

DRIJA

MANUAL DE USUARIO

VARENNA 42L-I

Microondas Extractor



1

AÑO DE GARANTÍA



ESCANEAR PARA
MÁS INFORMACIÓN



ESCANEAR PARA
SOPORTE TÉCNICO

NOTA: Para adquirir accesorios y/o repuestos de este producto, contáctenos al call center (según el número de su país que le indique el certificado de garantía) o a nuestras redes sociales

 www.drijainternational.com


LISTED



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

(a) No intente operar este horno con la puerta abierta, ya que la operación con la puerta abierta puede resultar en una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante no anular ni manipular los enclavamientos de seguridad.

(b) No coloque ningún objeto entre la cara frontal del horno y la puerta ni permita que se acumule suciedad o residuos de limpiador en las superficies de sellado.

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre correctamente y que no se produzcan daños al:

(1) POR (doblado)

(2) BISAGRAS Y PESTILLOS (rotos o aflojados)

(3) JUNTAS DE PUERTAS Y SUPERFICIES DE SELLADO

(d) El horno no debe ser ajustado ni reparado por nadie, excepto por personal de servicio debidamente calificado.

Especificación

Modelo	VARENNA 42L-I
Voltaje nominal	120VAC 60Hz
Potencia de Entrada del microondas	1500 W
Potencia de Salida del microondas	900 W
Convección	1450 W

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al usar aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

ADVERTENCIA - Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a las personas o exposición a energía excesiva de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las instrucciones específicas: "PRECAUCIONES PARA EVITAR UNA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA EXCESIVA DE MICROONDAS" que se encuentran en la página 2.
3. Este aparato debe estar conectado a tierra. Conéctelo solo a un tomacorriente con conexión a tierra adecuada. Ver "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" que se encuentran en la página 4.
4. Instale o ubique este electrodoméstico solo de acuerdo con las instrucciones de instalación proporcionadas.
5. Algunos productos, como los huevos enteros y los recipientes sellados, por ejemplo, los frascos de vidrio cerrados pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
6. Utilice este aparato únicamente para el uso para el que fue diseñado, tal como se describe en el manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar, cocinar o secar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. **EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL MICROONDAS.** Tenga Cuidado al retirar los artículos calientes.
8. No opere este aparato si tiene un cable o enchufe dañado, si no está funcionando correctamente, o si se ha dañado o caído.
9. Este aparato debe ser reparado únicamente por personal de servicio calificado. Contacta con el más cercano Centro de servicio autorizado para examen, reparación o ajuste.
10. No cubra ni bloquee ninguna abertura del aparato.
11. No guarde este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo, cerca del fregadero de una cocina, en un sótano húmedo, cerca de una piscina o en un lugar similar.
12. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
13. Mantenga el cable alejado de la superficie caliente.
14. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador.
15. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, use solo jabones suaves no abrasivos o detergente aplicado con una esponja o un paño suave.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - 1). No cocine demasiado los alimentos. Preste atención al aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del horno para facilitar la cocción.
 - 2). Retire las bridas de alambre de la bolsa de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - 3). Si el material dentro del horno se incendia, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o corte la energía en el panel de fusibles o disyuntores.
 - 4). No utilice la cavidad con fines de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no estén en uso.
17. Los líquidos, como el agua, el café o el té, pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. No siempre hay un burbujeo o ebullición visible cuando se retira el recipiente del horno microondas.

ESTO PODRÍA PROVOCAR QUE UN LÍQUIDO MUY CALIENTE HIRVIERA REPENTINAMENTE AL AGITAR EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.

Para reducir el riesgo de lesiones a las personas

- 1) No sobrecaliente el líquido.
- 2) Remueva el líquido antes de calentarlo y a mitad del proceso.
- 3) No utilice recipientes de lados rectos y cuello estrecho.
- 4) Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno de microondas durante un corto tiempo antes de retirarlo.
- 5) Extrema las precauciones al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
- 6) No haga funcionar ningún aparato de calefacción o cocción debajo del aparato.
(Excepción: Un horno microondas investigado para su uso encima de otro aparato de calefacción).
- 7) No monte la unidad encima o cerca de ninguna parte de un aparato de calefacción o cocción. (Excepción: Un horno microondas investigado para su uso encima de otro aparato de calefacción).
- 8) No monte la unidad sobre el fregadero.
- 9) No guarde nada directamente sobre la superficie del aparato cuando éste esté en funcionamiento.
- 10) Limpie las campanas de ventilación con frecuencia - No debe permitirse que se acumule grasa en la campana o en el filtro.
- 11) Cuando flamee alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- 12) Tenga cuidado al limpiar el filtro de la campana de ventilación. Los productos de limpieza corrosivos, como los limpiadores de hornos, pueden dañar el filtro.
- 13) Adecuado para su uso sobre cocinas eléctricas y de gas.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

Este aparato debe estar conectado a tierra. En caso de cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra

Reduce el riesgo de descarga eléctrica al proporcionar un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable que tiene un cable de conexión a tierra con un enchufe de conexión a tierra. El enchufe debe estar enchufado a un tomacorriente que esté correctamente instalado y conectado a tierra.

ADVERTENCIA - El uso inadecuado de la conexión a tierra puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica.

Consulte a un electricista o técnico calificado si no comprende completamente las instrucciones de conexión a tierra o si existe duda sobre si el electrodoméstico está correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solo un cable de extensión de 3 hilos que tenga un enchufe de 3 clavijas con conexión a tierra y receptáculo de 3 ranuras que aceptará el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable de extensión debe ser igual o mayor que la clasificación eléctrica del aparato.

PELIGRO - Peligro de descarga eléctrica

Tocar algunos de los componentes internos puede causar lesiones personales graves o la muerte. No desmonte este aparato.

ADVERTENCIA - Peligro de descarga eléctrica

El uso inadecuado de la conexión a tierra puede provocar una descarga eléctrica. No lo conecte a un tomacorriente hasta que el electrodoméstico esté correctamente instalado y conectado a tierra.

1. Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Hay juegos de cables más largos o cables de extensión disponibles y se pueden usar si se tiene cuidado al usarlos.
3. Si se utiliza un cable largo o un cable de extensión:
 - 1) La clasificación eléctrica marcada del juego de cables o cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato.
 - 2) El cable de extensión debe ser un cable de 3 hilos con conexión a tierra.
 - 3) El cable más largo debe colocarse de manera que no cuelgue sobre la encimera o la mesa, donde los niños puedan tirar de él o tropezar involuntariamente.

INTERFERENCIAS DE RADIO

1. El funcionamiento del horno microondas puede causar interferencias en su radio, TV o equipos similares.
2. Cuando haya interferencia, puede reducirse o eliminarse tomando las siguientes medidas:
 - 1) Limpie la puerta y la superficie de sellado del horno
 - 2) Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
 - 3) Reubique el horno de microondas con respecto al receptor.
 - 4) Aleje el horno de microondas del receptor.
 - 5) Conecte el horno de microondas a un tomacorriente diferente para que el horno de microondas y el receptor estén en circuitos derivados diferentes.
3. Este equipo genera, utiliza y puede irradiar energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede causar interferencias dañinas en las comunicaciones por radio. Sin embargo, no hay garantía de que no se produzcan interferencias en una instalación en particular. Si este equipo causa interferencias dañinas en la recepción de radio o televisión, lo cual se puede determinar apagando y encendiendo el equipo, se recomienda al usuario que intente corregir la interferencia de una o más de las siguientes maneras

Medidas:

- 1) Reoriente o reubique la antena receptora.
- 2) Aumentar la separación entre el equipo y el receptor.
- 3) Conecte el equipo a una toma de corriente en un circuito diferente al que se conecta el
- 4) Consulte al distribuidor o a un técnico experimentado en radio/TV para obtener ayuda.)

Este dispositivo cumple con la parte 18 de las Reglas de la FCC.

UTENSILIOS

PRECAUCIÓN - Peligro de lesiones personales

Los utensilios bien cerrados podrían explotar. Los recipientes cerrados deben abrirse y las bolsas de plástico deben perforarse antes de cocinar.

Consulte las instrucciones en "Materiales que puede usar en el horno de microondas o que deben evitarse en el horno de microondas".

Es posible que haya ciertos utensilios no metálicos que no sean seguros para usar en el microondas. En caso de duda, puede probar el utensilio en cuestión siguiendo el procedimiento que se indica a continuación.

Prueba de utensilios:

1. Llena un recipiente apto para microondas con 1 taza de agua fría (250 ml) junto con el utensilio en cuestión.
2. Cocine a máxima potencia durante 1 minuto.
3. Toca cuidadosamente el utensilio. Si el utensilio vacío está tibio, no lo use para cocinar en el microondas.
4. No exceda el tiempo de cocción de 1 minuto.

Materiales que puedes usar en el horno microondas

Utensilios	Observaciones
Plato para dorar	Siga las instrucciones del fabricante*. El fondo del plato para dorar debe estar al menos a 3/16 de pulgada (5 mm) por encima del plato giratorio. El uso incorrecto puede hacer que el plato giratorio se rompa.
Vajilla Tarros	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante. No use platos agrietados o astillados.
Tarros de vidrio	Retire siempre la tapa. Úselo solo para calentar los alimentos hasta que estén tibios. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor y pueden romperse.
Cristalería	Solo cristalería para horno resistente al calor. Asegúrate de que no haya adornos metálicos. No use platos agrietados o astillados.
Bolsas de cocción para horno	Siga las instrucciones del fabricante*. No cierre con brida metálica. Haz ranuras para permitir que escape el vapor.
Platos y vasos de papel	Úselo solo para cocinar / calentar a corto plazo. No deje el horno desatendido mientras cocina.
Toallas de papel	Úselo para cubrir los alimentos para recalentarlos y absorber la grasa. Úselo con supervisión solo para una cocción a corto plazo.
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras o como una envoltura para cocinar al vapor.

Materiales que puedes usar en el horno microondas

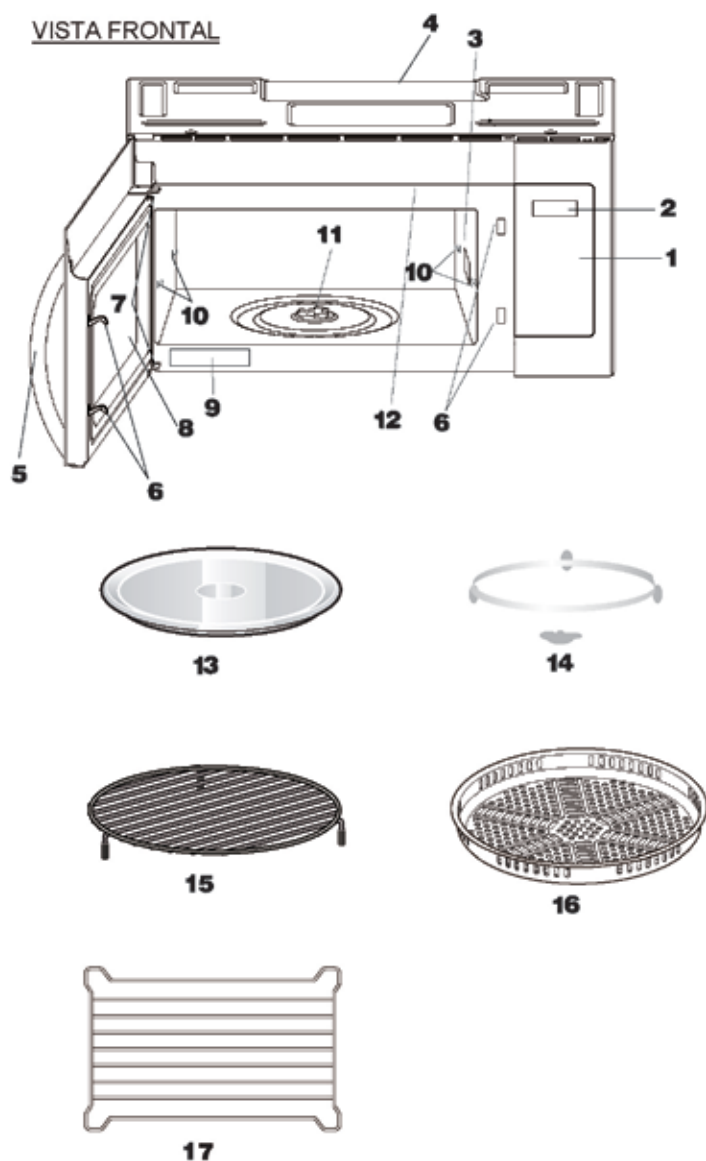
Utensilios	Observaciones
Plástico	Solo apto para microondas. Siga las instrucciones del fabricante*. Debe estar etiquetado como "Apto para microondas". Algunos recipientes de plástico se ablandan a medida que la comida se calienta. Las "bolsas hirviendo" y las bolsas de plástico herméticamente cerradas deben cortarse, perforarse o ventilarse según las indicaciones del paquete.
Envoltura de plástico	Solo apto para microondas. Úselo para cubrir los alimentos durante la cocción para retener humedad No permita que la envoltura de plástico toque los alimentos.
Termómetros	Solo apto para microondas (termómetros para carne y dulces).
Papel encerado	Úselo como cubierta para evitar salpicaduras y retener la humedad.

Materiales por evitar en el horno microondas

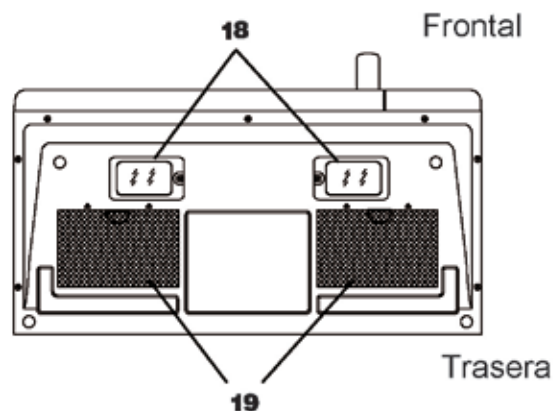
Utensilios	Observaciones
Bandeja de aluminio	Puede causar la formación de arcos.
Cartón para alimentos con mango metálico	Puede provocar arcos eléctricos. Transfiera los alimentos a un plato apto para microondas.
Utensilios metálicos o con adornos metálicos	El metal protege los alimentos de la energía de microondas. Las molduras metálicas pueden causar arcos eléctricos.
Bridas metálicas	Puede causar arcos eléctricos y podría provocar un incendio en el horno.
Bolsas de papel	Puede provocar un incendio en el horno.
Espuma de plástico	La espuma plástica puede derretir o contaminar el líquido en su interior cuando se expone a altas temperaturas.
Madera	La madera se secará cuando se use en el horno de microondas y puede partirse O agrietarse

NOMBRE DE LAS PIEZAS

VISTA FRONTAL



VISTA INFERIOR



- 1 Panel de control
- 2 Monitor
- 3 Cubierta de la guía de ondas: **NO QUITAR.**
- 4 Apertura de la ventilación
- 5 Manilla
- 6 Pestillos de seguridad para puertas
El horno de microondas no funcionará a menos que la puerta esté bien cerrada.
- 7 Por bisagras
- 8 Puerta del horno microondas con ventana transparente
- 9 Etiqueta de calificación
- 10 Soportes de bastidor
- 11 Eje del motor de la plataforma giratoria
- 12 Luz de horno microondas
Se encenderá cuando el horno de microondas esté funcionando o la puerta esté abierta.
- 13 Plato giratorio extraíble
El plato giratorio girará en el sentido de las agujas del reloj o en el sentido contrario a las agujas del reloj. Solo retírelo para limpiarlo.
- 14 Soporte de plato giratorio extraíble
Primero, coloque con cuidado el soporte de la plataforma giratoria en el eje del motor en el centro del piso del horno de microondas. Coloque el anillo de soporte en el piso del horno de microondas. A continuación, coloque el plato giratorio en el soporte del plato giratorio de forma segura.
- 15 Rejilla para cocción/recalentamiento en 2 niveles
- 16 Bandeja de hornear
No se puede usar junto con la función de microondas y se puede colocar en la rejilla para hornear.
- 17 Rejilla para hornear
No deje la rejilla en el horno de microondas a menos que cocine en una rejilla.
- 18 Cubierta de luz
- 19 Filtros de aluminio

PANEL DE CONTROL



Convection Microwave

Convection Bake/Roast	Defrost	Convection +Micro
Auto Reheat	Auto Cook	Melt/ Soften
Veggies	Popcorn	Snacks
1 ——— 2 ——— 3 100° 200° 250°		
4 — Quick — 5 — Start — 6 300° 325° 350°		
7 ——— 8 ——— 9 375° 400° 425°		
STOP Clear	0	START +30 Sec
Clock & Settings	Power Level	Timer On-Off
	ECO  On/Off	

Funcionamiento

- Antes de operar su nuevo microondas, asegúrese de leer y comprender completamente estas instrucciones de operación.

PARA AJUSTAR EL RELOJ

- Supongamos que desea introducir la hora correcta del día 10:59.

Presione: Pantalla muestra:

1. Clock & Settings

PRESS AGAIN FOR OPTION
12:00 ENTER TIME

2. ① ① ⑤ ⑨

10:59
PRESS START

3. START
+30 Sec

10:59

NOTA

1. Si empieza a introducir una hora incorrecta (e.g. 2:89) el 8 es un dígito no válido y no puede introducirse. Coloque la hora correcta.

2. Durante el ajuste de reloj, si **START** +30 Sec no es presionado o si no se realiza ninguna operación en 5 minutos, el ajuste no es válido.

STOP clear

Presione **STOP** para:
Clear

1. Borrar si comete un error durante la programación.
2. Cancele la programación del temporizador y la señal después de la cocción.
3. Detener temporalmente el horno durante la cocción.
4. Devolver la hora del día a la pantalla.
5. Para cancelar un programa durante la cocción, pulse dos veces.

Utilización de las estanterías

La rejilla permite cocinar o recalentar varios alimentos a la vez. Sin embargo, para una mejor cocción y recalentamiento, utilice la función Plato Giratorio ON y cocine con AUTO COOKING sin la rejilla. Cuando utilice la rejilla, ajuste el tiempo y el nivel de potencia manualmente. Deje espacio suficiente alrededor y entre los platos. Preste mucha atención al progreso de cocción y recalentamiento. Cambie la posición de los alimentos e inviértalos de la rejilla al plato giratorio y/o remuévalos al menos una vez durante cualquier tiempo de cocción o recalentamiento. Después de la cocción o el recalentamiento, remuévalos si es posible. El uso de un nivel de potencia más bajo ayudará a una mejor uniformidad de cocción y recalentamiento.

Evitar:

- Guardar la rejilla en el horno microondas cuando no se utiliza.
- Hacer palomitas con la rejilla en el microondas.
- Utilizar cualquier recipiente para dorar en la rejilla.
- Usar AUTO COOKING con la rejilla.
- Cocinar directamente sobre la rejilla para microondas.



NOTA

No guarde la rejilla en el microondas cuando no esté en uso

Cocina rápida

START

En el modo de espera, presione **+30 Sec** cocinar alimentos con el 100% nivel de potencia durante 30 segundos. Cada pulsación de la misma tecla puede aumentar 30 segundos y el valor máximo de tiempo es "99:99".

Supongamos que desea cocinar durante 30 segundos:

Presione: Pantalla:

1. **START**
+30 Sec

:30
COOK

Pulse las teclas numéricas para iniciar directamente la cocción con el tiempo correspondiente al nivel de potencia del 100%.

Supongamos que desea cocinar durante 2 minutos:

Presione: Pantalla:

1. ②

PRESS START
:2

Después de 2 segundos

2:00
COOK



NOTA

Se mostrará "Comida" si no se selecciona un ciclo de cocción de inicio rápido o la tecla +30 seg. en los 5 minutos siguientes a la introducción del alimento en el microondas. Debe abrir y volver a cerrar la puerta para borrar "Comida" de la pantalla.

Puede pulsar la tecla +30 seg. para añadir el tiempo a 30 segundos durante la cocción (excepto menú automático y descongelar).

Funcionamiento

TIEMPO DE COCCIÓN

Esta función le permite programar un tiempo y una potencia de cocción específicos. Para obtener los mejores resultados, hay 11 niveles de potencia.

- Supongamos que desea cocinar por 5 minutos, por 30 segundos al 80% de la potencia

Presione:	Pantalla:
1. 5 3 0	5:30 PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. START +30 Sec	5:30 COOK (El tiempo empieza la cuenta atrás)

NOTA

Si no selecciona un nivel de potencia, el horno cocinará automáticamente a la potencia PL-HI (100%).

Cómo ajustar el nivel de potencia

Hay once niveles de potencia preestablecidos.

El uso de niveles de potencia más bajos aumenta el tiempo de cocción, lo que se recomienda para alimentos como el queso, la leche y la cocción lenta y prolongada de carnes. Consulte el libro de cocina o las recetas para obtener recomendaciones específicas.

PULSE EL BOTÓN DE NIVEL DE POTENCIA VARIAS VECES HASTA ALCANZAR LA POTENCIA DESEADA	PORCENTAJE APROXIMADO DE POTENCIA
POWER LEVEL x 1	100%(PL-HI)
POWER LEVEL x 2	90%(PL-90)
POWER LEVEL x 3	80%(PL-80)
POWER LEVEL x 4	70%(PL-70)
POWER LEVEL x 5	60%(PL-60)
POWER LEVEL x 6	50%(PL-50)
POWER LEVEL x 7	40%(PL-40)
POWER LEVEL x 8	30%(PL-30)
POWER LEVEL x 9	20%(PL-20)
POWER LEVEL x 10	10%(PL-10)
POWER LEVEL x 11	0%(PL-0)

COCCIÓN MULTIETAPA

Para obtener los mejores resultados, algunas recetas requieren diferentes niveles de potencia durante un ciclo de cocción. Puede programar su horno para dos niveles de potencia durante el ciclo de cocción.

- suponga que desea establecer un ciclo de cocción de 2 etapas. la primera etapa es un tiempo de cocción de 3 minutos a una potencia de cocción del 80% y luego un tiempo de cocción de 7 minutos a una potencia de cocción del 50%.

Presione:	Pantalla:
1. 3 0 0	3:00 PRESS START
Para establecer un tiempo de cocción de 3 minutos para la primera etapa.	
2. Power Level x 3	PL-80 PRESS START
3. 7 0 0	7:00 PRESS START
Para ajustar una potencia de cocción de 7 minutos para la segunda etapa.	
4. Power Level x 6	PL-50 PRESS START
5. START +30 Sec	3:00 COOK (El tiempo empieza la cuenta regresiva)

NOTA

- (1) Puede programar una segunda etapa de potencia "0" para el tiempo de permanencia dentro del horno.
- (2) La cocción por microondas debe ajustarse en la primera fase.
- (3) El menú automático y el desescarche no se pueden configurar como uno de los menús multietapa.

Funcionamiento

AUTO COOK

En modo de espera, suponga que desea cocinar un desayuno congelado para 12 Oz.

Presione:	Pantalla:
1. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER
3. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE
4. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST
5. START +30 Sec	FROZEN BREAKFAST COOK (2 seconds later, the time starts counting down)

Tabla Auto Cook

COMIDA	CANTIDAD
1. Bacon	1-3 rebanadas Pulse AUTO COOK una vez y luego pulse START +30sec una vez. Aparecera "ENTER 1-3SLE" en la pantalla, pulse 1-3 para elegir la cantidad, pulse START +30Sec para iniciar la cocción.
2. Comida congelada	10 oz. 1taza Utilice arroz de grano medio o largo. Cuece el arroz instantáneo siguiendo las instrucciones del paquete.
3. Arroz	
4. Desayuno congelado	12 oz.
5. Pizza congelada (Convección con precalentamiento)	12 oz.

AUTO REHEAT

En el modo de espera, suponga que desea recalentar la Cazuela/Lasaña con calentamiento automático.

Presione:	Pantalla:
1. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
2. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA
3. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
4. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE
5. START +30 Sec	CASSEROLE COOK 2 segundos más tarde, el tiempo comienza la cuenta regresiva)

Auto Reheat menú

COMIDA	CANTIDAD
Bebidas	1 - 2 tazas Pulse AUTO REHEAT una vez y luego pulse START +30Sec una vez. Aparecera "ENTER 1-2CUP" en la pantalla, pulse 1-2 para elegir la cantidad, pulse START +30Sec para iniciar la cocción.
Pizza (MW)	8 Oz
Sopa/Salsa	1 taza
Casserola/Lasagna	10.5 Oz

Funcionamiento

POPCORN

La almohadilla de presión rápida para palomitas le permite hacer estallar bolsas de 3,3, 3,0 y 1,75 onzas de palomitas para microondas envasadas comercialmente. Haga estallar solamente un paquete a la vez. Si utiliza una máquina para hacer palomitas en microondas, siga las instrucciones del fabricante.

En estado de espera o temporizador, suponga que desea hacer estallar unas palomitas de 3,3 oz.

Presione:	Pantalla:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3
2. START +30 Sec	POPCORN COOK (Comienza la cuenta regresiva)

Presiona popcorn	Cantidades
1 vez	3.30 oz.
2 veces	3.00 oz.
3 veces	1.75 oz.

VEGETABLE

Hay 3 opciones (Patatas, Verduras frescas, Vegetales Congelados) bajo Vegetales.

En modo de espera o temporizador, supongamos que desea cocinar dos tazas de verduras congeladas.

Presione:	Pantalla:
1. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START +30Sec	FROZEN VEGGIES COOK (Comienza la cuenta regresiva)

Tabla de Vegetales

COMIDA (Temperatura inicial)	CANTIDADES	PROCEDIMIENTO
Potato	1 - 4	Pulse VEGGIES una vez y elija POTATO, y presione START una vez, pulse el teclado numerico "1-4" para elegir la cantidad, presione +30 Sec para iniciar la cocción.
Fresh Veggies (5 °C) Brocoli, Coles de bruselas, Calabazas, coliflores, Espinacas y zucchini	2 tazas	Lavar y poner en la cazuela. No añadir agua si las verduras se acaban de lavar. Si las verduras están tiernas, cúbralas con una tapa. Utilice un envoltorio de plástico para las verduras tiernas y crujientes. Presione dos veces la almohadilla para verduras frescas. Después de la cocción, stire, si es posible. Dejar reposar, tapado, de 2 a 5 minutos.
Zanahorias en rodajas, Mazorca de maíz, frijoles verdes, Calabaza de invierto - dados - mitades		Poner en una cazuela, añadir 1-4 cucharaditas de agua y tapar para que las verduras queden tiernas. Si las verduras están tiernas y crujientes, cúbralas con film transparente. Presione la almohadilla dos veces para obtener verduras frescas. Después de la cocción, remueva, si es posible deje reposar, tapado, de 2 a 5 minutos.
Vegetales congelados (-18°C)	2 tazas	No añadir agua. Cubra con una tapa o envoltura de plástico. Presione la almohadilla para verduras tres veces para verduras congeladas. Tras la cocción, remueva y deje reposar tapado durante 3 minutos.

Funcionamiento

SNACK MENU

Snack Menu es para cocinar/calentar alimentos que requieren poco tiempo.

- En modo de espera, supongamos que quieres recalentar perritos calientes.

Presione:	Pantalla:
1. SnacksX2	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START HOT DOGS
2. START +30 Sec	1-6
3. ②	PRESS START 2
4. START +30 Sec	HOT DOGS COOK (Comienza conteo regresivo)

Tabla del menú de snacks

COMIDA	CANTIDAD	PROCEDIMIENTO
1. GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE	12 galletas	Para recalentar las galletas de chocolate. Siga las instrucciones para usar el paquete o el disco plateado. Presiones SNACKS una vez para galletas de chispas de chocolate. Presione START +30Sec para precalentar a 350 F. Luego de eso, colocar dentro del horno y presione START +30Sec para iniciar la cocción. Después de la cocción, dejar reposar, tapado de 2 a 5 minutos.
2. HOT DOGS	1 - 6 piezas	Pulse HOT DOG . Envolver cada uno con toalla de papel o servilleta. Pulse el botón SNACKS dos veces para los hot dogs. Pulse START +30Sec para confirmar el menu. Pulse los botones numéricos para elegir las porciones. Pulse START +30Sec para iniciar la cocción
3. COMIDA CONGELADAS PARA NIÑOS	8.8 oz	Pulse tres veces el botón Snacks para obtener comida congelada para niños. Utilice este botón para alimentos precocinados congelados. Dará resultados satisfactorios para la mayoría de las marcas. Pruebe varias y elija su favorita. Retire el paquete de su envoltorio exterior y siga las instrucciones del paquete para cubrirlo. Después de la cocción, dejar reposar tapado de 1 a 3 minutos.
4. COMIDA EN TAZA	2.39 oz	Pulse el botón Snacks cuatro veces para preparar comida en una taza. Este ajuste es ideal para porciones individuales de comida enlatada envasada en un recipiente pequeño apto para microondas, normalmente de 6 a 8 onzas. Retire la tapa metálica interior y vuelva a colocar la tapa exterior apta para microondas. Tras la cocción, remueva los alimentos y déjelos reposar 1 ó 2 minutos.
5. SOPA	1 taza	Para recalentar la Sopa. Pulse el botón Snacks cinco veces para la sopa. Remueva el líquido enérgicamente antes y después de calentarlo para evitar "erupciones". .

Funcionamiento

MELT/SOFTEN

El horno utiliza una potencia baja para fundir y ablandar los alimentos. Consulte la tabla siguiente. En estado de espera o temporizador, suponga que desea derretir 2 barras de Mantequilla.

Presione:	Pantalla:
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. (2)	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	MELT BUTTER COOK (El tiempo empieza cuenta regresiva)

Tabla derretir/ablandar

CATEGORIA	CANTIDAD	CLAVE
MANTEQUILLA DERRETIDA	1 barra 2 barras	1 2
CHOCOLATE DERRETIDO	2 oz. 4 oz. 8 oz.	2 4 8
ABLANDAR HELADO	Pintas 1.5 cuartos.	1 2
ABLANDAR QUESO CREMA	3 oz. 8 oz.	3 8

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Hay diez temperaturas de convección: 100F, 150F, 250F, 275F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

La cocción por convección utiliza un elemento calefactor para elevar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede ajustar cualquier temperatura del horno, desde 100 °F hasta 425 °F. Un ventilador hace circular suavemente este aire caliente por todo el horno, por encima y alrededor de los alimentos. Un ventilador hace circular suavemente el aire caliente por todo el horno, por encima y alrededor de los alimentos, dorándolos por fuera y humedeciéndolos por dentro.

Como el aire caliente se mantiene en constante movimiento, sin permitir que se forme una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, éstos se cocinan más rápidamente que en un horno normal.

Para obtener mejores resultados...

Utilice el estante/rejilla cuando cocine por convección. Reduzca la temperatura del paquete/receta 250°F para productos horneados. El estante es necesario para una buena circulación del aire y un dorado uniforme.

Convección con precalentamiento

- Supongamos que desea cocinar alimentos durante 5 minutos a 400 °F utilizando la convección con precalentamiento

Presione:	Pantalla:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (El horno está precalentado, señalará.)	PREHEAT CONVECT
4. Una vez finalizado el precalentamiento, se mostrará la temperatura.	400F CONVECT
Después de 12 segundos, si no hay operación, el horno emitirá un pitido para recordarle el precalentamiento se ha completado.	400F PREHEAT END CONVECT
5. Abra la puerta e introduzca los alimentos en el horno en 30 minutos.	ENTER TIME
6. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec	5:00 CONVECT COOK (Comienza conteo regresivo)

Funcionamiento

Convección sin precalentamiento

- Suponemos que deseas cocinar comida por 5 minutos a 400°F usando convección sin precalentamiento

Presione:	Pantalla:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE / ROAST ENTER TEMP
3. (8)	PRESS START 400F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	CONVECT COOK 5:00 (Comienza conteo regresivo)

COMBINACIÓN

Hornear

- En el modo de espera, suponga que desea cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando el horneado 400°F de cocción combinada.

Presione:	Pantalla:
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. (8)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec	ENTER TIME
4. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
5. START +30 Sec	MICRO+CONVECT COOK 5:00 (Comienza conteo regresivo)

Funcionamiento

Asado

- En el modo de espera, suponga que desea cocinar alimentos durante 5 minutos utilizando asados a 400°F de cocción combinada.

Presione:	Pantalla:
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 300 F
3. (8)	PRESS START 400 F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	MICRO+CONVECT COOK 5:00 (Comienza conteo regresivo)

Combinación de cocción tabla de hornear

Hornear(Grados F)	Clave	Ajuste microondas
325	Por defecto	PL-10
250	3	PL-10
300	4	PL-10
325	5	PL-10
350	6	PL-10
375	7	PL-10
400	8	PL-10

Combinación de cocción tabla de asado

Asado(Grados F)	Clave	Ajuste microondas
300	Por defecto	PL-30
325	5	PL-30
350	6	PL-30
375	7	PL-30
400	8	PL-30
425	9	PL-30



NOTAS

- Compruebe en la sección de consejos sobre los utensilios de cocina correctos para la cocción combinada.
- No utilice utensilios de metal cuando cocine combinado.
- Para obtener mejores resultados de asado y dorad, los asados enteros deben cocinarse en una fuente de cristal colocado directamente en el estante del horno.
- Para los alimentos que son demasiado altos para caber en el horno, usted puede sacar la rejilla redonda y colocar el plato directamente en la bandeja giratoria.

COCCIÓN POR CONVECCIÓN

Cocción por convección

- Utilice la rejilla redonda durante la cocción por convección.
- Precaliente siempre el horno antes de la cocción por convección.
- Evite abrir la puerta del horno durante la cocción - cada vez que se abre la puerta el horno pierde calor y esto puede causar una cocción desigual.

Galletas y pan

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Biscuits	400°F	20-30 minutos	Las galletas refrigeradas en lata tardan de 2 a 4 minutos menos.
Muffins	350°F	15-20 minutos	Saca del molde inmediatamente y colocar sobre una rejilla para enfriar.
Pan de nueces o frutas	350°F	55-70 minutos	
Pan	350°F	55-65 minutos	
Panecillos (Dulces o salados)	350°F	40-50 minutos	Engrasar ligeramente la bandeja para hornear.

DULCES

TIPO	TEMPERATURA	TIEMPO	NOTAS
Tarta de queso	350°F	65-75 minutos	Una vez horneada, abra ligeramente la puerta del horno y deje reposar la tarta de queso por 30 minutos.
Dulce de café	350°F	30-40 minutos	
Cup cakes	350°F	20-30 minutos	
Dulce de frutas	300°F	85-95 minutos	
Pan de jengibre	350°F	40-45 minutos	

COCCIÓN COMBINADA

Cocción combinada

La cocción combinada ayuda a a dorar y dejar crujientes los alimentos.

TIPO	CANTIDAD	TIEMPO	NOTAS
Carne de hamburguesa	4oz	entre 16-19 minutos	Colocar en un plato apto para microondas, escurrir la grasa y dar la vuelta a mitad de cocción.
Jarrete de ternera	1.0kg	3/4: 15-20 minutos Término medio: 21-25 minutos bien hecho: 26-30 minutos	Colocar la grasa hacia abajo en una rejilla baja, sazonar y proteger si es necesario. Después de la cocción, dejar reposar durante 15 minutos.
Cordero asado, enrollado, deshuesado	1.0kg	3/4: 15-20 minutos Término medio: 21-25 minutos bien hecho: 26-30 minutos	Colocar la grasa hacia abajo en una rejilla baja, untar con la marinada y sazonar, blindar si es necesario. Después de la cocción, dejar reposar durante 15 minutos.
Cerdo	2 chuletas	3/4: 13-17 minutos Término medio: 18-23 minutos bien hecho: 24-29 minutos	Colóquelas en una rejilla alta, úntelas con la marinada y sazónelas. Cocine hasta que ya no esté rosado o hasta que la temperatura interna alcance los 170°F. Dar la vuelta a mitad de la cocción. Después de la cocción, cubra con papel de aluminio y deje reposar durante 5 minutos.
Cerdo	4 chuletas	3/4: 15-19 minutos Término medio: 20-25 minutos bien hecho: 26-32 minutos	Colóquelas en una rejilla alta, úntelas con la marinada y sazónelas. Cocine hasta que ya no esté rosado o la temperatura interna alcance 170 °F. Dar la vuelta a mitad de la cocción. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 5 minutos.
Lomo de cerdo asado, enrollado, deshuesado	1.0kg	3/4: 20-25 minutos Término medio: 26-30 minutos bien hecho: 30-35 minutos	Colocar la grasa hacia abajo en una rejilla baja, sazonar y proteger si es necesario. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 15 minutos.
Pechuga de pollo	1 lb.	entre 16-26 minutos	Lavar y secar la carne, quitar la piel, colocar la parte más gruesa hacia fuera en una rejilla alta.
Porción de pollo deshuesado	1 lb.	entre 13-24 minutos	Colocar en una rejilla alta, untar con mantequilla y sazonar al gusto. Dar la vuelta a mitad de cocción. Cocer hasta que deje de estar rosado y los jugos salgan transparentes. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 3-5 minutos.
Pollo entero	1.3kg	entre 25-40 minutos	Lavar y secar el ave, colocar la pechuga hacia abajo en una rejilla baja, untarla con mantequilla y sazonar al gusto. Dar la vuelta y escurrir a mitad de cocción. Cocer hasta que deje de estar rosada y los jugos salgan transparentes. Después de la cocción, cubrir con papel de aluminio y dejar reposar durante 10 minutos. La temperatura del muslo debe ser de unos 185°F.

CONVECCIÓN&COMBINACIÓN

Consejos de cocina

Cocción por convección

Las ollas de metal se recomiendan para todo tipo de productos horneados, pero especialmente cuando es importante. Los moldes metálicos oscuros o sin brillo son mejores para panes y tartas porque absorben el calor y producen una corteza más crujiente. Los moldes de aluminio brillante son mejores para pasteles, galletas o magdalenas porque reflejan el calor y ayudan a que produzca una corteza tierna y ligera.

Las cacerolas o fuentes para hornear de cristal o vitrocerámica son las más adecuadas para recetas con huevos y queso debido a la facilidad de limpieza del cristal.

Cocción combinada

Se recomiendan recipientes de cristal o vitrocerámica para hornear se recomiendan. Asegúrese de no utilizar artículos con adornos metálicos metal, ya que pueden provocar arcos voltaicos (chispas) con la pared o la bandeja del horno, dañando los utensilios, la bandeja o el horno.

Puede utilizar utensilios de plástico resistentes al calor (hasta 450°F), pero no se recomienda para alimentos que requieran para alimentos que requieran una costra o un dorado completo, porque el plástico es un mal conductor del calor.

UTENSILIOS DE COCINA	MICROONDA	CONVECCIÓN	COMBINACIÓN
<i>Cristal resistente al calor, vitrocerámica (Pyrex®, Fire King®, Corning Ware®, etc.)</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>	<i>Si</i>
<i>Metal</i>	No	<i>Si</i>	No
<i>Vidrio no resistente al calor</i>	No	No	No
<i>Plásticos aptos para microondas</i>	<i>Si</i>	No	<i>Si</i>
<i>Películas y envolturas de plástico</i>	<i>Si</i>	No	No
<i>Productos de papel</i>	<i>Si</i>	No	No
<i>Paja, mimbre y madera</i>	<i>Si</i>	No	No

* Utilice sólo utensilios de cocina para microondas que sean seguros hasta 450 °F.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

USO DE LA DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

La función de descongelación automática le proporciona el mejor método de descongelación para alimentos congelados. La guía de cocción le mostrará qué secuencia de descongelación se recomienda para el alimento que está descongelando.

Para mayor comodidad, la descongelación automática incluye un mecanismo de pitidos integrado que le recuerda que debe comprobar, dar la vuelta, separar o reorganizar los alimentos para obtener los mejores resultados de descongelación. Dispone de tres niveles de descongelación diferentes:

1. CARNE
2. AVES
3. PESCADO

El peso disponible es de 0,1-6,0 lbs.

En modo de espera, suponga que desea descongelar 1,2 lbs de pescado.

Press:	Display	Shows:
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	MEAT
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	POULTRY
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START	FISH
4. START +30 Sec		ENTER WEIGHT
5. ① and ②	PRESS START	1.2

Para introducir el peso.

6. START +30 Sec	DEFT. FISH COOK
---------------------	---

(Comienza conteo regresivo)



NOTAS

El horno emitirá un pitido durante el ciclo de Descongelación. En este momento, abra la puerta y gire, separe o reorganice los alimentos. Retire las porciones que se hayan descongelado. Vuelva a colocar las porciones congeladas en el horno y pulse START +30Sec para reanudar el ciclo de descongelación.

Consejos de uso

- Para obtener los mejores resultados, saque el pescado, el marisco, la carne y las aves de su envoltorio original cerrado de papel o plástico (envoltorio). De lo contrario, el envoltorio mantendrá el vapor y el jugo cerca de los alimentos, lo que puede provocar que la superficie exterior de los alimentos se cocine. Para obtener mejores resultados, haga una bola con la carne picada antes de congelarla. Durante el ciclo de descongelación, el microondas indicará cuándo es el momento de dar la vuelta a la carne. Raspe cualquier exceso de escarcha de la carne y seguir descongelando.

- Coloque los alimentos en un recipiente poco profundo o en una rejilla para asar en el microondas para recoger los goteos.

Esta tabla muestra las selecciones de tipos de alimentos y los pesos que puede establecer para cada tipo. Para obtener mejores resultados, afloje o retire la cubierta de los alimentos.

PULSE TECLA	Categoría	Pesos que puedes fijar
Defrost x 1	Carne	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 2	Aves	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 3	Pescado	0.1 to 6.0 lbs

Tabla de conversión de pesos

Probablemente esté acostumbrado a medir los alimentos en libras y onzas que son fracciones de una libra (por ejemplo, 4 onzas equivalen a 1/4 de libra). Sin embargo, para introducir el peso de los alimentos en Descongelación automática, debe especificar libras y décimas de libra.

Si el peso del paquete de alimentos está en fracciones de libra, puede utilizar la siguiente tabla para convertir el peso a decimales.

Peso equivalente	
ONZAS	PESO DECIMAL
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 Un cuarto de libra
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 Media libra
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Tres cuartos de libra
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 Una libra



NOTAS

Si está entre dos pesos decimales, elija el peso más bajo para obtener los mejores resultados de descongelación.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Tabla de descongelación automática

NOTA: La carne de forma irregular y los cortes grandes y grasos deben protegerse con papel de aluminio al principio de la secuencia de descongelación.

AJUSTE PARA LA CARNE

COMIDA	AJUSTE	EN BIP	ESPECIAL INSTRUCCIONES
CARNE			
Carne picada a granel	MEAT	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Dar la vuelta. Vuelva a introducir el resto en el horno.	No descongelar menos de 1/4 lb. Congelar en forma de bola.
Carne picada, hamburguesas	MEAT	Separe y vuelva a colocar.	No descongele hamburguesas de menos de 2 oz. Presione el centro al congelar.
Filete redondo	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Filete de carne	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Estofado de ternera	MEAT	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Separe el resto. Vuelva a introducir el resto en el horno.	Colocar en un plato apto para microondas.
Asado de olla, Asado de pato	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Asado de costilla	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Cuadril enrollado Asado	MEAT		Colocar en un plato apto para microondas.
CORDERO			
Cubos para guisar	MEAT	Dar la vuelta. Cubrir las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Chuletas (1 pulgada de grosor)	MEAT	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Vuelva a introducir el resto en el horno.	Colocar en un plato apto para microondas.
chuletas de cerdo (1/2 pulgada de grosor)	MEAT	Separar y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas.
Hot Dogs	MEAT	Separar y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas.
Costillas a la campesina	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.
Salchichas,	MEAT	Separar y volver a colocar.	Colocar en un plato apto para microondas.
Salchichas, A granel	MEAT	Retire las porciones descongeladas con un tenedor. Dar la vuelta. Vuelva a introducir el resto en el horno.	Colocar en un plato apto para microondas.
Lomo asado, Deshuesado	MEAT	Dar la vuelta. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Tabla de descongelación automática (Continuación)

Ajustes para aves de corral

ALIMENTOS	AJUSTES	EN BIP	INSTRUCCIONES ESPECIALES
POLLO entero (hasta 6 libras)	AVES DE CORRAL	Dar la vuelta con la pechuga hacia abajo. Cubra las zonas calientes con papel de aluminio.	Coloca el pollo con la pechuga hacia arriba en un plato apto para microondas. Termine la descongelación sumergiéndolo en agua fría.
Recorta		Separar las piezas y volver a colocarlas. Da la vuelta. Cubrir las zonas calientes con papel de aluminio.	Retire los menudillos cuando el pollo esté parcialmente descongelado. Colócalos en un plato apto para microondas. Termine la descongelación sumergiéndolo en agua fría.
GALLINAS enteras		Date la vuelta. Cubrir las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas. Terminar de descongelar sumergiendo en agua fría.
PECHUGAS de pavo (hasta 6 libras)	AVES DE CORRAL	Date la vuelta. Cubrir las zonas calientes con papel de aluminio.	Colocar en un plato apto para microondas. Terminar de descongelar sumergiendo en agua fría.

Ajustes para pescado

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
Filetes de pescado	PESCADO	Date la vuelta. Separar los filetes cuando estén parcialmente descongelados, si es posible.	Colocar en un plato apto para microondas. Separe con cuidado los filetes bajo el chorro de agua fría.
Filetes	PESCADO	Separar y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas. Pasar por agua fría para terminar de descongelar.
Entero	PESCADO	Date la vuelta.	Colocar en una fuente apta para microondas. Cubra la cabeza y la cola con papel de aluminio; no deje que el papel toque los lados del microondas. Termine de descongelar sumergiendo en agua fría.
MARISCOS	MARISCOS		
Carne de cangrejo		Separar. Dar la vuelta.	Colocar en un plato apto para microondas.
Colas de langosta		Dar la vuelta y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas.
Gambas/ camarones		Separar y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas.
Vieiras		Separar y reorganizar.	Colocar en un plato apto para microondas.

DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

Consejos de descongelación

Al utilizar la descongelación automática, el peso a introducir es el peso neto en libras y décimas de libra (el peso del alimento menos el del recipiente).

- Antes de empezar, asegúrese de retirar todas las bridas metálicas que suelen venir con las bolsas de alimentos congelados y sustitúyalas por cuerdas o bandas elásticas.
- Abra los envases, como las cajas de cartón, antes de introducirlos en el horno.

- Corte o perforo siempre las bolsas o envases de plástico.

- Si los alimentos están envueltos en papel de aluminio, quítelo y colóquelos en un recipiente adecuado.

- Corte la piel de los alimentos con piel, como las salchichas.

- Doble las bolsas de plástico de los alimentos para garantizar una descongelación uniforme.

- Subestime siempre el tiempo de descongelación. Si los alimentos descongelados aún están helados en el centro, vuelva a introducirlos en el horno microondas para descongelarlos más.

- El tiempo de descongelación varía en función del grado de congelación de los alimentos.
- La forma del envase influye en la rapidez de descongelación de los alimentos. Los envases poco profundos se descongelarán más rápidamente que un bloque profundo.
- Cuando los alimentos empiecen a descongelarse, separe los trozos. Los trozos separados se descongelan más fácilmente.
- Utilice pequeños trozos de papel de aluminio para proteger partes de los alimentos como las alas de pollo, las puntas de las patas, las colas de pescado o las zonas que empiecen a calentarse. Asegúrese de que el papel de aluminio no toque los lados, la parte superior o el fondo del horno. El papel de aluminio puede dañar el revestimiento del horno.
- Para obtener mejores resultados, deje reposar los alimentos después de descongelarlos.
- Dé la vuelta a los alimentos durante el tiempo de descongelación o reposo. Separe y remueva los alimentos según sea necesario.

Descongelación manual

Si el alimento que desea descongelar no aparece en la tabla de Descongelación o está por encima o por debajo de los límites de la columna Cantidad de la tabla de Descongelación, deberá descongelar manualmente.

Puede descongelar cualquier alimento congelado, ya sea crudo o previamente cocinado.

Para alimentos congelados crudos o previamente cocinados, la regla general es aproximadamente 4 minutos por libra. Por ejemplo, descongele 4 minutos para 1 libra de salsa de espagueti congelada.

Siempre detenga el horno periódicamente para retirar o separar las porciones descongeladas. Si el alimento no está descongelado al final del tiempo estimado de descongelación, programe el horno en 1 minuto hasta que esté totalmente descongelado.

Cuando utilice recipientes de plástico del congelador, descongele sólo el tiempo suficiente para retirar el plástico y colocarlo en un plato apto para microondas.

FUNCIONES PRÁCTICAS

RELOJ Y AJUSTES

El horno microondas tiene ajustes que le permiten personalizar el funcionamiento para su comodidad. A continuación se muestra una tabla con los distintos ajustes. Pulse la tecla Reloj y Ajustes varias veces para ir a la función deseada.

Presione:	Opción
Clock & Settings x1	Clock
Clock & Settings x2	Turntable ON/OFF
Clock & Settings x3	Weight lb/kg
Clock & Settings x4	Demo

(1). Ajustar el reloj

- Consulte sección **TO SET THE CLOCK**

(2). Ajuste del encendido/apagado del "plato giratorio"

Para ajustar el estado " Turntable off " :

(En modo de espera, cuando el ajuste del plato giratorio está "activado").

Presione:	Pantalla:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. START +30 Sec	TT OFF

NOTA

Si empieza a cocinar (excepto menú automático y descongelar) en 5 minutos, el plato giratorio funcionará según su configuración, de lo contrario el plato giratorio volverá al estado "encendido".

Para ajustar el estado " Giradiscos Encendido" :
(En modo de espera, cuando el ajuste del giradiscos es "apagado".)

Presione:	Pantalla:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF
3. START +30 Sec	TT ON

NOTA

Si no se produce ninguna operación en 3 segundos, el horno volverá al modo de espera.

FUNCIONES PRÁCTICAS

(3). Peso de ajuste Lb/Kg

- Supongamos que desea alternar el peso entre libras y kilogramos.

Presione:	Pantalla:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
4. START +30 Sec	KG kg



NOTA

Si la pantalla muestra kg, pulse la tecla START +30 Sec restablecerá los controles del horno a lb. Para volver a kg, tendrá que volver a pulsar Clock & 3 Settings veces y luego pulse START +30 Sec.

(4). Activar/desactivar el modo Demo

- Supongamos que quieres entrar en modo Demo. Cuando el modo Demo esté activado, las funciones de programación funcionarán en un modo de cuenta atrás rápida sin potencia de cocción.

Presione:	Pantalla:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF
5. START +30 Sec	ON



NOTA

En START +30 Sec y el ajuste anterior era

OFF entonces será asiento a ON. Si desea volver a desactivar el modo de demostración, deberá volver a pulsar Clock & Settings cuatro veces y, a continuación, pulsar START +30 sec.

FUNCIONES PRÁCTICAS

AJUSTE DEL TEMPORIZADOR DE COCINA

Su horno microondas puede utilizarse como temporizador de cocina. Puede programar hasta 99 minutos, 99 segundos. El temporizador de cocina puede utilizarse mientras el horno microondas está en funcionamiento.

- Supongamos que quiere programar tres minutos.

Presione:	Pantalla:
1. Timer On-Off	 ENTER TIME
2.   	 3:00
3. Timer On-Off	 3:00 (Comienza conteo regresivo)

NOTA

La cuenta atrás del temporizador no se detiene aunque la puerta esté abierta. Cuando el temporizador y la cocción estén funcionando, pulse «TIMER ON/OFF» una vez, la pantalla mostrará el temporizador restante; para cancelar el temporizador, pulse «TIMER ON/OFF» una vez más. Si sólo funciona el temporizador, pulse «TIMER ON/OFF» una vez para cancelarlo.

ILUMINACIÓN

La almohadilla controla la luz de la placa de cocción. Si la luz está apagada, la primera pulsación de la almohadilla encenderá la luz, la segunda pulsación la bajará y la tercera pulsación la apagará.

- Supongamos que quiere poner la luz en ALTO desde la posición de APAGADO.

Presione:	Pantalla:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

FUNCIÓN DE BLOQUEO PARA NIÑOS

Puede utilizar esta función para evitar que los niños enciendan accidentalmente el horno.

Para activar el bloqueo:

Presione:	Pantalla:
1. STOP Clear (Mantener 3 segundos.)	LOCKED
	LOCK Time of day (Después de 2 segundos, si se ha ajustado la hora del día.)

Para desactivar el bloqueo:

Presione:	Pantalla:
1. STOP Clear (Mantener 3 segundos)	UNLOCK

EXTRACTOR

La almohadilla controla el ventilador de ventilación de 2 velocidades. Si el ventilador está apagado, la primera pulsación del botón de ventilación encenderá el ventilador en ALTO, la segunda en BAJO y la tercera en APAGADO.

- Suponga que desea ajustar la velocidad del ventilador de ventilación a BAJA desde la posición APAGADO.

Presione:	Pantalla:
1. 	HIGH
2. 	LOW
3. 	OFF

NOTA

Si la temperatura de la cocina o la encimera debajo del horno se calienta demasiado, el ventilador de ventilación se encenderá automáticamente para proteger el horno. Puede permanecer encendido hasta una hora para enfriar el horno. Cuando esto ocurra, el botón de ventilación no apagará el ventilador.

FUNCIONES PRÁCTICAS

AJUSTE DE LA PANTALLA

En modo de espera

Clave	Oscuridad de la pantalla
ECO x1	Dim
ECO x2	Off

AJUSTE DE VOLUMEN

En modo de espera

Presione:	Pantalla:
-----------	-----------

1. ECO
(Por 3 segundos)

OFF

2. ECO
(Por 3 segundos)

ON

FUNCIÓN INVESTIGADORA

RELOJ

En el estado de cocción, se ha ajustado el reloj.

Presione:	Pantalla:
-----------	-----------

Clock &
Settings

La hora actual

TEMPORIZADOR DE COCINA

En el estado de cocción, se ha ajustado el temporizador de cocina.

Presione:	Pantalla:
-----------	-----------

Timer
On-Off

El tiempo restante

NIVEL DE POTENCIA

En estado de cocción con microondas

Presione:	Pantalla:
-----------	-----------

Power
Level

El nivel de potencia actual

MANTENIMIENTO

Solución de problemas

Compruebe su problema utilizando la tabla siguiente y pruebe las soluciones para cada problema. Si el horno microondas sigue sin funcionar correctamente, póngase en contacto con el centro de servicio autorizado más cercano.

PROBLEMA	POSIBLE CAUSA	POSIBLE REMEDIO
El horno no arranca	a.El cable eléctrico del horno no está enchufado. b. La puerta está abierta. c.Se ha programado un funcionamiento incorrecto.	a. Enchúfelo a la toma de corriente. b. Cierre la puerta e inténtelo de nuevo. c. compruebe las instrucciones.
Arcos o chispas	a. Se utilizaron materiales que debían evitarse en el horno microondas. b. El horno funciona cuando está vacío. c. Los alimentos derramados permanecen en la cavidad.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. No operar con el horno vacío. c. Limpie la cavidad con una toalla húmeda.
Alimentos cocinados de forma desigual	a.Se utilizaron materiales que debían evitarse en el horno microondas. b. Los alimentos no se descongelan completamente. c. El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados. d. Los alimentos no se voltean o remueven.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. d. Gire o remueva los alimentos.
Alimentos demasiado cocidos	El tiempo de cocción y el nivel de potencia no son adecuados.	Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Alimentos poco cocinados	a. Se utilizaron materiales que debían evitarse en el horno microondas. Los alimentos no se descongelan completamente. b. Los orificios de ventilación del horno están obstruidos. c.El tiempo de cocción o el nivel de potencia no son adecuados.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Descongele completamente los alimentos. c. Compruebe que los orificios de ventilación del horno no estén obstruidos. d. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos.
Descongelación incorrecta	a.Se utilizaron materiales que debían evitarse en el horno microondas. b.Tiempo de cocción, nivel de potencia no adecuados. c.No se giran o remueven los alimentos.	a. Utilice únicamente utensilios de cocina aptos para microondas. b. Utilice el tiempo de cocción y el nivel de potencia correctos. c. Gire o remueva los alimentos.

DRIJA

USER MANUAL

VARENNA 42L-I

Extractor Microwave



1

YEAR WARRANTY



SCAN FOR
MORE INFORMATION



SCAN FOR
TECHNICAL SUPPORT

NOTE: To purchase accessories and / or spare parts for this product, contact us at the Contact Center (depending on the number of your country that indicates the warranty certificate or our social media)

 www.drijainternational.com


LISTED



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allows 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.

Specification

Model	VARENNA 42L-I
Rated Voltage	120VAC 60Hz
Microwave Input	1500 W
Microwave Output	900 W
Convection	1450 W

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:

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

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow the specific: "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY" found on page 2.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions.
5. Some products such as whole eggs and sealed containers - for example, closed glass jars - are able to explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in the manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
8. 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.
9. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
10. Do not cover or block any openings on the appliance.
11. Do not store this appliance outdoors. Do not use this product near water - for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar location.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surface.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. When cleaning surfaces of door and oven that comes together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps, or detergent applied with a sponge or soft cloth.
16. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - 1). Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - 2). Remove wire twist-ties from paper or plastic bag before placing bag in oven.
 - 3). If material inside of the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - 4). 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. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present.

THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUID SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.

To reduce the risk of injury to persons:

- 1) Do not overheat the liquid.
- 2) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
- 3) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
- 4) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
- 5) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
- 6) Do not operate any heating or cooking appliance beneath the appliance.
(Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
- 7) Do not mount unit over or near any portion of heating or cooking appliance.
(Exception: A microwave oven investigated for use above another heating appliance.)
- 8) Do not mount over sink.
- 9) Do not store anything directly on top of the appliance surface when the appliance is in operation.
- 10) Clean Ventilation Hoods Frequently - Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- 11) When flaming foods under the hood, turn the fan on.
- 12) Use care when cleaning the vent-hood filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter.
- 13) Suitable for use above both gas and electric cooking equipment.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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 can result in a risk of electric shock.

Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounded plug, and 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

DANGER - Electric Shock Hazard

Touching some of the internal components can cause serious personal injury or death. Do not disassemble this appliance.

WARNING - Electric Shock Hazard

Improper use of the grounding can result in electric shock. Do not plug into an outlet until appliance is properly installed and grounded.

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.
 - 3) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally.

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:
 - 1) Clean door and sealing surface of the oven
 - 2) Reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 3) Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - 4) Move the microwave oven away from the receiver.
 - 5) Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.
3. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:
 - 1) Reorient or relocate the receiving antenna.
 - 2) Increase the separation between the equipment and receiver.
 - 3) Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the
 - 4) Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.)

This device complies with part 18 of the FCC Rules.

UTENSILS

CAUTION - Personal Injury Hazard

Tightly-closed utensils could explode. Closed containers should be opened and plastic pouches should be pierced before cooking.

See the instructions on "Materials you can use in microwave oven or to be avoided in microwave oven."

There may be certain non-metallic utensils that are not safe to use for microwaving. If in doubt, you can test the utensil in question following the procedure below.

Utensil Test:

1. Fill a microwave-safe container with 1 cup of cold water (250ml) along with the utensil in question.
2. Cook on maximum power for 1 minute.
3. Carefully feel the utensil. If the empty utensil is warm, do not use it for microwave cooking.
4. Do not exceed 1 minute cooking time.

Materials you can use in microwave oven

Utensils	Remarks
Browning dish	Follow manufacturer* instructions. The bottom of browning dish must be at least 3/16 inch (5mm) above the turntable. Incorrect usage may cause the turntable to break.
Dinnerware	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use cracked or chipped dishes.
Glass jars	Always remove lid. Use only to heat food until just warm. Most glass jars are not heat resistant and may break.
Glassware	Heat-resistant oven glassware only. Make sure there is no metallic trim. Do not use cracked or chipped dishes.
Oven cooking bags	Follow manufacturer* instructions. Do not close with metal tie. Make slits to allow steam to escape.
Paper plates and cups	Use for short term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking.
Paper towels	Use to cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for a short-term cooking only.
Parchment paper	Use as a cover to prevent splattering or a wrap for steaming.

Materials you can use in microwave oven

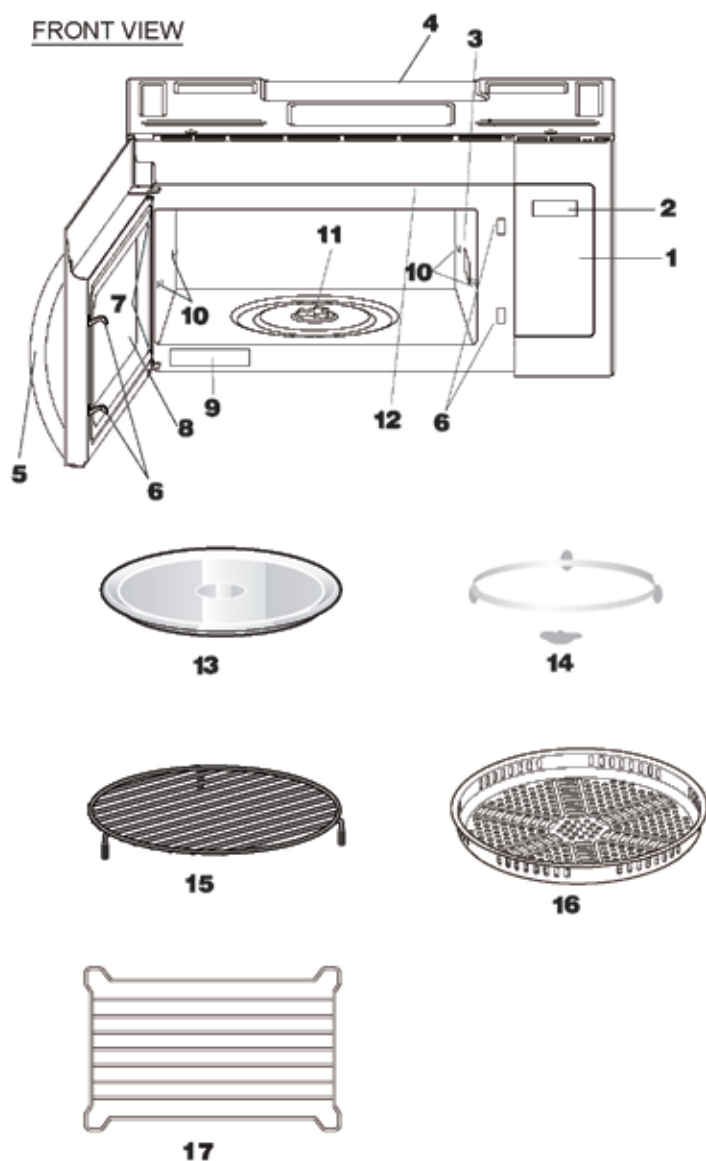
Utensils	Remarks
Plastic	Microwave-safe only. Follow the manufacturer* instructions. Should be labeled "Microwave Safe". Some plastic containers soften, as the food inside gets hot. "Boiling bags" and tightly closed plastic bags should be slit, pierced or vented as directed by package.
Plastic wrap	Microwave-safe only. Use to cover food during cooking to retain moisture. Do not allow plastic wrap to touch food.
Thermometers	Microwave-safe only (meat and candy thermometers).
Wax paper	Use as a cover to prevent splattering and retain moisture.

Materials to be avoided in microwave oven

Utensils	Remarks
Aluminum tray	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Food carton with metal handle	May cause arcing. Transfer food into microwave-safe dish.
Metal or metal-trimmed utensils	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.
Metal twist ties	May cause arcing and could cause a fire in the oven.
Paper bags	May cause a fire in the oven.
Plastic foam	Plastic foam may melt or contaminate the liquid inside when exposed to high temperature.
Wood	Wood will dry out when used in the microwave oven and may split or crack.

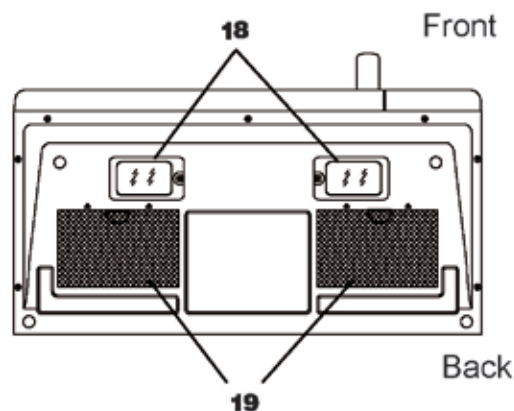
PART NAMES

FRONT VIEW



- 1 Control panel
- 2 Display
- 3 Waveguide cover:
DO NOT REMOVE.
- 4 Ventilation openings
- 5 Handle
- 6 Safety door latches
The microwave oven will not operate unless the door is securely closed.
- 7 Door hinges
- 8 Microwave oven door with see-through window
- 9 Rating label
- 10 Rack holders
- 11 Turntable motor shaft
- 12 Microwave oven light
It will light when microwave oven is operating or door is open.
- 13 Removable turntable
The turntable will rotate clock wise or counter-clockwise. Only remove for cleaning.
- 14 Removable turntable support
First, carefully place the turntable support on the motor shaft in the center of the microwave oven floor. Place the support ring on the microwave oven floor. Then, place the turntable on the turntable support securely.
- 15 Rack for 2-level cooking/ reheating
- 16 Baking Tray
Cannot be used in conjunction with microwave function and can be placed on the baking rack.
- 17 Baking rack
Do not leave rack in microwave oven unless cooking on rack.
- 18 Light cover
- 19 Aluminum filters

BOTTOM VIEW



CONTROL PANEL



Convection Microwave

Convection Bake/Roast	Defrost	Convection +Micro
Auto Reheat	Auto Cook	Melt/ Soften
Veggies	Popcorn	Snacks
1 ————— 2 ————— 3 100° 200° 250°		
4 — Quick — 5 — Start — 6 300° 325° 350°		
7 ————— 8 ————— 9 375° 400° 425°		
STOP Clear	0	START +30 Sec
Clock & Settings	Power Level	Timer On-Off
	ECO  On/Off	

Operation

- Before operating your new oven make sure you read and understand this operation instruction completely.

TO SET THE CLOCK

- Suppose you want to enter the correct time of day 10:59.

Press:	Display	Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTION 12:00 ENTER TIME	
2. (1) (0) (5) (9)	PRESS START 10:59	
3. START +30 Sec	10:59	



NOTE

- If you begin to enter in an incorrect time (e.g. 2:89) the 8 is an invalid digit and cannot be entered. Enter the correct time.
- During the setting of clock, if START +30 Sec is not pressed or if there is no operation within 5 minutes, the setting is invalid.

STOP clear

Press the STOP to:
Clear

- Erase if you make a mistake during programming.
- Cancel timer setting and the signal after cooking.
- Stop the oven temporarily during cooking.
- Return the time of day to the display.
- Cancel a program during cooking, press twice.

Using the Rack

The rack allows several foods to be cooked or reheated at one time. However, for the best cooking and reheating, use Turntable ON function and cook with AUTO COOKING without the rack. When the rack is used, set time and power level manually. Allow plenty of space around and between the dishes. Pay close attention to the cooking and reheating progress. Reposition the foods and reverse them from the rack to turntable and/or stir them at least once during any cooking or reheating time. After cooking or reheating, stir if possible. Using a lower power level will assist in better cooking and reheating uniformity.

Avoid:

- Storing the rack in the microwave oven when not in use.
- Popping popcorn with the rack in the microwave oven.
- Using any browning dish on the rack.
- Using AUTO COOKING with the rack.
- Cooking directly on the rack—use microwave-safe cookware.



NOTE

Do not store the rack in the microwave when not in use

Speedy cooking

In standby mode, press START +30 Sec to cook food with 100% power level for 30 seconds. Each press on the same key can increase 30 seconds and the maximum time value is "99:99".

Suppose you want to cook for 30 seconds.

Press:	Display	Shows:
1. START +30 Sec	:30	COOK

Press numer keys to start cooking with correspond time for 100% power level directly.

Suppose you want to cook for 2 minutes.

Press:	Display	Shows:
1. (2)	PRESS START :2	
After 2 seconds	2:00	COOK



NOTE

"Food" will display if a quick start cooking cycle or +30 sec key is not selected within 5 minutes of placing food in the microwave. You must open then close the door again to clear "Food" from the display.
You can press +30 sec key to add the time to 30 seconds during cooking(except auto menu and defrost).

Operation

TIME COOK

This feature lets you program a specific cook time and power. For best results, there are 11 power levels.

- Suppose you want to cook for 5 minutes, 30 seconds at 80% power.

Press:	Display	Shows:
1. (5) (3) (0)	5:30	PRESS START
2. Power Level x 3	PL-80	PRESS START
3. START +30 Sec	5:30	COOK (The time starts counting down)

NOTE

If you do not select a power level, the oven will automatically cook at PL-HI (100%) power.

To Set Power Level

There are eleven preset power levels. Using lower power levels increases the cooking time which is recommended for foods such as cheese, milk and long slow cooking of meats. Consult cookbook or recipes for specific recommendations.

PRESS POWER LEVEL PAD NUMBER OF TIMES FOR DESIRED POWER	APPROXIMATE PERCENTAGE OF POWER
POWER LEVEL x 1	100%(PL-HI)
POWER LEVEL x 2	90%(PL-90)
POWER LEVEL x 3	80%(PL-80)
POWER LEVEL x 4	70%(PL-70)
POWER LEVEL x 5	60%(PL-60)
POWER LEVEL x 6	50%(PL-50)
POWER LEVEL x 7	40%(PL-40)
POWER LEVEL x 8	30%(PL-30)
POWER LEVEL x 9	20%(PL-20)
POWER LEVEL x 10	10%(PL-10)
POWER LEVEL x 11	0%(PL-0)

MULTI-STAGE COOKING

For best results, some recipes call for different power levels during a cook cycle. You can program your oven for two power level stages during the cooking cycle.

- Suppose you want to set a 2-stage cook cycle. The first stage is a 3 minutes cook time at 80% cook power then a 7 minutes cook time at 50% cook power.

Press:	Display	Shows:
1. (3) (0) (0)	3:00	PRESS START
To set a 3 minutes cook time for first stage.		
2. Power Level x 3	PL-80	PRESS START
3. (7) (0) (0)	7:00	PRESS START
To set a 7 minutes cook power for the second stage.		
4. Power Level x 6	PL-50	PRESS START
5. START +30 Sec	3:00	COOK (The time starts counting down)

NOTE

- (1) You can program a "0" power second stage for standing time inside the oven.
- (2) The microwave cooking must be set in the first stage.
- (3) Auto menu and defrost cannot be set as one of the multi-stage.

Operation

AUTO COOK

In standby mode, suppose you want to cook frozen breakfast for 12 Oz.

Press:	Display Shows:
1. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BACON
2. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN DINNER
3. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START RICE
4. Auto Cook	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN BREAKFAST
5. START +30 Sec	FROZEN BREAKFAST COOK (2 seconds later, the time starts counting down)

Auto Cook chart

FOOD	AMOUNT
1. Bacon	1-3 slices Press auto cook pad once, and then press START +30 Sec once, "ENTER 1-3 SLE" will display, press 1-3 to choose the amount, press START +30 Sec to start cooking.
2. Frozen Dinner	10 oz.
3. Rice	1 cup Use medium or long grain rice. Cook instant rice according to directions on the package.
4. Frozen Breakfast	12 oz.
5. Frozen Pizza (Convection with preheat)	12 oz.

AUTO REHEAT

In standby mode, suppose you want to reheat Casserole/Lasagna with auto reheat.

Press:	Display Shows:
1. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BEVERAGE
2. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PIZZA
3. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START SOUP SAUCE
4. Auto Reheat	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START CASSEROLE
5. START +30 Sec	CASSEROLE COOK (2 seconds later, the time starts counting down)

Auto Reheat chart

FOOD	AMOUNT
Beverage	1 - 2 cups Press auto reheat pad once, and then press START +30 Sec once, "ENTER 1-2 CUP" will display, press 1-2 to choose the amount, press START +30 Sec to start cooking.
Pizza (MW)	8 Oz
Soup/Sauce	1 Cup
Casserole/Lasagna	10.5 Oz

POPCORN

The Popcorn quick press pad lets you pop 3.3, 3.0, 1.75 ounce bags of commercially packaged microwave popcorn. Pop only one package at a time. If you are using a microwave popcorn popper, follow manufacturer's instructions.

In standby or timer state, suppose you want to pop a 3.3 oz. popcorn.

Press:	Display Shows:
1. Popcorn	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START 3.3
2. START +30 Sec	COOK POPCORN (The time starts counting down)

Press popcorn pad	Amount
once	3.30 oz.
2 times	3.00 oz.
3 times	1.75 oz.

VEGETABLE

There are 3 options (Potato, Fresh Veggies, Frozen Veggies) under the Veggies.

In standby or timer state, suppose you want to cook two cups of frozen veggies.

Press:	Display Shows:
1. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POTATO
2. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FRESH VEGGIES
3. Veggies	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FROZEN VEGGIES
4. START +30Sec	COOK FROZEN VEGGIES (The time starts counting down)

Vegetables chart

FOOD (Initial temperature)	AMOUNT	PROCEDURE
Potato	1 - 4	Press Veggies pad once to choose potato, and then press START +30 Sec once, press number keys "1-4" to choose the amount. press START +30 Sec to start cooking.
Fresh Veggies (5 °C) Broccoli Brussels sprouts Cabbage Cauliflower (flowerets) Cauliflower (whole) Spinach Zucchini	2 cups	Wash and place in casserole. Add no water if veggies have just been washed. Cover with lid for tender veggies. Use plastic wrap for tender-crisp veggies. Press the veggies pad twice for fresh veggies. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Carrots, sliced Corn on cob Green beans Winter squash - diced - halves		Place in casserole. Add 1-4 tbsp. water. Cover with lid for tender veggies. Use plastic wrap cover for tender-crisp veggies. Press the veggies pad twice for fresh veggies. After cooking stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
Frozen Veggies (-18 °C)	2 cups	Add no water. Cover with lid or plastic wrap. Press the veggies pad three times for Frozen Veggies. After cooking, stir and let stand, covered, for 3 minutes.

Operation

SNACK MENU

Snack Menu is for cooking/heating foods that take a short amount of time!

- In standby mode, suppose you want to reheat hot dogs.

Press: Display Shows:

1. SnacksX2

PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START
HOT DOGS

2. START
+30 Sec

1-6

3. ②

PRESS START
2

4. START
+30 Sec

HOT DOGS
COOK
(The time starts counting down)

Snack Menu chart

FOOD	AMOUNT	PROCEDURE
1. CHOCOLATE CHIP COOKIES	12 cookies	To reheat chocolate chip cookies. Follow package directions for use of package and/or silver crisping disk. Press the Snacks pad once for chocolate chip cookies. Then press START +30 Sec to preheat the food to 350 F. At this time, put the food into the oven, then press START +30 Sec to start cooking. After cooking, stir, if possible. Let stand, covered, for 2 to 5 minutes.
2. HOT DOGS	1 - 6 pieces	Place hot dog in bun. Wrap each with paper towel or napkin. Press the Snacks pad two times for hot dogs. Press START +30 Sec to confirm the menu. Press numerical pads to choose the portions. Press START +30 Sec to start cooking.
3. FROZEN KIDS MEAL	8.8 oz	Press the Snacks pad three times for frozen kids meal. Use this pad for frozen, convenience foods. It will give satisfactory results for most brands. You may wish to try several and choose your favorite. Remove package from outer wrapping and follow package directions for covering. After cooking, let stand, covered for 1 to 3 minutes.
4. MEAL IN A CUP	2.39 oz	Press the Snacks pad four times for meal in a cup. This setting is ideal for individual portions of canned food packed in a small microwaveable container, usually 6 to 8 ounces. Remove inner metal lid and replace outer microwaveable lid. After cooking, stir food and allow to stand 1 or 2 minutes.
5. SOUP	1cup	To reheat Soup. Press the Snacks pad five times for soup. Stir liquid briskly before and after heating to avoid "eruption" .

MELT/SOFTEN

The oven uses low power to melt and soften items. See the following table.

In standby or timer state, suppose you want to melt 2 sticks of Butter.

Press:	Display Shows:
1. Melt/ Soften	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MELT BUTTER
2. START +30 Sec	ENTER 1-2 STK
3. (2)	PRESS START 2 STICK
4. START +30 Sec	COOK MELT BUTTER (The time starts counting down)

Melt/Soften Chart

CATEGORY	AMOUNT	KEY
MELT BUTTER	1 stick	1
	2 sticks	2
MELT CHOCOLATE	2 oz.	2
	4 oz.	4
	8 oz.	8
SOFTEN ICE CREAM	Pint	1
	1.5 Quart.	2
SOFTEN CREAM CHEESE	3 oz.	3
	8 oz.	8

CONVECTION COOKING

There are nine temperatures of convection: 100F, 200F, 250F, 300F, 325F, 350F, 375F, 400F, 425F.

Convection cooking uses a heating element to raise the temperature of the air inside the oven. Any oven temperature from 100°F to 425°F may be set. A fan gently circulates this heated air throughout the oven, over and around the food, producing golden brown exteriors and rich, moist interiors.

Because the heated air is kept constantly moving, not permitting a layer of cooler air to develop around the food, some foods cook faster than in regular oven cooking.

For Best Results...

Always use the round wire rack when convection cooking. Reduce package/recipe temperature 25°F for baked goods. The round wire rack is required for good air circulation and even browning.

See the *Cookware Tips* section for information on suggested cookware.

convection with preheating

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection with preheating

Press:	Display Shows:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. (8)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec (The oven is preheated, it will signal.)	CONVECT PREHEAT
4. When preheating is completed, the temperature will display.	CONVECT 400F
After 12 seconds, if there is no operation, the oven will beep once to remind you preheating is completed.	CONVECT 400F PREHEAT END
5. Open the door and place food in the oven in 30 minutes.	ENTER TIME
6. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
7. START +30 Sec	CONVECT COOK 5:00 (The time starts counting down)

Operation

Convection Without Preheating

- Suppose you want to cook food for 5 minutes at 400°F using convection without preheating.

Press:	Display Shows:
1. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START PREHEAT ENTER TEMP
2. Convection Bake/Roast	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE / ROAST ENTER TEMP
3. (8)	PRESS START 400F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	CONVECT COOK 5:00 (The time starts counting down)

COMBINATION

Bake

- In standby mode, suppose you want to cook food for 5 minutes using bake 400°F of combination cooking.

Press:	Display Shows:
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. (8)	PRESS START 400F
3. START +30 Sec	ENTER TIME
4. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
5. START +30 Sec	MICRO+CONVECT COOK 5:00 (The time starts counting down)

Operation

Roast

- In standby mode, suppose you want to cook food for 5 minutes using roast 400°F of combination cooking.

Press:	Display Shows:
1. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START BAKE 325 F
2. Convection +Micro	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START ROAST 300 F
3. (8)	PRESS START 400 F
4. START +30 Sec	ENTER TIME
5. (5) (0) (0)	PRESS START 5:00
6. START +30 Sec	MICRO+CONVECT COOK 5:00 (The time starts counting down)

Combination cook Chart--Bake

Bake(Degrees F)	Key	Microwave Setting
325	Default	PL-10
250	3	PL-10
300	4	PL-10
325	5	PL-10
350	6	PL-10
375	7	PL-10
400	8	PL-10

Combination cook Chart--Roast

Roast(Degrees F)	Key	Microwave Setting
300	Default	PL-30
325	5	PL-30
350	6	PL-30
375	7	PL-30
400	8	PL-30
425	9	PL-30



NOTES

- Check the *Cookware Tips* section for correct cookware when *Combination Cooking*.
- Do not use metal cookware when *Combination Cooking*.
- For best roasting and browning results, whole roasts should be cooked in a glass dish placed directly on the oven shelf.
- For foods that are too tall to fit in the oven, you may take out the round wire rack and place the dish directly on the turntable.

CONVECTION COOKING

Convection Cooking

- Use the round wire rack during convection baking.
- Always pre-heat the oven before convection baking.
- Avoid opening the oven door during cooking – each time the door is opened, the oven loses heat and this can cause uneven baking.

Biscuits and bread

TYPE	TEMPERATURE	TIME	NOTES
Biscuits	400°F	20-30 minutes	Canned refrigerated biscuits take 2 to 4 minutes less time.
Muffins	350°F	15-20 minutes	Remove from tin straight away and place on cooling rack.
Nut bread or fruit bread	350°F	55-70 minutes	
Bread	350°F	55-65 minutes	
Plain or sweet rolls	350°F	40-50 minutes	Lightly grease baking sheet.

Cakes

TYPE	TEMPERATURE	TIME	NOTES
Cheesecake	350°F	65-75 minutes	After baking open oven door slightly and leave cheesecake to stand in oven for 30 minutes.
Coffee cake	350°F	30-40 minutes	
Cup cakes	350°F	20-30 minutes	
Fruit cake	300°F	85-95 minutes	
Gingerbread	350°F	40-45 minutes	

COMBINATION COOKING

Combination Cooking

Combination cooking helps to brown and crisp foods.

TYPE	QUANTITY	TIME	NOTES
Beef burgers	4oz	16-19 minutes for two	Place on microwave-proof plate, drain fat and turn halfway through cooking.
Beef rump roast	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Lamb roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 15-20 minutes Medium: 21-25 minutes Well done: 26-30 minutes	Place fat side down on low rack, brush with marinade and season, shield if necessary. After cooking, leave to stand for 15 minutes.
Pork	2 chops	Rare: 13-17 minutes Medium: 18-23 minutes Well done: 24-29 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork	4 chops	Rare: 15-19 minutes Medium: 20-25 minutes Well done: 26-32 minutes	Place on high rack, brush with marinade and season. Cook until no longer pink or internal temperature reaches 170°F. Turn halfway through cooking. After cooking, cover with foil and leave to stand for 5 minutes.
Pork loin roast, rolled, boneless	1.0kg	Rare: 20-25 minutes Medium: 26-30 minutes Well done: 30-35 minutes	Place fat side down on low rack, season, shield if necessary. After cooking, cover with foil and leave to stand for 15 minutes.
Chicken breasts	1 lb.	16-26 minutes	Wash and dry meat, remove skin, place thickest portion to outside on high rack.
Chicken boneless portions	1 lb.	13-24 minutes	Place on high rack, brush with butter and season as required. Turn halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 3-5 minutes.
Chicken, whole	1.3kg	25-40 minutes	Wash and dry bird, place breast down on low rack, brush with butter and season as required. Turn and drain halfway through cooking. Cook until no longer pink and juices run clear. After cooking, cover with foil and leave to stand for 10 minutes. Temperature in thigh should be approx 185°F.

CONVECTION&COMBINATION

Cookware Tips

Convection Cooking

Metal Pans are recommended for all types of baked products, but especially where browning or crusting is important.

Dark or dull finish metal pans are best for breads and pies because they absorb heat and produce crisper crust.

Shiny aluminum pans are better for cakes, cookies or muffins because these pans reflect heat and help produce a light tender crust.

Glass or Glass-Ceramic casserole or baking dishes are best suited for egg and cheese recipes due to the cleanability of glass.

Combination Cooking

Glass or Glass-Ceramic baking containers are recommended. Be sure not to use items with metal trim as it may cause arcing (sparking) with oven wall or oven shelf, damaging the cookware, the shelf or the oven.

Heat-Resistant Plastic microwave cookware (safe to 450°F) may be used, but it is not recommended for foods requiring crusting or all-around browning, because the plastic is a poor conductor of heat.

COOKWARE	MICROWAVE	CONVECTION	COMBINATION
Heat-Resistant Glass, Glass-Ceramic (Pyrex ®, Fire King ®, Corning Ware ®, etc.)	Yes	Yes	Yes
Metal	No	Yes	No
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No
Microwave-Safe Plastics	Yes	No	Yes
Plastic Films and Wraps	Yes	No	No
Paper Products	Yes	No	No
Straw, Wicker and Wood	Yes	No	No

*Use only microwave cookware that is safe to 450 °F.

AUTO DEFROST

USING AUTO DEFROST

The auto defrost feature provides you with the best defrosting method for frozen foods. The cooking guide will show you which defrost sequence is recommended for the food you are defrosting.

For added convenience, the Auto Defrost includes a built-in beep mechanism that reminds you to check, turn over, separate, or rearrange the food in order to get the best defrost results. Three different defrosting levels are provided:

1. MEAT
2. POULTRY
3. FISH

Available weight is 0.1-6.0 lbs

In standby mode, suppose you want to defrost 1.2 lbs of fish.

Press:	Display	Shows:
1. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START MEAT	
2. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START POULTRY	
3. Defrost	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START FISH	
4. START +30 Sec	ENTER WEIGHT	
5. ① and ②	1.2 PRESS START	
To enter weight.		
6. START +30 Sec	DEF. FISH COOK	(The time starts counting down)

NOTES

The oven will beep during the Defrost cycle. At this time, open the door and turn, separate, or rearrange the food. Remove any portions that have thawed. Return frozen portions to the oven and press START
+30 Sec to resume the defrost cycle.

Operating Tips

- For best results, remove fish, shell fish, meat and poultry from its original closed paper or plastic package (wrapper). Otherwise, the wrap will hold steam and juice close to the foods, which can cause the outer surface of the foods to cook. For best results, roll your ground meat into a ball before freezing. During the DEFROST cycle, the microwave will signal when it is time to turn the meat over. Scrape off any excess frost from the meat and continue defrosting.

- Place foods in a shallow container or on a microwave roasting rack to catch drippings.

This table shows food type selections and the weights you can set for each type. For best results, loosen or remove covering on food.

KEY PRESS	Category	WEIGHTS YOU CAN SET
Defrost x 1	Meat	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 2	Poultry	0.1 to 6.0 lbs
Defrost x 3	Fish	0.1 to 6.0 lbs

Weight conversion table

You are probably used to measuring food in pounds and ounces that are fractions of a pound (for example, 4 ounces equals 1/4 pound). However, in order to enter food weight in Auto Defrost, you must specify pounds and tenths of a pound.

If the weight on the food package is in fractions of a pound, you can use the following table to convert the weight to decimals.

Equivalent Weight	
OUNCES	DECIMAL WEIGHT
1.6	.10
3.2	.20
4.0	.25 One-Quarter Pound
4.8	.30
6.4	.40
8.0	.50 One-Half Pound
9.6	.60
11.2	.70
12.0	.75 Three-Quarters Pound
12.8	.80
14.4	.90
16.0	1.0 One Pound

NOTES

If between two decimal weights, choose the lower weight for the best defrosting results.

AUTO DEFROST

Auto Defrost Table

NOTE: Meat of irregular shape and large, fatty cuts of meat should have the narrow or fatty areas shielded with foil at the beginning of the defrost sequence.

Meat Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
BEEF			
Ground Beef, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Do not defrost less than 1/4 lb. Freeze in ball shape.
Ground Beef, Patties	MEAT	Separate and rearrange.	Do not defrost less than 2 oz. patties. Depress center when freezing.
Round Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Tenderloin Steak	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Stew Beef	MEAT	Remove thawed portions with fork. Separate remainder.	Place in a microwave safe dish.
Pot Roast, Chuck Roast	MEAT	Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Rib Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Rolled Rump Roast	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
LAMB			
Cubes for Stew	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Chops (1 inch thick)	MEAT	Remove thawed portions with fork. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
PORK			
Chops (1/2 inch thick)	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Hot Dogs	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Spareribs Country-style Ribs	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Links	MEAT	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Sausage, Bulk	MEAT	Remove thawed portions with fork. Turn over. Return remainder to oven.	Place in a microwave safe dish.
Loin Roast, Boneless	MEAT	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish.

AUTO DEFROST

Auto Defrost Table (Continued)

Poultry Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
CHICKEN Whole (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over breast side down. Cover warm areas with aluminum foil.	Place chicken breast-side up in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water. Remove giblets when chicken is partially defrosted.
Cut-up		Separate pieces and rearrange. Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
CORNISH HENS Whole		Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.
TURKEY Breast (up to 6 lbs)	POULTRY	Turn over. Cover warm areas with aluminum foil.	Place in a microwave safe dish. Finish defrosting by immersing in cold water.

Fish Settings

FOOD	SETTING	AT BEEP	SPECIAL INSTRUCTIONS
FISH Fillets	FISH	Turn over. Separate fillets when partially thawed, if possible.	Place in a microwave safe dish. Carefully separate fillets under cold water.
Steaks	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish. Run cold water over to finish defrosting.
Whole	FISH	Turn over	Place in a microwave safe dish. Cover head and tail with foil; do not let foil touch sides of microwave. Finish defrosting by immersing in cold water.
SHELLFISH			
Crab meat	FISH	Break apart. Turn over.	Place in a microwave safe dish.
Lobster tails	FISH	Turn over and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Shrimp	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.
Scallops	FISH	Separate and rearrange.	Place in a microwave safe dish.

AUTO DEFROST

Defrosting Tips

- When using Auto Defrost, the weight to be entered is the net weight in pounds and tenths of pounds (the weight of the food minus the container).
- Before starting, make sure to remove any and all metal twist-ties that often come with frozen food bags, and replace them with strings or elastic bands.
- Open containers, such as cartons, before placing in the oven.
- Always slit or pierce plastic pouches or packaging.
- If food is foil wrapped, remove foil and place food in a suitable container.
- Slit the skin of skinned food, such as sausage.
- Bend plastic pouches of food to ensure even defrosting.
- Always underestimate defrosting time. If defrosted food is still icy in the center, return it to the microwave oven for more defrosting.
- The length of defrosting time varies according to how solidly the food is frozen.
- The shape of the package affects how quickly food will defrost. Shallow packages will defrost more quickly than a deep block.
- As food begins to defrost, separate the pieces. Separated pieces defrost more easily.
- Use small pieces of aluminum foil to shield parts of food such as chicken wings, leg tips, fish tails, or areas that start to get warm. Make sure the foil does not touch the sides, top, or bottom of the oven. The foil can damage the oven lining.
- For better results, let food stand after defrosting.
- Turn over food during defrosting or standing time. Break apart and remove food as required.

Manual Defrost

If the food that you wish to defrost is not listed on the Defrost chart or is above or below the limits in the Amount column on the Defrost chart, you need to defrost manually.

You can defrost any frozen food, either raw or previously cooked.

For either raw or previously cooked frozen food the rule of thumb is approximately 4 minutes per pound. For example, defrost 4 minutes for 1 pound of frozen spaghetti sauce.

Always stop the oven periodically to remove or separate the portions that are defrosted. If food is not defrosted at the end of the estimated defrosting time, program the oven in 1 minute until totally defrosted.

When using plastic containers from the freezer, defrost only long enough to remove from the plastic in order to place in a microwave-safe dish.

CONVENIENT FEATURES

CLOCK & SETTINGS

The microwave oven has settings that allow you to customize the operation for your convenience. Below is the table showing the various settings. Press the Clock & Settings key multiple times to scroll to the desired setting function.

Press:	Option
Clock & Settings x1	Clock
Clock & Settings x2	Turntable ON/OFF
Clock & Settings x3	Weight lb/kg
Clock & Settings x4	Demo

(1). Setting Clock

- Please refer to **TO SET THE CLOCK** section.

(2). Setting Turntable On/Off

To set the " Turntable Off " state :
(In standby mode, when the turntable setting is "on".)

Press:	Display	Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON	
3. START +30 Sec		TT OFF

NOTE

If you start cooking(except auto menu and defrost) in 5 minutes, the turntable will work as your setting, otherwise the turntable will return to "on" state.

To set the " Turntable On " state :
(In standby mode, when the turntable setting is "off".)

Press:	Display	Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE OFF	
3. START +30 Sec		TT ON

NOTE

If there is not operation in 3 seconds, the oven will return to standby mode.

CONVENIENT FEATURES

(3).Setting Weight Lb/Kg

- Suppose you want to toggle weight between pounds & kilograms.

Press:	Display	Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON	
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG	
4. START +30 Sec	KG	kg



NOTE

If the display shows kg, pressing the START +30 Sec button will reset the oven controls to lb. To return to kg, you will have to again press Clock & Settings three times and then press START +30 Sec.

(4).Setting Demo Mode On/Off

- Suppose you want to enter Demo mode. When Demo mode is ON programming functions will work in a rapid countdown mode with no cooking power.

Press:	Display	Shows:
1. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ 12:00 ENTER TIME	
2. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START TURN TABLE ON	
3. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START LB / KG	
4. Clock & Settings	PRESS AGAIN FOR OPTIONS/ PRESS START DEMO OFF	
5. START +30 Sec	ON	



NOTE

When START +30 Sec is pressed and the previous setting was OFF then it will be set to ON. If you want to turn the demo mode back OFF you will have to again press Clock & Settings four times and then press START +30 Sec.

CONVENIENT FEATURES

SETTING KITCHEN TIMER

Your microwave oven can be used as a kitchen timer. You can set up to 99 minutes, 99 seconds. The kitchen timer can be used while the microwave oven is running.

- Suppose you want to set for three minutes.

Press:	Display	Shows:
1. Timer On/Off	 ENTER TIME	
2.   	 3:00	
3. Timer On/Off	 3:00	(The timer starts counting down)

NOTE

Timer count down does not stop even if the door is open. When timer and cooking both are working, press "Timer On/Off" once, the display would show the remaining timer; to cancel the timer, press "Timer On/Off" once again. When only timer working, press "Timer On/Off" once to cancel the timer.

LIGHT

The pad controls the cooktop light. If the light is OFF the first press of the light pad will turn the light ON, second press low and third press OFF.

- Suppose you want to set the light for HIGH from the OFF position.

Press:	Display	Shows:
1. 		HIGH
2. 		LOW
3. 		OFF

LOCK FUNCTION FOR CHILDREN

You can use this function to prevent children from accidentally turning the oven on.

To activate the lock:

Press:	Display	Shows:
1. STOP Clear (Hold 3 seconds.)		LOCKED
		LOCK Time of day (After 2 seconds, if time of day was set.)

To deactivate the lock:

Press:	Display	Shows:
1. STOP Clear (Hold 3 seconds)		UNLOCK

VANT FAN

The pad controls the 2-speed vent fan. If the vent fan is OFF the first press of the Vent pad will turn the fan on HIGH, second press LOW and third press OFF.

- Suppose you want to set the vent fan speed to LOW from the OFF position.

Touch:	Display	Shows:
1. 		HIGH
2. 		LOW
3. 		OFF

NOTE

If the temperature from the range or cooktop below the oven gets too hot, the vent fan will automatically turn on to protect the oven. It may stay on up to an hour to cool the oven. When this occurs, the Vent pad will not turn the fan off.

CONVENIENT FEATURES

DISPLAY SETTING

In standby mode

Key	Darkness of display
ECO x1	Dim
ECO x2	Off

VOLUME SETTING

In standby mode

Press:	Display Shows:
--------	----------------

1. ECO
(for 3 seconds)

OFF

2. ECO
(for 3 seconds)

ON

INQUIRING FUNCTION

CLOCK

In the cooking state, the clock has been set.

Press:	Display Shows:
--------	----------------

Clock & Settings	The current time
---------------------	------------------

KITCHEN TIMER

In the cooking state, the kitchen timer has been set.

Press:	Display Shows:
--------	----------------

Timer On-Off	The remaining time
-----------------	--------------------

POWER LEVEL

In the microwave cooking state

Press:	Display Shows:
--------	----------------

Power Level	The current power level
----------------	-------------------------

MAINTENANCE

Troubleshooting

Check your problem by using the chart below and try the solutions for each problem. If the microwave oven still does not work properly, contact the nearest authorized service center.

TROUBLE	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE REMEDY
Oven will not start	a. Electrical cord for oven is not plugged in. b. Door is open. c. Wrong operation is set.	a. Plug into the outlet. b. Close the door and try again. c. Check instructions.
Arcing or sparking	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. The oven is operated when empty. c. Spilled food remains in the cavity.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Do not operate with oven empty. c. Clean cavity with wet towel.
Unevenly cooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Cooking time, power level is not suitable. d. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Use correct cooking time, power level. d. Turn or stir food.
Overcooked foods	Cooking time, power level is not suitable.	Use correct cooking time, power level.
Undercooked foods	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Food is not defrosted completely. c. Oven ventilation ports are restricted. d. Cooking time, power level is not suitable.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Completely defrost food. c. Check to see that oven ventilation ports are not restricted. d. Use correct cooking time, power level.
Improper defrosting	a. Materials to be avoided in microwave oven were used. b. Cooking time, power level is not suitable. c. Food is not turned or stirred.	a. Use microwave-safe cookware only. b. Use correct cooking time, power level. c. Turn or stir food.

DRIJA

ELECTRODOMÉSTICOS EMPOTRABLES

