

Panasonic®

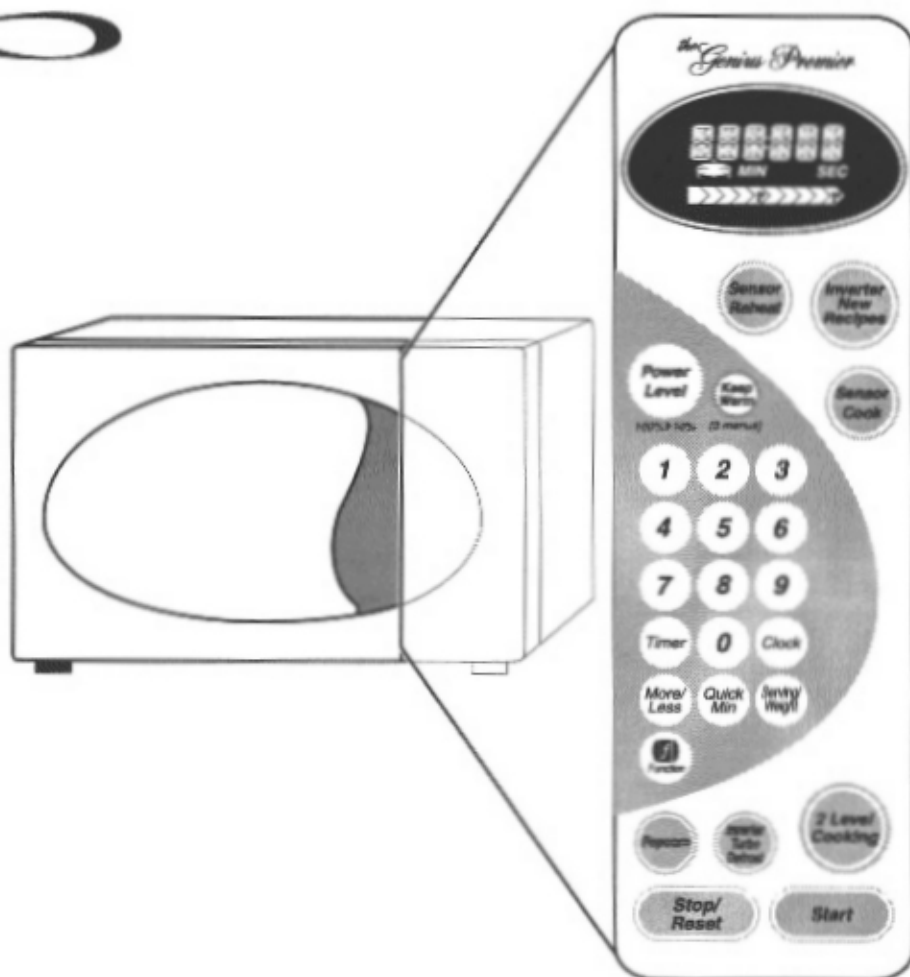
The Genius Premier 1100w

Operating Instructions



Microwave Oven
Models NN-S789
NN-S989

INVERTER
SYSTEM INSIDE



This manual contains Safety Instructions, Operating Instructions and Maintenance of the oven.
For Cooking Guide and Parts information, see page 6.
Before operating this oven, please read these instructions completely.
Antes de operar este producto, lea este instructivo en su totalidad.
El manual de instrucciones en español puede ser encontrada en la páginas 24-43.

Panasonic Consumer Electronics
Company, Division of Matsushita
Electric Corporation of America
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Sales Company, Division
of Matsushita Electric of Puerto Rico,
Inc. ("PSC")
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
San Gabriel Industrial Park,
Carolina, Puerto Rico 00985

B00034M0DAP
D0199-0
Printed in U.S.A.

Thank you for purchasing the Panasonic Microwave Oven.
Please read the instructions completely.
Let's Start to Use Your Oven!—page 8.

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.

STAPLE YOUR STORE RECEIPT HERE.

If you have any questions or it seems there is a problem with the oven, contact **PANASONIC / QUASAR / TECHNICS Customer Call Center** for assistance, 1-800-211-PANA(7262) {9 a.m. - 9 p.m., E.S.T., toll free}.

The serial number of this product may be found on the right side of the oven door opening. 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 _____

TABLE OF CONTENTS

Before Operating

Precautions	Inside Front Cover
Important Safety Instructions	2
Installation Instructions and Grounding Instructions	3
Safety Precautions	4
Cookware and Utensil Guide	5
Feature Diagram	7
Control Panel	7

Operation

Let's Start to Use Your Oven!	8
Setting the Clock	8
Quick Min	8
Keep Warm	8
Function Pad	9
Power & Time Setting	10
Popcorn	10
Using the Timer	11
Inverter Turbo Defrost & Conversion Chart	11
Sensor Reheat	14
Sensor Cook Pad	14
Charts	15
Two Level Cooking	15
Inverter New Recipe	16
Recipes	16 - 20

Cooking Tips

Defrosting Tips & Techniques	12
Microwave Shortcuts	13
Food Characteristics	22
Cooking Techniques	22 - 23

Maintenance

Care of Your Microwave Oven	6
Parts and Order Form	6
Before Requesting Service	44
Warranty	45
Service Center List	45
Technical Specifications	Bottom of this page
Quick Guide to Operation	Back Cover

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions)	24 - 43
----------------------------------------------------------------	---------

Technical Specifications

	NN-S989	NN-S789
Power source:	120V, 60 Hz	120V, 60 Hz
Power consumption:	12.1 Amps 1,420 W	12.0 Amps 1,400 W
Output*:	1100 W	1100 W
Outside Dimensions: (H x W x D)	14" x 23 ⁷ / ₈ " x 18 ⁷ / ₈ " 356 x 606 x 480 mm	11 ¹⁵ / ₁₆ " x 21 ⁷ / ₈ " x 18 ⁷ / ₈ " 304 x 555 x 480 mm
Oven Capacity Dimensions: (H x W x D)	10 ¹ / ₁₆ " x 18 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 271 x 469 x 470 mm	9" x 16 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 228 x 418 x 470 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz	2,450 MHz
Uncrated Weight (Approx.):	35 lbs. (15.6 kg)	32 lbs. (14.4 kg)

Specifications subject to change without notice.

*IEC 705-88 Test procedure

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your microwave oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking device. 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:

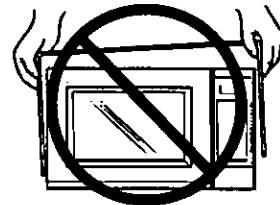
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **"PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,"** found on back of the front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **"GROUNDING INSTRUCTIONS"** found on page 3.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 3.
5. Do not cover or block any openings on this appliance.
6. Do not store or use this appliance outdoors. Do not use this product near water—for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, and the like.
7. 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. 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.
8. When cleaning surfaces of 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.
9. Do not allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult.
10. 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.
11. Do not immerse cord or plug in water.
12. Keep cord away from heated surfaces.
13. Do not let cord hang over the edge of a table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Some products such as whole eggs, narrow neck bottles and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.

(c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

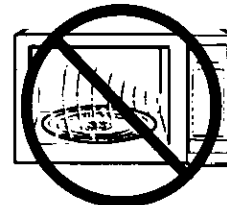
(d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

General Use

1. **DO NOT** tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. **DO NOT** remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.



2. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating, if food or water is not present to absorb energy. This could damage the oven and result in a risk of fire.



3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in oven, or use newspapers or paper bags for cooking. Fire could result.
4. **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 sparks, and result in fires when used.
5. **DO NOT** hit or strike control panel. Damage to controls may occur. Fire could result.
6. **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 cooking container to the Glass Tray. The Glass Tray can be very **HOT** after removing cooking container from oven.
7. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire hazards.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

INSTALLATION & 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

- Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3-inches (7.6 cm) of space on both sides of the oven and 1-inch (2.5 cm) of space on top of oven.
 - 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.
 - DO NOT** place oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range.
 - DO NOT** operate oven when room humidity is too high.
- This oven was manufactured for household use only.

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.

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

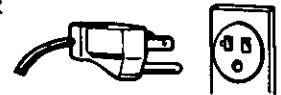
Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three blade grounding plug, and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

Power Supply

- A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
- If a long cord or extension cord is used, (a) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (b) the extension cord must be a grounding-type 3-wire cord, and (c) 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

- The oven must be on a **SEPARATE CIRCUIT**. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow, the circuit breaker may trip, or the food may cook slower than the times recommended in this manual.
- 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 other incident causing oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is **NOT** responsible for damage resulting from the use of the oven with other than specified voltage.
- The oven must be plugged into at least a **20 AMP, 120 VOLT, 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.



TV / Radio Interference

- Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care of Your Microwave Oven)
 - Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
 - Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.

Glass Tray

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

Roller Ring

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

Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven

IMPORTANT

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

1) HOME CANNING / 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. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
- **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.

2) POPCORN

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

CAUTION:

When using pre-packaged microwave popcorn, follow recommended package instructions. Check package weight before using the *Popcorn* pad (see Popcorn Pad section). Set the oven for the weight of the popcorn package.

If these instructions are not followed, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag away from your face and body to prevent steam burns.

3) DEEP FAT FRYING

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

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- Potatoes, apples, whole eggs, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent their bursting.
- Use fresh potatoes for baking and cook until just done. Use recommended weights for programmed cooking. Overcooking causes dehydration and may result in a fire.

5) LIQUIDS

- Heated liquids can erupt if not mixed with air. **DO NOT** heat liquids in your microwave oven without first stirring. Overheated liquids will erupt.

6) GLASS TRAY / COOKING UTENSILS / FOIL

- Cooking utensils get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use potholders when removing utensils from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking utensils 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, skewers, warming rack or utensils made of metal in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between metal material and interior oven walls. If arcing occurs (sparking), remove metal material (skewers, etc.) and/or transfer to a non-metallic container.
- Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.
- If an entree is heated in a foil tray, maintain at least 1-inch (2.5 cm) spacing from the oven walls.

7) PAPER TOWELS / CLOTHS

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

8) 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 6 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.

9) THERMOMETERS

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

10) BABY FORMULA / FOOD

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

11) 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 (ex. Jelly Donuts).

12) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any reason other than the preparation of food.
- **DO NOT** leave oven unattended while in use.

Cookware and Utensil Guide

ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	Yes, for Shielding only	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or if too much foil is used.
Browning Dish	Yes	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Brown paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Dinnerware Labeled "Microwave-Safe"	Yes	Check manufacturers' use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe".
Other Dinnerware	?	Use CONTAINER TEST below.
Disposable polyester Paperboard Dishes	Yes	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal Handle	No	Metal handle may cause arcing.
Frozen Dinner Tray Metal	Yes	Frozen dinners may be heated in foil tray, if tray is less than ¾-inch (2 cm) high. Place foil tray in center of oven. Leave at least 1-inch (2.5 cm) space between foil tray and oven walls. Heat only 1 foil tray in the oven at a time.
Microwave-safe	Yes	For containers more than ¾-inch (2 cm) deep, remove food and place in a similar size microwave-safe container.
Glass Jars	Yes, use caution	Remove lid. Heat food until just warm, not HOT. Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking.
Glassware Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics	Yes	Ideal for microwave cooking and browning. (See CONTAINER TEST below).
Metal Bakeware	No	Not recommended for use in microwave ovens.
Metal Twist-Ties	No	May cause arcing which could cause a fire in the oven.
Oven Cooking Bag	Yes	Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six ½-inch (1 cm) slits near the closure.
Paper Plates & Cups	Yes	Use to warm cooked foods and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs.
Paper Towels & Napkins	Yes	Use to warm rolls and sandwiches by microwave.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens.
Plastic Microwave-Safe Cookware	Yes	Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses.
Reheat & Storage	Yes, use caution	Some microwave-safe plastic dishes are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp.
Melamine	No	This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to bring foods to a low serving temperature.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature.
Thermometers Microwave-safe, only Conventional	Yes No	Use only microwave-safe meat and candy thermometers. Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture.

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a 1-cup glass measure with water and place it in the microwave oven along with the container to be tested; heat one (1) minute at P100 (HIGH). If the container is microwave oven-safe (transparent to microwave energy), the 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.

Care of Your Microwave Oven

BEFORE CLEANING:

Unplug at socket of the oven. If impossible, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.

AFTER CLEANING:

Be sure to replace the Roller Ring and Glass Tray in the proper position and press **Stop/Reset** Pad to clear the screen.

Inside of the oven:

Wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergents or abrasives is not recommended.

Glass Tray:

Remove and wash in warm, soapy water or in a dishwasher.

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.

Menu Label:

Do not remove. Wipe with damp cloth.

Control Panel:

- * Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.)
- * If the control panel becomes wet, clean it with a soft dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel.

2 Level Cooking Rack:

Wash in mild, soapy water.



Oven Door:

- * Wipe with a soft 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 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.

Roller Ring and oven cavity floor:

Wipe the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

ORDER FORM

For more information regarding microwave cooking, order our new **COOKING GUIDE** (68 pages of recipes & charts).

DESCRIPTION	PART NUMBER	PRICE
Instruction / Operating Manual (this book)	B00034M0DAP	①
COOKING GUIDE	B000B8250AP	\$4.69
Glass Tray (see Care of Your Microwave Oven above)	A06014A00AP (NN-S789)	\$24.98
	A06014M00AP (NN-S989)	①
Roller Ring Assembly	B290D4M00AP (NN-S789)	①
	B290D4M00AP (NN-S989)	①
2 Level Cooking Rack Assembly	B060X4P00AP (NN-S789)	①
	B060X4M00AP (NN-S989)	①

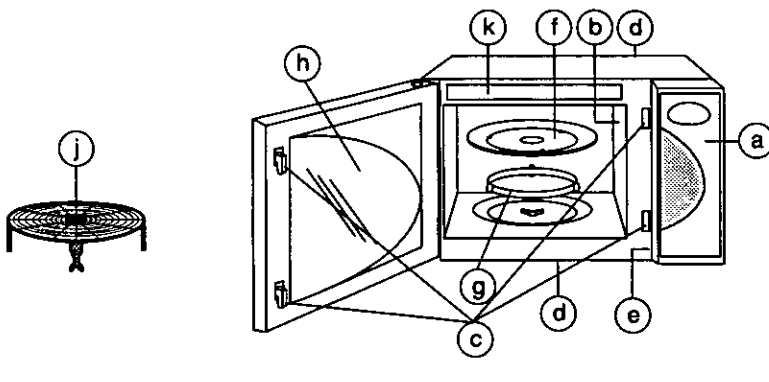
①For pricing quotes, call or write the Parts & Literature Department at the phone or address listed below. Please have your credit card information readily available.

Shipping & handling are not included. Price & availability subject to change. Sorry, no COD's.

PANASONIC SERVICES COMPANY
20421 84th Avenue South
Kent, WA 98032

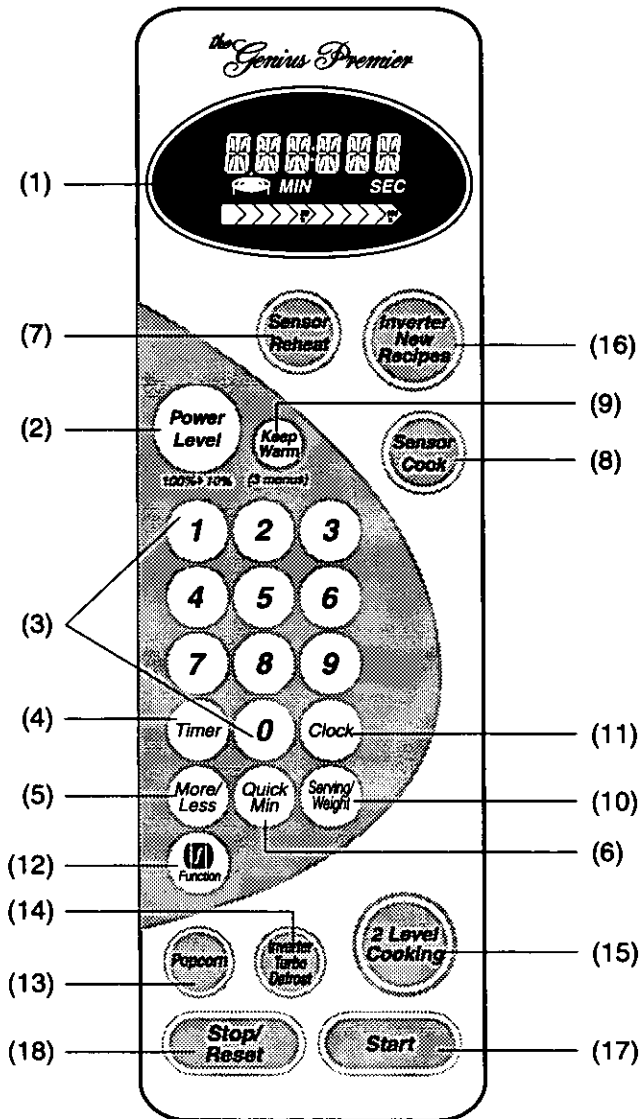
(800) 833-9626 - Phone
(800) 237-9080 - FAX

Feature Diagram



- (a) Control Panel
- (b) Internal Air Vents
- (c) Door Safety Lock System
- (d) External Air Vents
- (e) Identification Plate
- (f) Glass Tray
- (g) Roller Ring
- (h) Heat/Vapor Barrier Film (do not remove)
- (i) Two-Level Cooking Rack
- (k) Menu Label

Control Panel



- (1) **Display Window**
Step by step instructions scroll for easy operation.
- (2) **Power Level Pad** (☛page 10)
- (3) **Number Pads**
- (4) **Timer Pad** (☛page 11)
- (5) **More/Less Pad** (☛page 14)
- (6) **Quick Min Pad** (☛page 8)
- (7) **Sensor Reheat Pad** (☛page 14)
- (8) **Sensor Cook Pad** (☛page 14)
- (9) **Keep Warm Pad** (☛page 8)
- (10) **Serving/Weight Pad** (☛page 8)
- (11) **Clock Pad** (☛page 8)
- (12) **Function Pad** (☛page 9)
- (13) **Popcorn Pad** (☛page 10)
- (14) **Inverter Turbo Defrost Pad** (☛page 11)
- (15) **2 Level Cooking Pad** (☛page 15)
- (16) **Inverter New Recipes Pad** (☛page 16)
- (17) **Start Pad**

One tap allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Reset** Pad is pressed once during oven operation, **Start** Pad must be pressed again to restart oven.

- (18) **Stop/Reset Pad**
Before cooking: One tap clears your instruction.
During cooking: One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions and time of day or colon appears on the **Display Window**.

Beep Sound:
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. The oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

Let's Start to Use Your Oven!

1. Plug into a properly grounded electrical outlet.



Display Window

"WELCOME TO PANASONIC -- REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE" scrolls across **Display Window**.



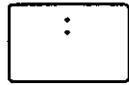
2. The messages in the **Display Window** automatically appear in English.

If you wish to use Spanish or French, use the **Function** pad language option.

If you wish to use metric measurements, use the **Function** pad weight option.

Display Window

3. At the end of the "WELCOME..." message, a colon appears in the **Display Window**.



Now, enjoy cooking with your Panasonic microwave.

Quick Min

This feature allows you to set and/or add cooking times easily in multiples of one minute.

To Set Cooking Time:

Example: 5 minutes

1. **Quick Min**
Press.
(up to 10)

Set cooking time. Power level is P100 (HIGH).

Display Window



2. **Start**
Press.

Cooking begins and time counts down. Power level arrow begins to scroll.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the **Display Window**



NOTES:

1. To use with other power levels, Press **Power Level**, then **Quick Min**.
2. If you use **Quick Min**, you can not use the Number Pads or vice versa.
3. Press **Quick Min** to add more time during cooking. To verify the additional cooking time, check the **Display Window**.

Clock

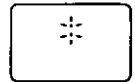
This feature allows you to display the time of day. The oven will operate without setting the clock.

Example: To set 12:34 AM or PM.

Display Window


1. **Clock**
Press.

Colon appears and flashes.

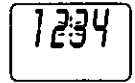


"SET TIME" scrolls across **Display Window**.



2. 

Enter time of day using number pads.



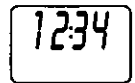
Colon continues flashing.

"PRESS CLOCK PAD" scrolls across **Display Window**.



3. **Clock**

Press **Clock** again to set time of day.



Colon stops flashing.

NOTES:

1. To reset the clock, repeat step 1 through 3.
2. The Clock will retain the time of day as long as electricity is supplied.
3. Clock is a 12 hour display.
4. Oven will not operate while colon is flashing.

Keep Warm Pad

This feature helps you to keep a certain selection of foods warm for 30 minutes after cooking. (Gravy, Stew or Dessert)

Display Window

1. **Keep Warm**
Press once.

"GRAVY -- PRESS SERV/WEIGHT" appears in **Display Window**.



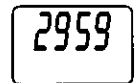
2. **Serving Weight**
Press twice.

Verify serving size (1-4) in **Display Window**.



3. **Start**
Press.

Keep Warm time appears in **Display Window** and begins to count down from 30 minutes.




At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the **Display Window**.



To Use Function Pad

This unique feature of your PANASONIC microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, FRENCH OR SPANISH), plus many more. See below.

1) 	Press: FUNCTION. Menu Action Message is "Select Function 0 through 9, 1--LANGUAGE CHOICE --- etc".
2) Select a number (0-9) Ex. CHILD LOCK is 5	Press 5: Menu Action Message is "CHILD LOCK ON/OFF".
3) Select <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="2"/> or <input type="text" value="3"/>	Press: One number. Your selection is now part of the operating system. You can change it any time.
4) Continue until you have completed your selections.	See below for other options.



→ 1	LANGUAGE CHOICE The oven has English, French and Spanish display. The display appears in English when you plug-in. 1 ENGLISH → Display appears in English. 2 FRANCAIS → Display appears in French. 3 ESPANOL → Display appears in Spanish.
→ 2	Lb/KG CHOICE The oven has both imperial and metric weight measurements. The oven displays the weight in imperial when you plug it in. 1 Lb → Weight can be set in oz/lb, (Imperial). 2 KG → Weight can be set in g/kg, (Metric).
→ 3	WORD SPEED The speed of word scrolling in the <i>Display Window</i> can be sped up or slowed down. 1 QUICK → Words scroll quickly. 2 MEDIUM → Scrolling speed returns to initial setting. 3 SLOW → Words scroll slowly.
→ 4	MENU ACTION ON/OFF MENU ACTION SCREEN helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompting can be turned off. 1 ON → Prompting Guide will appear. 2 OFF → Prompting Guide will not appear.
→ 5	CHILD LOCK ON/OFF The oven has Child Safety Lock feature which prevents use by children. It does not lock the door. 1 ON → Child Lock has been set and operation will not be accepted. 2 OFF → Child Lock has been cancelled.
→ 6	BEEP ON/OFF If you wish to have the oven operate with no beep, it can be eliminated. 1 ON → Beep sound will reactivate. 2 OFF → Beep sound will not be heard.
→ 7	REMINDER BEEP ON/OFF A reminder beep works to remind you to remove the food from the oven after the completion of cooking. It will occur every 15 seconds. 1 ON → Reminder beep will work. 2 OFF → Reminder beep will not work.
→ 8	DAYLIGHT SAVING ON/OFF 1 ON → Time of day will advance one hour. 2 OFF → Time of day returns to original setting.
→ 9	CLOCK ON/OFF Clock display can be turned off. 1 ON → Clock display will appear in the <i>Display Window</i> . 2 OFF → Clock display will not appear in the <i>Display Window</i> . Time of day will not be lost while the display is off.
→ 0	DEMO MODE ON/OFF Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no power in the oven. 1 ON → The oven is in Demo mode. 2 OFF → The oven is not in Demo mode.







Manual Operation (Power & Time Setting)

This feature allows you to manually set the power and time for microwave cooking.

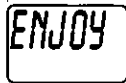
Press **Power Level** pad until desired power appears in the **Display Window**. See Chart below.

Example: To cook at P50 for 1 minute 30 seconds.

Display Window

-  "P 50 SET TIME" appears in **Display Window**.
Press six times. 
-  Enter cooking time using number pads. 
-  **Display Window** counts down and power level arrow begins to scroll. 

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the **Display Window**



Press Power Level	Power Level	Display Window
once	P100 (HIGH)	
twice	P 90	
3 times	P 80	
4 times	P 70 (MED. HIGH)	
5 times	P 60 (MEDIUM)	
6 times	P 50	
7 times	P 40	
8 times	P 30 (MED. LOW)	
9 times	P 20	
10 times	P 10 (LOW)	

NOTES:

- For more than one stage cooking, repeat steps 1 & 2 for each stage of cooking before pressing **Start** pad. Maximum number of stages for cooking is 5 stages.
- When selecting P100 (HIGH) power for the first stage, you can begin at step 2.
- Two beeps will sound between each stage of programming. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
- When selecting P100 (HIGH) power, the maximum time is 30 minutes. For other power levels the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
- For reheating, use P100 (HIGH) for liquids, P 70 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P 60 (MEDIUM) for dense foods.
- For defrosting, use P 30 (MEDIUM-LOW).



Popcorn Pad

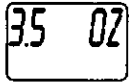
For use with prepackaged Popcorn bags.

Example: To pop 3.5 oz. package of microwave popcorn.



Press **Popcorn** pad until package weight appears in the **Display Window**. See Chart below.


Display Window

-  "POPCORN (weight)- - PRESS START" scrolls across **Display Window**. 

Press five times. 


Verify packaged weight in **Display Window**.

-  Cooking begins. 

Press. 

Time counts down and power level arrow scrolls.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the **Display Window**



Press Popcorn pad	Popcorn package	Time
once	1.75 oz. (50 g)	will vary depending on size and wattage of oven
twice	2.65 oz. (75 g)	
three times	2.85 oz. (80 g)	
four times	3.0 oz. (90 g)	
five times	3.5 oz. (99 g)	

NOTES:

- Popcorn packages should be at room temperature.
- Place bag in oven according to manufacturer's directions.
- Pop **one** bag at a time.
- After popping, allow bag to cool. Carefully open bag away from face and body, since popcorn and steam are extremely hot.
- NEVER** leave the oven unattended when popping popcorn.
- Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.

CAUTION: If prepackaged popcorn is of a different weight than the recommended weight, do not use the preset popcorn settings. Set Power Level and Time according to the manufacturer's instructions.

Timer

This feature allows you to:

- 1) Use it as a Kitchen **TIMER**.
- 2) Program **STAND** time after cooking is completed.
- 3) Program **DELAY** time for beginning cooking.

To Set TIMER:

1. **"TIMER - SET TIME"** appears in the *Display Window*.
Press once.
2. Enter time using Number pads (up to 99 minutes and 99 seconds).

To Activate TIMER Program:

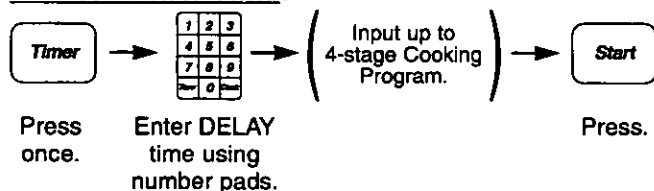
3. **Timer** will count down. No cooking will occur.
Press once.

At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the *Display Window*

NOTES:

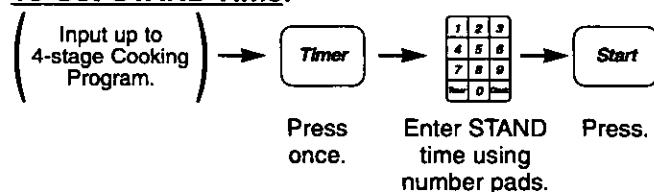
1. When each stage finishes, a two beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If oven door is opened during the **TIMER/DELAY/STAND** time, the time in the *Display Window* will continue to count down.
3. **DELAY** time cannot be programmed before any Auto Control Feature. This is to prevent the starting temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins. A change in the starting temperature would cause inaccurate cooking results.
4. Timer can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

To Set DELAY Time:



* Cooking will start after DELAY time has expired.

To Set STAND Time:



* STAND time will count down after cooking occurs.

Inverter Turbo Defrost

This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

Example: To defrost 2.5 lbs (2 lbs 8 oz) of meat.

Display Window

1. "INVERTER TURBO DEFROST - SET WEIGHT" appears in *Display Window*.
Press.
 2. Enter weight using number pads. (6.0 lb maximum)
 3. Defrost time* appears.
Press. **Display Window** counts down.
- At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the *Display Window*.

*NOTE: Time will vary depending on size and wattage of your oven.

Conversion Chart

Follow this chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound.

Example: If a piece of frozen meat weighs 1 pound 14 ounces, the equivalent is 1.9 pounds.

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.96 - .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

Defrosting Tips & Techniques

Before Freezing:

1. Freeze meats, poultry and fish in packages with only 1 or 2 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, i.e. create a vacuum.
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 on microwave safe roasting rack in an appropriately sized dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Drain liquids during defrosting.
5. Turn over (invert) items during defrosting.
6. Shield edges and ends if needed. (See **Cooking Techniques**).
7. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during **STANDING TIME**.
2. Let stand, covered with plastic wrap, in the refrigerator for time shown in the chart below.
3. See chart below for standing time and rinsing directions.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.







FOOD	DEFROST TIME (min. per pound) (P 30)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
			Stand Time	Rinse (cold water)
Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)]				
Crabmeat	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	4 to 6	Turn over		
Meat				
Ground Meat	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	NO
Roasts [2½ - 4 lbs. (1.1-1.8 kg)]	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig	
Chops/Steak	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	4 to 8	Break apart/Rearrange/Remove defrosted pieces		
Liver (thin sliced)	4 to 6	Drain liquid/Turn over/Separate pieces		
Bacon (sliced)	4	Turn over		
Poultry				
Chicken, Whole [up to 3 lbs. (1.4 kg)]	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	YES
Cutlets	4 to 6	Break apart/Turn over/Remove defrosted pieces	5 min.	
Pieces	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [5 - 6 lbs. (2.3 - 2.7 kg)]	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig	

Microwave Shortcuts

FOOD	POWER SETTING	TIME (In minutes)	DIRECTIONS
To separate Bacon , 1 pound (450 g)	P100 (HIGH)	30 sec.	Remove wrapper and place in a microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften Brown Sugar 1 cup (250 mL)	P100 (HIGH)	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with plastic wrap.
To melt Butter , 1 stick, ¼ pound (110 g)	P 60 (MEDIUM)	1½ - 2	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with plastic wrap.
To soften Butter , 1 stick ¼ pound (110 g)	P 30 (MEDIUM-LOW)	1	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish.
To melt Chocolate , 1 square, 1 oz. (28 g)	P100 (HIGH)	1 - 1½	Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. Stir before adding more time. (Stir until completely melted.) <i>Note: Chocolate holds its shape even when softened.</i>
To melt Chocolate , ½ cup (125 mL) chips	P100 (HIGH)	1 - 1½	
To toast Coconut , ½ cup (125 mL)	P100 (HIGH)	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften Cream Cheese , 8 oz. (250 g)	P 30 (MEDIUM-LOW)	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown Ground Beef , 1 pound (450 g)	P100 (HIGH)	4 - 5	Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Stir twice. Drain grease.
To steam Hand Towels - 4	P100 (HIGH)	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 qt.)	P 30 (MEDIUM-LOW)	1 - 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid boiling water, broth, etc. 1 cup, 8 oz. (250 mL) 2 cups, 16 oz. (500 mL) to heat milk 1 cup, 8 oz. (250 mL) 2 cups, 16 oz. (500 mL)	P100 (HIGH) P 70 (MEDIUM-HIGH)	 2½ - 3 4 2 - 3 4 - 5	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and after heating.
To roast Nuts , 1½ cups (375 mL)	P100 (HIGH)	4 - 5	Spread nuts into a 9-inch (230 mm) microwave safe pie plate. Stir occasionally.
To toast Sesame Seeds , ¼ cup (50 mL)	P100 (HIGH)	3 - 5	Place in a small microwave safe bowl. Stir twice.
To skin Tomatoes (one at a time)	P100 (HIGH)	30 sec.	Place tomato into a microwave safe bowl containing boiling water. Completely submerge. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove Cooking Odors	P100 (HIGH)	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 mL) water with the juice and peel of one lemon in a small microwave safe bowl. After heating, wipe interior of oven with damp cloth.

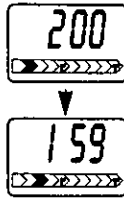
Sensor Reheat

This feature allows you to reheat any quantity of food with only one touch.

1.  Press. "SENSOR REHEAT -- PRESS START" appears in *Display Window*. 
2.  Optional.*
3.  Optional.
4.  Press. Reheating starts. The word "SENSOR" appears in the *Display Window*. 

After heat/steam is detected by the *Genius*, 2 beeps sound.

The remaining cooking time appears in the *Display Window* and begins to count down. Power level arrow scrolls.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the *Display Window*.



NOTES:

Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid; cover with lid or plastic wrap. Stir when time appears in the *Display Window*.

Canned foods - Empty contents into casserole dish or serving bowl; cover dish with lid or plastic wrap. After reheating, release plastic wrap and stand.

Plate of food - Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc.. After reheating, release plastic wrap and stand.








Follow the recommendations for Sensor Cooking, in addition to the following:

DO NOT:

1. Reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. Reheat raw or uncooked food.
3. Use if oven cavity is warm.
4. Use for beverages.
5. Use for frozen foods.

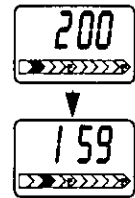
Sensor Cook

This sensor feature allows you to cook any quantity of food with only one touch. The oven does it all for you.

1.  Press. "SENSOR COOK -- SELECT RECIPE BY NUMBER PADS" appears in *Display Window*. 
2.  Select Food Category (1-6)
3.  Optional*.
4.  Optional. Available on all categories.
5.  Press. Cooking starts. The word "SENSOR" appears in the *Display Window*. 

After heat/steam is detected by the *Genius*, 2 beeps sound.

The remaining cooking time appears in the *Display Window* and begins to count down. Power level arrow scrolls.



At the end of cooking, five beeps sound and "ENJOY YOUR MEAL" appears in the *Display Window*.



*More/Less Pad

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the Sensor Cooking a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness. By using the *More/Less* pad, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

- 1 tap=*More* cooking
- 2 taps=*Less* cooking
- 3 taps=original setting

Press *More/Less* before pressing *Start*.

Sensor Cook Chart

FOOD CATEGORY	SERVING/WEIGHT	HINTS
1. Potato (L)	any quantity	Pierce at least 6 times on the top of the potato with fork. Place potatoes on a microwave safe dish. Do not cover. Let stand, 5 minutes, to finish cooking.
2. Fresh Vegetables (L)	any quantity	All pieces should be the same size. Add a small amount of water and cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir or rearrange.
3. Canned Vegetables (L)	any quantity	Empty contents into casserole dish or serving bowl. Cover loosely with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir or rearrange.
4. Frozen Vegetables (L)	any quantity	Follow manufacturers' directions. Use less water than suggested. Do not salt until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.
5. Frozen Dinners (L)	any quantity	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. For best results, do not use frozen foods packaged in foil tray. After two beeps, stir or ladle gravy sauce according to package directions.
6. Chicken Pieces (L)	any quantity	Place skin-side down. Cover completely with plastic wrap. Rearrange after beep. Let stand, 5 minutes, before serving.

For the best results with the **GENIUS**, 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. Glass Tray and outside of container should be dry.
4. Cover food loosely but completely with plastic wrap, or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
5. All foods should be taken from their normal storage place.

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and time appears in the **Display Window**. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the timer begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn, shield, rearrange, mix or add foods.

AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a covered stand time.

Look for (L) to indicate 2 level cooking.

Sensor Cook Numbers Sensor Cook Numbers 1 thru 6	New Recipe Numbers 1 thru 18	INVERTER NEW RECIPES (See Instruction Manual for "Inverter New Recipes".)	Keep Warm	
1 (L) Potato 2 (L) Fresh Vegetables 3 (L) Canned Vegetables 4 (L) Frozen Vegetables 5 (L) Frozen Dinners 6 (L) Chicken Pieces	1 (L) Baked Snapper a Orange 2 (L) Trout Amandine 3 (L) Shrimp Creole 4 (L) Stuffed Pork Chops	5 (L) Chicken Parmigiana 6 (L) Chicken Teriyaki 7 (L) Stuffed Meat Loaf 8 Chili Stew	9 Spicy Sausage Stew 10 Apple Cider Stew 11 Vegetable Terrine 12 Lasagna 13 (L) Onion Quiche	14 Steamed Fruit Pudding 15 Fruited Pot Roast 16 Basic Nut Bread 17 Proofing Dough 18 Cook Dough
2 Level Cooking equals 6 or 8 servings (L) indicates 2 Level Cooking is available for this number. Press "2 Level Cooking" after selecting number			Press Gravy, Stew, Dessert Keep Warm	

CAUTION: 2 Level Cook Rack may become HOT during cooking. Use caution when handling 2 Level Cooking Rack

2 Level Cooking Rack

COOKING POSITION:

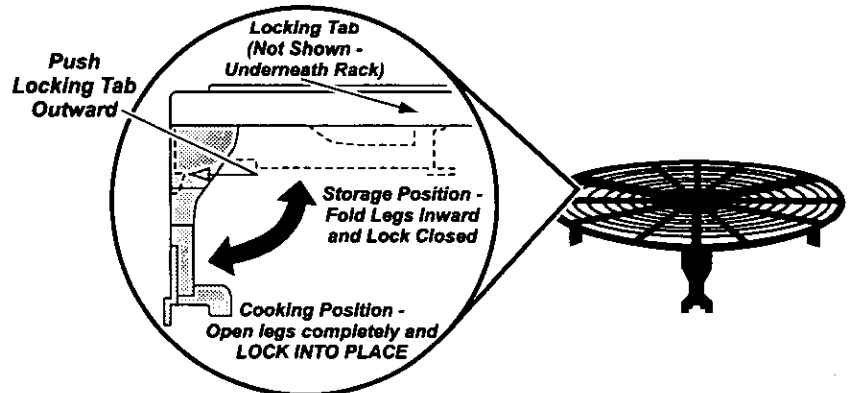
Open LEGS completely and push until they lock into place.

SAFETY PRECAUTIONS:

1. To avoid tipping, ensure that the LEGS are securely locked.
2. Use covered dishes and place in the center of the rack to prevent tilting and spillage of food.
3. Not for use with a Browning Dish, popcorn bags, or browning disks.
4. Use for recommended recipes only.


STORAGE POSITION:

To release LEGS from locking tabs, push locking tabs outward and fold legs upward until they snap into place.





Inverter New Recipe


Display Window

- 


Press.

The words "INVERTER NEW RECIPES -- SELECT RECIPE BY NUMBER PADS" appear in the *Display Window*.



- 


Select *Inverter New Recipe* (1-18) using number pads. The number and name of the Recipe appear in the *Display Window*.
- 

Optional*.

Available on *Sensor & Inverter New Recipes*
- 


Optional.

Available on designated recipes. 

"Press Start"
- 

Press.

Cooking starts. The word "SENSOR" appears in the *Display Window*.



2 beeps sound, the remaining cooking appears and begins to count down.



At the end of cooking, "ENJOY YOUR MEAL" appears in the *Display Window*.



*More/Less Pad

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the Sensor Cooking a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness. By using the *More/Less* pad, the programs can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

- 1 tap=*More* cooking
- 2 taps=*Less* cooking
- 3 taps=original setting

Press *More/Less* before pressing *Start*.

Inverter Recipes

1. Baked Snapper a l'Orange

- 1 medium orange, divided
- 6 tablespoons butter or margarine
- 1 small onion, finely chopped
- 1 tablespoon parsley flakes
- 1/2 teaspoon basil leaves
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 3 pounds red snapper fillets
- 1 cup seasoned dry bread crumbs
- Salt
- 1/4 cup orange juice

Slice half of orange in slices; peel and chop remaining half. In small glass bowl, combine butter, onion, parsley, basil and pepper. Cook, covered on P100 for 2 to 3 minutes, or until mixture is tender; stir in chopped orange. Coat fish with butter mixture then with bread crumbs and place in a 2 1/2-Qt. oval casserole; season with salt.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #1 (*Baked Snapper a l'Orange*). When the oven beeps, pour orange juice over fish and add slices on top. Re-cover and press *Start*. Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the *2 Level Rack*, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the *Rack*.

Yield: 4 servings per recipe

2. Trout Amandine

- 1/3 cup butter or margarine
- 1/2 cup slivered almonds
- 2 whole trout (about 12 oz. each)
- Salt and ground black pepper
- Lemon juice

In a 2 cup glass measure, combine butter and almonds. Cook, covered, on P100 for 2 minutes; set aside.

To Cook by Inverter New Recipes:

In a 2 1/2-Qt. oval casserole, season fish with salt, pepper and lemon juice. Arrange fish inside dish. Pour melted butter and almonds inside and over fish. Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #2 (*Trout Amandine*). Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the *2 Level Rack*, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the *Rack*.

Yield: 2 servings per recipe

Inverter Recipes

3. Shrimp Creole (L)

- 1/2 cup each finely chopped celery, green bell pepper and onion
- 1 pound medium shrimp, shelled and deveined
- 1 can (15 oz.) tomato sauce
- 2 cloves garlic, minced
- 1 teaspoon salt
- 1 teaspoon hot pepper sauce
- 1/4 teaspoon ground black pepper

To Cook by Inverter New Recipes:

In a 2-Qt. casserole, combine all ingredients. Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #3 (*Shrimp Creole*). When the oven beeps, stir. Re-cover and press **Start**. Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 4 servings per recipe

4. Stuffed Pork Chops (L)

- 1/4 cup thinly sliced celery
- 1/4 cup thinly sliced onion
- 2 tablespoons butter or margarine
- 1 1/2 cups seasoned croutons
- 1/4 cup water
- 4 thin rib pork chops, 1/4 - 1/2-inch thick
- Browning sauce
- Ground black pepper

In a small bowl, combine celery, onion and butter. Cook, covered, on P100 for 3 to 4 minutes, or until vegetables are tender. Add croutons and water; stir until absorbed. Place crouton mixture in the middle of each chop, fold over edges and secure with wooden toothpicks. Place chops, open-side up, in an 11 x 7-inch rectangular baking dish. Brush chops with browning sauce, season with pepper.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #4 (*Stuffed Pork Chops*). Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**. Follow instructions above.

Yield: 4 servings per recipe

5. Chicken Parmigiana (L)

- 1 egg
- 1/4 cup water
- 2 boneless skinless chicken breasts, halved (about 1 pound)
- 1 cup seasoned dry bread crumbs
- 1/2 cup grated Parmesan cheese
- 1/4 teaspoon paprika
- 2 tablespoons vegetable oil, divided
- 1 can (8 oz.) tomato sauce or 1 cup spaghetti sauce
- Oregano leaves
- 1 cup (4 oz.) shredded mozzarella cheese

Beat egg with water. In a separate bowl, combine bread crumbs, Parmesan cheese and paprika. Dip chicken in bread crumb mixture, then in egg mixture and again in bread crumb mixture. Coat bottom of 8-inch square baking dish with 1 tablespoon oil. Place coated chicken in dish; sprinkle with remaining oil.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #5 (*Chicken Parmigiana*). When the oven beeps, turn chicken and top with tomato sauce, oregano and cheese. Re-cover and press **Start**. Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 4 servings per recipe

6. Chicken Teriyaki (L)

Marinade:

- 1 can (8 oz.) chunk pineapple in pineapple juice, undrained
- 1 clove garlic, minced
- 1/4 cup soy sauce
- 2 tablespoons packed brown sugar
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ginger
- 1 1/2 pounds chicken pieces

In a medium bowl, combine all marinade ingredients and pour over chicken. Cover and marinate in sauce 30 minutes in refrigerator. Arrange chicken skin side down in a 2 1/2-Qt. oval casserole, with meatier portions toward edge of dish. Pour marinade over chicken.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #6 (*Chicken Teriyaki*). When the oven beeps, rearrange and turn chicken over. Re-cover and press **Start**. Let stand 5 minutes. Spoon sauce over chicken before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 4 servings per recipe

Inverter Recipes

7. Stuffed Meat Loaf L

- 1½ pounds lean ground beef
- 1 can (15 oz.) tomato sauce, divided
- 1 egg
- ½ cup seasoned dry bread crumbs
- ¼ cup chopped green onions
- 2 tablespoons finely chopped celery
- ¼ teaspoon ground black pepper
- 1 cup (4 oz.) shredded mozzarella cheese
- 2 thin slices boiled ham
- 2 tablespoons chopped stuffed green olives

In a medium bowl, combine ground beef, 1 cup tomato sauce, egg, bread crumbs, onion, celery and pepper; mix well. In a 9 x 5-inch loaf pan, shape half of meat mixture into bottom of pan. Top with cheese, ham and olives. Spread remaining meat mixture on top and pour remaining sauce over loaf.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #7 (*Stuffed Meat Loaf*). Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 6 servings per recipe

8. Chili Stew

- 1 pound lean ground beef
- 2 medium onions, chopped
- 1 clove garlic, minced
- 1 can (15 oz.) red kidney beans, drained
- 1 can (15 oz.) sliced stewed tomatoes
- 1 can (15 oz.) tomato sauce
- 3 tablespoons chili powder
- 1 teaspoon salt

In a 3-Qt. casserole, crumble ground beef, stir in onions and garlic. Cover with plastic wrap and cook on P100 for 6 minutes. Stir once; drain. Add remaining ingredients.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #8 (*Chili Stew*). When the oven beeps, stir. Re-cover and press **Start**. Let stand, 5 minutes, before serving.

Yield: 4 servings

9. Spicy Sausage Stew

- 1 pound Italian sausage links, cut into 1½-inch pieces
- 1 pound pork loin, cut into 1½-inch cubes
- 1 can (28 oz.) whole tomatoes, undrained, chopped
- 1 can (8 oz.) tomato sauce
- 1 medium green bell pepper, chopped
- 1 teaspoon basil leaves
- 1 teaspoon oregano leaves
- ½ teaspoon garlic powder

In a 3-Qt. casserole, cook sausage, covered, on P100 for 5 minutes. Stir once; drain. Add remaining ingredients.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #9 (*Spicy Sausage Stew*). When the oven beeps, stir. Re-cover and press **Start**. Let stand, 5 minutes, before serving.

Yield: 6 servings

10. Apple Cider Stew

- ⅓ cup chopped turnips
- ½ pound fresh green beans, cut into 1½-inch pieces
- ½ cup water, divided
- 1 cup chopped onion
- 2 pounds boneless beef, cut into 1-inch cubes
- 2 cups apple cider
- 2 tablespoons ketchup
- 2 teaspoons salt
- 1 bay leaf
- ¼ teaspoon ground black pepper
- ¼ teaspoon thyme leaves
- ¼ cup all-purpose flour

To Cook by Inverter New Recipes:

In a 3-Qt. casserole, combine turnips, green beans, ¼ cup of water, onion, beef, cider, ketchup, salt, bay leaf, pepper and thyme; mix well. Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #10 (*Apple Cider Stew*). When the oven beeps, stir. Re-cover and press **Start**.

In a measuring cup, stir together flour with remaining water. Stir into stew and re-cover. Cook on P100 for 3 to 4 minutes, or until slightly thickened. Let stand, 5 minutes, before serving.

Yield: 8 servings

11. Vegetable Terrine

- 2 cups finely sliced carrots
- 1 cup finely sliced zucchini
- 1 cup broccoli florets
- ½ pint heavy whipping cream
- 2 egg whites
- 4 slices bacon, chopped
- 12 ounces chicken breast, cubed

In a 2-Qt. casserole dish, cook carrots, covered, on P100 for 2 to 3 minutes. Add in zucchini and broccoli, re-cover, cook on P100 for an additional 2 to 3 minutes. Whip cream until soft peak forms. Mix together cream, egg whites, bacon and chicken, until well combined. Spread a third of the chicken mousse in the base of a 9 x 5-inch loaf pan. Layer with half of the carrots and zucchini. Spread another layer of the chicken mousse on top. Layer again using carrots, zucchini and broccoli. Spread the remaining mousse on top.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #11 (*Vegetable Terrine*). Let stand, 5 minutes, before serving.

Yield: 6 servings

Inverter Recipes

12. Lasagna (L)

Meat Sauce:

- 1/2 pound lean ground beef
- 1 jar (30 oz.) spaghetti sauce
- 1/2 cup water

Cheese Sauce:

- 1 container (15 oz.) whole-milk ricotta or cottage cheese
- 1 egg, beaten
- 1/2 teaspoon salt
- 1 teaspoon ground black pepper
- 15 cooked lasagna noodles (NN-S989)
- 9 cooked lasagna noodles (NN-S789)
- 1/2 pound (8 oz.) thinly sliced mozzarella cheese
- 1/2 cup grated Parmesan cheese

Meat Sauce:

Crumble ground beef into a small bowl. Cook, covered, on P100 for 2 to 3 minutes, or until beef is cooked. Stir once; drain. Stir in spaghetti sauce and water. Re-cover and cook on P100 for 3 to 5 minutes.

Cheese Sauce:

In a separate dish, combine together ricotta cheese, egg, salt and pepper. Stir and set aside.

Spoon 1/4 of meat sauce into bottom of 9 x 13-inch rectangular dish for NN-S989 (7 x 11-inch for NN-S789). Alternate layers of noodles, cheese sauce, mozzarella cheese and meat sauce, for three layers.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #12 (*Lasagna*). When the oven beeps, shield corners of dish with aluminum foil. (See "Cooking Techniques" - Shielding). At the end of cooking, sprinkle with Parmesan cheese; re-cover. Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 6 servings for NN-S789
8 servings for NN-S989

13. Onion Quiche (L)

Pastry:

- 1/2 cups all-purpose flour
- Salt
- 3 tablespoons lemon juice
- 1 egg yolk, beaten
- 7 tablespoons butter

Filling:

- 4 slices bacon, chopped
- 3 medium onions, thinly sliced
- 2 tablespoons butter
- 2 eggs, beaten
- 2/3 cup sour cream
- 1/4 teaspoon nutmeg
- Salt and ground black pepper

In a medium bowl, combine flour, salt, lemon juice and egg; mix until well combined. Cut in butter and knead lightly. Roll dough flat and place inside a 9-inch fluted pie plate. Place dish in microwave and cook on P100 for 4 to 6 minutes, set aside. Place bacon between two sheets of paper towels and cook on P100 for 2 minutes. Set aside. Place onions and butter in a 1-Qt. casserole dish. Cook, covered, on P100 for 5 minutes. Drain and reserve onions. Mix together bacon and onions, and spread evenly over cooked pastry crust. Mix eggs, sour cream, salt and pepper, and pour over onion mixture. Sprinkle nutmeg over top.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #13 (*Onion Quiche*). Let stand, 5 minutes, before serving.

To Cook by Inverter New Recipes - 2 Level:

Follow instructions above. Prepare two individual recipes. Using the **2 Level Rack**, place one dish on the Glass Tray and the other on top of the **Rack**.

Yield: 6 servings per recipe

14. Steamed Fruit Pudding

- 3 medium apples, peeled and thinly sliced
- 1 cup raisins
- 1 cup butter
- 1 cup packed brown sugar
- 1 cup water
- 1 tablespoon maple syrup
- 1 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon cinnamon
- 1/2 teaspoon nutmeg
- 1/2 teaspoon ground allspice
- 1 cup all-purpose flour
- 1 cup self-rising flour

In a microwave-safe mixing bowl, combine apples, raisins, butter, brown sugar, water and maple syrup; mix well. Cook, covered, on P100 for 6 minutes. Stir once; let cool. Add remaining ingredients and pour into a greased 11 x 7-inch rectangular baking dish.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #14 (*Steamed Fruit Pudding*). Let stand, 5 minutes, before serving. Store covered with plastic wrap.

Yield: 8 to 10 servings

Inverter Recipes

15. Fruited Pot Roast

- 1 boneless chuck roast (1½-2 pounds)
- 1 cup apple cider
- 2 tablespoons brown sugar
- 3 whole cloves
- 1 stick, cinnamon
- ½ teaspoon salt
- ¼ teaspoon ground black pepper
- 1½ cups water, divided
- 3-4 tablespoons all-purpose flour
- 12 pitted prunes
- 12 dried apricot halves

In a 2½-Qt. oval casserole, combine chuck roast, cider, sugar, cloves, cinnamon, salt, pepper and 1 cup water.

To Cook by Inverter New Recipes:

Cook, covered, on INVERTER NEW RECIPE #15 (*Fruited Pot Roast*). At the end of cooking, remove roast to serving platter; let stand, covered, 10 minutes. Meanwhile, remove cloves and cinnamon stick. Stir into casserole dish, flour mixed with remaining water, prunes and apricots. Cook on P100 for 2 to 3 minutes, or until gravy is thick; stir once. Spoon gravy over roast before serving.

Yield: 6 servings

16. Basic Nut Bread

- 1 cup all-purpose flour
- 1 cup chopped nuts
- ¾ cup sugar
- ½ cup vegetable oil
- ½ cup milk
- 2 eggs
- 2 teaspoons pumpkin pie spice or cinnamon
- 1 teaspoon baking powder
- 1 teaspoon baking soda
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon lemon juice

Combine all ingredients in mixing bowl at low speed for 15 seconds; beat at medium speed 1 minute. Spread batter in 9 x 5-inch loaf pan lined on the bottom with wax paper. Shield ends of loaf pan with a 2-inch strip of aluminum foil. (See "Cooking Techniques" - Shielding).

To Cook One Loaf by Inverter New Recipes:

Cook, uncovered, on INVERTER NEW RECIPE #16 (*Basic Nut Bread*). Press **Serving/Weight** once to indicate one loaf. Let stand, 10 minutes, before serving.

To Cook Two loaves by Inverter New Recipe:

Prepare two individual recipes. Place loaf pans side by side on Glass Tray. Cook, uncovered, on INVERTER NEW RECIPE #16 (*Basic Nut Bread*). Press **Serving/Weight** twice to indicate 2 loaves. Let stand, 10 minutes, before serving.

Yield: 6 servings (1 loaf).

Standard Bread Dough

(use for #17 & #18)

- 1¼ cups milk (105 - 115° F)
- 1 teaspoon sugar
- 1 package (¼ oz.) active dry yeast
- 3 cups bread flour
- 1 teaspoon salt
- 1 tablespoon shortening

In a 4-cup glass measure, mix well milk, sugar and yeast. Cover with plastic wrap and set aside for 10 minutes to froth. In a 3-Qt. casserole, combine together flour, salt and shortening. Cook on P100 for 30 seconds. Add yeast mixture to the flour, knead until dough becomes smooth and elastic. Place dough into a greased 3-Qt. casserole.

17. Proofing Dough

Prepare Standard Bread Recipe

To Proof by INVERTER NEW RECIPES - ONE LOAF

Cook, uncovered, on INVERTER NEW RECIPES #17 (*Proofing Dough*), press **Serving/Weight** once to indicate one loaf, and then press **Start**.

Let stand, covered on a warm surface for 60 minutes, or until the dough doubles in size. Turn dough onto a floured surface, knead well for 5 minutes. Place dough into a lightly greased 9 x 5-inch loaf pan, covered. Let stand, an additional 60 minutes, or until dough doubles in size.

To Proof by INVERTER NEW RECIPES - TWO LOAVES

Double all ingredients in *Standard Bread Dough* recipe. Cook, uncovered, on INVERTER NEW RECIPES #17 (*Proofing Dough*), press **Serving/Weight** twice to indicate two loaves, and then press **Start**.

Follow instructions above.

18. Cook Dough

Prepare according to *Proofing Dough* recipe.

To Cook by INVERTER NEW RECIPES - ONE LOAF

Cook, uncovered, on INVERTER NEW RECIPES #18 (*Cook Dough*). At the end of cooking, turn bread onto a cooling rack and let stand, 10 minutes, before serving.

Yield: 6 servings (1 loaf)

Notes

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 ex., 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 increases so does the cooking time. When cooking small amounts of food such as one or two potatoes, do not leave oven unattended. The moisture content in the food may decrease and a fire could result.

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 room temperature take less time to cook than if they are chilled or 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 whole egg yolks and whites, clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters.

Browning

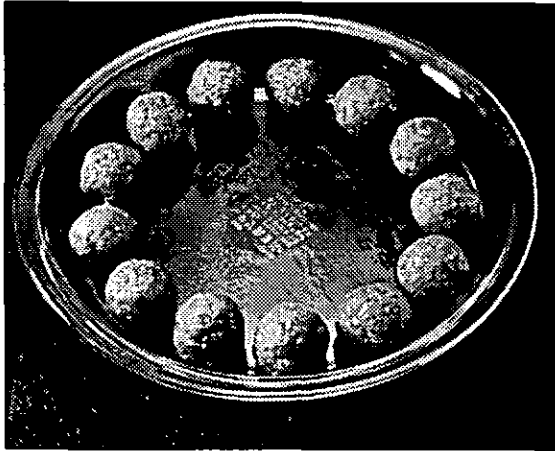


Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or these foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine; 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.

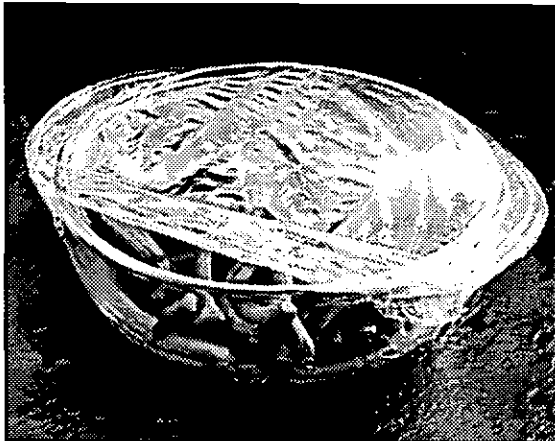
Cooking Techniques

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 stand 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. However, unless specified, a recipe is cooked covered.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

Timing

A range in cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, 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. We have noted when stirring is helpful, using the words once, twice, frequently or occasionally to describe the amount of stirring necessary. 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 redistribute the heat. At times, microwave energy will concentrate in one area of a food. To help insure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, 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.

Testing 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. Candy is done when it reaches the proper temperature for each stage of crystallization.

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) No intente utilizar este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía del microondas. Es importante no intentar anular o no manipular los bloqueos de seguridad. Bajo condiciones normales, el horno no funcionará con la puerta abierta.
- (b) No coloque ningún objeto entre la parte frontal del horno y la puerta, o permitir que se acumule un residuo de suciedad o de productos e limpieza en las superficies de cierre.
- (c) No utilizar el horno si está averiado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzca ningún desperfecto en:
 - (1) puerta (doblada)
 - (2) bisagras y pestillos (rotas o sueltos)
 - (3) las juntas de las puertas y las superficies de cierre.
- (d) El horno no se debería ajustar o reparar por nadie, con excepción del personal técnico debidamente calificado.

Contenidos

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions)

Precauciones	24
Instrucciones de Seguridad Importantes	25
Instrucciones de Instalación	26 - 27
Sugerencias Útiles	28
Diagrama de características	29
Panel de Controles	29
Procedimientos de Operación	30 - 37
Recetas de Nuevas Recetas Inverter	38 - 42
Cuidados de Su Horno de Microondas	43

Especificaciones Técnicas

	NN-S989	NN-S789
Potencia Fuente De Poder	120V, 60 Hz	120V, 60 Hz
Potencia de Consumo	12.1 Amps, 1,420 W	12.0 Amps, 1,400 W
Potencia de Salida*	1100 W	1100 W
Dimensiones exteriores: (Alto x Ancho x Fondo)	14" x 23 ⁷ / ₈ " x 18 ⁷ / ₈ " 356 x 606 x 480 mm	11 ¹⁵ / ₁₆ " x 21 ⁷ / ₈ " x 18 ⁷ / ₈ " 304 x 555 x 480 mm
Dimensiones Cavity del Horno (Alto x Ancho x Fondo)	10 ¹¹ / ₁₆ " x 18 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 271 x 469 x 470 mm	9" x 16 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 228 x 418 x 470 mm
Frecuencia	2,450 MHz	2,450 MHz
Peso Sin Embalaje:	35 lbs. (15.6 kg)	32 lbs. (14.4 kg)

*Determinado de acuerdo a procedimientos contemplados en la normal IEC-705-88
Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su horno de microondas es un dispositivo de cocción, y debe ejercer las mismas precauciones que se utilizan con un hornillo de cocina o con cualquier otro dispositivo utilizado para cocinar. Cuando utilice este electrodoméstico, es necesario respetar las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA—Para reducir el riesgo de quemaduras, electrocuciones, fuegos, lesiones a personas o exposición a una energía de microondas excesiva:

1. Leer todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Leer seguir las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A UNA ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA", que se encuentran en el anverso de la tapa frontal.
3. Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. Conectar solamente a la toma conectada a tierra correctamente. Consultar "INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA".
4. Instalar o colocar este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran.
5. No cubrir o bloquear ninguna apertura de este electrodoméstico.
6. No almacenar este electrodoméstico en el exterior. No utilizar este producto cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de una cocina, en unos sótanos húmedos, o cerca de una piscina y lugares similares.
7. Utilizar este electrodoméstico solo para el empleo descrito en este manual. NO utilizar productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este electrodoméstico. Este tipo de horno se diseño específicamente para calentar o cocer, no está diseñado para utilizaciones industriales o de laboratorio. El empleo de productos químicos corrosivos en el calentamiento o limpieza dañará el electrodoméstico y puede producir fugas de radiación.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que se juntan al cerrar la puerta, utilizar solamente detergentes o jabones suaves y no abrasivos aplicados con una esponja o un trapo blando.
9. No permitir que los niños utilicen este electrodoméstico, a no ser que estén supervisados estrechamente por un adulto.
10. No utilizar este electrodoméstico si posee un cable de alimentación o enchufe dañado, o si no funciona correctamente o si ha sido dañado, o ha caído al suelo.
11. No sumergir el cable de alimentación o el enchufe en agua.
12. Mantener el cable de alimentación apartado de las superficies calentadas.
13. No dejar que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
14. El servicio técnico de este electrodoméstico solo puede ser realizado por personal de servicio técnico cualificado. Contactar el centro de servicio técnico más cercano para su examen, reparación o ajuste.

15. Algunos productos, como los huevos enteros, botellas con cuello estrecho y envases sellados - por ejemplo, jarras de vidrio cerradas - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
15. Para reducir el riesgo de incendios en la cavidad del horno:
 - (a) No cocinar excesivamente los alimentos. Atender cuidadosamente el electrodoméstico en el caso de que se haya colocado papel, plástico u otros materiales combustibles en el interior del horno para facilitar la cocción.
 - (b) Antes de colocar la bolsa en el horno, extraer los alambres que se tuercen y que sirven para cerrar estos elementos.
 - (c) En el caso de que exista la posibilidad de que se incendien los materiales en el horno, mantener la puerta del horno cerrada, apagar el horno y desconectar el cable de alimentación, o desconectar la alimentación en el panel de fusibles o del magnetotérmico.

Utilización General

1. NO manipular o realizar ningún ajuste o reparación en la puerta, alojamiento del panel de control, conmutadores de interbloqueo de seguridad o cualquier otra parte del horno. NO extraer el panel exterior del horno. Las reparaciones solo se deben realizar por un personal de servicio técnico cualificado.
2. NO utilizar el horno si está vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente por todo el horno, provocando un sobrecalentamiento, si los alimentos o el agua no están presentes para absorber la energía. Esto podría dañar el horno e incluso provocar incendios.
3. NO secar ropas, periódicos u otros materiales en el horno, o utilizar periódicos o bolsas de papel para la cocción. Esto último podría provocar un incendio.
4. NO utilizar productos de papel reciclado, a no ser que el producto de papel esté etiquetado como producto seguro para su empleo en un horno de microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas y provocar incendios cuando se utilicen.
5. No golpear el panel. Esto podría provocar desperfectos en los controles, lo que podría provocar un incendio.
6. LAS SUJECIONES DE CAZUELAS siempre se deben utilizar cuando se extraen artículos del horno. El calor se transfiere desde los alimentos CALIENTES al envase de cocción y desde el envase de cocción a la Bandeja de Cristal. La Bandeja de Cristal puede estar muy CALIENTE después de extraer el envase de cocción del horno.
7. NO almacenar materiales inflamables al lado, encima o en el horno. Esto podría representar un riesgo de incendios.

GUARDAR ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso adecuado de su horno, leer las precauciones de seguridad restantes y las instrucciones de operación.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

Examine Su Horno

Desempaquete su horno, extraer todo el material de embalaje y examine el horno en busca de cualquier tipo de desperfecto como señales de golpes, pestillos de puerta rotos o grietas en la puerta. Notificar al distribuidor inmediatamente si el horno está averiado. NO instalar el horno si está averiado.

Colocación del Horno

1. El horno se debe colocar en una superficie plana y estable. Para que funcione correctamente, el horno deberá poseer una circulación de aire suficiente. Deje un espacio de 3 pulgadas (7.6 centímetros) en ambos lados del horno y 1 pulgada (2.5 centímetros) de espacio en la parte superior del horno.
 - a. NO bloquee las ventilaciones de aire. Si están bloqueados durante la operación, el horno se puede sobrecalentar. Si el horno se sobrecalienta, un dispositivo de seguridad térmico apagará el horno. El horno permanecerá inoperable hasta que se haya enfriado.
 - b. NO colocar el horno cerca de una superficie caliente y húmeda como por ejemplo, la ventilación de dispositivos eléctricos o de gas.
 - c. NO UTILIZAR el horno cuando la humedad ambiente sea demasiado alta.
2. Este horno ha sido fabricado para uso en el hogar solamente.

INTERFERENCIAS EN LA RADIO/TELEVISIÓN

1. La operación del horno de microondas puede provocar interferencias en su radio, televisión o equipos similares.
2. Cuando existan interferencias, se puede reducir o eliminar por medio de tomar las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies de cierre del horno. (Consultar Cuidado del Horno Microondas).
 - b. Colocar la radio, televisión, etc, lejos del horno microondas, tan lejos como sea posible.
 - c. Utilizar una antena instalada correctamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

BANDEJA DE CRISTAL

1. NO utilizar el horno sin el Aro de Rodillo y la Bandeja de Cristal en su lugar.
2. NO utilizar el horno sin la Bandeja de Cristal perfectamente acoplada sobre el cubo de accionamiento. Esto podría provocar una cocción incorrecta o daños en el horno. Verificar si la Bandeja de Cristal está correctamente acoplada y en rotación por medio de observar su rotación cuando se pulsa Start (Puesta en Marcha).
3. Utilizar solamente la Bandeja de Cristal diseñada específicamente para este horno. No la substituya por otra bandeja de cristal.
4. Si la Bandeja de Cristal está caliente, permitir que se enfríe antes de limpiar o de colocar en el agua.
5. NO cocinar directamente sobre la Bandeja de Cristal. Colocar siempre los alimentos en un plato que resulte seguro para su empleo en hornos microondas, o en las rejillas de un plato para microondas.
6. Si los alimentos o el utensilio colocado en la Bandeja de Cristal toca las paredes del horno, deteniendo el movimiento de la bandeja, la bandeja se pondrá en rotación automáticamente en la dirección opuesta. Esto es normal.
7. La Bandeja de Cristal puede girar en cualquiera de las direcciones.

ARO DEL RODILLO

1. El Aro del Rodillo y el suelo del horno se debe limpiar frecuentemente, para impedir un ruido excesivo.
2. El Aro del Rodillo siempre se debe utilizar en la cocción conjuntamente con la Bandeja de Cristal.
3. Volver a colocar siempre el Aro del Rodillo y la Bandeja de Cristal en sus posiciones adecuadas.

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA

Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de electrocución al incluir un cable de escape para la corriente eléctrica. Este electrodoméstico está equipado con un cable de conexión que posee un alambre de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe se debe conectar en una toma que esté correctamente instalada y conectada a tierra.

ADVERTENCIA - La utilización incorrecta del enchufe de conexión a tierra puede incrementar el riesgo de electrocución.

Consultar un electricista cualificado. Si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existe la duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra correctamente, entonces es necesario utilizar un cable de alargo, utilizar tan solo un cable de alargo con tres alambres con un enchufe de conexión a tierra des tres clavijas, y un receptáculo con tres ranuras que acepte el enchufe del electrodoméstico. El régimen nominal marcado del cable de alargo debe ser igual o superior que el régimen nominal eléctrico del electrodoméstico.

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los posibles riesgos que se producirían si el cable se enreda o si alguien tropieza con un cable de alimentación más largo.
2. Se pueden disponer de cables de alimentación o cables de alargo más largos, que se pueden utilizar siempre que se tomen las precauciones debidas.
3. Si se utiliza un cable de alimentación o cable de alargo largo, (a) el régimen eléctrico marcado del cable de alimentación o alargo utilizado debe igual o superior al de un cable trifilar de conexión a tierra, (b) el largo debe ser un cable trifilar del tipo de conexión a tierra, y (c) el cable de alimentación más largo se debe disponer de manera que no sobresalga y caiga de la parte superior del mostrador o de la mesa, para que así no pueda ser estirado por los niños ni provoque traspies accidentales.

REQUISITOS DEL CABLEADO

1. El horno debe estar en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro electrodoméstico debe compartir el circuito con el horno de microondas. Si es así, el fusible del circuito se puede fundir, el magnetotérmico se puede disparar o los alimentos necesitarán más tiempo de cocción que los recomendados en este manual.
2. La TENSIÓN utilizada debe ser la misma que se especifica en este horno de microondas (120 V, 60 Hz). El utilizar una tensión más alta resulta peligroso y puede provocar incendios u otros incidentes que pueden provocar desperfectos en el horno. El utilizar una tensión más baja prolongará los tiempos de cocción. Panasonic NO es responsable de los daños resultantes del uso del horno con una tensión diferente a la especificada.
3. Como mínimo, el horno se debe enchufar en una TOMA CON CONEXIÓN A TIERRA de 20 AMP, 120 Voltios, 60 Hz. Cuando se encuentre una toma normal de dos clavijas, el consumidor tiene la responsabilidad y la obligación de cambiarla por una toma de tres clavijas con una toma a tierra adecuada.

Sugerencias Útiles

Seguir estas instrucciones de seguridad cuando cocine en su horno.

IMPORTANTE

La cocción correcta depende de la potencia, el tiempo ajustado y la cantidad de elementos. Si utiliza una porción más pequeña que la recomendada y realiza una cocción durante el tiempo estipulado para la porción recomendada, esto podría provocar un incendio.

1) CONSERVAS CASERAS / DESHIDRATACIÓN DE ALIMENTOS CANTIDADES PEQUEÑAS DE ALIMENTOS.

- NO utilizar el horno para el enlatado casero, su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura de enlatado correcta. Los alimentos enlatados incorrectamente se pueden estropear y resultar peligrosos para el consumo.
- NO secar carnes, hierbas medicinales o aromáticas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimentos o alimentos con un contenido bajo de humedad se pueden secar, quemarse y provocar un fuego.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz se pueden preparar en un recipiente especializado que sirve para preparar palomitas de maíz en hornos microondas, también se pueden disponer de palomitas de maíz que se cocinan en su propia bolsa. Seguir las instrucciones del fabricante de microondas y utilizar una marca apropiada para la potencia de su horno de microondas.

CUIDADO: Cuando utilice las palomitas de maíz ya envasadas, seguir las instrucciones que se recomiendan en el paquete. Comprobar el peso del paquete antes de utilizar la tecla Palomitas (consultar la sección sobre la Tecla de Palomitas). Ajustar el horno para el peso del paquete de palomitas.

Si no se respetan estas instrucciones, puede que las palomitas no se cocinen bien o éstas podrían inflamarse y provocar un incendio. Nunca deje el horno sin atención cuando prepare palomitas de maíz. Deje que las palomitas de enfrién antes de abrir, abrir siempre la bolsa apartándola de su cara para impedir las quemaduras provocadas por el vapor.

3) FREIDURIAS

- NO intente nunca freír con una gran cantidad de aceite o grasa en su horno de microondas. Los aceites se pueden inflamar y saltar en llamas, lo que puede provocar desperfectos en el horno y quemaduras en el usuario. Puede que los utensilios del microondas no puedan soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían quedar destrozados o derretirse.

4) ALIMENTOS CON PIELS NO POROSAS

- Las patatas, manzanas, huevos enteros, yemas de huevo, calabacines enteros y longanizas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos se deben perforar antes de prepararlos en el microondas, para así impedir que exploten.
- Emplear patatas frescas para hornear y cocinar hasta que estén hechas. Utilizar los pesos recomendados para la cocción programada. La cocción excesiva puede provocar la deshidratación y provocar incendios.

5) LÍQUIDOS

- Los líquidos calientes pueden estallar si no se mezclan con aire. NO calentar líquidos en su microondas sin antes agitarlos.

6) BANDEJA DE CRISTAL / UTENSILIOS DE COCCIÓN / HOJA METÁLICA

- Los utensilios de cocina se calientan durante la acción del horno microondas. El calor se transfiere desde los alimentos CALIENTES al envase y la Bandeja de Cristal. Utilizar sujeciones de cazuelas y sartenes cuando se extraigan utensilios del horno, o cuando se extraigan tapas o cubiertas de envoltura plástica de los utensilios de cocina, para así evitar quemaduras.
- La Bandeja de Cristal se calienta durante la cocción. Es necesario permitir que se enfríe antes de su manipulación o antes de que los productos de papel, como las placas de papel o las bolsas de palomitas para microondas, se coloquen en el horno de microondas para su preparación.
- Cuando se utilice hoja de aluminio, brochetas, rejillas para calentar o utensilios de metal en el horno, dejar al menos 1 pulgada de espacio (2.5 cm) entre el material de metal y las paredes interiores del horno. Si se producen chispas, extraer los materiales de metal (brochetas, etc.) y/o transferir a un envase metálico.
- No utilizar platos con adornos de metal, ya que se podrían producir chispas.
- Si se calienta un plato en una bandeja de papel de aluminio, mantenerlo a una distancia mínima de 1 pulgada (2.5 cm) de las paredes del horno.

7) TOALLAS DE PAPEL/TRAPOS

- NO utilizar toallas de papel o trapos que incluyan una fibra sintética. La fibra sintética puede provocar la ignición de la toalla. Utilizar toallas de papel bajo supervisión.

8) PLATOS DE DORAR / BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Los platos de dorar o grills fueron diseñados para su uso exclusivo en microondas. Seguir siempre las instrucciones proporcionadas por el fabricante. NO precalentar el plato de dorar durante más de 6 minutos.
- Si se utiliza una bolsa para cocinar en horno en el horno microondas, preparar de acuerdo con las instrucciones del paquete. NO utilizar un alambre de torsión para cerrar la bolsa, utilizar solamente cierres de plástico, cuerdas de algodón o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa.

9) TERMÓMETROS

- NO utilizar un termómetro para carnes convencional en su horno. Puede provocar chispas. Se pueden disponer de termómetros ya preparados para los hornos microondas tanto para carnes como para dulces.

10) FÓRMULA/ALIMENTOS PARA BEBES

- NO calentar las fórmulas o alimentos para el bebe en un horno de microondas. El envase de cristal o la superficie puede aparentar estar tan solo tibia, mientras que el interior puede estar lo suficientemente caliente como para quemar la boca y el esófago del niño.

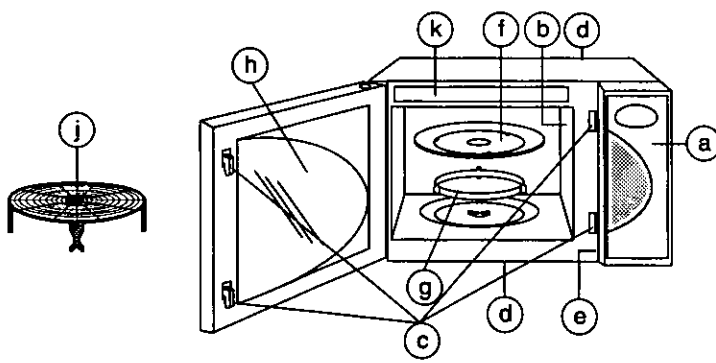
11) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA

- Cuando recaliente productos de pastelería, comprobar las temperaturas de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos poseen rellenos que se pueden calentar más rápidamente y pueden estar extremadamente calientes, mientras que la superficie permanece tibia al tacto. (Ejemplo: Donuts con Mermelada).

12) DIRECTRICES GENERALES PARA EL EMPLEO DEL HORNO

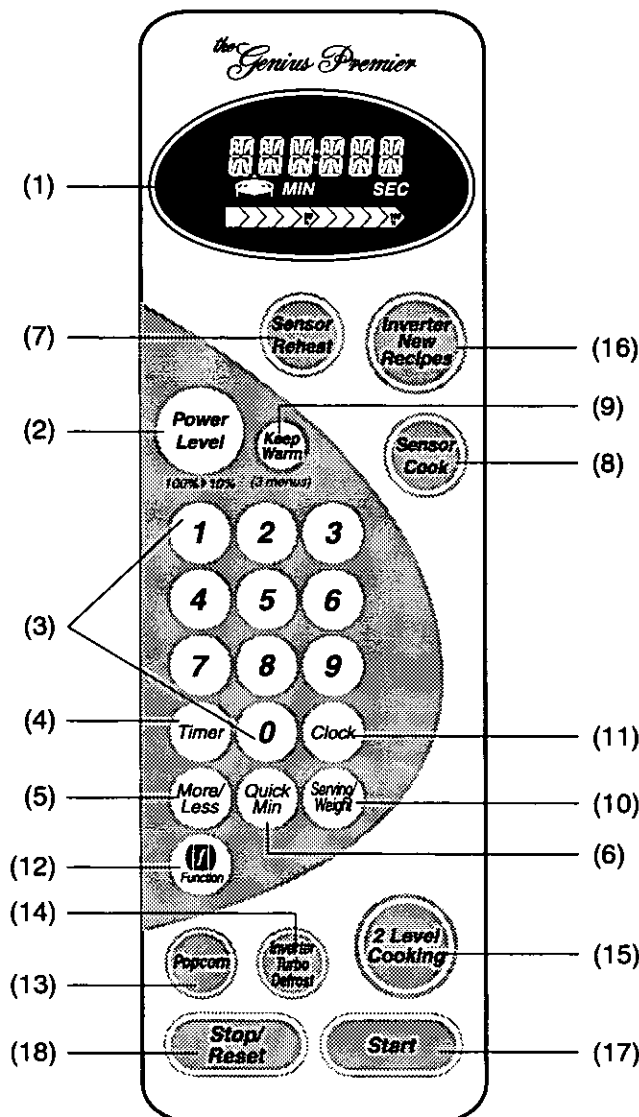
- NO utilizar el horno por ninguna otra razón que no sea la preparación de alimentos.
- NO deje el horno sin atención durante su empleo.

Diagrama de Características



- (a) Panel de Control
- (b) Ventilaciones de Aire Internas
- (c) Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta
- (d) Ventilaciones de Aire Extimas
- (e) Placa de Identificación
- (f) Bandeja de Cristal
- (g) Aro de Rodillo
- (h) Película de Barrera contra el Calor/Vapor (no extraer)
- (j) La rejilla de cocción de 2 niveles
- (k) Etiqueta de Menú

Panel de Controles



- (1) Ventanna de Visualización
- (2) Pulsador de Potencia (p 32)
- (3) Pulsadores numéricos
- (4) Pulsador de Tiempo (p 33)
- (5) Más/Menos (p 34)
- (6) Pulsador de rapido en minutos (p 33)
- (7) Pulsador de Recalentamiento de sensor (p 34)
- (8) Pulsador de cocción de sensor (p 34)
- (9) Mantener Caliente (p 30)
- (10) Pulsador de porción/peso (p 30)
- (11) Pulsador de Reloj (p 30)
- (12) Pulsador de funciones (p 31)
- (13) Pulsador de palomitas de maíz (p 32)
- (14) Decongelación turbo inverter (p 36)
- (15) Cocción de 2 niveles (p 35)
- (16) Nueva recetas inverter (p 35)
- (17) Encender Un toque permite al horno empezar su función. Si la puerta está abierto o el pulsador para/cancelar se oprime una vez durante la operación del horno, el pulsador **Encender** debe oprimirse otra vez para reanudar el trabajo del horno.

- (18) Pulsador de Pausa/Cancelar
 - Antes de Cocinar:** Un toque habilita sus instrucciones.
 - Durante la cocción:** Un toque detiene temporalmente el proceso de cocción. Otro toque cancela todas sus instrucciones y la hora del día aparece en la Ventanna de Visualización.

Beep: Cuando un pulsador es presionado correctamente, se escuchará un "beep". Si un pulsador es presionado y no se escucha un "beep", la unidad no aceptó o no pudo aceptar la instrucción. El horno hará "beep" 2 veces entre las etapas programadas. Al final de cada programa completado, el horno hará "beep" 5 veces.

Vamos a empezar a usar su horno!

1. Acople en una toma eléctrica debidamente conectada a tierra.



Ventana de Visualización



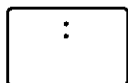
Las palabras "WELCOME TO PANASONIC -- REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE" aparecerán en la Ventana de Visualización.

2. Los mensajes de la Ventana de Visualización aparecen automáticamente en el idioma inglés.

Si desea utilizar **español** o francés, utilizar la opción de idioma de la tecla de Función.

Si desea utilizar mediciones métricas, utilizar la opción de peso de la tecla de Función.

Ventana de Visualización



3. Al final de mensaje "WELCOME . . .", aparecen dos puntos en la Ventana de Visualización.

Ahora, disfrute cocinando con su microondas Panasonic.

Mantener Caliente

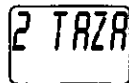
Esta función le ayuda a mantener caliente una selección de alimentos durante 30 minutos después de su cocción.

Ejemplo: Para mantener caliente 2 tazas de salsa de carne.

Ventana de Visualización



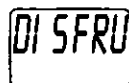
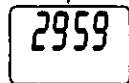
1. **Keep Warm**
Presione una vez.
"CALDO ESPESO PRESIONE PORCIONES/ PESO" aparece en La Ventana de Visualización.



2. **Serving Weight**
Verificar el porción en la Ventana de Visualización.



3. **Start**
Presione
El tiempo de Mantener Caliente aparece en la Ventana de Visualización y inicia la cuenta a atrás a partir desde 30 minutos.



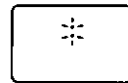
Al final de la Mantener Caliente, se escuchan cinco zumbidos. En la Ventana de Visualización aparece "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS"

Reloj

Esta función le permite visualizar la hora. El horno funciona sin que sea necesario ajustar la hora.

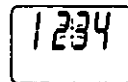
Ejemplo: Para ajustar 12:34 AM o PM.

Ventana de Visualización



1. **Clock**
Aparecen dos puntos y parpadean.

Presione.



2.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
	0	

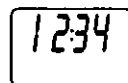
Introducir la hora utilizando las teclas de números. Los dos puntos continúan parpadeando.

"PRESIONE EL PULSADOR RELOJ" se desplaza a través de la Ventana de Visualización.



3. **Clock**

Pulsar Reloj otra vez para ajustar la hora.




Los dos puntos dejan de parpadear.

NOTAS:

1. Para reiniciar el reloj. Repetir el paso 1 hasta el 3.
2. El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
3. El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas, no utiliza el horario militar.
4. El horno no funcionará mientras los dos puntos estén parpadeando.

Cómo utilizar las teclas de función

Esta función única de su horno de microondas PANASONIC le permitirá establecer las funciones iniciales que no son de cocción de su horno, tales como BLOQUEO PARA NIÑOS, VELOCIDAD DE PALABRAS, OPCIÓN DE IDIOMA (INGLÉS, FRANCÉS O ESPAÑOL) mas muchas más. Consulte abajo

1)		Pulsar: FUNCIÓN , el Mensaje de Acción del Menú es "Seleccionar Función 0 hasta 9 1--OPCIÓN DE IDIOMA...etc."
2)	Seleccionar un número (0 - 9) Ejemplo: SEGURO PARA NIÑOS es 5.	Presionar. El Mensaje de Acción del Menú es "5-- SEGURO PARA NIÑOS SI/NO "
3)	Seleccionar 1,2 o 3.	Pulsar: Un número. Su selección es ahora parte del sistema operativo. Puede cambiar en cualquier momento.
4)	Continúe hasta que haya finalizado sus selecciones.	Consultar abajo para obtener otras opciones.









1	SELECCIÓN DE IDIOMA El horno posee una visualización en Inglés, Francés y Español. Cuando se enchufa por primera vez la visualización aparece en inglés. 1 ENGLISH → La visualización aparece en inglés. 2 FRANÇAIS → La visualización aparece en francés. 3 ESPANOL → La visualización aparece en español.
2	SELECCIÓN DE LIBRA/KILO Este horno posee mediciones de peso en el sistema inglés y en el sistema métrico. Cuando se enchufa, el horno el horno visualiza el peso en el sistema inglés. 1 Lb → El peso se puede ajustar en onzas/libras (Sistema Inglés) 2 KG → El peso se puede ajustar en g/kg (Sistema Métrico)
3	VELOCIDAD DE PALABRAS La velocidad del desplazamiento de palabras de la Ventana de Visualización se puede acelerar o retrasar. 1 RÁPIDO → Las palabras se desplazan rápidamente 2 MEDIO → La velocidad de desplazamiento vuelve a su ajuste inicial 3 DESPACIO → Las palabras se desplazan lentamente
4	ACCIÓN DE MENÚ La ventana de acción del menú le ayuda a programar su horno por medio indicar mediante mensajes-guías el próximo paso que se tiene que dar. Cuando se familiarice con su horno, la aparición de mensajes-guías se puede colocar en "OFF". 1 SI → Aparecerá la Guía del Mensaje-Guía 2 NO → No aparecerá la Guía del Mensaje-Guía
5	SEGURO PARA NIÑOS SI/NO El horno posee una función de Seguro para Niños que impide el uso de los hornos por parte de los niños. No cierra la puerta. 1 SI → Se ha ajustado Seguro para Niños y no se aceptará la operación 2 NO → Se ha anulado el Seguro para Niños
6	BEEP SI/NO Si desea que el horno funcione sin zumbidos, éste se puede eliminar. 1 SI → El sonido del zumbido se reactivará 2 NO → El sonido del zumbido no se escuchará
7	BEEP RECORDATORIO SI/NO Un zumbido recordatorio funciona para recordarle que se debe extraer los alimentos del horno, después de la finalización de la cocción. 1 SI → El sonido "beep" de recordatorio trabajará 2 NO → El sonido "beep" de recordatorio no trabajará
8	HORA DE VERANO SI/NO 1 SI → La hora del día se adelantará una hora 2 NO → La hora del día volverá a su ajuste original
9	RELOJ SI/NO La visualización del reloj se puede colocar en "OFF" 1 SI → La visualización del reloj aparecerá en la Ventana de Visualización 2 NO → La visualización del reloj no aparecerá en la Ventana de Visualización
0	MODO DE DEMOSTRACIÓN El modo demo está diseñado para la visualización de las tiendas minoristas. En este modo, el funcionamiento del horno se puede demostrar sin que éste tenga alimentación eléctrica. 1 SI → El horno está en modo demo 2 NO → El horno no está en modo demo

Operación Manual (Ajuste de Potencia y Tiempo)

Esta función le permite ajustar manualmente la potencia y tiempo para la cocción del microondas. Presionar la tecla Nivel de Potencia hasta que la potencia deseada aparezca en la Ventana de Visualización. Consultar el Gráfico que aparece abajo.

Ejemplo: Para cocinar en P 50 durante 1 minuto 30 segundos.

-  "P 50 AJUSTAR EL TIEMPO" aparece en la Ventana de Visualización. Presione seis veces.
 
-  Introducir tiempo de cocción utilizando las teclas de número.
 
-  La Ventana de Visualización realiza una cuenta atrás y la flecha del nivel de potencia empieza a desplazarse.
 

Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos. "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en La Ventana de Visualización.



Pulsar Nivel de Potencia	Nivel de Potencia	Ventana de Visualización
una vez	P100 (ALTO)	
dos veces	P 90	
3 veces	P 80	
4 veces	P 70 (MEDIO-ALTO)	
5 veces	P 60 (MEDIO)	
6 veces	P 50	
7 veces	P 40	
8 veces	P 30 (MEDIO-BAJO)	
9 veces	P 20	
10 veces	P 10 (BAJO)	




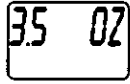



NOTAS:

- Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos, 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla **Start** (Encender). El número máximo de etapas es de 5.
- Cuando se selecciona la potencia P100 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
- Sonarán dos zumbidos entre cada etapa de la programación. Sonarán cinco zumbidos al final de toda la secuencia.
- Cuando se selecciona la potencia P100 (ALTO) el tiempo máximo es de 30 minutos.
- Para el recalentamiento, utilizar P100 (ALTO) para líquidos, P 70 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P 60 (MEDIO) para los alimentos densos.

Palomitas de maíz

Para su empleo con bolsas de palomitas de maíz ya preparadas y empaquetadas:

Ejemplo: Para cocinar un paquete de 3.5 onzas de palomitas de maíz de horno de microondas.

-  "PALOMITAS PRESIONE ENCENDER" se desplaza a través de la Ventana de cinco veces. Visualización.
 
 -  La cocción se inicia y se la cuenta atrás. La flecha de nivel de potencia inicia desplazamiento.
 
 -  El nivel de potencia se desplaza.
 
- Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos. "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en La Ventana de Visualización.
- 

Pulsar tecla de de Palomitas de Maíz	Paquete de Palomitas de Maíz	Tiempo
una vez	1.75 oz. (50 g)	variará dependiendo del tamaño y potencia del horno.
dos veces	2.65 oz. (75 g)	
3 veces	2.85 oz. (80 g)	
4 veces	3.0 oz. (90 g)	
5 veces	3.5 oz. (99 g)	

NOTAS:

- Los paquetes de palomitas de maíz deberían estar a temperatura ambiente.
- Colocar la bolsa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
- Cocinar las bolsas una a una.
- Una vez que las palomitas estén ya cocinadas, permitir que la bolsa se enfríe. Abrir cuidadosamente la bolsa, manteniéndola apartada de la cara y del cuerpo, ya que las palomitas y el vapor están extremadamente calientes.
- NUNCA** deje el horno sin atención cuando prepare palomitas de maíz.
- No recalentar nunca granos que no se hayan convertido en palomitas ni reutilizar la bolsa.

CUIDADO: Si las palomitas de maíz envasadas son de un peso diferente al peso recomendado, no utilizar los ajustes de palomitas de maíz predefinidos. Ajustar el Nivel de Potencia y la Tiempo de acuerdo con las instrucciones del fabricante.

Temporizador

Esta función le permite:

- 1) Utilizarla como un TEMPORIZADOR de cocina.
- 2) Programar tiempo de REPOSO una vez ha finalizado la cocción.
- 3) Programar tiempo de RETARDO para iniciar la cocción.

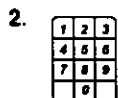
Para Ajustar TEMPORIZADOR:

1. **Timer**
Presione una vez.

"TOMADOR DE TIEMPO - AJUSTE TIEMPO"

Ventana de Visualización

TOMADO



2. Introducir el tiempo utilizando la teclas de Número (hasta 99 minutos y 99 segundos)

500

Para Activar el Programa del TEMPORIZADOR:

3. **Start**
Presione.

El Temporizador realizará la cuenta atrás. No se realizará ningún tipo de cocción.

459

Al final del tiempo, se producirá 5 zumbidos, y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

DISFRUTE

NOTAS:

1. Después de acabado cada etapa, se producen dos zumbidos. Al final del programa, el horno emitirá cinco zumbidos más.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de TEMPORIZADOR/RETARDO/REPOSE, el tiempo en la Ventana de Visualización continuará realizando su cuenta atrás.
3. La Puesta en Marcha del RETARDO no se puede programar antes de ninguna Función de Control Automática. Esto tiene como fin impedir que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que se inicie la descongelación o la cocción. Un cambio en la temperatura inicial tendría como resultado una cocción. Un cambio en la temperatura inicial tendría como resultado una cocción muy poco precisa.
4. El temporizador se puede ajustar en 99 minutos y 99 segundos.

Para Ajustar el Tiempo de RETARDO*:

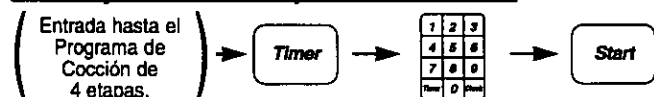


Presione Introducir tiempo de una vez RETARDO utilizando teclas de número.

Presione

* La cocción empezará una vez finalizado el tiempo de RETARDO.

Para Ajustar el Tiempo de REPOSO*:



Presione Introducir tiempo de una vez. REPOSO utilizando teclas de número. Presione.

* El Tiempo de REPOSE iniciará la cuenta atrás después de que se realice la cocción.

Rapido en minutos

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto.

Para Ajustar el Tiempo de Cocción:

Ejemplo: 5 minutos

1. **Quick Min**
Presione. (hasta 10)

Ajustar tiempo de cocción. El nivel de potencia es P100 (ALTO).

Ventana de Visualización

500

2. **Start**
Presione.

La cocción se inicia y se la cuenta atrás. La flecha de nivel de potencia inicia desplazamiento.

459

Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos. "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en La Ventana de Visualización.

DISFRUTE

NOTAS:

1. Para utilizar con otros niveles de potencia, presionar Nivel de Potencia, a continuación Ajuste Rápido.
2. Si utiliza Ajuste Rápido, no podrá utilizar Teclas de Números o viceversa.
3. Pulsar Ajuste Rápido para añadir más tiempo durante la cocción. Para verificar el tiempo de cocción adicional, comprobar la Ventana de Visualización.


Sensor de Recalentamiento

1.  Presione


"RECALENTAMIENTO POR SENSOR - PRESIONE ENCENDER" se desplaza a través de la Ventana de Visualización.

Ventana de Visualización

RECALE

2.  Opcional*

3.  Opcional

4.  Presione

"SENSOR" aparece en la Ventana de Visualización

SENSOR

Después de 2 beeps, la hora aparece en la Ventana de Visualización

200

159

Al final de la recalentamiento, suenan cinco zumbidos, "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

DISFRU

Cocción por Sensor

La función le permite cocinar cualquier cantidad de alimentos con tan solo una pulsación. EL HORNO LO HACE TODO POR USTED.


Ventana de Visualización

1.  Presione

"COCCION POR SENSOR SELECCIONE RECETA MEDIANTE PULSADORES NUMERICOS" aparece en la Ventana de Visualización.

COCCIO

2.  Seleccionar Categoría de Alimentos (1-6).

3.  Opcional*

4.  Opcional

5.  Presione "SENSOR" aparece en la Ventana de Visualización

SENSOR

Después de 2 beeps, la hora aparece en la Ventana de Visualización

200

159

Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos, y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.

DISFRU

Pulsador de *More/Less (MAS/MENOS)

Las preferencias en el grado de cocción de los alimentos varían en cada individuo, con este pulsador usted podrá decidir qué tipo de grado de cocción prefiere en sus alimentos. Usando este pulsador el Sensor automático puede ser ajustado para cocinar el alimento por más o menos tiempo. Si usted está satisfecho con los resultados de cocción del programa *Sensor Cook/Sensor Reheat*, no necesitará usar el control *Más/Menos*.

Un toque: más cocido con indicador "More" (Más)
 Dos toques: menos cocido con indicador "Less" (Menos)
 Tres toques: cocido inicial

Pulsar *More/Less* (Más/Menos) antes de pulsar *Start* (Encender)

Sensor de Cocción Automática

CATEGORIA	PESO	INSTRUCCIONES
1. Potato (L) (Papas)	cualquier cantidad	Atravesar la parte superior de la papa con un tenedor. Abra la piel varias veces y coloque en un molde a prueba de microondas. NO cubra. De la vuelta después del sonido.
2. Fresh Vegetables (L) (Vegetales frescos)	cualquier cantidad	Agregue agua. Cubra con la tapa o cubierta de plástico. Revuelva o reacomode después del sonido.
3. Canned Vegetables (L) (Vegetales enlatados)	cualquier cantidad	Vaciar el contenido en la cazuela o tazón de servicio. Cubrir con una tapa que quede algo suelta o con envoltorio plástico con aperturas. Agitar después de dos zumbidos. Agitar o volver a ordenar.
4. Frozen Vegetables (L) (Vegetales congelados)	cualquier cantidad	Agregue 2 cucharadas soperas de agua. No cocine con mantequilla o salsa. Cubra con la tapa o cubierta de plástico. Revuelva o reacomode después del sonido.
5. Frozen Dinners (L) (Platos fuertes congelados)	cualquier cantidad	No use alimentos congelados en charolas selladas. Siga las instrucciones del fabricante para cubrir. Revuelva, si es posible, después del sonido.
6. Chicken Pieces (L) (Piezas de pollo)	cualquier cantidad	Coloque el lado de la piel hacia arriba. Cubralo con cubierta de plástico. Después del sonido, reacomódelo.

Para obtener mejores resultados de Sensor de Recalentamiento, siga estas recomendaciones:

ANTES de cocinar/recalentar:

1. La temperatura ambiente que rodea al horno debe ser menor de 95° F (35° C).
2. El peso de los alimentos no deberá ser menor a 4 oz. (110 g).
3. El pisto giratorio de cristal y el contenedor que se va a utilizar deben estar secos.
4. Cubra los alimentos por completo con papel plástico procurando que este no quede muy adherido, o bien, colocarlo en una cacerola con tapa.
5. Todas los alimentos deben ser cocidos previamente y deben estar a temperatura o temperatura de refrigerador.

DURANTE la cocción/recalentado::

Mientras la palabra "SENSOR" se muestre en la Ventana de Visualización, no deberá abrirse la puerta del horno por más de 1 minuto, esto causaría resultados inadecuados en la cocción. El tiempo restante de cocción aparecerá inmediatamente en la Ventana de Visualización y comenzará a contar en forma descendente. El horno puede ser abierto durante este tiempo restante para voltear, batir o añadir ingredientes.

DESPUES de la cocción/recalentado:

Todos los alimentos deben estar cubiertos durante un tiempo de 3 a 5 minutos.

Sensor Cook Numbers	New Recipe Numbers 1 thru 18	INVERTER NEW RECIPES (See Instruction Manual for "Inverter New Recipes".)	Keep Warm
Sensor Cook Numbers 1 thru 8 1 Potato 2 Fresh Vegetables 3 Canned Vegetables 4 Frozen Vegetables 5 Frozen Dinners 6 Chicken Pieces	1 Baked Snapper & Orange 2 Trout Amandine 3 Shrimp Crackle 4 Stuffed Pork Chops 2 Level Cooking equals 6 or 8 servings	5 Chicken Parmigiana 6 Chicken Teriyaki 7 Stuffed Meat Loaf 8 Chili Stew 9 Spicy Sausage Stew 10 Apple Cider Stew 11 Vegetable Terrine 12 Lasagna 13 Onion Quiche	14 Steamed Fruit Pudding 15 Fruited Pot Roast 16 Basic Nut Bread 17 Proofing Dough 18 Cook Dough Press Keep Warm Gravy, Stew, Dessert

La Rejilla de Cocción de 2 niveles

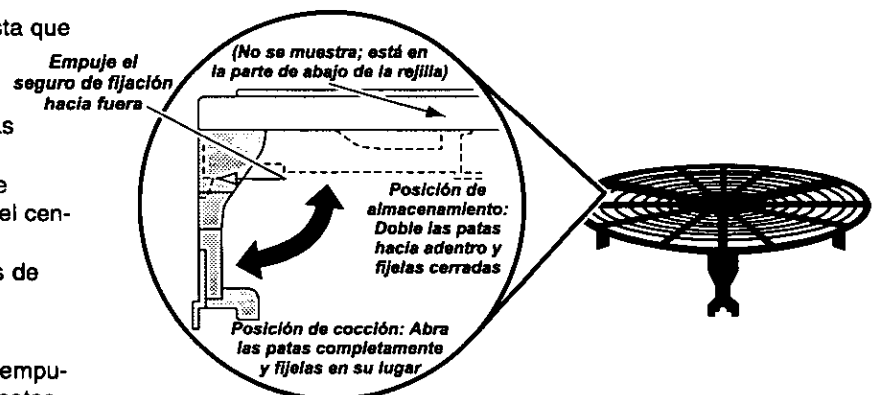
Posición de cocción:

Abra las PATAS completamente y empujelas hasta que queden fijas en su lugar.

Precaución de Seguridad:

1. Para evitar que se ladee, asegúrese de que las patas estén fijas y seguras en su lugar.
2. Para evitar que se ladee y las derramientas de comida, use platos cubiertos y colóquelos en el centro de la rejilla.
3. No se debe usar con platos para dorar, bolsas de palomitas de maíz ni discos para dorar.
4. Uselo solamente para recetas recomendadas.

Para soltar las patas de los seguros de fijación, empuje el seguro de fijación hacia afuera y doble las patas hacia arriba hasta que se fijen en su lugar.






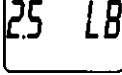
Descongelación Turbo Inverter



Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con solo introducir el peso.


Ejemplo: Para descongelar 2.5 libras (1.1 kg) de carne.

Ventana de Visualización

1.  "DESCONGELACIÓN TURBO INVERTER AJUSTE EL PESO" aparece en la Ventana de Visualización. 

2.  Introducir el peso utilizando las teclas de número. (6.0 LB MAX) 

3.  Aparece "tiempo de descongelación**" 

Ventana de Visualización realiza una cuenta atrás. 

Al final de la descongelación suenan cinco zumbidos y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en la Ventana de Visualización.



*NOTA: El tiempo variará dependiendo del tamaño y de la potencia de su horno.

GRÁFICO DE CONVERSIÓN



Seguir este gráfico para convertir onzas o centenas de libra en décimas de onza.


Ejemplo: Si una pieza de carne congelada pesa 1 libra 14 onzas, el equivalente es 1.9 libras.

Onzas	Centenas de Onza	Décimas de Onza
0	.96 - .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

Nuevas Recetas Inverter

Ventana de Visualización



1.  Presione "NUEVAS RECETAS INVERTER - - SELECCIONE RECETA MEDIANTE PULSADORES NUMERICOS" se desplaza a través de la Ventana de Visualización 

2.  Seleccionar de Nueva receta del inversor (1-18)

3.   Opcional*

 Opcional* 

"PRESIONE ENCENDER"


4.  "SENSOR" Aparece en la Ventana de Visualización 

Después de 2 beeps, la hora aparece en la Ventana de Visualización





Al final de la cocción, suenan cinco zumbidos, y "DISFRUTE DE SUS ALIMENTOS" aparece en Ventana de Visualización.



Consejos y Técnicas de Descongelación

Antes de Descongelar:

1. Congelar carnes, carne de ave y pescado en paquetes con solo 1 o 2 capas de alimentos. Colocar papel parafinado entre las capas.
2. Empaquetar en envoltorios de plástico resistentes (etiquetadas "Para Congelador") o papel de congelador.
3. Extraer tanto aire como sea posible, ejemplo: crear un vacío.
4. Cerrar bien el paquete, incluyendo fecha y etiqueta.

Para Descongelar:

1. Quitar el envoltorio. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos se pueden calentar y cocer los alimentos.
2. Colocar los alimentos en la rejilla de asado segura del microondas, en un plato con un tamaño adecuado.
3. Colocar el lado de la grasa del asado hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Extraer los líquidos durante la descongelación.
5. Girar (invertir) los productos durante la descongelación.
6. Proteger los bordes y los extremos en caso de que sea necesario. (Consultar "Técnicas de Cocción")
7. Seleccionar potencia y tiempo mínimo para que así los productos no se descongelen enteramente.

Después de la Descongelación:

1. Puede que los artículos grandes estén descongelados en el centro. La descongelación finalizará durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Dejar reposar, cubierto con la envoltura de plástico, en el frigorífico durante el tiempo que aparece en el gráfico que aparece abajo.
3. Consultar el gráfico que aparece abajo para obtener el tiempo de reposo y las instrucciones de enjuague.
4. Los artículos que se han dividido en capas se deben enjuagar por separado o deberán disponer de un tiempo de reposo más extendido.

Alimento	Tiempo de descongelación (min. por libras) (P 30)	Durante la descongelación	Después de la descongelación	
			Tiempo de reposo	Enjuagar (agua fría)
Pescado y Marisco (hasta 3 lb - 1.4 kg)				
Carne de cangrejo	6	Romper y separar/Reordenar	5 minutos	Sí
Bistecs de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta		
Filetes de Pescado	4 a 6	Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos		
Vieras Preparadas	4 a 6	Separar/Extraer trozos congelados		
Pescado entero	4 a 6	Dar la vuelta		
Carne				
Carne Picada	4 a 5	Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/Proteger bordes	10 minutos	No
Asados (2½ - 4 lbs) (1.1-1.8 kg)	4 a 8	Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada	30 minutos en frigorífico	
Chuletas/Bistec	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/Proteger extremos y superficie descongelada	5 minutos	
Costillas/Entrecot	6 a 8	Dar la vuelta/Volver a ordenar/Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de Cocido	4 a 8	Separar/Volver a ordenar/Extraer partes descongeladas		
Hígado (cortado finamente)	4 a 6	Extraer el líquido/Dar la vuelta/Separar piezas		
Tocino, rebanadas	4	Dar la vuelta	---	
Carne de Ave				
Pollo entero hasta 3 lbs (1.4 kg)	4 a 6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	Sí
Cortes	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/Extraer partes descongeladas	5 minutos	
Trozos	4 a 6	Separar/Dar la vuelta/Proteger	10 minutos	
Aves de Caza	6 a 8	Dar la vuelta/Proteger		
Pechuga de pavo 5 - 6 lbs (2.3 - 2.7 kg)	6	Dar la vuelta/Proteger	20 minutos en frigorífico	

Nuevas Recetas Inverter

1. Huachinango Horneado a la Naranja

(L)

- 1 naranja de tamaño medio, dividida
- 6 cucharadas soperas de mantequilla o margarina
- 1 cebolla pequeña, cortada finamente
- 1 cucharada soperas de trozos de perejil
- 1/2 cucharada de té de hojas de albahaca
- 1/4 cucharada de té de pimienta negra
- 3 libras de filetes de pargo rojo
- 1 taza de cubos de pan frito sazonado y seco
- Sal
- 3/4 tazas de zumo de naranja

Cortar la mitad de la naranja en rodajas; pelar y trocear la mitad restante. En un tazón de cristal pequeño, combinar la mantequilla, cebolla, perejil, albahaca y pimienta. Cocinar, cubierto, en P100 de 2 a 3 minutos, o hasta que la cebolla esté tierna; agregar la naranja cortada. Cubrir el pescado con migajas de pan y colocarlo en una cazuela de 2.5 cuartos; sazonarlo con sal.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:

Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #1* (HUACHINANGO HORNEADO A LA NARANJA). Cuando el horno empiece a emitir dos zumbidos, verter el zumo de naranja sobre el pescado y añadir las rodajas sobre su parte superior. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejarlo reposar 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:

Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 4 servicios por receta

2. Trucha a la Almendra

(L)

- 1/3 taza de mantequilla o margarina
- 1/2 taza de almendras cuarteadas
- 2 trutas enteras (aproximadamente 12 onzas cada una)
- Sal y pimienta negra molida
- Zumo de limón

En una medida de cristal de 2 tazas, combinar la mantequilla y las almendras. Cocinar, cubierto, en P100 durante 2 minutos; agitar, apartar.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:

En una cazuela ovalada de 2.5 cuartos, sazonar el pescado con sal, pimienta y zumo de limón. Ordenar el pescado que se encuentra dentro del plato. Verter la mantequilla derretida y las almendras en el interior y sobre el pescado. Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipes #2* (TRUCHA A LA ALMENDRA).

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:

Siga las instrucciones de arriba. Utilizando la Rejilla de Cocción del 2 Nivel, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla. Cubierto en *Inverter New Recipes #2 - 2 nivel*. Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 2 servicios por receta

3. Camarones Criollos

(L)

- 1/2 taza de los siguientes ingredientes cortados: apio, pimienta y cebolla
- 1 libras de gambas de tamaño medio, peladas y limpias
- 1 lata (15 onzas) de salsa de tomate
- 2 cucharadas soperas de aceite vegetal
- 2 dientes de ajo, cortados finamente
- 1 cucharada de té de sal
- 1 cucharada de té de salsa de pimienta picante
- 1/4 cucharada de té de pimienta negra molida

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:

En una cacerola de 2 cuartos, combinar todos los ingredientes. Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #3* (CAMARONES CRIOLLOS). Cuando el horno emita dos zumbidos, agitar. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejar que repose 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:

Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 4 servicios por receta

4. Chuletas Rellenas

(L)

- 1/4 taza de apio cortado finamente
- 1/4 taza de cebolla cortada finamente
- 2 cucharas soperas de mantequilla o margarina
- 1 1/2 tazas pan frito cortado en pequeños cubos sazonados
- 1/4 taza de agua
- 4 chuletas de puerco delgadas del costillar, con un grosor de 1/4 a 1/2 pulgadas
- Salsa para dorar
- Pimienta negra molida

En una taza pequeña, combinar el apio, la cebolla y la mantequilla. Cocinar, cubierto, en P100 de 3 a 4 minutos, o hasta que los vegetales estén tiernos. Añadir los pequeños cubos de pan frito y agua; agitar hasta que se absorban. Colocar la mezcla del pan frito en el medio de cada chuleta, doblar los bordes por encima y asegurar los con palillos de diente de madera. Colocar las chuletas, lado abierto abajo, en un plato de cocción rectangular de 11 x 7 pulgadas. Embadumar con salsa para dorar utilizando una brocha, sazonar con pimienta.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:

Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #4* (CHULETAS RELLENAS). Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:

Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 4 servicios por receta

Nuevas Recetas Inverter

5. Pollo a la Parmesana



- 1 huevo
- 1/4 taza de agua
- 2 pechugas de pollo sin piel y deshuesada, partidas en mitades (alrededor de 1 libra)
- 1 taza de cubos de pan frito secos y sazonados
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 1/4 cucharada de té de pimentón
- 2 cucharas soperas de aceite vegetal, dividido
- 1 lata (8 onzas) de salsa de tomate o 1 taza de salsa de spaghetti
- Hojas de orégano
- 1 taza (4 onzas) de queso mozzarella desmenuzado

Batir el huevo con agua. En un tazón separado, combinar las migas de pan, queso parmesano y pimentón. Sumergir el pollo en una mezcla de migas de pan, a continuación en una mezcla de huevo y otra vez en la mezcla de migas de pan. Revestir el fondo de un plato de cocción de 8 pulgadas cuadradas con 1 cucharada de aceite. Colocar el pollo cubierto en el plato; rociar con el aceite restante.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*: Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #5* (POLLO A LA PARMESANA). Cuando el horno emita dos zumbidos, girar el pollo y recubrir la parte superior con salsa de tomate, orégano y queso. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*: Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 4 servicios por receta

6. Pollo Teriyaki



Escabeche:

- 1 lata (8 onzas) de trozos de piña en zumo de piña, sin escurrir
- 1 diente de ajo, cortado finamente
- 1/4 taza de salsa de soja
- 2 cucharadas de té de azúcar moreno empaquetada
- 1/2 cucharada de té de sal
- 1/4 cucharada de té de jengibre
- 1 1/2-2 libras de trozos de pollo

En un tazón de tamaño medio, combinar todos los ingredientes del escabeche y verter sobre el pollo. Cubrir y escabechar en salsa durante 30 minutos en un frigorífico. Colocar el lado con piel del pollo hacia abajo en una cazuela ovalada de 2.5 cuartos, con las partes con más carne hacia el borde del plato. Verter el escabeche sobre el pollo.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*: *Inverter New Recipe #6* (POLLO TERIYAKI). Cuando el horno emita dos zumbidos, volver a ordenar y girar el pollo. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejar que repose durante 5 minutos. Echar la salsa con una cucharada sobre el pollo antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*: Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 4 servicios por receta

7. Carne Molida Rellena



- 1 1/2 libras de carne picada sin grasa
- 1 lata (15 onzas) de salsa de tomate, dividida
- 1 huevo
- 1/2 taza de pequeños cubos de pan frito secos y sazonados
- 1/4 taza de cebollas verdes cortadas
- 2 cucharas soperas de apio finamente cortado
- Sal
- 1/4 cucharada de té de pimienta negra molida
- 1 taza (4 onzas) de queso de mozzarella triturado
- 2 lonchas delgadas de jamón hervido
- 2 cucharadas soperas de aceitunas verdes rellenas cortadas

En un tazón de tamaño medio, combinar la carne picada, 1 taza de salsa de tomate, huevo, cubos de pan frito, cebolla, apio, sal y pimienta, mezclar bien. En una bandeja para la cocción de pan de 9 x 5 pulgadas, amasar la mitad de la mezcla de carne en el fondo de la bandeja. Cubrir la parte superior con queso, jamón y aceitunas. Repartir el resto de la mezcla de carne en la parte superior y verter la salsa restante sobre el asado.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*: Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #7* (CARNE MOLIDA RELLENA). Dejar que repose 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*: Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla. Cocinar, cubierto en *Inverter New Recipes #7 - 2 nivel*. Dejar que repose 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 6 servicios por receta

8. Estufado de Chili

- 1 libra de carne picada sin grasa
- 2 cebollas de tamaño medio, cortadas
- 1 diente de ajo, finamente cortado
- 1 lata (15 onzas) de judías rojas, escurridas
- 1 lata (15 onzas) de tomates estofados cortados
- 1 lata (15 onzas) de salsa de tomate
- 3 cucharas soperas de polvo de chile
- 1 cucharada de té de sal

En una cazuela de 3 cuartos, desmenuzar la carne picada, agregar la cebolla y el ajo. Cubrir con una envoltura de plástico y cocinar en P100 durante 6 minutos. Agitar una vez; escurrir. Añadir los restantes ingredientes.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*: Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #8* (ESTUFADO DE CHILI). Cuando el horno emita dos zumbidos, agitar. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejar que repose 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 4 servicios

Nuevas Recetas Inverter

9. Salchichas Guisadas Con Especias

- 1 libra de longaniza italiana, cortar en pedazos de 1.5 pulgadas
- 1 libra de lomo de cerdo, cortar en cubos de 1.5 pulgadas
- 1 lata (28 onzas) de tomates enteros, cortados, no escurridos
- 1 lata (8 onzas) de salsa de tomate
- 1 pimiento verde de tamaño seco, cortado
- 1 cucharada de té de hojas de albahaca
- 1 cucharada de té de hojas de orégano
- 1/2 cucharada de té de ajo en polvo

En una cazuela de 3 cuartos, cocer la longaniza, cubierta, en P100 durante 5 minutos. Agitar una vez; escurrir. Añadir los ingredientes restantes.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
Cocer, cubierto, en *Inverter New Recipe #9* (SALCHICHAS GUIADAS CON ESPECIAS). Cuando el horno emita dos zumbidos, agitar. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender). Dejar que repose 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 6 servicios

10. Guisado Con Cidra de Manzana

- 1/3 taza de nabos troceados
- 1/2 libra de habichuelas frescas, cortadas en pedazos de 1.5 pulgadas
- 1/2 taza de agua, dividida
- 1 taza de cebolla cortada
- 2 libras de carne sin hueso, cortada en cubos de 1 pulgada
- 2 tazas de cidra de manzana
- 2 cucharadas soperas de catsup
- 2 cucharadas de té de sal
- 1 hoja de laurel
- 1/4 hoja de té de pimienta negra molida
- 1/4 cuchara de té de hojas de tomillo
- 1/2 taza de harina multiuso

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
En una cazuela de 3 cuartos, combinar los nabos, habichuelas, 1/4 de taza de agua, cebolla, carne, cidra, catsup, sal, hoja de laurel, pimienta y tomillo; mezclar bien. Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #10* (GUISADO CON CIDRA DE MANZANA). Cuando el horno emita dos zumbidos, agitar. Volver a cubrir y pulsar **Start** (Encender).

En una taza de medición, agregar la harina con el agua restante. Agregar en el estofado y volver a cubrir. Cocinar en P100 de 3 a 4 minutos, o hasta que haya logrado algo de consistencia. Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 8 servicios

11. Pastel de Vegetales Con Pollo

- 2 tazas de zanahorias cortadas finamente
- 1 taza de calabacín cortado finamente
- 1 taza de brócoli
- 1/2 pinta (470 gr.) de crema montada entera
- 2 claras de huevo
- 4 lascas de bacon, troceadas
- 12 onzas de pechuga de pollo en cubos.

En una cazuela de 2 cuartos, cocer las zanahorias, cubiertas,

en P100 durante 2 a 3 minutos. Añadir el calabacín y el brócoli, volver a cubrir, cocer en P100 durante 2 a 3 minutos adicionales. Batir la crema hasta que se formen crestas blandas. Mezclar la crema, claras de huevo, bacon y pollo, hasta que estén bien combinadas. Untar un tercio del mousse de pollo en la base de una bandeja de cocción de pan de 9x6 pulgadas. Formar una capa con la mitad de las zanahorias y los calabacines. Untar otra capa de mousse de pollo en la parte superior. Formar otra capa otra vez con zanahorias, calabacines y brócolis. Untar el mousse que queda en la parte superior.

Cocer, cubierto, en *Inverter New Recipe #11* (PASTEL DE VEGETALES CON POLLO). Dejar reposar durante 5 minutos antes de servir.

Rendimiento: 6 servicios

12. Lasaña



Salsa de Carne:

- 1/2 libra de carne picada sin grasa
- 1 jarra (30 onzas) de salsa de spaghetti
- 1/2 taza de agua

Salsa de Queso:

- 1 envase (15 onzas) de queso ricotta de leche entera o requesón
- 1 huevo, batido
- 1/2 cucharada de té de sal
- 1 cucharada de té de pimienta negra molida
- 15 láminas de lasaña ya cocinadas (NN-S989)
- 9 láminas de lasaña ya cocinadas (NN-S789)
- 1/2 libra de queso mozzarella cortado finamente
- 1/2 taza de queso parmesano rallado

Salsa de Carne: Desmenuzar la carne picada en un tazón pequeño. Cocinar, cubierto, en P100 de 2 a 3 minutos, o hasta que la carne esté cocinada. Agitar una vez; escurrir. Agregar la salsa de spaghetti y el agua. Volver a cubrir y cocinar en P100 de 3 a 4 minutos.

Salsa de Queso: En un plato separado, combinar el queso ricotta, huevo, sal y pimienta. Agitar y apartar.

Verter con una cuchar 1/4 de la salsa de carne en el fondo de un plato de cocción de 9 x 13 pulgadas - NN-S989), 7 x 11 pulgadas (NN-S789). Alternar las capas de láminas de lasaña, salsa de queso, queso de mozzarella y salsa de carne, para tres capas.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #12* (LASAÑA). Cuando el horno emita dos zumbidos, proteger las esquinas del plato con hoja de aluminio. (Consultar "Cooking Techniques - Shielding"). Al final de la cocción, rociar con queso parmesano; volver a cubrir. Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:
Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 6 servicios por receta (NN-S789)
8 servicios por receta (NN-S989)

Nuevas Recetas Inverter

13. Quiche de Cebolla



Hojaldré:

- 1 1/2 tazas de harina multiuso
- Sal
- 3 cucharadas soperas de zumo de limón
- 1 yema de huevo, batida
- 7 cucharadas soperas de mantequilla

Relleno:

- 4 lonchas de bacon, troceados
- 3 cebollas de tamaño medio, cortadas muy delgadas
- 2 cucharas soperas de mantequilla
- 2 huevos, batidos
- 2/3 tazas de crema agria
- 1/4 cuchara de té de nuez moscada
- Sal y pimienta negra molida

En un tazón de tamaño medio, combinar el harina, la sal, zumo de limón y huevo; mezclar hasta que estén bien combinados. Cortar e incluir la mantequilla y amasar ligeramente. Amasar y aplanar la masa y colocarla dentro de una placa de pastel aflautada de 9 pulgadas. Colocar el plato en un microondas y cocinar en P100 de 4 a 6 minutos, apartar. Colocar el bacon entre dos hojas de toalla de papel, cocinar en P100 durante 2 minutos. Apartar. Colocar las cebollas y la mantequilla en un plato de cazuela de 1 cuarto. Cocinar, cubierto, en P100 durante 5 minutos. Escurrir y reservar las cebollas. Mezclar el bacon y la cebolla y repartir homogéneamente sobre el hojaldré ya cocido. Mezclar los huevos, crema agria, sal y pimienta y verter la mezcla de cebolla. Rociar nuez moscada sobre la parte superior.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #13* (QUICHE DE CEBOLLA). Dejar que repose durante 5 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes-2 Level*:
Siga las instrucciones de arriba. Preparar dos recetas individuales. Utilizando la Rejilla de Cocción de 2 Niveles, colocar un plato en la Bandeja de Cristal y el otro en la parte superior de la Rejilla.

Rendimiento: 6 servicios por receta

14. Puddin de Fruta Vaporizada

- 3 manzanas de tamaño medio, peladas y cortadas en rodajas delgadas
- 1 taza de pasas
- 1 taza de mantequilla
- 1 taza de azúcar moreno empaquetada
- 1 taza de agua
- 1 cuchara soperas de jarabe de arce - maple syrup -
- 1 cucharada de té de bicarbonato sódico
- 1/2 cucharada de té de canela
- 1/2 nuez moscada
- 1/2 cucharada té de molida "allspice"
- 1 taza de harina multiuso
- 1 taza de harina del tipo que se levanta sola

En un tazón de mezcla que se pueda utilizar con seguridad en un microondas, combinar manzanas, pasas, mantequilla, azúcar moreno, agua y jarabe de arce. Cocinar, cubierto, en P100 durante 6 minutos. Agitar un vez; dejar que se enfríe. Añadir los restantes ingredientes y verter en un plato de cocción rectangular engrasado de 11 x 17 pulgadas.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
Cocinar, cubierto, en *Inverter New Recipe #14* (PUDDIN DE FRUTA VAPORIZADA). Dejar que respase 5 minutos antes de servir. Guardar cubierto con una envoltura plástica.

Rendimiento: 8 a 10 servicios

15. Carne Rostizada Con Frutas

- 1 carne para asar de paletilla sin hueso (1.5 a 2.0 libras)
- 1 taza de cidra de manzana
- 2 cucharadas soperas de azúcar morena
- 3 clavos de especie enteros
- 1 palillo, canela
- 1/2 cucharada de té de sal
- 1/4 cucharada de té de pimienta negra molida
- 1 1/4 tazas de agua, dividida
- 3-4 cucharadas soperas de harina multiuso
- 12 ciruelas sin semilla
- 12 mitades de albaricoque secos

En una cazuela ovalada de 2.5 cuartos, combinar la carne para asar de paletilla, cidra, azúcar, clavos, canela, sal, pimienta y 1 taza de agua.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*:
Cocinar, cubierto *Inverter New Recipe #15* (CARNE ROSTIZADA CON FRUTAS). Al final de la cocción, extraer el asado hasta el platillo para servir; dejar que descanse, cubierto, 10 minutos. Mientras tanto, extraer los clavos y el palillo de canela. Agregar al plato de la cazuela, harina mezclada con el agua restante, albaricoques y ciruelas. Cocinar en P100 de 2 a 3 minutos, o hasta que la salsa de carne esté espesa; agitar una vez. Agregar la salsa de carne sobre el asado antes de servir.

Rendimiento: 6 servicios

Nuevas Recetas Inverter

16. Pan Básico Con Nueces

- 1 taza de harina multiuso
- 1 taza de nueces cortadas
- $\frac{3}{4}$ taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$ taza de aceite vegetal
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 2 huevos
- 2 cucharas de té con especie de pastel de clabaza o canela
- 1 cucharada de té con polvo de hornear, levadura en polvo
- 1 cucharada de té con bicarbonato de soda
- 1 cucharada de té de sal
- 1 cucharada sopera de zumo de limón

Combinar todos los ingredientes en un tazón de mezcla a baja velocidad durante 15 minutos; batir a velocidad media durante 1 minuto. Distribuir la batida en un molde de pan de 9 x 5 pulgadas forrado en el fondo con papel parafinado. Proteger los extremos del molde de pan con una tira de hoja de aluminio de 2 pulgadas. (Consultar "Técnicas de Cocción-Protección").

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes*: Cocinar, sin cubrir, en *Inverter New Recipe #16* (PAN BÁSICO CON NUECES). Dejar reposar durante 10 minutos antes de servir.

PARA COCINAR MEDIANTE *Inverter New Recipes - lado por lado*:

Preparar dos recetas individuales. Colocar los moldes de pan al lado de la Bandeja Cristal. Cocinar, sin cubrir, en *Inverter New Recipe #16* (PAN BÁSICO CON NUECES), presione *Serving/Weight* (porción/peso) dos veces. Dejar que repose 10 minutos antes de servir.

Rendimiento: 6 servicios (1 barra)

Masa Estándar Para Pan

(úsela para #17 y #18)

- $\frac{1}{4}$ tazas de leche (105 - 115° F [40 - 46° C])
- 1 cucharadita de azúcar
- 1 paquete ($\frac{1}{4}$ onza [0.25 gramos]) de levadura seca activa
- 3 tazas de harina para pan
- 1 cucharadita de sal
- 1 cucharada de manteca vegetal

En un recipiente de vidrio con capacidad para 4 tazas, mezcle bien la leche, el azúcar y la levadura. Cubra con envoltorio plástico y deje reposar por 10 minutos hasta que esté espumosa. En una vasija de 3 cuartos de galón (aprox. 3.3 litros), combine la harina, sal y manteca vegetal. Cocine en P100 durante 30 segundos. Añada la mezcla de la levadura a la harina, amase hasta que la masa no tenga grumos y esté elástica. Coloque la masa en una vasija de 3 cuartos de galón (aprox. 3.3 litros) engrasada.

17. Probar Masa

Prepare la masa estándar para pan

Para hacer levantar la masa mediante INVERTER NEW RECIPES - ONE LOAF (NUEVAS RECETAS DEL INVERSOR UNA BARRA DE PAN)

Cocinar, sin cubrir, en *Inverter New Recipe #17* (LEVANTAMIENTO DE LA MASA), presione *Serving/Weight* (Porción/Peso) una vez y en seguida presione *Start* (Encender). En una superficie tibia, deje reposar, sin cubrir, durante 60 minutos o hasta que la masa se levante hasta el doble de su tamaño. Coloque la masa en una superficie enharinada y amase bien por 5 minutos. Coloque la masa en un molde para pan de 9 x 5 pulgadas (23 x 13 cm) ligeramente engrasado. Cubralo. Deje que repose durante 60 minutos más o hasta que la masa se levante hasta el doble de su tamaño.

Para hacer levantar la masa mediante INVERTER NEW RECIPES - TWO LOAVES (NUEVAS RECETAS DEL INVERSOR DOS BARRAS DE PAN)

Use el doble de cada ingrediente de la receta *Masa estándar para pan*. Cocinar, sin cubrir, en *Inverter New Recipe #17* (LEVANTAMIENTO DE LA MASA), presione *Serving/Weight* (Porción/Peso) dos veces y en seguida presione *Start* (Encender). Siga las instrucciones de arriba.

18. Cocinar Masa

Prepare la masa siguiendo las instrucciones de la receta

Para Cocinar mediante las INVERTER NEW RECIPES - ONE LOAF (NUEVAS RECETAS DEL INVERSOR - UNA BARRA DE PAN)

Cocinar, sin cubrir, en *Inverter New Recipe #18* (COCINAR MASA). Al terminar de cocinar, vuelque el pan en una rejilla enfriado y déjelo reposar 10 minutos antes de servir.

Rinde 6 porciones (1 barra de pan)

Cuidado del horno de microondas

ANTES DE LIMPIAR:

Desenchufar en la toma mural del horno. En caso de que sea imposible, dejar la puerta del horno abierta para impedir que el horno se ponga en marcha de manera accidental.

DESPUÉS DE LIMPIAR:

Asegúrese de que se vuelve a colocar el Aro de Rodillo y la Bandeja de Cristal en la posición correcta, después pulsar la tecla Stop/Reset (Pausa/Cancelar) para borrar la pantalla.

Interior del horno:

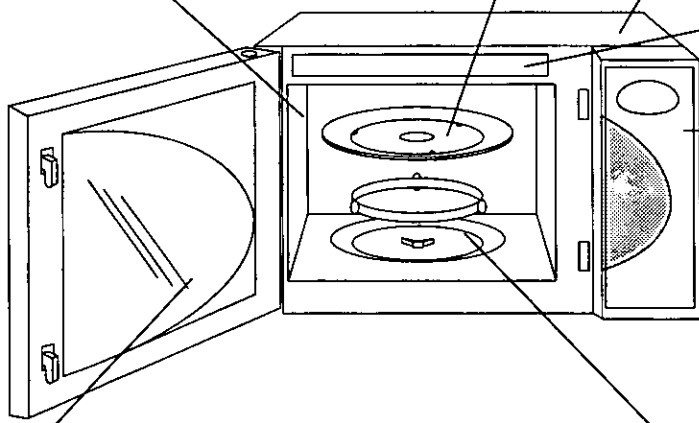
Limpiar con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No se recomienda el empleo de detergentes muy fuertes o abrasivos.

Bandeja de Cristal:

Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos.

Las superficies exteriores del horno.

Limpiar con un trapo suave. Para impedir daños en las piezas en operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.



Etiqueta de Menú:

No extraer. Limpiar con un trapo suave.

Panel de Control:

- * Cubierta con una película protectora extraíble para impedir ralladuras durante el envío. (Consejo - Para extraer la película, aplicar cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y tirar suavemente.)
- * Si el panel de control se humedece, limpiar con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes fuertes o abrasivos en el Panel de Control.

Puerta de Horno:

- * Limpiar con un trapo blando cuando el vapor se acumule en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de mucha humedad, los alimentos expelen vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)
- * La superficie del interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y el vapor. No extraer.

Aro de Rodillo y el suelo de la cavidad del horno:

Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.

Before Requesting Service

All these things are normal:

The oven causes interference with my TV.

Some radio and TV 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.

The oven light dims.

When cooking with a power other than HIGH, the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light will dim and clicking noises can be heard when the oven cycles.

Steam accumulates on the 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.

I accidentally ran my microwave oven without any food in it.

Running the oven empty for a short time will not damage the oven. However, we do not recommend operating the microwave oven without any food in it.

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE

ACTION

Oven will not turn on.

The oven is not plugged in securely.

Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.

Circuit breaker or fuse is tripped or blown.

Reset circuit breaker or replace 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 Pad was not pressed after programming.

Press **Start** Pad.

Another program is already entered into the oven.

Press **Stop/Reset** Pad to cancel the previous program and enter new program.

The program is not correct.

Program again according to the Operating Instructions.

Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.

Program oven again.

The word "DEMO" appears in the Display Window.

DEMO MODE has been activated.

Deactivate DEMO MODE using **Function** pad. See **To Use Function Pad**.

The Glass Tray wobbles.

The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring(s) or there is food under the Roller Ring(s).

Take out Glass Tray and Roller Ring(s). Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring(s) and Glass Tray properly.

When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.

The Roller Ring(s) and oven bottom are dirty.

Clean according to **Care of Your Microwave Oven**.

Warranty & Service

PANASONIC/QUASAR MICROWAVE OVEN LIMITED WARRANTY

Panasonic Consumer Electronics Company or Panasonic Sales Company (collectively referred to as "the warrantor") will repair this product with new or refurbished parts in exchange for defective parts, free of charge, in the USA or Puerto Rico from the date of original purchase in the event of a defect in materials or workmanship as follows (all time periods start from the date of original purchase):

Parts - one (1) year (except magnetron).

Magnetron Tube - five (5) years.

Labor - one (1) year on all parts (including, without limitations, magnetron tube). After the labor warranty has expired, the purchaser pays for all labor charges for removal and installation of parts (including, without limitation, magnetron tube).

Carry-in or mail-in service in the USA or Puerto Rico can be obtained during the warranty period by contacting a Panasonic Services Company (PASC) Factory Servicenter listed in the Servicenter Directory. Or call, toll free, **1-800-211-PANA** to locate a PASC authorized Servicenter. Carry-in or mail-in service in Puerto Rico can be obtained during the warranty period by calling the Panasonic Sales Company telephone number listed in the Servicenter Directory.

This warranty is extended only to the original purchaser. A purchase receipt or other proof of date of original purchase will be required before warranty service is rendered.

This warranty only covers failures due to defects in materials or workmanship which occur during normal use and does not cover glass, plastic parts, temperature probes (if included), and the exterior and interior finish. The warranty does not cover damages which occur in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or

failures which result from accident, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, faulty installation, improper set-up adjustments, operation and/or maintenance, or alteration, modification, power line surge, improper voltage supply, lightning damage, or commercial use such as hotel, office, restaurant or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a PASC Factory Servicenter or a PASC authorized Servicenter, or damage that is attributable to acts of God.

LIMITS AND EXCLUSIONS

There are no express warranties except as listed above. THE WARRANTOR SHALL NOT BE LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY. ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTIES OF MERCHANTABILITY, AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO THE APPLICABLE WARRANTY PERIOD SET FORTH ABOVE.

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 above exclusions or limitations 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 Servicenter. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to the Customer Satisfaction Center.

Web Site: <http://www.Panasonic.com>

You can purchase parts, accessories or locate your nearest servicenter by visiting our Web Site.

Factory Servicenters Locations

CALIFORNIA

6550 Katella Ave.
Cypress, CA 90630

800 Dubuque Ave.
S. San Francisco,
CA 94080

20201 Sherman Way
Suite 102
Canoga Park, CA 91306

3878 Ruffin Rd., Suite A
San Diego, CA 92123

COLORADO

1640 South Abilene Street
Suite D
Aurora, CO 80012

FLORIDA

3700 North 29th Ave.
Suite 102
Hollywood, FL 33020

GEORGIA

8655 Roswell Road
Suite 100
Atlanta, GA 30350

ILLINOIS

9060 Golf Road
Niles, IL 60714

1703 N. Randall Road
Elgin, IL 60123
(Pick up/Drop off only)

MARYLAND

62 Mountain Road
Glen Burnie, MD 21061

MASSACHUSETTS

60 Glacier Drive, Suite G
Westwood, MA 02090

MICHIGAN

37048 Van Dyke Ave.
Sterling Hts., MI 48312

MINNESOTA

7850-12th Ave. South
Airport Business Center
Bloomington, MN 55425

OHIO

2236 Waycross Road
Civic Center Plaza
Forest Park, OH 45240

PENNSYLVANIA

2221 Cabot Blvd. West
Suite B
Langhorne, PA 19047

Chartiers Valley
Shopping Center
1025 Washington Pike
Bridgeville, PA 15017

TENNESSEE

3800 Ezell Road
Suite 806
Nashville, TN 37211

TEXAS

7482 Harwin Drive
Houston, TX 77036

13615 Welch Road
Suite 101
Farmers Branch,
TX 75244

WASHINGTON

20425-84th Ave. South
Kent, WA 98032


































HAWAII

99-859 Iwaiwa Street
Aiea, Hawaii 96701
Phone (808) 488-1996
Fax (808) 486-4639

Service in Puerto Rico

Matsushita Electric of Puerto Rico, Inc. Panasonic Sales Company / Factory Servicenter
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5, San Gabriel Industrial Park, Carolina, Puerto Rico 00985
Phone (787) 750-4300 Fax (787) 768-2910

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate
To Set Clock (☛page 8)	 → 0 Thru 9 →  Press. Enter time of day. Press.
To Cook Using Power and Time (☛page 10)	 → 0 Thru 9 →  Press to select power. Set cooking time. Press.
To use Function (☛page 9)	 → 0 Thru 9 → 1 or 2 or 3 Press. Select category. Select option.
To Defrost using Power & Time (☛page 10)	 → 0 Thru 9 →  Press 8 times to select P 30. Enter defrost time. Press.
Inverter Turbo Defrost (☛page 11)	 → 0 Thru 9 →  Press. Enter weight. Press.
To Cook using Popcorn (☛page 10)	 →  Press to select weight. Press.
To Use as a Timer (☛page 11)	 → 0 Thru 9 →  Press. Enter time. Press.
To Set Standing time (☛page 11)	Stand time. (Input up to 4-stage Cooking Program) →  → 0 Thru 9 →  Press. Enter time. Press.
To Set Delay time (☛page 11)	Delay time.  → 0 Thru 9 → (Input up to 4-stage Cooking Program) →  Press. Enter time. Press.
To Cook using Quick Min (☛page 8)	 →  Tap desired number of times (up to 10). Press.
To Cook using Sensor Cook (☛page 14)	 → 0 Thru 9 →  →  →  Press. Select desired category (1-6). Optional. Optional on selected recipes. Press.
To Cook using Sensor Reheat (☛page 14)	 →  →  Press. Optional. Press.
To use Keep Warm (☛page 8)	 →  →  Press to select category. Press. Press.
To Cook using Inverter New Recipe (☛page 16)	 → 0 Thru 9 →  →  →  Press. Select desired category (1-18). Optional. Optional on selected recipes. Press.