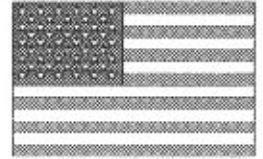


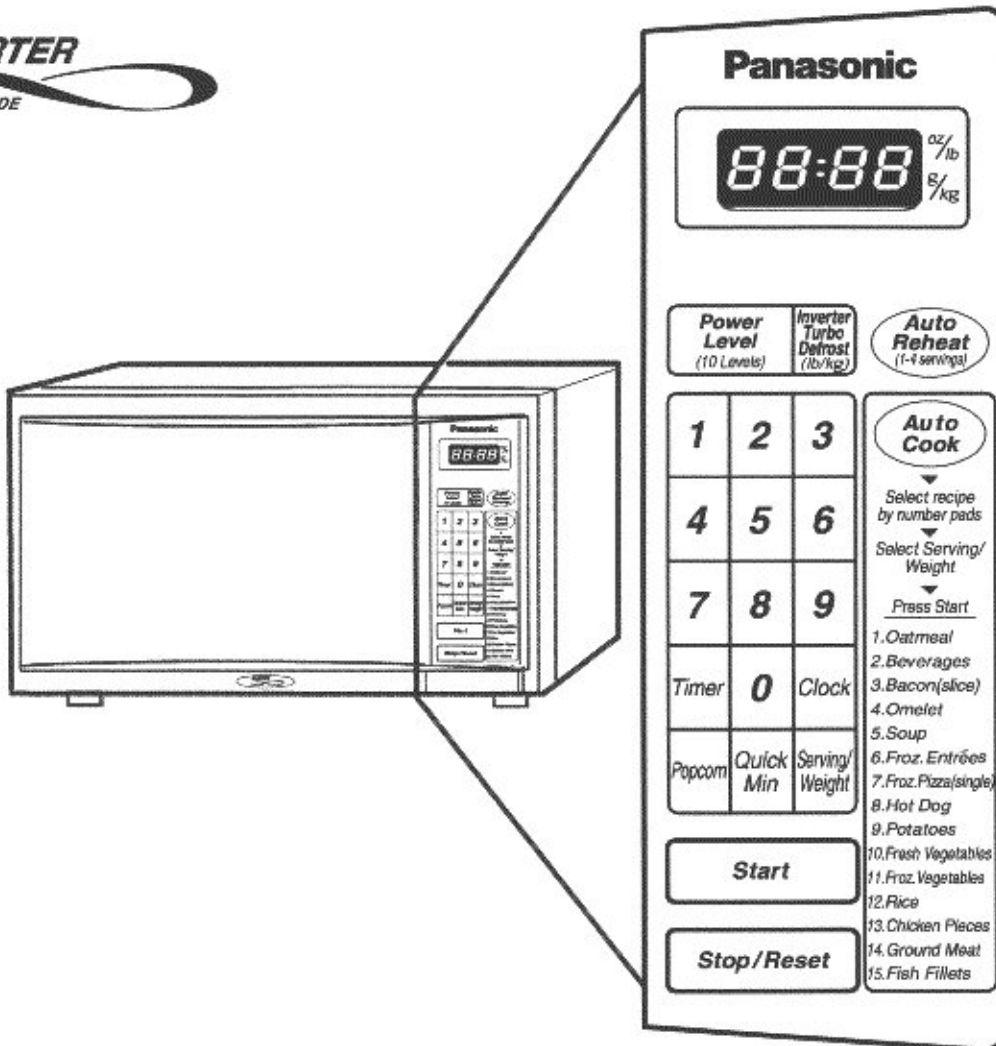
Panasonic®



Operating Instructions

Microwave Oven
Models NN-L930

INVERTER
SYSTEM INSIDE



FOR ASSISTANCE:
Please call 1-800-211-PANA(7262)
-EMAIL TO
consumerproducts@panasonic.com
-REFER TO
<http://www.Panasonic.com>

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 20- 36 .

B00034U40AP
KY0400-1
Printed in U.S.A.

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. Under normal conditions oven will not operate with door open.
- (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).

Visit our web site : <http://www.Panasonic.com>

**Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.
Before operating this oven please read these instructions completely.**

For Your Records

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
Power and Time Setting	8
Popcorn	9
Using the Timer	9
Quick Min	10
Auto Reheat	10
Child Safety Lock	10
Auto Cook Pads	11
Inverter Turbo Defrost & Conversion Chart	13

Cooking Tips

Defrosting Tips & Techniques	14
Microwave Shortcuts	15
Food Characteristics	16
Cooking Techniques	16 - 17
Notes	19

Maintenance

Care of Your Microwave Oven	6
Parts and Order Form	6
Before Requesting Service	18
Warranty	37
Service Center List	37
Technical Specifications	Bottom of this page
Quick Guide to Operation	Back Cover

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions)	20 - 36
----------------------------------------------------------------	---------

Technical Specifications

	NN-L930
Power source:	120V, 60 Hz
Power consumption:	12.0 Amps 1,400 W
Output*:	1100 W
Outside Dimensions: (H x W x D)	14" x 23 ⁷ / ₈ " x 19 ⁹ / ₁₆ " 356 x 606 x 497 mm
Oven Capacity Dimensions: (H x W x D)	10 ¹⁵ / ₁₆ " x 18 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 278 x 469 x 470 mm
Operating Frequency:	2,450 MHz
Uncrated Weight (Approx.):	36 lbs. (16.5 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:

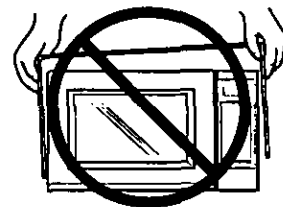
1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific **“PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,”** found on back of the front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **“GROUNDING INSTRUCTIONS”** 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, vapours, 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 edge of a table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized servicentre 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.

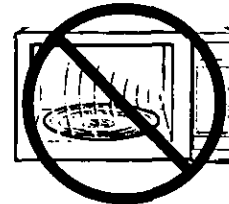
(d) Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.

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 labelled 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. Unit should be taken to a Service Center.
 - 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 moulded 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 3/4-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 3/4-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 1/2-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, use caution	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	Yes	Use only microwave-safe meat and candy thermometers.
Conventional	No	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 P10 (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:

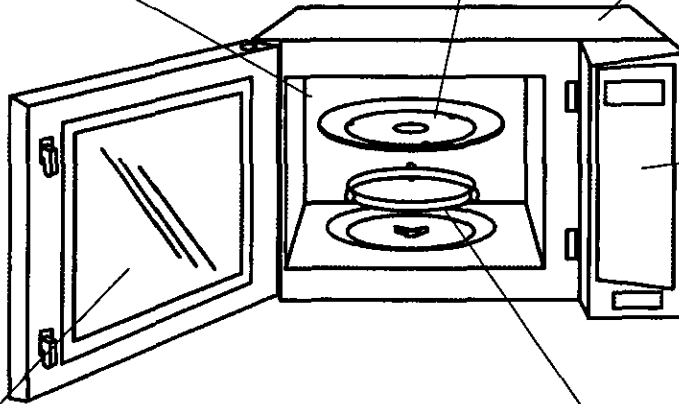
Wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergents or abrasives is not recommended.

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.



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. Clean control panel with a mild detergent.

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 vapour barrier film. **Do not remove.**
- * Clean door surfaces (both sides) with a mild detergent. Do not use harsh detergents or abrasives.

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 in a 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)	B00034U40AP	①
COOKING GUIDE	B000B8250AP	①
Glass Tray (see Care of Your Microwave Oven above)	A06014M00AP	①
Roller Ring Assembly	B290D4M00AP	①

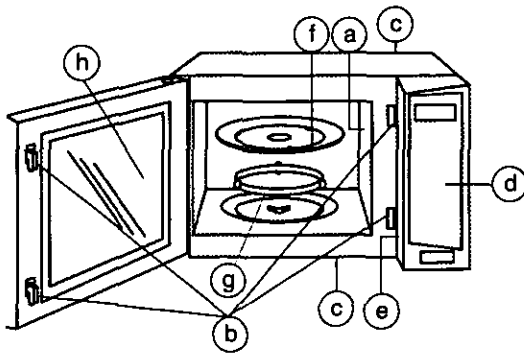
① For pricing quotes, call or write the Parts & Literature Department at the phone or address listed below. Please have your credit card information readily available.

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

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

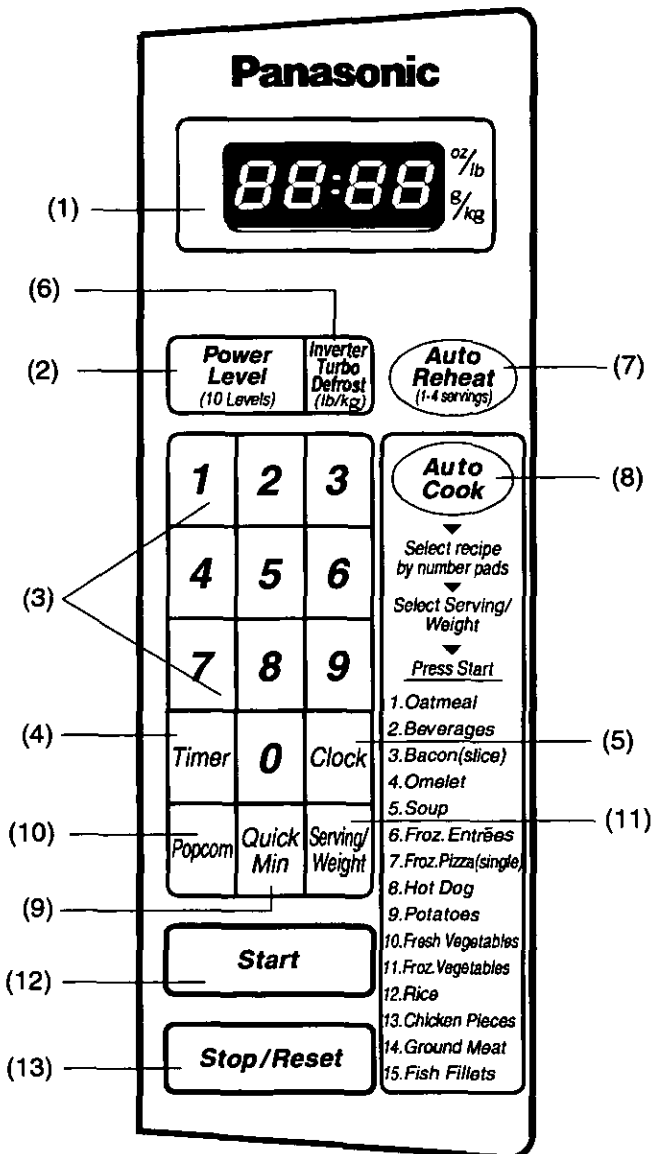
(800) 833-9626 - Phone
(800) 237-9080 - FAX

Feature Diagram



- (a) Internal Air Vents
- (b) Door Safety Lock System
- (c) External Air Vents
- (d) Control Panel
- (e) Identification Plate
- (f) Glass Tray
- (g) Roller Ring
- (h) Heat & Vapour Barrier Film (do not remove)

Control Panel



- (1) Display Window
- (2) Power Level Pad (page 8)
- (3) Number Pads
- (4) Timer Pad (page 9)
- (5) Clock Pad (page 8)
- (6) Inverter Turbo Defrost Pad (page 13)
- (7) Auto Reheat Pad (page 10)
- (8) Auto Cook Pad (page 11)
- (9) Quick Min Pad (page 10)
- (10) Popcorn Pad (page 9)
- (11) Serving/Weight Pad (page 11)
- (12) 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.

- (13) **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.



The oven automatically displays weights in imperial (oz/lb).

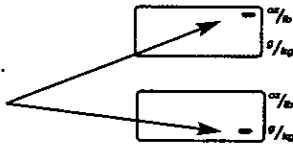
Display Window

88.88^{oz/lb}

2. If you wish to use metric (g/kg):

Start

Press **Start** to convert to metric. Verify your selection in the *Display Window*.



3. **Stop/Reset** Colon appears in *Display Window*.

Press.

:

Now enjoy cooking with your Panasonic microwave.

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.

1. **Clock**

Press.

Display Window

* *

Colon flashes.

2.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
0	Power	Cancel

Enter time of day using number pads.

12*34

Colon continues flashing.

3. **Clock**

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

12:34

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.

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 P 6 (MEDIUM) Power for 1 minute 30 seconds.

1. **Power Level (10 Levels)**

Display Window

P 6

Press five times.

2.

1	2	3
4	5	6
7	8	9
0	Power	Cancel

Enter cooking time using number pads.

1.30

3. **Start**

Display Window counts down.

1:29

Press.

At the end of cooking, five beeps sound and

:

Colon

or 12:34

Time of day appears.

Press <i>Power Level</i>	Power Level
once	P10 (HIGH)
twice	P 9
3 times	P 8
4 times	P 7 (MED. HIGH)
5 times	P 6 (MEDIUM)
6 times	P 5
7 times	P 4
8 times	P 3 (MED. LOW)/ DEFROST
9 times	P 2
10 times	P 1 (LOW)

NOTES:

1. 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.
2. When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
3. Two beeps will sound between each stage of programming. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
4. When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 99 minutes and 99 seconds
5. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
6. For defrosting, use P 3 (MEDIUM-LOW).

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. **Display Window** goes blank.

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 the time, 5 beeps sound and

or Colon Time of day appears.

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:

→ → (Input up to 4-stage Cooking Program.) →

Press once. Enter DELAY time using number pads. Press.

* Cooking will start after DELAY time has expired.

To Set STAND time:

(Input up to 4-stage Cooking Program.) → → →

Press once. Enter STAND time using number pads. Press.

* STAND time will count down after cooking occurs.

Popcorn Pad

For use with prepackaged Popcorn bags.

Example: To pop 3.0 oz. (90 g) package of microwave popcorn.

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

1. Verify packaged weight.

Press four times.

2. Cooking time* appears.

Press.

Display Window counts down.

At the end of cooking, five beeps sound and

or Colon Time of day appears.

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:

1. Popcorn packages should be at room temperature.
2. Place bag in oven according to manufacturer's directions.
3. Pop **one** bag at a time.
4. After popping, allow bag to cool. Carefully open bag away from face and body, since popcorn and steam are extremely hot.
5. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
6. **NEVER** leave the oven unattended when popping popcorn. Stop the oven when popping slows to 2 to 3 seconds between pops. Overcooking may cause scorching.
7. With the many varieties of microwave popcorn available in the market place, it may be necessary for you to move the popcorn container to the outer edge of the glass tray to obtain the best cooking results.

Remarks:

When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.



CAUTION: If pre-packaged popcorn is a different weight than is recommended, do not use the popcorn settings, or inadequate popping or a fire may occur. Follow the manufacturer's instructions.

Auto Reheat



This feature allows you to reheat up to 4 servings.

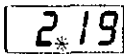
Example: To reheat 2 servings.

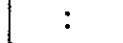

Press **Auto Reheat** pad until desired number of servings appears in the **Display Window**. See Chart below.

1.  **Display Window**


Press 2 times.

2.  Cooking time* appears. **Display Window**


Press. **Display Window** counts down.


At the end of cooking  or  Time of day appears.

Press Auto Reheat pad to indicate number or servings	Average Serving Size	*Time
once	4 - 6 oz.	will vary depending on size and wattage of oven
twice	8 oz.	
three times	12 oz.	
four times	16 oz.	

NOTES: For best results, follow these recommendations:

- All foods must be previously cooked.
- Foods should always be covered loosely with plastic wrap, wax paper or casserole lid.
- All foods should have a covered stand time of 3 to 5 minutes.
- DO NOT** reheat bread and pastry products using **Auto Reheat**. Use manual power and time instead.
- DO NOT** reheat beverages.
- Times are based on an approximate serving size of 4 oz.
- A plate of food is normally 3 - 4 servings.

Child Safety Lock

This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does **not** lock the door.

To Set:

1.  "Child" appears in **Display Window**. **Display Window**


Press three times.

- * "Child" continues to be displayed until Child Lock is cancelled.
- * Keypads may be pressed but the microwave will not start.

To Cancel:

2.  **Display Window**
 or 

Press three times.




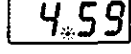
- * The **Display Window** will return to Colon or time of day when Child Lock has been cancelled.

Quick Min


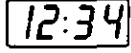
This feature allows you to set and/or add cooking times easily in multiples of one minute.

To Set Cooking Time:

Example: 5 minutes

1.  Set cooking time. Power level is P10 (HIGH) **Display Window**

 Press. (up to 10)
2.  Cooking begins and **Display Window** counts down. **Display Window**


At the end of cooking, 5 beeps sound and

 or  Time of day appears.

NOTES:


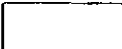

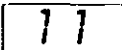

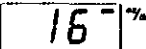

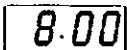
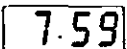
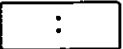

- To use with other power levels, Press **Power Level**, then **Quick Min**.
- If you use **Quick Min**, you can not use the Number Pads or vice versa.
- Press **Quick Min** to add more time during cooking. To verify the additional cooking time, check the **Display Window**.

Auto Cook Pad

This feature allows you to cook most of your favorite foods and some new recipes with the New Inverter Cooking System. You can cook without setting either the power or the time. These foods are tested and pre-timed for the quantity of food listed in the charts on next page. Locale, power fluctuations and individual tastes are not taken into account. Should you prefer your food cooked differently, use the Power and Time method shown on page 8.

Auto Cook Codes

Example: To cook 16 oz. of Mixed Frozen Vegetables

- | | | | | |
|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| e.g. |  | | Display Window |  |
| 1. | <p>Press</p>  | <p>Display Window
goes blank.</p> <p>Select AUTO COOK
CODE using number
pads.</p> |  | |
| 2. |  | <p>Verify Serving/Weight
Display Window</p> |  | |
| 3. | <p>Press
three times.</p>  | <p>Cooking time appears
in Display Window, and
begins to countdown.</p> | 
 | |
| 4. | <p>Press.</p> | <p>At the end of the
cooking sequence</p> |  <p>Colon</p> <p>or</p>  <p>Time of day
appears</p> | |

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


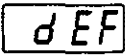

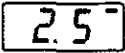



Auto Cook Chart

NN-L930	Serving/ Weight	Hints
1. Oatmeal	0, 5, 1 cup	Follow manufacturer's directions for preparation of quick oatmeal.
2. Beverages	1, 2 cups	Use a microwave-safe coffee cup. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring first.
3. Bacon	4 slices (3.5-4.5 oz) (100-133 g) 6 slices (4.5-5.5oz) (150-183 g) 10 slices (9.5-10.5oz) (266-300 g) 14 slices (13 -14 oz) (366-400 g)	Place slices of bacon on a microwave-safe dish. Cover with paper towel. Times may vary by brand (weight). For best cooking results, adjust the number of slices according to weight guidelines in the table.
4. Omelet	2, 4 eggs	Follow Basic Omelet recipe on page 13.
5. Soup	1, 2 cups	Pour soup into a microwave-safe serving bowl. Cover loosely with lid or vented plastic wrap.
6. Frozen Entrées	8, 10, 20, 32 oz.	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. For best results, do not use frozen foods packaged in foil tray.
7. Frozen Pizza	4, 8 oz.	Follow manufacturers' directions for preparation.
8. Hot Dog	1, 2, 3, 4 pieces	Make 3 slits in each hot dog. Place hot dog on paper plate or microwave-safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer.
9. Potatoes	1, 2, 3, 4 pieces (6 to 8 oz. each)	Pierce skin with fork 6 times on top. Place potatoes on a microwave-safe dish. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
10. Fresh Vegetables	4, 8, 12, 16 oz.	All pieces should be the same size. Add a small amount of water and cover loosely with lid or vented plastic wrap.
11. Frozen Vegetables	6, 10, 16 oz.	Follow manufacturers' directions. Do not salt until after cooking. Not suitable for vegetables in butter or sauce.
12. Rice	0.5, 1, 1.5 cups	Place rice with hot water in a microwave-safe casserole dish. Cover loosely with lid, or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
13. Chicken Pieces	6, 12, 18, 24 oz.	Arrange in a single layer. Cover with vented plastic wrap.
14. Ground Meat	16, 32 oz.	Break apart in glass bowl or colander. Cover with vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover, and press Start . Juices should be clear. Drain.
15. Fish Fillets	4, 8, 12, 16 oz.	Arrange in a single layer. Cover with vented plastic wrap.



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.

1.  "dEF" appears briefly in *Display Window*. 
Press.
2.  Enter weight using number pads. ^{oz}
3.  Defrost time* appears. 
Press. *Display Window* counts down. 

At the end of defrost, five beeps sound and

 or 
Colon Time of day appears.

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

Auto Cook Recipe

OMELET

Basic Omelet

- 1 tablespoon butter or margarine
 - 2 eggs
 - 2 tablespoons milk
- Salt and ground black pepper, if desired

Heat butter in a 9-inch pie plate, 30 seconds at P10, or until melted, turn the plate to coat the bottom with butter. Meanwhile, combine the remaining ingredients; pour into the pie plate. Cook, covered with aluminum foil, on OMELET. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate; fold into thirds to serve.

Yield: 1 serving

Approx. cooking time: 4 minutes

NOTE: Double ingredients for a 4 egg Omelet.

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 3)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
			Stand Time	Rinse (cold water)
Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)]			5 min.	YES
Crabmeat	6	Break apart/Rearrange		
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.	
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.	NO
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	10 min.	
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)	P10 (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)	P10 (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) To soften Butter , 1 stick ¼ pound (110 g)	P6 (MEDIUM) P3 (MEDIUM-LOW)	1½ - 2 1	Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish. Remove wrapper and place butter in a microwave-safe dish covered with plastic wrap.
To melt Chocolate , 1 square, 1 oz. (28 g) To melt Chocolate , ½ cup (125 mL) chips	P10 (HIGH) P10 (HIGH)	1 - 1½ 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 toast Coconut , ½ cup (125 mL)	P10 (HIGH)	1	Place in a microwave-safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften Cream Cheese , 8 oz. (250 g)	P3 (MEDIUM-LOW)	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave-safe bowl.
To brown Ground Beef , 1 pound (450 g)	P10 (HIGH)	4 - 5	Crumble into a microwave-safe colander set into another dish. Stir twice. Drain grease.
To steam Hand Towels - 4	P10 (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.)	P3 (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)	P10 (HIGH) P7 (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)	P10 (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)	P10 (HIGH)	3 - 5	Place in a small microwave-safe bowl. Stir twice.
To skin Tomatoes (one at a time)	P10 (HIGH)	30 sec.	Place tomato into a microwave-safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove Cooking Odors	P10 (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.

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

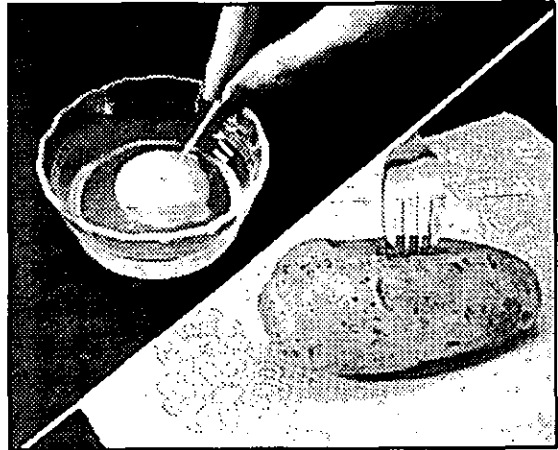
Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

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

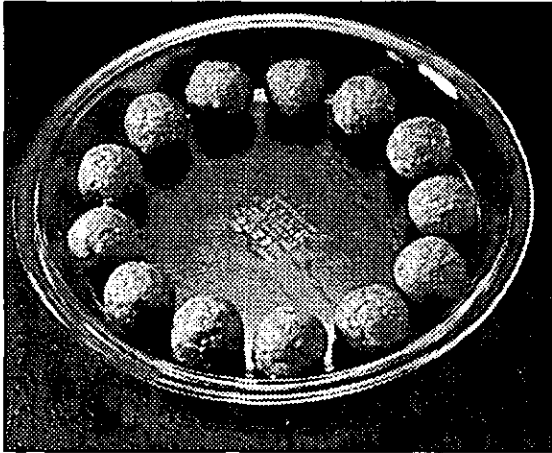


Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or these foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter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

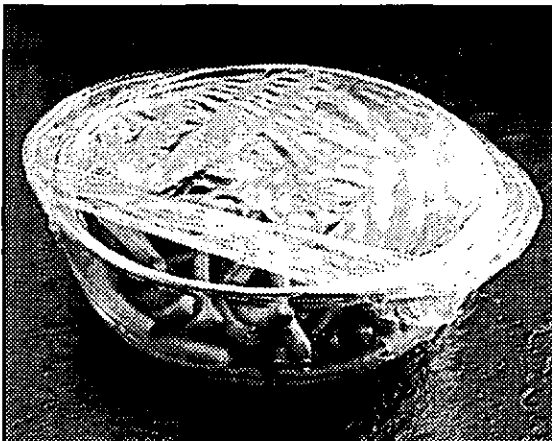
Cooking Techniques

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.

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 P10 (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 Glass Tray wobbles.

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

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

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

The Roller Ring and oven bottom are dirty.

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

The word "Child" appears in the **Display Window**.

The CHILD LOCK was activated by pressing **Start** pad 3 times.

Deactivate LOCK by pressing **Stop/Reset** pad 3 times.

Notes

PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

- (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 manipular los componentes 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 permita que se acumule un residuo de suciedad o de productos de 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 la puerta y las superficies de cierre.
- (d) El horno no se debería ajustar o reparar por nadie, con excepción del personal técnico debidamente calificado.

Contenido

Manual de instrucciones (Spanish Operating Instructions)

Precauciones	20
Instrucciones de Seguridad	21
Instrucciones de Instalación	22
Instrucciones para Conexión a Tierra	23
Instrucciones de Seguridad	24
Cuidado de Su Horno de Microondas	25
Diagrama de características	26
Panel de Control	26
Procedimientos de Operación	27 - 32
Descongelación	33
Antes de Solicitar Servicio Técnico	34
Guía para cocinar y Utensilos	35
Notas	36

Especificaciones Técnicas

	NN-L930
Fuente de Energía	120V~ 60Hz
Consumo de Energía	12,0 A 1400 W
Potencia de Salida*	1100 W
Dimensiones exteriores: (Alto x Ancho x Fondo)	14" x 23 ⁷ / ₈ " x 19 ⁹ / ₁₆ " 356 x 606 x 497 mm
Dimensiones Cavidad del Horno (Alto x Ancho x Fondo)	10 ¹⁵ / ₁₆ " x 18 ⁷ / ₁₆ " x 18 ¹ / ₂ " 278 x 469 x 470 mm
Frecuencia	2450 MHz
Peso Sin Embalaje:	36 lbs (16 kg)

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Su horno de microondas es un dispositivo de cocción, y debe ejercer las mismas precauciones que se utilizan con un horno 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 excesiva a energía de microondas :

1. Leer todas las instrucciones antes de utilizar el electrodoméstico.
2. Leer y seguir las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS ", vea cuadro pg. 20.
3. Este electrodoméstico se debe conectar a tierra. Conectar solamente a una toma conectada a tierra correctamente. Consultar "INSTRUCCIONES PARA LA CONECCION A TIERRA", que se encuentran en pg. 23.
4. Instalar o colocar este electrodoméstico de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en pg. 22.
5. No cubrir o bloquear ninguna ventilación 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 sótanos húmedos, o cerca de una piscina o 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 diseñó específicamente para calentar o cocinar, no está diseñado para utilizaciones industriales o de laboratorio. El empleo de productos químicos corrosivos para calentar o limpiar 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 calientes.
13. No dejar que el cable de alimentación cuelgue sobre el borde de la mesa o mostrador.
14. El servicio de este electrodoméstico sólo puede ser realizado por personal de servicio técnico calificado. 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.
16. Para reducir el riesgo de incendios en el interior 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, componentes de seguridad o cualquier otra parte del horno. NO extraer el panel del horno. Las reparaciones solo se deben realizar por personal de servicio técnico calificado.
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 ropa, 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 de control. Esto podría provocar desperfectos en los controles, lo que podría provocar un incendio.
6. LAS AGARRADERAS 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 al plato giratorio. El plato giratorio 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 bloquear 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 deberá ser llevado al Centro de Servicio.
 - b. NO colocar el horno cerca de una superficie caliente y húmeda como por ejemplo, una estufa eléctrica 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 tomando 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 de microondas, tan lejos como sea posible.
 - c. Utilizar una antena instalada correctamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

PLATO GIRATORIO

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

ARO DEL RODILLO

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

INSTRUCCIONES DE INSTALACION

INSTRUCCIONES PARA CONECCION 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 a 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.

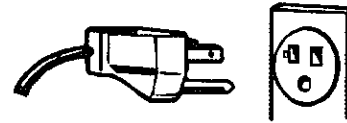
Consultar un electricista calificado, si las instrucciones de conexión a tierra no se entienden completamente o si existe la duda sobre si el electrodoméstico está conectado a tierra correctamente. Si es necesario utilizar un cable de extensión, utilizar tan solo un cable de extensión con tres alambres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

FUENTE DE ALIMENTACIÓN

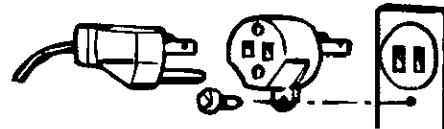
1. Se incluye un cable de alimentación corto para reducir los posibles riesgos que se producirían si el cable se enreda o si alguien tropieza con un cable de alimentación más largo.
2. Se pueden disponer de cables de alimentación o cables de extensión más largos, que se pueden utilizar siempre que se tomen las precauciones debidas.
3. Si se utiliza un cable de alimentación o cable de extensión largo, (a) el régimen eléctrico marcado del cable del electrodoméstico alimentación o extensión utilizado debe ser igual o superior al del, (b) la extensión debe ser un cable trifilar del tipo de conexión a tierra, y (c) el cable de alimentación más largo se debe acomodar 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. El voltaje utilizado debe ser el mismo que se especifica en este horno de microondas (120 V, 60 Hz). El utilizar un voltaje más alto resulta peligroso y puede provocar incendios u otros incidentes que pueden provocar desperfectos en el horno. El utilizar un voltaje más bajo prolongará los tiempos de cocción. Panasonic NO es responsable de los daños resultantes del uso del horno con voltaje diferente al especificado.



3. Como mínimo, el horno se debe enchufar en una TOMA CON CONECCION 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.

Instrucciones de Seguridad

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 alimentos. 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 incendio.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz se pueden preparar en un recipiente especializado que sirve para preparar palomitas de maíz en hornos de microondas, también se puede 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 se enfríen antes de abrir, abrir siempre la bolsa apartándola de su cara para impedir las quemaduras provocadas por el vapor.

3) FRITURAS

- 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 horno de microondas no puedan soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían quedar destrozados o derretirse.

4) ALIMENTOS CON PIELS NO POROSAS

- Las papas, 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 papas 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) PLATO GIRATORIO / 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 al plato giratorio. 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.
- El plato giratorio se calienta durante la cocción. Es necesario permitir que se enfríe antes de su manipulación o antes de que los productos de papel, como platos 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 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 no metálico.
- No utilizar platos con adornos de metal, ya que se podrían producir chispas.
- Si se calienta comida en una bandeja de papel de aluminio, mantenerlo a una distancia mínima de 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 para los hornos de microondas tanto para carnes como para dulces.

10) FÓRMULA/ALIMENTOS PARA BEBES

- NO calentar las fórmulas o alimentos para el bebé 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 bebé.

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: Donas con Mermelada).

12) DIRECCIONES 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.

Cuidado del horno de microondas

ANTES DE LIMPIAR:

Desenchufar en la toma 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 el plato giratorio en la posición correcta, después pulsar la tecla Stop/Reset (**Pausa/Cancelar**) para borrar la pantalla.

Interior del horno:

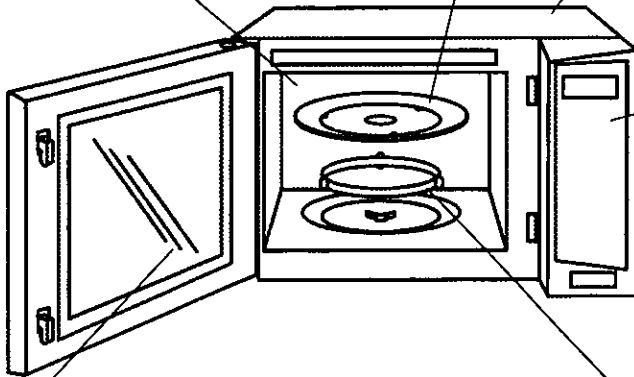
Limpiar con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No se recomienda el empleo de detergentes muy fuertes o abrasivos.

Plato Giratorio:

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 de operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.



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 remueva.**
- * Limpiar horno superficie con un suave detergente.

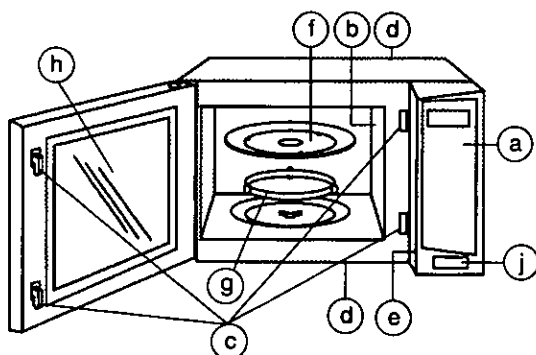
Panel de Control:

- * 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. Limpiar Panel de Control con un suave detergente. No utilizar detergentes fuertes o abrasivos.

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

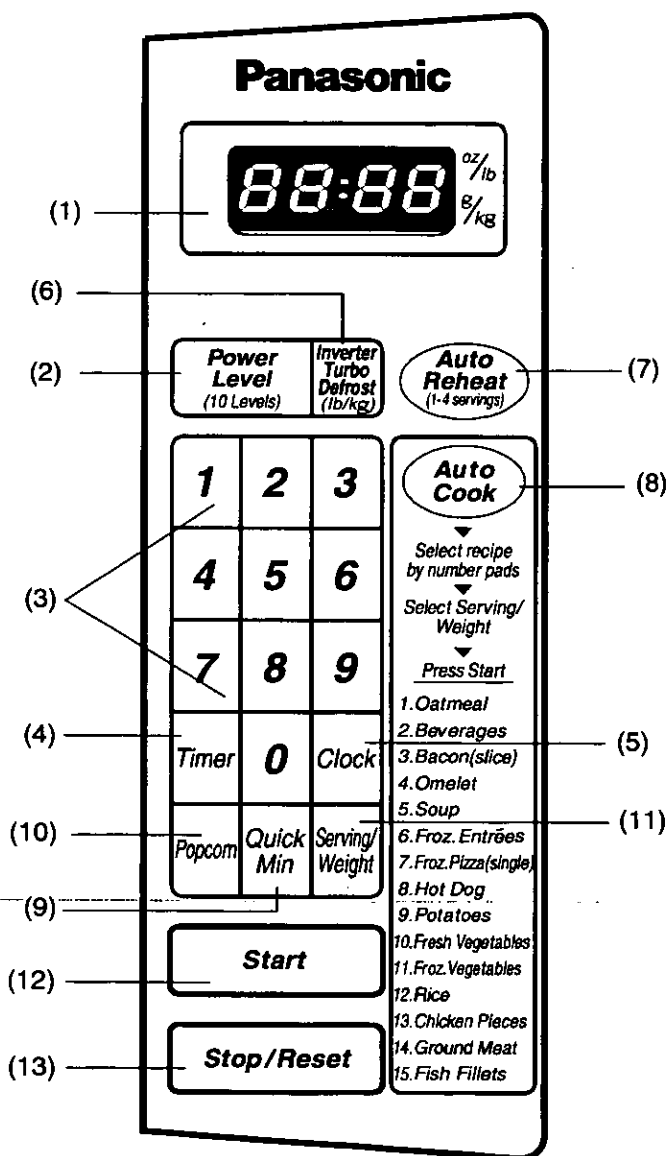
Limpiar la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.

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 Extremas
- (e) Placa de Identificación
- (f) Plato Giratorio
- (g) Aro de Rodillo
- (h) Película de Barrera contra el Calor/Vapor (no extraer)
- (j) Boton para abrir

Panel de Control



- (1) **Ventana de visualización**
- (2) **Pulsador de potencia** (p 27)
- (3) **Pulsadores numéricos**
- (4) **Pulsador de tiempo** (p 28)
- (5) **Pulsador de reloj** (p 27)
- (6) **Descongelación turbo inverter** (p 32)
- (7) **Pulsador de recalentamiento automático** (p 29)
- (8) **Pulsador de cocción Automática** (p 30)
- (9) **Pulsador de minutos Automático** (p 29)
- (10) **Pulsador de palomitas de maíz** (p 28)
- (11) **Pulsador de porción/peso** (p 30)
- (12) **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.
- (13) **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 ventana de visualización.

Sonido "Beep":
 Cuando el pulsador se presiona correctamente a "Beep" se debe escuchar, Si esto no ocurre, el horno no acepta o no puede aceptar las instruaion. El horno "Beep" dos veces durante el programa de cocción y cinco veces al final del programa.

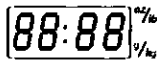
¡Vamos a empezar a usar su horno!

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



El horno aparecerá el peso en "oz/lb"

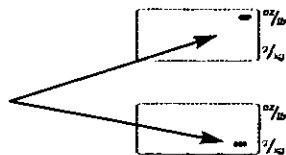
Ventana de Visualización



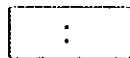
2. Si desea usar gr/kg:



Presione **Start** (Encender) Verifique su selección en la **Ventana de Visualización**



3. **Stop/Reset** Presione. Dos puntos aparecerán en la **Ventana de Visualización**



Ahora, disfrute cocinando con su microondas Panasonic.

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.

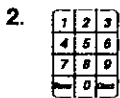
Ventana de Visualización



Presione.



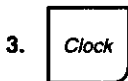
Aparecen dos puntos y parpadean.



Introducir la hora utilizando las teclas de números.



Los dos puntos continúan parpadeando.



Presione 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.

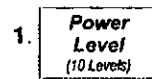
Operación manual (Ajuste de potencia y tiempo)

Esta función le permite ajustar manualmente la potencia y tiempo para la cocción del microondas.

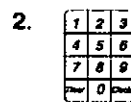
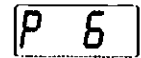
Presionar la tecla nivel de potencia hasta que la potencia deseada aparezca en la **Ventana de Visualización**. Consultar la gráfica que aparece abajo.

Ejemplo: Para cocinar en P6 durante 1 minuto 30 segundos.

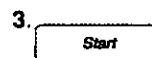
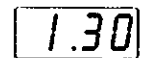
Ventana de Visualización



Presione cinco veces.

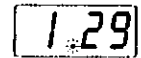


Introducir tiempo de cocción utilizando las teclas de número.

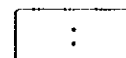


Presione.

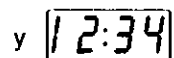
La **Ventana de Visualización** realiza una cuenta regresiva.



Al final del programa escuchará cinco beeps, y



Dos puntos



La hora aparecerán

Pulsar nivel de potencia	Nivel de potencia
una vez	P10 (ALTO)
dos veces	P 9
3 veces	P 8
4 veces	P 7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P 6 (MEDIO)
6 veces	P 5
7 veces	P 4
8 veces	P 3 (MEDIO-BAJO/Descongelación)
9 veces	P 2
10 veces	P 1 (BAJO)

NOTAS:




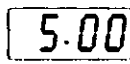
1. Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos, 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla **Start** (Encender). El número máximo de etapas es de 5.
2. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
3. Sonarán dos zumbidos entre cada etapa de la programación. Sonarán cinco zumbidos al final de toda la secuencia.
4. Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) el tiempo máximo es de 30 minutos.
5. Para el recalentamiento, utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.
6. Para descongelar use P3 (MEDIO-BAJO / Descongelación).

Contador de tiempo


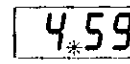

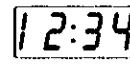
Esta función le permite:

- 1) Utilizarla como un contador de tiempo de cocina.
- 2) Programar tiempo de REPOSO una vez ha finalizado la cocción.

Para ajustar Contador de Tiempo:

1.  La **Ventana de Visualización** se oscurece
Presione una vez. 
2.  Introducir el tiempo utilizando la teclas de número (hasta 99 minutos y 99 segundos) 

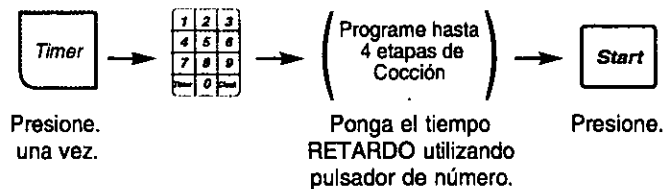
Para activar el programa del Contador de Tiempo:

3.  El contador de tiempo realizará la cuenta regresiva. No se realizará ningún tipo de cocción. 
4. Al final del programa escuchará cinco beeps, y  o 
Dos puntos la hora aparecerá

NOTAS:

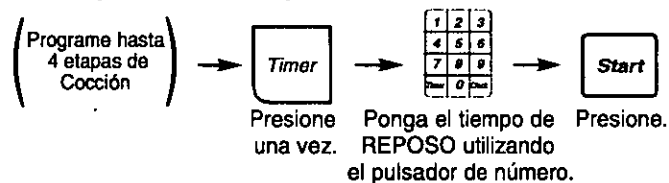
1. Después de acabado cada etapa, se producen dos zumbidos. Al final del programa, el horno emitirá cinco zumbidos más.
2. Si la puerta del horno se abre durante el tiempo de CONTADOR DE TIEMPO/RETARDO/REPOSO, el tiempo en la **Ventana de Visualización** continuará realizando su cuenta regresiva.
3. 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 muy poco precisa.
4. El contador de tiempo se puede ajustar en 99 minutos y 99 segundos.

Para ajustar el tiempo de RETARDO*:



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

Para ajustar el tiempo de REPOSO


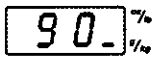


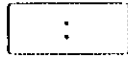
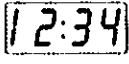


* El Tiempo de REPOSO iniciará la cuenta regresiva después de que se realice la cocción.

Palomitas de maíz

Para usar con bolsas de palomitas de maíz para horno de microondas:

Ejemplo: Para cocinar un paquete de 90 g de palomitas de maíz .

1.  Verificar el peso del paquete 
Presione cuatro veces.
2.  Aparece el tiempo de cocción
Presione. **Ventana de Visualización** realiza una cuenta regresiva 
3. Al final del programa escuchará cinco beeps, y  o 
Dos puntos la hora aparecerá

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:

1. Los paquetes de palomitas de maíz deberían estar a temperatura ambiente.
2. Colocar la bolsa de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Cocinar las bolsas una a una.
4. 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.
5. **NUNCA deje el horno sin atención cuando prepare palomitas de maíz.**
6. No recalentar nunca granos que no se hayan convertido en palomitas ni reutilizar la bolsa. Pare el horno de microondas cuando las palomitas de maíz brinquen lentamente de 2 a 3 segundos si se sobrecocinan. Pueden quemarse.
7. Debido a la gran variedad de palomitas de maíz para microondas en el mercado, tal vez sea necesario poner la bolsa en la orilla del plato giratorio para obtener mejores resultados.

Notas:

Cuando ponemos varias bolsas de palomitas de maíz una detrás de la otra, el tiempo de cocción podría variar mínimamente. Esto no afectará los resultados.


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.


Recalentamiento automático

Esta función permite recalentar hasta 4 servicios.

Ejemplo: Para recalentar 2 servicios.

Pulsar: La tecla recalentamiento automático hasta que aparezca el número deseado de servicios en la **Ventana de Visualización**. Ver la gráfica que aparece abajo.

- 

Presione dos veces.
- 

Aparece el tiempo de cocción.

Presione.


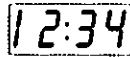
La **Ventana de Visualización** realiza la cuenta regresiva.

Ventana de Visualización

2

2:20

2:19

- Al final del programa escuchará cinco beeps, y  o  la hora aparecerá

Pulsar la tecla recalentamiento automático para indicar el número o los servicios	Tamaño promedio del servicio	Tiempo
una vez	110-170 g	variará dependiendo del tamaño y de la potencia del horno.
dos veces	225 g	
tres veces	335 g	
cuatro veces	450 g	

NOTAS:

Para obtener los mejores resultados, seguir estas recomendaciones:

- Todos los alimentos se deben cocinar previamente.
- Los alimentos siempre se deben cubrir sin demasiada firmeza con envoltura plástica, papel parafinado o una tapa de cazuela.
- Todos los alimentos deberían disponer de un tiempo de reposo cubiertos de 3 a 5 minutos.
- NO recalentar pan o productos de pastelería utilizando el recalentamiento automático. En vez de este método, utilizar la potencia y la hora manual.
- NO recalentar las bebidas.
- Los tiempos están basados en un tamaño de servicio aproximado de 110 g (4 onzas).
- Un plato de comida proporciona normalmente de 3-4 servicios.

Seguro Para Niños

Esta función evita la operación del horno hasta que se cancela. No asegura la puerta.

Para Activar

- 

Presione tres veces

La palabra "Child" aparecerá en la **Ventana de Visualización**

Ventana de Visualización

Child

* "Child" Se mantendrá hasta que se cancela.

* Si los pulsadores son presionados el horno no trabajará.

Para Desactivar

- 

Presione tres veces

Ventana de Visualización

: 12:34


* La **Ventana de Visualización** regresa a los dos puntos o la hora.

Minuto Automático


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

- 

Presione. (hasta 10)

Ajustar tiempo de cocción. El nivel de potencia es P10 (ALTO).
- 

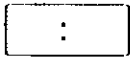
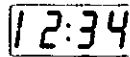
Presione.

Comienza la cocción y la **Ventana de Visualización** realiza una cuenta regresiva.

Ventana de Visualización

5:00

4:59

- Al final del programa escuchará cinco beeps, y  o  la hora aparecerá

NOTAS:


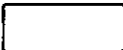

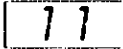

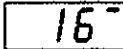

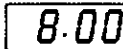
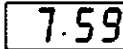


- Para utilizar con otros niveles de potencia, presionar Nivel de Potencia, a continuación minuto automático.
- Si utiliza minuto automático, no podrá utilizar pulsador de números o vice versa.
- Pulsar minuto automático para añadir más tiempo durante la cocción. Para verificar el tiempo de cocción adicional, vea la **Ventana de Visualización**.

Cocción Automática Inverter

Esta función le permite cocinar su comida favorita y algunas nuevas recetas usando el Sistema de Cocción Inverter. Con estos códigos usted podrá cocinar sin preocuparse de la potencia o el tiempo. Estos alimentos han sido probados con tiempos pre-establecidos para las cantidades especificadas en el cuadro de abajo. Fluctuaciones locales de energía y el gusto individual no han sido tomados en cuenta. Si prefiere sus alimentos cocinados de diferente forma use las instrucciones en la página 28. "Operación Manual".

Código Cocción Automática

Ejemplo: Para cocinar 16 oz. (452 g) de Comida Congelada

- | | | <u>Ventana de Visualización</u> |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | <p>e.g.</p>  <p>Press</p> | <p>La Ventana de Visualización se oscurece</p>  |
| 2. |  | <p>Select AUTO COOK CODE using number pads.</p>  |
| 3. |  <p>Presione tres veces</p> | <p>Verifique el peso en la Ventana de Visualización.</p>  |
| 4. |  <p>Presione</p> | <p>Aparece el tiempo de cocción. La Ventana de Visualización realiza una cuenta regresiva.</p>   |
| 5. | <p>Al final del programa escuchara cinco beeps, y</p>  <p>Dos puntos</p> | <p>o</p>  <p>La hora apareceran</p> |


Cocción Automática Inverter

ALIMENTOS	CANTIDAD/ PESO	SUGERENCIAS
1. <i>Avenas</i>	0.5, 1 taza	Siga las instrucciones del fabricante para cantidades de liquido, cubierta o mesclado.
2. <i>Bebidas</i>	1, 2 tazas	Siga las instrucciones del fabricante para cantidades de liquido, cubierta o mesclado.
3. <i>Tocino</i>	4 Rebanadas (100-133 g) 6 Rebanadas (150-183 g) 10 Rebanadas (266-300 g) 14 Rebanadas (366-400 g)	Use un plato rigido. Cubralo con toallas de papel.
4. <i>Omelete</i>	2, 4 huevos	Siga las instrucciones de la receta.
5. <i>Sopa</i>	1, 2 tazas	Siga las instrucciones del fabricante para cantidades de liquido, cubierta o mesclado.
6. <i>Alimentos Congelados</i>	225, 300, 600, 900 g	Siga las instrucciones del fabricante. No agregue sal hasta despues de la coccion.
7. <i>Pizza Congelada</i>	110, 225 g	Siga las instrucciones del fabricante
8. <i>Hot Dog</i>	1, 2, 3, 4 piezas	Haga tres cortes en cada Hot Dog. Pongalos en un plato para microondas dejando un espacio entre ellos.
9. <i>Papas</i>	1, 2, 3, 4 piezas (170- 230 g)	Pique la cascara a con un tenedor
10. <i>Vegetales Fresco</i>	(110, 225, 340, 450 g)	Todas las piezas deben ser del mismo tamaño. Agregue agua, cubralo con una tapa o plastico.
11. <i>Vegetales Congelados</i>	(170, 300, 450 g)	Siga las instrucciones del fabricante. No agregue sal hasta despues de la coccion. Use menos agua que la recomendada
12. <i>Arroz</i>	0.5, 1, 1.5 tazas	Use agua caliente en un recipiente para microondas. Cubralo (deve tener ventilacion).
13. <i>Piezas de Pollo</i>	(170, 340, 500, 680 g)	Acomodelos formando una sola capa Cubralos con plastico de cosina.
14. <i>Carne Molida</i>	(450, 900 g)	Sepárela en pequeñas porciones en un plato de Cristal. Cúbrala con plástico de cocina. Despues de 2 "beeps" voltee la carne. El jugo debe ser transparente.
15. <i>Filete de Pescado</i>	(110, 225, 340, 450 g)	Acomodelos formando una sola capa Cubralos con plastico de cosina.

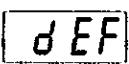
Descongelación turbo inverter

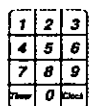
Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con solo programar el peso.

Ejemplo: Para descongelar 1.1 kg de carne.

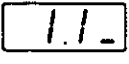

- Ventana de Visualización**
- 

"dEF" aparece en la **Ventana de Visualización**.




Presione.
 - 

Introducir el peso utilizando las teclas de número.



 - 

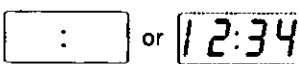
Aparece "tiempo de descongelación"



Presione.

Ventana de Visualización realiza una cuenta atrás.


 - Al final del tiempo, se producirá 5 "Beeps" y



Dos puntos la hora aparecerán

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

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

Receta Inverter

OMELET

Omelet Basico

- 1 Cuchara de mantequilla o margarina.
- 2 Huevos.
- 2 Cucharas de leche, sal y pimienta si lo desea.

En un plato derrita la mantequilla, 30 segundos en P10 (Alto). Mezclé los ingredientes restantes y pongálos en el plato con mantequilla, cubralo con papel de aluminio y cocínelo en OMELET. Dejelo reposar por 2 minutos.

1 servicio

Tiempo aproximado 4 minutos

Note: Duplique las cantidades para 4 huevos.

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, marqué fecha y contenido.

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 para microondas, en un plato con un tamaño adecuado.
3. Colocar el lado de la grasa hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Extraer los líquidos durante la descongelación.
5. Voltar (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 congelados en el centro. La descongelación finalizará durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Dejar reposar, cubierto con una envoltura de plástico, en el refrigerador durante el tiempo que aparece en la gráfica de abajo.
3. Consultar la gráfica 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 g) (P 3)	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 refrigerador	
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 refrigerador	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 refrigerador	

Antes de Solicitar Servicio Técnico

Todas estas cosas son normales:

El horno provoca interferencias en mi aparato de televisión.

Se puede producir algo de interferencia en la radio y en la televisión durante el empleo del horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia provocada por pequeños electrodomésticos, tales como mezcladoras, aspiradoras, secadores de pelo, etc. No indica que existe ningún tipo de problema con su horno.

La luz del horno pierde intensidad.

Cuando se cocina con potencias diferentes a P10 (ALTO), el horno debe realizar su ciclo hasta obtener los niveles de potencia más bajos. La luz del horno perderá intensidad y se podrán escuchar sonidos de chasquidos cuando el horno realice su ciclo.

Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.

Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal.

Utilicé accidentalmente mi horno de microondas sin ningún alimento en su interior

El utilizar el horno sin nada dentro durante un período breve no dañará el horno. No obstante, no recomendamos utilizar el horno de microondas sin ningún alimento en su interior.

PROBLEMA

CAUSA POSIBLE

ACCIÓN

El horno no se pone en marcha.

→ El magnetotérmico o el fusible se ha fundido o disparado.

Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y después volver a enchufar.

Existe un problema con la toma eléctrica.

Enchufar otro electrodoméstico en la toma para comprobar si ésta funciona correctamente.

El horno no empieza a cocinar.

→ La puerta no está cerrada completamente

Cerrar bien la puerta del horno.

La tecla Encender no se presionó después de la programación.

Presione Encender.

Ya se había introducido otro programa en el horno.

Presione Pausa/Cancelar para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.

El programa no es correcto.

Programar otra vez de acuerdo con las instrucciones de Operación.

La tecla Pausa/Cancelar se presionó accidentalmente.

Programar el horno otra vez.

El plato giratorio tambalea.

→ El plato giratorio no está colocado correctamente en el Aro del Rodillo o existen alimentos debajo del Aro del Rodillo.

Limpiar de acuerdo con Cuidado de su Horno Microondas.

Cuando el horno está funcionando, el plato giratorio produce ruidos.

→ El Aro del Rodillo y el fondo del horno están sucios.

Limpiar de acuerdo con Cuidado de su Horno Microondas.

La palabra "Child" aparece en la Ventana de Visualización.

→ El seguro para niños a sido activado.

Vea Seguro para niños p. 29.

Guía para Cocinar y Utensilios

ARTICULO	MICROONDAS	DORAR	COMENTARIOS
Papel Aluminio	Si, para Protección	Si	Pequeñas partes de aluminio pueden ser moldeadas alrededor de partes delgadas de comida o aves para prevenir que se cocinen demasiado. Se puede producir el arco si el aluminio esta muy cercano a las paredes del horno o si se usa demasiado.
Platillos Dorados	Si	No	Los platillos dorados estan diseñados para cocinar en microondas solamente. Revise la información de platillos dorados para ver las instrucciones y el cuadro de calor. No precaliente por más de 8 minutos.
Bolsas de Papel de Estraza	No	No	Puede causar un incendio en el horno.
Servicio de Mesa para la Cena Especial para microondas solamente	Si	Revisar*	Revise las instrucciones del fabricante para el uso y cuidado para ver la conveniencia de calentamiento por microondas. Algunos servicios de mesa puedan indicar en la parte trasera de los platos "Resistente a Horno de Microondas".
Poliester Desechable Platos de Cartón	Si	Revisar*	Algunos alimentos congelados se empaquetan en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de abarrotes.
Caja de Comida Rápida con Agarradera de Metal	No	No	Puede causar arco.
Bandeja para Comida Congelada Metal Especial para Microondas	Si Si	Si Revisar*	Cenas congeladas pueden ser calentadas en bandejas de aluminio, si la bandeja tiene una altura menor a 2 cm. Coloque la bandeja de aluminio en el centro del horno. Deje al menos un espacio de 2,5 cm entre la bandeja de aluminio y las paredes del horno. Caliente solamente 1 bandeja de aluminio en el horno cada vez. Para contenedores de mas de 2 cm de profundidad, sacar los alimentos y colocarlos en un contenedor de tamaño similar especiales para microondas.
Frascos de Cristal	Si	No	Quite la tapa. Caliente los alimentos solo hasta que esten tibios. La mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor.
Cristalería y Cerámica para Horno Resistente Al Calor solamente	Si	Si	Ideales para cocinar y dorar en microondas. (Para probar un contenedor para el uso seguro del horno de microondas.)
Sujetadores Metálicos Torcidos	No	No	Pueden causar arco que podría ocasionar un incendio en el horno.
Bolsa para Cocinar en el Horno	Si	No	Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con los sujetadores de nylon que se proporcionan, con una tira cortada del final de la bolsa, o con un pedazo de cuerda de algodón. No lo cierre, con sujetadores metálicos torcidos. Haga seis cortes de 1,5 cm por el cierre.
Platos de Papel y Servilletas	Si	No	Use para entibiar alimentos cocinados, y para cocinar alimentos que requieran corto tiempo de cocción, tales como salchichas Frankfurt.
Toallas de Papel y Servilletas	Si	No	Use para entibiar pollos y sandwiches por microondas.
Plástico Especial para Microondas solamente Bateria de Cocina y Platos de Almacenamiento	Si	Revisar*	Deberan estar etiquetados "Adecuados para calentar por microondas" Revise las instrucciones del fabricante para los usos recomendados. Algunos platos plásticos especiales para microondas no son adecuados para cocinar alimentos con altos contenidos de grasa.
Envoltura Plástica	Si	No	Use para cubrir alimentos durante la cocción para retener la humedad.
Popote, Mimbre, Madera	Si	No	Use solamente para recalentar por corto tiempo.
Tazas de Unicef	Si	No	Use para que los alimentos lleguen a la temperatura ideal para servir. El unicef se derretirá si los alimentos alcanzan una temperatura alta.
Termómetros Especiales para Microondas solamente Convencional	Si No	No No	Use solamente termómetros para carne y dulce especiales para microondas.
Papel Encerado	Si	No	Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras y para retener la humedad.

PARA PROBAR UN CONTENEDOR PARA EL USO SEGURO DEL HORNO DE MICROONDAS: Mida una taza de agua y viértala en el contenedor que se va a probar y pongalo en el horno de microondas, caliente un minuto en temperatura P10 (ALTO). Si el contenedor es especial para horno de microondas, permanecerá confortablemente frío y el agua deberá estar caliente. Si el contenedor esta caliente, ha absorbido alguna energía de microondas y no deberá ser usado. Esta prueba no puede ser hecha en contenedores de plástico.

Notas

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 Service Centers

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

TENNESSEE
3800 Ezell Road
Suite 806
Nashville, TN 37211

TEXAS
13615 Welch Road
Suite 101
Farmers Branch,
TX 75244


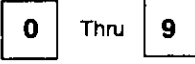








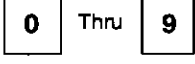
















WASHINGTON
20425-84th Ave. South
Kent, WA 98032

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) 766-2910

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate	
To Set Clock (☛page 8)	 →  →  Press. Enter time of day. Press.	
To Cook Using Power and Time (☛page 8)	 →  →  Press to select power. Set cooking time. Press.	
To Defrost using Power & Time (☛page 8)	 →  →  Press 8 times to select P3 Enter defrost time. Press.	
Inverter Turbo Defrost (☛page 13)	 →  →  Press. Enter weight. Press.	
To Cook using Popcorn (☛page 9)	 →  Press to select weight. Press.	
To Use as a Timer (☛page 9)	 →  →  Press. Enter time. Press.	
To Set Standing time (☛page 9)	Stand time. (Input up to 4-stage Cooking Program) →  →  →  Press. Enter time. Press.	
To Set Delay time (☛page 9)	Delay time.  →  → (Input up to 4-stage Cooking Program) →  Press. Enter time. Press.	
To Cook using Quick Min (☛page 10)	 →  Tap desired number of times (up to 10). Press.	
To use Child Safety Lock (☛page 10)	 To Set: Press 3 times.	 To Cancel: Press 3 times.