of casserole, please set cooking time as you desired.

Recipe	Weight	Recommended time (minute)	Hints
Macaroni and Cheese	4-6 servings (3 quarts)	25-30	stir at ½ of total time
Beef and Macaroni casserole	4-6 servings (3 quarts)	35-40	stir at ½ of total time
Potato Casserole	4-6 servings (3 quarts)	35-40	stir at ½ of total time
Tuna Casserole	4-6 servings (3 quarts)	30-35	stir at ½ of total time

* See casserole recipes on next page.

Combo 2 (Frozen foods)

This function is suitable for baking frozen foods. The cooking power combines microwave and convection bake. Follow the chart as below, put the frozen foods directly on the enamel tray on the wire rack, turn over at recommended time.

For other Frozen foods, please set cooking as you desired.

Recipe	Weight	Recommended time (minute)	Hints
Chicken Wings	1.0 lb (450 g)	25-28	turn over at ² / ₃ of total time
French Fries	8 oz. (225 g)	18-20	-
Chicken Nuggets	1.0 lb (450 g)	24-28	turn over at ² / ₃ of total time
Frozen Pizza	12 inch (30 cm)	20-22	-

NOTES:

- Food is usually cooked **uncovered**.
- The wire rack and enamel tray are designed to be used for Combo and broiling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place the enamel tray underneath to catch any fat or drips.
- Do not use plastic **microwave** containers on Combo programs. Dishes must be able to withstand the heat of the top heater. Do not put dishes on wire rack directly under the heater, use the enamel tray.
- When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
- When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.
- To turn food just press the door release, take out the enamel tray and wire rack, turn the food, return to the oven, close the door and press dial to Start. The oven will continue to count down the remaining cooking time.
- Foods should always be cooked until browned and piping hot.
- After cooking it is important that the accessories are removed for cleaning before re-use and that the oven walls and floor are wiped with a cloth squeezed in hot soapy water to remove any grease.

Casserole Recipes

Macaroni and cheese (4-6 servings)

2½ tbsp. (40 g)	butter
1½ tbsp. (25 g)	chopped onion
½	clove minced garlic
4 tbsp. (60 g)	all-purpose flour
⅔ tsp. (2.5 g)	dry mustard
⅔ tsp. (2.5 g)	salt
to taste	ground black pepper
1½ cups (375ml)	milk
1½ cups (300 g)	grated cheddar cheese
5 oz. (140 g)	(dry weight) macaroni, cooked and drained
3 tbsp. (45 g)	bread crumbs
⅔ tsp. (2.5 g)	paprika

In a 3-quart casserole dish, melt the butter for 20 seconds at 1000 W. Add onion and garlic, and cook for 1 minute at 1000 W. Stir in flour, mustard, salt and pepper, and gradually add the milk. Cook for 4-5 minutes at 1000 W until sauce thickens, stir once. Add the cheddar cheese and the macaroni into the sauce and stir well. Sprinkle the bread crumbs and paprika on the top of the dish. Cook uncovered at "Combo 1" for 25-30 minutes, let stand for 10 minutes.

Beef and Macaroni casserole (4-6 servings)

8 oz. (225 g)	lean ground beef
½	small onion, chopped
¼	green bell pepper, chopped
½ cup (110 g)	chopped celery
15 oz. (430 g)	can tomato sauce
⅔ cup (150 ml)	water
½ cup (110 g)	uncooked elbow macaroni
½ tsp. (2 g)	parsley
¼ tsp. (1 g)	salt
to taste	grounded black pepper
¼ cup (50 g)	grated cheddar cheese

In a 3-quart casserole dish, combine all ingredients except cheese, mix well. Put the casserole dish on the glass tray and cook uncovered at "Combo 1" for 35-40 minutes. Stir occasionally during cooking. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

Potato casserole (4-6 servings)

1½ lb. (750 g)	potatoes, peeled and sliced
½ cup (125 ml)	sour cream
½ cup (125 ml)	milk
3	green onions, finely chopped
1	small onion, thinly sliced
¼ cup (50 g)	parmesan cheese
2	bacon slices, finely chopped

In a 3-quart casserole dish, layer potatoes, sour cream and onions. Top with cheese and bacon. Pour milk on the top. Put the casserole dish on the glass tray and cook uncovered at "Combo 1" for 35-40 minutes. Stand, covered, 5-10 minutes before serving.

Tuna casserole (4-6 servings)

6½ oz. (180 g)	can tuna, drained and flaked
4 cups (1 L)	pasta, cooked and drained
10 oz. (280 g)	can condensed cream of mushroom soup
4 oz. (120 g)	can of sliced mushrooms, drained
10 oz. (280 g)	package of frozen peas, defrosted
¾ cup (175 ml)	milk
2 tbsp. (25 g)	pimento, chopped
1 cup (250 g)	crushed potato chips

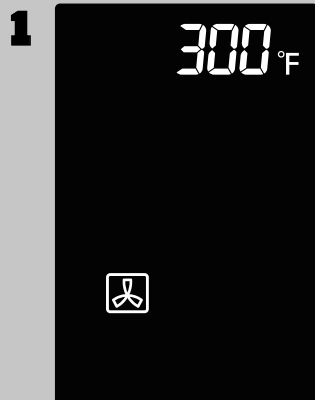
In a 3-quart casserole dish, combine all ingredients except potato chips, mix well. Put the casserole dish on the glass tray and cook uncovered at "Combo 1" for 30-35 minutes. Stir occasionally during cooking. Top with potato chips. Stand, uncovered, 3-5 minutes.

Convection Bake

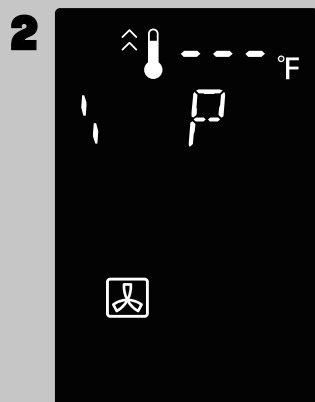
The oven can be used as a conventional oven using the Convection mode which incorporates a heating element with a fan. There is a choice of Convection temperatures 100 °F (40 °C) and 215 °F (100 °C) - 425 °F (220 °C). For quick selection of the most commonly used cooking temperatures, the oven starts at 300 °F (150 °C) and then for each press the temperature will count up in 18 °F (10 °C) stages to 425 °F (220 °C), then to, 100 °F (40 °C), 215 °F (100 °C), 230 °F (110 °C) etc. This feature provides 2 modes to select. For best results always place food in a preheated oven.

Press	Temperature
once	300 °F (150 °C)
twice	325 °F (160 °C)
3 times	340 °F (170 °C)
4 times	350 °F (180 °C)
5 times	375 °F (190 °C)
6 times	400 °F (200 °C)
7 times	410 °F (210 °C)
8 times	425 °F (220 °C)
9 times	100 °F (40 °C)
10 times	215 °F (100 °C)
11 times	230 °F (110 °C)
12 times	250 °F (120 °C)
13 times	270 °F (130 °C)
14 times	285 °F (140 °C)

With Preheating:



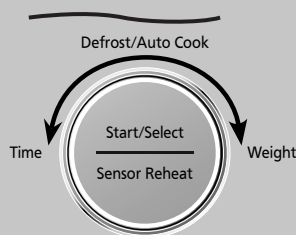
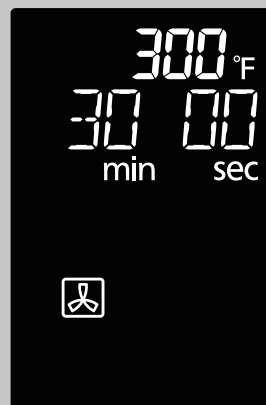
Press **Convection Bake** until the desired temperature appears in the display window.



Press dial to preheat. "PREHEAT" will scroll across display window once then a "P" will appear in the display window. When preheating is completed, the oven will beep and "P END" will display in the display window.

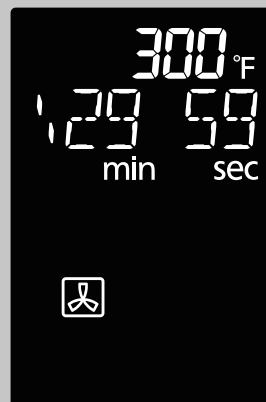
Then open the door and place the food inside.*

3



Set desired cooking time by turning dial (up to 9 hours).

4



Press dial to **Start**. The cooking time appears in the display window and begins to count down.

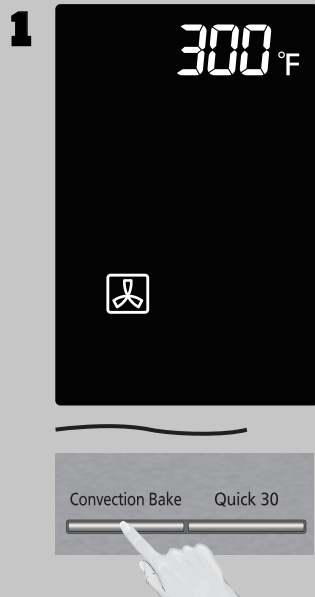
NOTES:

- * Open the door using the door release button, because if the **Stop/Reset** button is pressed the program may be cancelled.
- When preheating, the screen displays the actual temperature of the oven cavity. The current temperature is not displayed until more than 215 °F (100 °C) is reached. To change the temperature during cooking, press the **Convection Bake** button.
- The oven will maintain the selected preheated temperature for approximately 30 minutes without the door opened. If no food has been placed inside the oven or a cooking time set, then it will beep 5 times and automatically cancel the cooking program and revert to colon or time of day.
- Once you open the door and Start is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the preheated program. This display will revert back to clock or colon mode.
- The oven cannot preheat to 100 °F (40 °C).

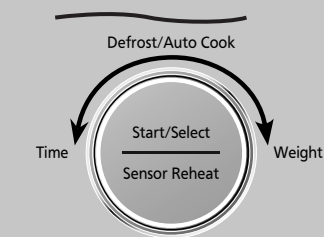
Convection Bake

Without Preheating:

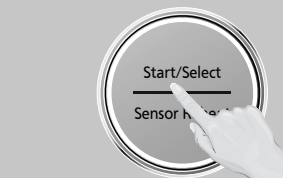
(100 °F (40 °C) is available in Convection without preheating.)



Press **Convection Bake** until the desired temperature appears in the display window.



Set desired cooking time by turning dial. (up to 9 hours).



Press dial to **Start**. The cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.

Oven accessories to use

When using the Convection oven the glass tray should be in position and must have the enamel tray placed on top. The food is then placed onto the enamel tray. Follow your individual recipe guidelines. When using the oven as a Convection oven, there is **NO MICROWAVE POWER**, i.e. the oven is operating as a conventional oven and you can use all your standard metal baking tins and ovenware. It is not recommended to cook on more than one level when using the Convection oven. When cooking 2 trays of buns etc, cook in two batches.

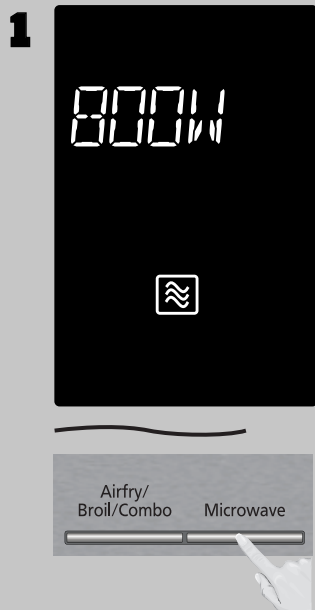


CAUTION:

Food, accessories and the surrounding oven will get very hot. Use oven mitts.

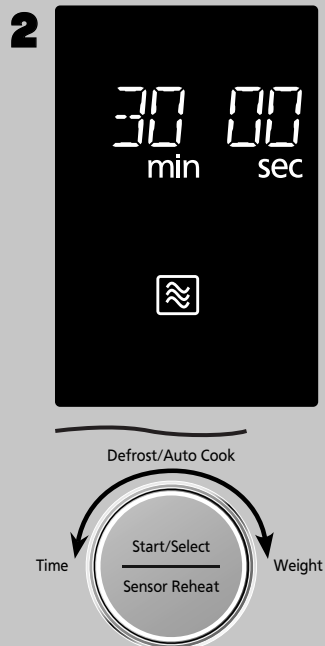
Microwave

This feature allows you to set the desired power and time to cook food. Do not place food directly on the glass tray. Use microwave safe dishes, plates or bowls covered with a lid or pierced cling film.



Press **Microwave** until the desired power level appears in the display. 1000 W is the highest and 100 W is the lowest.

Press	Power level
once	1000 W (HIGH)
twice	800 W (MED-HIGH)
3 times	600 W (MEDIUM)
4 times	440 W (MED-LOW)
5 times	300 W (DEFROST)
6 times	100 W (LOW)
7 times	KEEP WARM



Set cooking time by turning dial. 1000 W and KEEP WARM have max. cooking time of 30 minutes. For other power levels, the max. time is 1 hour and 30 minutes.



Press dial to **Start**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

NOTES:

1. Opening the door and taking out the defrosted parts during the operating time is recommended. Turn over, stir or rearrange the parts which are still in icy.
2. When the selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
3. When the selected cooking time is over one hour, the time counts down minute by minute until only "1H 00" (1 hour) remains. The display then indicates minutes and seconds and counts down second by second.

DO NOT OVERCOOK:

This oven requires less time to cook than older units. Overcooking will cause food to dry out and may cause a fire. A microwave oven's cooking power tells you the amount of microwave power available for cooking.

Caution:

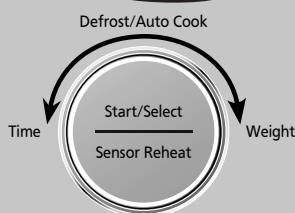
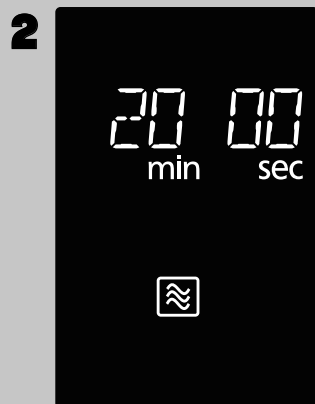
DO NOT defrost food at a high power setting. Doing so can cause energy concentration at a focused point, which can lead to arcing and damage to the oven. Use the "Defrost" function instead.

Keep Warm

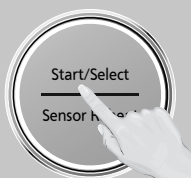
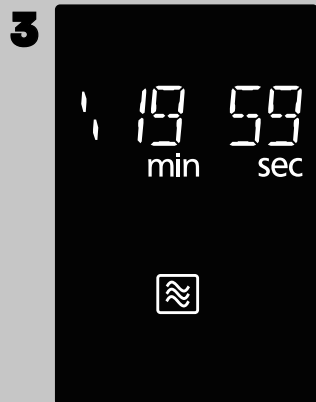
(Will keep "cooked" food warm for up to 30 minutes after cooking)



Press **Microwave** 7 times to select the KEEP WARM.



Set warming time by turning dial (up to 30 minutes). Set 20 minutes cooking for an example.



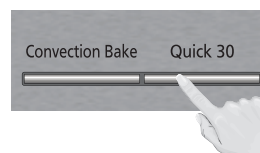
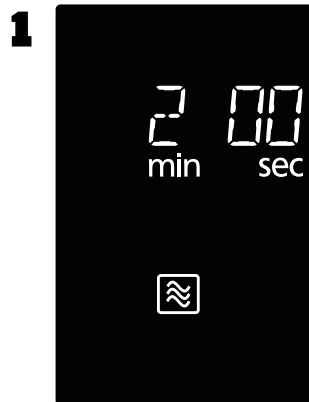
Press dial to **Start**, the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

NOTES:

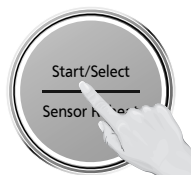
KEEP WARM can be set as the final stage after cook time has been manually entered. It cannot be used with auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean).

Quick 30

(Set or add cooking time in 30 seconds increments)



Press **Quick 30** until the desired cooking time (up to 5 minutes) appears in the display. Power level is pre-set at 1000 W.



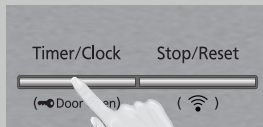
Press dial to **Start**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

NOTES:

1. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before pressing **Quick 30**.
2. After setting the time by **Quick 30** button, you cannot use the **Dial**.
3. **Quick 30** button can also be used to add more time during manual cooking.
4. It cannot be used with auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean).

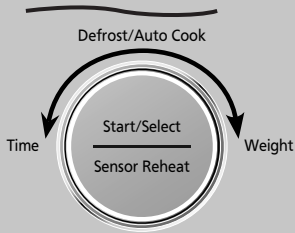
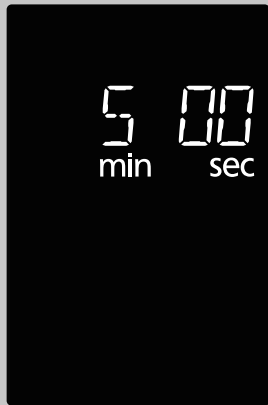
Setting the Kitchen Timer

1



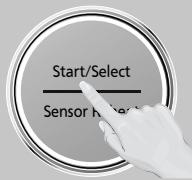
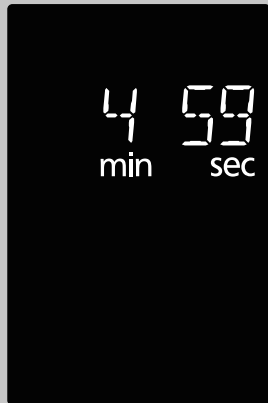
This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. Press **Timer/Clock** once.

2



Set desired amount of kitchen time by turning dial (up to 1 hour and 30 minutes).

3



Press dial to **Start**. Time will count down without oven operating.

Caution: If oven lamp is lit while using the timer feature with door closed, the oven is **NOT** set properly; **STOP OVEN IMMEDIATELY** and re-read instructions.

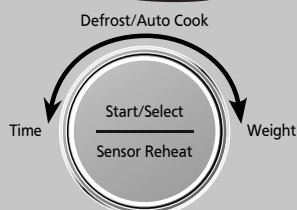
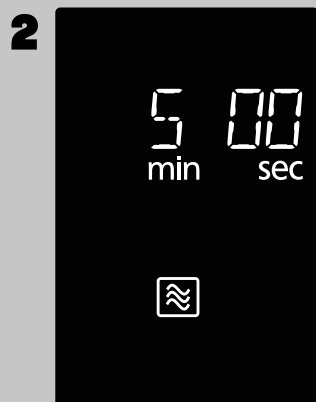
NOTES:

1. If the oven door is opened during Kitchen Timer, Standing Time, Delay Start, the time in the display window will continue to count down.
2. If the time exceeds one hour, it will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
3. An "H" will appear in the display to denote hours.

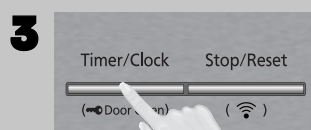
Setting a Standing Time



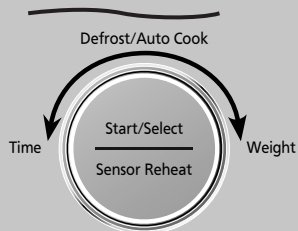
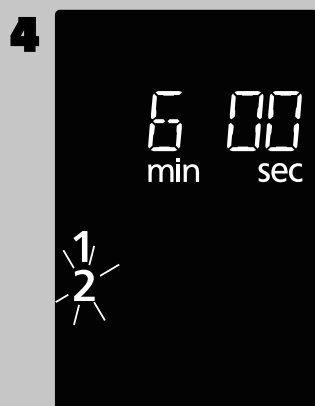
Some recipes call for a standing time after cooking. Press **Microwave** until the desired power level appears in the display. 1000 W is the highest and 100 W is the lowest.



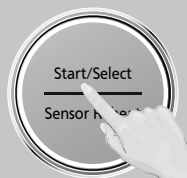
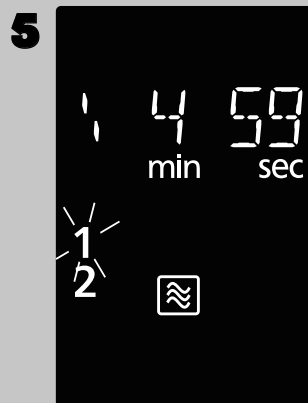
Set cooking time by turning dial (see previous page for maximum times).



Press **Timer/Clock** once.



Set desired standing time by turning dial (up to 1 hour and 30 minutes).



Press dial to **Start**. Cooking will start. After cooking, standing time will count down without oven operating.

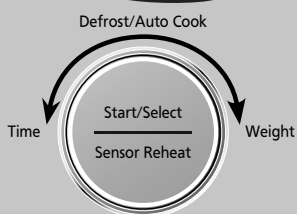
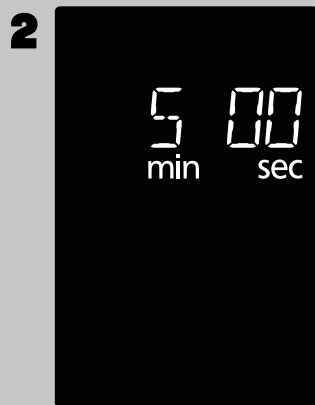
NOTES:

1. If the oven door is opened during Kitchen Timer, Standing Time, Delay Start, the time in the display window will continue to count down.
2. Standing Time and Delay Start can not be programmed together with auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean) and preheating. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.
3. When using Standing Time or Delay Start, it is up to 2 power stages.
4. If the time exceeds one hour, it will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
5. An "H" will appear in the display to denote hours.

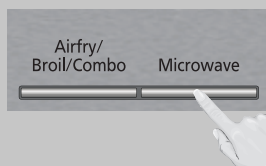
Setting a Delayed Start



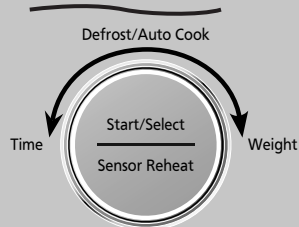
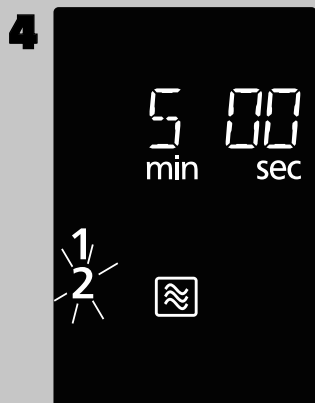
The start time can be delayed to start cooking at a later time. To do this, first press **Timer/Clock** once.



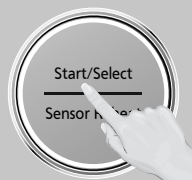
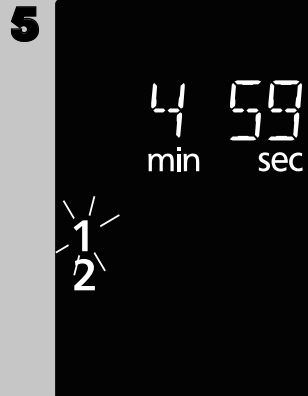
Set the desired delay time by turning dial (up to 1 hour and 30 minutes).



Press **Microwave** until the desired power level appears in the display. 1000 W is the highest and 100 W is the lowest.



Set cooking time by turning dial (see previous page for maximum times).



Press dial to **Start**, the delay time will count down, then cooking will begin.

NOTES:

1. If the oven door is opened during Kitchen Timer, Standing Time, Delay Start, the time in the display window will continue to count down.
2. Standing Time and Delay Start can not be programmed together with auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean) and preheating. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.
3. When using Standing Time or Delay Start, it is up to 2 power stages.
4. If the time exceeds one hour, it will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
5. An "H" will appear in the display to denote hours.

Add Time

(Example: To add cooking time after Broil 1 (High).)

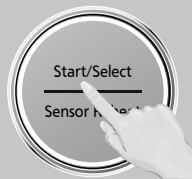
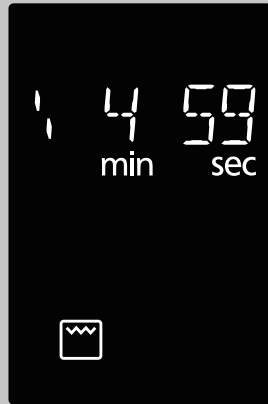
1



Set the desired cooking program, by entering cooking method and time required.

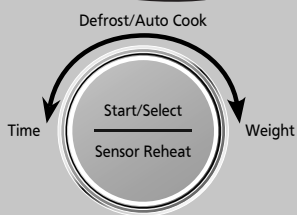
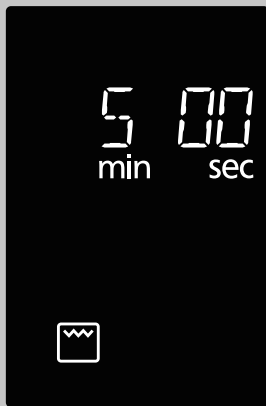
After cooking, "**ADD TIME OR ENJOY YOUR MEAL**" will appear in the display window,.

3



Press dial to **Start**. Time will be added. The time in the display window will count down.

2



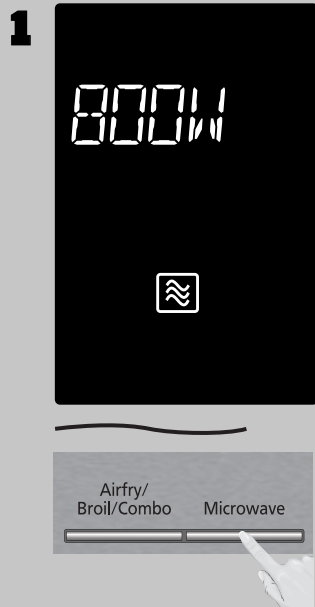
Set desired cooking time by turning dial.

NOTES:

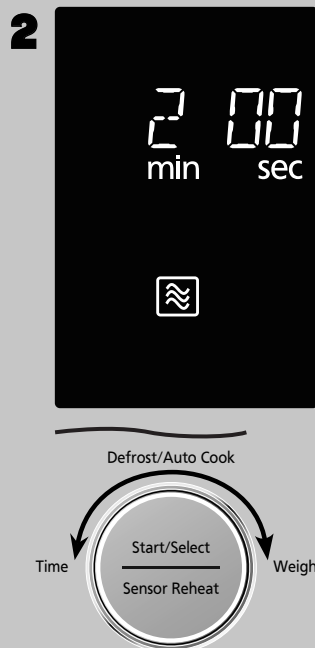
1. This feature is not available for auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean).
2. **The Add Time function will be cancelled if you do not perform any operation within 1 minute after cooking.**
3. The Add Time function can be used after the 3-stage cooking.
4. The power level is the same as the last stage.

3-Stage Setting

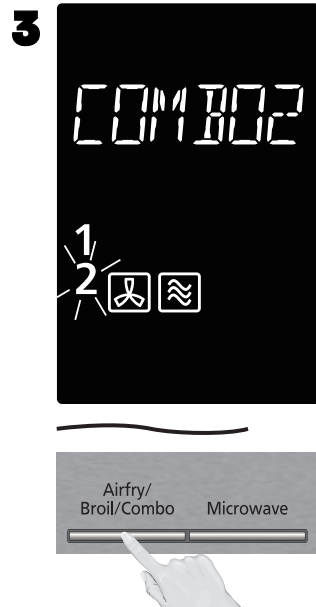
(Example: Continually set [800 W] 2 minutes, [Combo 2 (Frozen foods)] 3 minutes and [Broil 2 (Low)] 2 minutes.)



Press twice to select **800 W**.



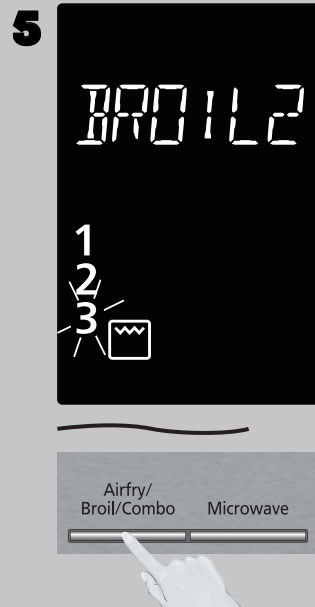
Set as 2 minutes by turning dial.



Press 7 times to select **Combo 2 (Frozen foods)**.



Set as 3 minutes by turning dial.



Press 5 times to select **Broil 2 (Low)**.



Set as 2 minutes by turning dial.



Press dial to **Start**. The time will count down at the first stage in the display window.

NOTES:

1. When operating, two beeps will sound between each stage.
2. Auto programs (such as Defrost, Sensor Reheat, Auto/Sensor Cook and Steam Clean) and preheating can not be used with 3-stage cooking.
3. Standing Time, Delay Start can be used with 3-stage cooking.
4. During cooking, one press on **Stop/Reset** stops the operation. You can re-start it by pressing **Start**. A second press of **Stop/Reset** will cancel the selected program.
5. Whilst not operating, one press of **Stop/Reset** cancels the selected program.

Example to use:

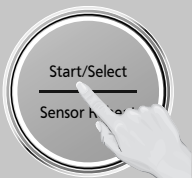
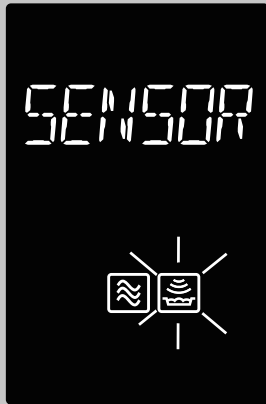
Mug cake (1 mug)

Stage 1	800 W	1 minute
Stage 2	timer	20 seconds
Stage 3	800 W	1 minute

Sensor Reheat (One Push Reheating)

the Genius

This unique feature 'the Genius' built-in sensor allows you to reheat a chilled meal with one push of the dial. It is not necessary to select the power level or cooking time. The built-in sensor measures the humidity of the food and calculates the cooking time.



When clock mode is displayed, press the dial to Start. To reset oven and return to clock mode, press Stop/Reset twice.

Program	Weight	Accessories	Instructions
Sensor Reheat	8 - 36 oz. (200 - 1000 g)		All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. 41 °F (+ 5 °C). Reheat in microwaveable container as purchased. If transferring food to dish, cover with pierced plastic wrap. Press dial to Start. Stir at beeps. Stir again at end of program and allow a few minutes standing time. Large pieces of meat/fish in a thin sauce may require longer cooking.

One Push Reheating food chart:

Suitable foods	Pre-Cooked Dishes: Casserole, Stew, Leftover
	Chilled Meal, Entrée
Unsuitable foods	Raw Foods: Vegetables, Meats, Rice
	Thicker Foods, cannot not be stirred: Lasagne, Shepherds Pie
	Beverages: Water, Milk, Coffee

How it works

Once the One Push Reheating has been selected, the food is heated up. As food begins to get hot, steam is emitted. When the food reaches a certain temperature and begins to cook, an even greater amount of steam is released. The increase in steam emission is detected by a humidity sensor in the oven. This acts as a signal for the oven to calculate how much longer the food needs to cook. The remaining cooking time will appear in the display window after two beeps. Whilst the Sensor symbol is still flashing in the display window the oven door should not be opened. Wait until the cooking time appears in the window, and then open the door if required, to stir or turn the food.

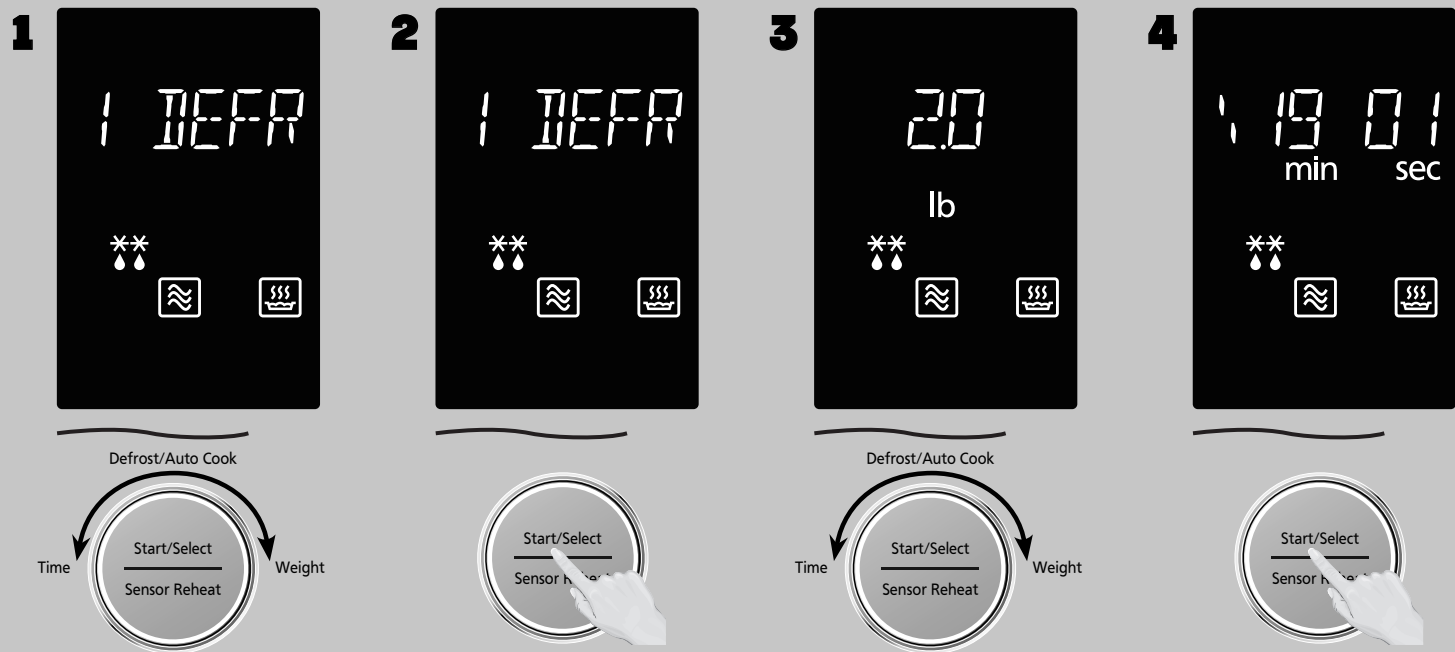
Adjust to Taste

The One Push Reheating reheats a chilled meal for average tastes. You are able to adjust the reheating program to your own taste. After pressing Start, +/- symbol and flashing bar appears in the display, turn dial clockwise for more time or anticlockwise for less time. This operation should be completed within 14 seconds. Default mode is normal.

Notes:

1. Press the dial in two minutes right after the door was closed, otherwise One Push Reheating Function will be rejected and beeps will sound. Open the door and close it again will release the One Push Reheating Function.
2. The oven automatically calculates the reheating time or the remaining reheating time.
3. The door should not be opened before the time appears in the display window.
4. To prevent any mistakes during One Push Reheating ensure that glass tray and the container are dry.
5. The room temperature should not be more than 95 °F (35 °C) and not less than 32 °F (0 °C).
6. If the oven has previously been used and it is too hot to be used on One Push Reheating, "HOT INSIDE WAIT" will appear in the display window. After the "HOT INSIDE WAIT" disappears, the One Push Reheating may be used. If in a hurry, cook food manually by selecting the correct cooking mode and cooking time yourself.

Turbo Defrost (No.1)



To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the Defrost by turning dial. The weight is 0.1 - 6.0 lbs (0.1 - 3.0 kg). (see chart on page 42.)

Press the dial to confirm the program.

Select the weight of the food by turning dial. Turning the dial slowly will count up in 0.1 lb (0.1 kg) steps.

Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. Defrost can be used to defrost many cuts of meat, poultry and fish by weight. The oven will determine the defrosting time and power levels. Once the oven is programmed, the defrosting time will appear in the display. For best results the minimum recommended weight is 0.1 lb (0.1 kg).
2. Turn over the food, remove defrosted food when buzzer rings in the middle of cooking.
3. Allow standing time so that the center of the food thaws out. (Minimum of 1 hour for joints of meat and whole chickens).

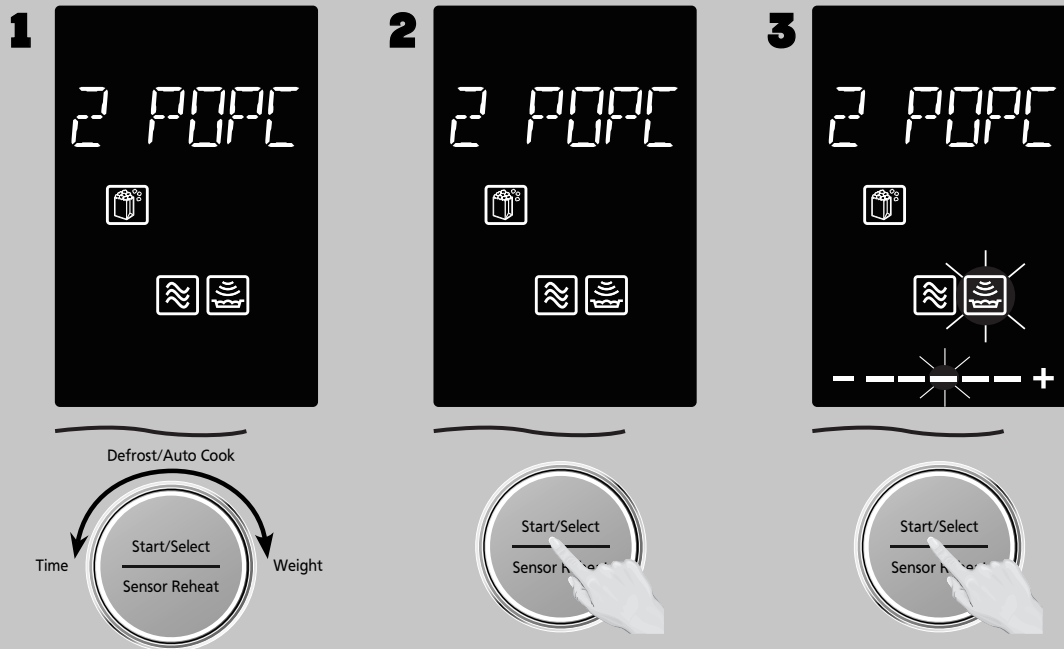
Conversion

Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound. To use **Defrost**, enter the weight of the food in pounds (1.0) and tenths of a pound (0.1). If a piece of meat weighs 1.95 lbs or 1 lb 14 oz., enter 1.9 lbs.

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.01 - .05	0.0
1 - 2	.06 - .15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9

Auto Cook (Sensor):

Popcorn (No.2)



To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the Popcorn by turning the dial. The weight is 1.5 - 3.2 oz. (42 - 90 g). (see chart on page 42.)

Press the dial to confirm the program.

Press dial to **Start**. The food category will be repeated in the display window until the oven calculates the cooking time after detecting a burst of steam. Do not open the oven door until the remaining cooking time appears in the display window.

NOTES:

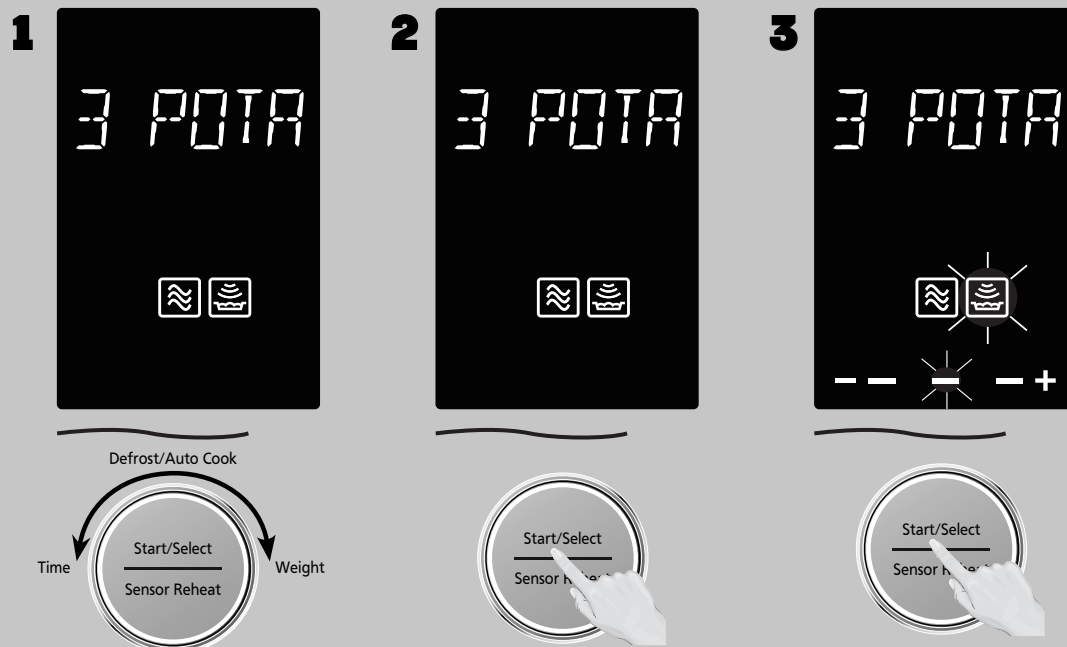
1. If desires, More/Less adjustment can be done. Turn dial to add or subtract the cooking time (5 levels can be select), after turning the dial within 14 seconds.
2. Pop one bag at a time.
3. Place bag in oven according to manufacturers' directions.
4. Start with popcorn at room temperature.
5. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
6. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
7. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
8. If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.

9. Never leave the oven unattended.

10. If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. Overcooking can burn popcorn or cause fire.

11. When popping multiple bags one right after the other, the cooking time may vary slightly. This does not affect the popcorn results.
12. If the temperature of the cavity is too high, Sensor Cook feature cannot be used. The message "HOT INSIDE WAIT" will appear in the display window. Sensor Cook feature can be used again when the "HOT INSIDE WAIT" message disappears. Please open the door in order to cool the temperature of the cavity more quickly.

Auto Cook (Sensor): (No.3 - No.5)



To allow auto program operation, ensure the oven is in Clock mode. Select the desired menu by turning the dial.
(see chart on the next page.)

Press the dial to confirm the program.

Press dial to **Start**. The food category will be repeated in the display window until the oven calculates the cooking time after detecting a burst of steam. Do not open the oven door until the remaining cooking time appears in the display window.

NOTES:

1. If desired, More/Less adjustment can be done. Turn dial to add or subtract the cooking time (3 levels can be select), after turning the dial within 14 seconds.
2. After having used the Sensor Cook feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness – that is why you would like to turning the dial.
3. When steam is detected by the Genius Sensor and two beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display.
4. Automatic features are provided for your convenience. If results are not suitable to your individual preference, or if serving size is other than what is listed in next page, please refer to manual cooking on page 31.
5. If the temperature of the cavity is too high, Sensor Cook feature cannot be used. The message “HOT INSIDE WAIT” will appear in the display window. Sensor Cook feature can be used again when the “HOT INSIDE WAIT” message disappears. Please open the door in order to cool the temperature of the cavity more quickly.

For the best results with the GENIUS SENSOR, follow these recommendations:

BEFORE Reheating/Cooking:

1. The room temperature surrounding the oven should be below 95 °F (35 °C).
2. Food weight should exceed 4 oz. (110 g).
3. Be sure the glass tray, the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Residual beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
4. Cover food with lid, or with vented plastic wrap. Never use tightly sealed plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until two beeps sound and cooking time appears in the display. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the cooking time begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn or rearrange foods.

AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a standing time.

Operation (continued)

No.	Menu	Weight Range	Recommended Container	Accessory and Placement
1	Defrost	0.1 - 6.0 lb (0.1 - 3.0 kg)	microwave safe dish	Directly on the glass tray
2	Popcorn	1.5 - 3.2 oz. (42 - 90 g)	original bag	Directly on the glass tray
3	Potatoes	8 - 56 oz. (200 - 1500 g)	kitchen paper	Directly on the glass tray
4	Steam Vegetables	8 - 36 oz. (200 - 1000 g)	microwave safe casserole with a lid or plastic wrap	Directly on the glass tray
5	Fresh Fish	8 - 30 oz. (200 - 800 g)	microwave safe casserole with a lid or plastic wrap	Directly on the glass tray

1. Defrost

This feature allows you to defrost minced meat, chops, chicken portions, meat joints. Foods should be placed in a suitable dish. Chops, chicken portions should be placed in a single layer. It is not necessary to cover the foods. Turn over or stir the food after beeps. Allow standing time so that the center of the food thaws out.

2. Popcorn

Pop one bag at a time. Place bag in oven according to manufacturers' directions. Start with popcorn at room temperature. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag. If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.

3. Potatoes

Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray, at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Turn at beeps. Let stand 5 minutes to complete cooking.

4. Steam Vegetables

All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp (15 ml) of water per ½ cup (125 ml) of vegetables, and cover with lid or plastic wrap. Pierce with a fork several times. Stir at beeps. Do not salt/butter until after cooking.

5. Fresh Fish

To cook fresh fillets or steaks of fish. Place fish in a suitable size container, add 2 tbsp (30 ml) water. Cover with lid or plastic wrap. Pierce with a fork several times.

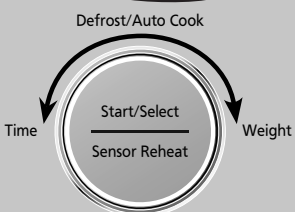
Auto Cook:

Melt & Soften (No.6 - No.8)

1



Defrost/Auto Cook



To allow auto program operation, ensure the oven is in Clock mode. Select the desired menu by turning the dial.
(see chart below)

2

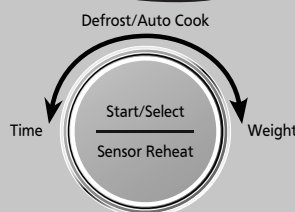


Press the dial to confirm the program.

3

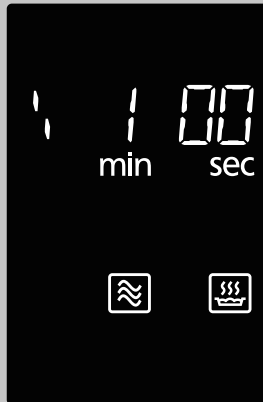


Defrost/Auto Cook



Select the weight of the food by turning dial.

4



Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down.

No.	Menu	Weight Range	Recommended Container	Accessory and Placement
6	Cream Cheese	2/4/6/8/10/12 oz. (50/100/150/200/250/300 g)	microwave safe dish with plastic wrap	Directly on the glass tray
7	Chocolate	2/4/6/8/10/12 oz. (50/100/150/200/250/300 g)	microwave safe dish	Directly on the glass tray
8	Butter	2/4/6/8/10/12 oz. (50/100/150/200/250/300 g)	microwave safe dish with plastic wrap	Directly on the glass tray

6. Cream Cheese

Remove wrapper, cut cheese into 1 inch (3 cm) cube, and place in a microwave safe dish. Cover with plastic wrap.

7. Chocolate

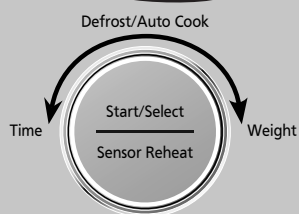
Suitable for melting milk chocolate. Remove wrapper, separate chocolate into small pieces, and place in a microwave safe dish. Cook without cover. Stir after cooking.

8. Butter

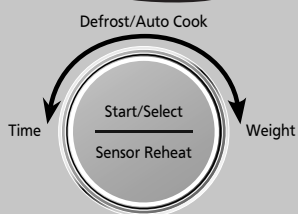
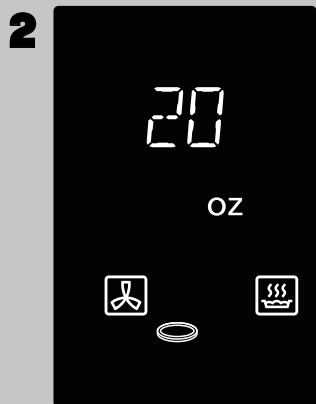
Remove wrapper, cut butter into 1 inch (3 cm) cube, and place in a microwave safe dish. Cover with plastic wrap.

Auto Cook:

Convection Bake/Combo (No.9 - No.16)



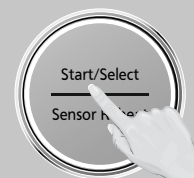
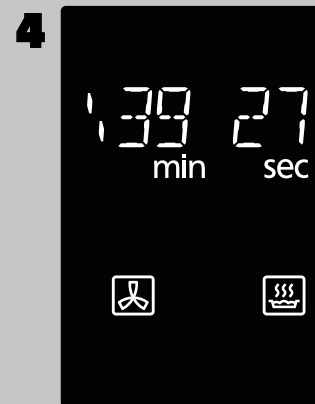
To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the desired menu by turning the dial. Press the dial to confirm the program.
(see chart below, for details on the next page.)



Select the weight of the food by turning dial. (except Menu No.9, No.10 and No.14)

3 Press the dial to preheat the oven. "PREHEAT" will scroll across display window once then a "P" will appear in the display window.
(Skip this step when preheating is not required)

After preheating, the oven will beep and "P END" will display in the display window. Open the door, put the food into the oven immediately and close the door.



Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down.

No.	Menu	Weight Range	Recommended Container	Accessory and Placement
9*	Cake	9 inch (23 cm)	9 inch cake pan	Enamel tray on glass tray
10*	Cookie	15 pcs	—	Enamel tray on glass tray
11**	Frozen Pizza	9 inch/12 inch (23 cm/30 cm)	—	Wire rack on enamel tray on glass tray
12*	Fresh Pizza	9 inch/12 inch (23 cm/30 cm)	—	Enamel tray on glass tray
13*	Roast Chicken	36 - 80 oz. (900 - 2000 g)	—	Enamel tray on glass tray
14**	Slow Cook/Stew	6 servs	microwave safe casserole	Directly on the glass tray
15**	Beef Rare	20 - 80 oz. (500 - 2000 g)	—	Enamel tray on glass tray
16**	Beef Medium	20 - 80 oz. (500 - 2000 g)	—	Enamel tray on glass tray

* With preheating

** Without preheating

Refer to P45

9. Cake

Ingredient:

15 oz. (420 g)	cake mix
3	eggs
4 oz. (110 g)	vegetable oil
10 oz. (280 g)	water

Method:

1. Beat cake mix, eggs, vegetable oil and water in a large bowl with electric mixer on low speed for 30 seconds, then on medium speed for 2 minutes.
2. Use the dial to set the program, then press Start to preheat the oven.
3. Pour cake batter into a 9 inch (23 cm) round and at least 2 inch (5 cm) deep cake pan with baking paper. Place cake pan on enamel tray.
4. After preheating, beeps sound and "P END" will flash in the display. Put the enamel tray on glass tray quickly and press the dial to Start. Cool for 10 minutes in pan and gently remove from pan onto wire rack to cool completely.

10. Cookie

Ingredient:

8½ oz. (240 g)	cookie mix
1½ oz. (40 g)	butter
1 oz. (25 g)	egg wash

Method:

1. Stir cookie mix, butter and egg in a large bowl with a wooden spoon until just combined. Use your hands to form a soften dough.
2. Measure tablespoons of cookie dough and roll into balls. Place onto baking paper lined enamel tray, spacing about 2 inch (5 cm) apart.
3. Use the dial to set the program, then press Start to preheat the oven.
4. After preheating, beeps sound and "P END" will flash in the display. Put the enamel tray on glass tray quickly and press the dial to Start. Cool on tray for 10 minutes, then gently remove from tray onto a wire rack to cool completely.

11. Frozen Pizza

For reheating and browning frozen, purchased pizza. Remove all packaging and place pizza on wire rack on enamel tray on glass tray.

12. Fresh Pizza

Ingredients:

(9 inch)

6 oz. (150 g)	fresh pizza dough
Extra oil for brushing	

Toppings:

1 oz. (25 g)	tomato sauce
2 oz. (55 g)	pepperoni
2 oz. (55 g)	shredded mozzarella cheese, or more to taste

(12 inch)

10 oz. (280 g)	fresh pizza dough
Extra oil for brushing	

Toppings:

2 oz. (55 g)	tomato sauce
3 oz. (80 g)	pepperoni
4 oz. (110 g)	shredded mozzarella cheese, or more to taste

Directions:

1. Roll the dough out to 9 inch (23 cm)/12 inch (30 cm) and brush the bottom with oil, then put it on enamel tray, top crust with sauce, cheese and pepperoni.
2. Use the dial to set the program, then press Start to preheat the oven.
3. After preheating, beeps sound and "P END" will flash in the display. Put the enamel tray on glass tray quickly and press the dial to Start.

13. Roast Chicken

1. Marinated the whole chicken for 30 minutes.
2. Use the dial to set the program, then press Start to preheat the oven.
3. After preheating, beeps sound and "P END" will flash in the display. Put the chicken on enamel tray on glass tray quickly and press the dial to Start. Turn it over at beeps.

14. Slow Cook/Stew

Beef curry casserole (6 servings)

Ingredient:

½ oz. (15 g)	oil
1	large onion, chopped
1	large tomato, chopped
1 oz. (25 g)	curry paste
1 tbsp. (15 g)	flour
8 oz. (225 g)	beef stock
36 oz. (1000 g)	chuck steak, fat removed and cut into 1 inch (2.5 cm) cubes
1 tbsp. (15 g)	vinegar

Place all ingredients in a 4-quart casserole dish. Put the microwave safe casserole on the glass tray. Uncovered. Stir at beeps.

15. Beef Rare

For cooking rare fresh roast beef (top side, rump or silver-side). Place the beef on the enamel on glass tray. Turn at beeps. Allow to stand for 10 to 20 minutes after cooking.

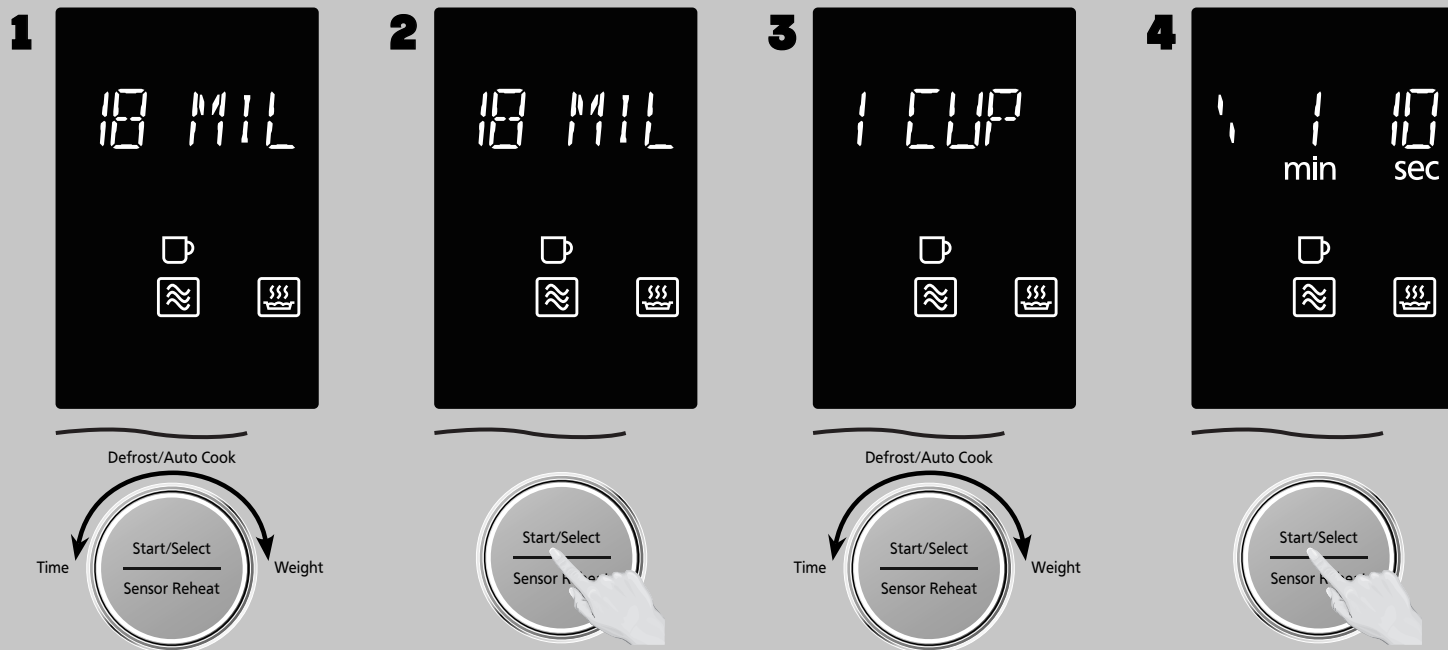
16. Beef Medium

For cooking medium fresh roast beef (top side, rump or silver-side). Place the beef on the enamel on glass tray. Turn at beeps. Allow to stand for 10 to 20 minutes after cooking.

Auto Cook:

Beverage (No.17 - No.18)

(Example: To reheat 1 cup milk.)



To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the desired menu by turning the dial.
(see chart below)

Press the dial to confirm the program selection.

Select the weight of the food by turning dial.

Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down.

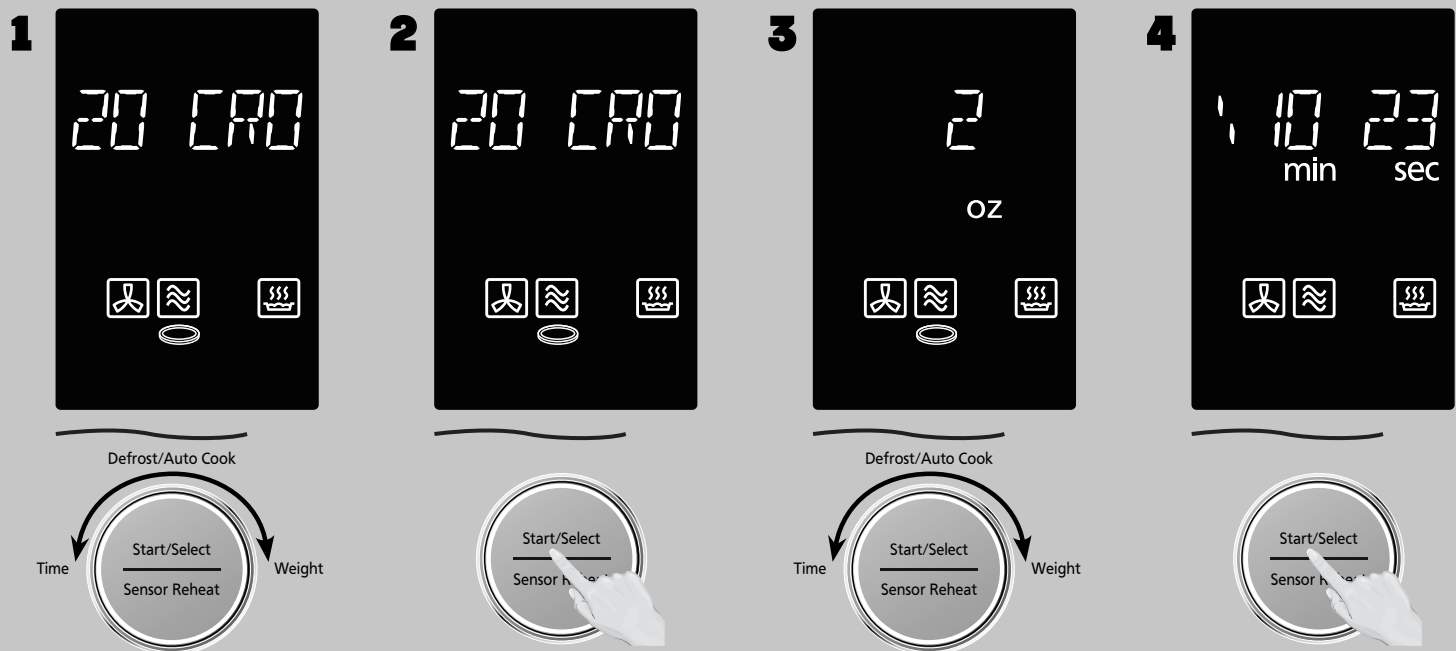
No.	Menu	Weight Range	Recommended Container	Accessory and Placement
17	Tea/Coffee	1 cup/2 cups (250/500 ml)	microwave safe cup	Directly on the glass tray
18	Milk/Hot Chocolate/ Milky Coffee	1 cup/2 cups (250/500 ml)	microwave safe cup	Directly on the glass tray

NOTES:

1. Use a microwave safe cup.
2. Heated Beverage can erupt if not mixed with air. Do not heat Beverage in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
3. Care must be exercised not to overheat Beverage. It is programmed to give proper result when heating 1 cup or 2 cups of Beverage, starting from room temperature for Tea/Coffee and refrigerator temperature for Milk/Hot Chocolate/Milky Coffee. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 4, item 19.

Auto Cook:

Re-Bake Bread (No.19 - No.20)



To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the desired menu by turning the dial.
(see chart below)

Press the dial to confirm the program.

Select the weight of the food by turning dial.

Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down.

No.	Menu	Weight Range	Recommended Container	Accessory and Placement
19	Baguette/Crusty Rolls	4 - 20 oz. (100 - 500 g)	—	Enamel tray on glass tray
20	Croissants	2 - 14 oz. (50 - 350 g)	—	Enamel tray on glass tray

19. Baguette/Crusty Rolls

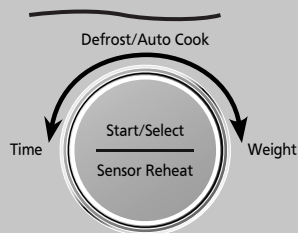
To re-bake pre-purchased baguettes and rolls from room temperature. Ensure height of baguette/rolls is no more than 2 inch (5 cm). Place baguette/crusty rolls on enamel tray on glass tray. After cooking place on a wire rack for a few minutes.

20. Croissants

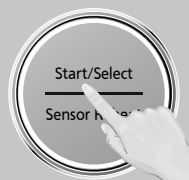
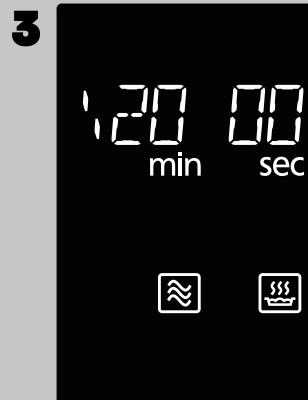
To re-bake pre-purchased croissants from room temperature. Place croissants on enamel tray on glass tray. After cooking place on a wire rack for a few minutes.

Auto Steam Clean: (No.21)

1 Place 1¼ cups (300 ml) tap water with 1 tbsp (15 ml) lemon juice in a microwaveable container (e.g. jug or bowl). Use a jug or bowl of at least 2 cups (500 ml) volume.



To allow auto program operation, ensure the oven is in clock mode. Select the desired menu by turning the dial. Press the dial to confirm the program.



Press dial to **Start**. The time appears in the display window and begins to count down. The program runs for 20 minutes.

4 Five beeps sound at the completion of the program. Open oven door and wipe the cavity and door area with a soft cloth.

NOTES:

1. This program is to clean the cavity and remove any food odour from the microwave oven.
2. Do not remove the glass tray and roller ring during this program.
3. To clean the glass tray and roller ring, refer to page 59.
4. Repeat the above procedure as required.

Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

1. Freeze meats, poultry, and fish in packages with only one or two layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled "For Freezer"), or freezer paper.
3. Remove as much air as possible.
4. Seal securely, date, and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food in microwave safe dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.
5. Drain liquids during defrosting.
6. Turn over (invert) items during defrosting.

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during Standing Time.
2. Let stand, covered, following standing time directions on page 49.
3. Rinse foods indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer standing time.

FOOD	MANUAL DEFROST TIME at 300 W (min/kg) (min/lb)		DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
				Standing Time	Rinse
Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)]					
Crabmeat	12	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	10 to 12	5 to 6	Turn over		
Fish Fillets	10 to 12	5 to 6	Turn over/Rearrange		
Sea Scallops	10 to 12	5 to 6	Break apart/ Remove defrosted pieces		
Whole fish	10 to 12	5 to 6	Turn over		
Meat					
Ground Meat	8 to 10	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion	10 min.	NO
Roasts [2½-4 lbs. (1.1-1.8 kg)]	8 to 16	4 to 8	Turn over	30 min. in fridge.	
Chops/Steak	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange	5 min.	
Ribs/T-bone	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange		
Stew Meat	8 to 16	4 to 8	Break apart/Rearrange/ Remove defrosted pieces		
Liver (thinly sliced)	8 to 12	4 to 6	Drain liquid/Turn over/ Separate pieces		
Bacon (sliced)	8	4	Turn over	----	
Poultry					
Chicken, Whole [up to 3 lbs. (1.4 kg)]	8 to 12	4 to 6	Turn over	20 min. in fridge	YES
Cutlets	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/ Remove defrosted Pieces	5 min.	
Pieces	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over	10 min.	
Cornish hens	12 to 16	6 to 8	Turn over		
Turkey Breast [5-6 lbs. (2.3-2.7 kg)]	12	6	Turn over	20 min. in fridge	

Microwave shortcuts

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate refrigerated Bacon, 16 oz. (450 g)	1000 W	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften refrigerated Butter, 1 stick, 4 oz. (110 g)	300 W	1	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap.
To melt refrigerated Butter, 1 stick, 4 oz. (110 g)	600 W	1½ - 2	
To melt Chocolate, 1 square, 1 oz. (25 g)	600 W	1 - 1½	Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. After heating, stir until completely melted. NOTE: Chocolate holds its shape even when softened.
To melt Chocolate, ½ cup (125 ml) chips	600 W	1 - 1½	
To toast Coconut, ½ cup (125 ml)	1000 W	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften Cream Cheese, 8 oz. (225 g)	300 W	1 - 1½	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown Ground Beef, 16 oz. (450 g)	1000 W	4 - 5	Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Cover with plastic wrap. Stir twice. Drain grease.
To cook Vegetables, Fresh 8 oz. (225 g)	800 W	4 - 5	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per ½ cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per ½ cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) Empty contents into microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.
Frozen 10 oz. (280 g)	800 W	6 - 7	
Canned 15 oz. (420 g)	800 W	3½ - 4	
To cook baked Potato, 6 - 8 oz. each (165 - 225 g)	800 W 800 W	4 - 5	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
1 piece 2 pieces		6 - 7	
To steam Hand Towel	1000 W	20 - 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. Heat. Present immediately.
To soften Ice Cream, ½ gallon (2 L)	300 W	1 - 1½	Check often to prevent melting.

Microwave shortcuts (continued)

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
Cup of liquid To boil water, broth, etc. 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	1000 W	1½ - 2 2½ - 3	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven Cup of liquid without stirring before heating.
Cup of liquid To warm Beverage, 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	800 W	1½ - 2 2½ - 3	
To roast Nuts, 1½ cups (340 g)	1000 W	3 - 4	Spread nuts into a 9-inch (23 cm) microwave safe pie plate. Stir occasionally.
To toast Sesame Seeds, ¼ cup (55 g)	1000 W	2 - 2½	Place in a small microwave safe bowl. Stir twice.
To skin Tomatoes, (one at a time)	1000 W	30 sec.	Place tomato into a microwave safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove Cooking Odours	1000 W	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 ml) water with the juice and peel of one lemon in a 2 quart microwave safe bowl. After water finishes boiling, wipe interior of oven with a cloth. You can also use a Combo of several whole cloves and ¼ cup of vinegar with 1 cup of water.

Defrosting Chart

Select **Defrost** microwave. The times given below are a guideline only. Always check the progress of the food by opening the oven door and then re-starting.

For larger quantities adjust times accordingly. Food should not be covered during defrosting.

Food	Defrosting Time	Method	Standing Time
Meat			
Beef/Lamb/Pork joint 18 oz. (500 g)	8-9 mins	Place in a suitable dish or on an upturned saucer or use a microwave safe rack. Turn once.	30 mins
Minced beef 18 oz. (500 g)	6 mins 30 secs	Place in a suitable dish. Break up and turn once.	5 mins
Chops 16 oz. (450 g)	6-7 mins	Place in a suitable dish in a single layer. Turn once.	5 mins
Sausages 16 oz. (450 g)	6 mins	Place in a suitable dish in a single layer. Turn twice.	5 mins
Bacon rashers 18 oz. (500 g)	4-6 mins	Place in a suitable dish. Turn and separate twice.	3 mins
Stewing steak 16 oz. (450 g)	6 mins	Place in a suitable dish. Break up frequently.	5 mins
Whole chicken 18 oz. (500 g)	6-8 mins	Place in a suitable dish on an upturned saucer or use a microwave safe rack. Turn once.	10 mins
Chicken portions 16 oz. (450 g)	5-7 mins	Place in a suitable dish in a single layer. Turn once.	10 mins
Fish			
Whole 12 oz. (340 g)	7-9 mins	Place in a suitable dish. Turn once.	5 mins
Fillet/Steak 16 oz. (450 g)	5-6 mins	Place in a suitable dish. Turn once, separate.	5 mins
Prawns 16 oz. (450 g)	5-7 mins	Place in a suitable dish. Stir halfway during defrosting.	5 mins
General			
Bread sliced 14 oz. (400 g)	4 mins	Place on a plate. Separate and rearrange during defrosting.	5 mins
Slice of bread 2 oz. (55 g)	20 secs-30 secs	Place on a plate.	1-2 mins
Pastry 18 oz. (500 g)	4 mins	Place on a plate. Turn halfway.	5-10 mins
Soft fruit 16 oz. (450 g)	5-6 mins	Place in a suitable dish. Stir once during defrosting.	2 mins

Note:

Opening the door and taking out the defrosted parts during the operating time is recommended. Turn over, stir or rearrange the parts which are still in icy.

Reheating Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, dish size etc.

Food	Weight/ Quantity	Power Level	Time to Select (approx)	Instructions/Guidelines
Canned beans, pasta				
Baked beans	8 oz. (225 g)	1000 W	2 mins	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
	16 oz. (450 g)	1000 W	3 mins	
Baked beans & sausages/burgers	16 oz. (450 g)	1000 W	3-4 mins	
Canned meat				
Hot dogs (drained)	16 oz. (450 g)	1000 W	2-3 mins	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
Stewed steak	16 oz. (450 g)	1000 W	3-4 mins	
Canned soups				
Cream of mushroom	16 oz. (450 g)	1000 W	3-4 mins	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
Minestrone	16 oz. (450 g)	1000 W	2 mins 30 secs	Stir halfway.
Canned vegetables - Drain where appropriate				
Carrots, whole	12 oz. (340 g)	1000 W	2 mins	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
Peas, mushy	12 oz. (340 g)	1000 W	2 mins	Stir halfway.
Peas, garden	12 oz. (340 g)	1000 W	2 mins - 2 mins 30 secs	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
Sweetcorn	8 oz. (225 g)	1000 W	1 min 30 secs	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
	12 oz. (340 g)	1000 W	2-3 mins	Stir halfway.
Tomatoes, whole	14 oz. (400 g)	1000 W	3 mins 30 secs	Place in a micro-safe bowl on glass tray. Cover.
Pastry products – precooked – N.B. Pastries reheated by microwave will have a soft base. For combination cooking, if pie comes in foil container place directly onto enamel tray.				
Cornish pastie	5 oz. (150 g)	1000 W or Combo 2	1-2 mins	Place in micro-safe dish on glass tray. Do not cover.
	12 oz. (340 g)	1000 W or Combo 2	2-3 mins	Place in micro-safe dish on glass tray. Do not cover.
Pastry products – precooked – N.B. Pastries reheated by microwave will have a soft base. If pie comes in foil container place directly onto enamel tray.				
Meat pies	12 oz. (340 g)	Combo 2	2-3 mins	Place on enamel tray on glass tray
Steak and kidney Shortcrust pie	8 oz. (225 g)	Combo 2	2-3 mins	
Quiche	16 oz. (450 g)	1000 W	4-5 mins	Place in micro-safe dish on glass tray. Do not cover.
		or Combo 2	3-4 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray.
Sausage roll	12 oz. (340 g)	Combo 2	3-4 mins	Do not cover.
Xmas mince pies	4 oz. (110 g)	1000 W	10-20 secs	Place in micro-safe dish on glass tray. Do not cover.
Plated meals – homemade – chilled				
Child size	1	1000 W	2-3 mins	Place on a micro-safe plate on glass tray. Cover.
Adult size	1	1000 W	4-5 mins	
Puddings and desserts- Transfer puddings to a micro-safe/heatproof dish				
Apple pie (chilled)	18 oz. (500 g)	1000 W or Combo 2	3-4 mins	Place in micro-safe dish on glass tray. Do not cover.
Apple and blackcurrant pies (room temperature)	x 6	Convection 425 °F (220 °C)	6-7 mins	Place in foil cases on wire rack on enamel tray on glass tray. Do not cover.
Bread and butter pudding (chilled)	18 oz. (500 g)	1000 W	3-4 mins	Place on glass tray. Do not cover.
Custard (chilled)	1¼ cups (300 ml)	1000 W	2 mins - 2 mins 30 secs	Place in large jug. Stir during reheating.

Note:

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a standing time, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the standing time.

Cooking Chart

The times given in the charts below are a guideline only, and will vary depending on starting temperature, dish size etc.

Food	Weight/ Quantity	Power Level	Time to Select (approx)	Instructions/Guidelines
Bread – Frozen				
Part-baked rolls	8 oz. (225 g)	Combo 2	3-4 mins	Place on enamel tray on glass tray.
Part-baked garlic baguette	5 oz. (140 g)	Combo 2	3-4 mins	
Bacon – from raw				
Rashers	12 oz. (340 g)	1000 W	4-6 mins or 1 min per rasher	Place on micro-safe rack or plate on glass tray and cover with kitchen towel to minimise splatter.
		or Broil 1	12-14 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Steaks	8 oz. (225 g)	1000 W	4-5 mins	Place on micro-safe rack or plate on glass tray. Cover.
		or Broil 1	28-30 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Beans & pulses – should be pre-soaked (except lentils)				
Black eyed beans	8 oz. (225 g)	1000 W then 300 W	10 mins 25-30 mins	Use 2½ cups (600 ml) boiling water in a large bowl. Cover.
Chick peas	8 oz. (225 g)	1000 W then 300 W	10 mins 45 mins	
Lentils	8 oz. (225 g)	600 W	10-15 mins	
Red kidney beans	8 oz. (225 g)	1000 W then 300 W	15 mins 35-40 mins	
Beef - Joints from raw – Caution: Hot fat! Remove dish with care.				
Topside, Forerib, Sirloin	-	Combo 2	10-12 min per 16 oz. (450 g)	Place on an upturned saucer on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Mince	18 oz. (500 g)	1000 W then 600 W	10 mins 15 mins	Place in micro-safe dish with stock and seasonings on glass tray. Stir halfway. Cover.
Chicken from raw – Caution: Hot Fat! Remove oven accessories with care.				
Breasts, boneless	26 oz. (730 g)	600 W	12-14 mins	Place on micro-safe rack or plate on glass tray. Cover.
Drumsticks	28 oz. (780 g)	600 W	12-14 mins	Place on micro-safe rack or plate on glass tray. Cover.
		or Convection 425 °F (220 °C)	25-30 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Eggs – Scrambled				
Egg	1	1000 W ----- 1000 W	30 secs ----- 20 secs	Add 1 tablespoon of milk for each egg used. Beat eggs, milk and knob of butter together. Cook for 1st cooking time then stir. Cook for 2nd cooking time then stand for 1 minute.
Eggs	2	1000 W ----- 1000 W	50 secs ----- 30 secs	
Eggs	3	1000 W ----- 1000 W	1 min 20 secs ----- 30 secs	

Note:

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a standing time, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the standing time.

Cooking Chart (continued)

Food	Weight/ Quantity	Power Level	Time to Select (approx)	Instructions/Guidelines
Fish – Fresh from raw				
Breaded fillets	10 oz. (280 g)	Broil 1	10-15 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Fillets	10 oz. (280 g)	1000 W	3-4 mins	Place in micro-safe dish. Add 2 tbsp (30 ml) of liquid. Cover.
		or Broil 1	12-14 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Steaks	8 oz. (225 g)	1000 W	3-4 mins	Place in micro-safe dish. Add 2 tbsp (30 ml) of liquid. Cover.
		or Broil 2	16-20 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Whole	11 oz. (310 g)	1000 W	3-4 mins	Place in micro-safe dish. Add 2 tbsp (30 ml) of liquid. Cover.
		or Broil 2	22 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Lamb – from raw – Caution: Hot Fat! Remove accessory with care.				
Chops, cutlets	11 oz. (310 g)	600 W	4-6 mins	Place in micro-safe dish or rack on glass tray. Cover.
Chops, loin	20 oz. (560 g)	600 W	5-7 mins	Place in micro-safe dish or rack on glass tray. Cover.
Joints	-	Combo 2	5-6 mins per 16 oz. (450 g)	Place on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Stewing lamb	16 oz. (450 g)	1000 W then 440 W	10 mins 40 mins	Place in micro-safe dish with stock and vegetables on glass tray. Stir halfway. Cover.
		or Combo 1	30-35 mins	Place in casserole dish, add stock and vegetables, cover with lid on enamel tray on glass tray. Stir halfway.
Pasta - Place in a large 3 litre microwave safe bowl.				
Twists	8 oz. (225 g)	1000 W	8-10 mins	Use 1 litre boiling water. Add 1 tbsp (15 ml) oil. Cover. Stir halfway.
Macaroni	8 oz. (225 g)	1000 W	10-12 mins	
Spaghetti / tagliatelle	8 oz. (225 g)	1000 W	8-10 mins	Use 1½ litres boiling water. Add 1 tbsp (15 ml) oil. Cover. Stir halfway.
Pasta shells - i.e. conchiglie	8 oz. (225 g)	1000 W	10-12 mins	
Pizza – fresh chilled – N.B. Remove all packaging. Pizzas will have a soft base if cooked by microwave only.				
Deep pan, ham	14 oz. (400 g)	1000 W	4-6 mins	Place on micro-safe plate on glass tray. Do not cover.
		or Convection 425 °F (220 °C)	12-16 mins	Place directly on wire rack on enamel tray on glass tray. Do not cover.
Thin and crispy	12 oz. (340 g)	Combo 2	5-7 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray. Do not cover.
		or Convection 425 °F (220 °C)	9 mins	
Pork – from raw – Caution: Hot Fat! Remove oven accessories with care.				
Chops	18 oz. (500 g)	Broil 1	35-40 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Pork – from raw – Caution: Hot Fat! Remove oven accessories with care.				
Joints	-	600 W	15-18 mins per 16 oz. (450 g)	Place on upturned saucer in micro-safe dish on glass tray. Turn joint over halfway during cooking. Drain off fat during cooking.
Gammon covered with water	-	1000 W then 600 W	15 mins 25-30 mins per 16 oz. (450 g)	Place in large casserole dish with lid and cover with water.

Note:

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a standing time, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the standing time.

Cooking Chart (continued)

Food	Weight/ Quantity	Power Level	Time to Select (approx)	Instructions/Guidelines
Potato products part cooked – frozen				
Croquettes	12 oz. (340 g)	Combo 1	9-11 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Hash browns	12 oz. (340 g)	Broil 1	16-19 mins	Place on enamel tray on wire rack on glass tray. Turn halfway.
Sausages from raw – caution: Hot Fat! Remove oven accessories with care.				
Thick	14 oz. (400 g)	Broil 1	17-18 mins	Place on wire rack on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Turkey from raw- Caution: Hot fat! Remove oven accessories with care.				
Turkey, crown	-	Combo 2	12-14 mins per 16 oz. (450 g)	Place on enamel tray on glass tray. Turn halfway.
Fresh vegetables – place in shallow micro-safe dish				
Broad beans	16 oz. (450 g)	1000 W	5-6 mins	Add 6 tbsp (90 ml) water. Cover.
Beetroot	16 oz. (450 g)	600 W	12-15 mins	
Brussel sprouts	16 oz. (450 g)	1000 W	8-9 mins	
Cabbage - sliced	16 oz. (450 g)	1000 W	8-10 mins	
Carrots - sliced	16 oz. (450 g)	1000 W	8-10 mins	
Courgettes	16 oz. (450 g)	1000 W	5 mins	
Corn on the cob	16 oz. (450 g)	1000 W	6-7 mins	
Leeks - sliced	16 oz. (450 g)	1000 W	7-8 mins	
Mushrooms	16 oz. (450 g)	1000 W	5 mins	
Spinach	16 oz. (450 g)	1000 W	6 mins	
Swede - cubed	16 oz. (450 g)	1000 W	8-12 mins	
Frozen vegetables - place in shallow micro-safe dish.				
Beans	16 oz. (450 g)	1000 W	8 mins	Add 2 tbsp (30 ml) water. Cover.
Beans - green	16 oz. (450 g)	1000 W	8-9 mins	
Broccoli	16 oz. (450 g)	1000 W	8-9 mins	
Brussels sprouts	16 oz. (450 g)	1000 W	9-10 mins	
Cabbage - shredded	16 oz. (450 g)	1000 W	7-8 mins	
Carrots - sliced	16 oz. (450 g)	1000 W	8 mins	
Cauliflower	16 oz. (450 g)	1000 W	9-10 mins	
Peas	16 oz. (450 g)	1000 W	6-7 mins	
Sweetcorn	16 oz. (450 g)	1000 W	7 mins	

Note:

Always check that food is piping hot after reheating in the microwave. If unsure return to oven. Foods will still require a standing time, especially if they cannot be stirred. The denser the food the longer the standing time.

Food Characteristics

Bone and Fat

Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.



Density

Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water, or fat and these centers attract microwaves (for example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.



Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food decreases so does the cooking time. Overcooking will cause the moisture content in the food to decrease and a fire could result. Never leave microwave unattended while in use.



Shape

Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.



Size

Thin pieces cook more quickly than thick pieces.



Starting Temperature

Foods that are at room temperature take less time to cook than if they are chilled, refrigerated or frozen.



Cooking Techniques

Piercing

Foods with skins or membranes must be pierced, scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch (2.5 cm) strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs, with or without the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.

Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.

Covering

As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for standing time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

⚠ **CAUTION** is to be exercised when using foil. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.

Cooking Time

Cooking times will vary because of food shape variations, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

Turning

It is not possible to stir some foods to distribute the heat evenly. At times, microwave energy will concentrate in one area of the food. To help ensure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Standing Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. After cooking meat, the internal temperature will rise 5 °F to 15 °F (3 °C to 8 °C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

Test for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean.

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from oven. For reasons of personal preference, you may choose to cook food at higher temperatures.

Product	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb Steaks, chops, roasts	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Ground meats	160 °F (71 °C)
Ham , fresh or smoked (uncooked)	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 min.
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C); all others to 165 °F (74 °C).
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs, and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (74 °C)
Eggs	160 °F (71 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (63 °C)
Leftovers	165 °F (74 °C)
Casseroles	165 °F (74 °C)

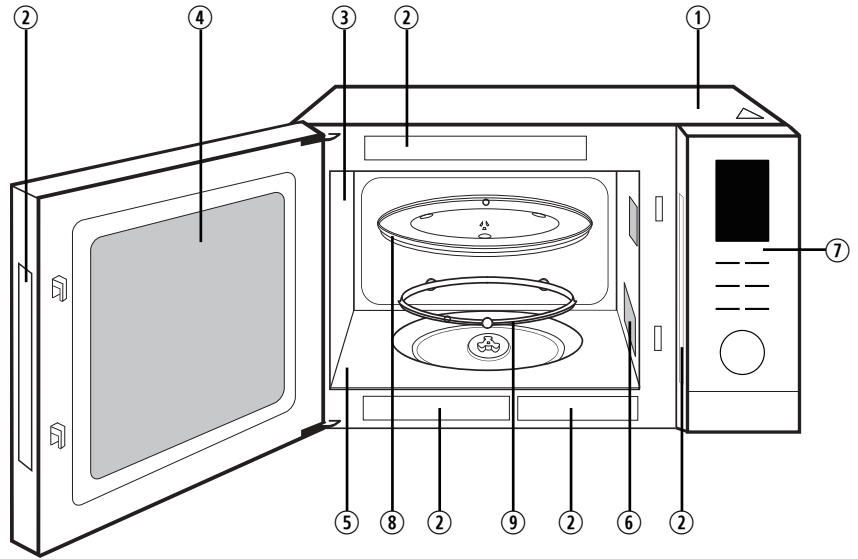
Care and Cleaning of Your Microwave Oven

Please see below and the following page for particular cleaning instructions for each section of the oven.

BEFORE CLEANING: Unplug oven at wall outlet. If outlet is inaccessible, leave oven door open while cleaning.

AFTER CLEANING: Be sure to place the Roller Ring and the Glass Tray in the proper position and press **Stop/Reset** Button to clear the Display.

1. **Outside oven surfaces:** Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.
2. **Label:** Do not remove. Wipe with a damp cloth.
3. **Inside the Oven:** Wipe with a damp cloth after using. Mild detergent may be used if needed. Do not use harsh detergents or abrasives.
4. **Oven Door:** Wipe with a soft dry cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from the food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.) Inside surface is covered with a heat and vapor barrier film. **Do not remove.**
5. **Oven Cavity Floor:** Clean the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner, and dry.
6. **Waveguide Cover:** Do not remove Waveguide Cover. **It is important to keep cover clean in the same manner as the inside of the oven. Failure to do so may damage the cover.**
7. **Control Panel:** If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives. For some models: The Control Panel is covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film, so if this is the case, remove by applying masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.
8. **Glass Tray:** Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.
9. **Roller Ring:** Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.



AS WITH ANY COOKING APPLIANCE, MICROWAVE OVENS REQUIRE THE SAME LEVEL OF CARE TO PREVENT OVERHEATING OR DAMAGE. IT IS IMPORTANT TO KEEP THE OVEN CLEAN AND DRY. FOOD RESIDUE AND CONDENSATION MAY CAUSE RUSTING OR ARCING AND DAMAGE TO THE OVEN. AFTER USE, WIPE DRY ALL SURFACES, INCLUDING VENT OPENINGS, OVEN SEAMS, AND UNDER GLASS TRAY.

Shop Accessories

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

shop.panasonic.com/support

Parts Available to Order

Owner's Manual (this book).....	F0003CW90AP
Glass Tray.....	F0601CD00BP
Roller Ring Assembly	F290DCD00BP
Wire Rack.....	F0602CD60AP
Enamel Tray	F0601BG60BP
Airfry Basket	F0603CD60AP
Magic Pot	
Lid U (Lid/Knob/Silicon seal)	F460K-C280
Steam tray	F4601BW60EP
Crispy pot	F4606BW80EP

Before Requesting Service

See below before calling for service, as most problems can easily be remedied by following these simple solutions:

Problem	Solution
The oven causes TV interference.	Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.
Steam accumulates on oven door and warm air comes from the oven vents.	During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal. After use, the oven should be wiped dry (see page 59).
Smoke and burnt smell will occur after the first use.	This is not a malfunction and will go away after a few uses.
My oven has an odour and generates smoke when using the Airfry, Broil, Convection and Combo function. Why?	After repeated use, it is recommended to clean the oven (see page 59), and then run the oven without food, glass tray and roller ring on Broil for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely or needs to be reset; remove plug from outlet, wait ten seconds and re-insert. Main circuit breaker or main fuse is tripped or blown. Reset main circuit breaker or replace main fuse. There is a problem with the outlet; plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely. Close the oven door securely. Start was not pressed after programming; Press dial to Start . Another program is already entered into the oven; press Stop/Reset to cancel the previous program and enter new program. The program is not correct; program again according to the Owner's manual. Stop/Reset has been pressed accidentally; program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring. Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty; clean these parts according to Care and Cleaning of Your Microwave Oven (see page 59).
The "🔒" appears in the display window.	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing Stop/Reset three times; Deactivate CHILD SAFETY LOCK by pressing Stop/Reset three times.
The "🔒" flashes in the display window.	The CHILD SAFETY DOOR LOCK was activated. Unlock CHILD SAFETY DOOR LOCK by pressing Timer/Clock once, and then pressing the door release button.
The oven stops cooking and "H00", "H97" or "H98" appears in the display.	The oven's power supply has failed; please contact an authorized Service Center (see next page).
"HOT INSIDE WAIT" appears in the display window.	The cavity is overheated. Operate again after it cools down. Please open the door in order to cool the temperature of the cavity more quickly.
"DEMO MODE PRESS ANY KEY" or "D" appears in the display window.	The oven is under demonstration mode. Press Microwave button once, Start 4 times and Stop/Reset button 4 times.

Limited Warranty (Only for U.S.A.)

Panasonic HomeCHEF 4-in-1 Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your NN-CV88QS does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Corporation (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
ALL PARTS (EXCEPT MAGNETRON TUBE)	3 yr.	3 yr.
MAGNETRON TUBE	3 yr.	5 yr.

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Mail-In Service – Online Repair Request

Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty. When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Product registration is not mandatory. Failure to complete the form does not affect the consumer's warranty rights.

Shop Accessories!

for all your Panasonic gear

Go to

<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of
your Panasonic products

Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V
products, TV, Computers & Networking, Personal
Care, Home Appliances, Headphones, Batteries,
Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance,
Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info
go to <http://shop.panasonic.com/support>

For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of April 22, 2024

Specifications

Power Source.....	120 V, 60 Hz
Power Consumption	
Microwave.....	9.5 Amps, 1,110 W
Heater (Broil).....	11.4 Amps, 1,350 W
Heater (Convection).....	11.4 Amps, 1,350 W
Combination (Combo).....	11.4 Amps, 1,350 W
Cooking Power	
Microwave*.....	1,000 W
Heater (Broil).....	1,300 W
Heater (Convection).....	1,300 W
Operating Frequency.....	2,450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D)	22 ¹ / ₁₆ " x 13 ³³ / ₆₄ " x 17 ²³ / ₃₂ "
	(560 mm x 343 mm x 450 mm)
Oven Cavity Dimensions (W x H x D).....	14 ³¹ / ₃₂ " x 9" x 15 ²³ / ₆₄ "
	(380 mm x 228.4 mm x 390 mm)
Net Weight.....	Approx. 39.1 lbs (17.7 kg)
*IEC Test procedure	Specifications subject to change without notice.

Trim Kit Information

Trim Kit for NN-CV88QS

Model Number	NN-TK81KC
Outside Dimensions (W x H).....	23 ¹ / ₂ " x 16 ⁵ / ₃₂ "
	(596 mm x 410 mm)
Cabinet Opening (W x H x D)	23 ⁵ / ₈ " x 15 ⁹ / ₁₆ " x 21"
	(600 mm x 395 mm x 533 mm)

User's Record

The serial number of this product may be found on the back side of the oven or on the left side of the control panel. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

Scan this code for product registration



Panasonic Consumer Electronics Company,
Division of Panasonic Corporation of North America
Two Riverfront Plaza
Newark, New Jersey 07102

Website : <http://shop.panasonic.com/support>



Panasonic®

Manual del usuario

Horno de Freír con aire/Convección/Asar/Microondas

Solo para uso doméstico

Modelo No. NN-CV88QS



NN-CV88QS

Escanee este código para registrar el producto



**LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO Y
GUARDE ESTE MANUAL PARA USARLO EN EL FUTURO.**

Si necesita registrar su producto o cualquier otro tipo de asistencia, contáctenos a través de la web en:
<http://shop.panasonic.com/support> (Solo los Estados Unidos)

Para la referencia de seguridad del horno de microondas visite la página web de la FDA en:
<http://www.fda.gov/radiation-emittingproducts/resourcesforyourradiationemittingproducts/ucm252762.htm>

Para obtener instrucciones en español, por favor visite la página web en:
<http://shop.panasonic.com/support>

F0003CW91AP

PA1224-10925

Impreso en China

© Panasonic Corporation 2024

Tabla de Contenido

Información de Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	3-6
Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra.....	6-7
Preparación de Alimentos	8-9

Funcionamiento

Ubicación de Los Controles	11
Accesorios del horno.....	12-14
Magic Pot	12-14
Panel de control	15
Pantalla indicadora	16
Función de dial	16
Configuración de la aplicación Panasonic Kitchen+ en su horno microondas	17
Acerca del software de código abierto.....	17
Modos de Cocción.....	18
Funcionamiento.....	19-48
Uso del Microondas por Primera Vez.....	19
Características de las funciones.....	19
Modo de demostración	20
Acción de menú ENCENDIDO/APAGADO	20
Ajustar el Reloj	21
Configuración del Bloqueo de Seguridad para niños.....	21
Configuración del bloqueo de la puerta de seguridad para niños	22
Freír con aire	23
Tabla de freír con aire	24-25
Asar	26
Combo	27
Recetas en cacerola.....	28
Horneado por convección	29-30
Microondas	31
Mantener caliente.....	32
30 Seg Automático (Quick 30).....	32
Ajuste del Temporizador de cocina	33
Configuración del Tiempo de Reposo	34
Configuración de Inicio demorado	35

Agregar el tiempo.....	36
Ajuste en 3 etapas	37
Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento).....	38
Turbo descongela	39
Cocción automática (Sensor).....	40-42
Palomitas.....	40
Cocción automática	43-47
Derretir y ablandar.....	43
Horneado por Convección/Combo	44-45
Bebidas.....	46
Volver a hornear el pan	47
Lipia Con Vapor automáticamente	48
Consejos y técnicas de descongelado	49
Atajos de microondas	50-51
Tabla de descongelación	52
Tabla de recalentamiento	53
Tabla de cocción	54-56
Características de los Alimentos	57
Técnicas de cocción	58

Mantenimiento

Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas	59
Comprar Accesorios.....	59
Antes de Solicitar Reparaciones.....	60
Limited Warranty (Only for U.S.A.)	61

Información General

Tabla de utensilios de cocina.....	10
Especificaciones	62
Información para El Kit de Ajuste.....	62
Registro del Usuario.....	62



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes



Hemos suministrado mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre posibles peligros que pueden causarle heridas o la muerte, a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

PELIGRO

No seguir las instrucciones de inmediato puede ocasionarle lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA

No seguir las instrucciones puede ocasionarle lesiones graves o la muerte.

PRECAUCIÓN

Puede quedar expuesto a una situación de posible peligro que, si no se evita, puede causarle lesiones menores o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el posible peligro, le dirán cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.



PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

- (a) **NO** intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento del mismo con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante que no anule ni fuerce los dispositivos de seguridad.
- (b) **NO** coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra ni residuos del líquido limpiador sobre la superficie de sellado.
- (c) **NO** ponga en funcionamiento el horno si se encuentra dañado. Es fundamental que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguna de las siguientes partes se encuentre dañada:
 - (1) la puerta (doblada),
 - (2) las bisagras y las trabas (rotas o flojas),
 - (3) el sellado de las puertas o las superficies de sellado.
- (d) Sólo permita que personal de mantenimiento calificado repare o arregle el horno.

Gracias por comprar un Horno de microondas Panasonic

Su horno de microondas es un electrodoméstico para cocinar, y usted debe tener tanto cuidado como con la cocina u otro electrodoméstico para cocinar. Cuando utilice este aparato electrodoméstico, siga las instrucciones de seguridad básicas, incluso las que figuran a continuación:

ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las **"PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS"** específicas que aparecen arriba.
3. Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra. Sólo conéctelo a un toma corriente con una adecuada conexión a tierra. Vea las **"INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA"** en la páginas 6-7.
4. Al igual que con cualquier electrodoméstico para cocinar, **CONTROLE** su horno mientras lo usa.
5. Instale o ubique este electrodoméstico solo en conformidad con las instrucciones de instalación de la páginas 6-7.
6. **NO** cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
7. **NO** guarde este aparato en el exterior. **NO** utilice este producto cerca del agua (por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o ubicación similar).
8. Utilice este aparato sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. **NO** utilice productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o en laboratorios. El uso de químicos corrosivos, ya sea para calentarlos o limpiar, dañará el electrodoméstico y podrá provocar escapes de radiación.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

9. Al limpiar la superficie de las uniones de la puerta y el horno cuando se cierra la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.
10. **NO** deje que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que los supervise un adulto. **NO** asuma que un niño puede cocinar cualquier cosa porque dominó una habilidad de cocción.
11. EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES. **NO** PERMITA A LOS NIÑOS USAR EL MICROONDAS. Tenga cuidado cuando retire el contenido caliente.
12. **NO** ponga en funcionamiento este aparato si tiene algún cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se dañó o se cayó.
13. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
15. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
16. Sólo el personal de mantenimiento calificado podrá reparar este aparato. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para su control, reparación o ajuste.
17. Algunos productos como los huevos enteros, con o sin cáscara, botellas de cuello angosto y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
18. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - (a) **NO** cocine demasiado los alimentos. Observe cuidadosamente el aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales inflamables dentro del horno para facilitar la cocción.
 - (b) Retire las tiras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.
 - (c) **Si se prende fuego el material dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación desde el fusible o desde el panel interruptor.**
 - (d) **NO** utilice la cavidad para almacenar cosas. **NO** deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no se encuentre en uso.
19. **Líquidos calentados en exceso:** Los líquidos como el agua, el café o el té pueden recalentarse más que el punto de ebullición y no mostrar evidencias (o signos) de ebullición. No siempre se observan las burbujas cuando retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE, AL TOCAR EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO MUY CALIENTE, ÉSTE SE DESBORDE. Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:
 - (a) **Revuelva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentado.**
 - (b) **NO** caliente agua y aceite, o grasas, juntos. **La película de aceite atraparé el vapor y podrá causar una erupción violenta.**
 - (c) **NO** utilice recipientes con lados rectos y cuello angosto.
 - (d) Después de calentar algo, deje el recipiente en el microondas durante un corto lapso de tiempo antes de retirarlo.
20. **NO** cocine directamente sobre la plataforma giratoria. Se puede romper y causar lesiones o daños al horno.
21. Para hornos diseñados para instalarse en un mueble:
 - (a) **NO** ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este electrodoméstico.
 - (b) **NO** monte la unidad sobre una parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar ni cerca de éste.
 - (c) **NO** lo monte sobre un fregadero.
 - (d) **NO** guarde nada directamente sobre la parte superior de la superficie del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento.
22. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos de gran tamaño no se deben utilizar en un horno de microondas/asar ya que pueden originar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
23. **NO** limpie con estropajos de metal. Las partes pueden quemar el estropajo y tocar partes eléctricas involucra un riesgo de choque eléctrico.
24. **NO** utilice productos de papel cuando el aparato esté operando en el modo asar.
25. **NO** guarde materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
26. **NO** cubra las parrillas o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

Atención: Superficies calientes



GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso adecuado de su horno, lea el resto de las precauciones de seguridad y el Manual del Horno.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

⚠ ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGAS:

NO retire el panel exterior del horno. Sólo una persona de mantenimiento calificada podrá reparar el horno.



PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS:

NO apriete, arregle o repare la puerta, el marco del panel de control, los interruptores de dispositivos de seguridad, ni ninguna otra parte del horno. Puede causar pérdidas en el microondas.

PARA EVITAR EL RIESGO DE ARCOS ELÉCTRICOS O INCENDIOS:

1. **NO** opere el horno de microondas vacío, **ni cocine porciones pequeñas de alimentos sin supervisión**, ni utilice recipientes de metal. Al usar el horno de microondas sin agua o alimentos, **o cocinar una porción demasiado pequeña**, su energía no puede ser absorbida y se reflejará de manera continua a través de la cavidad. Esto ocasionará la formación de arcos eléctricos y daños a la cavidad del horno u otros componentes, lo que podría derivar en un peligro de incendio.



2. **NO** guarde material inflamable junto al horno, ni arriba ni dentro de él.

3. **NO** seque ropa, periódicos u otros materiales en el horno, ni use periódicos o bolsas de papel para cocinar.

4. **NO** golpee ni pegue en el panel de control. Pueden causarse daños a los controles.

5. **NO** use productos de papel reciclado a menos que el producto de papel tenga una etiqueta que indique que es seguro para su uso en horno de microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas.



PARA EVITAR EL RIESGO DE ESCALDADURAS Y QUEMADURAS:

Siempre se deberán usar **AGARRADERAS** para quitar elementos del horno. El calor se transfiere de los alimentos **CALIENTES** al recipiente de cocción y del recipiente a la Bandeja de vidrio. La Bandeja de vidrio también puede estar muy **CALIENTE** después de sacar el recipiente de cocción del horno. La rejilla de metal está diseñada para usarse en los modos Convección, Asar, Freír con aire y Combo, y estará caliente después de utilizarse.



Se debe tener cuidado al manipular la Rejilla de metal, la Magic Pot, la Bandeja esmaltada y el Cesto de freír con aire.

Precauciones de seguridad

Bandeja de vidrio

1. **NO** ponga en funcionamiento el horno sin que el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio estén en su lugar.
2. **NO** ponga en funcionamiento el horno sin que la bandeja de vidrio esté totalmente acoplada al buje de accionamiento. Puede provocar daños al horno o mala cocción. Verifique que la bandeja de vidrio esté bien acoplada y gire, observando su rotación cuando presiona **Encender (Start)**.
Nota: La bandeja de vidrio puede girar en cualquier dirección.
3. Use solo la bandeja de vidrio específicamente diseñada para este horno. **NO** sustituya por ninguna otra bandeja de vidrio.
4. Si la bandeja de vidrio se encuentra caliente, deje que se enfríe antes de limpiarla o de colocarla en agua.
5. **NO** cocine directamente sobre la bandeja de vidrio. Siempre coloque alimentos en un plato seguro para microondas o en una rejilla en un plato seguro para microondas.
6. Si los alimentos o utensilios en la bandeja de vidrio tocan las paredes del horno, y hacen que la bandeja deje de moverse, la bandeja automáticamente rotará en dirección contraria.

Anillo de rodillo

1. El anillo de rodillo y la base del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar el exceso de ruido.
2. Siempre reemplace el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio en sus posiciones correctas.
3. Siempre que utilice la bandeja de vidrio para cocinar, use el anillo de rodillo.

Importante

Es esencial para el funcionamiento seguro del horno que se mantenga limpio y seco después de cada uso. De lo contrario, podría deteriorarse la superficie y esto afectar de manera negativa la vida útil del aparato y posiblemente causar una situación peligrosa.

1. Cuando use **Freír con aire, Asar, Convección** o cocine en el modo **Combo**, algunos alimentos pueden salpicar grasa en las paredes del horno inevitablemente. Si el horno no se limpia, de vez en cuando puede comenzar a "humear" durante el uso. Estas marcas serán más difíciles de limpiar en el futuro.
2. Después de cocinar con los modos **Freír con aire, Asar, Convección** y **Combo**, el techo y las paredes del horno deben limpiarse con un paño suave estrujado con agua con jabón. Se debe tener especial cuidado y mantener limpia el área de la ventana, sobre todo después de cocinar con **Freír con aire, Asar, Convección** y **Combo**. Las manchas rebeldes dentro del horno se pueden quitar con una pequeña cantidad de limpiador para microondas en un paño suave y húmedo. Limpie los puntos problemáticos, deje el producto durante el tiempo recomendado y luego límpiolo. Este método no se puede utilizar para limpiar la puerta del horno. **NO ROCÍE DIRECTAMENTE DENTRO DEL HORNO.** No se debe utilizar un limpiador a vapor para limpiar.
3. No utilice limpiadores abrasivos fuertes o rasquetas de metal afiladas para limpiar el vidrio de la puerta del horno, ya que pueden rayar la superficie, lo que podría provocar la rotura del vidrio.
4. Cuando sea necesario reemplazar la luz del horno, consulte al centro de servicio especificado por Panasonic.



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

Declaración requerida por la FCC sobre exposición a la radiación

Este dispositivo cumple con los límites de exposición a la radiación establecidos por la FCC para un entorno no controlado, y también cumple con la Sección 15 de las normas de RF de la FCC. Este equipo debe instalarse y operarse de acuerdo con las instrucciones proporcionadas, y las antenas utilizadas para este transmisor deben instalarse de tal manera que tengan una distancia de separación de al menos 20 cm de todas las personas, y no deben ubicarse ni operarse junto con cualquier otra antena o transmisor. Los usuarios finales y los instaladores deben recibir instrucciones de instalación de la antena y considerar eliminar la declaración de no colocación.

Este dispositivo cumple la Parte 15 de las normas de la FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes:

- (1) Este dispositivo no debe causar interferencias perjudiciales, y
- (2) Este dispositivo debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluida la interferencia que pueda causar un funcionamiento indeseado.

¡Precaución!

Cualquier cambio o modificación no aprobado expresamente por la parte responsable del cumplimiento podría anular la autoridad del usuario para operar el equipo.

- 1) Este equipo se probó y cumple con los límites de un dispositivo digital de Clase B, conforme a la Sección 18 de las normas de la FCC.
- 2) El dispositivo funciona en las siguientes bandas de frecuencia y potencia de transmisión:
 WiFi 2.4G: 2412 MHz ~2462 MHz, potencia de salida máxima nominal: 19,5 dBm
 Bluetooth: 2402 MHz ~2480 MHz, potencia de salida máxima nominal: 16 dBm
 Bluetooth LE: 2402 MHz ~2480 MHz, potencia de salida máxima nominal: 14 dBm



PROHIBICIÓN

No coloque ni utilice el producto cerca de equipos médicos. La energía debe desconectarse dentro de hospitales y lugares con equipos médicos. (No lleve el producto a lugares como quirófanos, unidades de cuidados intensivos (UCI) o unidades de cuidados críticos (UCC).)

Hacerlo puede ocasionar que las ondas de radio emitidas por la unidad base puedan afectar los equipos médicos y provocar malfuncionamientos, lo que puede producir accidentes.

No utilice el equipo cerca de equipos de control automatizados, como puertas automáticas y alarmas contra incendios.

Hacerlo puede ocasionar que las ondas de radio transmitidas desde la unidad base puedan afectar al equipo de control automatizado y provocar malfuncionamientos, lo que puede producir accidentes.



SEGUIR EstrictAMENTE

Mantenga el equipo a 15 cm o más de distancia de donde haya un marcapasos.

No hacerlo puede ocasionar que las ondas de radio afecten el funcionamiento del marcapasos.



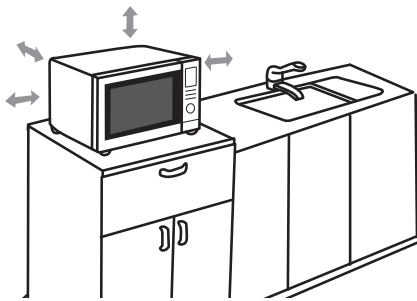
Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra

Examine su horno

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para ver si tiene daños, como abolladuras, trabas de puertas rotas o roturas en la puerta. Notifique de inmediato al distribuidor si existen daños en el horno. **NO** instalar si el horno está dañado.

Ubicación del horno

1. El horno debe colocarse en una superficie plana, estable, a más de 91.6 cm (36 pulgadas) de altura de desde el suelo. Coloque la superficie frontal de la puerta a 7.6 cm (3 pulgadas) o más allá del borde superior del mostrador para evitar que se voltee por accidente el horno de microondas mientras lo esté usando.



Para su operación apropiada, el horno debe tener suficiente flujo de aire. **Deje 15 cm (6 pulgadas) de espacio en la parte superior del horno, 10 cm (4 pulgadas) en la parte posterior y 5 cm (2 pulgadas) en ambos lados. Si un lado del horno se coloca al ras de la pared, el otro lado o la parte superior no deben bloquearse. No quite los pies.**

- (a) **NO** bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse y dañarse.
- (b) **NO** coloque el horno cerca de una superficie caliente y húmeda, como una cocina de gas o eléctrica, fregadero o lavavajillas.
- (c) **NO** ponga en funcionamiento el horno cuando haya excesiva humedad ambiente.
2. Este horno está fabricado para uso domésticos solamente. No ha sido aprobado, o probado, para su uso en vehículos en movimiento, uso marítimo o comercial.

Instalación

1. **NO** bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse. Si el horno se recalienta, un dispositivo de seguridad térmica apagará el horno. El horno permanecerá sin funcionar hasta que se haya enfriado.
2. El aparato ha sido diseñado para su instalación en un armario de pared utilizando el kit de ajuste apropiado disponible de un distribuidor local de Panasonic, siga todas las instrucciones incluidas con el kit.

ADVERTENCIA: EL USO INCORRECTO DEL ENCHUFE A TIERRA PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Consulte con un electricista calificado o con el personal de mantenimiento si no comprende alguna de las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta del aparato. Si necesita utilizar un cable alargador, utilice sólo uno con tres hilos que cuente con un enchufe a tierra para tres puntas, polarizado, y un toma corriente con tres ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable alargador debe ser igual o mayor a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

Instrucciones para la conexión a tierra

Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra.

En caso de producirse un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato se encuentra equipado con un cable con conexión a tierra y un enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse en un toma corriente correctamente instalado y que tenga conexión a tierra.

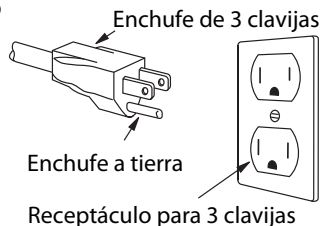
- **Conecte en un toma corriente para tres clavijas correctamente instalado y con conexión a tierra.**
- **NO** quite la clavija a tierra.
- **NO** use un adaptador.



Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra (continuación)

Alimentación

1. El microondas trae un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. No se recomienda el uso de conjuntos de cables largos ni de extensiones eléctricas.
3. Si utiliza un cable largo o cable alargador,
 - (1) la clasificación eléctrica marcada del juego del cable o del cable alargador debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato,
 - (2) el cable alargador debe ser un cable con descarga a tierra con tres hilos y
 - (3) el cable alargador debe estar dispuesto de manera tal que no se pliegue sobre la superficie del mostrador o de una mesa en donde un niño pueda tirarlo o tropezar involuntariamente.



Requisitos de cableado

1. Debe ponerse en funcionamiento el horno en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro aparato compartirá el circuito con el horno de microondas. Si así fuera, el fusible de circuito del ramal puede explotar o puede saltar el disyuntor.
2. El horno debe estar enchufado al menos a 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz CON CONEXIÓN A TIERRA. Cuando se encuentra un terminal estándar de dos puntas, es responsabilidad y obligación del consumidor reemplazarla por un toma de corriente con tres terminales, debidamente conectada a tierra.
3. El VOLTAJE utilizado debe ser el mismo que se especifica para este horno de microondas (120 V, 60 Hz). Usar un voltaje más alto es peligroso y puede provocar un incendio o daños al horno. Usar un voltaje más bajo causará una cocción lenta. Panasonic NO se responsabiliza por ningún daño resultante por utilizar el horno con un voltaje diferente al especificado.

INTERFERENCIA DE LA RADIO / TV / Y EQUIPOS INALÁMBRICOS

Este producto se ha probado y cumple con los límites establecidos para hornos de microondas, de conformidad con el Artículo 18 de las Regulaciones de la FCC. Este producto puede irradiar energía de radiofrecuencia, lo que podría causar interferencias con productos tales como radio, TV, monitores para bebés, teléfonos inalámbricos, Bluetooth, enrutadores inalámbricos, etc., que puede confirmarse al apagar y encender el mismo. Si está presente, se recomienda al usuario que intente corregirlo tomando una o más de las siguientes medidas:

- (1) Incremente la distancia que hay entre el horno de microondas y los otros productos que están recibiendo la interferencia.
- (2) De ser posible, utilice una antena receptora instalada correctamente y/o reoriente la antena receptora del otro producto que recibe la interferencia.
- (3) Enchufe el horno de microondas en un toma corriente diferente al del producto que esté recibiendo la interferencia.
- (4) Limpie la puerta y las superficies de los sellos del horno. (Vea los Cuidados y Limpieza para su Horno de Microondas).

Funcionamiento del motor del ventilador

Después de usar el horno, el ventilador puede seguir funcionando para enfriar los componentes eléctricos y en la pantalla se muestra "ENFRIANDO (COOLING)" y "🌀". Puede retirar los alimentos del horno mientras funciona el ventilador. Se recomienda mantener el horno enchufado hasta que el motor del ventilador deje de funcionar por completo.

Después de utilizar el modo **Horneado por convección (Convection Bake)** puede abrir la puerta del horno para acelerar el proceso de enfriamiento y acortar el tiempo de funcionamiento del ventilador.

Preparación de Alimentos

Siga estas Precauciones de seguridad cuando cocine en su horno.

IMPORTANTE

La cocción correcta depende de la potencia, configuración de tiempo y cantidad de alimentos. Si usa una porción más pequeña que la recomendada pero la cocina en el momento para la porción recomendada, puede producirse un incendio.

1) PREPARADO DE CONSERVAS CASERAS / ESTERILIZACIÓN / DESHIDRATAR ALIMENTOS / PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS

- **NO** use el horno para preparar conservas caseras. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada de preparado de conservas. Los alimentos pueden contaminarse y echarse a perder.
- **NO** use el horno de microondas para esterilizar objetos (mamaderas, etc.). Es difícil mantener el horno a la temperatura elevada necesaria para la esterilización.
- **NO** deshidrate carnes, hierbas, frutas o verduras en el horno. Las cantidades pequeñas de alimentos o alimentos con poco contenido de humedad pueden secarse, quemarse o prenderse fuego si se recalientan.
- **NO** prepare porciones demasiado pequeñas a alta potencia. Esto puede generar concentración de energía en un punto fijo, que puede generar arcos eléctricos y dañar su horno. Seleccione un ajuste de potencia de cocción menor al preparar porciones pequeñas.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz pueden prepararse en un recipiente para palomitas de maíz especial para microondas. También hay disponibles palomitas de maíz para microondas que se preparan en su propio paquete. Siga las indicaciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de cocción de su horno de microondas.

PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas preempacadas, puede seguir las instrucciones recomendadas en el paquete o usar la menú Palomitas (Popcorn) (consulte la página 40). De lo contrario, las palomitas de maíz tal vez no se cocinen correctamente o pueden causar un incendio. Siempre controle el horno cuando esté preparando palomitas de maíz. Deje enfriar la bolsa de palomitas de maíz antes de abrirla, y siempre abra la bolsa lejos de su rostro y cuerpo para evitar quemarse con el vapor.



3) FRITURAS CON GRASA

- **NO** fría con grasa en su horno de microondas. Los aceites de cocina pueden explotar en llamas y causar daños al horno y pueden provocar quemaduras. Es posible que los utensilios para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente y se pueden romper o derretir.

4) ALIMENTOS CON PIEL NO POROSA

- **NO COCINAR/RECALENTAR HUEVOS ENTEROS, CON O SIN CÁSCARA.**

La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacerlos explotar y posiblemente dañe el horno o cause lesiones.

Recalentar huevos duros EN RODAJAS y cocinar huevos REVUELTOS es seguro.



- **Las papas, manzanas, la calabaza entera y las salchichas** son algunos ejemplos de alimentos con piel no porosa. Estos tipos de alimentos pueden perforarse antes de la cocción en microondas para evitar que exploten

PRECAUCIÓN: Cocinar papas viejas o secas puede causar incendios.



5) BANDEJA DE VIDRIO / RECIPIENTES DE COCCIÓN / PAPEL DE ALUMINIO

- Los utensilios para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensilios de cocina, para evitar quemaduras.
- La Bandeja de vidrio se calentará durante la cocción. Debe dejarse enfriar antes de manipularla, o antes de colocar productos de papel, como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas en el horno para su cocción en microondas.
- Al usar papel aluminio en el horno, permita por lo menos de 2,5 cm (1 pulgada) de espacio entre el papel aluminio y las paredes del horno o la puerta interior.
- Los platos con borde metálico no se deberán usar, ya que puede producirse un arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL/PAÑOS

- **NO** use toallas de papel o paños que contengan fibra sintética tejida en ellos. La fibra sintética puede prender fuego la toalla. Use toallas de papel bajo supervisión.

7) PLATOS PARA DORAR/BOLSAS DE COCCIÓN EN HORNO

- Los platos para dorar o parrillas están diseñadas para cocción en microondas únicamente. Siempre siga las instrucciones del fabricante. **NO** precaliente un plato para dorar más de seis minutos.
- Si se usa bolsa de cocción en horno para la cocción en microondas, prepare según las indicaciones del paquete. **NO** use una tira de alambre para cerrar la bolsa. En cambio, use tiras de plástico, cuerda de algodón, o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa.



8) TERMÓMETROS

- **NO** use un termómetro de carnes convencional en su horno. Puede producirse un arco eléctrico. Hay disponibles termómetros seguros para microondas, para carnes y dulces.



9) ALIMENTOS Y FÓRMULA PARA BEBÉS

- **NO** caliente alimentos o fórmula para bebés en el horno de microondas. El frasco de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios mientras que el interior puede estar tan caliente que le queme la boca y esófago al bebé.



10) RECALENTAR PRODUCTOS DE PASTERERÍA

- Cuando recaliente productos de pastelería, verifique las temperaturas de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen relleno, que se calienta más rápido y puede ser extremadamente caliente, mientras que la superficie sigue tibia al tacto (por ejemplo, donas con jalea).

11) PAUTAS GENERALES DE USO DEL HORNO

- **NO** use el horno para ningún fin excepto para preparar alimentos. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. **NO** use este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
- Antes de usar, verifique que los utensilios/recipientes sean adecuados para usar en hornos microondas.
- **NO** intente usar este horno de microondas para secar periódicos, ropa u otros materiales. Pueden incendiarse.
- Cuando no se usa el horno, **NO** almacene ningún objeto que no sean accesorios del horno dentro del horno en caso de que se encienda accidentalmente.
- El aparato no debe ser operado por Microondas o Combo **SIN ALIMENTOS EN EL HORNO**. Hacerlo funcionar de esta manera podría dañar el aparato.
- Si se produce humo o un incendio en el horno, presione el **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** y deje la puerta cerrada para extinguir las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague el fusible.
- Se debe tener extrema precaución cuando traslade líquidos calientes.
- Al manipular recipientes de cocina, tenga cuidado de no dejar que el contenido se derrame.
- Evite el vapor caliente, podrían provocar quemaduras graves y escaldaduras.

- Para evitar lesiones, no permita que nadie se incline, cuelgue, siente o coloque objetos pesados en la puerta abierta del aparato.

Se pueden producir lesiones graves.

- No utilice un limpiador a vapor para limpiar este aparato. El vapor del aparato de limpieza podría penetrar componentes vivos y dañar permanentemente el horno o causar lesiones.
- El uso de accesorios no recomendados por Panasonic puede causar lesiones.

12) FUNCIONAMIENTO DEL CALENTADOR

- Las superficies exteriores del horno, incluidas las salidas de aire en el gabinete y la puerta del horno, se calentarán durante las funciones de Freír con aire, Convección, Combo o Asar. Para evitar quemaduras, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al insertar o retirar alimentos y accesorios.
- El horno tiene calentadores situados en la parte superior del horno. Durante y después de usar las funciones Freír con aire, Convección, Combo o Asar, todas las superficies internas del horno estarán muy calientes. Para evitar quemaduras, se debe tener cuidado para evitar tocar las superficies internas del horno.
- **PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS**, tenga cuidado al tocar las partes accesibles cuando el horno funciona en modo Convección, Combo o Asar, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho.

13) ANTES DE USAR SU HORNO

- Antes de usar el horno por primera vez, limpie el exceso de aceite en la cavidad del horno y opere el horno sin alimentos y accesorios en Convección a 220 °C (425 °F), durante 10 minutos. Esto permitirá quemar el aceite que se **usa para la protección contra la oxidación. Esta es la única vez que el horno se usa vacío.** (Con la excepción del precalentamiento en Convección).

Tabla de utensilios de cocina

	Microondas	Asar	Convección	Freír con aire	Combo	
					Combo 1 (Asar + Microondas)	Combo 2 (Convección + Microondas)
Papel aluminio	no	sí	sí	no	no	no
Plato de cerámica	sí	sí	sí	no	sí	sí
Plato para dorar	sí	no	no	no	no	no
Bolsas de papel marrón	no	no	no	no	no	no
Vajilla Apto para horno/horno de microondas	sí	sí	sí	no	sí	sí
No apto para horno/horno de microondas	no	no	no	no	no	no
Desechable Contenedores de cartón	sí*	sí*	sí*	no	sí*	sí*
Cristalería Cristalería para horno y cerámicos	sí	sí	sí	no	sí	sí
No resistente al calor	no	no	no	no	no	no
Batería de cocina de metal	no	sí	sí	no	no	no
Plastinudos de metal	no	sí	sí	no	no	no
Bolsa de cocción en horno	sí	sí*	sí*	no	sí	sí
Servilletas y toallitas de papel	sí	no	no	no	no	no
Rejilla de plástico para descongelación	sí	no	no	no	no	no
Platos de plástico Apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
No apto para microondas	no	no	no	no	no	no
Envoltorio de plástico apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
Popote, mimbre, madera	sí	no	no	no	no	no
Termómetros Apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
Convencional	no	sí	sí	no	no	no
Papel encerado	sí	sí	no	no	sí	no
Utensilios de silicona para horno	sí*	sí*	sí*	no	sí*	sí*

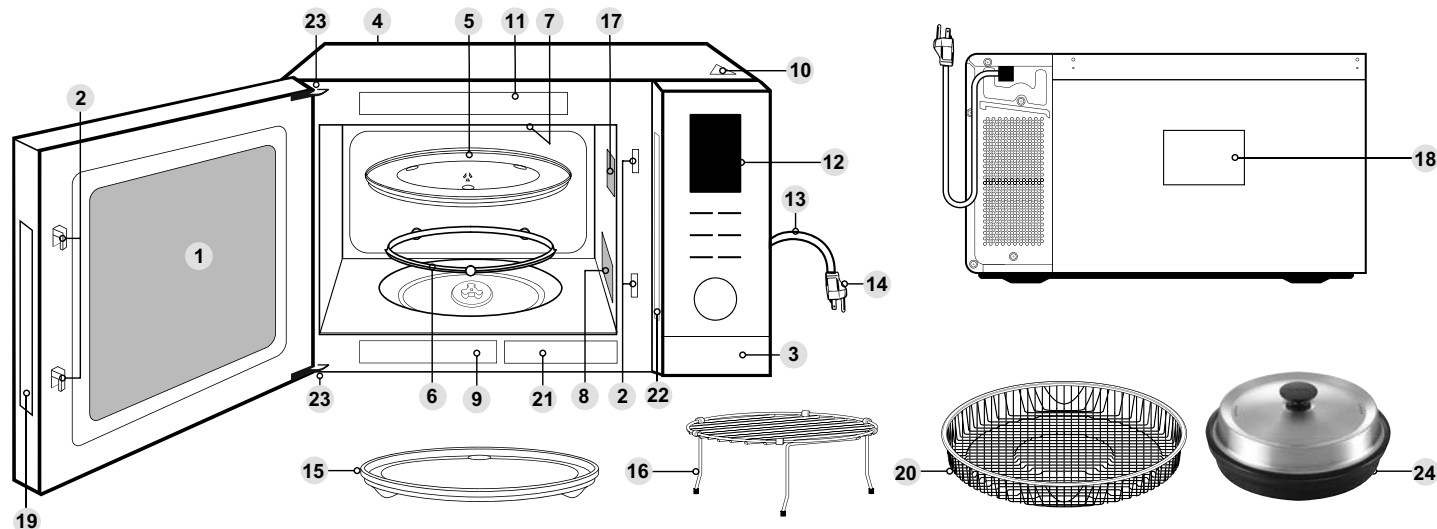
* Revisar las recomendaciones de los fabricantes; debe soportar el calor o cumplir con las instrucciones de la receta.

PRUEBA DEL RECIPIENTE

PARA EVALUAR SI UN RECIPIENTE ES SEGURO PARA SU USO EN HORNO DE MICROONDAS: Llene una taza segura para microondas con agua fría y colóquela en el horno de microondas junto con el recipiente vacío a evaluar; **caliente un (1) minuto a 1000 W (ALTA)**. Si el recipiente es seguro para uso en horno de microondas (transparente a energía de microondas), el recipiente vacío deberá permanecer frío y el agua deberá estar caliente. Si el recipiente está caliente, absorbió algo de la energía del microondas, y NO se debe usar. Esta prueba no se puede usar para recipientes de plástico.



Ubicación de Los Controles



① Ventana del horno

② Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta

③ Botón de liberación de la puerta

Empujar para abrir la puerta. Al abrir la puerta durante la cocción, se detendrá el proceso de cocción sin cancelar el programa. La cocción se retoma tan pronto como la puerta se cierra y se presiona Encender. Es bastante seguro abrir la puerta en cualquier momento durante un programa de cocción y no hay riesgo de exposición a las microondas.

④ Ventilaciones de aire externas del horno

⑤ Bandeja de vidrio

- NO** opere el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de vidrio colocados.
- Utilice únicamente la bandeja de vidrio específicamente diseñada para este horno. No la sustituya por ninguna otra bandeja de vidrio.
- Si la bandeja de vidrio está caliente, deje que se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.
- NO** cocine directamente sobre la bandeja de vidrio. Siempre coloque la comida en un plato apto para microondas o en una rejilla de un plato apto para microondas.
- Si el alimento o el utensilio de la bandeja de vidrio tocan las paredes del horno y hacen que la bandeja se deje de mover, la bandeja rotará automáticamente en la dirección opuesta. Esto es normal.
- La bandeja de vidrio puede rotar en cualquier dirección.
- Siempre coloque el contenedor en el centro de la bandeja de vidrio al cocinar.

⑥ Anillo de rodillo

- El anillo de rodillo debe ser limpiado regularmente para evitar ruidos excesivos.
- El anillo de rodillo y la bandeja de vidrio deben ser usados al mismo tiempo.

⑦ Calentador por convección y asado

⑧ Cubierta de la guía de ondas (no quitar)

⑨ Etiqueta de Menú

⑩ Símbolo de precaución (superficies calientes)

⑪ Etiqueta de Advertencia

⑫ Panel de Control

⑬ Cable de suministro de energía

⑭ Enchufe de suministro de energía

⑮ Bandeja esmaltada

- La bandeja esmaltada es para cocinar en Freír con aire, Asar, Convección y Combo. No use bandeja esmaltada en modo Microondas solo.

- La bandeja esmaltada siempre debe estar colocada sobre la bandeja de vidrio (salvo que se indique).

- Sacarla con guantes aislantes térmicos luego de usarla. Para evitar quemarse, no tocarla con las manos.

⑯ Rejilla de metal (con espaciadores)

- Una rejilla de metal viene incluida con el horno a fin de facilitar que se doren las comidas pequeñas.
- La rejilla de metal debe limpiarse regularmente.
- Al usar la rejilla de metal en los modos de cocción manuales Freír con aire, Asar, Convección y Combo, tenga cuidado de elegir contenedores resistentes al calor; los hechos de plástico o papel pueden quemarse o derretirse al ser expuestos al calor radiante del Asado.
- Al usar el modo Combo, nunca usar ningún contenedor de aluminio o metal directamente sobre la rejilla de metal. Siempre insertar un plato o placa de vidrio entre la rejilla de metal y el contenedor de aluminio. Esto evitará chispazos que pueden dañar el horno.
- No use la rejilla de metal al cocinar en el modo MICROONDAS solamente.
- Espaciadores: No extraerlos al cocinar.

⑰ Luz del horno:

Se prenderá durante la cocción y también al abrirse la puerta.

⑱ Etiqueta de Advertencia

⑲ Etiqueta DHHS

⑳ Cesto para freír con aire

El cesto para freír con aire es para la función de freír con aire. El cesto para freír con aire siempre debe colocarse sobre la rejilla de metal sobre una bandeja esmaltada y sobre la bandeja de vidrio (salvo que se indique).

㉑ Etiqueta de Advertencia

㉒ Placa de identificación

㉓ Bisagras de la puerta

Para evitar lesiones cuando abre o cierra la puerta, mantenga los dedos alejados de las bisagras de la puerta.

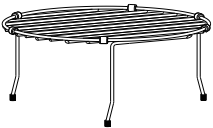
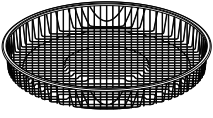
㉔ Magic Pot (consulte las páginas 12-14 para ver los usos apropiados)

Notas:

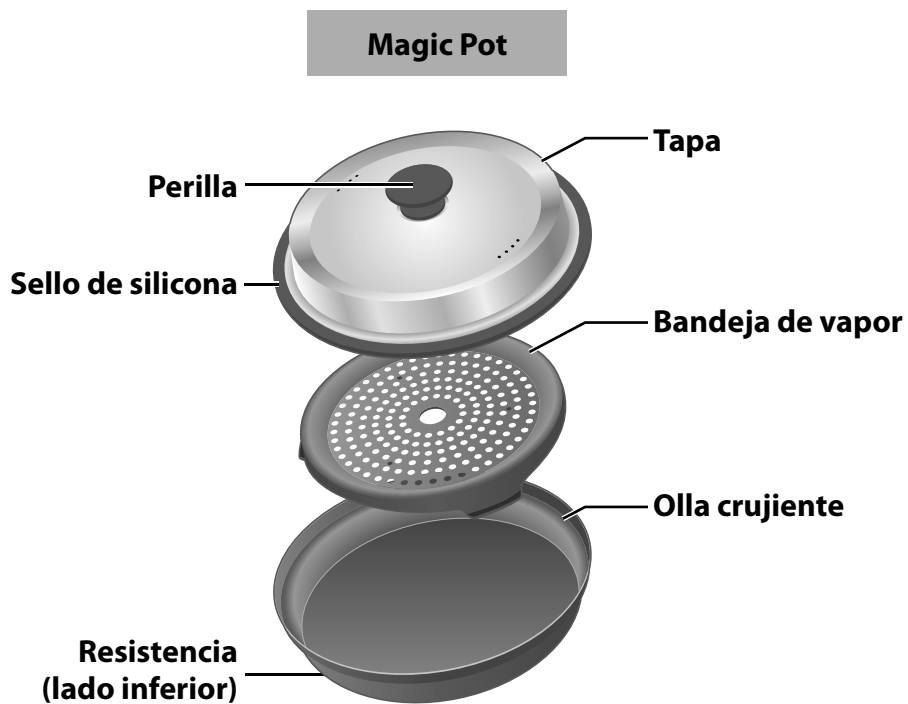
- La ilustración anterior es a los fines de referencia solamente.
- La bandeja de vidrio, la magic pot, la rejilla de metal, la bandeja esmaltada y el cesto para freír con aire son los únicos accesorios incluidos con este horno. Todos los demás utensilios de cocina mencionados en este manual deben ser comprados por separado.
- Puede pegar la etiqueta que se proporciona con este manual en la puerta o la parte superior del horno.

Accesorios del horno

En la tabla siguiente, se demuestra el uso correcto de los accesorios del horno.

		Bandeja de vidrio	Bandeja Esmaltada	Rejilla de metal	Cesto para freír con aire	Magic Pot
Modo						
Microondas		SÍ	NO	NO	NO	SÍ
Asar		SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ*
Freír con aire		SÍ	SÍ	SÍ	SÍ	NO
Convección		SÍ	SÍ	SÍ	NO	NO
Combo	Combo 1 (Asar + Microondas)	SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ*
	Combo 2 (Convección + Microondas)	SÍ	SÍ	SÍ	NO	SÍ*

*Solo la olla crujiente



La ilustración es solo para fines de referencia.

Magic Pot



Instrucciones importantes de seguridad

Precaución:

- La Magic Pot está especialmente diseñada para este horno. El uso en otros hornos de microondas puede causar chispas, derretimiento u otros problemas.
- La tapa estará caliente después de cocinar. Para evitar lesiones, use guantes de cocina al manipular la tapa o cualquier parte de la Magic Pot.
- Para evitar lesiones, no abra la tapa mientras su cara esté cerca de la Magic Pot.

Notas:

- Siempre use la olla crujiente en la bandeja de vidrio. No la utilice con la rejilla en modo microondas o modos combinados en los que se usen microondas.
- Para el modo de parrilla crujiente, no precaliente la olla crujiente durante más de 3 minutos.
- Siempre coloque la olla crujiente en el centro de la bandeja de vidrio y asegúrese de que no toque la pared de la cavidad del horno. De lo contrario, podrían producirse chispas que dañarían la cavidad.
- No coloque ningún material sensible al calor en la olla crujiente caliente cuando use la combinación de asar y microondas. Solo el modo microondas (se recomienda alta potencia) se puede usar para precalentar la olla crujiente.
- El sello de silicona negro se puede quitar para limpiarlo. Siempre vuelva a colocarlo antes de usar la olla para evitar las chispas.

Instrucciones para el usuario:

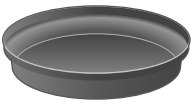
- Aunque la tapa y la olla crujiente son de metal, si se colocan en el centro de la bandeja de vidrio, se pueden usar con seguridad. Colocarlas en el centro tiene la finalidad de mantener las buenas condiciones de cocción, incluida la absorción de energía del microondas y la radiación del calentador. No utilice la Magic Pot en ningún otro horno microondas, y no la utilice en hornos convencionales.
- Para usar la Magic Pot, la olla crujiente, la bandeja de vapor y la tapa se usan juntas (consulte la siguiente página para ver el uso correcto).
- La bandeja de vapor se coloca dentro de la olla crujiente con la tapa en la parte superior. Los alimentos se colocan en la bandeja de vapor.
- Siempre agregue 5 fl.oz (o lo indicado en las recetas) de agua del grifo en la base de la olla crujiente antes de usar el menú de vapor.
- La Magic Pot debe usarse solo en modo microondas. Cuando la olla crujiente se utiliza sola como parrilla crujiente, se puede usar en modo asar o combinación.
- La olla crujiente y la tapa se pueden usar juntas (sin la bandeja de vapor) para las funciones de sellar o cocinar a fuego lento (consulte la página siguiente para conocer el uso adecuado).
- Para evitar que se derrita a altas temperaturas, no utilice la bandeja de vapor ni la tapa en los modos de asar o combinación.
- Asegúrese de retirar todo el embalaje de los alimentos antes de cocinarlos.

Cuidado de la Magic Pot:

- Nunca corte pizza, quiche ni ningún otro alimento directamente en la olla crujiente, ya que esto dañará la superficie antiadherente.
- Después de su uso, lave la Magic Pot con agua caliente y jabón y enjuáguela con agua caliente. No utilice sustancias limpiadoras abrasivas ni estropajos, ya que esto dañará la superficie de la olla crujiente.

Accesorios del horno (continuación)

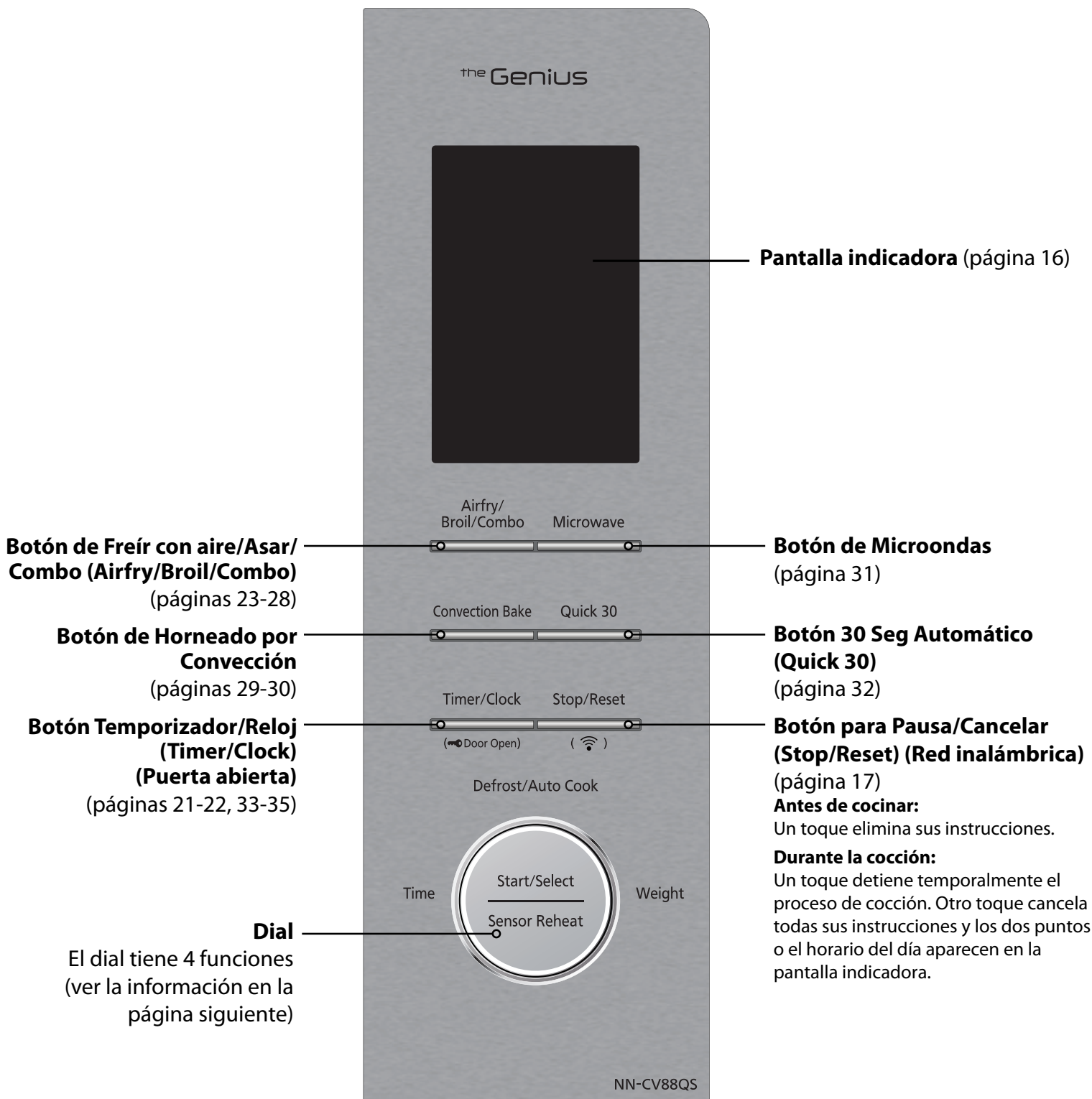
Cómo usar la Magic Pot

Función	Accesorio a utilizar	Concepto	Instrucciones
Sellar	Olla crujiente y tapa 	La olla crujiente se usa junto con la tapa. Alimentos como filetes de pescado, trozos de pollo o medallones de hamburguesa, se colocan directamente sobre la olla crujiente. El alimento se cocina con el calor de la base de la sartén. La parte inferior de la comida estará de color marrón y crujiente.	Coloque la comida directamente sobre la olla crujiente, cubra con la tapa y colóquela en la bandeja de vidrio. Si es necesario, voltee o reorganice la comida durante la cocción. Consulte la tabla de cocción en el recetario. *Para algunas recetas, precalentar la olla crujiente antes de cocinar puede ofrecer un resultado más crujiente. Siga las instrucciones del recetario.
Cocinar a fuego lento	Olla crujiente y tapa 	La olla crujiente se usa junto con la tapa. Esta función es adecuada para cocer risotto, pastel de mariscos, sopas, o guisos de carne o verduras a fuego lento. El alimento se cocina con el calor de la base de la sartén.	Coloque la comida directamente en la olla crujiente, cubra con la tapa y colóquela en la bandeja de vidrio. No es necesario precalentar. Si es necesario, revuelva durante la cocción. Consulte las recetas en los recetarios.
Vapor	Magic Pot (olla crujiente, bandeja de vapor y tapa) 	La Magic Pot es adecuada para cocinar verduras, papas, filetes de pescado, pescado entero y pechugas de pollo al vapor. Las microondas son absorbidas por la base de la olla crujiente que calienta el agua en su interior. Esto crea vapor que cocina la comida.	Vierta 5 fl.oz (o lo indicado en la receta) de agua del grifo en la olla crujiente y coloque la bandeja de vapor dentro. Coloque los alimentos directamente en la bandeja de vapor. Cubra con la tapa y coloque la olla directamente sobre la bandeja de vidrio. Consulte la tabla de cocción en el recetario.
Cocción crujiente	Olla crujiente 	Algunos alimentos cocinados por microondas pueden quedar blandos y remojados. El accesorio de olla crujiente dorará y dejará crujiente pizzas, quiches, pays y productos empanizados igual que un horno convencional. La olla crujiente funciona de tres maneras: la olla crujiente se calienta al absorber las microondas, la comida se calienta directamente por microondas y la comida se calienta por el calentador para asar. La base de la olla crujiente absorbe las microondas y las convierte en calor. Después el calor se conduce a través de la olla crujiente hasta la comida. El efecto de calentamiento se maximiza por la superficie antiadherente.	Para obtener mejores resultados, precaliente la olla crujiente antes de cocinar. Colóquela directamente sobre la bandeja de vidrio y precaliente en microondas a alta potencia durante 3 minutos. Para fomentar el dorado de la comida, unte aceite en la sartén antes de precalentar la olla para alimentos como salchichas y productos empanizados. Retire la olla crujiente del horno y coloque los alimentos en la olla crujiente. Use guantes de horno ya que la olla crujiente estará muy caliente. Para obtener mejores resultados, es importante que los alimentos se coloquen en la olla crujiente inmediatamente después del precalentamiento. El desempeño puede no ser el ideal si la colocación de los alimentos se demora. Consulte la tabla de cocción en el recetario.

Precaución:

Cuando retire los alimentos del horno de microondas, asegúrese de usar guantes para horno. La comida estará muy caliente.

Panel de control



Sonido de pitido:

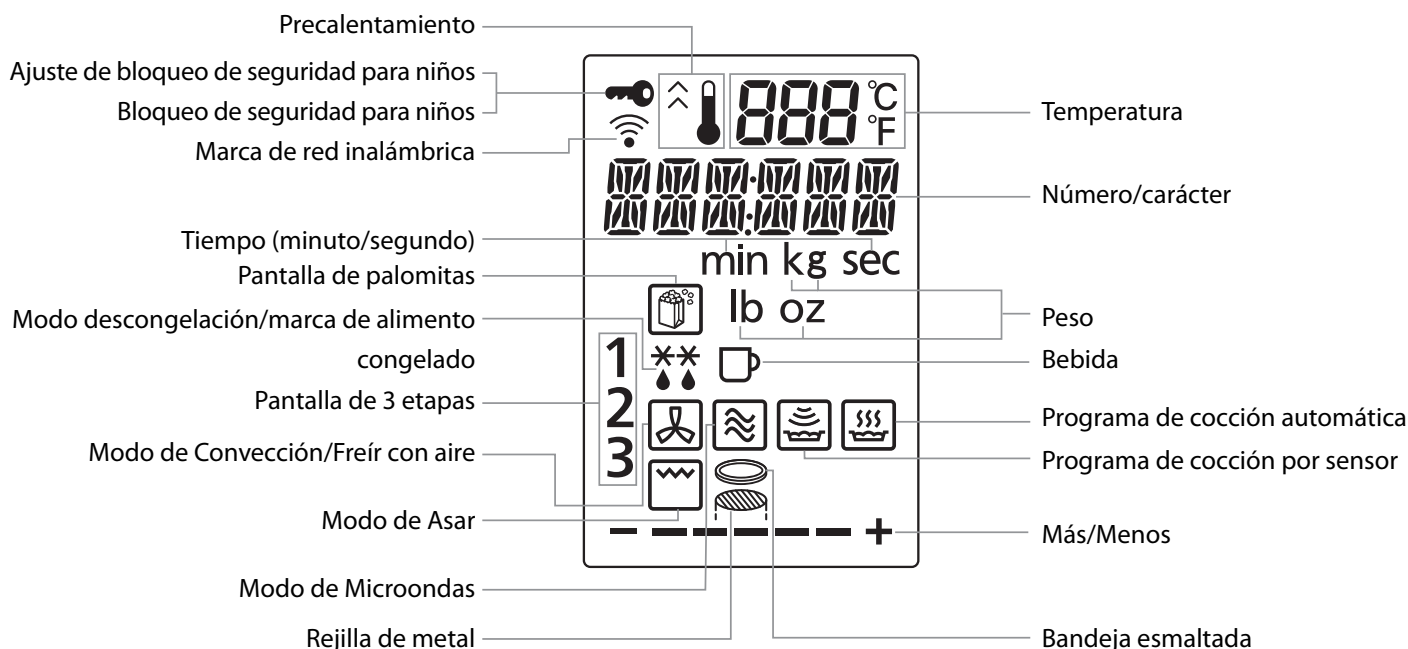
Cuando se presiona un botón correctamente, se oír un pitido. Si se presiona el botón y no se oye ningún pitido, la unidad no aceptó o no pudo aceptar la instrucción. El horno emitirá un pitido dos veces entre fases programadas. Emitirá un pitido tres veces luego del precalentamiento. Al final de cualquier programa completado, el horno emitirá un pitido 5 veces.

Nota:

Si se configura una operación (excepto "Una pulsación de recalentamiento") y no se presiona **Encender (Start)**, luego de 6 minutos, el horno cancelará la operación automáticamente. Esta pantalla volverá al reloj o al modo de los dos puntos.

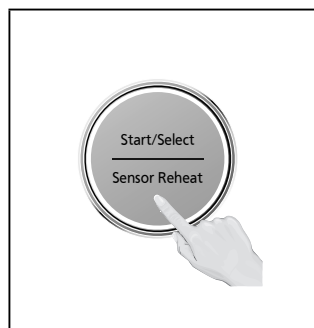
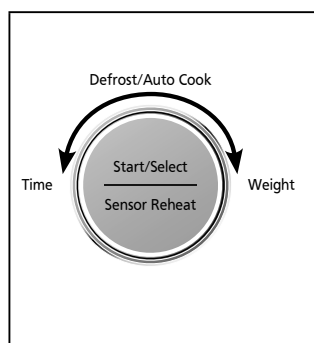
Pantalla indicadora

Para ayudarlo a operar el horno de modo conveniente, aparecerá este estado en la pantalla indicadora.



Nota: Cuando el tiempo de cocción sea mayor de 60 minutos, aparecerá en horas y minutos.

Función de dial



❶ Tiempo (tiempo de cocción)

Luego de seleccionar el modo de cocción manual, ingresar el tiempo girando el dial. Usar el dial para la función Agregar tiempo (página 36).

❷ Descongelación/Cocción automática (Descongelación, Automático/Cocción por sensor, Lipia con vapor)

- Cuando aparezca el modo de reloj, girar el dial para seleccionar los programas automáticos y el peso (páginas 39-47).
- Lipia con vapor: Este programa es para limpiar la cavidad y quitar cualquier olor a comida del horno de microondas (página 48).

❸ Encender/Seleccionar (Confirmación)

Presionar el dial para comenzar a operar el horno o confirmar el ajuste. Si durante la cocción, se abre la puerta o se presiona Pausa/Cancelar una vez, Encender debe ser presionado nuevamente para continuar cocinando.

❹ Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)

Cuando aparezca el modo Reloj, presione el dial para un rápido comienzo de recalentamiento de la comida fría (página 38).

Configuración de la aplicación Panasonic Kitchen+ en su horno microondas

Instale la versión más reciente de la aplicación Panasonic Kitchen+ en su dispositivo inteligente e inicie sesión con su cuenta. Cuando este producto se enciende por primera vez, el módulo de red inalámbrica ingresará automáticamente al modo de configuración de red. El  en la pantalla comenzará a parpadear. Ahora puede abrir la aplicación móvil y seguir las instrucciones para configurar la red.

Alternativamente, puede ingresar a la función de red inalámbrica presionando el botón  durante unos segundos.

Modo 1*: Iniciar la configuración de la red.

Modo 2: Desconectar la red inalámbrica.

Modo 3*: Restablecer la red inalámbrica. Inicie la configuración de la red cuando la red no se haya conectado correctamente después de conectar el horno.

* Si no conecta la red inalámbrica desde la aplicación,  dejará de parpadear después de una hora.

Después de ingresar al modo de función de red inalámbrica, utilice el dial para seleccionar del Modo 1 al Modo 3. Después de hacer la selección, presione el botón Encender (Start) para ejecutar la función correspondiente.

Asegúrese de que la red inalámbrica esté encendida.

Agregue su horno microondas a la aplicación Panasonic Kitchen+.

Seleccione la red inalámbrica y siga las instrucciones que aparecen en pantalla para configurar su horno microondas.

Cuando  en la pantalla LED deja de parpadear y es fijo, la configuración se ha completado.

Apagado de la función de red inalámbrica

1. Mientras está en modo de espera, mantenga presionado el botón  durante 2 segundos. La pantalla mostrará "1.SETUP CONNECT (CONFIGURAR CONEXIÓN)".
2. Gire la perilla una posición a la derecha. La pantalla mostrará "2.DISCONNECT WIRELESS NETWORK (DESCONECTAR RED INALÁMBRICA)".
3. Presione el botón Encender/Seleccionar (Start/Select) para desactivar la función de red inalámbrica. La pantalla mostrará "SUCCESS (EXITO)".
4. Presione el botón  para salir de la configuración.

Cómo restablecer la función de red inalámbrica

1. Mientras está en modo de espera, mantenga presionado el botón  durante 2 segundos. La pantalla mostrará "1.SETUP CONNECT (CONFIGURAR CONEXIÓN)".
2. Gire la perilla dos posiciones a la derecha. La pantalla mostrará "3.RESET WIRELESS NETWORK (RESTABLECER RED INALÁMBRICA)".
3. Presione el botón Encender/Seleccionar (Start/Select) para restablecer la función de red inalámbrica. La pantalla mostrará "SUCCESS (EXITO)".
4. Presione el botón  para salir de la configuración.

Acerca del software de código abierto

Este producto incorpora el siguiente software:

- (1) Software desarrollado independientemente por o para Panasonic Corporation,
- (2) Software propiedad de terceros y otorgado en licencia a Panasonic Corporation,
- (3) Software de código abierto.

El software clasificado como (3) se distribuye con la expectativa de que será útil, pero SIN **NINGUNA GARANTÍA**, lo que también excluye cualquier garantía implícita de **COMERCIABILIDAD** o **IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO**.

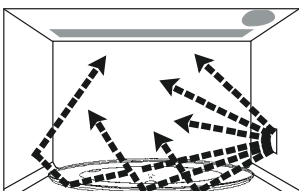
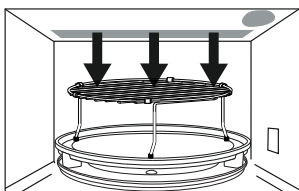
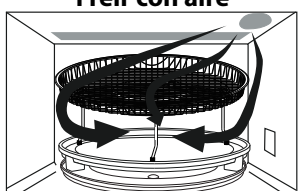
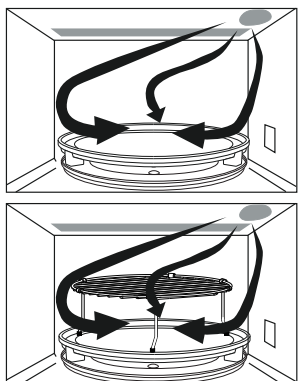
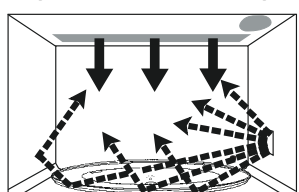
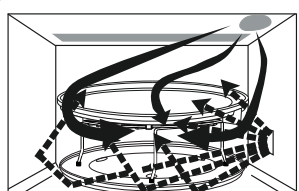
URL: shop.panasonic.com/kitchen-license

O Escanee este código:

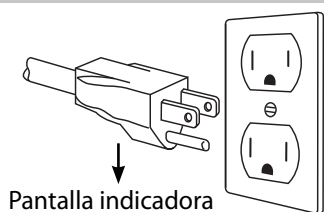


Modos de Cocción

En los diagramas siguientes, aparecen ejemplos de los accesorios. Puede variar según la receta/plato usados.

Modos de cocción	Usos	Accesorios recomendados	Contenedores
Microondas 	■ Descongelación ■ Recalentamiento ■ Derretimiento: mantequilla, chocolate, queso. ■ Cocción: pescado, vegetales, frutas, huevos, arroz y avena. ■ Cocción lenta: sopa, guisados, doble hervor ■ Preparaciones: frutas guisadas, mermeladas, salsas, postres, masas, caramelos, carnes, pescados. ■ Mantener caliente la comida cocinada. Sin Precalentamiento	-	Usar sus propios platos, placas o boles para microondas. No metálicos.
Asar 	■ Asado de pollo o mariscos. ■ Tostado. ■ Coloración de platos gratinados, pastel de carne o pasteles de merengue. Sin Precalentamiento	Rejilla de metal o bandeja esmaltada	Usar platos, placas o boles termorresistentes.
Freír con aire 	■ Horneado de papas fritas. ■ Horneado de bife, costillas de cerdo y hamburguesas. ■ Horneado de panes congelados. Sin Precalentamiento	Cesto para freír con aire + rejilla de metal + bandeja esmaltada	Colocar la comida directamente en el cesto para freír con aire.
Convección 	■ Horneado de masas con tiempos cortos de cocción: hojaldre, masas, galletas, choux, masas de breve cocción, rolls. ■ Rostizado especial: bife, trozo grande de cordero, pollo entero. ■ Horneado de pizzas y tartas. Se recomienda precalentar	Bandeja esmaltada o rejilla de metal	Puede usarse una lata de metal termorresistente sobre la bandeja esmaltada. No colocar los platos directamente sobre la bandeja de vidrio.
Combo 1 (Asar + Microondas) 	■ Cocción en cacerola: guisado de papas, guisado de mariscos, guisado de bife. Sin Precalentamiento	-	Cacerolas aptas para microondas sin tapas, directamente sobre la bandeja de vidrio. No metálicas.
Combo 2 (Convección + Microondas) 	■ Horneado de alimentos congelados: Nuggets de pollo congelados, pizza congelada, alitas de pollo congeladas. Sin precalentamiento	Bandeja esmaltada sobre rejilla de metal	Colocar los alimentos congelados directamente sobre la bandeja esmaltada sobre la rejilla de metal. No metálicas.

Uso del Microondas por Primera Vez



Enchufe a un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.

"BIENVENIDO A PANASONIC" desciende hasta la pantalla indicadora.

Características de las funciones

Esta función única de su horno de microondas Panasonic le permite establecer las funciones iniciales de no cocción de su horno.

Este horno de microondas tiene las siguientes funciones:

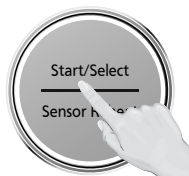
- **OPCIÓN DE UNIDADES DE PESO/TEMPERATURA**
- **OPCIÓN DE IDIOMA**
- **OPCIÓN DE PITIDO**

Enchufe a un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.

NOTAS:

1. Estas opciones pueden seleccionarse solo cuando el horno está enchufado.
2. Presione **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**, volverá al modo inicial (" : ").
3. Luego de ajustarlo, volverá al ajuste de Opción de unidades de peso/temperatura si se presiona **Encender** nuevamente, presione **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

OPCIÓN DE UNIDADES DE PESO/TEMPERATURA: El horno tiene una opción de Unidades métricas o Unidades anglosajonas.



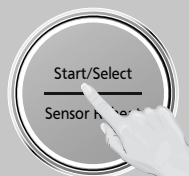
Presione una vez **Encender (Dial)**. "LB-F/KG-C" desciende hasta la pantalla indicadora.



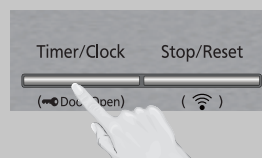
Seleccione "LB-F" o "KG-C" presionando **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**. La unidad de peso predeterminada es LB-F.

3 Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

OPCIÓN DE IDIOMA: El horno tiene la opción de pantalla en inglés, francés o español.



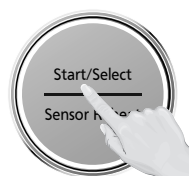
Presione dos veces **Encender (Dial)**. "IDIOMA" desciende hasta la pantalla indicadora. El idioma predeterminado es el inglés.



Presione "Temporizador/Reloj (Timer/Clock)"	Idioma de pantalla
1 vez	Francés
2 veces	Español
3 veces	Inglés

3 Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

OPCIÓN DE PITIDO: El horno tiene ambos modos de Pitido encendido y Pitido apagado.



Presione **Encender (Dial)** 3 veces. "BEEP ENCENDIDO/APAGADO" desciende hasta la pantalla indicadora.

El modo predeterminado es Pitido **ENCENDIDO**.



Presione una vez **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**. El modo cambia a Pitido **APAGADO**.

3 Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

Modo de demostración

1 Cuando "**MODO DE DEMOSTRACION**" o "**D**" aparezcan en la pantalla indicadora, significa que el horno está en modo de demostración, el microondas no emite. Este modo está diseñado para su exhibición en tiendas minoristas. En este modo, el horno puede ser probado sin potencia de cocción.

NOTAS:

1. Para ajustar el Modo de demostración, repetir los pasos 1-3.
2. El modo predeterminado es el Modo de demostración apagado.

2

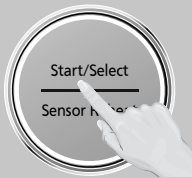
Para cancelar:

Presione **Microwave** (Microondas) una vez, **Encender** 4 veces y **Pausa/Cancelar** (Stop/Reset) 4 veces.

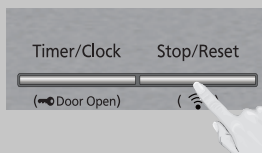
Paso 1.



Paso 2.



Paso 3.



Acción de menú ENCENDIDO/APAGADO

Esta función lo ayuda a programar su horno propulsando el siguiente paso por tomar. Cuando se familiarice con su horno, puede apagarse el indicador. Esta función puede ser seleccionada cuando aparecen los dos puntos o el reloj en la pantalla indicadora.

Para ENCENDIDO/APAGADO:



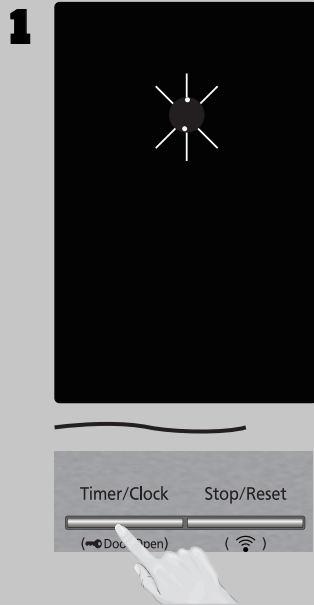
Presione **Temporizador/Reloj** (Timer/Clock) 4 veces para la Acción de Menú ENCENDIDO/APAGADO.

El ajuste predeterminado es **Acción de menú ENCENDIDA**.

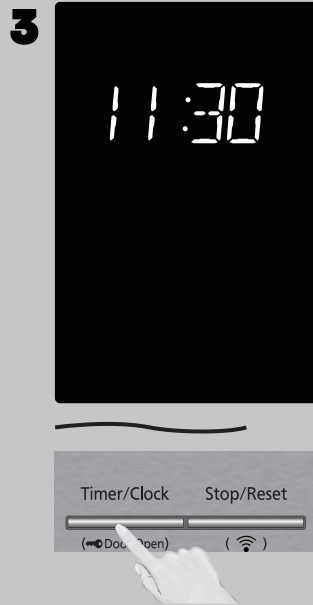
NOTAS:

Esta función solo puede ser operada cuando se activa la indicación de palabras.

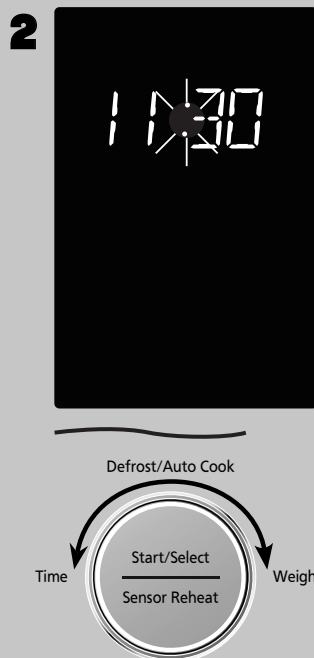
Ajustar el Reloj



Con el horno SIN cocinar, presione dos veces **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**. Parpadearán los dos puntos.



Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** para finalizar la configuración. El signo de dos puntos (:) dejará de parpadear.

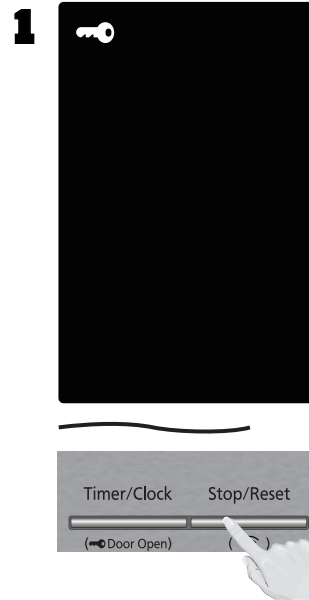


Ajuste el tiempo del día girando el dial. La hora aparece en la pantalla indicadora. Los dos puntos siguen parpadearando.

NOTAS:

1. Para reiniciar el reloj repita los pasos.
2. El reloj conservará la hora del día mientras el horno siga enchufado y con suministro de electricidad.
3. La hora se muestra en formato de 12 horas.
4. El horno no funcionará mientras siga parpadearando el signo de dos puntos (:).

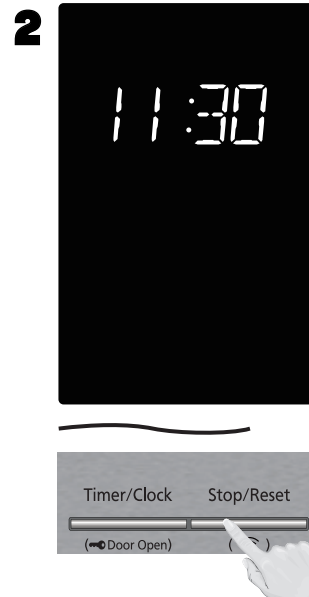
Configuración del Bloqueo de Seguridad para niños



Cuando aparezcan los dos puntos o la hora del día en pantalla, presionar tres veces **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**, aparecerá en pantalla "🔑".

NOTAS:

1. Esta función evita que el horno funcione electrónicamente hasta que se cancela. No asegura la puerta.
2. Para ajustar o cancelar el Bloqueo de seguridad para niños, debe presionarse 3 veces dentro de 10 segundos el botón **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**.
3. Se puede configurar la función de "Bloqueo de seguridad para niños" cuando la visualización muestra dos puntos o tiempo del día.



Presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces. La pantalla volverá a los dos puntos o a la hora del día y se cancelará el Bloqueo de seguridad para niños.

Configuración del bloqueo de la puerta de seguridad para niños

Su microondas está equipado con una función electrónica de seguridad para niños. Para ser más precisos, esto es una función de bloqueo de la puerta, que permite “bloquear” la puerta del horno para que los niños o cualquier persona no familiarizada con esta no pueda accionarla de forma accidental. En comparación con el bloqueo de seguridad para niños, el bloqueo de la puerta no bloquea el acceso a la función de microondas, sino que simplemente evita que se queme cuando abre la puerta de forma accidental. Exactamente, el bloqueo electrónico para niños de la puerta se activa o desactiva mediante unos botones específicos del panel de control.

Cuando está enchufado, el bloqueo de la puerta se activa de forma automática apenas se inicia la cocción. La ventana parpadea “” para indicar que el horno está bloqueado. Siga las secuencias a continuación para desbloquear la puerta y cúmplalas en 10 segundos. Si no realiza ninguna acción hasta 30 minutos después de la cocción, la puerta se desbloqueará automáticamente.

• Para desbloquear el horno durante o después de la cocción:



Pulse una vez el botón **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**.

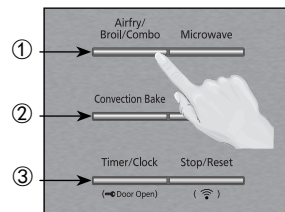
2 Pulse el botón de apertura de la puerta; la puerta del horno ahora estará desbloqueada. Abra la puerta y retire la comida con especial cuidado.

NOTA:

Al final de la cocción, por defecto, el horno se pondrá en modo “Agregar el tiempo”. Si prefiere agregar tiempo adicional después de comprobar la comida, gire el mando y ajuste el tiempo. Asegúrese de realizar esta acción en menos de 1 minuto. Consulte en la página 36 la función “Agregar el tiempo (Add Time)”.

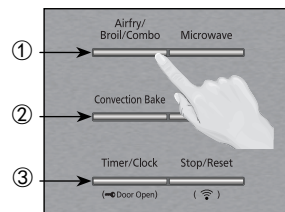
Tan solo deje desactivada la función de bloqueo de la puerta si no la necesita por un tiempo o siga las instrucciones para volver a activarla. Para el ajuste de esta función la puerta del horno debe estar desbloqueada y el ajuste de la función se debe llevar a cabo en 10 segundos.

• Para desactivarla:



Pulse **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/Broil/Combo) - Horneado por Convección (Convection Bake) - Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** en ese orden y en la pantalla se mostrará “**APAGADO (OFF)**”. La función de bloqueo de la puerta ya no está activada.

• Para activarla:



Pulse **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/Broil/Combo) - Horneado por Convección (Convection Bake) - Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** en ese orden y en la pantalla se mostrará “**ENCENDIDO (ON)**”. Otra opción es volver a enchufar el horno. Ambas formas pueden volver a activar la función.

Nota:

Puede desactivar/reactivar la función de Bloqueo de la puerta de seguridad para niños cuando la pantalla muestre “dos puntos” o la hora del día.

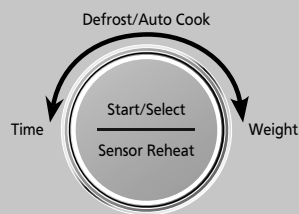
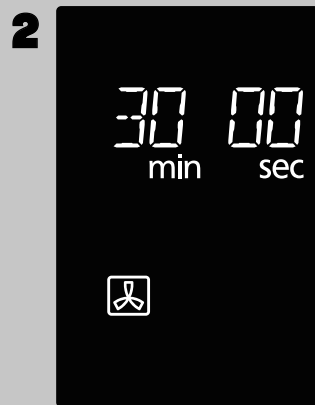
Freír con aire

La función Freír con aire combina calentamiento intenso y un flujo de aire maximizado para cocinar los alimentos y que queden dorados y crocantes.

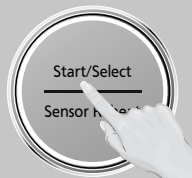
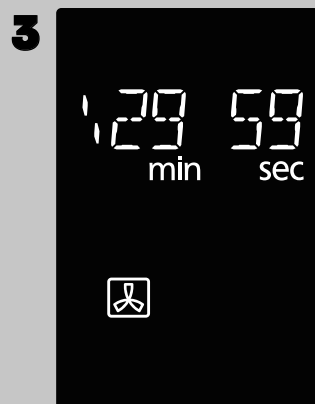


Presione el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/Broil/Combo)** hasta que aparezca la temperatura deseada en el panel de visualización.

Oprima	Temperatura
1 vez	220 °C (425 °F)
2 veces	210 °C (410 °F)
3 veces	200 °C (400 °F)



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).



Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

Accesorios del horno para usar

Cesto para freír con aire en rejilla de metal en bandeja esmaltada



NOTAS:

1. Asegúrese de usar los accesorios adecuados. Coloque los alimentos en el cesto para freír con aire en la rejilla de metal en la bandeja esmaltada para que caiga el aceite. NO quite el espaciador de la Rejilla de metal.
2. Coloque los alimentos de forma pareja en el cesto para freír con aire. Para un mejor resultado, colóquelos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Para una cantidad grande de alimentos, revuelva o reacomode varias veces durante la cocción.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
4. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea mayor a una hora, el reloj hace un conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

PRECAUCIÓN:

Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

Funcionamiento (continuación)

Tabla de freír con aire

Alimentos		Rango de pesos	Temp.	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Congelados	Frituras finamente congeladas	225 - 450 g (8 - 16 oz.)	220 °C (425 °F)	20-30	Revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
		450 - 900 g (16 - 32 oz.)	220 °C (425 °F)	30-40	
	Frituras gruesamente congeladas/ frituras de bife con patatas congelados/ porciones	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	220 °C (425 °F)	25-30	Revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Frituras de bife con patatas congelados/ porciones	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	220 °C (425 °F)	25-30	Revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bastones de queso congelados	450 - 1200 g (16 - 42 oz.)	220 °C (425 °F)	16-20	-
	Nuggets de pollo congelados	450 - 1100 g (16 - 40 oz.)	220 °C (425 °F)	20-30	Revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bastones de pescado congelados	450 - 1200 g (16 - 42 oz.)	220 °C (425 °F)	20-30	Revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Filetes de pollo empanizados	310 - 500 g (11 - 18 oz.)	210 °C (410 °F)	23-27	Dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
Fríos	Rollitos primavera	280 - 450 g (10 - 16 oz.)	210 °C (410 °F)	15-18	Unte aceite. Dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.

Funcionamiento (continuación)

Tabla de freír con aire

Alimentos		Rango de pesos	Temp.	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Frescos	Camarones empanizados	200 - 250 g (7 - 9 oz.)	200 °C (400 °F)	14-16	Cubra los camarones con huevo, luego cubra con una mezcla pan molido y aceite. Dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
	Camarone	340 - 500 g (12 - 18 oz.)	200 °C (400 °F)	18-22	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra. Dar vuelta a la mitad del tiempo total.
	Pescado entero	310 - 450 g (11 - 16 oz.)	210 °C (410 °F)	20-24	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra, corte el pescado por la mitad y colóquelo en papel aluminio o en una bandeja para hornear.
	Papas	500 - 900 g (18 - 32 oz.)	210 °C (410 °F)	25-30	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra. Dar vuelta/revolver a la mitad del tiempo total.
	Coliflor	310 - 500 g (11 - 18 oz.)	200 °C (400 °F)	22-26	Sazonada con aceite, sal pimienta negra y chile en polvo. Dar vuelta/revolver a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
	Coles de Bruselas	310 - 500 g (11 - 18 oz.)	200 °C (400 °F)	20-24	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra. Dar vuelta/revolver a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
	Espárragos	200 - 310 g (7 - 11 oz.)	200 °C (400 °F)	12-16	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra. Dar vuelta/revolver a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total.
	Zanahoria	500 - 780 g (18 - 28 oz.)	200 °C (400 °F)	20-25	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra. Dar vuelta/revolver a la mitad del tiempo total.
	Hongo	340 - 500 g (12 - 18 oz.)	200 °C (400 °F)	16-20	Sazonado con aceite, sal y pimienta negra.
	Frituras caseras	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	220 °C (425 °F)	30-40	Embeber en agua fría durante 1 hora en la nevera, secar y mezclar con aceite, revolver $\frac{2}{3}$ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bife (½ pulgada de grosor)	2 - 4 piezas (330 - 670 g) (12 - 24 oz.)	220 °C (425 °F)	16-18	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Costillas de cerdo	2 - 6 piezas (225 - 670 g) (8 - 24 oz.)	220 °C (425 °F)	20-30	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Hamburguesa	2 - 4 piezas (280 - 560 g) (10 - 20 oz.)	220 °C (425 °F)	16-20	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Alitas de pollo	450 - 1000 g (16 - 36 oz.)	220 °C (425 °F)	25-30	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Muslos de pollo	4 - 8 piezas (450 - 1200 g) (16 - 42 oz.)	220 °C (425 °F)	35-40	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Pechuga de pollo	2 - 4 piezas (340 - 670 g) (12 - 24 oz.)	220 °C (425 °F)	25-30	sazonado, dar vuelta a los $\frac{2}{3}$ del tiempo total
	Filetes de pescado	2 - 4 piezas (225 - 450 g) (8 - 16 oz.)	220 °C (425 °F)	20-25	sazonado, menos de 1½ pulgada de grosor

Asar

Direcciones para Asar:

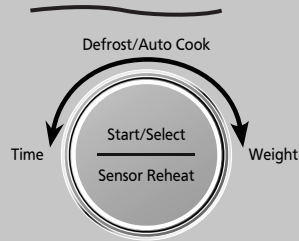
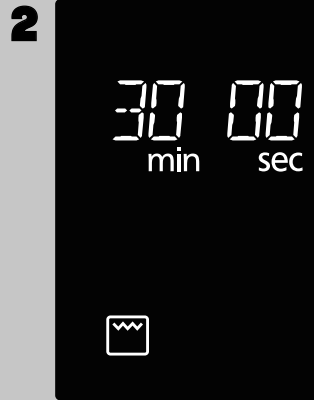
Existen dos niveles de potencia para Asar. Al asar, irradia calor del calentador. Asar es especialmente adecuado para rodajas finas de carne y para mariscos, además de panes y comidas.

No se requiere precalentar antes de asar. Seleccione configuración de Asar, ajuste la hora y encienda el horno. La comida que se esté asando normalmente debe ser dada vuelta luego de la mitad del tiempo de asado. Cuando se abre la puerta del horno, el programa se interrumpe. Dé vuelta la comida, colóquela en el horno, cierre la puerta y reencienda el motor. Mientras se asa, la puerta del horno puede ser abierta en cualquier momento para revisar la comida.

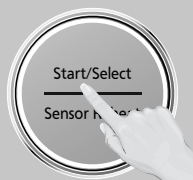
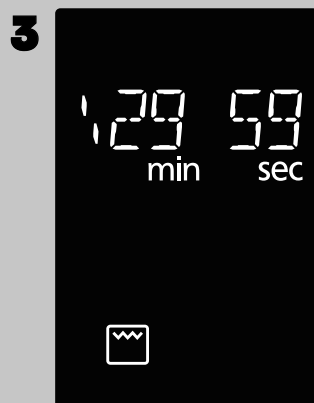


Presione el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/Broil/Combo)** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla indicadora.

Oprima	Nivel de potencia
4 veces	Asar 1 (Alto)
5 veces	Asar 2 (Bajo)



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).



Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

Accesorios del horno para usar

Al asar los alimentos, la bandeja de vidrio debe estar posicionada, con la bandeja esmaltada y la rejilla de metal encima.

Coloque los alimentos en la rejilla de metal, sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. La rejilla de metal permitirá que gotee la grasa a través de la bandeja esmaltada para disminuir el exceso de salpicaduras y el humo al asar los bifes, costillas y otros alimentos grasosos. Si va a asar pescado o elementos pequeños, coloque la bandeja esmaltada arriba de la rejilla de metal.



NOTAS:

1. No hay potencia de microondas en el programa de solo Asar.
2. Use los accesorios provistos, como se explica.
3. Asar solo operará con la puerta del horno cerrada.
4. No precaliente el asado.
5. Nunca cubra los alimentos al asarlos.
6. Luego de asar, es importante que los accesorios de asar sean removidos para su limpieza antes de ser reutilizados y que las paredes y la base del horno sean limpiadas con un trapo escurrido en agua jabonosa caliente para quitar la grasa.

PRECAUCIÓN:

Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

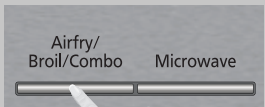
Consejos de cocción:

1. La mayoría de las carnes, por ejemplo, salchichas, costillas, pueden ser cocidas en el ajuste más caliente - **Asado 1 (Alto)**. Este ajuste también es adecuado para tostar pan, muffins y tarteletas, etcétera.
2. **Asado 2 (Bajo)** se usa para alimentos más delicados o aquellos que requieren de un tiempo más largo de asado, por ejemplo, pescado o pollo.

Funcionamiento (continuación)

Combo

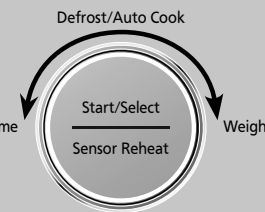
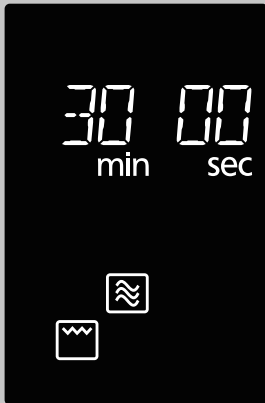
1



Presione el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/Broil/Combo)** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla indicadora.

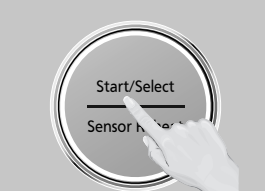
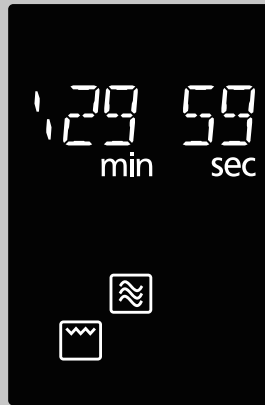
Oprima	Nivel de potencia
6 veces	Combo 1 (Guisado)
7 veces	Combo 2 (Alimentos congelados)

2



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).

3



Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

PRECAUCIÓN:

Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

Combo 1 (Guisado)

Esta función es adecuada para cocinar en cacerolas. La potencia de cocción combina microondas y asado. Siga las recetas recomendadas y el tiempo de cocción en la página siguiente, use los platos aptos para microondas y cocine sin tapas. Para otras recetas de guisados, ajuste el tiempo de cocción según lo desee.

Receta	Peso	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Macarrones con queso	4-6 porciones (3 cuartos)	25-30	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de bife y macarrones	4-6 porciones (3 cuartos)	35-40	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de patatas	4-6 porciones (3 cuartos)	35-40	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de atún	4-6 porciones (3 cuartos)	30-35	Revolver a la ½ del tiempo total

* Ver las recetas de guisados en la página siguiente.

Combo 2 (Alimentos congelados)

Esta función es adecuada para hornear alimentos congelados. La potencia de cocción combina microondas y horneado por convección. Siga la tabla siguiente, coloque los alimentos congelados directamente sobre la bandeja esmaltada en la rejilla de metal, voltéelos en el tiempo recomendado. Para alimentos congelados, ajuste la cocción según lo desee.

Receta	Peso	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Alitas de Pollo	450 g (1.0 lb)	25-28	Dar vuelta a los ² / ₃ del tiempo total
Papas fritas	225 g (8 oz.)	18-20	-
Nuggets de pollo	450 g (1.0 lb)	24-28	Dar vuelta a los ² / ₃ del tiempo total
Pizza congelada	30 cm (12 pulgadas)	20-22	-

NOTAS:

- Los alimentos se cocinan, usualmente, **destapados**.
- La rejilla de metal y la bandeja esmaltada están diseñadas para ser usadas para Combo y asado. Nunca intente usar otros accesorios de metal, salvo el provisto con el horno. Coloque la bandeja esmaltada debajo para captar las grasas o gotas.
- No use contenedores de plástico **microondas** en programas Combo. Los platos deben resistir el calor del calentador superior. No coloque platos en la rejilla de metal debajo del calentador, use la bandeja esmaltada.
- Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
- Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.
- Para girar los alimentos, solo presione el botón de liberación de la puerta, saque la bandeja esmaltada y la rejilla de metal, gire los alimentos, vuelva a colocarlos en el horno, cierre la puerta y presione el dial para Encender. El horno continuará haciendo el conteo del tiempo restante de cocción.
- Los alimentos siempre deben ser cocinados hasta que se doren y queden bien calientes.
- Luego de la cocción, es importante que los accesorios sean quitados para su limpieza antes de reusarlos y que las paredes y la base del horno sean limpiadas con un paño escurrido en agua jabonosa caliente para quitar la grasa.

Recetas en cacerola

Macarrones con queso (4-6 porciones)

40 g (2½ cucharadas)	mantequilla
25 g (1½ cucharadas)	cebolla picada
½	diente de ajo picado
60 g (4 cucharadas)	harina de trigo
2.5 g (²⁄₃ cucharilla)	mostaza en polvo
2.5 g (²⁄₃ cucharilla)	sal
para saborizar	pimienta negra molida
375 ml (1½ tazas)	de leche
300 g (1½ tazas)	de queso cheddar rallado
140 g (5 oz.)	(peso en seco) macarrones, cocidos y escurridos
45 g (3 cucharadas)	pan rallado
2.5 g (²⁄₃ cucharilla)	paprika

En una cacerola de 3 cuartos, derretir la mantequilla durante 20 segundos a 1000 W. Agregar la cebolla y el ajo y cocinar 1 minuto a 1000 W. Revolver con la harina, mostaza, sal y pimienta y agregar gradualmente la leche. Cocinar durante 4-5 minutos a 1000 W hasta que la salsa se espese, revolver una vez. Agregar el queso cheddar y los macarrones a la salsa y revolver bien. Esparza el pan rallado y la paprika arriba del plato. Cocine destapado en “Combo 1” durante 25-30 minutos, dejarlo reposar durante 10 minutos.

Cacerola de bife con macarrones (4-6 porciones)

225 g (8 oz.)	bife magro molido
½	cebolla pequeña picada
¼	pimiento verde picado
110 g (½ taza)	apio picado
430 g (15 oz.)	salsa de tomate en lata
150 ml (²⁄₃ taza)	de agua
110 g (½ taza)	coditos de macarrones sin cocinar
2 g (½ cucharilla)	perejil
1 g (¼ cucharilla)	sal
para saborizar	pimienta negra molida
50 g (¼ taza)	queso cheddar rallado

En una cacerola de 3 cuartos, combine todos los ingredientes, salvo el queso. Mezcle bien. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en “Combo 1” durante 35-40 minutos. Revolver ocasionalmente durante la cocción. Esparcir el queso. Cubrir y dejar reposar 5 minutos.

Cacerola de patatas (4-6 porciones)

750 g (1½ lb)	papas, peladas y rebanadas
125 ml (½ taza)	crema agria
125 ml (½ taza)	leche
3	cebollas de rabo, finamente picadas
1	cebolla pequeña, finamente rebanada
50 g (¼ taza)	queso parmesano
2	rebanadas de tocino, finamente rebanadas

En una cacerola de 3 cuartos, coloque las papas en capas, la crema agria y las cebollas. Poner encima el queso y el tocino. Vierta la leche encima. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en “Combo 1” durante 35-40 minutos. Deje reposar, tapado, de 5-10 minutos antes de servir.

Guisado de atún (4-6 porciones)

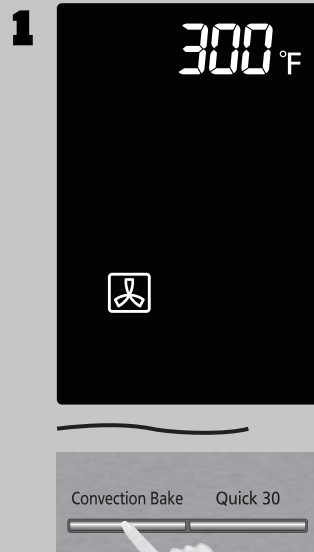
180 g (6½ oz.)	atún en lata, escurridos y en copos
1 L (4 tazas)	de pasta, cocida y escurrida
280 g (10 oz.)	lata de crema condensada de sopa de hongos
120 g (4 oz.)	lata de champiñones en rodajas, escurridos
280 g (10 oz.)	paquete de chícharos congelados, descongelados
175 ml (¾ taza)	de leche
25 g (2 cucharadas)	pimiento, picado
250 g (1 taza)	papas fritas trituradas

En una cacerola de 3 cuartos, combine todos los ingredientes, excepto las papas fritas, y mezcle bien. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en “Combo 1” durante 30-35 minutos. Revolver ocasionalmente durante la cocción. Coloque encima las papas fritas. Deje reposar, destapado, de 3-5 minutos.

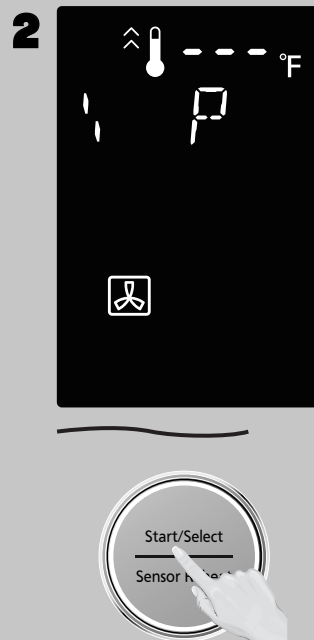
Horneado por convección

El horno puede usarse como un horno convencional con el modo Convección, que incorpora un elemento de calentamiento con ventilador. Existe la opción de temperaturas de Convección a 40 °C (100 °F) y 100 °C (215 °F) - 220 °C (425 °F). Para una rápida selección de las temperaturas de cocción más comúnmente usadas, el horno comienza en 150 °C (300 °F) y luego, por cada pulsación, la temperatura contará hasta 10 °C (18 °F) hasta 220 °C (425 °F), luego hasta 40 °C (100 °F), 100 °C (215 °F), 110 °C (230 °F) etc. Esta función brinda 2 modos de selección. Para obtener mejores resultados, coloque siempre los alimentos en el horno precalentado.

Con precalentamiento:

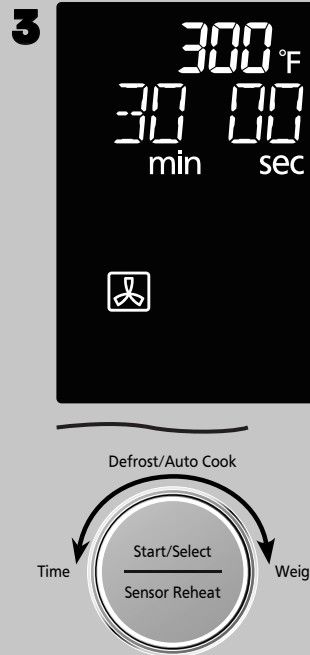


Presione **Horneado por convección** hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla indicadora.

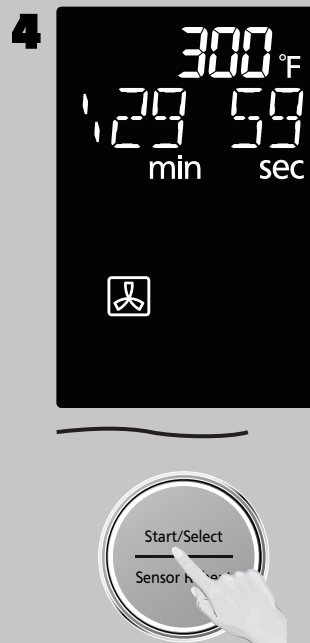


Presione el dial para precalentar. "PRECALENTAR" descenderá hasta la pantalla indicadora una vez. Luego, aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá un pitido y aparecerá "P FIN" en la pantalla.

Luego, abra la puerta y coloque los alimentos.*



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).



Presione el dial para **Encender**. El tiempo de cocción aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

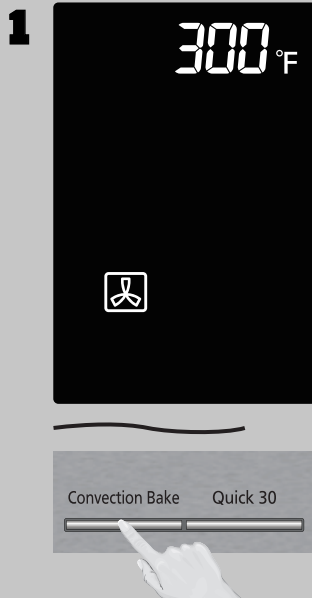
NOTAS:

- * Abra la puerta usando el botón de liberación de puerta porque si se presiona el botón **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**, puede cancelarse el programa.
- Al precalentar, la pantalla muestra la temperatura real de la cavidad abierta. La temperatura actual no aparece hasta que se llega a más de 100 °C (215 °F). Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione el botón **Horneado por convección**.
- El horno mantendrá la temperatura precalentada seleccionada durante, aproximadamente, 30 minutos sin la puerta abierta. Si no se han colocado alimentos adentro del horno o fijado un tiempo de cocción, emitirá un pitido 5 veces y cancelará automáticamente el programa de cocción y volverá a los dos puntos o a la hora del día.
- Una vez que abra la puerta y no se presione Encender, luego de 6 minutos, el horno automáticamente cancelará el programa precalentado. Esta pantalla volverá al reloj o al modo de los dos puntos.
- El horno no puede precalentar a 40 °C (100 °F).

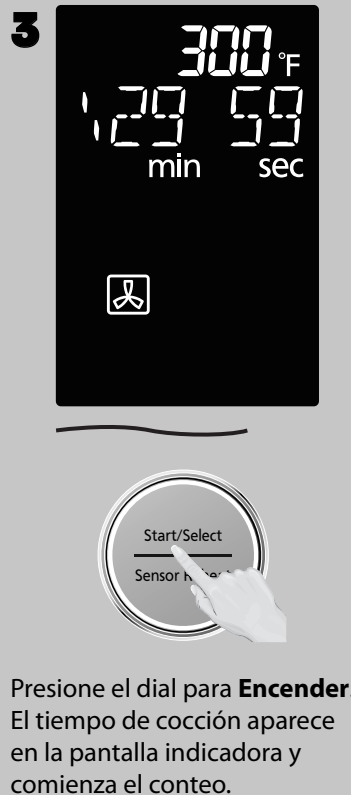
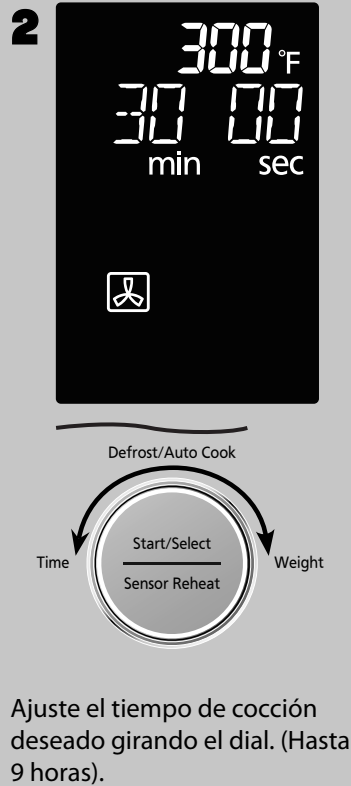
Oprima	Temperatura
1 vez	150 °C (300 °F)
2 veces	160 °C (325 °F)
3 veces	170 °C (340 °F)
4 veces	180 °C (350 °F)
5 veces	190 °C (375 °F)
6 veces	200 °C (400 °F)
7 veces	210 °C (410 °F)
8 veces	220 °C (425 °F)
9 veces	40 °C (100 °F)
10 veces	100 °C (215 °F)
11 veces	110 °C (230 °F)
12 veces	120 °C (250 °F)
13 veces	130 °C (270 °F)
14 veces	140 °C (285 °F)

Horneado por convección

Sin precalentamiento:
(40 °C (100 °F) está disponible en Convección sin precalentamiento.)



Presione **Horneado por convección** hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla indicadora.



NOTAS:

1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

Accesorios del horno para usar

Al usar el horno por Convección, la bandeja de vidrio debe estar posicionada y con la bandeja esmaltada colocada encima. Luego, se colocan los alimentos sobre la bandeja esmaltada. Siga las pautas de su receta individual.

Al usar el horno como horno por Convección, **NO** hay **POTENCIA DE MICROONDAS**, es decir, el horno funciona como un horno convencional y puede usar todas sus bandejas de horneado y utensilios de hornear de metal estándares. No se recomienda cocinar en más de un nivel al usar el horno por Convección. Al cocinar 2 bandejas de bollos, etcétera, cocine en dos tandas.

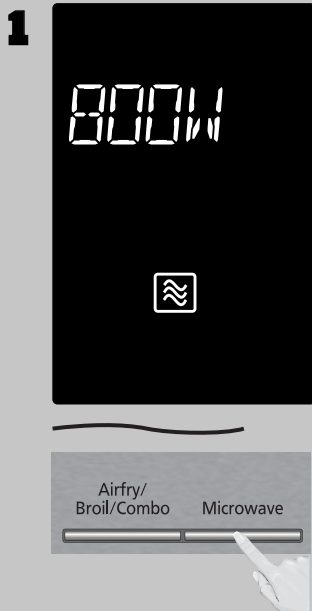


PRECAUCIÓN:

Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

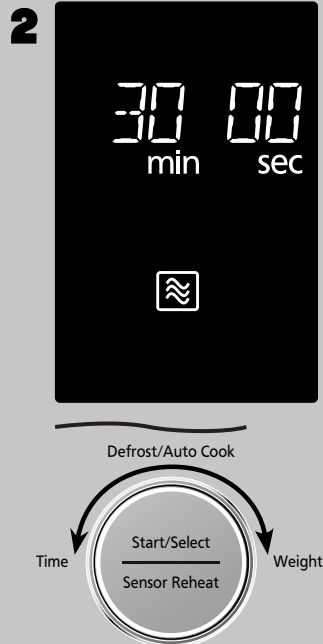
Microondas

Esta función le permite ajustar la potencia y el tiempo deseados de cocción de los alimentos. No coloque los alimentos directamente sobre la bandeja de vidrio. Use los platos, placas o boles aptos para microondas, cubiertos con una tapa o film de adherencia perforado.



Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.

Oprima	Nivel de potencia
1 vez	1000 W (ALTO)
2 veces	800 W (MEDIO-ALTO)
3 veces	600 W (MEDIO)
4 veces	440 W (MEDIO-BAJO)
5 veces	300 W (DESCONGELACIÓN)
6 veces	100 W (BAJO)
7 veces	MANTENER CALIENTE



Ajuste el tiempo de cocción girando el dial. 1000 W y KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) tienen un tiempo máximo de cocción de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 1 hora y 30 minutos.



Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

- Se recomienda la apertura de la puerta y la extracción de las piezas descongeladas durante el tiempo de funcionamiento. Delas vuelta, revuelva o acomode las que aún estén congeladas.
- Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
- Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

NO COCINE DE MÁS:

Este horno requiere de menos tiempo de cocción que las unidades antiguas. Si cocina de más, los alimentos se secarán y podrían causar un incendio. La potencia de cocción de un horno de microondas le indica la cantidad de potencia de microondas disponible para la cocción.

Precaución:

NO descongele la comida a un ajuste de potencia alta. Hacerlo puede generar concentración de energía en un punto fijo, que puede generar arcos eléctricos y dañar su horno. Use la función "Descongelación" en su lugar.

Mantener caliente

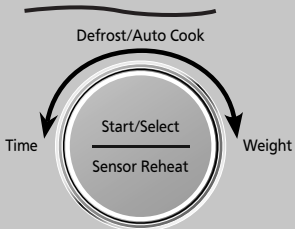
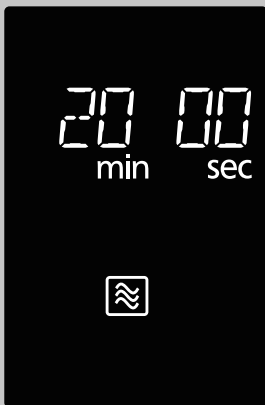
(Mantendrá caliente la comida "cocinada" por hasta 30 minutos luego de la cocción.)

1



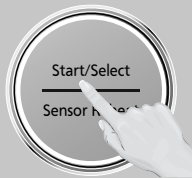
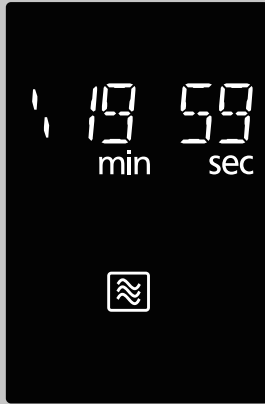
Presione **Microondas** 7 veces para seleccionar MANTENER CALIENTE.

2



Ajuste el tiempo de calentamiento girando el dial (hasta 30 minutos). Seleccione 20 minutos de cocción, por ejemplo.

3



Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

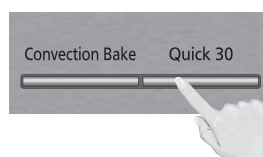
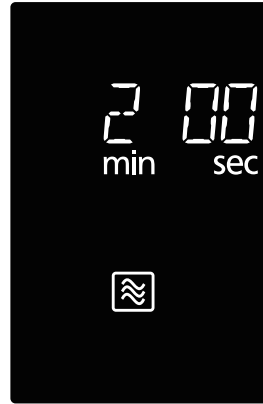
MANTENER CALIENTE

puede ajustarse como etapa final luego de que el tiempo de cocción ha sido ingresado manualmente. No puede usarse con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor).

30 Seg Automático (Quick 30)

(Ajustar o agregar tiempo de cocción por incrementos de 30 segundos.)

1

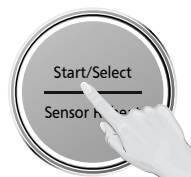
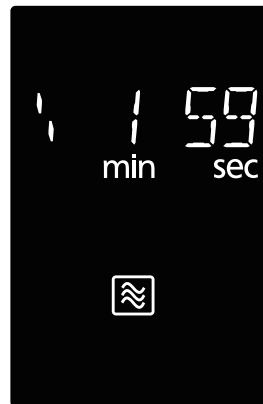


Presione **30 Seg Automático (Quick 30)** hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos) en pantalla. El nivel de potencia está predeterminado en 1000 W.

NOTAS:

1. Si lo desea, puede usar otros niveles de potencia. Seleccione la potencia deseada antes de oprimir **30 Seg Automático (Quick 30)**.
2. Luego de ajustar el tiempo mediante el botón **30 Seg Automático (Quick 30)**, no podrá usar el **Dial**.
3. El botón **Quick 30** también puede usarse para agregar más tiempo durante la cocción manual.
4. No puede usarse con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor).

2



Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

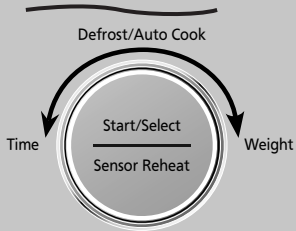
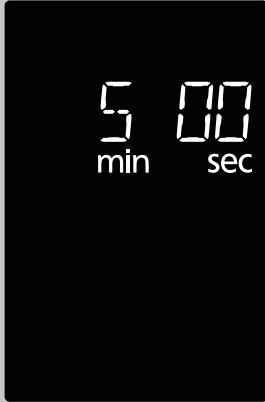
Ajuste del Temporizador de cocina

1



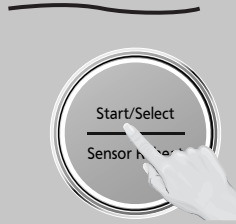
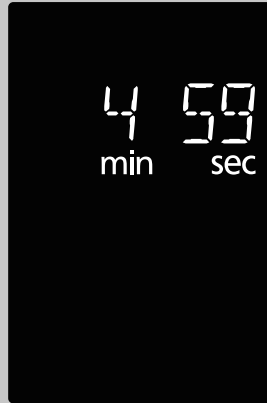
Esta función le permite programar el horno como temporizador de cocina. Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez.

2



Ajuste la cantidad de tiempo de cocina deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).

3



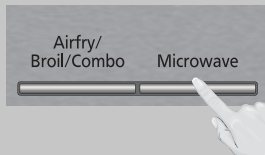
Presione el dial para **Encender**. El reloj hará el conteo sin que funcione el horno.

Precaución: Si la lámpara del horno está encendida mientras utiliza la función de temporizador con la puerta cerrada, el horno **NO** está configurado correctamente; **DETenga EL HORNO INMEDIATAMENTE** y vuelva a leer las instrucciones.

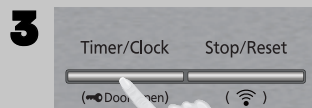
NOTAS:

1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
3. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

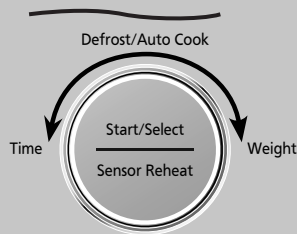
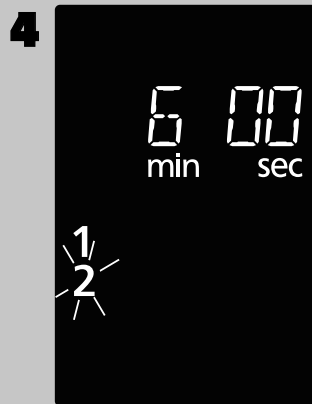
Configuración del Tiempo de Reposo



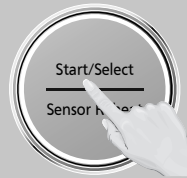
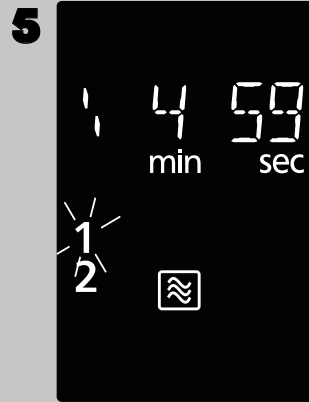
Algunas recetas requieren de un tiempo de reposo luego de la cocción. Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.



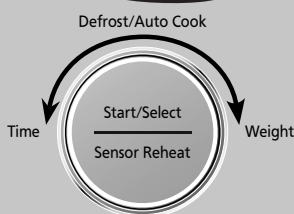
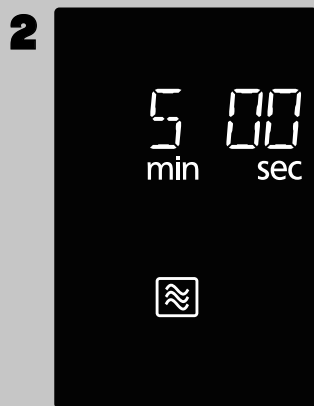
Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez.



Ajuste el tiempo de reposo deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).



Presione el dial para **Encender**. Comenzará la cocción. Luego, se hará el conteo del tiempo de reposo sin que funcione el horno.



Ajuste el tiempo de cocción girando el dial (consultar la página anterior para ver los tiempos máximos).

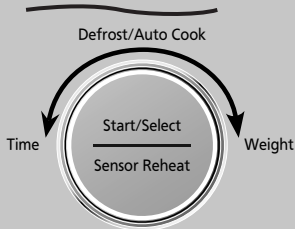
NOTAS:

1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Tiempo de reposo y Inicio demorado no pueden programarse juntos con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y precalentamiento. Esto es para evitar que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que comience el descongelación o la cocción. Un cambio de temperatura inicial podría generar resultados imprecisos.
3. Al usar Tiempo de reposo o Inicio demorado, es hasta 2 etapas de potencia.
4. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
5. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

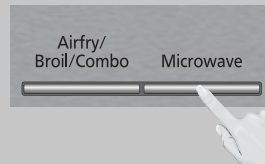
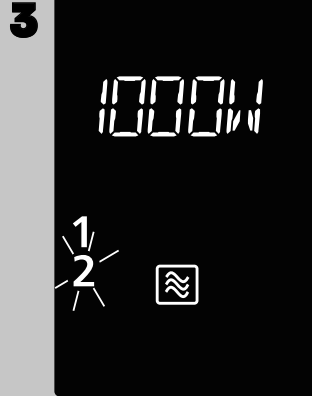
Configuración de Inicio demorado



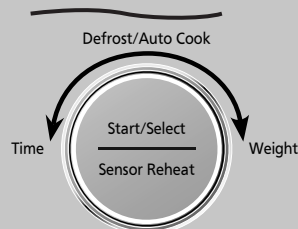
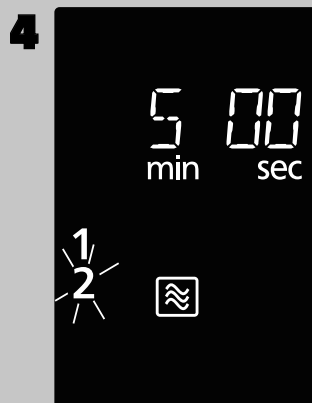
El tiempo de inicio puede retratarse para comenzar la cocción posteriormente. Para hacerlo, primero presione **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez.



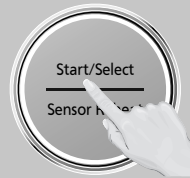
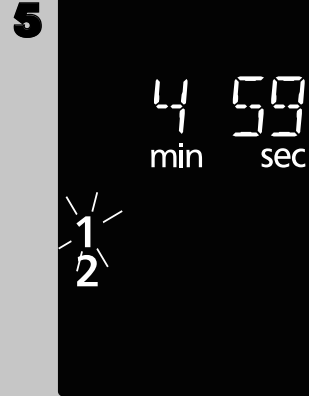
Ajuste el tiempo de retardo deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).



Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.



Ajuste el tiempo de cocción girando el dial (consultar la página anterior para ver los tiempos máximos).



Presione el dial para **Encender**, el tiempo de retardo hará el conteo, luego comenzará la cocción.

NOTAS:

1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Tiempo de reposo y Inicio demorado no pueden programarse juntos con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y precalentamiento. Esto es para evitar que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que comience el descongelación o la cocción. Un cambio de temperatura inicial podría generar resultados imprecisos.
3. Al usar Tiempo de reposo o Inicio demorado, es hasta 2 etapas de potencia.
4. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
5. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

Agregar el tiempo

(Ejemplo: Para agregar tiempo de cocción luego de Asar 1 (Alto).)

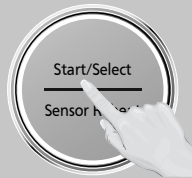
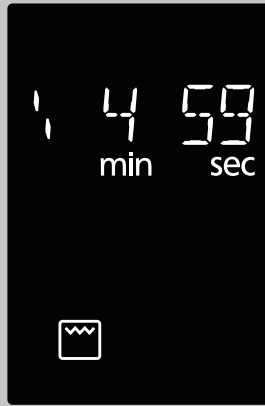
1



Ajuste el programa de cocción deseado ingresando el método de cocción y el tiempo requerido.

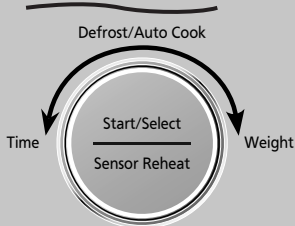
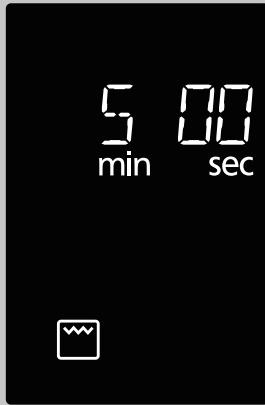
Luego de la cocción, aparecerá en la pantalla indicadora "AGREGAR TIEMPO/ DISFRUTE DE SU COMIDA".

3



Presione el dial para **Encender**. El tiempo se agregará. El tiempo en la pantalla indicadora transcurrirá en forma regresiva.

2



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial.

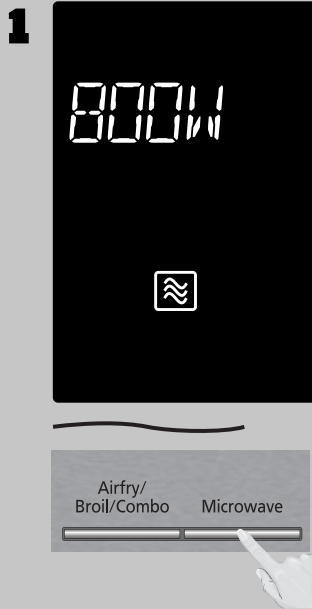
NOTAS:

1. Esta función no está disponible para programas automáticos, tales como (Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/ Cocción por sensor y Lipia con vapor).
2. La función Agregar tiempo será cancelada si no realiza ninguna operación dentro del minuto posterior a la cocción.
3. La función Agregar tiempo se puede usar después de la cocción en 3 etapas.
4. La potencia es la misma que la de la última fase.

Funcionamiento (continuación)

Ajuste en 3 etapas

(Ejemplo: De manera continua, ajuste [800 W] 2 minutos, [Combo 2 (Alimentos congelados)] 3 minutos y [Asar 2 (Bajo)] 2 minutos.)



Presione dos veces para seleccionar **800 W**.



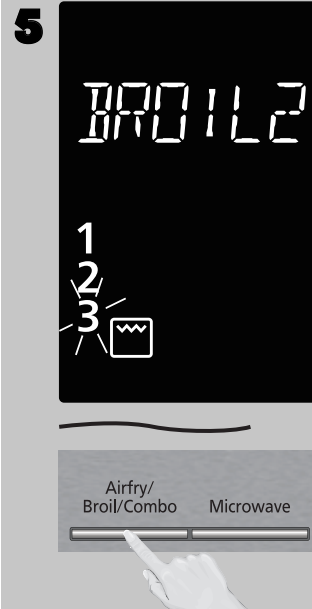
Configure en 2 minutos girando el dial.



Presione 7 veces para seleccionar **Combo 2 (Alimentos congelados)**.



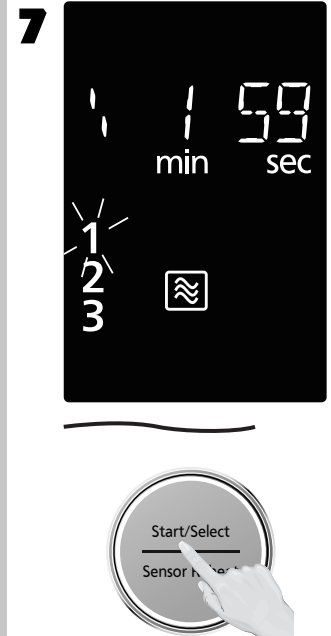
Configure 3 minutos girando el dial.



Presione 5 veces para seleccionar **Asar 2 (Bajo)**.



Configure en 2 minutos girando el dial.



Presione el dial para **Encender**. El reloj hará el conteo en la primera etapa en la pantalla indicadora.

NOTAS:

1. En funcionamiento, sonarán dos pitidos entre una etapa y otra.
2. No pueden usarse programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y el precalentamiento en la cocción de 3 etapas.
3. Tiempo de reposo, Inicio demorado pueden usarse con la cocción de 3 etapas.
4. Durante la cocción, una pulsación de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** detiene el funcionamiento. Podrá recomenzarlo presionando **Encender**. Una segunda pulsación de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** cancelará el programa seleccionado.
5. Mientras no esté en funcionamiento, una pulsación de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** cancela el programa seleccionado.

Ejemplo de uso:

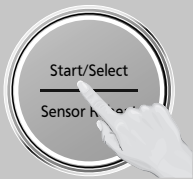
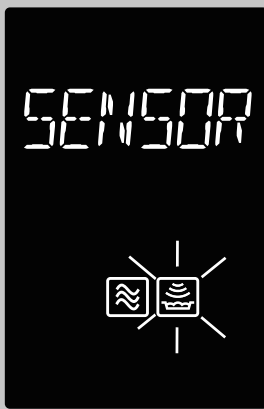
Pastel en taza (1 taza)

Etapa 1	800 W	1 minuto
Etapa 2	temporizador	20 segundos
Etapa 3	800 W	1 minuto

Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)

the Genius

Este sensor incorporado de función única, el "Genius", le permite recalentar una comida fría con solo pulsar una vez el dial. No es necesario seleccionar el nivel de potencia del tiempo de cocción. El sensor incorporado mide la humedad de la comida y calcula el tiempo de cocción.



Cuando aparece el modo de reloj, presione el dial para Encender. Para reiniciar el horno y volver al modo de reloj, presione Pausa/Cancelar (Stop/Reset) dos veces.

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
Recalentar por Sensor	200 - 1000 g (8 - 36 oz.)		Todos los alimentos deben estar precocidos. Los alimentos deben estar a temperatura refrigerante de aproximadamente +5 °C (41 °F). Recalentar en contenedor apto para microondas como fue adquirido. Si va a transferir comida a un plato, cubra con un envoltorio de plástico perforado. Presione el dial para Encender. Revuelva cuando suene un pitido. Revuelva nuevamente al final del programa y deje unos minutos de reposo. Para cocinar piezas grandes de carne/pescado en poca salsa puede requerirse más tiempo.

Tabla de alimentos de Una pulsación de recalentamiento:

Alimentos adecuados	Platos precocinados: Guisado, guiso, sobras
	Carne fría, entradas
Alimentos no adecuados	Alimentos crudos: Vegetales, carnes, arroz
	Los alimentos más gruesos no pueden ser revueltos: Lasaña, pastel de papa
	Bebidas: Agua, leche, café

Cómo funciona

Una vez que se haya seleccionado Una pulsación de recalentamiento, se calienta la comida. A medida que comienza a calentarse la comida, sale vapor. Cuando la comida llega a una determinada temperatura y comienza a cocinarse, se libera una cantidad aún mayor de vapor. Se detecta un aumento de la emisión de vapor por el sensor de humedad en el horno. Esto funciona como señal para que el horno calcule cuánto más debe cocinarse la comida. El tiempo restante de cocción aparecerá en la pantalla indicadora luego de dos pitidos. Mientras el símbolo del sensor sigue parpadeando en la pantalla indicadora, no debe abrirse la puerta del horno. Espere hasta que aparezca el tiempo de cocción en la pantalla y, luego, abra la puerta, si es necesario, para revolver o dar vuelta la comida.

Ajuste a su gusto

El Una pulsación de recalentamiento recalienta una comida fría conforme al gusto promedio. Podrá ajustar el programa de recalentamiento a su propio gusto. Luego de presionar Encender, el símbolo +/- y la barra parpadeante aparecen en la pantalla, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para un mayor tiempo o en sentido contrario para un menor tiempo. Esta operación debe ser realizada dentro de los 14 segundos. El modo predeterminado es normal.

Notas:

1. Presione el dial en dos minutos justo después de cerrar la puerta. De lo contrario, se rechazará la función de Una pulsación de recalentamiento y sonará un pitido. Abra la puerta y ciérrela otra vez para liberar la función Una pulsación de recalentamiento.
2. El horno calcula automáticamente el tiempo de recalentamiento o el tiempo restante de recalentamiento.
3. No debe abrirse la puerta antes de que aparezca el tiempo en la pantalla indicadora.
4. Para evitar errores durante el Una pulsación de recalentamiento, asegúrese de que la bandeja de vidrio y el contenedor estén secos.
5. La temperatura ambiente no debería ser mayor de 35 °C (95 °F), ni menor de 0 °C (32 °F).
6. Si anteriormente se ha usado el horno y está muy caliente como para ser usado con Una pulsación de recalentamiento, aparecerá "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Luego "CALIENTE INTERIOR ESPERA" desaparece y podrá usarse Una pulsación de recalentamiento. Si está en apuros, cocine la comida manualmente seleccionando el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción usted mismo.

Turbo descongela (No.1)

1

Defrost/Auto Cook

Time Weight

Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione Defrost (Descongelación) girando el dial. El peso es 0.1 - 3,0 kg (0,1 - 6,0 lbs.).
(Consulte la tabla en la página 42.)

2

Defrost/Auto Cook

Time Weight

Presione el dial para confirmar el programa.

3

Defrost/Auto Cook

Time Weight

Seleccione el peso de la comida girando el dial. Al girar el dial lentamente, se hará un conteo en pasos de 0,1 kg (0,1 lb).

4

Defrost/Auto Cook

Time Weight

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

NOTAS:

1. Puede usarse la descongelación para descongelar muchos cortes de carne, aves y pescado por peso. El horno determinará el tiempo y los niveles de potencia de descongelación. Una vez programado el horno, aparecerá el tiempo de descongelación en la pantalla. Para obtener mejores resultados, el peso mínimo recomendado es de 0,1 kg (0,1 lb).
2. Voltee los alimentos y retírelos cuando suene el timbre en medio de la cocción.
3. Deje tiempo de reposo para que se descongele el centro de los alimentos. (Mínimo de 1 hora para los trozos de carne y pollos enteros.)

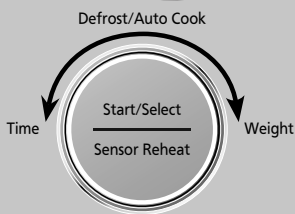
Conversión

Siga la tabla para convertir onzas o centésimos de libra en décimas de libra. Para usar **Descongelación**, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y en décimas de libras (0,1). Si un trozo de carne pesa 1,95 lbs o 1 lb y 14 oz., ingrese 1,9 lbs.

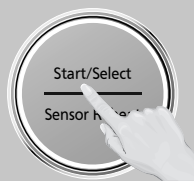
Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	.01 - 0,05	0,0
1 - 2	0,06 - 0,15	0,1
3 - 4	0,16 - 0,25	0,2
5	0,26 - 0,35	0,3
6 - 7	0,36 - 0,45	0,4
8	0,46 - 0,55	0,5
9 - 10	0,56 - 0,65	0,6
11 - 12	0,66 - 0,75	0,7
13	0,76 - 0,85	0,8
14 - 15	0,86 - 0,95	0,9

Cocción automática (Sensor):

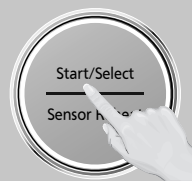
Palomitas (No.2)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione Popcorn (Palomitas) girando el dial. El peso es 42 - 90 g (1,5 - 3,2 oz.). (Consulte la tabla en la página 42.)



Presione el dial para confirmar el programa.



Presione el dial para **Encender**. Se repetirá la categoría de alimentos en la pantalla indicadora hasta que el horno calcule el tiempo de cocción luego de haberse detectado el rompimiento del vapor. No abra la puerta del horno sino hasta que aparezca el tiempo restante de cocción en la pantalla indicadora.

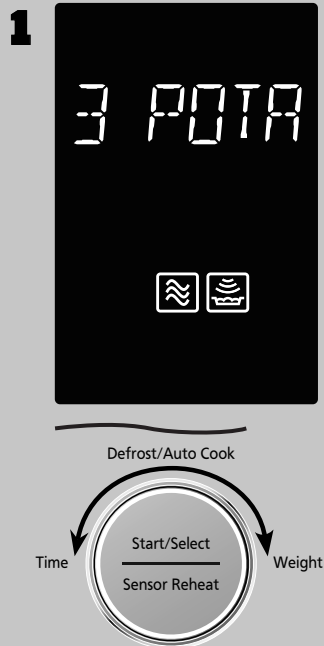
NOTAS:

- Si lo desea, puede hacerse el ajuste More/Less (Más/Menos). Gire el dial para agregar o restar tiempo de cocción (pueden seleccionarse 5 niveles). Luego, gire el dial dentro de los 14 segundos.
- Cocine una bolsa por vez.
- Coloque la bolsa en el horno según las indicaciones del fabricante.
- Comience con las palomitas a temperatura ambiente.
- Deje reposar las palomitas cocidas sin abrir durante unos minutos.
- Abra la bolsa con cuidado para evitar quemaduras, porque puede salir vapor.
- No recaliente granos no cocidos ni reutilice la bolsa.
- Si las palomitas son de un peso diferente al indicado, siga las instrucciones del paquete de las palomitas.

9. Controle siempre el horno.

- Si las explosiones disminuyen a un lapso entre 2 y 3 segundos entre cada explosión, detenga el horno. La sobrecocción puede quemar las palomitas o causar incendios.**
- Cuando se cocinen múltiples bolsas una detrás de otra, el tiempo de cocción puede variar levemente. Esto no afecta los resultados de la cocción de palomitas.
- Si la temperatura de la cavidad es demasiado alta, no podrá usarse la función Cocción por sensor. Aparecerá el mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Podrá usarse nuevamente la función Cocción por sensor cuando desaparezca dicho mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA". Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.

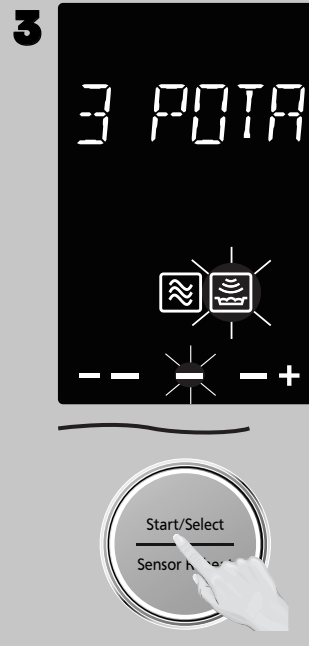
Cocción automática (Sensor): (No.3 - No.5)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo Reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial.
(Consulte la tabla de la página siguiente.)



Presione el dial para confirmar el programa.



Presione el dial para **Encender**. Se repetirá la categoría de alimentos en la pantalla indicadora hasta que el horno calcule el tiempo de cocción luego de haberse detectado el rompimiento del vapor. No abra la puerta del horno sino hasta que aparezca el tiempo restante de cocción en la pantalla indicadora.

NOTAS:

1. Si lo desea, puede hacerse el ajuste More/Less (Más/Menos). Gire el dial para agregar o restar tiempo de cocción (pueden seleccionarse 3 niveles), luego gire el dial dentro de 14 segundos.
2. Luego de haber usado la función Cocción por sensor un par de veces, podrá decidir si prefiere que sus alimentos se cocinen a un punto diferente, por eso tal vez prefiera girar el dial.
3. Cuando el sensor Genius detecta vapor y suenan dos pitidos, aparecerá en pantalla el tiempo restante de cocción.
4. Funciones automáticas se han proporcionado para su conveniencia. Si los resultados no son los adecuados a su preferencia personal, o si el tamaño de la porción es diferente del listado en la página siguiente, consulte la cocción manual en la página 31.
5. Si la temperatura de la cavidad es demasiado alta, no podrá usarse la función Cocción por sensor. Aparecerá el mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Podrá usarse nuevamente la función Cocción por sensor cuando desaparezca dicho mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA". Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.

Para obtener mejores resultados con la función SENSOR GENIUS, siga las siguientes recomendaciones:

ANTES de recalentar/cocinar:

1. La temperatura ambiente que rodea el horno debe estar por debajo de los 35 °C (95 °F).
2. El peso de los alimentos debería superar las 110 g (4 oz.).
3. Asegúrese de que la bandeja de vidrio, la parte exterior de los recipientes de cocción y la parte interior del horno de microondas estén secos antes de colocar alimentos en el horno. Las gotas residuales de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
4. Cubra los alimentos con tapa o envoltorio de plástico ventilado. Nunca use recipientes de plástico sellados bien ceñidos, porque pueden evitar que escape el vapor y los alimentos se pueden cocinar en exceso.

DURANTE de recalentar/cocinar:

NO abra la puerta del horno hasta que suenen dos pitidos y el tiempo de cocción aparezca en la pantalla indicadora. Hacerlo causará una cocción imprecisa porque el vapor de los alimentos ya no está contenido en la cavidad del horno. Una vez que el tiempo de cocción comienza a contar, la puerta del horno puede abrirse para revolver, girar o reorganizar los alimentos.

LUEGO de recalentar/cocinar:

Todos los alimentos deben tener un tiempo de reposo.

Funcionamiento (continuación)

N.º	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
1	Descongelación	0,1 - 3,0 kg (0,1 - 6,0 lb)	Plato apto para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
2	Palomitas	42 - 90 g (1,5 oz. - 3,2 oz.)	Bolsa original	Directamente sobre la bandeja de vidrio
3	Papas	200 - 1500 g (8 - 56 oz.)	Papel de cocina	Directamente sobre la bandeja de vidrio
4	Verduras al vapor	200 - 1000 g (8 - 36 oz.)	Cacerola apta para microondas con tapa o cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio
5	Pescado fresco	200 - 800 g (8 - 30 oz.)	Cacerola apta para microondas con tapa o cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio

1. Descongelación

Esta función le permite descongelar carne picada, costillas, porciones de pollo y trozos de carne. Los alimentos deben ser colocados en un plato adecuado. Las porciones de pollo y costillas deben ser colocadas en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos. Dele vuelta o revuelva luego de los pitidos. Deje tiempo de reposo para que se descongele el centro de los alimentos.

2. Palomitas

Cocine una bolsa por vez. Coloque la bolsa en el horno, conforme a las instrucciones del fabricante. Comience con las palomitas a temperatura ambiente. Deje reposar sin abrir las palomitas durante unos minutos. Abra con cuidado la bolsa para evitar quemaduras porque saldrá vapor. No recaliente los maíces que no se hicieron ni reutilice la bolsa. Si las palomitas son de un peso diferente del listado, siga las instrucciones en el paquete.

3. Papas

Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o las papas alrededor del borde de la bandeja de vidrio revestida en toalla de papel, como mínimo con 2,5 cm (1 pulgada) de distancia. No cubrir. Girar cuando suenen pitidos. Déjelo reposar 5 minutos para completar la cocción.

4. Verduras al vapor

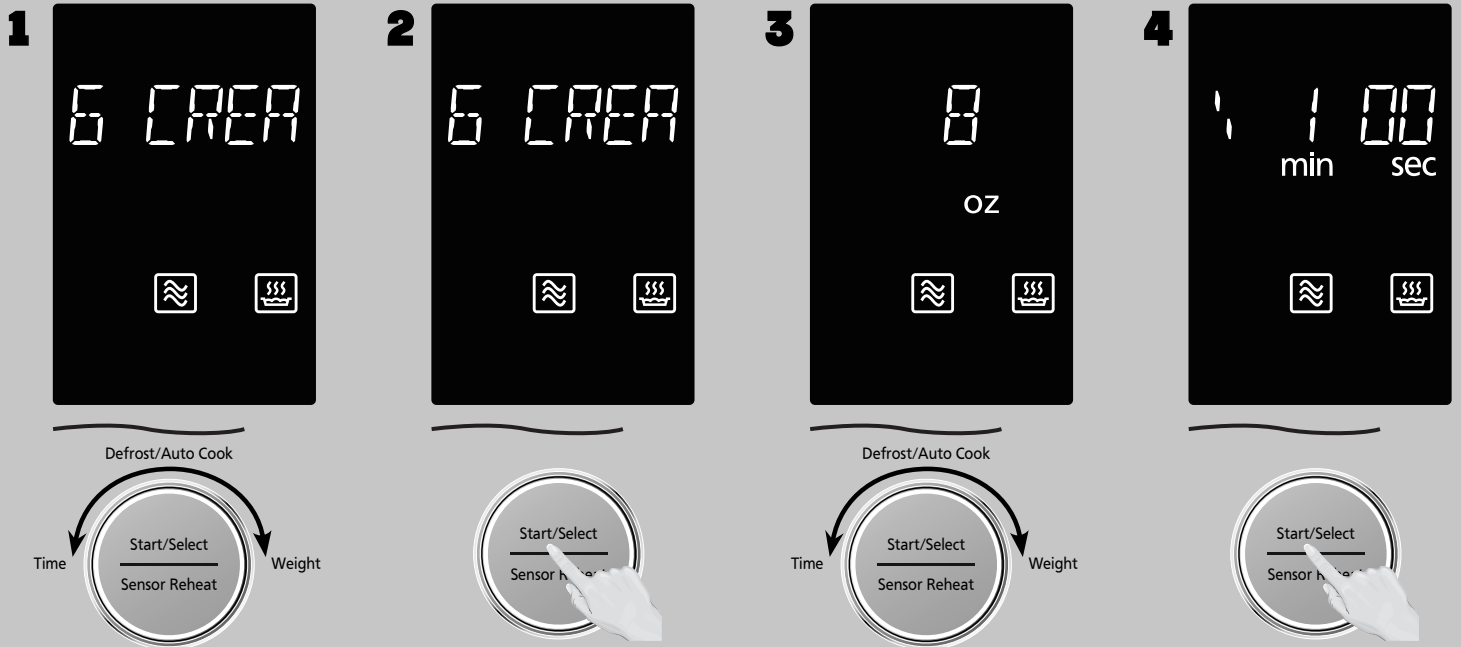
Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave en profundidad, agregue 15 ml (1 cucharada) de agua por cada 125 ml (½ taza) de vegetales y cubra con una tapa o cubierta de plástico. Perfore varias veces con un tenedor. Revuelva cuando suene un pitido. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.

5. Pescado fresco

Para cocinar filetes frescos o filetes de pescado. Coloque el pescado en un contenedor de tamaño adecuado, agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua. Cubra con una tapa o cubierta de plástico. Perfore varias veces con un tenedor.

Cocción automática:

Derretir y ablandar (No.6 - No.8)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo Reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. (Consulte la tabla a continuación)

Presione el dial para confirmar el programa.

Seleccione el peso de la comida girando el dial.

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.º	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
6	Queso de crema	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas con cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio
7	Chocolate	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
8	Mantequilla	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas con cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio

6. Queso de crema

Quite el envoltorio, corte el queso en cubos de 3 cm (1 pulgada) y coloque en un plato apto para microondas. Cubrir con plástico.

7. Chocolate

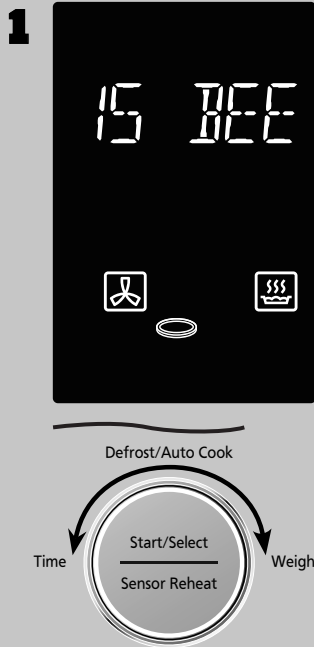
Adecuado para derretir chocolate caliente con leche. Quite el envoltorio, separe el chocolate en piezas pequeñas y coloque en un plato apto para microondas. Cocine sin la cubierta. Revuelva después de cocinar.

8. Mantequilla

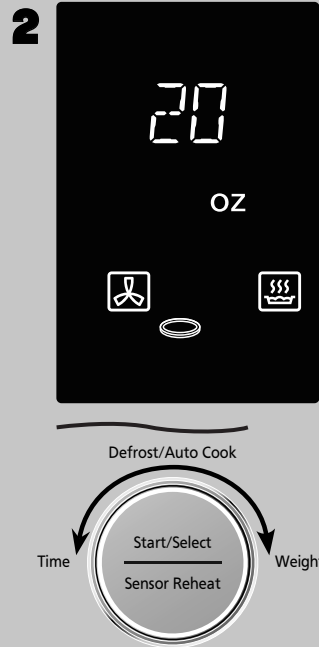
Quite el envoltorio, corte la mantequilla en cubos de 3 cm (1 pulgada) y coloque en un plato apto para microondas. Cubrir con plástico.

Cocción automática:

Horneado por Convección/Combo (No.9 - No.16)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. Presione el dial para confirmar el programa.
(Consulte la tabla siguiente para ver información en la página siguiente.)



Seleccione el peso de la comida girando el dial.
(Salvo los Menús No.9, No.10 y No.14)

3 Presione el dial para precalentar el horno. "PRECALENTAR" descenderá hasta la pantalla indicadora una vez. Luego, aparecerá una "P" en la pantalla.
(Saltee este paso cuando no se necesite precalentar)

Luego del precalentamiento, el horno emitirá un pitido y aparecerá "P FIN" en la pantalla indicadora. Abra la puerta, coloque la comida dentro del horno de inmediato y cierre la puerta.



Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.º	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
9*	Pastel	23 cm (9 pulgadas)	Pastel de 9 pulgadas	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
10*	Galleta	15 piezas	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
11**	Pizza congelada	23 cm/30 cm (9 pulgadas/12 pulgadas)	—	Rejilla de metal sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio.
12*	Pizza fresca	23 cm/30 cm (9 pulgadas/12 pulgadas)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio.
13*	Pollo asado	900 - 2000 g (36 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
14**	Cocción lenta/Guiso	6 porciones	Cacerola apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
15**	Carne Rara	500 - 2000 g (20 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
16**	Carne Mediana	500 - 2000 g (20 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio

* Con precalentamiento

** Sin precalentamiento

Consultar P45

9. Pastel

Ingrediente:

420 g (15 oz.)	mezcla para pastel
3	huevos
110 g (4 oz.)	aceite vegetal
280 g (10 oz.)	agua

Método:

1. Bata la mezcla para pastel, los huevos, el aceite vegetal y el agua en un bol grande con una batidora eléctrica a baja velocidad durante 30 segundos, luego, a velocidad media durante 2 minutos.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Vierta la mezcla del pastel en una bandeja para pasteles redonda de 23 cm (9 pulgadas) y como mínimo 5 cm (2 pulgadas) de profundidad con papel para hornear. Coloque la bandeja del pastel en la bandeja esmaltada.
4. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Enfríe durante 10 minutos en la bandeja y extraiga con cuidado sobre la rejilla de metal para que se termine de enfriar.

10. Galleta

Ingrediente:

240 g (8½ oz.)	mezcla para galletas
40 g (1½ oz.)	mantequilla
25 g (1 oz.)	huevos batidos

Método:

1. Revuelva la mezcla para galletas, la mantequilla y los huevos en un bol grande con una cuchara de madera solo hasta unirlos. Use las manos para formar una masa suave.
2. Mida cucharadas de masa de galletas y gírelas como bolas. Coloque sobre la bandeja esmaltada cubierta en papel para horno, deje un espacio de cerca de 5 cm (2 pulgadas).
3. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
4. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Enfríe en bandeja por 10 minutos, luego quite con cuidado sobre la rejilla de metal para que termine de enfriar.

11. Pizza congelada

Para recalentar y dorar pizza congelada comprada. Quite todo el envoltorio y coloque la pizza en la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio.

12. Pizza fresca

Ingredientes:

(9 pulgadas)

150 g (6 oz.)	masa para pizza fresca
Aceite extra para pincelar	

Coberturas:

25 g (1 oz.)	salsa de tomate
55 g (2 oz.)	pepperoni
55 g (2 oz.)	queso mozzarella en hebras o más, a gusto

(12 pulgadas)

250 g (10 oz.)	masa para pizza fresca
Aceite extra para pincelar	

Coberturas:

55 g (2 oz.)	salsa de tomate
80 g (3 oz.)	pepperoni
110 g (4 oz.)	queso mozzarella en hebras o más, a gusto

Instrucciones:

1. Enrolle la masa en 23 cm (9 pulgadas)/30 cm (12 pulgadas) y pincele la base con aceite. Luego, coloque sobre la bandeja esmaltada, cubra con salsa, queso y pepperoni.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender.

13. Pollo asado

1. Marine el pollo entero durante 30 minutos.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque el pollo sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Gire al oír los pitidos.

14. Cocción lenta/Guiso

Guisado de curry de bife (6 porciones)

Ingrediente:

15 g (½ oz.)	aceite
1	cebolla grande, picada
1	tomate grande, picado
25 g (1 oz.)	pasta de curry
15 g (1 cucharada)	harina
225 g (8 oz.)	caldo de carne
1000 g (36 oz.)	vierta los bifes, sin la grasa y corte en cubos de 2,5 cm (1 pulgada)
15 g (1 cucharada)	vinagre

Coloque todos los ingredientes en una cacerola de 4 cuartos. Coloque la cacerola apta para microondas en la bandeja de vidrio. Destapada. Revuelva cuando suene un pitido.

15. Carne Rara

Para cocinar bife fresco poco cocido (parte superior, ancas o peceto). Coloque el bife sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar cuando suenen pitidos. Deje reposar durante 10 a 20 minutos luego de cocinar.

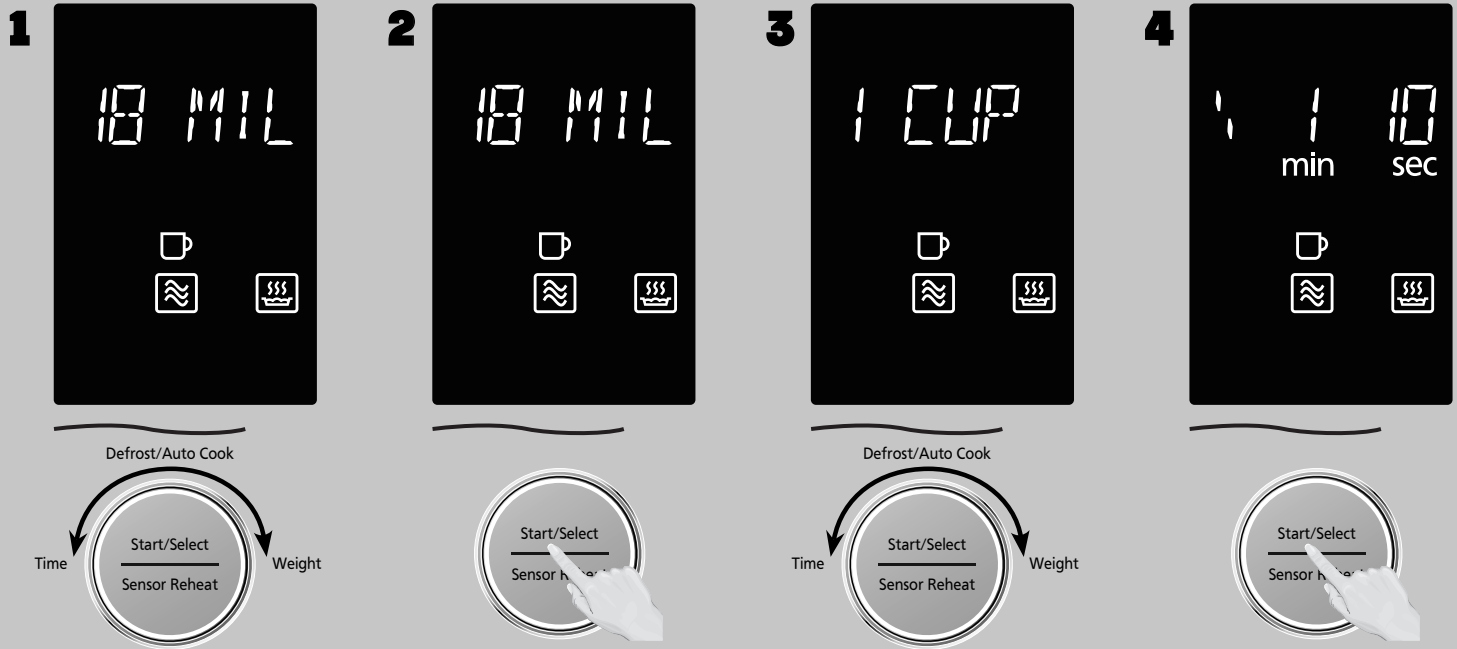
16. Carne Mediana

Para cocinar el bife fresco medio cocido (parte superior, ancas o peceto). Coloque el bife sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar cuando suenen pitidos. Deje reposar durante 10 a 20 minutos luego de cocinar.

Cocción automática:

Bebidas (No.17 - No.18)

(Ejemplo: Para recalentar 1 taza de leche.)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial.
(Consulte la tabla a continuación)

Presione el dial para confirmar la selección de programa.

Seleccione el peso de la comida girando el dial.

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

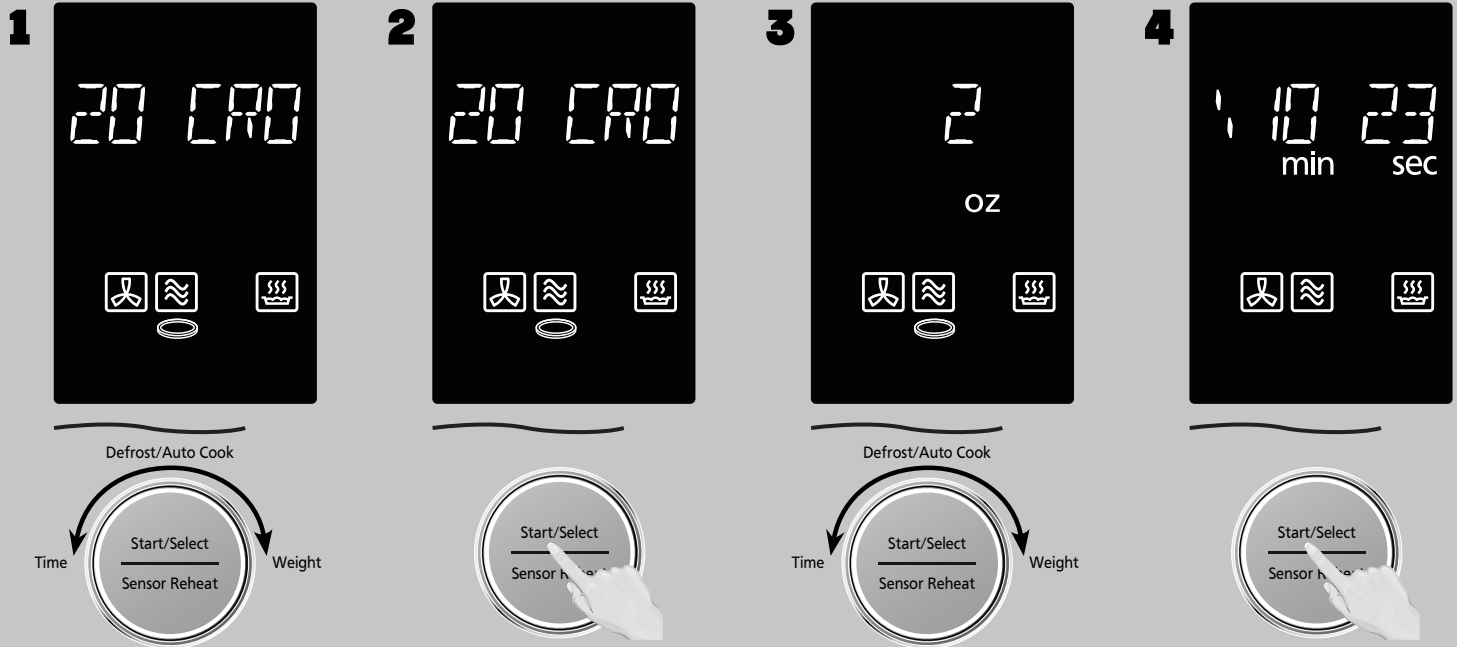
N.º	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
17	Té/Café	250/500 ml (1 taza/2 tazas)	Taza apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
18	Leche/Chocolate caliente con leche/Café con leche	250/500 ml (1 taza/2 tazas)	Taza apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio

NOTAS:

1. Utilice una taza adecuada para microondas.
2. Las bebidas calientes pueden erupcionar si no se las mezcla con aire. No caliente bebidas en su horno de microondas sin revolver antes y a mitad mientras se calienta.
3. Debe tenerse cuidado de no sobrecalentar las bebidas. Está programado para dar un resultado adecuado al calentar 1 o 2 tazas de bebidas, a partir de temperatura ambiente en el caso de Té/Café a temperatura refrigerante en el caso de Leche/Chocolate caliente con leche/Café con leche. El sobrecalentamiento provocará un aumento en el riesgo de escaldaduras, o erupción del agua. Consulte la página 4, punto 19.

Cocción automática:

Volver a hornear el pan (No.19 - No.20)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial.
(Consulte la tabla a continuación)

Presione el dial para confirmar el programa.

Seleccione el peso de la comida girando el dial.

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.º	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
19	Baguette/pan crujiente	100 - 500 g (4 - 20 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
20	Croissants	50 - 350 g (2 - 14 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio

19. Baguette/pan crujiente

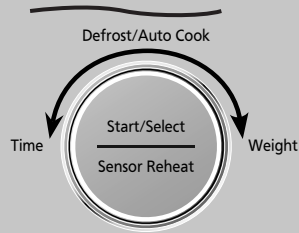
Para rehornear baguettes precompradas y panes a temperatura ambiente. Asegúrese de que no tengan más de 5 cm (2 pulgadas). Colocar baguette/pan crujiente sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Luego de cocinar, colocar en la rejilla de metal unos minutos.

20. Croissants

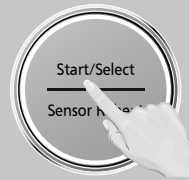
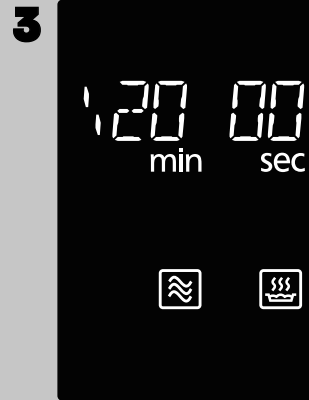
Para rehornear croissants precompradas y panes a temperatura ambiente. Colocar croissants en una bandeja esmaltada en una bandeja de vidrio. Luego de cocinar, colocar en la rejilla de metal unos minutos.

Lipia Con Vapor automáticamente: (No.21)

1 Coloque 300 ml (1¼ tazas) de agua corriente con 15 ml (1 cucharada) de jugo de limón en un contenedor apto microondas (por ej., jarra o bol). Use una jarra o bol de al menos 500 ml (2 tazas) de volumen.



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. Presione el dial para confirmar el programa.



Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo. El programa se ejecuta durante 20 minutos.

4 Al final del programa, suenan cinco pitidos. Abra la puerta del horno y limpie la cavidad y el área de la puerta con un paño suave.

NOTAS:

1. Este programa es para limpiar la cavidad y quitar el olor a comida del horno de microondas.
2. No quite la bandeja de vidrio, ni el anillo de rodillo durante este programa.
3. Para limpiar la bandeja de vidrio y el anillo de rodillo, consultar la página 59.
4. Repetir el procedimiento anterior, según sea necesario.

Consejos y técnicas de descongelado

Preparación para congelar:

1. Congele carnes, aves y pescados en paquetes con solo una o dos capas de alimentos. Coloque papel encerado entre las capas.
2. Empaquete en envoltorios de plástico resistentes, bolsas ("Para congelador") o papel para congelador.
3. Quite la mayor cantidad de aire posible.
4. Selle bien, firme y etiquete.

Para descongelar:

1. Quite el envoltorio. Esto ayuda a evaporar la humedad. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Coloque los alimentos en un plato seguro para microondas.
3. Los asados deben ir con el lado de la grasa hacia abajo. Coloque las aves enteras con la pechuga hacia abajo.
4. Seleccione la potencia y tiempo mínimo para que los elementos no queden descongelados del todo.
5. Escurra los líquidos durante el descongelación.
6. Gire (invierta) los elementos durante el descongelado.

Después de descongelar:

1. Los elementos grandes pueden estar congelados en el centro. El descongelado se completará durante el Tiempo de reposo.
2. Deje reposar, cubierto, según las instrucciones de tiempo de reposo en la página 49.
3. Enjuague los alimentos indicados en la tabla.
4. Los elementos dispuestos en capas deben enjuagarse por separado o tener un mayor tiempo de reposo.

ALIMENTOS	DESCONGELACIÓN MANUAL TIEMPO en 300 W (min/kg) (min/lb)		DURANTE EL DESCONGELADO	DESPUÉS DE DESCONGELAR	
				Tiempo de reposo	Enjuagar
Pescados y mariscos [hasta 1,4 kg (3 lbs.)]				5 min	Sí
Cangrejo	12	6	Separar/Reacomodar		
Medallones de pescado	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta		
Filetes de pescado	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta/Reacomodar		
Vieiras	10 a 12	5 a 6	Separar/Quitar piezas descongeladas		
Pescado entero	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta		
Carne Carne molida	8 a 10	4 a 5	Girar/Quitar la parte descongelada	10 min	NO
Asados [1,1-1,8 kg (2½-4 lbs.)]	8 a 16	4 a 8	Dar vuelta	30 min en refrigerador.	
Carne/Bife	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar	5 min	
Costillas/Bife de costilla	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar		
Carne de estofado	8 a 16	4 a 8	Dividir/Reacomodar/ Quitar las piezas descongeladas		
Hígado (rodajas finas)	8 a 12	4 a 6	Drenar el líquido/Dar vuelta/Separar las piezas		
Tocino (en rodajas)	8	4	Dar vuelta	----	
Aves Pollo, entero [hasta 1,4 kg (3 lbs.)]	8 a 12	4 a 6	Dar vuelta	20 min en refrigerador	Sí
Chuletas	8 a 12	4 a 6	Separar/Dar vuelta/Quitar las piezas descongeladas	5 min	
Piezas	8 a 12	4 a 6	Separar/Dar vuelta	10 min	
Gallina de Cornualles	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta		
Pechuga de pavo [2,3-2,7 kg (5-6 lbs.)]	12	6	Dar vuelta	20 min en refrigerador	

Atajos de microondas

ALIMENTOS	TIEMPO	DE POTENCIA (en min)	INSTRUCCIONES
Para separar tocino congelado, 450 g (16 oz.)	1000 W	30 s	Retire la envoltura y colóquela en un plato apto para microondas. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rodajas.
Para ablandar mantequilla congelada, 1 bastón, 110 g (4 oz.) Para derretir mantequilla congelada, 1 bastón, 110 g (4 oz.)	300 W 600 W	1 1½ - 2	Retire la envoltura y coloque la mantequilla en un plato apto microondas cubierto con tapa o cubierta de plástico ventilada.
Para derretir chocolate, 1 cuadrado, 25 g (1 oz.) Para derretir chocolate, 125 ml (½ taza) de chips	600 W 600 W	1 - 1½ 1 - 1½	Retire la envoltura y coloque el chocolate en un plato apto microondas. Luego de calentar, revuelva hasta que se derrita por completo. NOTA: El chocolate mantiene su forma aún al ser ablandado.
Para asar coco, 125 ml (½ taza)	1000 W	1	Coloque en un plato apto para microondas. Revuelva cada 30 segundos.
Para ablandar queso de crema, 225 g (8 oz.)	300 W	1 - 1½	Retirar la envoltura y colocar en un plato apto para microondas.
Para dorar bife picado, 450 g (16 oz.)	1000 W	4 - 5	Desmenuzar en un colador apto para microondas y colocar en otro plato. Cubrir con plástico. Revolver dos veces. Escurrir la grasa.
Para cocinar vegetales, Frescos 225 g (8 oz.) Congelados 280 g (10 oz.) Enlatados 420 g (15 oz.)	800 W 800 W 800 W	4 - 5 6 - 7 3½ - 4	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lavar en profundidad, agregar 1 cucharada de agua por cada ½ taza de vegetales y cubrir con tapa o cubierta de plástico ventilada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. Lavar en profundidad, agregar 1 cucharada de agua por cada ½ taza de vegetales y cubrir con tapa o cubierta de plástico ventilada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Vaciar el contenido en el bol para microondas. Cubra con una tapa o envoltorio e plástico.
Para cocinar papas horneadas, 165 - 225 g (6 - 8 oz.) cada uno 1 pieza 2 piezas	800 W 800 W	4 - 5 6 - 7	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Colocar la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de vidrio revestida en toalla de papel (giratoria), con 2,5 cm (1 pulgada) de distancia como mínimo. No cubrir. Déjelo reposar 5 minutos para completar la cocción.
Para vaporizar la toalla de mano	1000 W	20-30 s	Remojar en agua, luego escurrir el exceso. Colocar en plato apto microondas. Calentar. Presentar inmediatamente.
Para ablandar helado, 2 L (½ galón)	300 W	1 - 1½	Verifique con frecuencia para evitar que se derrita.

Atajos de microondas (continuación)

ALIMENTOS	TIEMPO	DE POTENCIA (en min)	INSTRUCCIONES
Taza de líquido Para hervir agua, caldo, etcétera. 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	1000 W	1½ - 2 2½ - 3	Si no se los revuelve, los líquidos calientes pueden erupcionar. No los caliente en el horno de microondas Taza de líquido sin revolver antes de calentar.
Taza de líquido Para calentar bebidas, 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	800 W	1½ - 2 2½ - 3	
Para tostar nueces, 340 g (1½ taza)	1000 W	3 - 4	Extienda los frutos secos en un molde apto para microondas de 23 cm (9 pulgadas). Revolver de tanto en tanto.
Para tostar semillas de sésamo, 55 g (¼ taza)	1000 W	2 - 2½	Coloque en un plato pequeño apto para microondas. Revolver dos veces.
Para pelar tomates, (uno por vez)	1000 W	30 s	Coloque el tomate en un recipiente apto para microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y pelar. Repetir para cada tomate.
Para quitar el olor a comida	1000 W	5	Combine 250 - 375 ml (1 a 1½ tazas) de agua con el jugo y piel de un limón en un bol de 2 cuartos apto microondas. Después de que el agua termine de hervir, limpie el interior del horno con un paño. También puede usar un Combo de varios dientes enteros de ajo y ¼ taza de vinagre con 1 taza de agua.

Tabla de descongelación

Seleccione **Descongelación** por microondas. Los tiempos siguientes son solo de guía. Siempre revise el progreso de los alimentos abriendo la puerta del horno y reiniciando.
Para cantidades más grandes, ajustar los tiempos de manera acorde. Los alimentos no deben ser cubiertos durante el descongelación.

Alimentos	Tiempo de descongelación	Método	Tiempo de reposo
Carne			
Bife/trozo de cordero/de cerdo 500 g (18 oz.)	8-9 min	Coloque en un plato adecuado o en una bandeja al revés o use una rejilla apta microondas. Gire una vez.	30 min
Bife picado 500 g (18 oz.)	6 min 30 s	Coloque en un plato adecuado. Divida y gire una vez.	5 min
Costillas 450 g (16 oz.)	6-7 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Gire una vez.	5 min
Salchichas 450 g (16 oz.)	6 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Girar dos veces.	5 min
Lonchas de tocino 500 g (18 oz.)	4-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar y separar dos veces.	3 min
Bife guisado 450 g (16 oz.)	6 min	Coloque en un plato adecuado. Dividir frecuentemente.	5 min
Pollo entero 500 g (18 oz.)	6-8 min	Coloque en un plato adecuado sobre una bandeja dada vuelta o use una rejilla apta microondas. Gire una vez.	10 min
Porciones de pollo 450 g (16 oz.)	5-7 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Gire una vez.	10 min
Pescado			
Entero 340 g (12 oz.)	7-9 min	Coloque en un plato adecuado. Gire una vez.	5 min
Filetes/Bife 450 g (16 oz.)	5-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar una vez, separar, si es necesario.	5 min
Camarones 450 g (16 oz.)	5-7 min	Coloque en un plato adecuado. Revolver en la mitad del tiempo durante el descongelación.	5 min
General			
Pan rebanado 400 g (14 oz.)	4 min	Colocar en una bandeja. Separar y reacomodar durante el descongelación.	5 min
Rebanada de pan 55 g (2 oz.)	20-30 s	Colocar en una bandeja.	1-2 min
Masa 500 g (18 oz.)	4 min	Colocar en una bandeja. Girar en la mitad del tiempo.	5-10 min
Frutas blandas 450 g (16 oz.)	5-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar una vez durante el descongelación.	2 min

Nota:

Se recomienda la apertura de la puerta y la extracción de las piezas descongeladas durante el tiempo de funcionamiento. Delas vuelta, revuelva o acomode las que aún estén congeladas.

Tabla de recalentamiento

Los tiempos dados en las tablas siguientes son una guía solamente y variarán según la temperatura de inicio, el tamaño del plato, etcétera.

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Frijoles enlatados, pasta				
Frijoles horneados	225 g (8 oz.)	1000 W	2 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
	450 g (16 oz.)	1000 W	3 min	
Frijoles horneados y salchichas/hamburguesas	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	
Carne enlatada				
Perros calientes (escurridos)	450 g (16 oz.)	1000 W	2-3 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Bife guisado	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	
Sopas enlatadas				
Crema de hongos	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Minestrone	450 g (16 oz.)	1000 W	2 min 30 s	
Vegetales enlatados - Escurrir cuando corresponda				
Zanahorias, enteras	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Chícharos, blandos	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min	
Chícharos, jardín	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min - 2 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Maíz	225 g (8 oz.)	1000 W	1 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
	340 g (12 oz.)	1000 W	2-3 min	
Tomates, enteros	400 g (14 oz.)	1000 W	3 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Productos de pastelería - precocidos - Nota: Las masas recalentadas en microondas tendrán una base suave. Para combinar la cocción, si la tarta viene en un contenedor de papel de aluminio, colocar directamente sobre la bandeja esmaltada.				
Masa de Cornualles	150 g (5 oz.)	1000 W o Combo 2	1-2 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
	340 g (12 oz.)	1000 W o Combo 2	2-3 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Productos de pastelería - precocidos - Nota: Las masas recalentadas en microondas tendrán una base suave. Si la tarta viene en un contenedor de papel de aluminio, colocar directamente sobre la bandeja esmaltada.				
Tartas de carne	340 g (12 oz.)	Combo 2	2-3 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
Tarta de carne e hígado de pasta quebrada	225 g (8 oz.)	Combo 2	2-3 min	
Quiche	450 g (16 oz.)	1000 W	4-5 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Combo 2	3-4 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Roll de salchicha	340 g (12 oz.)	Combo 2	3-4 min	
Pasteles de picadillo de fruta navideños	110 g (4 oz.)	1000 W	10-20 s	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Carnes al plato, caseras, frías				
Tamaño para niños	1	1000 W	2-3 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Tamaño para adultos	1	1000 W	4-5 min	
Budines y postres: Pasar los budines al plato apto microondas/resistente al calor				
Tarta de manzanas (fría)	500 g (18 oz.)	1000 W o Combo 2	3-4 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Tartas de manzana y pasas negras (a temperatura ambiente)	x 6	Convección 220 °C (425 °F)	6-7 min	Colocar en bandejas de papel aluminio sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Budín de pan y mantequilla (frío)	500 g (18 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Postre (frío)	300 ml (1¼ tazas)	1000 W	2 min - 2 min 30 s	Colocar en una jarra grande. Revolver durante el recalentamiento.

Nota:
Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

Tabla de cocción

Los tiempos dados en las tablas siguientes son una guía solamente y variarán según la temperatura de inicio, el tamaño del plato, etcétera.

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de seleccón (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Pan, congelado				
Rolls parcialmente horneados	225 g (8 oz.)	Combo 2	3-4 min	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio.
Baguette de ajo parcialmente horneada	140 g (5 oz.)	Combo 2	3-4 min	
Tocino crudo				
Lonchas	340 g (12 oz.)	1000 W	4 a 6 min o 1 min por loncha	Colocar en rejilla apta microondas o en plato sobre bandeja de vidrio y cubrir con toalla de cocina para minimizar las salpicaduras.
		o Asar 1	12-14 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Bifes	225 g (8 oz.)	1000 W	4-5 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
		o Asar 1	28-30 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Frijoles y legumbres: debe remojar previamente (excepto las lentejas)				
Frijoles negros	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	10 min 25-30 min	Usar 600 ml (2½ tazas) de agua hirviendo en un bol grande. Tapar.
Garbanzos	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	10 min 45 min	
Lentejas	225 g (8 oz.)	600 W	10-15 min	
Frijoles rojos	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	15 min 35-40 min	
Bife, trozos crudos. Precaución: ¡Grasa caliente! Quitar el plato con cuidado.				
Parte superior, costilla o lomo	-	Combo 2	10-12 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre una bandeja dada vuelta sobre la bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Picar	500 g (18 oz.)	1000 W luego 600 W	10 min 15 min	Colocar en plato apto microondas con caldo y aderezos sobre la bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo. Tapar.
Pollo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Pechugas, deshuesadas	730 g (26 oz.)	600 W	12-14 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Muslos de pollo	780 g (28 oz.)	600 W	12-14 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
		o Convección 220 °C (425 °F)	25-30 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Huevos - Revueltos				
Huevo	1	1000 W	30 s	Agregar 1 cucharada de leche por cada huevo usado. Batir los huevos, la leche y la nuez de mantequilla juntos. Cocinar la primera cocción. Luego, revolver. Cocinar la segunda cocción. Luego, dejar reposar 1 minuto.
		1000 W	20 s	
Huevos	2	1000 W	50 s	
		1000 W	30 s	
Huevos	3	1000 W	1 min 20 s	
		1000 W	30 s	
Pescado, crudo y fresco				

Nota:

Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

Tabla de cocción (continuación)

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Filetes empanados	280 g (10 oz.)	Asar 1	10-15 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Filetes	275 g (10 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 1	12-14 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Bifes	225 g (8 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 2	16-20 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Entero	310 g (11 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 2	22 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cordero, crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar el accesorio con cuidado.				
Costillas, chuletas	310 g (11 oz.)	600 W	4-6 min	Colocar en plato apto microondas o rejilla sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Costillas, lomo	560 g (20 oz.)	600 W	5-7 min	Colocar en plato apto microondas o rejilla sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Trozos	-	Combo 2	5-6 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cordero guisado	450 g (16 oz.)	1000 W luego 440 W	10 min 40 min	Colocar en plato apto microondas con caldo y vegetales sobre bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo. Tapar.
		o Combo 1	30-35 min	Colocar en cacerola, agregar el caldo y los vegetales, cubrir con una tapa sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo.
Pasta: Colocar en un bol grande, de 3 litros, apto microondas.				
Moños	225 g (8 oz.)	1000 W	8-10 min	Usar 1 litro de agua hirviendo. Agregar 15 ml (1 cucharada) de aceite. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Macarrones	225 g (8 oz.)	1000 W	10-12 min	
Spaghetti/tallarines	225 g (8 oz.)	1000 W	8-10 min	Usar 1½ litros de agua hirviendo. Agregar 15 ml (1 cucharada) de aceite. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Caracolitos, por ej. conchiglie	225 g (8 oz.)	1000 W	10-12 min	
Pizza, fresca y fría. Nota: Quitar todo el envoltorio. Las pizzas tendrán una base suave si se las cocina solo en el microondas.				
Jamón en bandeja profunda	400 g (14 oz.)	1000 W	4-6 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Convección 220 °C (425 °F)	12-16 min	Colocar directamente sobre rejilla de metal sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Fina y crocante	340 g (12 oz.)	Combo 2	5-7 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Convección 220 °C (425 °F)	9 min	
Cerdo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Costillas	500 g (18 oz.)	Asar 1	35-40 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cerdo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Trozos	-	600 W	15-18 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre bandeja dada vuelta en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. Girar el trozo en la mitad del tiempo de cocción. Escurrir la grasa durante la cocción.
Jamón cubierto con agua	-	1000 W luego 600 W	15 min 25-30 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar en una cacerola grande con tapa y cubrir con agua.
Productos de papas parcialmente cocidos, congelados				

Nota:

Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

Tabla de cocción (continuación)

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Croquetas	340 g (12 oz.)	Combo 1	9-11 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Croquetas de papa	340 g (12 oz.)	Asar 1	16-19 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Salchichas crudas - precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Grosor	400 g (14 oz.)	Asar 1	17-18 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Pavo crudo - Precaución: ¡Grasa caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Pavo, coronilla	-	Combo 2	12-14 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Vegetales frescos - colocar en plato llano apto microondas				
Habas	450 g (16 oz.)	1000 W	5-6 min	Agregar 90 ml (6 cucharas) de agua. Tapar.
Remolacha	450 g (16 oz.)	600 W	12-15 min	
Coles de Bruselas	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Col - picado	450 g (16 oz.)	1000 W	8-10 min	
Zanahorias - picadas	450 g (16 oz.)	1000 W	8-10 min	
Calabacitas	450 g (16 oz.)	1000 W	5 min	
Maíz con chala	450 g (16 oz.)	1000 W	6-7 min	
Puerros - picados	450 g (16 oz.)	1000 W	7-8 min	
Hongos	450 g (16 oz.)	1000 W	5 min	
Espinaca	450 g (16 oz.)	1000 W	6 min	
Colinabo - en cubos	450 g (16 oz.)	1000 W	8-12 min	
Vegetales congelados - colocar en plato llano apto microondas.				
Frijoles	450 g (16 oz.)	1000 W	8 min	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Tapar.
Frijoles - verdes	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Brócoli	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Coles de Bruselas	450 g (16 oz.)	1000 W	9-10 min	
Col - en hebras	450 g (16 oz.)	1000 W	7-8 min	
Zanahorias - picadas	450 g (16 oz.)	1000 W	8 min	
Coliflor	450 g (16 oz.)	1000 W	9-10 min	
Chícharos	450 g (16 oz.)	1000 W	6-7 min	
Maíz	450 g (16 oz.)	1000 W	7 min	

Nota:

Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

Características de los Alimentos

Huesos y grasas

Tanto el hueso como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne junto a las puntas de los huesos se pueden cocinar en exceso mientras que la carne posicionada debajo de un hueso grande, como el hueso de jamón, puede no cocinarse lo suficiente. Las grandes cantidades de grasa absorben la energía del microondas y la carne junto a estas áreas puede cocinarse en exceso.



Densidad

Los alimentos porosos y aireados como panes, pasteles o rollos tardan menos tiempo en cocinarse que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recaliente donas u otros alimentos con centros diferentes, tenga mucho cuidado. Ciertos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua, o grasa y estos centros atraen las microondas (por ejemplo, las donas con jalea). Cuando se calienta una dona con jalea, la jalea puede calentarse extremadamente mientras el exterior sigue tibio al tacto. Esto puede causar quemaduras si el alimento no se deja enfriar correctamente en el centro.



Cantidad

Dos papas tardan más en cocinarse que una sola. A medida que disminuye la cantidad de alimento también lo hace el tiempo de cocción. La cocción excesiva puede causar que el contenido de humedad en los alimentos disminuya y se puede provocar un incendio. Controle siempre el microondas mientras esté en uso.



Forma

Los tamaños uniformes se calientan en forma más pareja. El extremo delgado de un palillo se cocinará más rápido que el extremo carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes más delgadas hacia el centro del plato y las gruesas hacia el borde.



Tamaño

Las piezas delgadas se cocinan más rápidamente que las gruesas.



Temperatura de inicio

Los alimentos a temperatura ambiente tardan menos en cocinarse que los alimentos que están fríos, congelados o refrigerados.



Perforación

Los alimentos con pieles o membranas deben perforarse, cortarse o se debe quitar una tira de piel antes de cocinar para poder permitir que escape el vapor. Perfore almejas, ostras, hígado de pollo, papas enteras y vegetales enteros. A las manzanas enteras o papas nuevas se les debe pelar una tira de cáscara de 2,5 cm (1 pulgada) antes de cocinar. Corte las salchichas comunes y las tipo alemanas. No cocinar/recalentar huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacerlos explotar y posiblemente dañe el horno o cause lesiones. Recalentar huevos duros EN RODAJAS y cocinar huevos REVUELTOS es seguro.

Dorado

Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada de los alimentos cocinados en forma convencional o los alimentos cocinados utilizando una función de dorado. Las carnes y aves pueden recubrirse con salsa para dorar, salsa Worcestershire, salsa barbacoa o salsa para dorar batida. Para usar, mezcle la salsa para dorar con margarina o manteca derretida y coloque con un pincel antes de cocinar. Para muffins o panes rápidos, se puede usar azúcar negra en la receta en lugar de azúcar granulada o se puede espolvorear la superficie con condimentos oscuros antes de hornear.

Espaciado

Los alimentos individuales, como las papas asadas, las magdalenas y aperitivos, se cocinarán de manera más pareja, si se colocan en el horno a la misma distancia unos de otros. Cuando sea posible, disponga los alimentos en forma circular.

Cubierta

Como en el caso de la cocción convencional, la humedad se evapora durante la cocción con microondas. Para un mejor sellado, utilice tapas para cazuelas o envoltorios plásticos. Cuando use envoltorio de plástico, ventile el envoltorio replegando una parte del envoltorio desde el borde del plato para permitir que escape el vapor. Afloje o quite el envoltorio de plástico como indica la receta para el tiempo de reposo. Cuando quite las cubiertas del envoltorio de plástico y las tapas de vidrio, procure quitarlas lejos de usted para evitar quemarse con el vapor. Se obtienen también diversos grados de retención de humedad usando papel encerado o toallas de papel.

Protección

Las áreas delgadas de las carnes y de las aves se cuecen más rápido que las más gruesas. Se pueden utilizar palillos de madera para mantener el papel aluminio en su lugar. Se debe tener **⚠ PRECAUCIÓN** al utilizar el papel aluminio. Se pueden presentar arcos eléctricos si queda demasiado cerca de las paredes o de la puerta del horno y pueden dañar el horno.

Tiempo de cocción

Los tiempos de cocción varían según las diferentes formas de los alimentos, la temperatura de inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine alimentos el tiempo mínimo de cocción que se indique en una receta y verifique el punto de cocción. Si el alimento no está totalmente cocido, prosiga la cocción. Es más fácil agregar tiempo de cocción a un producto a medio cocinar. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Revolver

En general es necesario revolver durante la cocción en microondas. Siempre lleve los bordes externos cocidos hacia el centro y las partes centrales menos cocidas hacia la parte externa del plato.

Reacomodar

Reacomode elementos pequeños como trozos de pollo, crustáceos, hamburguesas o chuletas de cerdo. Reacomode piezas desde el borde hacia el centro y otras del centro a los bordes del plato.

Girar

No es posible revolver algunos tipos de alimentos para distribuir uniformemente el calor. En ocasiones, la energía del microondas se concentrará en un área de los alimentos. Para asegurar una cocción uniforme, hay que girar estos alimentos. Gire alimentos grandes, como asados o pavo, en la mitad del proceso de cocción.

Tiempo de reposo

La mayoría de los alimentos sigue cocinándose por conducción después de apagar el horno de microondas. Después de cocinar carne, la temperatura interna aumentará de 3 °C a 8 °C (5 °F a 15 °F), si se deja reposar, cubierta con aluminio, 10 a 15 minutos. Las cazuelas y vegetales necesitan menos cantidad de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para que los alimentos completen la cocción del centro sin cocinar excesivamente los bordes.

Prueba del punto de cocción

Las mismas pruebas para el punto de cocción usadas en la cocción convencional pueden usarse para cocción en microondas. La carne está cocida cuando está tierna o se deshace en fibras. El pollo está cocido cuando el jugo es amarillo transparente y el palillo se mueve libremente. El pescado está cocido cuando se desmenuza y está opaco. El pastel está listo cuando se inserta un palillo o probador de pasteles y sale limpio.

Verifique los alimentos para ver si se cocinan según las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para probar el punto de cocción inserte un termómetro de carnes en un área gruesa o densa lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción a menos que esté aprobado para uso en horno de microondas.

Cocine todos los alimentos con base en estas temperaturas internas mínimas, según las mediciones con un termómetro para alimentos antes de quitar los alimentos del horno. Por razones de preferencia personal puede optar por cocinar los alimentos a temperaturas más altas.

Producto	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Bistecs de res, puerco, ternera y cordero, chuletas, asados	63 °C (145 °F) y deje reposar por al menos 3 minutos
Carnes molidas	71 °C (160 °F)
Jamón, fresco o ahumado (sin cocinar)	63 °C (145 °F) y deje reposar por al menos 3 min.
Jamón completamente cocinado (para recalentar)	Vuelva a calentar los jamones cocidos empacados en plantas inspeccionadas por la USDA a 60 °C (140 °F); el resto a 74 °C (165 °F).
Todas las aves (pechugas, ave completa, piernas, muslos y alitas, carne de ave triturada y relleno)	74 °C (165 °F)
Huevos	71 °C (160 °F)
Peces y mariscos	63 °C (145 °F)
Restos	74 °C (165 °F)
Cacerolas	74 °C (165 °F)

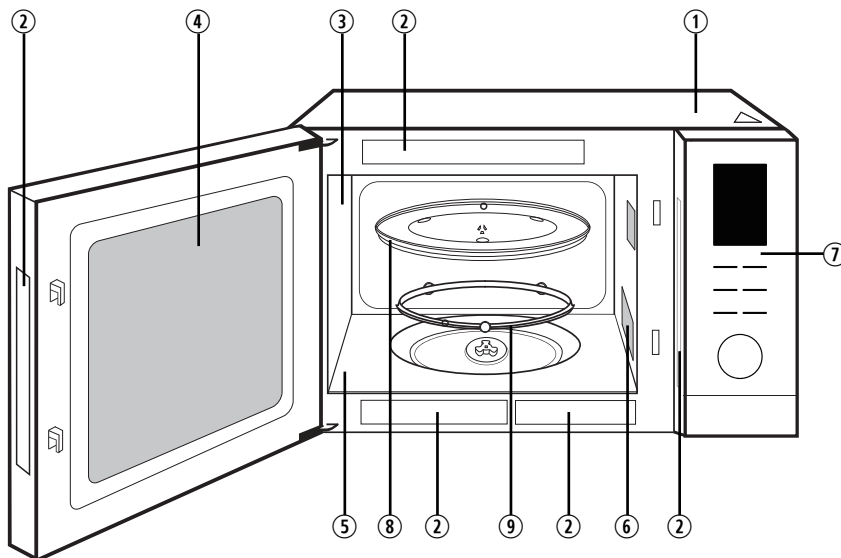
Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas

Vea a continuación y en la página siguiente las instrucciones específicas de limpieza para cada sección del horno.

ANTES DE LIMPIAR: Desenchufe el horno del tomacorriente de pared. Si no puede acceder al tomacorriente, deje abierta la puerta del horno mientras limpia.

DESPUÉS DE LIMPIAR: Asegúrese de colocar el anillo de rodillo y la Bandeja de vidrio en la posición adecuada y oprima el botón de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para dejar en blanco la pantalla.

1. **Superficies externas del horno:** Limpie con un paño húmedo. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento internas del horno, no deje que se filtre agua por las aberturas de ventilación.
2. **Etiqueta:** No quitarla. Limpie con un paño húmedo.
3. **Dentro del horno:** Limpie con un paño húmedo después de usar. Se puede usar un detergente suave si es necesario. No use detergentes fuertes o abrasivos.
4. **Puerta del horno:** Limpie con un paño seco suave cuando se acumule vapor dentro o alrededor de la parte externa de la puerta del horno. Durante la cocción, en especial bajo condiciones de alta humedad, los alimentos emanan vapor. (Cierta vapor se condensará en superficies más frescas, como la puerta del horno. Esto es normal.) La superficie interna está cubierta con una película protectora contra el vapor y calor. **No quitarla.**
5. **Base interna del horno:** Limpie la superficie inferior del horno con agua y un detergente suave o limpia vidrios y luego séquelo.
6. **Cubierta de guía de las ondas:** No quite la cubierta de la guía de las ondas. **Esta es importante para mantener la cubierta limpia de la misma manera que el interior del Horno. No hacerlo puede dañar la tapa.**
7. **Panel de control:** Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave y seco. No use detergentes fuertes o abrasivos. Para algunos modelos: El panel de control está cubierto con una película protectora removible para evitar ralladuras durante el transporte del horno. Pueden aparecer pequeñas burbujas debajo de esta película, si este es el caso, quítelas aplicando una cinta transparente o adhesiva en una esquina expuesta y tire con cuidado.
8. **Bandeja de vidrio:** Quítela y lave en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas.
9. **Anillo de rodillo:** El Anillo de rodillo se puede lavar en agua jabonosa suave o en un lavavajillas. Estas áreas se deben mantener limpias para evitar el exceso de ruido.



AL IGUAL QUE CON CUALQUIER APARATO DE COCCIÓN, LOS HORNO DE MICROONDAS REQUIEREN DEL MISMO NIVEL DE CUIDADO PARA EVITAR SU RECALENTAMIENTO O DAÑO. ES IMPORTANTE MANTENER LIMPIO Y SECO EL HORNO. LOS RESTOS DE COMIDA Y LA CONDENSACIÓN PUEDEN GENERAR ÓXIDO O ARCOS ELÉCTRICOS Y DAÑAR EL HORNO. LUEGO DE USARLO, SECAR TODAS LAS SUPERFICIES, INCLUIDAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, UNIONES DEL HORNO Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE VIDRIO.

Comprar Accesorios

Compre piezas, Accesorios y Libros de instrucciones en línea de todos los productos Panasonic visitando nuestro sitio web en:

shop.panasonic.com/support

Piezas disponibles para pedir

Manual del usuario (este libro)	F0003CW90AP
Bandeja de vidrio.....	F0601CD00BP
Unidad del anillo de rodillo	F290DCD00BP
Rejilla de metal	F0602CD60AP
Bandeja esmaltada	F0601BG60BP
Cesto para freír con aire	F0603CD60AP
Magic Pot	
Tapa U (Tapa/Perilla/Sello de silicona)	F460K-C280
Bandeja de vapor	F4601BW60EP
Olla crujiente	F4606BW80EP

Antes de Solicitar Reparaciones

Consulte a continuación antes de llamar a reparaciones, ya que la mayoría de los problemas se pueden resolver fácilmente siguiendo estas simples soluciones:

Problema	Solución
El horno causa interferencia con el televisor.	Es posible que haya interferencia de radio, TV, Wi-Fi, teléfono inalámbrico, monitor de bebés, Bluetooth u otros equipos inalámbricos cuando cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la causada por los pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras, secadores de cabello, etc. No indica un problema con su horno.
El vapor se acumula en la puerta del horno y sale aire cálido de las ventilaciones del horno.	Durante la cocción, los alimentos emanan aire cálido y vapor. El aire que circula en la cavidad del horno remueve la mayor parte del vapor y aire cálido del horno. No obstante, cierto vapor se condensará en superficies más frescas, como la puerta del horno. Esto es normal. Luego de usarlo, el horno debe ser secado (ver la página 59).
Se producirá humo y olor a quemado luego del primer uso.	No es un malfuncionamiento y se irá luego de un par de usos.
Mi horno tiene olor y genera humo cuando se utilizan las funciones Freír con aire, Asar, Convección y Combo . ¿Por qué?	Después de un uso repetido, se recomienda limpiar el horno (ver la página 59) y luego hacerlo funcionar sin comida, bandeja de vidrio ni anillo giratorio en la función Asar durante 5 minutos. Esto quemará cualquier alimento, residuo o aceite que pueda causar olor o humo.
El horno no enciende.	El horno no está enchufado correctamente o se debe reiniciar; quite el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a insertarlo. El disyuntor principal o fusible principal están quemados o en cortocircuito. Reinícelos o reemplácelos. Hay un problema con el tomacorriente; enchufe otro aparato en el tomacorriente para verificar si funciona.
El horno no inicia la cocción.	La puerta no está totalmente cerrada. Cierre la puerta del horno de manera segura. No se presionó Encender luego de programar; Presione el dial para Encender . Ya se ingresó otro programa en el horno. Presione Pausa/Cancelar (Stop/Reset) para cancelar el programa anterior e ingresar el nuevo. El programa no es correcto. Programe otra vez según el Manual del usuario. Se ha presionado por error Pausa/Cancelar (Stop/Reset) . Programe el horno nuevamente.
La bandeja de vidrio se tambalea.	No está posicionada correctamente en el anillo de rodillo o hay comida debajo. Retire la bandeja de vidrio y el anillo de rodillo. Limpie con un trapo húmedo y recoloque el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio correctamente.
Cuando está en funcionamiento el horno, hay un ruido en la Bandeja de vidrio.	El anillo de rodillo y la base del horno están sucios. Limpie estas partes según la sección Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas (ver la página 59).
"  aparece en la pantalla indicadora.	Se activó el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS presionando Pausa/Cancelar (Stop/Reset) tres veces. Desactive este BLOQUEO presionando Pausa/Cancelar (Stop/Reset) tres veces.
La luz indicadora "  parpadea en la pantalla.	Se activó el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS. Para desbloquear el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS, pulse el botón Temporizador/Reloj (Timer/Clock) una vez y luego pulse el botón de apertura de la puerta.
El horno deja de cocinar y aparece "H00", "H97" o "H98" en la pantalla.	El suministro de energía del horno falló; contacte a un Centro de servicio técnico autorizado (ver la página siguiente).
Aparece "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora.	La cavidad está sobre calentada. Operar nuevamente luego de que se enfríe. Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.
Aparece "MODO DE DEMOSTRACION PRESIONE CUALQUIER BOTON" O "D" en la pantalla indicadora.	El horno está en modo de demostración. Presione una vez el botón Microondas, Encender 4 veces y Pausa/Cancelar (Stop/Reset) 4 veces.

Limited Warranty (Only for U.S.A.)

Panasonic HomeCHEF 4-in-1 Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your NN-CV88QS does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Corporation (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
ALL PARTS (EXCEPT MAGNETRON TUBE)	3 yr.	3 yr.
MAGNETRON TUBE	3 yr.	5 yr.

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Mail-In Service – Online Repair Request

Online Repair Request

To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: <http://shop.panasonic.com/support>

When shipping the unit, carefully pack and send it in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.

When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at <http://shop.panasonic.com/support> as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Product registration is not mandatory. Failure to complete the form does not affect the consumer's warranty rights.

Shop **Accessories!**

for all your Panasonic gear

Go to

<http://shop.panasonic.com/support>

Get everything you need to get the most out of
your Panasonic products

Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V
products, TV, Computers & Networking, Personal
Care, Home Appliances, Headphones, Batteries,
Backup Chargers & more...

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance,
Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info
go to <http://shop.panasonic.com/support>

For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of April 22, 2024

Especificaciones

Alimentación.....	120 V, 60 Hz
Consumo de energía	
Microondas	9,5 Amps, 1110 W
Calentador (Asar)	11,4 Amps, 1350 W
Calentador (Convección).....	11,4 Amps, 1350 W
Combinación (Combo).....	11,4 Amps, 1350 W
Potencia de cocción	
Microondas*	1000 W
Calentador (Asar)	1300 W
Calentador (Convección).....	1300 W
Frecuencia de funcionamiento	2450 MHz
Dimensiones externas (Ancho x Altura x Profundidad)	560 mm x 343 mm x 450 mm (22 1/16" x 13 33/64" x 17 23/32")
Dimensiones de cavidad del horno (Ancho x Altura x Profundidad)	380 mm x 228,4 mm x 390 mm (14 31/32" x 9" x 15 23/64")
Peso neto.....	Aproximado 17,7 kg (39,1 lbs.)

*Procedimiento de prueba de IEC

Las especificaciones del estan sujetas a cambios sin previo aviso.

Información para El Kit de Ajuste

Kit de ajuste de NN-CV88QS

Número de modelo	NN-TK81KC
Dimensiones Externas (Ancho x Altura).....	596 mm x 410 mm (23 1/2" x 16 5/32")
Abertura del Gabinete (Ancho x Altura x Profundidad)	600 mm x 395 mm x 533 mm (23 5/8" x 15 9/16" x 21")

Registro del Usuario

El número de serie de este producto se puede encontrar en la parte posterior del horno o en el lado izquierdo del panel de control. Debe anotar el número de modelo y el número de serie de este horno en el espacio provisto, y conservar este libro como un registro permanente de su compra para referencias futuras.

Modelo No. _____

No. Serial _____

Fecha de Compra _____

Escanee este código para registrar el producto



Panasonic Consumer Electronics Company,
Division of Panasonic Corporation of North America
Two Riverfront Plaza
Newark, New Jersey 07102

Sitio web: **<http://shop.panasonic.com/support>**