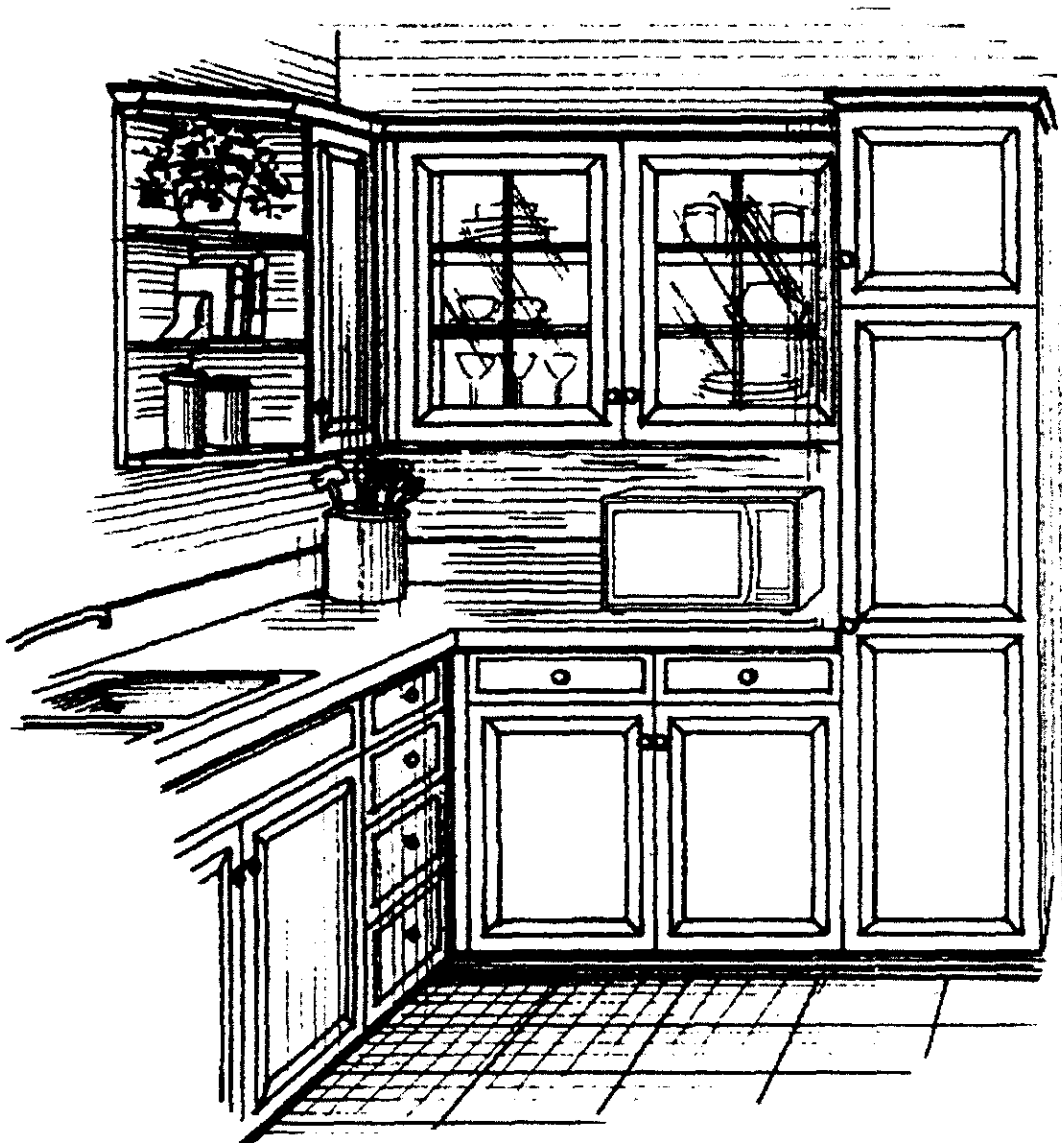


Panasonic®

Operating Instructions

Microwave/Convection Oven Model NN-C980B/NN-C980W



*Before operating this oven, please read these instructions completely.
Antes de operar este producto,lea este instructivo en su totalidad.
La referencia rápida en español puede ser encontrada en la páginas 25-42
(Spanish quick reference can be found on pages 25-42.)*

**For assistance, please call : 1-800-211-PANA(7262)
or send e-mail to : consumerproducts@panasonic.com**

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, the oven will not operate with the 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.

EXAMINE YOUR OVEN

Unpack oven, remove all packing material.

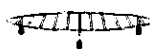
Examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Check that none of the accessories are missing, by following the list below.

Roller Ring



Place the Roller Ring correctly on the oven floor.

Oven Rack



Oven Rack should be used for Bake and Broil cooking.

Ceramic Tray



Place the Ceramic Tray exactly on Roller Ring. Always use Roller Ring and Ceramic Tray in proper position.

Operating Instructions

Cookbook

Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

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

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

CONTENTS

Before Operation

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
Installation and GROUNDING INSTRUCTIONS	5
Practical Hints	6-7
Feature Diagram	8
Cooking Modes : Heating Source	8
Control Panel	9

Operation & Hints

To Use Function	10
Let's Start to Use Your Oven!	11
To Set Clock	11
To Defrost Micro Power and Time Setting	12
Using Turbo Defrost Pad	17
To Reheat Micro Power and Time Setting	12
Using Sensor Reheat Pad	18-19
To Cook Micro Power and Time Setting	12
on Bake	13
on Broil	14
on Combination	15
Using Popcorn Pad	16
Using Sensor Cooking	18-19
Using Convection Cooking (Weight Cook by Combination)	20
Using Convection Cooking (Auto Cook by Bake)	21
Using Quick Min Pad	12
To Use Keep Warm Pad	16
To Use Timer Function	22
Quick Guide to Operation	43

Maintenance

Before Requesting Service	23
Care of Your Microwave Oven	24
Technical Specifications	44

Referencia Rápida

INSTRUCCIONES DE SEGRIDAD	25
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN	26
SUGERENCIAS UTILES	27
GUÍA PARA COCINAR Y UTENSILIOS	28
Diagrama de Características	29
Modos de Cocción	29
Panel de Controles	30
Funciones	31
Para Ajustar el Reloj	32
Recalentamiento/Descongelación/Cocción con selección de Potencia y Tiempo	32
Hornear	33
Parrilla	34
Combination	35
Descongelación Turbo	36
Sensor de Recalentamiento Automático	36
Sensor de cocción Automática	37-38
Cocción Automática por Peso (Combinación)	39
Horneado Automática	39
Pulsadores de Palomitas de Maíz	40
Función Rapido en Minutos	40
Temporizador (Timer)	41
Cuidados de Su Horno de Microondas	42
Antes de Acudir a Servicio	42
Especificaciones Técnicas	44

Before Operation

Operation & Hints

Maintenance

Referencia Rápida

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 “**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,**” found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See “**Grounding Instructions**” found on page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions found on page 5.
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 or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
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. As with any appliance, close supervision is necessary when used by children.
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 table or counter.
14. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
15. Some products such as whole eggs 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.

17. To avoid the possible risk of a burn, the appliance must not be used in areas such as island-type countertops where the rear surfaces would be exposed to user contact and the appliance must be placed more than 3 feet (85 cm) above the floor.

General Use

1. **DO NOT** tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven.
DO NOT remove outer panel from oven. Repairs should only be done by qualified service person.
2. **DO NOT** use the microwave function when the oven is empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven, if food or water is not present to absorb energy. This could damage the oven and result in the danger of a fire.
3. **DO NOT** use this oven to heat chemicals or other non-food products. **DO NOT** clean this oven with any product that is labeled as containing corrosive chemicals. **The heating of corrosive chemicals in this oven can cause radiation leaks.**
4. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven. They may catch on fire.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used.
6. **DO NOT** use newspapers or paper bags for cooking. Fire can result.
7. **DO NOT** hit or strike the control panel. Damage to the controls may occur. Fire can result.
8. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven. These could be fire hazards.
9. **POT HOLDERS** may be needed when handling dishes. Heat is transferred from the hot food to the cooking container and from the cooking container to Glass Tray. Glass Tray can be very hot after removing cooking container from oven.
10. Before using the **BAKE, COMBINATION** or **BROIL** functions for the first time, operate the oven without food on **BROIL** for 20 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.
11. Door and exterior will get hot during **BAKE, COMBINATION** and **BROIL**. Please handle door carefully.
12. Use extreme caution when removing oven accessories or cooking containers from oven or disposing of hot grease.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Installation & GROUNDING INSTRUCTIONS

Placement of Your Oven

1. Oven must be placed on a flat, stable surface. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3" (8 cm) of space on both sides of the oven and 6" (15 cm) of space on top of the oven.
 - a. DO NOT block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
 - b. DO NOT place the oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
 - c. DO NOT operate the oven when room humidity is too high.
2. This oven was manufactured for household use only.
3. This oven may be built into a wall cabinet, if desired, by using the proper trim kit, which may be purchased from a local dealer. Follow all installation instructions packed with kit.

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.

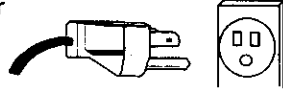
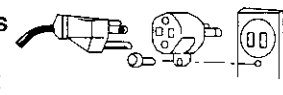
Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if it is uncertain whether the appliance is properly grounded or not.

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

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

Wiring Requirements

1. 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 or the circuit breaker may trip, or the food may cook slower than recommended in this manual.
2. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or other accident 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.
3. 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.
4. A TEMPORARY CONNECTION with a two-prong adapter may be made where LOCAL CODES PERMIT it. Unless the cover screw is grounded through the house wiring, attaching the adapter grounding plate to the cover screw will not ground the oven. If there is any doubt that the cover screw is grounded, have it checked by an electrician.

Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - a. Clean door and sealing surfaces of the oven (See Care of Your Microwave Oven found on page 24)
 - b. Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
 - c. Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.

Fan Motor Operation

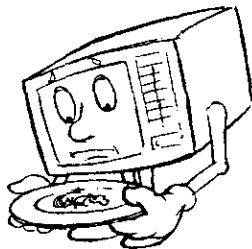
After using the oven, the fan rotate to cook the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

Practical Hints

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven

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

- Do not use your combination oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the combination oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.



- Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, burn or catch on fire. If a fire occurs, turn oven off and leave oven door closed. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
- Do not dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven.

IMPORTANT

Proper cooking depends on time set and weight of food. If you use a smaller portion than recommended and cook at the time for the recommended portion, fire can result. If a fire occurs, turn oven off and leave oven door closed. Disconnect the power cord or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.

2) POPCORN

Popcorn must 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 combination oven. Never leave oven unattended when popping popcorn.

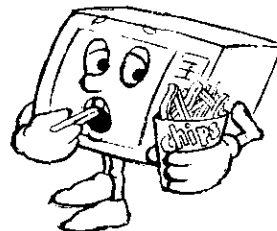
CAUTION:

When using pre-packaged microwave popcorn, follow recommended package instructions.

Check package weight before using the popcorn pad. Set the oven for the weight of the popcorn package. (see page 16) If these instructions are not followed, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire.

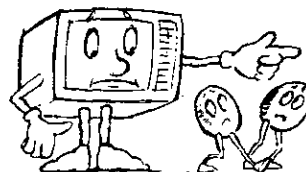
3) DEEP FAT FRYING

- Do not attempt to deep fat fry in your microwave oven. Oil can be heated beyond ideal temperatures very quickly in a microwave oven. Temperatures can climb high enough for the cooking oils to reach their respective flash points and burst into flames. The heated oil may bubble and spatter causing possible damage to the oven and perhaps resulting in burns. Additionally, microwave-safe utensils may not be able to withstand the temperature of the hot oil, and could result in the utensil shattering if it contains even a slight imperfection, scratch or chip.



4) EGGS

- Do not heat eggs in their shell in a microwave oven. Pressure will build up and the eggs will explode.



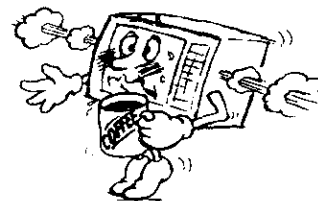
5) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent their bursting.



6) LIQUIDS

- Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without first stirring.



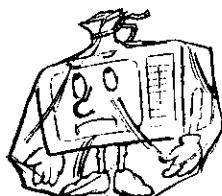
Practical Hints

7) CERAMIC TRAY / COOKING UTENSILS / FOIL

- Cooking utensils get hot during cooking. Use potholders when removing utensils and Glass Tray from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking utensils to avoid burns.
- Ceramic Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates, napkins or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- During cooking, heat is transferred from the hot food to the cooking utensil and from the utensil to Ceramic Tray. Ceramic Tray can be very hot after removing cooking utensils from oven.
- 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 during Microwave or **Combination** cooking, arcing may occur.

8) 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.
- Do not use paper bags or recycled paper products in the microwave oven.



9) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Microwave browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Preheating times vary depending on the size of the browning dish and food being cooked. Always follow instructions provided by the browning dish or grill manufacturer. Do not preheat browning dish more than 8 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. Do not use wire twist-tie to close bag. Instead use nylon tie, a piece of cotton string or a strip cut from the open end of the bag. Make six 1/2-inch slits by closure. Place oven cooking bag in a dish slightly larger than the food being cooked.

10) THERMOMETERS

- Do not use a conventional meat thermometer for Microwave or Combination cooking. Arcing may occur. Do not use a microwave meat thermometer for Combination cooking or Bake. It may melt.

11) BABY FORMULA / FOOD

- Do not heat baby formula or food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can burn the infant's mouth and esophagus.

12) 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).

13) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES / OVEN DOOR

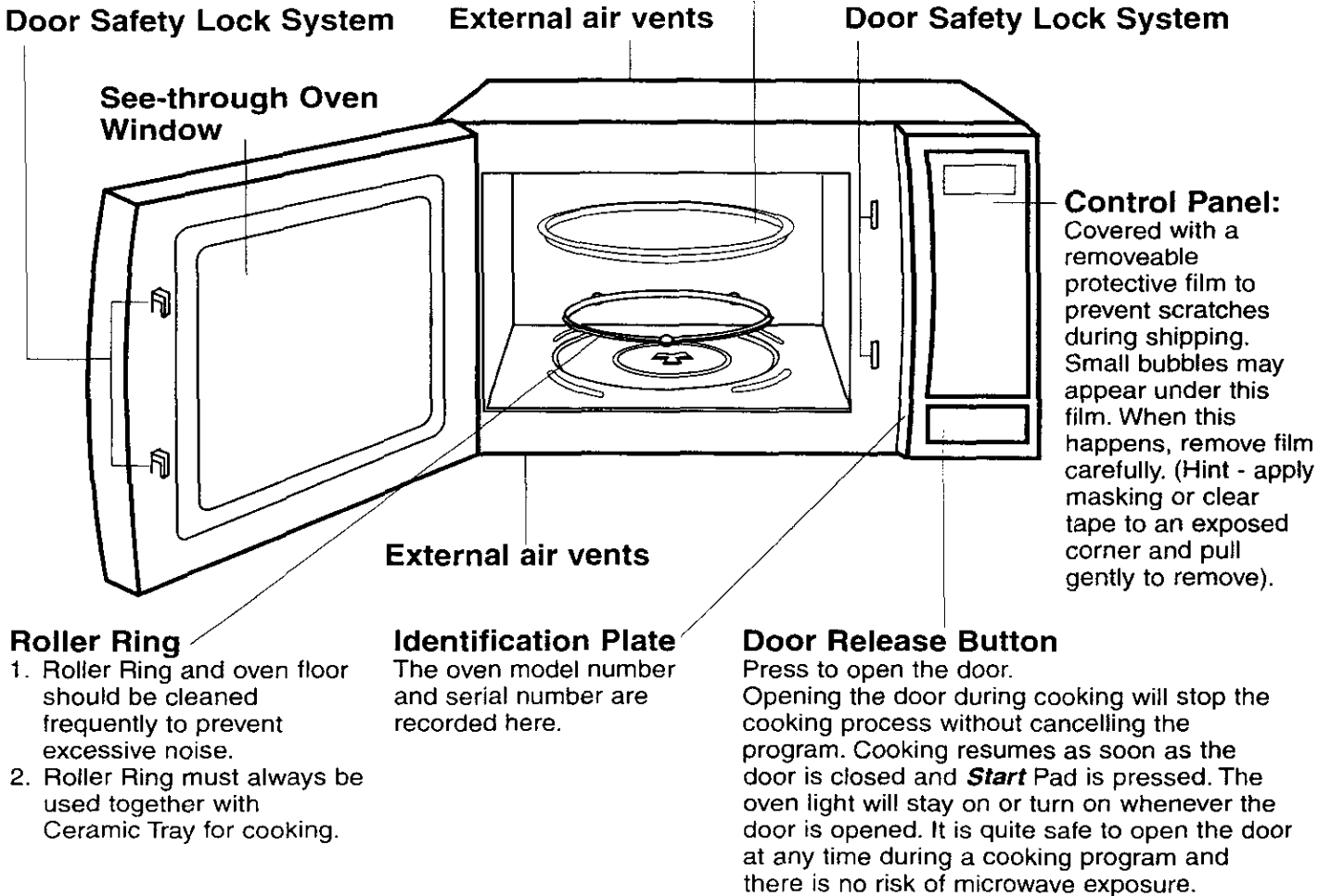
- Do not use the oven for any reason other than the preparation of food.
- Do not leave oven unattended while in use.
- The oven door and the interior walls will get hot during Combination, Bake and Broil cooking.

Feature Diagram

Before Operation

Ceramic Tray

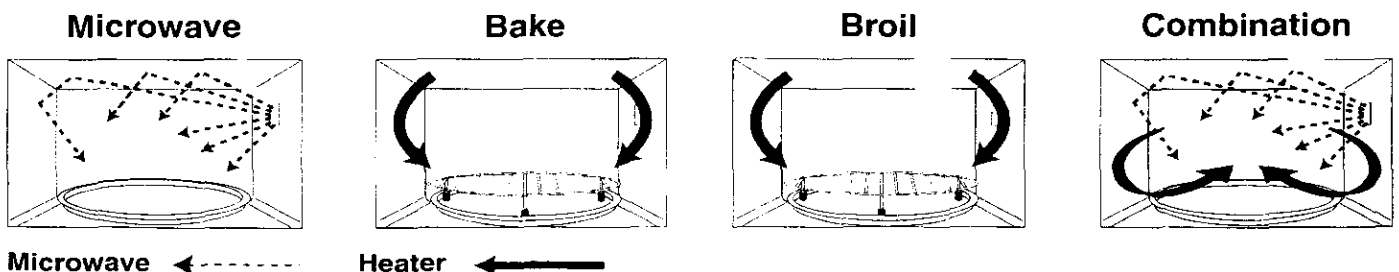
1. Do not operate the oven without the Roller Ring and Ceramic Tray in place.
2. Only use Ceramic Tray specifically designed for this oven. Do not substitute any other Ceramic Tray.
3. If Ceramic Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
4. Do not cook directly on Ceramic Tray unless otherwise indicated. Always place food in a microwave-safe dish, or on a rack set in a microwave-safe dish.
5. Ceramic Tray can rotate in either direction.
6. If food or utensil on Ceramic Tray touches the oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.



Cooking Modes: Heating Source

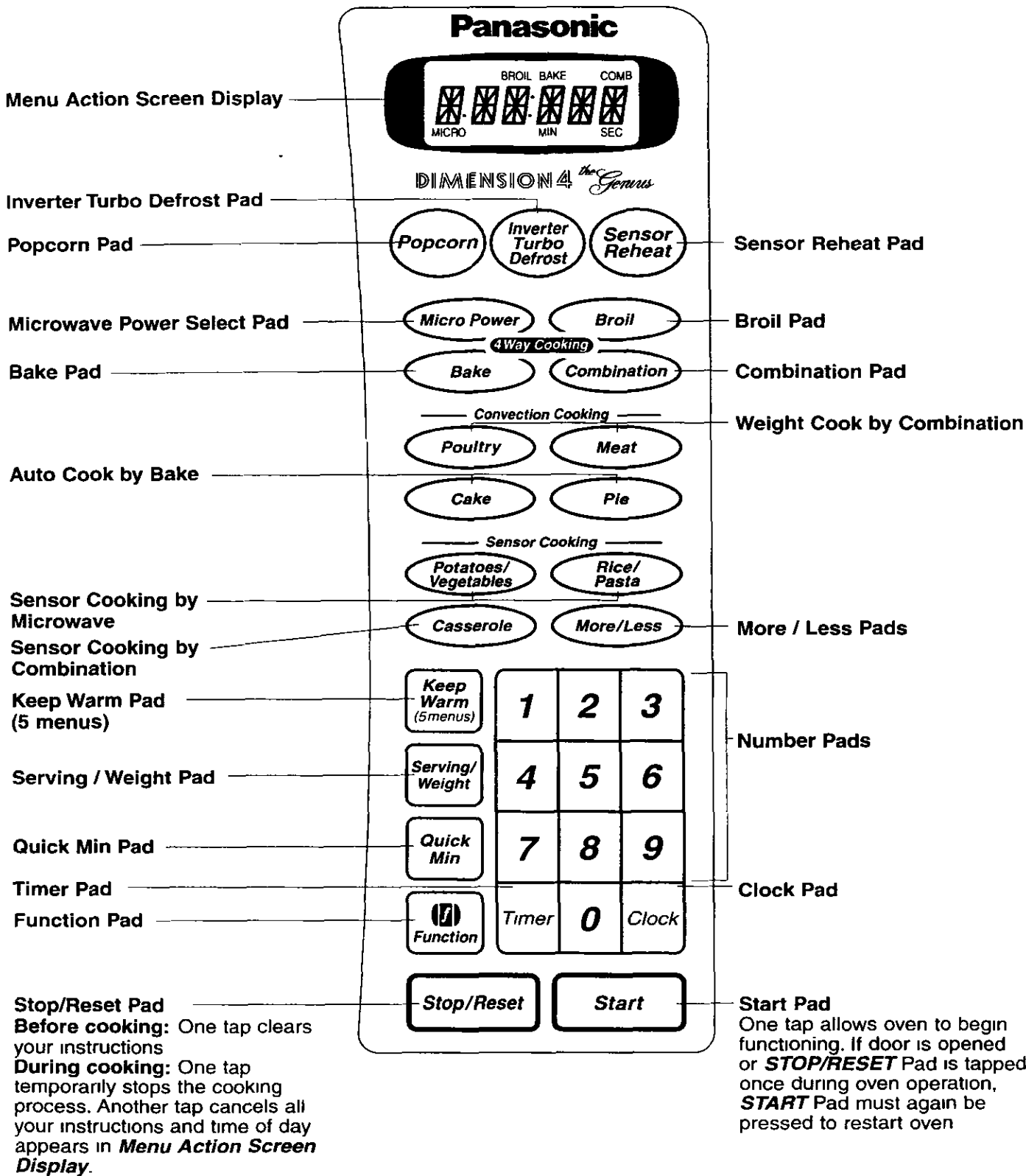
The diagram below shows examples of the accessories.

Use of these accessories may vary depending on the recipe/dish used. Further information can be found in the Cookbook.



Control Panel

Before Operation



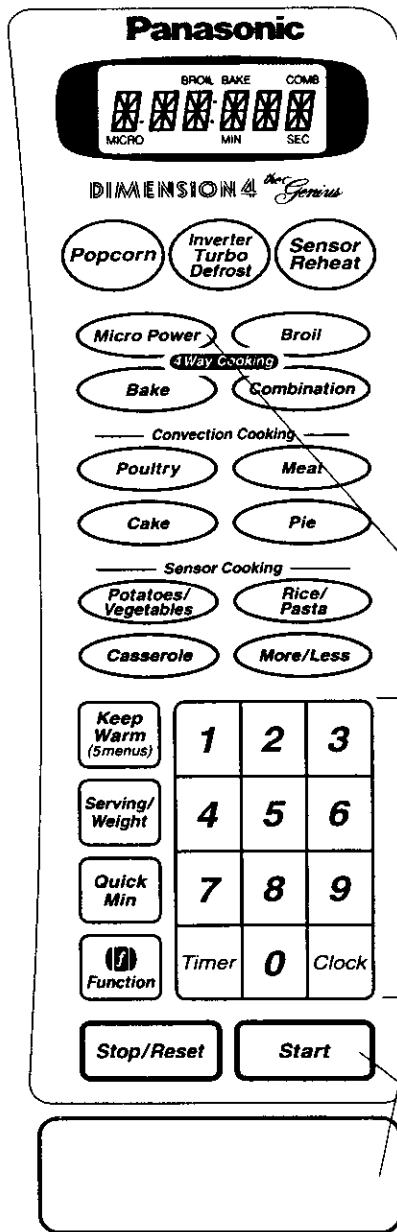
Prompters:
 When a pad is pressed, a beep sound is heard and the corresponding letter or word(s) appear and scroll across the **Menu Action Screen Display**. If a pad is pressed and no beep is heard, the unit does not or cannot accept the instruction. As each pad is pressed the corresponding word(s) scroll across the screen. Words will automatically appear to prompt user to perform the next step. It is not necessary to wait for the words to appear before pressing pads for the next step. A two beep sound is heard between stages. At the end of any complete program, the oven will beep five times.

To Use Function

The unique function feature of your PANASONIC microwave oven allows you to set the non-cooking features of your ovens such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, SPANISH OR FRENCH), plus many more. See below. The initial settings are in bold.

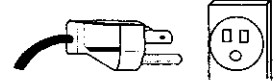
Function	Setting	Description
1	1. ENGLISH	→ Display appears in English.
	2. FRANCAIS	→ Display appears in French.
	3. ESPANOL	→ Display appears in Spanish.
2	1. Lb °F	→ Weight can be set in lb/oz and oven temperature can be set in °F
	2. kg °C	→ Weight can be set in kg/g and oven temperature can be set in °C
3	1. QUICK	→ Words scroll quickly.
	2. MEDIUM	→ Scrolling speed returns to initial setting.
	3. SLOW	→ Words scroll slowly.
4	1. ON	→ Prompting Guide will appear.
	2. OFF	→ Prompting Guide will not appear.
5	1. ON	→ Child Lock has been set and operation is impossible.
	2. OFF	→ Child Lock has been cancelled.
6	1. ON	→ Beep sound will be heard.
	2. OFF	→ Beep sound will not be heard.
7	1. ON	→ Reminder beep activated.
	2. OFF	→ Reminder beep deactivated.
8	1. ON	→ Time of day will advance one hour.
	2. OFF	→ Time of day return to original setting.
9	1. ON	→ Time of Day display will appear in the Menu Action Screen Display.
	2. OFF	→ Time of Day display will not appear in the Menu Action Screen Display.
		Time of day will remain in memory even when the display is off.
0	1. ON	→ Demo mode is activated.
	2. OFF	→ Demo mode is deactivated.

Let's Start to Use Your Oven!



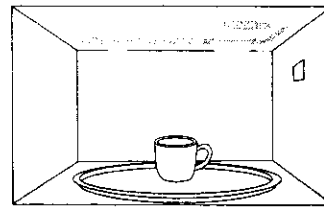
1 Plug In

Plug into a properly grounded electrical outlet. "WELCOME TO PANASONIC REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE" appears in the **Menu Action Screen Display**. (This will immediately cease when any pad is pressed.)



2 Press

Open the door and place the food on Ceramic Tray in the oven. Then close the door.



3 Select Power Level

e.g. P10 power — Press once
(Continue pressing for other power levels — page 12)

4 Set Cooking Time

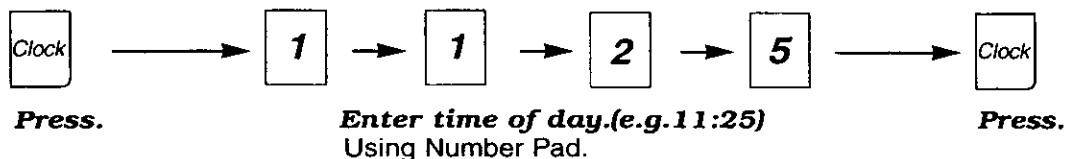
e.g. 1 minute 30 seconds



5 Press

← The time in the **Menu Action Screen Display** will count down.

To Set Clock

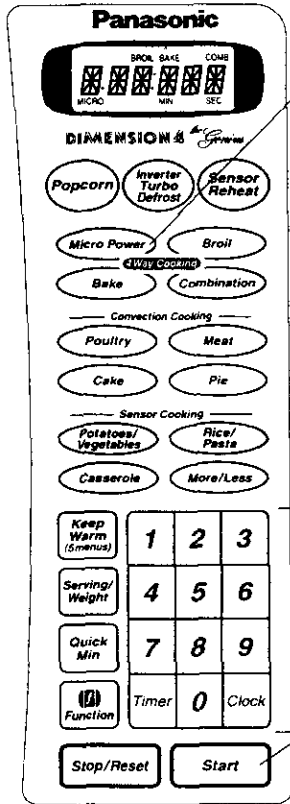
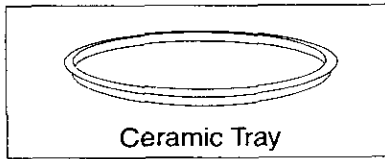


NOTE

1. You can use the oven without setting the clock.
2. There is no a.m. or p.m. settings. Clock is a 12 hour display.
3. To reset the time of day, repeat steps above.
4. The clock will retain time setting only when plugged into power source.

Micro Power and Time Setting

Use of Accessory:



Operation & Hints

1 Select Power Level

Press	Power Level
once	P10 (HIGH)
twice	P9
3 times	P8
4 times	P7 (MEDIUM-HIGH)
5 times	P6 (MEDIUM)
6 times	P5
7 times	P4
8 times	P3 (MEDIUM-LOW)
9 times	P2
10 times	P1 (LOW)

For P10 Power, you can start from step 2.

2 Set Cooking Time

(P10 → up to 30 minutes
Others → up to 99 minutes and 99 seconds.)

3 Press

☛ Cooking will start. The time in the **Menu Action Screen Display** will begin to count down.

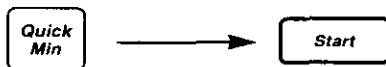
To recall the selected power level, press **Micro Power** pad.

For 2 or 3 stage cooking,
Repeat above steps 1 and 2 before pressing **Start** Pad.

To Use Quick Min Pad

This feature helps you in programming your oven without pressing the Number Pads and allows you to add extra cooking time easily.

To Set Cooking Time:



Set cooking time (up to 10 taps/minutes).

Press.
☛ Cooking will start on P10 power.

To Add Extra Cooking Time:



Press to add extra cooking time (up to 10 taps) during cooking.

☛ Cooking time changes to include extra time and continues to count down in the **Menu Action Screen Display**.

NOTE:

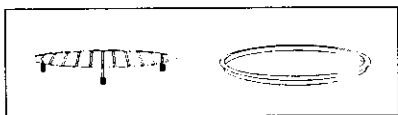
1. You can use other power levels or other cooking modes, select the desired power level or cooking mode before setting the cooking time.
2. After setting the time by **Quick Min** Pad, You cannot use the Number Pads, and vice versa.

NOTE:

You can add cooking time for all features with power and time settings.

To Cook on Bake

Use of Accessory:



Oven Rack & Ceramic Tray

Bake temperature automatically counts-up in 25°F (10°C) increments from 200°F to 450°F (from 100°C to 230°C). Place Oven Rack on Ceramic Tray before preheating.

1 Select Oven Temperature

by pressing *Bake* Pad.

2 Press

Preheating will start.

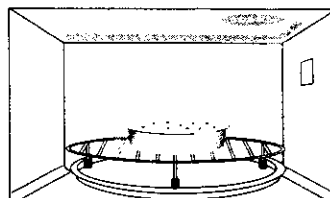
For recipes that do not require preheating, eliminate step 2.

NOTE: During preheating "P" appears in the *Menu Action Screen Display*. Please do not open door.

When preheating is completed, oven will beep three times and "P END" will appear in the *Menu Action Screen Display*.

3 Place the Food Carefully

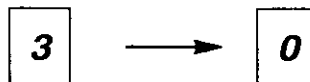
in an oven-safe dish on Oven Rack.



4 Set Baking Time

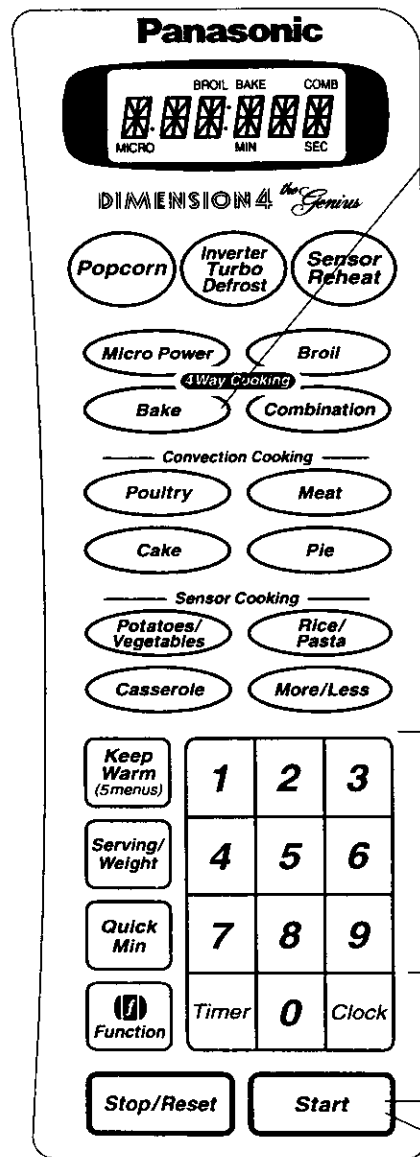
Using Number Pads. (up to 9 hours 99 minutes)

e.g. 30 minutes



5 Press

Cooking starts. The cooking time in the *Menu Action Screen Display* begins to count down. To recall the selected oven temperature, press *Bake* Pad.



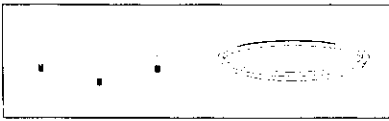
Operation & Hints

NOTE:

1. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the selected temperature for 30 minutes. After 30 minutes, oven will shut off automatically and beep five times.
2. When selected cooking time is less than one hour, time counts down second by second.
3. When selected cooking time is more than one hour, time counts down minute by minute until 1 hour remains. The timer will then count down second by second.

To Cook on Broil

Use of Accessory:



Oven Rack & Ceramic Tray

Most broil items require preheating the oven. Place Oven Rack on Ceramic Tray. Follow these steps.

1 Press Broil Pad

2 Press

• Preheating will start.

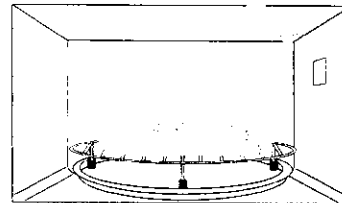
For recipes that do not require preheating, eliminate step 2.

NOTE: During preheating "P" appears in the *Menu Action Screen Display*. Do not open door during preheating.

When preheating is completed, oven will beep three times and "P END" will appear in the *Menu Action Screen Display*.

3 Place the Food

On spatter shield on broiler pan and carefully place on the Oven Rack. You can purchase most broiler pans from your local stores.



4 Set Broiling Time

using Number Pads.
(up to 99 minutes and 99 seconds)

e.g. 35 minutes

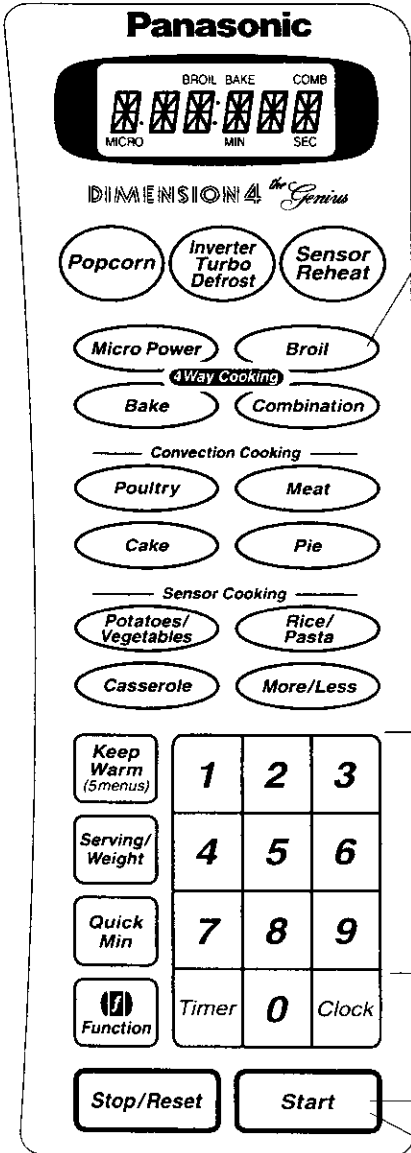


5 Press

• The cooking time in the *Menu Action Screen Display* begins to count down.

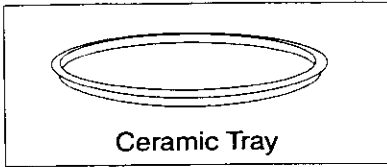
NOTE:

1. If oven door is not opened after preheating, oven will maintain the temperature for 30 minutes. After 30 minutes, oven will shut off automatically and beep five times.



To Cook on Combination

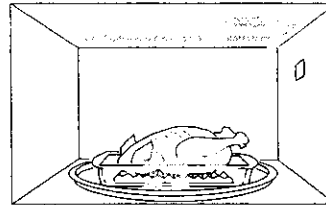
Use of Accessory:



There are 4 combination settings. These settings are automatic, there is no need to set oven temperature or microwave power level. Some combination recipes require preheating. For instructions, follow steps 1 and 2 of the "To Cook on Bake" selection.

1 Place the Food

Open the door and place the food in appropriated sized dish on Ceramic Tray in the oven. Then close the door.



2 Select the Setting

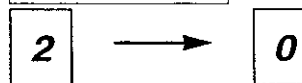
Combination 1, 2, 3, or 4 can be selected.

	Oven Temperature	Microwave	Food
1	275°F (130°C)	30 % power	Beef (Well) Lamb (Well)
2	300°F (150°C)		Beef (Rare, Med) Lamb (Med)
3	325°F (160°C)		Pork
4	375°F (190°C)		Chicken or Duck

3 Set Cooking Time

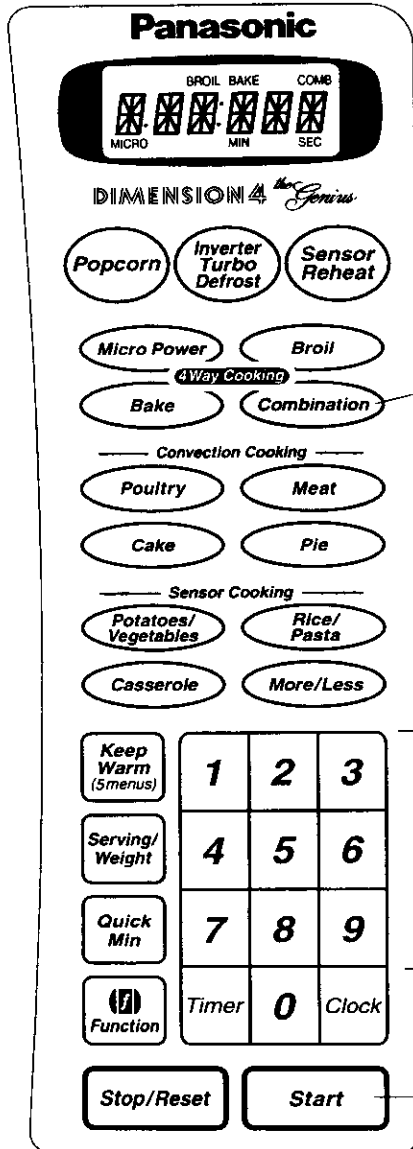
using Number Pads (up to 9 hours 99 minutes).

e.g. 20 minutes



4 Press

➤ Cooking starts. The cooking time in **Menu Action Screen Display** begins to count down.

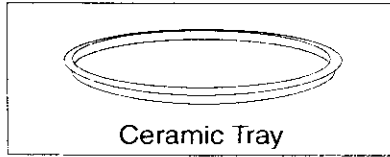


NOTE:

1. When selected cooking time is less than one hour, the time counts down second by second.
2. When selected cooking time is more than one hour, the time counts down minute by minute until only 1 hour remains. The timer will then count down second by second.
3. Use microwaveable and heat-safe dishes.
4. **DO NOT** use plastic wrap or wax paper.
5. Use parchment paper or lid when covering food.

To Use Popcorn Pad

Use of Accessory:



1 Press Popcorn Pad

to select the weight of prepackaged microwave popcorn.

press	Weight
once	3.5 oz. (99 g)
twice	3.0 oz. (90 g)
3 times	1.75 oz. (50 g)

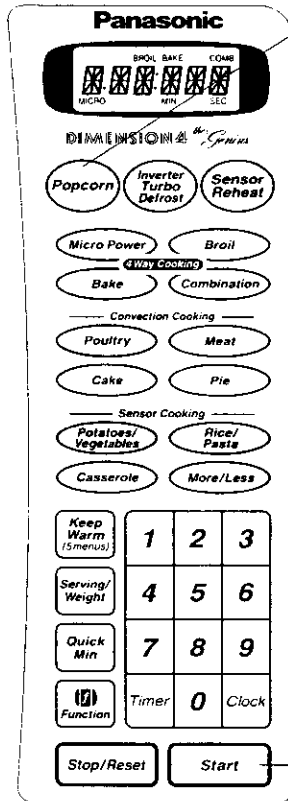
2 Press Start

➤ Cooking time appears in the **Menu Action Screen Display** and begins to count down.

NOTES:

1. Use prepackaged **room temperature** microwave popcorn. Read manufacturers' instructions.
2. Place the bag in oven on Ceramic Tray according to manufacturers' directions.
3. Pop only one bag at a time.
4. When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.
5. After popping, open the bag carefully, popcorn and steam are extremely hot.
6. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
7. **Never** leave oven unattended when popping popcorn.

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



To Use Keep Warm Pad

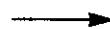
This feature helps you to keep a certain selection of foods warm for 30 minutes after cooking. (Pie, Gravy, Stew, Casserole or Mashed Potatoes)



Select Category.



Select Serving/Weight.



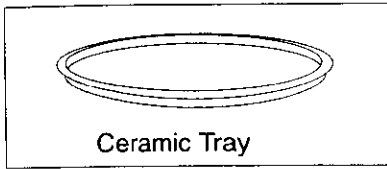
Press Start.

Keep Warm time appears in the **Menu Action Screen Display** and begins to count down from 30 minutes.

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

Using Inverter Turbo Defrost Pad

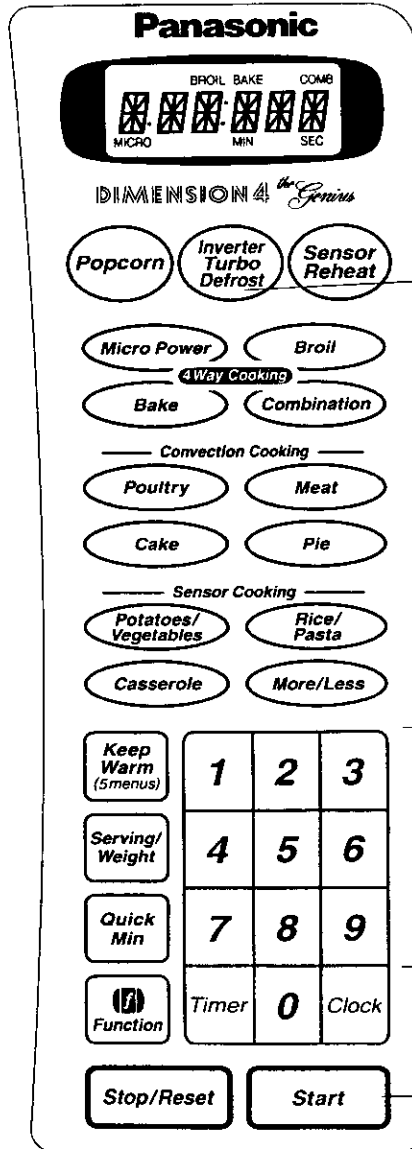
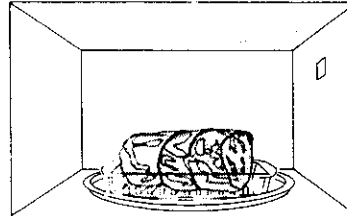
Use of Accessory:



This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood by using the weight on the package.

1 Place the Food

Open the food and place the food in appropriated sized dish on Ceramic Tray in the oven. Then close the door.

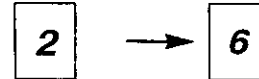


2 Press

3 Set Weight

Weight must be programmed in pounds and tenths of a pound (not ounces).

e.g. 2.6 lbs (1.2 kg)



If you wish to use the g / kg, see page 10 "Function".

4 Press

Defrosting time appears in the **Menu Action Screen Display** and begins to count down.

Conversion Chart:

Follow this chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths as a pound. If a piece of meat weighs 1.95 pounds or 1 pound 14 ounces, program 1.9 pounds.

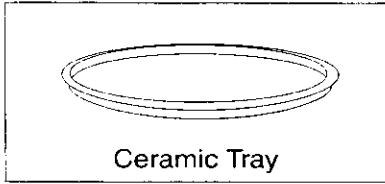
Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.96 - .05	0.0
1-2	.06 - .15	0.1
3-4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6-7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9-10	.56 - .65	0.6
11-12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14-15	.86 - .95	0.9

NOTE:

- The shape and size of food will determine the maximum weight the oven can accommodate. The recommended maximum weight of meat is **4 lbs (1.8 kg)**; poultry, **6 lbs (2.7 kg)**; and seafood, **3 lbs (1.4 kg)**.
- The oven beeps once during the defrosting cycle to signal that the food needs to be **turned** or **rearranged**. To prevent overdefrosting, thin areas or edges can be shielded with strips of aluminum foil.
- For best results, the minimum recommended weight is **0.5 pound**.
- Stand time or power level may be programmed after **Inverter Turbo Defrost**.

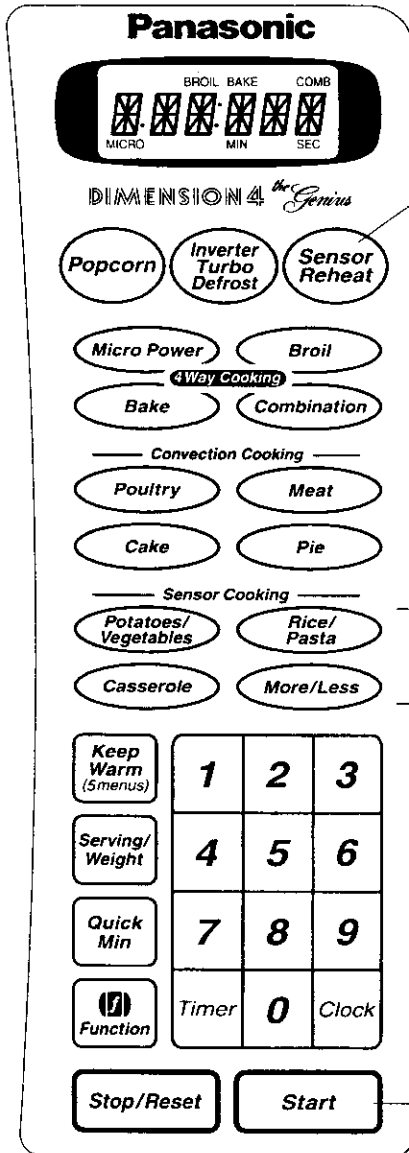
To Use Sensor Reheat/Sensor Cooking

Use of Accessory:



This feature allows you to reheat/cook most of your favourite foods without having to select reheating/cooking times and power levels. The oven does it all automatically.

Operation & Hints



1 Select Category

The *Potatoes/Vegetables*, *Rice/Pasta* and *Casserole* Pads each have 2 - 4 categories. See next page.

More / Less Pads:

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used **Sensor Reheat / Sensor Cooking** a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a program can be adjusted to cook food for a longer or shorter time.

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

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

2 Press

• Cooking will start.

After the burst of steam is detected by the SENSOR, the remaining cooking time appears in the **Menu Action Screen Display** and begins to count down.

For best results by Sensor, follow these recommendations.

BEFORE Reheating / cooking:

1. The room temperature surrounding the oven should be below 95°F(35°C)
2. Food weight should be between 4 oz (120 g) and 24 oz (680 g).
3. Ceramic Tray and outside of container should be dry.
4. Cover foods loosely but completely, with plastic wrap or place foods in a casserole dish with a proper fitting lid.
5. All foods should be taken from their normal storage place.

DURING Reheating / Cooking:

While "AUTO" is displayed in the **Menu Action Screen Display**, DO NOT open door longer than 1 minute. This causes inaccurate cooking results. Once the timer begins to count down, the oven door may, be opened to stir, turn, shield or add foods.

AFTER Reheating / Cooking:

All foods should have a covered stand time.

To Use Sensor Reheat/Sensor Cooking



DO NOT:

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

Food	Starting Temp.	Weight per Serving	Number of Servings
Plate of Food	Refrig.	12-16 oz	1
Meat, Poultry	Refrig.	4-6 oz	1-4
Casseroles	Refrig.	8 oz	1-2
Side dishes	Refrig. or Room	4-6 oz	1-4
Soups, Sauces, Gravies	Refrig.	6-8 oz	1-2

Casseroles - Add 2 to 4 tablespoons of liquid; cover with lid or plastic wrap. Stir when time appears in the Menu Action Screen Display.

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

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

SENSOR COOK - HINTS:

	CATEGORY	WEIGHT RANGE	INSTRUCTIONS	COVER	AFTER BEEP
	1 x Potatoes	1 - 4 potatoes 6 - 8 oz (170 - 230 g) each	Pierce several times and place on a microwave safe dish.	NO	Turn over.
	2 x Fresh Vegetables	1/2 - 2 lb (230 - 900 g) weight before peeling, trimming etc.	Add water.	Lid or plastic wrap	Stir or rearrange, if possible.
	3 x Canned Vegetables	15 oz can size	Empty contents into microwave-safe serving bowl.	Lid or plastic wrap	Stir or rearrange.
	4 x Frozen Vegetables	10 - 28 oz (280 - 800 g)	Add 2 tbsp of water. Do not cook with butter or sauce.	Lid or plastic wrap	Stir or rearrange.
	1 x White Rice	Rice--Boiling water 1/2 cup---1 cup 1 cup---2 cups	Place rice with hot water in a microwave-safe casserole dish.	Follow manufacturers' direction.	Stir, if possible.
	2 x Brown Rice	1 1/2 cups-- 3 cups 2 cups---3 1/2 cups			
	3 x Pasta	2 - 8 oz	Place pasta with hot water in a microwave-safe casserole dish.	Lid or plastic wrap	Stir occasionally
	1 x Casserole 1	—————	Use appropriate amount of liquid.	Lid.	Stir occasionally
	2 x Casserole 2				

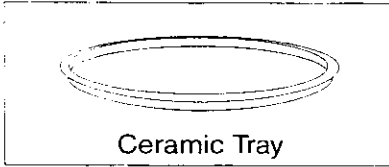
NOTE: if **Sensor Reheat/Cook** is programmed while the oven cavity is still hot from heater, "HOT" appears in the **Menu Action Screen Display** the fan starts running to cool the cavity. If the cavity is too hot, the **Sensor** will not work properly. After the cavity has cooled, the "HOT" message will disappear and revert to colon or time of day.

Sensor Cooking is successful with the foods and recipes found in the Cookbook and marked with the Symbol **A**. Because of the vast differences in food composition, recipes and charts without the Symbol **A** should be prepared in your microwave oven using the Power and Time setting.

Operation & Hints

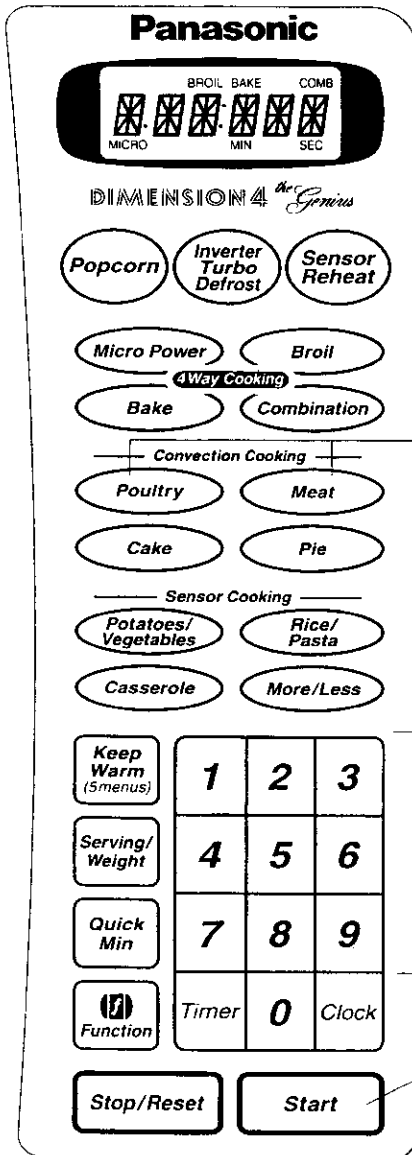
Using Convection Cooking (Weight cook by combination)

Use of Accessory:



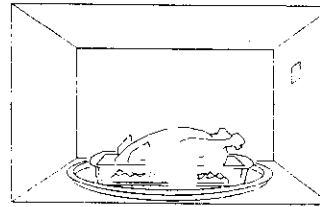
This feature allows you to Roast Beef, Pork or Whole Chicken by setting the weight. Place food on a microwave roasting rack set in a microwave- and heat-safe dish.

Operation & Hints



1 Place the Food

Open the door and place the food in dish on Ceramic Tray in the oven. Then close the door.

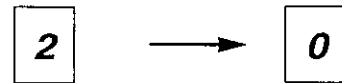


2 Select Category

This pad is subdivided into 4 categories; Chicken Pieces, Whole Chicken, Beef-medium and Pork.

3 Set Weight

e.g. 2.0 lb/kg



If you wish to adjust the roasting time, press **More / Less** pads (See page 18).

4 Press

• Cooking starts. The cooking time in the **Menu Action Screen Display** begins to count down.

NOTE:

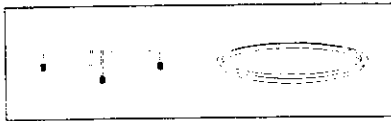
1. These settings are cooked by Auto Combination (Bake and Microwave).
2. When the weight has been selected, the cooking time will be automatically determined.
3. Roasts weighing above or below the recommended weights should be cooked using the Manual Combination.

Auto Combination

CATEGORY	WEIGHT RANGE	INSTRUCTIONS	AFTER BEEP
Chicken Pieces	max. 2 lb (1 kg)	Place skin-side down.	Turn over
Whole Chicken	max. 6 lb (3 kg)	Place breast-side down.	Turn over
Beef - medium	max. 4 lb (2 kg)	Place fat- side down.	Turn over
Pork	max. 4 lb (2 kg)	Place fat-side sown. Pork must reach 170°F(77°C) before serving.	Turn over

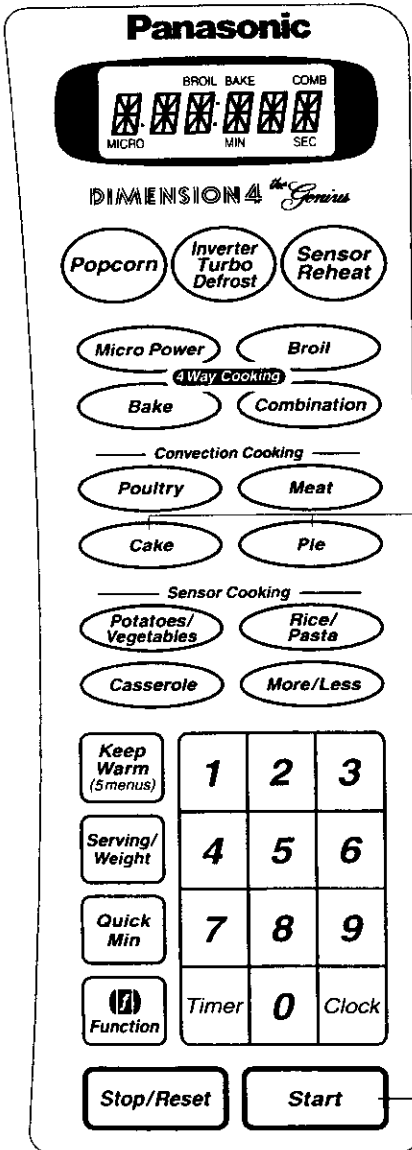
Using Convection Cooking (Auto cook by Bake)

Use of Accessory:



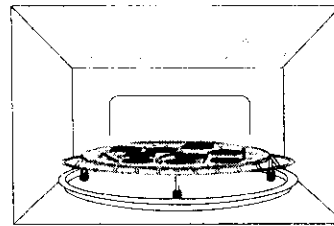
Oven Rack & Ceramic Tray

This feature allows you to bake cake or pie without having to select oven temperature and baking time. Place Oven Rack on Ceramic Tray.



1 Place the Food

Open the door and place the food in dish on Oven Rack on Ceramic Tray. Then close the door.



2 Select Category

Cake Pad is divided into 2 categories. The **Pie** Pad is divided into 3 categories (see below).

If you wish to adjust the baking time, press **More / Less** Pads (See page 18).

3 Press

• Cooking starts. The cooking time in the **Menu Action Screen Display** begins to count down.

Operation & Hints

NOTE:

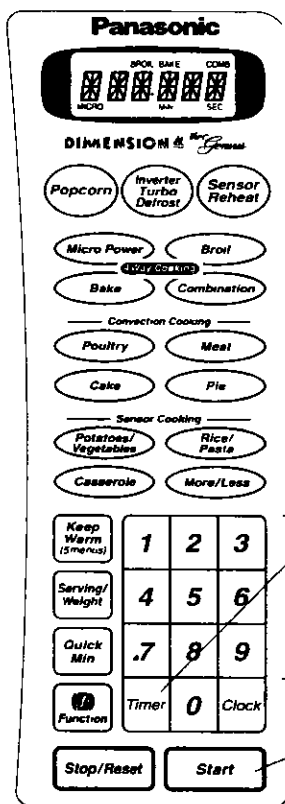
1. These settings are cooked by **Bake**.
2. There is no need to preheat.
3. Metal cookware may be used. Position the dish to be cooked on Oven Rack on Ceramic Tray

PAD	PRESS	CATEGORY
Cake	once	Cake recipes that conventionally bake in less than 35 minutes
	twice	Cake recipes that conventionally bake in 45 minutes to 60 minutes.
Pie	once	Double-crust pies with fresh fruit fillings.
	twice	Double-crust pies that are frozen (weight should not be more than 2 lb 5 oz).
	3 times	Double-crust pies with pre-cooked or canned pie fillings.

- Will not bake chocolate fudge, brownies or fruit cake recipes.
- Do not use frozen pie crust.
- Place frozen pies on a small cookie sheet.

To Use Timer Function

This feature allows you to program a Standing Time after cooking is completed and to program the oven as a minute timer and/or to program delay start.



To Use as a Kitchen Timer

1 Press Timer

2 Set Desired Amount of Time

using number pads
(up to 99 minutes and 99 seconds)

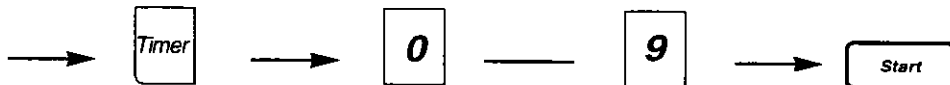
3 Press

Time will count down without oven operating.

Operation & Hints

To Set Stand Time

Set Desired Cooking Program



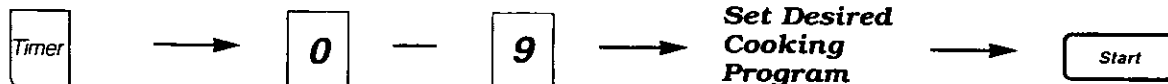
e.g. High 10 min
(See page 12)

Press.

Set desired amount of stand time.

Press
Cooking will start
After cooking, stand time will count down without oven operating

To Set Delay Start



Press

Set desired amount of delayed time.

Set Desired Cooking Program

e.g. High 10 min
(See page 12)

Press
After completed delayed time, cooking will start.

NOTE:

1. When the first/second stage has finished, a two beep signal is heard. After all the stages have been completed, the oven will beep five times.
2. If oven door is opened during the Stand Time or Kitchen Timer, the time in the **Menu Action Screen Display** will continue to count down.
3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Control Function. This is to prevent the starting temperature of the food from rising before defrosting or cooking begins.
4. Timer can be set up to 99 minutes and 99 seconds.

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, hair dryer, etc. It does not indicate a problem with your oven.
The oven lights dim.	When cooking with a power other than P10 - P3, 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 this to be done.
There are humming and clicking noises from my oven when I cook by Combination.	These noises occur as the oven automatically switches from microwave power to Convection , to create the Combination setting. This is normal.
The oven has an odor and generates smoke when using the Bake , Combination and Broil function.	It is essential that your oven is wiped out regularly particularly after cooking. Any fat and grease that builds up on the roof and walls of the oven will begin to smoke if not cleaned.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	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 the outlet 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 has already been entered into the oven.	Press Stop/Reset pad to cancel the previous program and program again.
	The program has not been entered correctly.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset pad has been pressed accidentally.	Program oven again.
The words "DEMO MODE" appear on the screen.	Oven is set at Demo Mode.*	See page10 (To use Function) to turn off Demo Mode.
When the oven is turning on, there is noise coming from Ceramic Tray.	Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to Care of Your Oven (see next page).

Maintenance

* DEMO MODE is designed for retail store display. Cooking and other functions will not operate during Demo Mode. If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Centre.

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 Roller Ring and Ceramic Tray in the proper position and press **Stop/Reset** Pad to clear the **Menu Action Screen Display**.

Inside of the oven:

Wipe with a damp cloth. Non caustic oven cleaners may be used if the oven gets very dirty. The use of harsh detergent or abrasive cleaners is not recommended.

NOTE:

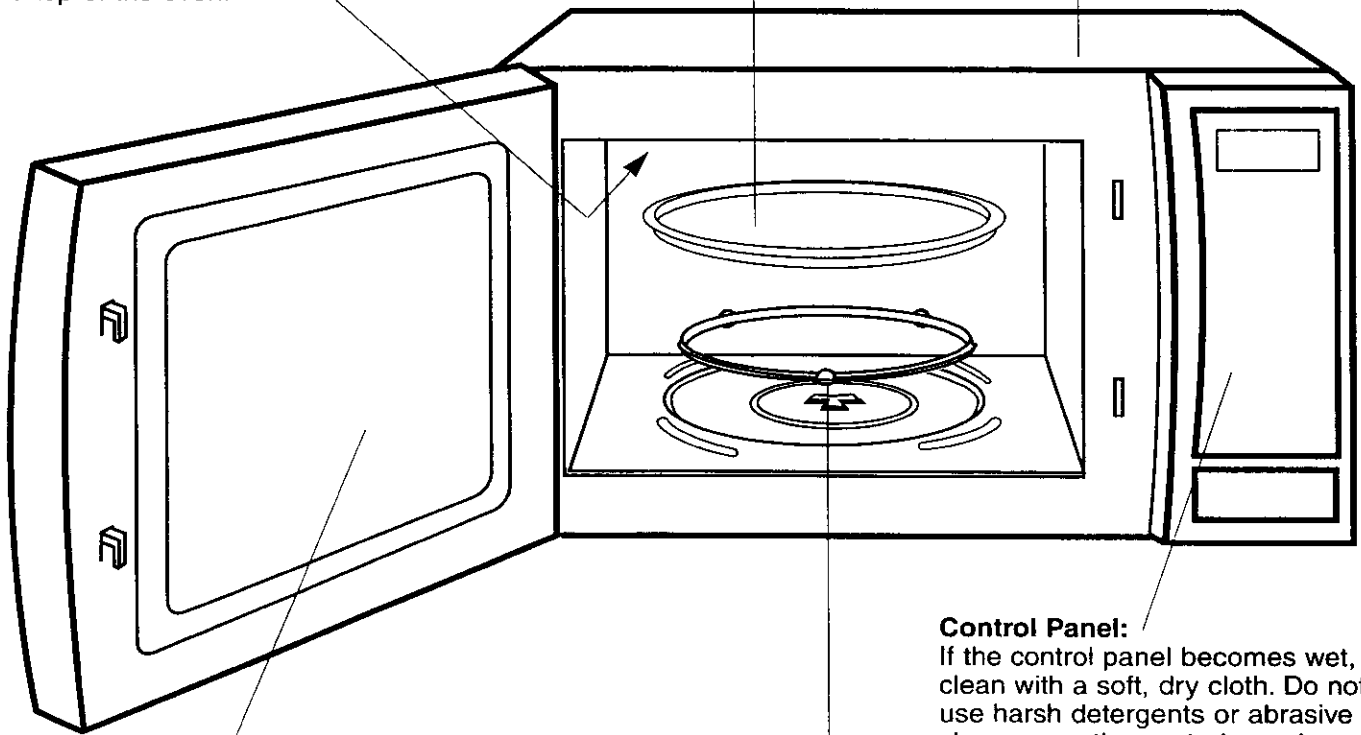
Do not use oven cleaners on the top of the oven.

Ceramic Tray:

Remove and wash in warm sudsy water or in a dishwasher. If grease accumulates, clean with a non-abrasive nylon mesh scouring pad and non caustic oven cleaners.

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:

If the control panel becomes wet, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasive cleaners on the control panel.

Oven Door:

Wipe with a soft cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. This may occur when the oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit or microwave leakage.

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 sudsy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

After **Bake/Broil/Combination** cooking, the oven should be cleaned with a soft cloth squeezed in soapy water. If the oven is not cleaned occasionally to eliminate this grease, it can accumulate and cause the oven to SMOKE during use. To avoid smoking, run the oven without food on BROIL for 20 minutes.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

Cuando se usan aparatos eléctricos, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

PRECAUCION - Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A ENERGIA DE MICROONDAS" específicas, que se encuentran en la parte posterior de la cubierta frontal.
3. Este aparato debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a la toma eléctrica debidamente conectada a tierra. Vea las "INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA" que se encuentran en la página 26.
4. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 26.
5. No cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
6. No almacene o use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en una base mojada, o cerca de una alberca, y similares.
7. Use este aparato solo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves aplicados con una esponja o con tela suave.
9. Como con cualquier aparato eléctrico, es necesaria la supervisión de un adulto cuando sea usado por niños.
10. No use este aparato si tiene dañados el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
11. No sumergir en agua el cable o la clavija.
12. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
13. No deje el cordón colgando en el borde de la mesa o mostrador.
14. Este aparato debe recibir mantenimiento solo de personal calificado. Contacte las instalaciones de servicio autorizadas más cercanas para revisión, reparación o ajuste.
15. Algunos productos, tales como los huevos completos y contenedores sellados - por ejemplo frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - (a) No sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosamente al aparato. El papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción pero si no se utilizan adecuadamente esto puede producir incendio en su horno.
 - (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - (c) Si los materiales dentro del horno se incendiaron, mantenga cerrada la puerta del horno, pongalo en posición de apagado, y desconecte la energía eléctrica, o corte el suministro eléctrico en la caja de fusibles o en el panel de control.
 - (d) No use la cavidad con propósitos de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no este en uso.
17. Para evitar el posible riesgo de quemadura, el aparato no debe ser usado en áreas tales como mostradores tipo isla en los que las superficies posteriores estarían expuestas al contacto del usuario y el aparato debe ser colocado más de 85 cm arriba el suelo.

Uso General

1. No altere ni haga ningún ajuste o reparación a la puerta, al alojamiento del panel de control, interruptores entrecruzados de seguridad o a cualquier otra parte del horno. NO quite el panel exterior del horno. Las reparaciones deben ser hechas solamente por personal de servicio calificado.
2. NO opere el horno vacío. La energía de microondas se reflejara continuamente a través del horno si los alimentos o agua no están presentes para absorber energía. Esto puede dañar el horno y resultar en peligro de incendio.
3. NO use este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios. NO limpie este horno con cualquier producto etiquetado con contenido químico corrosivos. El calentamiento de químicos corrosivos en este horno puede causar fugas de radiación.
4. NO seque telas, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
5. NO use productos de papel reciclado, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o incendios cuando se usen.
6. NO use periódicos o bolsas de papel para cocinar. Puede resultar un incendio.
7. NO pegue, NO golpee el panel de control. Pueden causarse daños a los controles. Puede resultar un incendio.
8. SOPORTES PARA LO CALIENTE pueden ser necesarios cuando cocine. El calor se transfiere de los alimentos calientes a los contenedores para cocinar y de los contenedores a la Bandeja de Cerámica. La Bandeja de Cerámica puede estar muy caliente después de sacar los contenedores para cocinar del horno.
9. NO almacene materiales inflamables cerca, arriba, o dentro del horno. Pueden ser riesgos de incendio.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Examine Su Horno

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque y examine que el horno no tenga ningún daño, tales como abolladuras, seguros de la puerta rotos o resquebrajaduras en la puerta. Notifique inmediatamente a su distribuidor si el horno está dañado.

Ubicación del Horno

1. El horno debe ser colocado en una superficie plana y estable. Para su operación apropiada, el horno debe tener suficiente corriente de aire. Deje 10 cm de espacio de ambos lados del horno y 15 cm de espacio en la parte superior del horno.
 - a. NO tape las ventilas de aire. Si están tapadas durante su operación, el horno puede sobrecalentarse. Si se sobrecalienta, un dispositivo térmico de seguridad apagará el horno. El horno no operará hasta que se haya enfriado.
 - b. NO coloque el horno cerca de una superficie húmeda caliente, tal como un registro de gas o eléctrico.
 - c. NO opere el horno cuando la humedad del cuarto sea muy alta.
2. Este horno ha sido fabricado para uso en el hogar solamente.
3. Este horno se pueden instalar dentro de algún estante mural, se desea. Para hacerlo puede contactarse con algún Servicio Autorizado de Panasonic. Vea la pág. 44 para especificaciones técnicas.

Instrucciones para Conexión a Tierra

Este aparato debe ser conectado a tierra. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica proporcionando una línea de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable y clavija para conexión a tierra. La clavija debe ser conectada en un receptor que esté instalado adecuadamente y conectado a tierra.

PRECAUCIÓN - El uso inapropiado de la clavija para conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica.

Consulte un electricista o a personal de servicio calificados, si las instrucciones para conectar a tierra no son completamente comprendidas o si existe duda de que el aparato está correctamente

conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solamente cable de extensión de tres hilos que tenga una clavija de tres entradas para conectar a tierra, y un receptor de tres ranuras que acepte la clavija del aparato. El calibre marcado en el cable de extensión debe ser igual o mayor al calibre eléctrico del aparato.

Suministro Eléctrico

1. Se provee un cable de suministro eléctrico corto para reducir los riesgos resultantes de enredarse o tropesarse con un cable más largo.
2. Juegos de cable más largos o extensiones están disponibles y pueden utilizarse si se usan con cuidado.
3. Si se usa un cable más largo o extensión, (1) el calibre eléctrico marcado en el juego de cordón o extensión debe ser al menos tan grande como el calibre eléctrico del aparato, (2) el cable de extensión debe ser de tres hilos del tipo de conexión a tierra, y (3) el cordón más largo debe ser arreglado de tal forma que no caiga sobre la cubierta del mostrador o de la mesa donde pueda ser jalado por niños o tropesarse accidentalmente.

Circuitos

Los hornos de microondas Panasonic deben ser operados en circuitos separados de otros aparatos. No hacer esto puede causar que la caja de fusibles se dañe y/o que los alimentos se cocinen más lentamente. No coloque fusibles en el tablero de un valor más alto del especificado.

Interferencia de Radio

1. La operación de su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno. (Vea Cuidados de Su Horno de Microondas que se encuentran en la página 42)
 - b. Ponga el radio, TV, etc. lo más lejos posible del horno de microondas.
 - c. Use una antena instalada adecuadamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

- (a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que esto puede resultar peligroso. Es importante no anular o bloquear los mecanismos de seguridad.
- (b) No coloque ningún objeto entre el panel frontal del horno y la puerta. ni permita que se acumule basura o residuos de limpiadores en las superficies de sellado.
- (c) No haga funcionar el horno si está dañado, es importante que la puerta del horno abra y cierre apropiadamente:
 - (1) la puerta (combada)
 - (2) bisagras y seguro de la puerta (rotos o sueltos)
 - (3) sellos de las puertas y superficies de sellado.
- (d) El horno no deberá ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto el personal de servicio debidamente calificado.

SUGERENCIAS UTILES

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno

1) ENLATADO CASERO/ALIMENTOS DESHIDRATADOS/PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS

- No use su horno para el enlatado casero o para calentar cualquier frasco cerrado. La presión aumentará y el frasco puede explotar. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura apropiada de enlatado.
- Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con bajo contenido de humedad se pueden secar, quemar o incendiarse.
- No seque alimentos, hierbas, frutas o vegetales en su horno.

La cocción adecuada depende del tiempo designado y del peso de los alimentos. Si use una porción menor de la recomendada y cocina por el tiempo para la porción recomendada, puede resultar un incendio. Si ocurre un incendio, ponga el horno en posición de apagado y manténgalo cerrado. Desconecte la energía eléctrica o desconecte la caja de fusibles o el panel de control.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz deben prepararse en un recipiente para palomitas de maíz adecuado para horno de microondas. Palomitas de maíz para horno de microondas que se preparan en su propio paquete también están disponibles. Siga las instrucciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de su horno de microondas. Nunca deje desatendido el horno cuando prepare palomitas de maíz.

PRECAUCIÓN

Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacado siga las instrucciones recomendadas en el paquete. Revise el peso del paquete antes de usar la tecla de palomitas de maíz. Prepare el horno para el peso del paquete de palomitas de maíz (vea página 40). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

- No trate de freír con mucha grasa en su horno de microondas. Cocinar aceites puede estallar en flamas y puede causar daño al horno y quizá acabar en quemaduras. Los utensillos de microondas pueden no ser útiles para soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían romperse.

4) HUEVOS

- No caliente huevos en su cáscara en el horno de microondas. La presión subirá y el huevo explotará

5) ALIMENTOS CON PIELS NO POROSAS

- Papas, manzanas, yemas de huevo, calabazas completas y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos deben ser perforados antes de cocinarlos en Microondas para evitar que estallen.

- Use papas frescas para hornear y cocinelas hasta que estén listas. Cocinar demasiado causa deshidratación y puede producir un incendio. Use los pesos recomendados o puede ocurrir un incendio.

6) LIQUIDOS

- Los líquidos calientes pueden hacer erupción si no se mezclan con el aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin agitatorios antes.

7) BANDEJA DE CERÁMICA/UTENSILIOS DE COCINA /PAPEL ALUMINIO

- Los utensillos para cocinar se calientan durante la cocción. en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensillos del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensillos de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de Cerámica se calentará durante la cocción. Debe permitirse que se enfrie antes de manejarla o antes de colocar productos de papel, tales como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar.
- Cuando se use papel aluminio, brochetas, rejillas para calentar o utensillos hechos de metal en el horno, deje por lo menos 2,5 cm de espacio entre el material de metal y las paredes interiores del horno. Si arquea (chispea) quite el material de metal (brochetas etc.) y/o cambíelo a un contenedor no metálico.
- Platos con adornos metálicos no deberan ser usados, ya que puede producirse arco eléctrico.

8) TOALLAS DE PAPEL/TELAS

- No use toallas de papel o telas que contengan fibras sintéticas en su tejido. La fibra sintética puede causar que la toalla se incendie.
- No use bolsas de papel o productos de papel reciclado en el horno de microondas.

9) BANDEJA DORADORA/BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Las bandeja doradora o asados don diseñados para cocinar en microondas solamente. Siempre siga las instrucciones dadas por el fabricante. No precaliente la bandeja doradora mas de 8 minutos.
- Si se usa una bolsa para cocinar para el Microondas, prepare de acuerdo a las instrucciones del paquete. No use sujetadores de alambre para cerrar la bolsa.

10) TERMÓMETROS

- No use termómetros convencionales para alimentos en su horno. Puede producir arco.

11) GUÍA DE USO GENERAL DEL HORNO/PUERTA DEL HORNO

- No use el horno por cualquier razón que no sea la preparación de alimentos.
- No deje sin atención el horno mientras esté en uso.

GUÍA PARA COCINAR Y UTENSILIOS

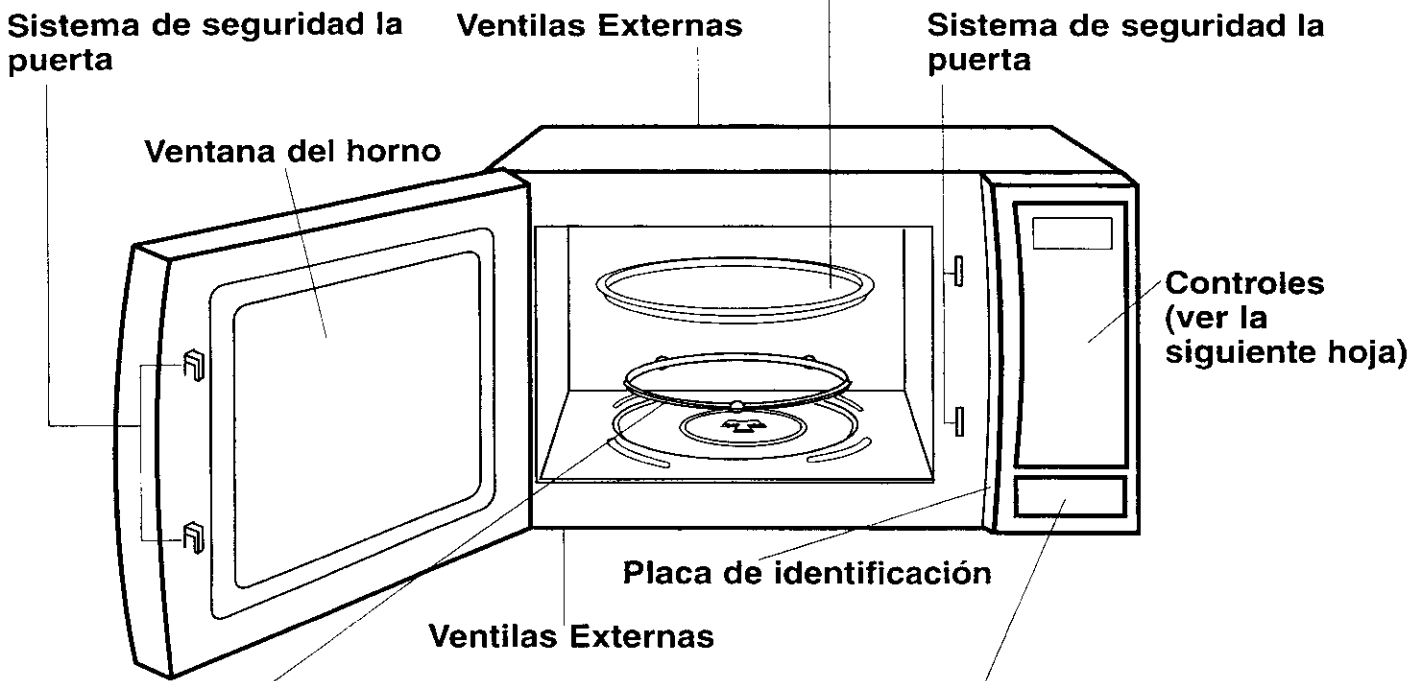
ARTICULO	MICROONDAS	DORAR	COMENTARIOS
Papel Aluminio	Si, para Protección	Si	Pequeñas partes de aluminio pueden ser moldeadas alrededor de partes delgadas de comida o aves para prevenir que se cocinen demasiado. Se puede producir el arco si el aluminio esta muy cercano a las paredes del horno o si se usa demasiado.
Platillos Dorados	Si	No	Los plarillos 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 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 indecar en la parte trasera de los platos "Resistente a Horno de Microondas".
Poliester Desechable Platos de Cartón	Si	Revisar*	Algunos alimentos congelados se empaican en estos plaros. 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 houno 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.
Cristaleria y Cerámica para Horno Resistente Al Calor solamente	Si	Si	Ideales para cocinar y dorar en microondas.
Sujetadores Metálicos Torcidos	No	No	Pueden causar arco que podria 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 Francfort.
Toallas de Papel y Servulletas	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 alinectos 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 Unicel	Si	No	Use para que los alimentos lleguen a la temperatura ideal para servir. El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan una temperatura alta.
Termómetros Especial 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.
Rejilla de Alambre	No	Si	Use solo el accesorio de rejilla se alambre incluido con este modelo de horno.

PARA PROBAR UN CONTENEDOR PARA EL USO SEGURO DEL HORNO DE MICROONDAS: Mida una taza de agua y viertala en el contenedor que se va a probar y pongalo en el horno de microondas, caliente un minuto en temperatura ALTA. Si el contenedor es especial para horno demicroondas, permanecera confortablemente frio y el agua debera estar caliente. Si el contenedor esta caliente, ha absorbido alfuna energia de microondas y no deberá ser usado. Esta prueba no puede ser hecha en contenedores deplástico. *Revise las instrucciones del fabricante, debe soportar calor hasta 190°C.

Diagrama de Características

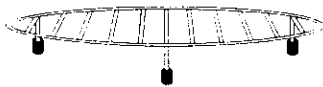
Bandeja de Cerámica:

1. No opere el horno sin el Anillo Rodante y la Bandeja de Cerámica en su lugar.
2. Use solamente la Bandeja de Cerámica específicamente diseñada para este horno. No la substituya por ninguna otra bandeja de cerámica.
3. Si la Bandeja de Cerámica está caliente, permita que se enfríe antes de limpiarla o ponerla en agua.
4. NO cocine directamente en la Bandeja de Cerámica. Siempre ponga los alimentos en platos especiales para microondas, o en juegos de rejillas dentro de platos especiales para microondas.
5. Si los alimentos o utensilios sobre la Bandeja de Cerámica tocan las paredes del horno, causando que se detenga el movimiento de la bandeja, la bandeja rotará automáticamente en sentido opuesto. Esto es normal.
6. La Bandeja de Cerámica puede rotar en cualquier dirección.



Anillo Rodante:

1. El Anillo Rodante y el piso del horno deben ser limpiados frecuentemente para prevenir suciedad excesiva.
2. El Anillo Rodante debe ser usado siempre junto con la Bandeja de Cerámica para cocinar.



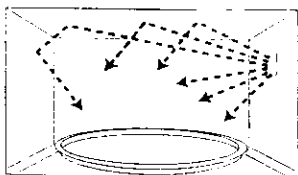
Rejilla de Alambre

Oprima para abrir la puerta:

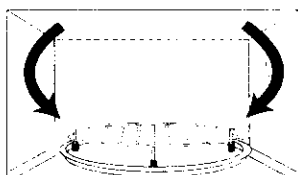
Abrir la puerta mientras se está cocinando detendrá el proceso de cocción sin cancelar el programa. Se reanudará la cocción tan pronto como la puerta se cierre y se oprima el pulsador para Encender. La luz del horno permanecerá encendida o se encenderá cada vez que la puerta sea abierta.

Modos de Cocción

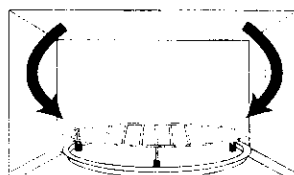
Microondas



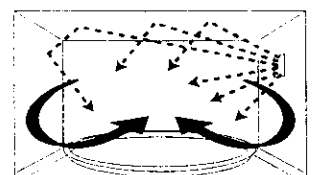
Hornear



Parrilla



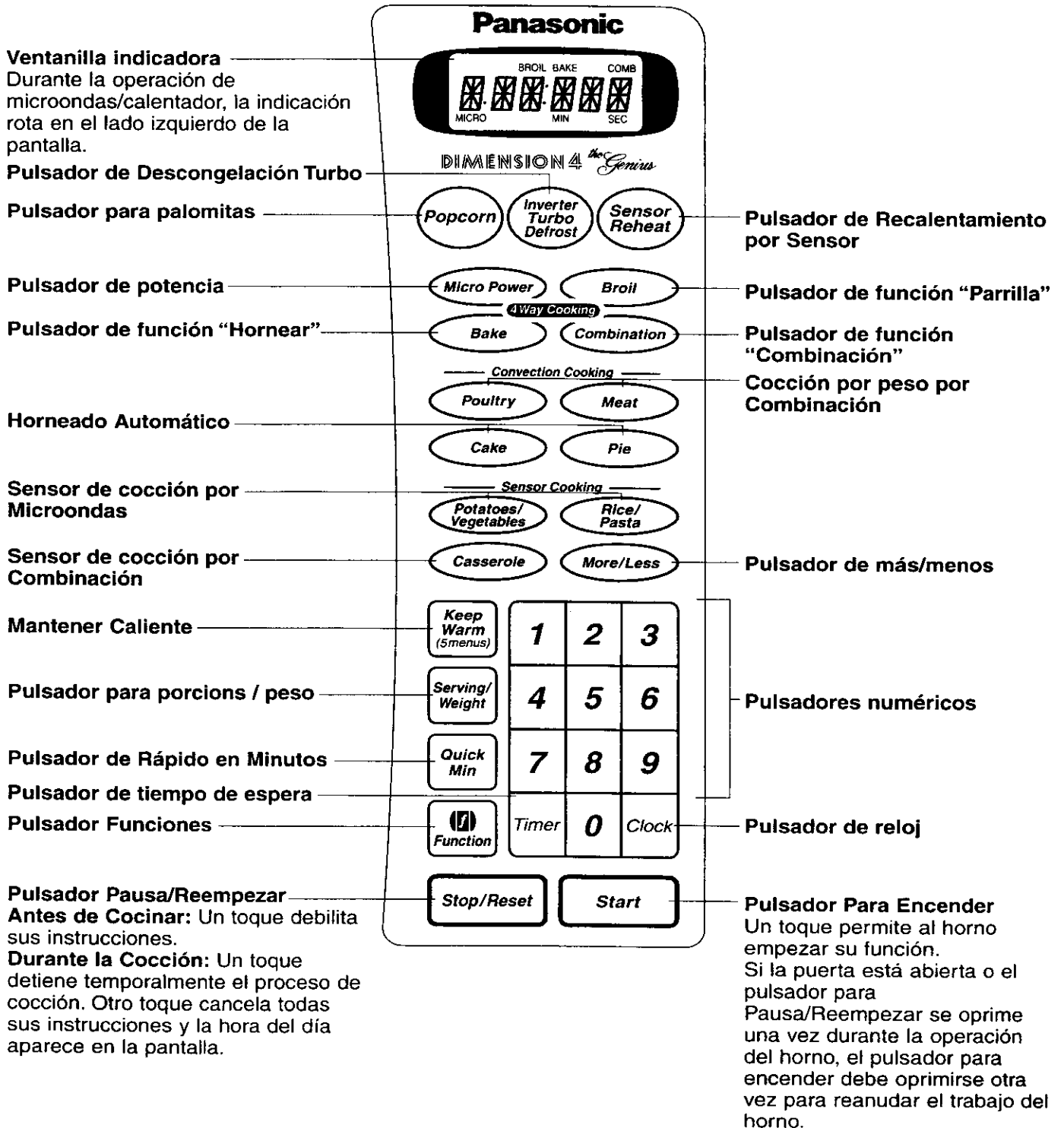
Combinación



Microondas ←-----

Cuarzo ←-----

Panel de Controles



Referencia Rápida

Apontador:
Cuando se presionan las teclas, se escucha un sonido de aviso y la letra o palabra(s) correspondientes aparecen y giran por la pantalla. Si se oprime una tecla y no se escucha el aviso, la unidad no ha aceptado o no puede aceptar las instrucciones. Las palabras aparecerán automáticamente para sugerir al usuario que realice el siguiente paso. No es necesario esperar que las palabras aparezcan antes de oprimir las teclas para el siguiente paso. Dos sonidos de aviso se escuchan entre las etapas. Al final de cada programa completo, el horno emitirá cinco sonidos de aviso.

Funciones

Los pulsadores le permiten escoger el sistema en cada característica.









<p>1</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>ELECCION DE IDIOMA La pantalla de el horno viene en inglés, francés y español. La pantalla aparece en inglés cuando usted conecta el horno. 1.ENGLISH →La pantalla aparece en inglés. 2.FRANÇAIS →La pantalla aparece en francés. 3.ESPAÑOL →La pantalla aparece en español.</p>
<p>2</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>ELECCION DE Lb/kg El horno tiene medidas de peso métricas e imperiales. El horno estará en la medida de peso imperial cuando lo conecte. 1.Lb °F →El peso puede ser puesto en lb/oz. 2.kg °C →El peso puede ser puesto en kg/g.</p>
<p>3</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>VELOCIDAD DE PALABRA La velocidad de las palabras en la pantalla pueden ser más rápido o más lento. 1.RÁPIDO →Las palabras correrán rápido. 2.MEDIO →Las palabras correrán a su velocidad inicial. 3.DESPACIO →Las palabras correrán lento.</p>
<p>4</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>ACCIÓN DEL MENÚ ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) La acción del menú en pantalla le ayuda a programar el horno indicando el siguiente paso a fomar por anticipado. Cuando ustedes se familiarize con su horno, este puede ser apagado. 1.ON (ENCENDIDO) →La guía aparecerá. 2.OFF (APAGADO) →La guía desaparecerá.</p>
<p>5</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>SEGURO PARA NIÑOS ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) El horno tiene la característica de seguro para niños para prevenir su uso por niños. 1.ON (ENCENDIDO) →El seguro ha sido puesto y ninguna operación será aceptada. 2.OFF (APAGADO) →El seguro ha sido cancelado.</p>
<p>6</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>SONIDO "BEEP" ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) Si ustedes desean que el horno opere sin sonido "beep", puede ser eliminado. 1.ON (ENCENDIDO) →El sonido "beep" se escuchará. 2.OFF (APAGADO) →El sonido "beep" no se escuchará.</p>
<p>7</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>SONIDO "BEEP" DE RECORDATORIO ENCENDIDO/APAGADO (ON/OFF) Este sonido "beep" es para recordar le que retire el alimento después de que se ha completado la cocción. 1.ON (ENCENDIDO) →El sonido "beep" de recordatorio trabajará. 2.OFF (APAGADO) →El sonido "beep" de recordatorio no trabajará.</p>
<p>8</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>HORA DE VERANO 1.ON (ENCENDIDO) →Automáticamente ajusta el reloj una hora hacia adelante. 2.OFF (APAGADO) →Retrasa el reloj a su hora original.</p>
<p>9</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>RELOJ ENCENDIDO/APAGADO El reloj puede apagarse. 1.ON (ENCENDIDO) →El reloj reaparecerá. 2.OFF (APAGADO) →El reloj desaparece. La hora del día no se perderá si el reloj desaparece de la pantalla.</p>
<p>0</p> <p>→</p> <p>→</p> <p>→</p>	<p>MODE DE DEMOSTRACIÓN ENCENDIDO/APAGADO El modo de demostración está diseñado para su exhibición en tienda. En esta modo, el horno puede ser demostrado sin poder o potencia. 1.ON (ENCENDIDO) →El horno estará en modo de demostración. 2.OFF (APAGADO) →El horno no estará en modo de demostración.</p>

Referencia Rápida

Para Ajustar el Reloj

Ejem.: Para fijar 11:25






1.		<ul style="list-style-type: none"> • Presione el pulsador CLOCK • Los dos puntos parpadearán.
2.	   	<ul style="list-style-type: none"> • Fije la hora correcta del día
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Presione el pulsador CLOCK • Los dos puntos dejarán de parpadear La hora está ingresada y ubicada en la ventanilla indicadora.

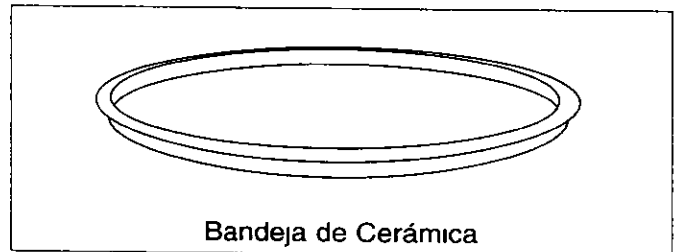
NOTA:

1. Puede usar el horno sin poner a tiempo el reloj
2. No existe formato A.M. o PM El reloj es de 12 horas.
3. Para volver a poner la hora del día, repita los pasos descritos arriba.
4. El reloj mantendrá la hora del día en tanto el horno esté conectado al suministro de electricidad.

Recalentamiento/ Descongelación/ Cocción con selección de Potencia y Tiempo

Ejem.: Nivel de potencia MEDIO por 5 minutos

1.	 4 veces	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione el nivel de potencia.
2.	  	<ul style="list-style-type: none"> • Seleccione el tiempo de cocción (P10 → hasta 30 minutos los otros → hasta 99 minutos y 99 segundos)
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Presione el pulsador START



NOTA:






1. Al seleccionar el nivel de potencia P10 en la primera etapa, no es necesario presionar el pulsador MICRO POWER. Simplemente fije el tiempo de cocción presionando los pulsadores numéricos y START
2. Para cocción en 2 o 3 etapas, repetir los pasos arriba citados, antes de apretar el pulsador START
3. Pulsador MICRO POWER

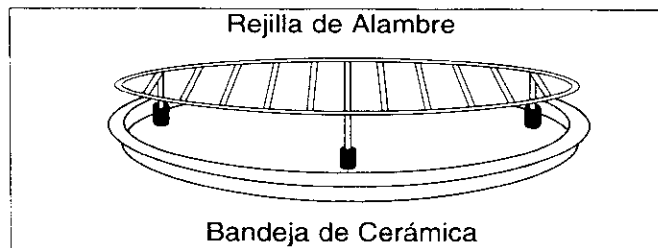
Pulse	Nivel de Potencia
1 vez	P10 (ALTO)
2 veces	P9
3 veces	P8
4 veces	P7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P6 (MEDIO)
6 veces	P5
7 veces	P4
8 veces	P3 (MEDIO-BAJO)
9 veces	P2
10 veces	P1 (BAJO)

Hornear

Esta característica le ofrece una selección de temperatura de horneado desde 100°C hasta 230°C en incrementos de 10°C (o desde 200°F hasta 450°F en incrementos de 25°F).

**Ejem.: Para Hornear un pastel
(a 150°C por 30 minutos)**

1. 	• Presione hasta que se muestre la temperatura 100°C a 230°C (200°F a 450°F).
2. 	• Presione el pulsador START. **"P" (Precalienta) aparece. NO ABRIR LA PUERTA.
3.	• Cuando se precalienta el horno se escuchan tres beep y en el visor se muestra "P END" (Precalentado finalizado). Ponga los alimentos en el horno.
4.  	• Fije el tiempo de cocción (hasta 9 horas y 99 minutos).
5. 	• Presione el pulsador START.



NOTA:





1. Si la puerta del horno no se abre después del precalentamiento el horno mantendrá la temperatura seleccionada por 30 minutos, después se enfriará automáticamente.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es menor a una hora, el reloj retrocederá segundo a segundo.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora el reloj retrocederá minuto por minuto hasta que quede una hora, entonces retrocederá segundo por segundo.
4. Para recetas que no requieren precalentamiento, elimine el paso 2.

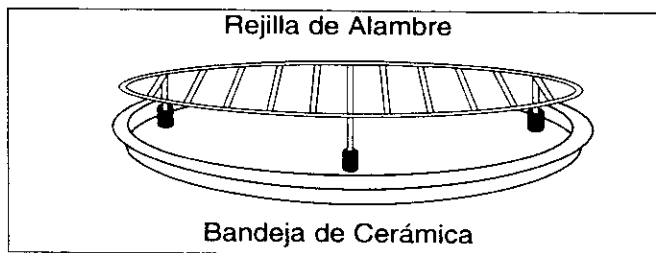
Ejemplos de Horneando:

Temperatura	Ejemplos de alimentos
100°C (200°F)	Mantener a temperatura ideal los Alimentos
110°C (225°F)	Merengue
120°C (250°F)	Tostar, coco, calabaza, semilla
130°C (275°F) 140°C	Caramelo, barra, pastel de Fruta
150°C (300°F)	Sufflé, cacerola, cocinar, habas
160°C (325°F) 170°C	Pastel en caja, ternera, carne, aves, vegetales
180°C (350°F)	Levadura de pan, pan rápido, galletas
190°C (375°F)	Levadura de pan, molletes, pastel de queso
200°C (400°F) 210°C	Base para tartaleta
220°C (425°F)	Bisquet
230°C (450°F)	Torta de Frutas

Parrilla

Ejem.: Para Asar un Pollo por 35 minutos

1.		• Presione el pulsador BROIL.
2.		• Presione el pulsador START. **"P" (Precalienta) aparece. NO ABRIR LA PUERTA.
3.		• Cuando se precalienta el horno se escuchan tres beep y la indicación "P END" (Precalentado finalizado) aparece. Ponga los alimentos en el horno.
4.		• Fije el tiempo de cocción (hasta 99 minutos y 99 segundos).
5.		• Presione el pulsador START.



NOTA:

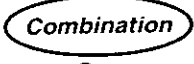
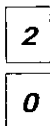

1. Si la puerta del horno no se abre después del precalentamiento el horno mantendrá la temperatura seleccionada por 30 minutos, después se enfriará automáticamente.
2. Para recetas que no requieren precalentamiento, elimine el paso 2.

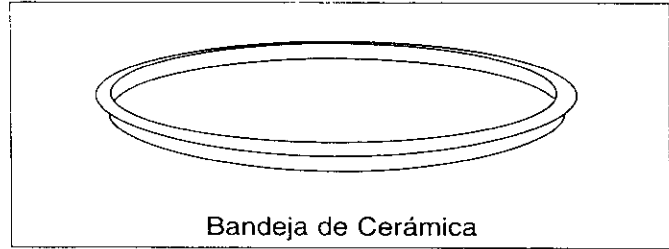
Carta de Tiempo para Parrilla:

CARNE	TIEMPO DE COCCION	CARNE / AVES	TIEMPO DE COCCION
CARNE		PUERCO	
Hamburguesa (1 cm ancho, 110 g)		Chuletas	
2 tierna	8 a 9	2 chuletas aprox. 1,2 cm ancho, 120 g	11 a 13
2 medio	10 a 12	2 chuletas aprox. 2,5 cm ancho, 120 g	22 a 24
2 bien cocido	13 a 14	2 Salchichas	5 a 7
Filete Mignon		Jamón rebanado	
3 cm ancho (200 g)		(aprox. 1,2 cm ancho, 320 g)	7
Tierna	14 a 16	Salchichas italianas, aprox. 100 g	9 a 10
Medio	17 a 19		
4 cm ancho (250 g)		CORDERO	
Tierna	17 a 19	Chuletas, costillas	
Medio	20 a 22	(aprox. 2 cm ancho, 100 g)	
Bistec		2 medio	9 a 12
aprox. 2.5 cm ancho, 300 g		2 bien cocido	14 a 16
Tierna	11 a 13		
Medio	14 a 18	POLLO	
Bien cocido	19 a 21	Piezas (680 g a 1 kg)	33 a 36
aprox. 2 cm ancho, 420 g		Pechuga partida (340 a 570 g)	24 a 26
Tierna	16 a 20	Piernas (340 a 570 g)	21 a 24
Medio	23 a 25	Muslos (450 a 570 g)	20 a 24
Bien cocido	28 a 30	Alas (340 a 450 g)	20 a 22
		GALLINA EN PARTES (450 a 570 g)	20 a 22

Combinación

Ejem.: Para cocinar res asada en un término medio (Combinación 2 por 20 minutos)

1.  2 x	• Seleccione la fijación deseada.
2. 	• Fije el tiempo de cocción (hasta 9 horas y 99 minutos).
3. 	• Presione el pulsador START.



NOTA:

1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es menor a una hora, el reloj retrocederá segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora, el reloj retrocederá minuto por minuto hasta que quede una hora, entonces retrocederá segundo por segundo.

	Hornear	Micro-ondas	Alimentos
1	130°C (275°F)	30%	Carne (bien cocida) Cordero (bien cocido)
2	150°C (300°F)		Carne (casi cruda/ termino medio), Cordeo (termino medio)
3	160°C (325°F)		Puerco
4	190°C (375°F)		Pollo, Pato





Carta de Tiempo para Parrilla:

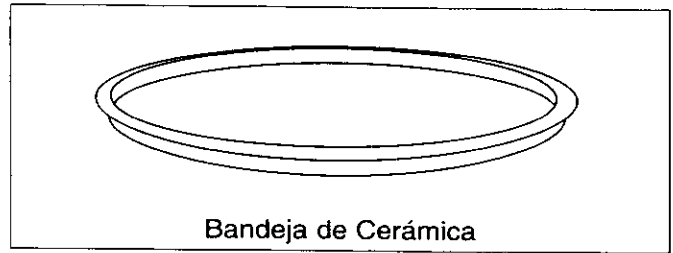
CARNE	FIJACION	TIEMPO DE COCCION	TEMPERATURA DESPUES DE COCINAR
ASADO DE TERNERA Costilla sin hueso muy tierno medio cocido bien cocido Pierna, Chamberete (alta calidad) muy tierno medio cocido bien cocido Lomo de ternera muy tierno medio cocido	COMBINACION 2 COMBINACION 2 COMBINACION 1 COMBINACION 2 COMBINACION 2 COMBINACION 1 COMBINACION 2 COMBINACION 2	16 a 18 min / 500 g 18 a 20 min / 500 g 25 a 27 min / 500 g 10 a 14 min / 500 g 13 a 15 min / 500 g 20 a 22 min / 500 g 13 a 17 min / 500 g 18 a 20 min / 500 g	55°C (130°F) 65°C (150°F) 70°C (160°F) 55°C (130°F) 65°C (150°F) 70°C (160°F) 55°C (130°F) 65°C (150°F)
ASADO O PUERCO con hueso sin hueso 2 chuletas de puerco	COMBINACION 3 COMBINACION 3 COMBINACION 3	21 a 23 min / 500 g 17 a 19 min / 500 g 14 a 19 min total	77°C (170°F) 77°C (170°F) -----
COCIDO enlatado espaldilla pierna	COMBINACION 1 COMBINACION 1 COMBINACION 1	13 a 15 min / 500 g 14 a 16 min / 500 g 14 a 16 min / 500 g	60°C (140°F) 60°C (140°F) 60°C (140°F)
ASADOS DE CORDERO con hueso - medio cocido sin hueso - medio cocido 2 chuletas de cordero	COMBINACION 2 COMBINACION 2 COMBINACION 3	13 a 15 min / 500 g 17 a 19 min / 500 g 8 a 10 min total	65°C (150°F) 65°C (150°F) -----

Referencia Rápida

Descongelación Turbo

Ejem.: Para Descongelar 1,5 kg de carne



1.		• Presione el pulsador Descongelación Turbo.
2.	 	• Fije el peso.
3.		• Presione el pulsador START. *El tiempo de descongelado aparece en la pantalla y empieza a disminuir.

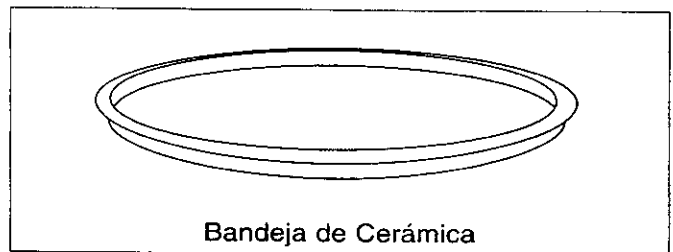


NOTA:

1. La forma y el tamaño de los alimentos determinará el peso máximo para carnes de 1,8 kg (4 lb), aves 2,7 kg (6 lb) y pescados y mariscos 1,4 kg (3 lb).
2. El horno emite un sonido de aviso una vez durante el ciclo de descongelado para señalar que los alimentos necesita ser volteados o vueltos a arreglar. Para evitar un descongelamiento excesivo, las áreas delgadas o las esquinas pueden ser protegidas con tiras de papel aluminio.
3. Para mejores resultados, el peso mínimo recomendado es 220 g (0,5 lb).
4. El tiempo de inicio o el nivel de potencia pueden ser programados después del Auto Descongelamiento.

Sensor de Recalentamiento Automático

1.		• Presione el pulsador de SENSOR REHEAT.
2.		• Presione el pulsador de START.



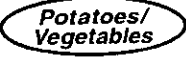
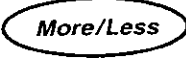

NO HACER:

1. Recalentar pan y productos de pastelería. Use el tiempo y potencia manual.
2. Recalentar alimentos crudos o sin cocer.
3. Usar la función de recalentamiento si el interior del horno está caliente.
4. Usar la función de recalentamiento para bebidas.
5. Usar la función de recalentamiento para alimentos congelados.

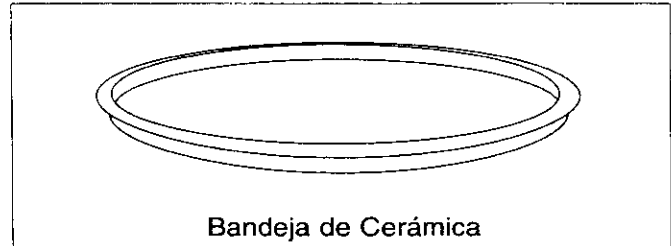
Para obtener mejores resultados del Sensor de Recalentamiento, siga estas recomendaciones:

1. Todos los alimentos deben ser cocidos previamente y deben estar a temperatura o temperatura de refrigerador.
2. Los alimentos que pesen menos de 100 g y más de 700 g se deben recalentar sólo por tiempo y potencia.
3. Siga las indicaciones que le da la función sensor de cocinado.

Sensor de Cocción Automática

1. Ej. 	• Seleccione la categoría deseada (ver siguiente página).
	• Presione el Pulsador MORE / LESS (Más / Menos) si usted lo desea.
2. 	• Presione el pulsador de START.

El sistema de SENSOR AUTOMATICO ("AUTO SENSOR") Trabaja detectando el vapor acumulado que despiden los alimentos en la cavidad del horno. Usted podrá cocinar y recalentar muchos de sus alimentos favoritos sin tener que seleccionar temperaturas y niveles de potencia.



Para mejores resultados por sensor, verifique lo siguiente !

ANTES de cocinar/recalentar:

1. La temperatura ambiente que rodea al horno debe ser menor de 95°F (35°C).
2. El peso de los alimentos no deberá ser menor a 4 onzas (100 g. aprox).
3. El plato giratorio de cristal y el contenedor que se va a utilizar deben estar secos.
4. Cubra los alimentos por completa con papel plástico procurando que este no quede muy adherido, o bien, colocarlo en una cacerola con tapa.

DURANTE la cocción/recalentado:

Mientras la palabra "AUTO" se muestre en la ventanilla indicadora, no deberá abrirse la puerta del horno por más de 1 minuto, esto causaría resultados inadecuados en la cocción.

El tiempo restante de cocción aparecerá inmediatamente en la ventanilla indicadora y comenzará a conter en forma descendente. El horno puede ser abierto durante este tiempo restante para voltear, batir o añadir ingredientes.

DESPUÉS de la cocción/recalentado:

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

Control de grado de cocción más / menos (more / less):



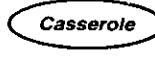
Las preferencias en el grado de cocción de los alimentos varían en cada individuo, con este pulsador Usted podrá decidir qué tipo de grado de cocción que prefiere en sus alimentos. Usando este pulsador el Sensor automático puede ser ajustado para cocinar el alimento por más o menos tiempo. Si usted esta satisfecho con los resultados de cocción del programa "auto sensor", no necesitará usar el control más/menos. Presione función más/menos antes de presionar función START.

NOTA:

Si el sensor de cocción es programado mientras la cavidad del horno está caliente a causa de haber utilizado el cuarzo, la palabra "HOT" (caliente) aparecerá en su ventanilla indicadora y un ventilador comenzará a funcionar para enfriar la cavidad del horno. Si la cavidad del horbo está demasiado caliente el sensor de cocción no funcionará adecuadamente hasta haberse enfriado la cavidad, la palabra "HOT" desaparecerá y la cocción iniciará.

Sensor de Cocción Automática

Sensor de cocción - Sugerencias:

	CATEGORÍA	PESO	INSTRUCCIONES	CUBRIR	DESPUES DEL SONIDO
	1 x Papas	1 - 4 papas 170 - 230 g (6 - 8 oz.) cada una	Prefore la cáscara varias veces y coloque en un molde a prueba de microondas.	NO	De la vuelta.
	2 x Vegetales frescos	230 - 900 g (1/2 - 2 lb.) pese antes de pelar, rebanar, etc.	Agregue agua.	Tapa 0 cubierta de plástico.	Revuelva 0 reacomode, si es posible.
	3 x Vegetales enlatados	15 oz tamaño de la lata	Vacíe el contenido en un molde a prueba de microondas.	Tapa 0 cubierta de plástico.	Revuelva 0 reacomode.
	4 x Vegetales congelados	280 - 800 g (10 - 28 oz.)	Agregue 2 cucharadas soperas de agua. No cocine con mantequilla o salsa.	Tapa 0 cubierta de plástico.	Revuelva 0 reacomode.
	1 x Arroz Blanco	Arroz -- Agua hirviendo 1/2 taza--1 taza 1 taza--2 tazas	Ponga el arroz en agua caliente en una olla a prueba de microondas.	Siga las instrucciones del fabricante.	Revuelva, si es posible.
	2 x Arroz Integral				
	3 x Pasta	2 - 8 oz			
	1 x Plato al horno 1	_____	Use la cantidad apropiada de agua.	Tapa	Revuelva ocasionalmente.
	2 x Plato al horno 2				

NOTA:




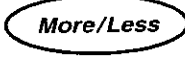
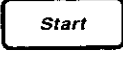
Si el Sensor de Recalentamiento/Cocción es programado mientras la cavidad del horno aun está caliente, "HOT" ("CALIENTE") aparece en el display de menú en pantalla y el ventilador se activa para enfriar la cavidad. Si la cavidad está muy caliente, el Sensor no trabajará adecuadamente. Después que la cavidad se ha enfriado, el mensaje "HOT" ("CALIENTE") desaparecerá y será reemplazado por dos puntos o la hora del día.

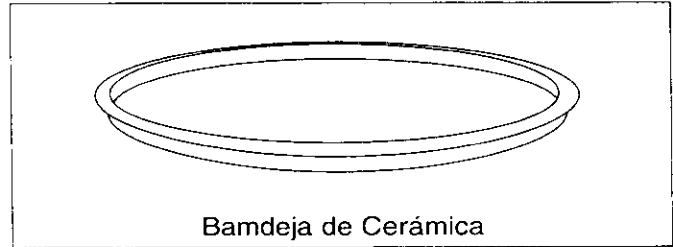
El Sensor de Cocción es exitoso con los alimentos y las recetas encontrados en el recetario y marcados con el símbolo **A**. Debido a varias diferencias en la composición de los alimentos, las recetas sin el símbolo **A** deberán ser preparadas en su horno de microondas usando programación manual de potencia y tiempo.

Cocción Automática por Peso (Combinación)

Esta característica le permite el rostizar res, puerco o pollos enteros ajustándose a su peso.

Ejem.: Para cocinar 2,0 kg de Pollo entero

1. Ej. 	• Seleccione la categoría deseada.
2.  	• Fije el peso.
3. 	• Presione el Pulsador MORE/LESS (Más/Menos) si usted desea (ver p. 37).
4. 	• Presione el pulsador START. *El tiempo de cocción aparece en la pantalla y empieza a disminuir.



NOTA:

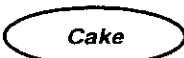


1. Estos ajustes son para cocción por combinación (horneado y microondas).
2. Cuando el peso ha sido declarado, el tiempo de cocción será ajustado automáticamente.
3. Las piezas que estén por arriba o por debajo de los pesos recomendados deberán ser cocidos por combinación manual.

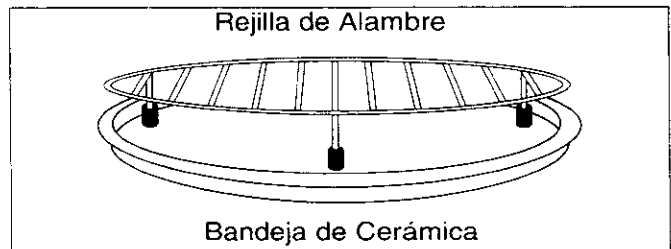
CATEGORIA	PESO	INSTRUCCIONES	DESPUÉS DE SONIDO
PIEZAS DE POLLO	max. 1 kg (2 lb.)	Coloque la piel hacia abajo.	Dele vuelta.
POLLO ENTERO	max. 3 kg (6 lb.)	Coloque la pechuga boca abajo.	Dele vuelta.
RES TERMINO MEDIO	max. 2 kg (4 lb.)	Coloque el lado graso hacia abajo.	Dele vuelta.
CERDO	max. 2 kg (4 lb.)	Coloque el lado graso hacia abajo. El puerco debe alcanzar los 77°C (170°F) antes de servirse.	Dele vuelta.

Horneado Automática

Esta novedad le permite hornear un pastel o pay sin tener que seleccionar temperatura y tiempo de horneado.

Ejem.: Para hornear un pastel amarillo

1. Ej. 	• Seleccione la categoría deseada.
2. 	• Presione el Pulsador MORE/LESS (Más/Menos) si usted desea (ver p. 37).
3. 	• Presione el pulsador START. *El tiempo de cocción aparece en la pantalla y empieza a disminuir.



NOTA:

1. Estos ajustes son para cocción por horneado.
2. No hay necesidad de precalentar.
3. Pueden usarse moldes metálicos. Coloque el molde a ser utilizado sobre la Rejilla de Alambre, colocada sobre la Bandeja de Cerámica.

PASTELES 1	para recetas que generalmente están listas en menos de 35 minutos.
PASTELES 2	para recetas que generalmente están listas en más de 45 minutos.



PASTEL FRESCO	para pays de doble corteza que contienen relleno de fruta fresca.
PASTEL CONGELADO	para pays de doble corteza que están congelados.
PASTEL PRE-COCIDO	para pays de doble corteza que contienen relleno precocidos o enlatados.

- No hornee chocolate fundido, panqués o pasteles de frutas.
- No use corteza de pay congelada.
- Coloque pays congelados en un pequeño mantel.

Referencia Rápida

Pulsadores de Palomitas de Maíz

Ejem.: Para recalentar 99 g (3,5 oz.) de palomitas de maíz en bolsas especiales para microondas.

1.		• Seleccione el peso que se indica en la bolsa de palomitas.
2.		• Presione el pulsador START.

NOTA:




1. Utilice palomitas de maíz preempacado que estén a temperatura ambiente. Lea las instrucciones del fabricante.
2. Ponga la bolsa en el interior del horno de acuerdo con las instrucciones del fabricante.
3. Haga sólo 1 bolsa a la vez.
4. Después, permita que el contenido de la bolsa se enfríe por unos cuantos minutos antes de abrir. Abra la bolsa cuidadosamente lejos de su cara porque las palomitas y su vapor están muy calientes.
5. No recaliente las palomitas que no se hicieron y no recaliente una bolsa usada.
6. No descuide el horno cuando haga palomitas de maíz.

PRECAUCION: Si las palomitas preempacadas son de un peso diferente al recomendado, no utilice estos tiempos preprogramados ya que una cocción inadecuada o un incendio pueden ocurrir. Siga las instrucciones del fabricante.

Mantener Caliente

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

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

1.		• Presione dos veces. "CALDA ESPESO PRESIONE PORCIONES/ PESO" aparece en La Ventana de Visualización.
2.		• Verificar el porción en la Ventana de Visualización.
3.		• Presione. El tiempo de Mantener Caliente aparece en la Ventana de Visualización y inicia la cuenta a atrás a partir desde 30 minutos.

NOTA:



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

Función Rapido en Minutos

Esta característica le permite ajustar el tiempo de cocción fácilmente en vez de usar el pulsador numérico o agregar tiempo de cocción extra.

Para seleccionar el tiempo de cocción:


Ejem.: Nivel de potencia HIGH (Alta) por 1 minuto.

1.		• Seleccione el tiempo de cocción (hasta 10 min).
2.		• Presione el pulsador START.

NOTA:

1. Se puede usar otro nivel de potencia u otro modo de cocción, selecciónelos antes de ajustar el tiempo.
2. Después de haber ajustado el tiempo por medio del pulsador Quick Min no podrá usar los pulsadores numéricos o viceversa.

Para Agregar Tiempo Extra:

1.		• Oprima para agregar tiempo de cocción (hasta 10 minutos) durante el cocinado. *El tiempo de cocinado cambia para incluir el tiempo extra y continúa la cuenta regresiva en la pantalla.
----	--	---






NOTA:

Usted puede añadir tiempo de cocción para todos los platillos con las funciones de poder y tiempo.

Temporizador (Timer)










Para usar como temporizador en la cocina:

Ejem.: Para contar 5 minutos

1.		• Presione el pulsador TIMER.
2.	  	• Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos)
3.		• Presione el pulsador START. *El tiempo de comenzará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.





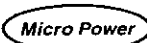




Para fijar un tiempo de espera o tiempo de reposo:

Ejem.: Después de la cocción dejar reposar el alimento durante 5 minutos

1. Ej.	 ▼   	• Indique el programa de cocción deseado (ver p. 32 para instrucciones).
2.		• Presione el pulsador TIMER.
3.	  	• Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos).
4.		• Presione el pulsador START. *Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

Para programar un comienzo tardío:

Ejem.: Para empezar a cocinar 5 minutos después

1.		• Presione el pulsador TIMER.
2.	  	• Indique la cantidad de tiempo que tardará en empezar el programa (hasta 99 minutos y 99 segundos).
3. Ej.	 ▼   	• Seleccione el programa de cocción (ver p.32 para instrucciones).
4.		• Presione el pulsador START. *Cuando el tiempo demorado comience la cuenta regresiva y este haya finalizado, la cocción iniciará.

NOTAS :

1. Si la puerta del horno es abierta durante el tiempo de espera o cuando se usa como temporizador, el tiempo que se indica en la ventanilla continuará contando en forma regresiva.
2. El comienzo tardío no puede ser programado antes de ninguna función automática. Esto es para prevenir que el inicio de la temperatura de los alimentos se incremente antes del descongelmiento o inicio de la cocción. Un cambio en el inicio de la temperatura podría causar resultados inadecuados.

Cuidados de Su Horno de Microondas

ANTES DE LIMPIAR: Apague el horno y desconecte el cable de alimentación para prevenir un encendido accidental.

Interior del horno: Limpie su horno con un paño húmedo. Puede utilizar un detergente suave si el horno es muy sucio. El uso de limpiadores abrasivos no es recomendable.

Puerta del horno: Si el vapor se acumula en el interior o alrededor de la puerta de horno, limpie con un paño suave. Esto puede suceder cuando el horno se opera en condiciones demasiado húmedas y no indica mal funcionamiento de la unidad.

PANEL de controles: Limpie su panel con un paño suave, no use detergentes fuertes ni abrasivos.

Plato giratorio de cristal: Remueva el plato de cristal cuando esté frío y lave con agua tibia y jabonosa o en su lavadora de platos.

El anillo giratorio: Limpie el soporte del plato giratorio que se encuentra en el horno con agua jabonosa. El anillo giratorio debe ser limpiado con agua jabonosa o en su lavadora de platos. Estas partes deben estar limpias para evitar un excesivo ruido.

DESPUES DE LIMPIAR: Esté seguro de colocar el anillo giratorio y el plato de cristal en la posición correcta y presione Stop/Reset para limpiar la ventanilla indicadora.

Antes de Acudir a Servicio

Todas estas cosas son normales:

Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor.	En algunos radios y televisores puede ocurrir interferencia cuando usted cocine con su horno de microondas, Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema.
La luz del horno se atenúa.	Cuando se está cocinando con una temperatura diferente a temperatura alta (P10 - P3) el horno tiene que recorrer un ciclo para obtener niveles de potencia más bajos. La luz del horno se atenúa y podrá oír ruidos de "click" cuando el horno realiza 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.
Accidentalmente encendió su horno de microondas sin ningún alimento dentro.	Operar el horno vacío por un corto tiempo no dañará el horno, sin embargo, no lo recomendamos.

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA

SOLUCION

El horno no enciende.



Esta el horno conectado en forma segura?

Remueva la clavija de contacto de la toma de corriente. Espere 10 seg. Vuelva a conectar.

El circuito general de luz o el fusible están fuera de servicio o tienen algún problema interno.

Encienda de nuevo su circuito general de luz (brake) o reemplace el fusible.

Hay un problema con la toma de corriente.

Conecte otro aparato eléctrico para verificar su toma de corriente.

El horno no acepta mi programa.



La puerta del horno no está bien cerrada.

Cierre la puerta firmemente.

Otro programa se encuentra registrado en su horno.















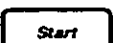


















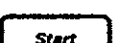




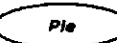










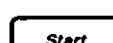




Presione STOP/RESET (pausa/reem) para cancelar el programa anterior y programe de nuevo.

Referencia Rápida

Si al parecer el problema se encuentra en su horno, consulte al centro de servicio más cercano.

Quick Guide to Operation

Before Operation

Feature	How to Operate
To Set Clock (see page 11)	 →  —  → 
To Use Function (see page 10)	 →  — 
To Use Micro Power and Time Setting (see page 12)	 →  —  → 
To Cook on Bake (see page 13)	 → Press start if preheat required →  —  →  Select oven temperature.
To Cook on Broil (see page 14)	 → Press start if preheat required →  —  → 
To Cook on Combination (see page 15)	 →  —  →  Select the setting.
To Use Popcorn pad (see page 16)	 →  Select Serving Weight.
To Use Keep Warm pad (see page 16)	 →  →  Press to select category. Press to select quantity.
To use Turbo Defrost pad (see page 17)	 →  —  → 
To Use Sensor Reheat / Sensor Cooking (see page 18, 19)	 → 
To Use convection cooking Weight cook (see page 20)	e.g.  →  —  → 
To Use convection cooking Auto Cook pads (by Bake) (see page 21)	e.g.  → 
To Use Quick Min pad (see page 12)	 → 
To Use as a Kitchen Timer (see page 22)	 →  —  → 
To Set Stand Time (see page 22)	Set desired cooking program →  →  —  → 
To Set Delay Start (see page 22)	 →  —  → Set desired cooking program. → 

Technical Specifications

Power Consumption	
Microwave	12.8 Amps, 1,500 W
Heater	12.5 Amps, 1,500 W
Output:	
Microwave	1100 W*
Heater	1,400 W
Outside Dimensions:	14 ^{13/16} " x 23 ^{7/8} " x 19 ^{5/16} "
	376 mm (H) x 606 mm (W) x 491 mm (D)
Oven Cavity Dimensions	9 ^{1/2} " x 16 ^{1/4} " x 16 ^{13/16} "
	242 mm (H) x 412 mm (W) x 426 mm (D)
Operating Frequency.	2,450 MHz
Built-in Trim Kit:	NN-TK909W (NN-C980W) / NN-TK909 (NN-C980B)
Uncrated Weight:	Approx. 46 lbs (21 kg)

* IEC 705-88 Test procedure

Specifications are subject to change without notice.

As for the voltage requirement, the production year and month, country and serial number, please refer to the identification plate on the microwave oven

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Potencia de Consumo:	
Micro-ondas,	12,8 Amps, 1500 W
Calor Emitido;	12,5 Amps, 1500 W
Potencia de Salida	
Microondas,	1100 W*
Calor Emitido;	1400 W
Dimensiones Exteriores.	376 mm x 606 mm x 491 mm
(Alto x Ancho x Fondo)	14 ^{13/16} " x 23 ^{7/8} " x 19 ^{5/16} "
Dimensiones Cavidad del Horno:	242 mm x 412 mm x 426 mm
(Alto x Ancho x Fondo)	9 ^{1/2} " x 16 ^{1/4} " x 16 ^{13/16} "
Frecuencia.	2450 MHz
Operación	NN-TK909W (por NN-C980W)/NN-TK909 (por NN-C980B)
Peso sin Embalaje:	Aprox 21 kg (46 lbs)

* IEC 705-88 Procedimiento de Prueba

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

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

A00034X01AP
F0400-0
Printed in USA