

PROGRAMAS DEL MENU: Toque el control Menu (Menú). Utilice las flechas de control para desplazarse por las opciones del programa y, a continuación, toque el control SELECT (Seleccionar). Siga las indicaciones de la pantalla para seleccionar los elementos y/o las cantidades en los submenús y, después, inicie el programa.

CONVECT BAKE (Hornear por convección)

Utilice la parrilla de convección corta suministrada y una bandeja de horno apta para microondas. Consulte "Configuración de los accesorios" en el Manual del usuario.

NOTA: La cavidad de horno microondas, dentro de la puerta, la parrilla de convección y horneado deben estar calientes. Use guantes de horno para retirar la bandeja y manipular la parrilla de convección caliente.

1 Manual Convect Bake (Hornear por convección manual):

Se utiliza para alimentos como productos horneados, alimentos congelados y guisados. Utilice el mismo tiempo que la receta. Deje que el horno microondas se precaliente.

- Coloque la parrilla de convección y el plato de seguridad para microondas en la bandeja giratoria. Introduzca la temperatura, entre 250 °F (121 °C) y 450 °F (232 °C). La temperatura predeterminada es de 325 °F (163 °C).
- Toque la tecla Time/Power (Tiempo/Intensidad) e ingrese el tiempo en horas y minutos, hasta 4 horas.
- Toque la tecla Start (inicio) para comenzar el precalentamiento. Para omitir el precalentamiento, toque nuevamente Start (Inicio).
- Después del precalentamiento, coloque la bandeja de horneado con los alimentos sobre la parrilla de convección y toque Start (Inicio) para comenzar a hornear.

2 Galletas (refrigeradas)

- Regular: 5 o 10 porciones: Utilice un molde redondo para pasteles o un molde para pizza.
- Grande: 5 u 8 porciones: Utilice un molde redondo para pasteles o un molde para pizza.

3 Pan

- Pan de ajo congelado: 1 pan.
- Pan rápido: 1 o 2 panes.
- Pan con levadura: 1 o 2 panes.
- Panecillos: 6 panecillos: Utilice un molde con 6 tazas.

4 Cacerola

- Lasaña: 8" x 8" (20,3 x 20,3 cm): Deje reposar 5 minutos después de la cocción.
- Guisado de pasta: 1,5 o 2,0 cuartos (1,4 o 1,9 L): Deje reposar 5 minutos después de la cocción.
- Guisado de verduras: 1,5 o 2,0 cuartos (1,4 o 1,9 L): Deje reposar 5 minutos después de la cocción.

5 Postres

- Pastel de ángel: 1 pastel: Utilice un molde tubular grande. Invierta el molde después de la cocción.
- Brownies: 8" x 8" (20,3 x 20,3 cm)
- Galletas: 1 bandeja: Utilice un molde para pizza redondo o una bandeja para galletas.
- Pastel (fresco): 1 pastel de 9" (22,9 cm)
- Pastel (congelado): 1 pastel de 9" (22,9 cm). Siga las instrucciones del paquete.

6 Pizza congelada

- Pizza de masa gruesa: de 6" a 12" (15,2 a 30,5 cm): Utilice un molde para pizza o coloque la pizza directamente en la parrilla de convección.
- Pizza de masa fina: de 6" a 12" (15,2 a 30,5 cm): Utilice un molde para pizza o coloque la pizza directamente en la parrilla de convección.

7 Panecillos congelados: de 1 a 8 raciones (panecillos): Utilice un molde redondo para pasteles o un molde para pizza.

8 Panecillos frescos

- Regular: 4 u 8 porciones (rollos): Utilice la masa refrigerada. Utilice un molde redondo para pasteles o un molde para pizza.
- Grande: 5 o 6 porciones (rollos): Utilice la masa refrigerada. Utilice un molde redondo para pasteles o un molde para pizza.

9 Quiche: 1 quiche de 9" (22,9 cm).

CONVECT ROAST (Asar por convección)

Utilice la parrilla de convección corta suministrada y una bandeja o plato apto para microondas. Consulte "Configuración de los accesorios" en el Manual del usuario.

NOTA: La cavidad del horno, el interior de la puerta, la parrilla de convección y el molde de tostado están calientes. Use guantes de horno para retirar la bandeja y manipular la parrilla de convección caliente.

1 Asar por convección manual: Utilícelo para alimentos como carnes, verduras y papas. Disminuya el tiempo entre un 10 y 20 %. Use una potencia de microondas del 30 % para los trozos grandes de carne y los guisados. Use una potencia de microondas del 10 al 20 % para los cortes de carne delgados.

- Coloque la parrilla de convección sobre la bandeja giratoria. La temperatura predeterminada es de 325 °F (163 °C). Use las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente, entre 250 °F (121 °C) y 450 °F (232 °C).
- Toque la tecla Time/Power (Tiempo/Intensidad) e ingrese el tiempo en horas y minutos, hasta 4 horas.
- Toque la tecla Time/Power (Tiempo/Intensidad) e introduzca el nivel de potencia, del 10 % al 30 %. La potencia predeterminada es del 30 %.
- Toque la tecla Start (inicio) para comenzar el precalentamiento. Para omitir el precalentamiento, toque nuevamente Start (Inicio).
- Después de precalentar, coloque la bandeja de horneado con la parrilla y los alimentos sobre la bandeja giratoria y toque la tecla Start (Inicio) para comenzar a asar.

2 Asado de ternera: de 2,0 a 4,0 lb (907 g a 1,8 kg): Deje reposar, tapado, durante 10 minutos después de la cocción. El tiempo predeterminado es para medio hecho.

3 Alitas de pollo, congeladas: de 1 a 4 raciones: Coloque en una bandeja apta para el microondas y el horno.

4 Pollo entero: de 3,0 a 5,0 lb (1,5 a 2,3 kg): Deje reposar, tapado, durante 10 minutos después de la cocción.

5 Chuletas de cordero: 1 o 2 chuletas: Cortar en la grasa alrededor de los bordes. El tiempo predeterminado es para medio hecho.

6 Pastel de carne: 1,0, 1,5 o 2,0 libras (454, 680 o 907 g)

7 Chuletas de cerdo: 1 o 2 chuletas: Cortar en la grasa alrededor de los bordes.

8 Asado de cerdo: de 2 a 4 lb (907 g a 1,8 kg): Deje reposar, tapado, durante 10 minutos después de la cocción.

9 Pechuga de pavo, con hueso: de 3 a 5 lb (1,5 a 2,3 kg): Deje reposar, tapado, durante 10 minutos después de la cocción.

AIR FRY (Freír sin aceite)

Utilizar con la canasta Air Fry. Consulte "Configuración de los accesorios" en el Manual del usuario. Toque el botón Air Fry (Freír sin aceite), introduzca el peso o las raciones, presione Select (Seleccionar) para confirmar. Introduzca la canasta Air Fry y los alimentos cuando se le indique, presione el botón Start (Inicio) para comenzar a cocinar. Y girar/voltar la comida en el momento oportuno.

NOTAS:

- La cavidad del horno microondas, el interior de la puerta, la canasta Air Fry, la bandeja de cristal estarán calientes. Utilice guantes de cocina para retirar la canasta Air Fry y saque la bandeja de cristal para limpiarla.
 - Las patas de la canasta Air Fry son plegables. Por favor, no utilice las patas de la canasta para manipularla, ya que de lo contrario existe el riesgo de que se vuelque.
 - Antes de cocinar, recuerde abrir las patas plegables y poner la canasta Air Fry en el centro de la bandeja giratoria.
 - Durante o después de la cocción, la canasta Air Fry estará caliente, utilice siempre manoplas para retirar y manipular la canasta Air Fry caliente.
 - La canasta está diseñada para que sea fácil de limpiar y se pueda lavar en el lavavajillas. Por favor, utilice una esponja o paño de limpieza para lavar la canasta a mano, intente evitar el uso de lana de acero para limpiarla o de instrumentos afilados que puedan rayarla.
 - Cuando se cocinan carnes jugosas, se puede colocar un plato apto para microondas en la bandeja giratoria y debajo de la canasta Air Fry como bandeja de grasa.
 - Al sacar la canasta de la cavidad, preste atención a si hay jugo que gotea en la canasta, para evitar quemarse o que se ensucie la superficie de la mesa.
- 1 Freír sin aceite manualmente:** Esta función consiste en utilizar el aire forzado combinado con la función de Grill para obtener el efecto de fritura en un entorno de horno microondas en lugar de sumergir los alimentos en aceite. Para un mejor rendimiento, recomendamos utilizar las recetas automáticas para freír primero los alimentos. Si no hay ninguna receta, puede probar la función manual.
- Abra las patas plegables de la canasta Air Fry.
 - Coloque la canasta Air Fry en el centro de la bandeja giratoria y gire el plato para asegurarse de que la canasta Air Fry no toca la pared de la cavidad.
 - La temperatura predeterminada para freír sin aceite es de 425 °F (218 °C). Use las teclas numéricas para ingresar una temperatura diferente, entre 400 °F (204 °C) y 450 °F (232 °C).
 - Toque Time/Power (Tiempo/Intensidad), e introduzca el tiempo en minutos y segundos, hasta 99:59. El tiempo predeterminado es de 30 minutos.
 - Toque Start (inicio) para cocinar. Deje que los alimentos giren si es necesario.

Nivel de temperatura	Sugerencias de uso
400 °F (204 °C)	Verduras frescas como la coliflor, el brócoli.
425 °F (218 °C)	Carne fresca como alas de pollo, pechuga de pollo.
450 °F (232 °C)	Los alimentos congelados como las papas fritas, las cuñas de papa, los nuggets de pollo y algunos alimentos empanados.

- 2 Papas fritas, congeladas:** de 1 a 5 raciones/1 ración (1 ración/3 oz [85 g]): Ponga las papas fritas congeladas en la canasta Air Fry en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a las papas fritas cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- 3 Nuggets de pollo, congelados:** de 1 a 6 porciones/1 porción (5 piezas/porción): Ponga los nuggets de pollo congelados en la canasta Air Fry en una sola capa. No es necesario descongelar, empiece a cocinar directamente. Dé la vuelta a los nuggets de pollo cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.

- 4 Alitas de pollo, frescas:** de 2 a 14 piezas/1 pieza (40 a 50 g/pieza): Después de marinar las alitas de pollo frescas, úntelas con aceite y colóquelas en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a las alitas de pollo cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- 5 Papas asadas, frescas:** de 0,5 lb a 1,6 lb/0,1 lb (1" [2,5 cm]/cubo o trozos): Corte las papas baby en cuartos de 1" (2,5 cm), cúbralas con los condimentos y el queso parmesano Kraft rallado, ponga las papas en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a las papas cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- 6 Coles de Bruselas, frescas:** de 2 a 6 porciones/1 porción (diámetro 1,0-2,75" (2,5-7 cm) Cortadas por la mitad verticalmente 0,25 lb (113 g)/porción): Corte las coles de Bruselas por la mitad en sentido vertical, mézclelas con los condimentos y el aceite, y póngalas en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a los alimentos cuando el sistema le indique que dé la vuelta a las coles de Bruselas durante el proceso de cocción.
- 7 Bocados de coliflor, frescos:** de 2 a 6 raciones/1 ración (floretes de 1,5" (3,8 cm) 0,25 lb (113 g)/ración): Corte la coliflor en ramilletes de 1,5" (3,8 cm), cúbrala con la salsa de pimienta de cayena y el pan de mantequilla derretido con pan rallado y harina de almendras, y póngala en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a la coliflor cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- 8 Chips de zucchini, frescos:** 1 capa (rodajas de 1 cm de grosor): Cortar los zucchini en rodajas de 1 cm de grosor, rebozarlos con los condimentos y empanarlos con harina, huevos y pan rallado, ponerlos en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a los chips de zucchini cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.
- 9 Pechuga de pollo, fresca:** de 0,5 lb a 2 lb/0,1 lb (227 g a 907 g/45 g) (de 0,4 a 0,6 lb (181 a 272 g)/pieza): Corte el borde delgado, después de marinar la pechuga de pollo, úntela con aceite, póngala en la canasta Air Fry en una sola capa. Dé la vuelta a las pechugas de pollo cuando el sistema le indique que dé la vuelta a los alimentos durante el proceso de cocción.

PARRILLA

Utilice la parrilla para asar alta que se suministra y una bandeja o plato apto para microondas. Consulte "Configuración de los accesorios" en el Manual del usuario. Girar la comida en el momento oportuno.

NOTA: La cavidad del horno microondas, el interior de la puerta, la canasta Air Fry, la bandeja de cristal estarán calientes. Utilice guantes de cocina para retirar la canasta Air Fry y saque la bandeja de cristal para limpiarla.

- 1 Parrilla manual:** Toque Time/Power (Tiempo/Intensidad), e introduzca el tiempo en minutos y segundos, hasta 99:59. Toque de nuevo Time/Power (Tiempo/Intensidad), e introduzca el nivel de potencia, desde el 10 % al 100 %. El nivel de potencia predeterminado es 100 %.
- 2 Bistec de carne de vaca:** 1 bistec: Cortar en la grasa alrededor de los bordes. El tiempo predeterminado es para medio hecho.
- 3 Brochetas:** de 1 a 4 brochetas.
- 4 Trozos de pollo, con hueso:** de 0,6 a 1,8 lb (272 a 816 g): Unte el pollo con aceite.
- 5 Filete de pescado:** 1 o 2 filetes de 1" (2,5 cm) de grosor: Unte el pescado con aceite.
- 6 Hamburguesas:** de 1 a 4 hamburguesas de 0,3 lb (136 g) cada una.
- 7 Chuletas de cordero:** de 1 a 4 chuletas.
- 8 Chuletas de cerdo:** 1 o 2 chuletas: Cortar en la grasa alrededor de los bordes.
- 9 Camarones:** de 5 a 8 oz (142 a 227 g): Coloque los camarones en una brocheta y úntelas con aceite.

STEAM/SIMMER (Cocción al vapor/Hervor) (sensor)

Utilice la vaporera suministrada. El sensor detectará cuando el líquido comience a hervir y, después, comenzará la cuenta regresiva de cocción al vapor o al hervor.

NOTA: No quite la tapa mientras la vaporera todavía esté en el horno microondas, ya que la ráfaga de vapor alterará las lecturas del sensor.

- Filete de pescado fresco:** detecta de 0,5 a 2 lb (227 a 907 g): Agregue 1/2 taza (125 mL) de agua a la base de la vaporera, coloque el alimento en el accesorio y cubra con la tapa.
- Verduras frescas:** Agregue 1/2 taza (125 mL) de agua a la base de la vaporera, coloque el alimento en el accesorio y cubra con la tapa.
 - Espárragos: detecta de 8 a 16 oz (227 a 454 g)
 - Brócoli: detecta de 2 a 4 tazas (500 mL a 1 L):
 - Zanahorias: detecta de 2 a 4 tazas (500 mL a 1 L):
 - Coliflor: detecta de 2 a 4 tazas (500 mL a 1 L):
 - Maíz en mazorca: detecta de 1 a 4 mazorcas
 - Judías verdes: detecta de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L)
 - Papas rojas (nuevas): detecta de 2 a 4 papas
 - Espinacas: detecta de 4 a 8 tazas (1 a 2 L)
 - Calabaza/zucchini: detecta de 2 a 4 tazas (500 mL a 1 L)
- Verduras congeladas:** detecta de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L) Agregue 1/2 taza (125 mL) de agua a la base de la vaporera, coloque el alimento en el accesorio y cubra con la tapa.
- Pasta seca:** Agregue agua a la base de la vaporera, cubra con la tapa, coloque en el horno microondas e inicie el ciclo. Cuando el agua comience a hervir, el horno microondas se detendrá y le indicará que agregue la pasta. Usando guantes, retire con cuidado la vaporera del horno, añada la pasta, cubra de nuevo, coloque la vaporera en el horno y reanude el ciclo.
 - Tallarines finos: detecta de 2 a 8 oz (57 a 227 g): Agregue 4 tazas (1 L) de agua para cocinar 2-4 oz (57-113 g) de pasta; agregue 5 tazas (1.25 L) de agua para cocinar 5-8 oz (142-227 g) de pasta.
 - Macarrones: detecta de 0,5 a 2,0 tazas (125 a 500 mL): Agregue 2 tazas (500 mL) de agua para cocinar 0,5 tazas (125 mL) de pasta; agregue 4 tazas (1 L) de agua para cocinar 1 taza (250 mL) de pasta; agregue 5 tazas (1,25 L) de agua para cocinar 1,5-2,0 tazas (375-500 mL) de pasta.
 - Mostacholes: detecta de 0,5 a 2,0 tazas (125 a 500 mL): Agregue 2 tazas (500 mL) de agua para cocinar 0,5 tazas (125 mL) de pasta; agregue 4 tazas (1 L) de agua para cocinar 1 taza (250 mL) de pasta; agregue 6 tazas (1,5 L) de agua para cocinar 1,5-2,0 tazas (375-500 mL) de pasta.
 - Espaguetis finos: detecta de 2 a 8 oz (57 a 227 g): Agregue 4 tazas (1 L) de agua para cocinar 2-4 oz (57-113 g) de pasta; agregue 6 tazas (1,5 L) de agua para cocinar 5-8 oz (142-227 g) de pasta.
- Arroz:** Agregue el alimento y el líquido en la vaporera y cubra con la tapa.
 - Arroz integral de grano largo: detecta de 0,5 a 2 tazas (125 a 500 mL)
 - Arroz blanco instantáneo: detecta de 0,5 a 2 tazas (125 a 500 mL)
 - Arroz blanco de grano largo: detecta de 0,5 a 2,0 tazas (125 a 500 mL)
- Camarones:** Detecta de 5 a 8 oz (142 a 227 g) Agregue 1/2 taza (125 mL) de agua a la base de la vaporera, coloque el alimento en el accesorio y cubra con la tapa.
- Cocción al vapor manual:** Agregue 1/2 taza (125 mL) de agua a la base de la vaporera, coloque el alimento en el accesorio y cubra con la tapa.

Ejemplos de tiempos aproximados de cocción al vapor:

- Verduras blandas 1-3 minutos (ej.: espinacas: 4 tazas [1 L] 1 minuto)
- Verduras duras 3-6 minutos (ej.: brócoli: 2 tazas [500 mL] 4 minutos)
- Verduras congeladas 4 a 5 minutos

Use tiempos más prolongados para un mayor punto de cocción o cuando esté cocinando al vapor cantidades más grandes.

- Hervor manual:** Agregue el alimento y el líquido en la vaporera y cubra con la tapa. Ingrese el tiempo de hervor. La cuenta regresiva de la cocción al hervor comienza cuando el líquido comienza a hervir.

STEAM CLEAN (Limpieza con vapor) (sensor)

Coloque 1 taza (250 mL/cada una) de agua en la bandeja giratoria, luego toque START (Inicio). El ciclo dura 10 minutos. Mantenga la puerta cerrada hasta que termine el ciclo. Limpie la cavidad con una esponja húmeda o una toalla de papel poco después de terminar el ciclo.

POPCORN (Palomitas de maíz) (sensor)

Detecta bolsas de 3,0 a 3,5 oz (85 a 99 g): Coloque la bolsa en la bandeja giratoria. Escuche hasta que la frecuencia de los estallidos disminuya a uno cada 1 o 2 segundos; luego detenga el ciclo.

DEFROST (Descongelar)

- Carne:** de 0,1 a 6,5 lb (45 g a 3 kg): Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas. No cubra.
- Aves:** de 0,1 a 6,5 lb (45 g a 3 kg): Quite el envoltorio y coloque la pechuga hacia arriba en un plato apto para microondas. No cubra.
- Pescado/Mariscos:** de 0,1 a 4,5 lb (45 g a 2 kg): Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas. No cubra.
- Pan:** de 0,1 a 2 lb (45 a 907 g): Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas. No cubra.

SOFTEN/MELT (Ablandar/Derretir)

- Ablande la mantequilla/margarina:** 0,5, 1, 1,5 o 2 barras: Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas.
- Dip de caramelo blando:** 16 oz (454 g): Retire la tapa del recipiente o colóquelo en un plato apto para microondas.
- Ablandar queso crema:** 3 u 8 oz (85 o 227 g): Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas.
- Ablandar jugo congelado:** 12 oz (340 g): Quite la tapa del recipiente.
- Ablandar helado:** 16, 32 o 64 oz (473, 946 o 1893 mL): Coloque el recipiente con helado en la bandeja giratoria.
- Ablandado manual:** Introduzca el tiempo de ablandamiento, hasta 99:59.
- Derretir mantequilla/margarina:** 0,5, 1, 1,5 o 2 barras: Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas.
- Derretir caramelo:** 11 oz (312 g): Quite el envoltorio y coloque en un plato apto para microondas.
- Derretir queso:** 8 o 16 oz (227 o 454 g): Coloque en el plato para microondas. Cuando reciba la señal, revuelva.
- Derretir chocolate:** de 1 a 12 oz (28 a 340 g): Coloque en el plato para microondas.
- Derretir malvaviscos:** 5 o 10 oz (142 o 283 g): Coloque en el plato para microondas.
- Derretido manual:** Introduzca el tiempo de derretir, hasta 99:59.

COOK/REHEAT (Cocinar/Recalentar)

1 Huevos

- Huevos escalfados: 1, 2, 3 o 4 huevos: Añada 2 cucharadas de agua a cada taza de flan por cada huevo. Ponga las tazas con agua en la bandeja giratoria, e inicie el ciclo. A la señal, añada el huevo a cada taza, perfore las yemas y tape.
- Huevos revueltos: 1, 2, 3 o 4 huevos: Añada 1 cucharada de agua por cada huevo. Mezcle los huevos y el agua y colóquelos en un recipiente apto para microondas con lados altos. Cúbralos con un envoltorio de plástico.

2 Cereales calientes/avena: Siga las instrucciones del envase.

Utilice un bol apto para microondas con lados altos.

- Avena instantánea/cereal: 1, 2, 3 o 4 porciones
- Avena regular: 1, 2, 3 o 4 porciones
- Sémola rápida: 1, 2, 3 o 4 porciones
- Sémola: 1, 2, 3 o 4 porciones
- Trigo caliente: 1, 2, 3 o 4 porciones

3 Papa pequeña: introduzca de 1 a 16 papas, de 3 a 5 oz (85 a 142 g) cada una, de tamaño similar: Pinche cada papa 2 o 3 veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor de los bordes del plato. Coloque una sola papa en un lado de la bandeja giratoria. Deje reposar 5 minutos después de la cocción.

4 Papa grande: detecta de 1 a 4 papas, de 10 a 13 oz (283 a 369 g) cada una, de tamaño similar: Pinche cada papa varias veces con un tenedor. Coloque sobre una toalla de papel, alrededor del borde de la bandeja giratoria, a una distancia de por lo menos 1" (2,5 cm) unas de otras. Coloque la papa al lado de la bandeja giratoria. Deje reposar 5 minutos después de la cocción.

5 Verduras frescas: detecta de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Coloque en un recipiente apto para microondas. Agregue de 2 a 4 cucharadas (de 30 a 60 mL) de agua. Cubra con un envoltorio de plástico y perfore un orificio de ventilación. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de la cocción.

6 Recalentar bebidas: 1 o 2 tazas de 8 oz (250 mL) cada una: No cubra. El diámetro de la abertura de la taza afectará como se caliente el líquido. Puede que las bebidas en tazas con aberturas más pequeñas se calienten más rápido.

7 Guisados: 1, 2, 3 o 4 tazas (250, 500, 750 mL o 1 L): Coloque en un recipiente apto para microondas y cubra con un envoltorio de plástico. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.

8 Recalentar alimentos: detecta 1 plato, de unas 8 a 16 oz (227 a 454 g): Coloque los alimentos en un plato apto para microondas, cubra con envoltorio plástico y perfore un orificio de ventilación.

9 Recalentar salsa: detecta de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Coloque en un recipiente apto para microondas y cubra con un envoltorio de plástico. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.

10 Recalentar sopa: detecta de 1 a 4 tazas (250 mL a 1 L): Coloque en un recipiente apto para microondas y cubra con un envoltorio de plástico. Revuelva y deje reposar 2 o 3 minutos después de recalentar.

11 Recalentamiento manual: Introduzca el tiempo de recalentamiento, hasta 99:59.