INVERTER
precision cook technology

Panasonic

Manual del usuario

Horno de Convección/Asar/Microondas
Solo para uso doméstico
Modelo No. NN-CD87KS

Escanee este código para registrar el producto

LEA ESTAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE ANTES DE USAR ESTE PRODUCTO Y GUARDE ESTE MANUAL PARA USARLO EN EL FUTURO.

Si necesita registrar su producto o cualquier otro tipo de asistencia, contáctenos a través de la web en:
http://shop.panasonic.com/support **(Solo los Estados Unidos)**

Para la referencia de seguridad del horno de microondas visite la página web de la FDA en:
http://www.fda.gov/radiation-emittingproducts/resourcesforyouradiationemittingproducts/ucm252762.htm

Para obtener instrucciones en español, por favor visite la página web en:
http://shop.panasonic.com/support

F0003CD60AP
PA0220-0
Impreso en China
© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2020

Tabla de Contenido

Información de Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3-5
Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra 6
Preparación de Alimentos 7-8

Funcionamiento

Ubicación de Los Controles 10
Accesorios del horno..... 11
Panel de control 12
Pantalla indicadora 13
Función de dial 13
Modos de Cocción..... 14
Funcionamiento..... 15-42
Uso del Microondas por Primera Vez..... 15
Características de las funciones..... 15
Modo de demostración 16
Acción de menú ENCENDIDO/APAGADO 16
Ajustar el Reloj 17
Configuración del Bloqueo de Seguridad para niños ...17
Freír con aire 18
Tabla de freír con aire 19
Asar 20
Combo 21
Recetas en cacerola..... 22
Horneado por convección 23-24
Microondas 25
Mantener caliente..... 26
30 Seg Automático (Quick 30)..... 26
Ajuste del Temporizador de cocina 27
Configuración del Tiempo de Reposo..... 28
Configuración de Inicio demorado 29
Agregar el tiempo..... 30
Ajuste en 3 etapas 31
Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)..... 32
Descongelación automático..... 33
Cocción automática (Sensor)..... 34-36
Palomitas..... 34
Cocción automática 37-41
Derretir y ablandar..... 37
Horneado por Convección/Combo 38-39
Bebidas..... 40
Volver a hornear el pan 41
Lipia Con Vapor automáticamente..... 42
Consejos y técnicas de descongelado 43
Atajos de microondas 44-45
Tabla de descongelación 46
Tabla de recalentamiento 47
Tabla de cocción 48-50
Características de los Alimentos 51
Técnicas de cocción 52

Mantenimiento

Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas..... 53
Comprar Accesorios..... 53
Antes de Solicitar Reparaciones..... 54
Limited Warranty (Only for U.S.A.) 55

Información General

Tabla de utensilios de cocina..... 9
Especificaciones 56
Información para El Kit de Ajuste..... 56
Registro del Usuario..... 56

F0003CD60AP_ES_0303.indd 2 2020/3/3 10:00:27

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes

Hemos suministrado mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Siempre lea y cumpla con todos los mensajes de seguridad.

Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre posibles peligros que pueden causarle heridas o la muerte, a usted y a otras personas.

Todos los mensajes de seguridad seguirán al símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO No seguir las instrucciones de inmediato puede ocasionarle lesiones graves o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA No seguir las instrucciones puede ocasionarle lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN Puede quedar expuesto a una situación de posible peligro que, si no se evita, puede causarle lesiones menores o moderadas.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el posible peligro, le dirán cómo reducir la probabilidad de lesiones y qué puede suceder si no se siguen las instrucciones.

PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

(a) **NO** intente poner en funcionamiento este horno con la puerta abierta, ya que el funcionamiento del mismo con la puerta abierta puede provocar una exposición dañina a la energía de microondas. Es importante que no anule ni fuerce los dispositivos de seguridad.

(b) **NO** coloque objetos entre la parte frontal del horno y la puerta, ni permita que se acumule tierra ni residuos del líquido limpiador sobre la superficie de sellado.

(c) **NO** ponga en funcionamiento el horno si se encuentra dañado. Es fundamental que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguna de las siguientes partes se encuentre dañada:

(1) la puerta (doblada),

(2) las bisagras y las trabas (rotas o flojas),

(3) el sellado de las puertas o las superficies de sellado.

(d) Sólo permita que personal de mantenimiento calificado repare o arregle el horno.

Gracias por comprar un Horno de microondas Panasonic

Su horno de microondas es un electrodoméstico para cocinar, y usted debe tener tanto cuidado como con la cocina u otro electrodoméstico para cocinar. Cuando utilice este aparato electrodoméstico, siga las instrucciones de seguridad básicas, incluso las que figuran a continuación:

⚠ ADVERTENCIA **Para disminuir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o excesiva exposición a energía de microondas:**

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las ***"PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS"*** específicas que aparecen arriba.
3. Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra. Sólo conéctelo a un toma corriente con una adecuada conexión a tierra. Vea las ***"INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA"*** en la página 6.
4. Al igual que con cualquier electrodoméstico para cocinar, CONTROLE su horno mientras lo usa.
5. Instale o ubique este electrodoméstico solo en conformidad con las instrucciones de instalación de la página 6.
6. **NO** cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
7. **NO** guarde este aparato en el exterior. **NO** utilice este producto cerca del agua (por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o ubicación similar).
8. Utilice este aparato sólo para su uso previsto, según se describe en este manual. **NO** utilice productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o en laboratorios. El uso de químicos corrosivos, ya sea para calentarlos o limpiar, dañará el electrodoméstico y podrá provocar escapes de radiación.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 3 2020/3/3 10:00:27

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

9. Al limpiar la superficie de las uniones de la puerta y el horno cuando se cierra la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.
10. **NO** deje que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que los supervise un adulto. **NO** asuma que un niño puede cocinar cualquier cosa porque dominó una habilidad de cocción.
11. **NO** ponga en funcionamiento este aparato si tiene algún cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se dañó o se cayó.
12. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
13. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
14. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
15. Sólo el personal de mantenimiento calificado podrá reparar este aparato. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para su control, reparación o ajuste.
16. Algunos productos como los huevos enteros, con o sin cáscara, botellas de cuello angosto y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) **NO** cocine demasiado los alimentos. Observe cuidadosamente el aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales inflamables dentro del horno para facilitar la cocción.
    (b) Retire las tiras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.
    (c) **Si se prende fuego el material dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación desde el fusible o desde el panel interruptor.**
    (d) **NO** utilice la cavidad para almacenar cosas. **NO deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no se encuentre en uso.**
18. **Líquidos calentados en exceso:** Los líquidos como el agua, el café o el té pueden recalentarse más que el punto de ebullición y no mostrar evidencias (o signos) de ebullición. No siempre se observan las burbujas cuando retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE, AL TOCAR EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO MUY CALIENTE, ÉSTE SE DESBORDE. Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:
    (a) **Revuelva el líquido antes y a la mitad del proceso de calentado.**
    (b) **NO caliente agua y aceite, o grasas, juntos. La película de aceite atrapará el vapor y podrá causar una erupción violenta.**
    (c) **NO** utilice recipientes con lados rectos y cuello angosto.
    (d) Después de calentar algo, deje el recipiente en el microondas durante un corto lapso de tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre la plataforma giratoria. Se puede romper y causar lesiones o daños al horno.
20. Para hornos diseñados para instalarse en un mueble:
    (a) **NO** ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este electrodoméstico.
    (b) **NO** monte la unidad sobre una parte de un electrodoméstico para calentar o cocinar ni cerca de éste.
    (c) **NO** lo monte sobre un fregadero.
    (d) **NO** guarde nada directamente sobre la parte superior de la superficie del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento.
21. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos de gran tamaño no se deben utilizar en un horno de microondas/asar ya que pueden originar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
22. **NO** limpie con estropajos de metal. Las partes pueden quemar el estropajo y tocar partes eléctricas involucra un riesgo de choque eléctrico.
23. **NO** utilice productos de papel cuando el aparato esté operando en el modo asar.
24. **NO** guarde materiales que no sean los accesorios recomendados por el fabricante en este horno cuando no esté en uso.
25. **NO** cubra las parrillas o cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto provocará un sobrecalentamiento del horno.

Atención: Superficies calientes

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso adecuado de su horno, lea el resto de las precausiones de seguridad y el Manual del Horno.

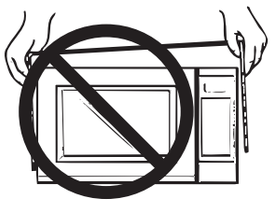
F0003CD60AP_ES_0303.indd 4 2020/3/3 10:00:27

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

⚠ ADVERTENCIA

Precauciones de seguridad

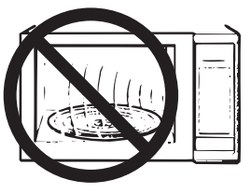
PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGAS:
NO retire el panel exterior del horno. Sólo una persona de mantenimiento calificada podrá reparar el horno.



PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS:
NO apriete, arregle o repare la puerta, el marco del panel de control, los interruptores de dispositivos de seguridad, ni ninguna otra parte del horno. Puede causar pérdidas en el microondas.

PARA EVITAR EL RIESGO DE ARCOS ELÉCTRICOS O INCENDIOS:

1. **NO** opere el horno de microondas vacío, **ni cocine porciones pequeñas de alimentos sin supervisión**, ni utilice recipientes de metal. Al usar el horno de microondas sin agua o alimentos, **o cocinar una porción demasiado pequeña**, su energía no puede ser absorbida y se reflejará de manera continua a través de la cavidad. Esto ocasionará la formación de arcos eléctricos y daños a la cavidad del horno u otros componentes, lo que podría derivar en un peligro de incendio.

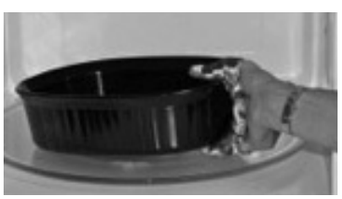


2. **NO** guarde material inflamable junto al horno, ni arriba ni dentro de él.
3. **NO** seque ropa, periódicos u otros materiales en el horno, ni use periódicos o bolsas de papel para cocinar.
4. **NO** golpee ni pegue en el panel de control. Pueden causarse daños a los controles.

5. **NO** use productos de papel reciclado a menos que el producto de papel tenga una etiqueta que indique que es seguro para su uso en horno de microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas.

PARA EVITAR EL RIESGO DE ESCALDADURAS Y QUEMADURAS:

Siempre se deberán usar AGARRADERAS para quitar elementos del horno. El calor se transfiere de los alimentos CALIENTES al recipiente de cocción y del recipiente a la Bandeja de vidrio. La Bandeja de vidrio también puede estar muy CALIENTE después de sacar el recipiente de cocción del horno. La rejilla de metal está diseñada para usarse en los modos Convección, Asar, Freír con aire y Combo, y estará caliente después de utilizarse.



Se debe tener cuidado al manipular la Rejilla de metal, la Bandeja esmaltada y el Cesto de freír con aire.

Bandeja de vidrio

1. **NO** ponga en funcionamiento el horno sin que el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio estén en su lugar.
2. **NO** ponga en funcionamiento el horno sin que la bandeja de vidrio esté totalmente acoplada al buje de accionamiento. Puede provocar daños al horno o mala cocción. Verifique que la bandeja de vidrio esté bien acoplada y gire, observando su rotación cuando presiona **Encender (Start).**
   Nota: La bandeja de vidrio puede girar en cualquier dirección.
3. Use solo la bandeja de vidrio específicamente diseñada para este horno. **NO** sustituya por ninguna otra bandeja de vidrio.
4. Si la bandeja de vidrio se encuentra caliente, deje que se enfríe antes de limpiarla o de colocarla en agua.
5. **NO** cocine directamente sobre la bandeja de vidrio. Siempre coloque alimentos en un plato seguro para microondas o en una rejilla en un plato seguro para microondas.
6. Si los alimentos o utensilios en la bandeja de vidrio tocan las paredes del horno, y hacen que la bandeja deje de moverse, la bandeja automáticamente rotará en dirección contraria.

Anillo de rodillo

1. El anillo de rodillo y la base del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar el exceso de ruido.
2. Siempre reemplace el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio en sus posiciones correctas.
3. Siempre que utilice la bandeja de vidrio para cocinar, use el anillo de rodillo.

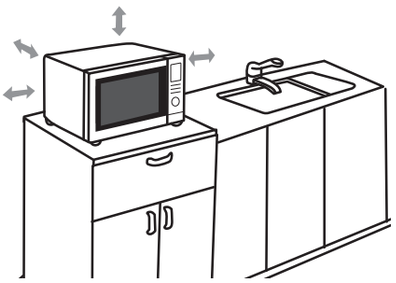
F0003CD60AP_ES_0303.indd 5 2020/3/3 10:00:27

Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra

Examine su horno

Desembale el horno, quite todo el material de embalaje y examine el horno para ver si tiene daños, como abolladuras, trabas de puertas rotas o roturas en la puerta. Notifique de inmediato al distribuidor si existen daños en el horno. **NO** instalar si el horno está dañado.

Ubicación del horno



1. El horno debe colocarse en una superficie plana, estable, a más de 91.6 cm (36 pulgadas) de altura de desde el suelo. Coloque la superficie frontal de la puerta a 7.6 cm (3 pulgadas) o más allá del borde superior del mostrador para evitar que se voltee por accidente el horno de microondas mientras lo esté usando. Para su operación apropiada, el horno debe tener suficiente flujo de aire. **Deje 15 cm (6 pulgadas) de espacio en la parte superior del horno, 10 cm (4 pulgadas) en la parte posterior y 5 cm (2 pulgadas) en ambos lados. Si un lado del horno se coloca al ras de la pared, el otro lado o la parte superior no deben bloquearse. No quite los pies.**
   (a) **NO** bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse y dañarse.
   (b) **NO** coloque el horno cerca de una superficie caliente y húmeda, como una cocina de gas o eléctrica, fregadero o lavavajillas.
   (c) **NO** ponga en funcionamiento el horno cuando haya excesiva humedad ambiente.
2. Este horno está fabricado para uso domésticos solamente. No ha sido aprobado, o probado, para su uso en vehículos en movimiento, uso marítimo o comercial.

Instalación

1. **NO** bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse. Si el horno se recalienta, un dispositivo de seguridad térmica apagará el horno. El horno permanecerá sin funcionar hasta que se haya enfriado.
2. El aparato ha sido diseñado para su instalación en un armario de pared utilizando el kit de ajuste apropiado disponible de un distribuidor local de Panasonic, siga todas las instrucciones incluidas con el kit.

ADVERTENCIA: EL USO INCORRECTO DEL ENCHUFE A TIERRA PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Consulte con un electricista calificado o con el personal de mantenimiento si no comprende alguna de las instrucciones de conexión a tierra, o si tiene alguna duda en cuanto a la conexión a tierra correcta del aparato. Si necesita utilizar un cable alargador, utilice sólo uno con tres hilos que cuente con un enchufe a tierra para tres puntas, polarizado, y un toma corriente con tres ranuras que acepte el enchufe del aparato. La clasificación marcada del cable alargador debe ser igual o mayor a la clasificación eléctrica del electrodoméstico.

Instrucciones para la conexión a tierra

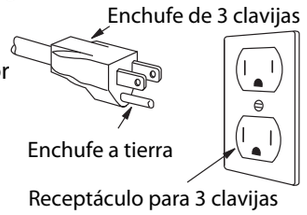
Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra.

En caso de producirse un cortocircuito eléctrico, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica ya que proporciona un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato se encuentra equipado con un cable con conexión a tierra y un enchufe a tierra. El enchufe debe conectarse en un toma corriente correctamente instalado y que tenga conexión a tierra.

- **Conecte en un toma corriente para tres clavijas correctamente instalado y con conexión a tierra.**
- **NO** quite la clavija a tierra.
- **NO** use un adaptador.

Alimentación

1. El microondas trae un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar con un cable más largo.
2. Se encuentran disponibles juegos de cable más largos o cables alargadores y se pueden utilizar si se tiene cuidado en su uso. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
3. Si utiliza un cable largo o cable alargador,
   (1) la clasificación eléctrica marcada del juego del cable o del cable alargador debe ser por lo menos igual a la clasificación eléctrica del aparato,
   (2) el cable alargador debe ser un cable con descarga a tierra con tres hilos y



   (3) el cable alargador debe estar dispuesto de manera tal que no se pliegue sobre la superficie del mostrador o de una mesa en donde un niño pueda tirarlo o tropezar involuntariamente.

Requisitos de cableado

1. Debe ponerse en funcionamiento el horno en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro aparato compartirá el circuito con el horno de microondas. Si así fuera, el fusible de circuito del ramal puede explotar o puede saltar el disyuntor.
2. El horno debe estar enchufado al menos a 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz CON CONEXIÓN A TIERRA. Cuando se encuentra un terminal estándar de dos puntas, es responsabilidad y obligación del consumidor reemplazarla por un toma de corriente con tres terminales, debidamente conectada a tierra.
3. El VOLTAJE utilizado debe ser el mismo que se especifica para este horno de microondas (120 V, 60 Hz). Usar un voltaje más alto es peligroso y puede provocar un incendio o daños al horno. Usar un voltaje más bajo causará una cocción lenta. Panasonic NO se responsabiliza por ningún daño resultante por utilizar el horno con un voltaje diferente al especificado.

INTERFERENCIA DE LA RADIO / TV / Y EQUIPOS INALÁMBRICOS

Este producto se ha probado y cumple con los límites establecidos para hornos de microondas, de conformidad con el Artículo 18 de las Regulaciones de la FCC. Este producto puede irradiar energía de radiofrecuencia, lo que podría causar interferencias con productos tales como radio, TV, monitores para bebés, teléfonos inalámbricos, Bluetooth, enrutadores inalánbricos, etc., que puede confirmarse al apagar y encender el mismo. Si está presente, se recomienda al usuario que intente corregirlo tomando una o más de las siguientes medidas:

(1) Incremente la distancia que hay entre el horno de microondas y los otros productos que están recibiendo la interferencia.
(2) De ser posible, utilice una antena receptora instalada correctamente y/o reoriente la antena receptora del otro producto que recibe la interferencia.
(3) Enchufe el horno de microondas en un toma corriente diferente al del producto que esté recibiendo la interferencia.
(4) Limpie la puerta y las superficies de los sellos del horno. (Vea los Cuidados y Limpieza para su Horno de Microondas).

F0003CD60AP_ES_0303.indd 6 2020/3/3 10:00:27

Preparación de Alimentos

Siga estas Precauciones de seguridad cuando cocine en su horno.

IMPORTANTE

La cocción correcta depende de la potencia, configuración de tiempo y cantidad de alimentos. Si usa una porción más pequeña que la recomendada pero la cocina en el momento para la porción recomendada, puede producirse un incendio.

1) PREPARADO DE CONSERVAS CASERAS / ESTERILIZACIÓN / DESHIDRATAR ALIMENTOS / PEQUEÑAS CANTIDADES DE ALIMENTOS

- **NO** use el horno para preparar conservas caseras. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura adecuada de preparado de conservas. Los alimentos pueden contaminarse y echarse a perder.
- **NO** use el horno de microondas para esterilizar objetos (mamaderas, etc.). Es difícil mantener el horno a la temperatura elevada necesaria para la esterilización.
- **NO** deshidrate carnes, hierbas, frutas o verduras en el horno. Las cantidades pequeñas de alimentos o alimentos con poco contenido de humedad pueden secarse, quemarse o prenderse fuego si se recalientan.
- **NO** prepare porciones demasiado pequeñas a alta potencia. Esto puede generar concentración de energía en un punto fijo, que puede generar arcos eléctricos y dañar su horno. Seleccione un ajuste de potencia de cocción menor al preparar porciones pequeñas.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

Las palomitas de maíz pueden prepararse en un recipiente para palomitas de maíz especial para microondas. También hay disponibles palomitas de maíz para microondas que se preparan en su propio paquete. Siga las indicaciones del fabricante de palomitas de maíz y use una marca adecuada para la potencia de cocción de su horno de microondas.

PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas preempacadas, puede seguir las instrucciones recomendadas en el paquete o usar la menú Palomitas (Popcorn) (consulte la página 34). De lo contrario, las palomitas de maíz tal vez no se cocinen correctamente o pueden causar un incendio. Siempre controle el horno cuando esté preparando palomitas de maíz. Deje enfriar la bolsa de palomitas de maíz antes de abrirla, y siempre abra la bolsa lejos de su rostro y cuerpo para evitar quemarse con el vapor.

3) FRITURAS CON GRASA

- **NO** fría con grasa en su horno de microondas. Los aceites de cocina pueden explotar en llamas y causar daños al horno y pueden provocar quemaduras. Es posible que los utensilios para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente y se pueden romper o derretir.

4) ALIMENTOS CON PIEL NO POROSA

- **NO COCINAR/RECALENTAR HUEVOS ENTEROS, CON O SIN CÁSCARA.**

La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacerlos explotar y posiblemente dañe el horno o cause lesiones. Recalentar huevos duros EN RODAJAS y cocinar huevos REVUELTOS es seguro.

- **Las papas, manzanas, la calabaza entera y las salchichas** son algunos ejemplos de alimentos con piel no porosa. Estos tipos de alimentos pueden perforarse antes de la cocción en microondas para evitar que exploten

PRECAUCIÓN: ***Cocinar papas viejas o secas puede causar incendios.***

5) BANDEJA DE VIDRIO / RECIPIENTES DE COCCIÓN / PAPEL DE ALUMINIO

- Los utensilios para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensilios de cocina, para evitar quemaduras.
- La Bandeja de vidrio se calentará durante la cocción. Debe dejarse enfriar antes de manipularla, o antes de colocar productos de papel, como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas en el horno para su cocción en microondas.
- Al usar papel aluminio en el horno, permita por lo menos de 2,5 cm (1 pulgada) de espacio entre el papel aluminio y las paredes del horno o la puerta interior.
- Los platos con borde metálico no se deberán usar, ya que puede producirse un arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL/PAÑOS

- **NO** use toallas de papel o paños que contengan fibra sintética tejida en ellos. La fibra sintética puede prender fuego la toalla. Use toallas de papel bajo supervisión.

7) PLATOS PARA DORAR/BOLSAS DE COCCIÓN EN HORNO

- Los platos para dorar o parrillas están diseñadas para cocción en microondas únicamente. Siempre siga las instrucciones del fabricante. **NO** precaliente un plato para dorar más de seis minutos.

- Si se usa bolsa de cocción en horno para la cocción en microondas, prepare según las indicaciones del paquete. **NO** use una tira de alambre para cerrar la bolsa. En cambio, use tiras de plástico, cuerda de algodón, o una tira cortada del extremo abierto de la bolsa.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 7 2020/3/3 10:00:27

Preparación de Alimentos (continuación)

8) TERMÓMETROS

- **NO** use un termómetro de carnes convencional en su horno. Puede producirse un arco eléctrico. Hay disponibles termómetros seguros para microondas, para carnes y dulces.

9) ALIMENTOS Y FÓRMULA PARA BEBÉS

- **NO** caliente alimentos o fórmula para bebés en el horno de microondas. El frasco de vidrio o la superficie de los alimentos pueden parecer tibios mientras que el interior puede estar tan caliente que le queme la boca y esófago al bebé.

10) RECALENTAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA

- Cuando recaliente productos de pastelería, verifique las temperaturas de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen relleno, que se calienta más rápido y puede ser extremadamente caliente, mientras que la superficie sigue tibia al tacto (por ejemplo, donas con jalea).

11) PAUTAS GENERALES DE USO DEL HORNO

- **NO** use el horno para ningún fin excepto para preparar alimentos. Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. **NO** use este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.
- Antes de usar, verifique que los utensilios/recipientes sean adecuados para usar en hornos microondas.
- **NO** intente usar este horno de microondas para secar periódicos, ropa u otros materiales. Pueden incendiarse.
- Cuando no se usa el horno, **NO** almacene ningún objeto que no sean accesorios del horno dentro del horno en caso de que se encienda accidentalmente.
- El aparato no debe ser operado por Microondas o Combo SIN ALIMENTOS EN EL HORNO.

  Hacerlo funcionar de esta manera podría dañar el aparato.
- Si se produce humo o un incendio en el horno, presione el **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** y deje la puerta cerrada para extinguir las llamas. Desconecte el cable de alimentación o apague el fusible.
- Se debe tener extrema precaución cuando traslade líquidos calientes.
- Al manipular recipientes de cocina, tenga cuidado de no dejar que el contenido se derrame.
- Evite el vapor caliente, podrían provocar quemaduras graves y escaldaduras.
- Para evitar lesiones, no permita que nadie se incline, cuelgue, siente o coloque objetos pesados en la puerta abierta del aparato.

  Se pueden producir lesiones graves.
- No utilice un limpiador a vapor para limpiar este aparato. El vapor del aparato de limpieza podría penetrar componentes vivos y dañar permanentemente el horno o causar lesiones.
- El uso de accesorios no recomendados por Panasonic puede causar lesiones.

12) FUNCIONAMIENTO DEL CALENTADOR

- Las superficies exteriores del horno, incluidas las salidas de aire en el gabinete y la puerta del horno, se calentarán durante las funciones de Freír con aire, Convección, Combo o Asar. Para evitar quemaduras, tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al insertar o retirar alimentos y accesorios.
- El horno tiene calentadores situados en la parte superior del horno. Durante y después de usar las funciones Freír con aire, Convección, Combo o Asar, todas las superficies internas del horno estarán muy calientes. Para evitar quemaduras, se debe tener cuidado para evitar tocar las superficies internas del horno.
- **PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS**, tenga cuidado al tocar las partes accesibles cuando el horno funciona en modo Convección, Combo o Asar, ya que las partes accesibles pueden calentarse mucho.

13) ANTES DE USAR SU HORNO

- Antes de usar el horno por primera vez, limpie el exceso de aceite en la cavidad del horno y opere el horno sin alimentos y accesorios en Convección a 220 °C (425 °F), durante 10 minutos. Esto permitirá quemar el aceite que se **usa para la protección contra la oxidación. Esta es la única vez que el horno se usa vacío**. (Con la excepción del precalentamiento en Convección).

F0003CD60AP_ES_0303.indd 8 2020/3/3 10:00:28

Tabla de utensilios de cocina

	Microondas	Asar	Convección	Freír con aire	Combo	
					Combo 1 (Asar + Microondas)	Combo 2 (Convección + Microondas)
Papel aluminio	para proteger	sí	sí	no	para proteger	para proteger
Plato de cerámica	sí	sí	sí	no	sí	sí
Plato para dorar	sí	no	no	no	no	no
Bolsas de papel marrón	no	no	no	no	no	no
Vajilla Apto para horno/horno de microondas	sí	sí	sí	no	sí	sí
No apto para horno/horno de microondas	no	no	no	no	no	no
Desechable Contenedores de cartón	sí*	sí*	sí*	no	sí*	sí*
Cristalería Cristalería para horno y cerámicos	sí	sí	sí	no	sí	sí
No resistente al calor	no	no	no	no	no	no
Batería de cocina de metal	no	sí	sí	no	no	no
Plastinudos de metal	no	sí	sí	no	no	no
Bolsa de cocción en horno	sí	sí*	sí*	no	sí	sí
Servilletas y toallitas de papel	sí	no	no	no	no	no
Rejilla de plástico para descongelación	sí	no	no	no	no	no
Platos de plástico Apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
No apto para microondas	no	no	no	no	no	no
Envoltorio de plástico apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
Popote, mimbre, madera	sí	no	no	no	no	no
Termómetros Apto para horno de microondas	sí	no	no	no	no	no
Convencional	no	sí	sí	no	no	no
Papel encerado	sí	sí	no	no	sí	no
Utensilios de silicona para horno	sí*	sí*	sí*	no	sí*	sí*

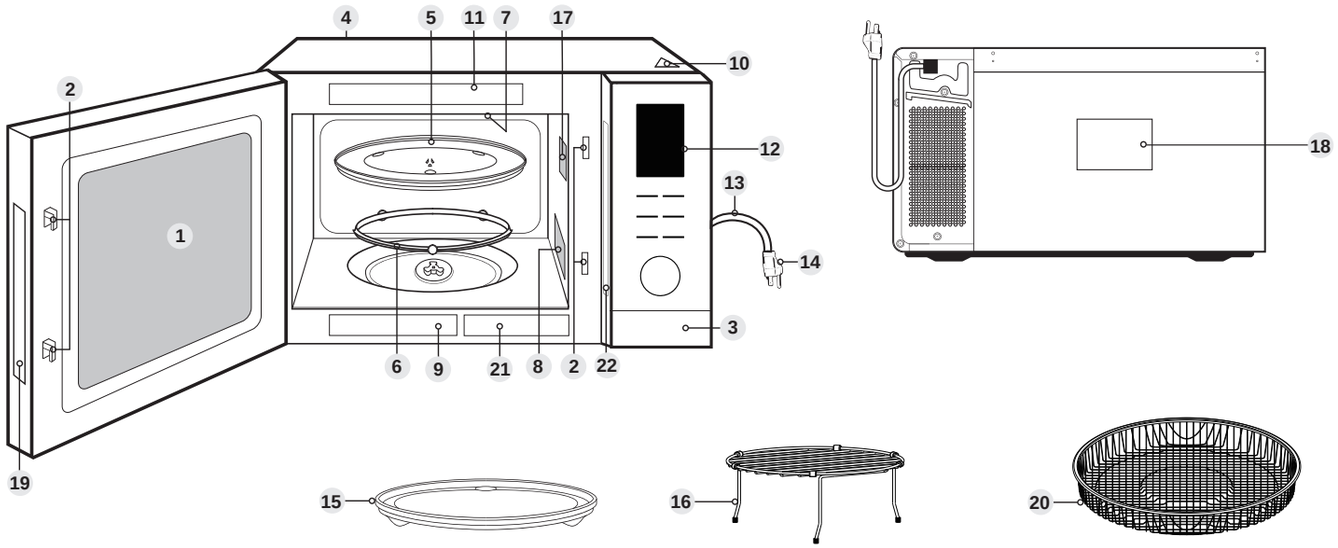
* Revisar las recomendaciones de los fabricantes; debe soportar el calor o cumplir con las instrucciones de la receta.

PRUEBA DEL RECIPIENTE

PARA EVALUAR SI UN RECIPIENTE ES SEGURO PARA SU USO EN HORNO DE MICROONDAS: Llene una taza segura para microondas con agua fría y colóquela en el horno de microondas junto con el recipiente vacío a evaluar; **caliente un (1) minuto a 1000 W (ALTA)**. Si el recipiente es seguro para uso en horno de microondas (transparente a energía de microondas), el recipiente vacío deberá permanecer frío y el agua deberá estar caliente. Si el recipiente está caliente, absorbió algo de la energía del microondas, y NO se debe usar. Esta prueba no se puede usar para recipientes de plástico.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 9 2020/3/3 10:00:28

Ubicación de Los Controles



① **Ventana del horno**
② **Sistema de bloqueo de seguridad de la puerta**
③ **Botón de liberación de la puerta**
Empujar para abrir la puerta. Al abrir la puerta durante la cocción, se detendrá el proceso de cocción sin cancelar el programa. La cocción se retoma tan pronto como la puerta se cierra y se presiona Encender. Es bastante seguro abrir la puerta en cualquier momento durante un programa de cocción y no hay riesgo de exposición a las microondas.
④ **Ventilaciones de aire externas del horno**
⑤ **Bandeja de vidrio**
a. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y la bandeja de vidrio colocados.
b. Utilice únicamente la bandeja de vidrio específicamente diseñada para este horno. No la sustituya por ninguna otra bandeja de vidrio.
c. Si la bandeja de vidrio está caliente, deje que se enfríe antes de limpiarla o colocarla en agua.
d. **NO** cocine directamente sobre la bandeja de vidrio. Siempre coloque la comida en un plato apto para microondas o en una rejilla de un plato apto para microondas.
e. Si el alimento o el utensilio de la bandeja de vidrio tocan las paredes del horno y hacen que la bandeja se deje de mover, la bandeja rotará automáticamente en la dirección opuesta. Esto es normal.
f. La bandeja de vidrio puede rotar en cualquier dirección.
g. Siempre coloque el contenedor en el centro de la bandeja de vidrio al cocinar.
⑥ **Anillo de rodillo**
a. El anillo de rodillo debe ser limpiado regularmente para evitar ruidos excesivos.
b. El anillo de rodillo y la bandeja de vidrio deben ser usados al mismo tiempo.
⑦ **Calentador por convección y asado**
⑧ **Cubierta de la guía de ondas (no quitar)**
⑨ **Etiqueta de Menú**
⑩ **Etiqueta de Precaución (superficies calientes)**
⑪ **Etiqueta de Advertencia**
⑫ **Panel de Control**
⑬ **Cable de suministro de energía**
⑭ **Enchufe de suministro de energía**
⑮ **Bandeja esmaltada**
a. La bandeja esmaltada es para cocinar en Freír con aire, Asar, Convección y Combo. No use bandeja esmaltada en modo Microondas solo.
b. La bandeja esmaltada siempre debe estar colocada sobre la bandeja de vidrio (salvo que se indique).
c. Sacarla con guantes aislantes térmicos luego de usarla. Para evitar quemarse, no tocarla con las manos.
⑯ **Rejilla de metal (con espaciadores)**
a. Una rejilla de metal viene incluida con el horno a fin de facilitar que se doren las comidas pequeñas.
b. La rejilla de metal debe limpiarse regularmente.
c. Al usar la rejilla de metal en los modos de cocción manuales Freír con aire, Asar, Convección y Combo, tenga cuidado de elegir contenedores resistentes al calor; los hechos de plástico o papel pueden quemarse o derretirse al ser expuestos al calor radiante del Asado.
d. Al usar el modo Combo, nunca usar ningún contenedor de aluminio o metal directamente sobre la rejilla de metal. Siempre insertar un plato o placa de vidrio entre la rejilla de metal y el contenedor de aluminio. Esto evitará chispazos que pueden dañar el horno.
e. No use la rejilla de metal al cocinar en el modo MICROONDAS solamente.
f. Espaciadores: No extraerlos al cocinar.
⑰ **Luz del horno:**
Se prenderá durante la cocción y también al abrirse la puerta.
⑱ **Etiqueta de Advertencia**
⑲ **Etiqueta DHHS**
⑳ **Cesto para freír con aire**
El cesto para freír con aire es para la función de freír con aire. El cesto para freír con aire siempre debe colocarse sobre la rejilla de metal sobre una bandeja esmaltada y sobre la bandeja de vidrio (salvo que se indique).
㉑ **Etiqueta de función**
㉒ **Placa de identificación**

Notas:
1. La ilustración anterior es a los fines de referencia solamente.
2. La bandeja de vidrio, la rejilla de metal, la bandeja esmaltada y el cesto para freír con aire son los únicos accesorios incluidos con este horno. Todos los demás utensilios de cocina mencionados en este manual deben ser comprados por separado.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 10 2020/3/3 10:00:28

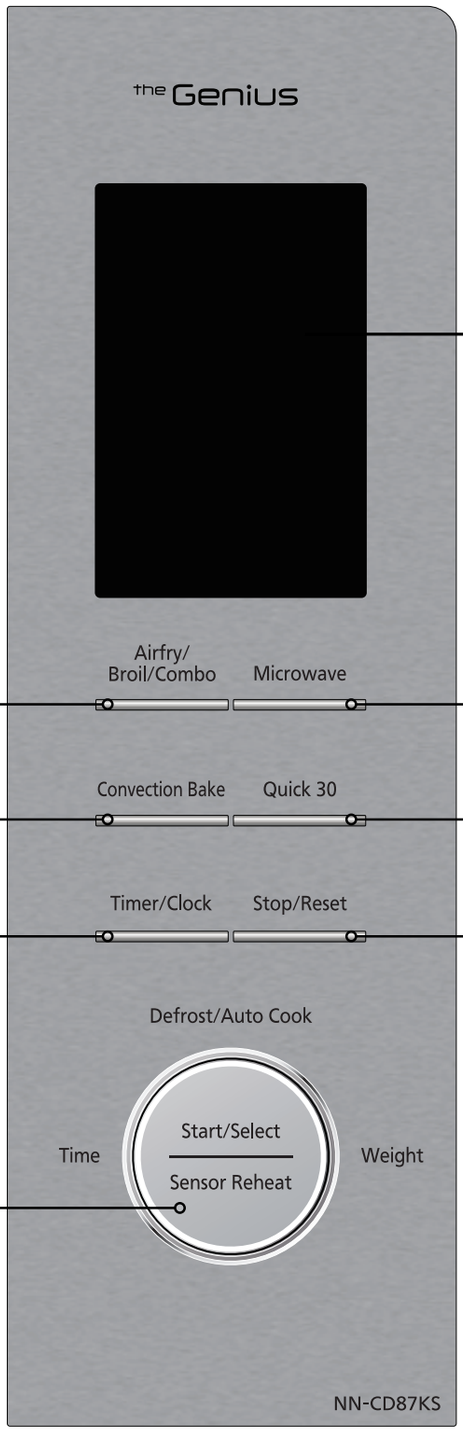
Accesorios del horno

En la tabla siguiente, se demuestra el uso correcto de los accesorios del horno.

		Bandeja de vidrio	Bandeja Esmaltada	Rejilla de metal	Cesto para freír con aire
Modo					
Microondas		**SÍ**	**NO**	**NO**	**NO**
Asar		**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**	**NO**
Freír con aire		**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**
Convección		**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**	**NO**
Combo	**Combo 1 (Asar + Microondas)**	**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**	**NO**
	Combo 2 (Convección + Microondas)	**SÍ**	**SÍ**	**SÍ**	**NO**

F0003CD60AP_ES_0303.indd 11 2020/3/3 10:00:28

Panel de control



Pantalla indicadora (página 13)

Botón de Freír con aire/Asar/ Combo (Airfry/Broil/Combo) (páginas 18-22)

Botón de Microondas (página 25)

Botón de Horneado por Convección (páginas 23-24)

Botón 30 Seg Automático (Quick 30) (página 26)

Botón Temporizador/Reloj (Timer/Clock) (páginas 27-29, 17)

Botón para Pausa/Cancelar (Stop/Reset)

Antes de cocinar:
Un toque elimina sus instrucciones.

Durante la cocción:
Un toque detiene temporalmente el proceso de cocción. Otro toque cancela todas sus instrucciones y los dos puntos o el horario del día aparecen en la pantalla indicadora.

Dial
El dial tiene 4 funciones (ver la información en la página siguiente)

Sonido de pitido:

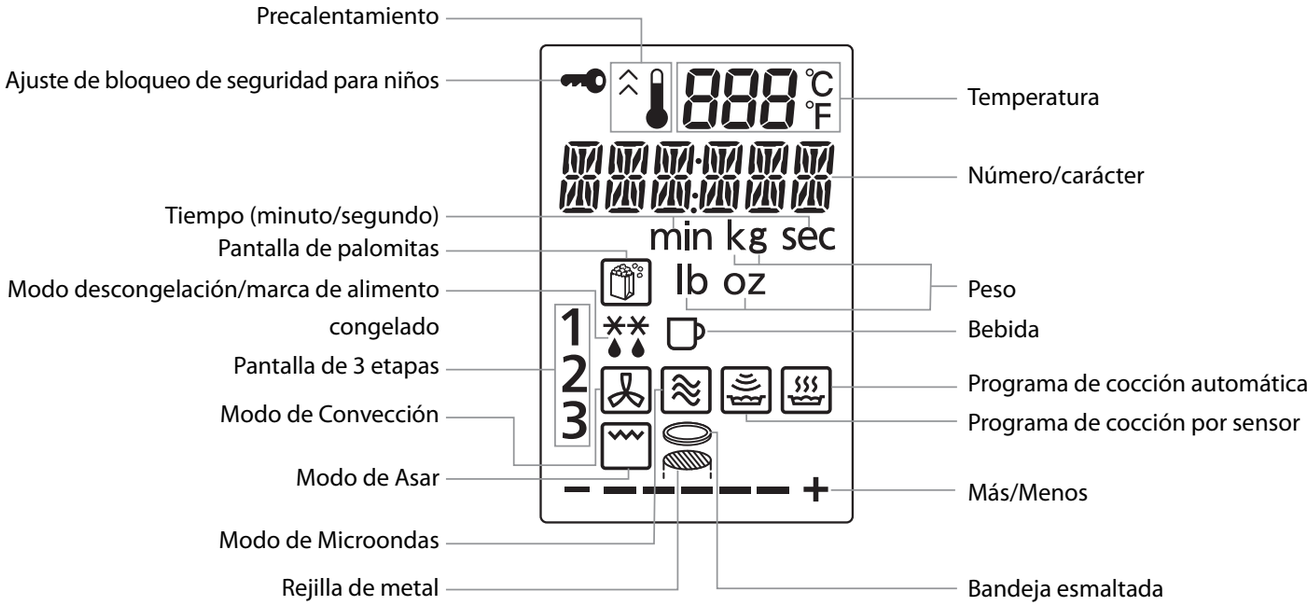
Cuando se presiona un botón correctamente, se oirá un pitido. Si se presiona el botón y no se oye ningún pitido, la unidad no aceptó o no pudo aceptar la instrucción. El horno emitirá un pitido dos vences entre fases programadas. Emitirá un pitido tres veces luego del precalentamiento. Al final de cualquier programa completado, el horno emitirá un pitido 5 veces.

Nota:
Si se configura una operación (excepto "Una pulsación de recalentamiento") y no se presiona **Encender (Start)**, luego de 6 minutos, el horno cancelará la operación automáticamente. Esta pantalla volverá al reloj o al modo de los dos puntos.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 12 2020/3/3 10:00:28

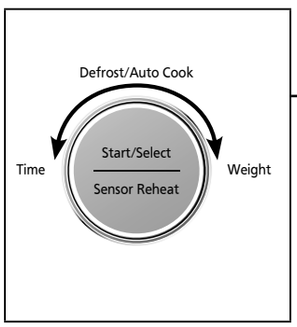
Pantalla indicadora

Para ayudarlo a operar el horno de modo conveniente, aparecerá este estado en la pantalla indicadora.



Nota: Cuando el tiempo de cocción sea mayor de 60 minutos, aparecerá en horas y minutos.

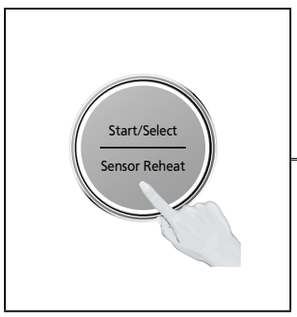
Función de dial



❶ Tiempo (tiempo de cocción)
Luego de seleccionar el modo de cocción manual, ingresar el tiempo girando el dial. Usar el dial para la función Agregar tiempo (página 30).

❷ Descongelación/Cocción automática (Descongelación, Automático/Cocción por sensor, Lipia con vapor)

a. Cuando aparezca el modo de reloj, girar el dial para seleccionar los programas automáticos y el peso (páginas 33-41).
b. Lipia con vapor: Este programa es para limpiar la cavidad y quitar cualquier olor a comida del horno de microondas (página 42).



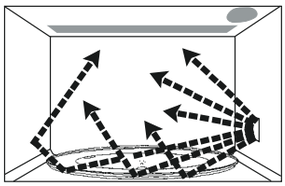
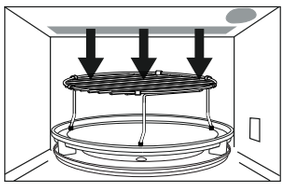
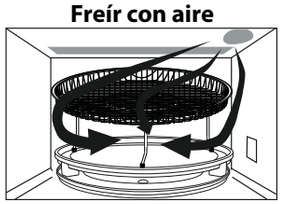
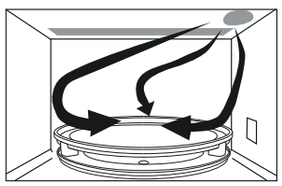
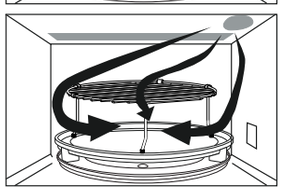
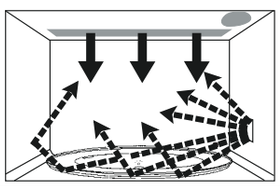
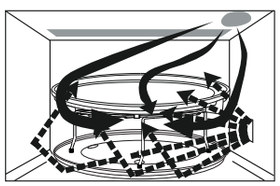
❸ Encender/Seleccionar (Confirmación)
Presionar el dial para comenzar a operar el horno o confirmar el ajuste. Si durante la cocción, se abre la puerta o se presiona Pausa/Cancelar una vez, Encender debe ser presionado nuevamente para continuar cocinando.

❹ Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)
Cuando aparezca el modo Reloj, presione el dial para un rápido comienzo de recalentamiento de la comida fría (página 32).

F0003CD60AP_ES_0303.indd 13 2020/3/3 10:00:29

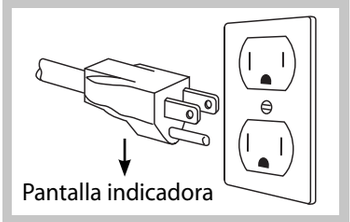
Modos de Cocción

En los diagramas siguientes, aparecen ejemplos de los accesorios. Puede variar según la receta/plato usados.

Modos de cocción	Usos	Accesorios recomendados	Contenedores
Microondas 	■ Descongelación ■ Recalentamiento ■ Derretimiento: mantequilla, chocolate, queso. ■ Cocción: pescado, vegetales, frutas, huevos, arroz y avena. ■ Cocción lenta: sopa, guisados, doble hervor ■ Preparaciones: frutas guisadas, mermeladas, salsas, postres, masas, caramelos, carnes, pescados. ■ Mantener caliente la comida cocinada. **Sin Precalentamiento**	-	Usar sus propios platos, placas o boles para microondas. **No metálicos**.
Asar 	■ Asado de pollo o mariscos. ■ Tostado. ■ Coloración de platos gratinados, pastel de carne o pasteles de merengue. **Sin Precalentamiento**	Rejilla de metal o bandeja esmaltada	Usar platos, placas o boles termorresistentes.
Freír con aire 	■ Horneado de papas fritas. ■ Horneado de bife, costillas de cerdo y hamburguesas. ■ Horneado de panes congelados. **Sin Precalentamiento**	Cesto para freír con aire + rejilla de metal + bandeja esmaltada	Colocar la comida directamente en el cesto para freír con aire.
Convección  	■ Horneado de masas con tiempos cortos de cocción: hojaldre, masas, galletas, choux, masas de breve cocción, rolls. ■ Rostizado especial: bife, trozo grande de cordero, pollo entero. ■ Horneado de pizzas y tartas. **Se recomienda precalentar**	Bandeja esmaltada o rejilla de metal	Puede usarse una lata de metal termorresistente sobre la bandeja esmaltada. **No colocar los platos directamente sobre la bandeja de vidrio.**
Combo 1 (Asar + Microondas) 	■ Cocción en cacerola: guisado de papas, guisado de mariscos, guisado de bife. **Sin Precalentamiento**	-	Cacerolas aptas para microondas sin tapas, directamente sobre la bandeja de vidrio. **No metálicas.**
Combo 2 (Convección + Microondas) 	■ Horneado de alimentos congelados: Nuggets de pollo congelados, pizza congelada, alitas de pollo congeladas. **Sin precalentamiento**	Bandeja esmaltada sobre rejilla de metal	Colocar los alimentos congelados directamente sobre la bandeja esmaltada sobre la rejilla de metal. **No metálicas.**

F0003CD60AP_ES_0303.indd 14 2020/3/3 10:00:29

Uso del Microondas por Primera Vez



Enchufe a un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.
"BIENVENIDO A PANASONIC" desciende hasta la pantalla indicadora.

Características de las funciones

Esta función única de su horno de microondas Panasonic le permite establecer las funciones iniciales de no cocción de su horno.
Este horno de microondas tiene las siguientes funciones:

- **OPCIÓN DE UNIDADES DE PESO/TEMPERATURA**
- **OPCIÓN DE IDIOMA**
- **OPCIÓN DE PITIDO**

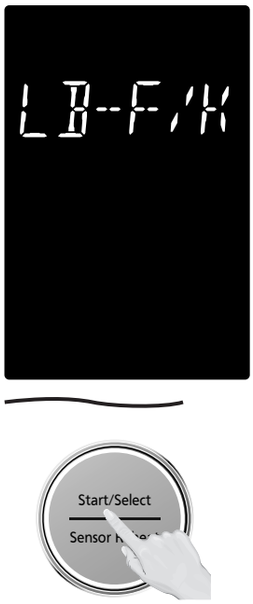
Enchufe a un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.

NOTAS:

1. Estas opciones pueden seleccionarse solo cuando el horno está enchufado.
2. Presione **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**, volverá al modo inicial (" : ").
3. Luego de ajustarlo, volverá al ajuste de Opción de unidades de peso/temperatura si se presiona **Encender** nuevamente, presione **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

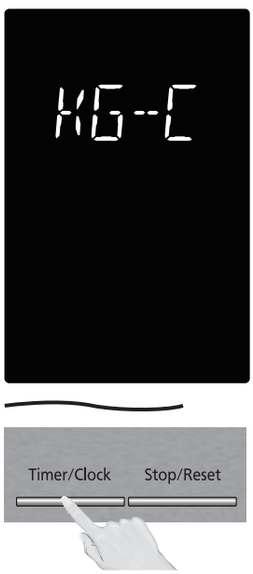
OPCIÓN DE UNIDADES DE PESO/TEMPERATURA: El horno tiene una opción de Unidades métricas o Unidades anglosajonas.

1



Presione una vez **Encender (Dial)**. **"LB-F/KG-C"** desciende hasta la pantalla indicadora.

2



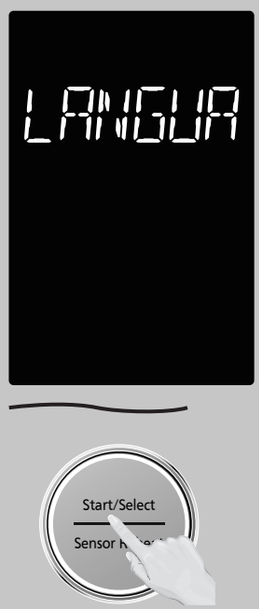
Seleccione **"LB-F"** o **"KG-C"** presionando **Temporizador/ Reloj (Timer/Clock)**.
La unidad de peso predeterminada es LB-F.

3

Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

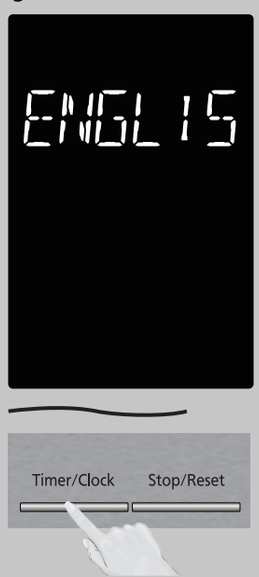
OPCIÓN DE IDIOMA: El horno tiene la opción de pantalla en inglés, francés o español.

1



Presione dos veces **Encender (Dial)**. **"IDIOMA"** desciende hasta la pantalla indicadora.
El idioma predeterminado es el inglés.

2



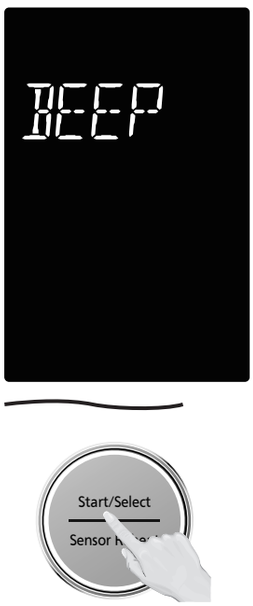
Presione "Temporizador/Reloj (Timer/Clock)"	Idioma de pantalla
1 vez	Francés
2 veces	Español
3 veces	Inglés

3

Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

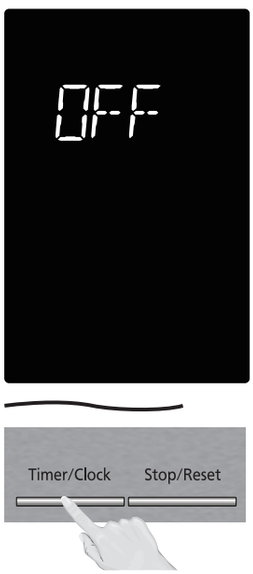
OPCIÓN DE PITIDO: El horno tiene ambos modos de Pitido encendido y Pitido apagado.

1



Presione **Encender (Dial)** 3 veces.
"BEEP ENCENDIDO/APAGADO" desciende hasta la pantalla indicadora.
El modo predeterminado es Pitido **ENCENDIDO**.

2



Presione una vez **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**. El modo cambia a Pitido **APAGADO**.

3

Luego de ajustar, presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para salir.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 15 2020/3/3 10:00:29

Modo de demostración

1 Cuando "**MODO DE DEMOSTRACION PRESIONE CUALQUIER BOTON**" o "**D**" aparezcan en la pantalla indicadora, significa que el horno está en modo de demostración, el microondas no emite. Este modo está diseñado para su exhibición en tiendas minoristas. En este modo, el horno puede ser probado sin potencia de cocción.

NOTAS:

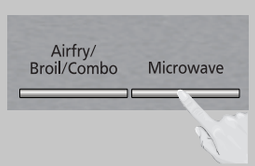
1. Para ajustar el Modo de demostración, repetir los pasos 1-3.
2. El modo predeterminado es el Modo de demostración apagado.

2

Para cancelar:

Presione **Microwave (Microondas)** una vez, **Encender** 4 veces y **Pausa/ Cancelar (Stop/Reset)** 4 veces.

Paso 1.



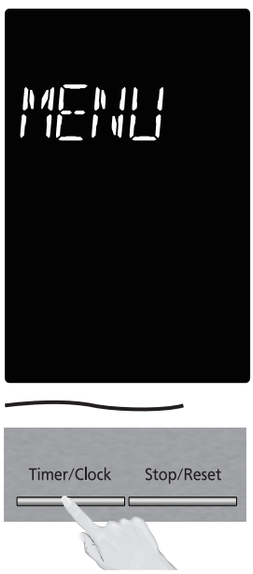
Paso 2.

Paso 3.

Acción de menú ENCENDIDO/APAGADO

Esta función lo ayuda a programar su horno propulsando el siguiente paso por tomar. Cuando se familiarice con su horno, puede apagarse el indicador. Esta función puede ser seleccionada cuando aparecen los dos puntos o el reloj en la pantalla indicadora.

Para ENCENDIDO/APAGADO:



Presione **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** 4 veces para la Acción de Menú ENCENDIDO/ APAGADO.
El ajuste predeterminado es **Acción de menú ENCENDIDA**.

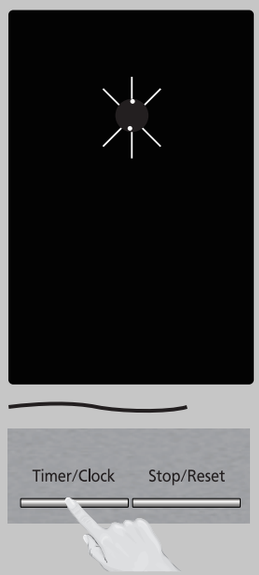
NOTAS:

Esta función solo puede ser operada cuando se activa la indicación de palabras.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 16 2020/3/3 10:00:30

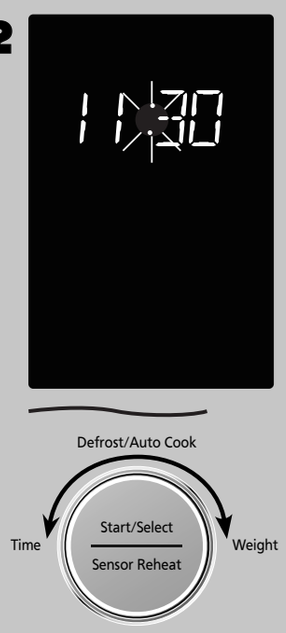
Ajustar el Reloj

1



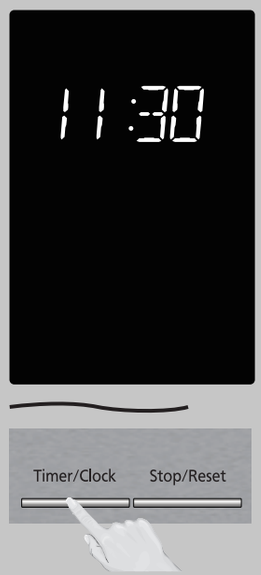
Con el horno SIN cocinar, presione dos veces **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**. Parpadearán los dos puntos.

2



Ajuste el tiempo del día girando el dial. La hora aparece en la pantalla indicadora. Los dos puntos siguen parpadeando.

3



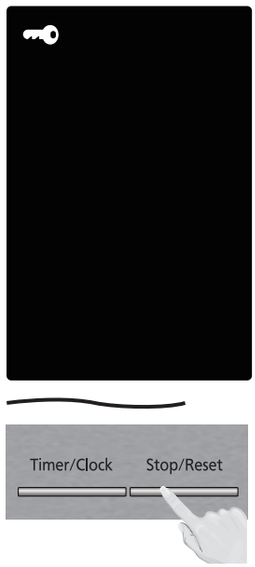
Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** para finalizar la configuración. El signo de dos puntos (:) dejará de parpadear.

NOTAS:

1. Para reiniciar el reloj repita los pasos.
2. El reloj conservará la hora del día mientras el horno siga enchufado y con suministro de electricidad.
3. La hora se muestra en formato de 12 horas.
4. El horno no funcionará mientras siga parpadeando el signo de dos puntos (:).

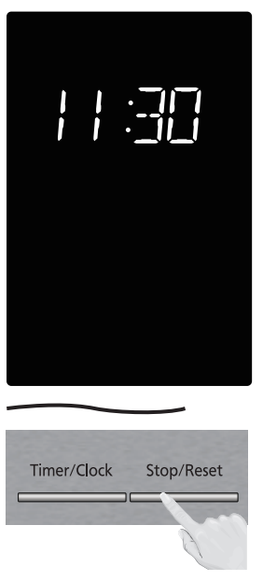
Configuración del Bloqueo de Seguridad para niños

1



Cuando aparezcan los dos puntos o la hora del día en pantalla, presionar tres veces **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**, aparecerá en pantalla " 🔑 ".

2



Presionar **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces. La pantalla volverá a los dos puntos o a la hora del día y se cancelará el Bloqueo de seguridad para niños.

NOTAS:

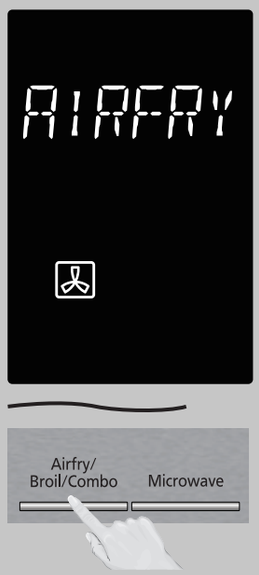
1. Esta función evita que el horno funcione electrónicamente hasta que se cancela. No asegura la puerta.
2. Para ajustar o cancelar el Bloqueo de seguridad para niños, debe presionarse 3 veces dentro de 10 segundos el botón **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**.
3. Se puede configurar la función de "Bloqueo de seguridad para niños" cuando la visualización muestra dos puntos o tiempo del día.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 17 2020/3/3 10:00:30

Freír con aire

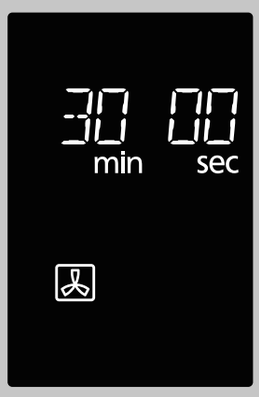
La función Freír con aire combina calentamiento intenso y un flujo de aire maximizado para cocinar los alimentos y que queden dorados y crocantes. No se necesita ajustar la temperatura, ni precalentar, gire el dial hasta ajustar el tiempo de cocción hasta 9 horas luego de seleccionar la función de Freír con aire.

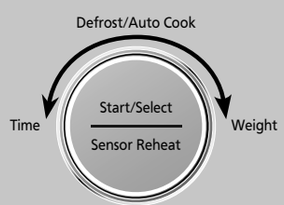
1



Presione una vez el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/ Broil/Combo)**.

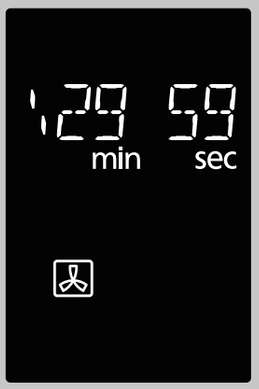
2

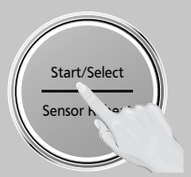




Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).

3





Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

Accesorios del horno para usar
Cesto para freír con aire en rejilla de metal en bandeja esmaltada

NOTAS:

1. Asegúrese de usar los accesorios adecuados. Coloque los alimentos en el cesto para freír con aire en la rejilla de metal en la bandeja esmaltada para que caiga el aceite. NO quite el espaciador de la Rejilla de metal.
2. Coloque los alimentos de forma pareja en el cesto para freír con airefreír con aire. Para un mejor resultado, colóquelos en una sola capa y deje espacio entre las piezas. Para una cantidad grande de alimentos, revuelva o reacomode varias veces durante la cocción.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
4. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea mayor a una hora, el reloj hace un conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

PRECAUCIÓN:
Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 18 2020/3/3 10:00:30

Tabla de freír con aire

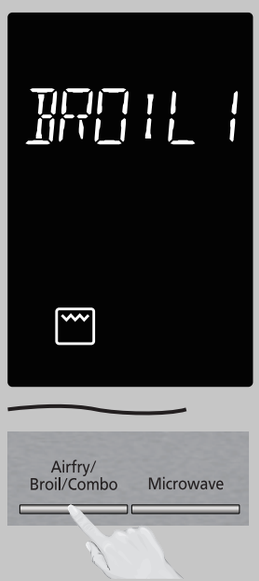
Alimentos		Rango de pesos	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Congelados	Frituras finamente congeladas	225 - 450 g (8 - 16 oz.)	20-30	Revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
		450 - 900 g (16 - 32 oz.)	30-40	
	Frituras gruesamente congeladas/frituras de bife con patatas congelados/ porciones	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	25-30	Revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Frituras de bife con patatas congelados/ porciones	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	25-30	Revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bastones de queso congelados	450 - 1200 g (16 - 42 oz.)	16-20	-
	Nuggets de pollo congelados	450 - 1100 g (16 - 40 oz.)	20-30	Revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bastones de pescado congelados	450 - 1200 g (16 - 42 oz.)	20-30	Revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
Frescos	Frituras caseras	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	30-40	Embeber en agua fría durante 1 hora en la nevera, secar y mezclar con aceite, revolver ²/₃ del tiempo total para más de 450 g (16 oz.)
	Bife (½ pulgada de grosor)	2 - 4 piezas (330 - 670 g) (12 - 24 oz.)	16-18	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Costillas de cerdo	2 - 6 piezas (225 - 670 g) (8 - 24 oz.)	20-30	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Hamburguesa	2 - 4 piezas (280 - 560 g) (10 - 20 oz.)	16-20	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Alitas de pollo	450 - 1000 g (16 - 36 oz.)	25-30	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Muslos de pollo	4 - 8 piezas (450 - 1200 g) (16 - 42 oz.)	35-40	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Pechuga de pollo	2 - 4 piezas (340 - 670 g) (12 - 24 oz.)	25-30	sazonado, dar vuelta a los ²/₃ del tiempo total
	Filetes de pescado	2 - 4 piezas (225 - 450 g) (8 - 16 oz.)	20-25	sazonado, menos de 1½ pulgada de grosor

F0003CD60AP_ES_0303.indd 19 2020/3/3 10:00:31

Asar

Direcciones para Asar:
Existen dos niveles de potencia para Asar. Al asar, irradia calor del calentador. Asar es especialmente adecuado para rodajas finas de carne y para mariscos, además de panes y comidas.
No se requiere precalentar antes de asar. Seleccione configuración de Asar, ajuste la hora y encienda el horno. La comida que se esté asando normalmente debe ser dada vuelta luego de la mitad del tiempo de asado. Cuando se abre la puerta del horno, el programa se interrumpe. Dé vuelta la comida, colóquela en el horno, cierre la puerta y reencienda el motor. Mientras se asa, la puerta del horno puede ser abierta en cualquier momento para revisar la comida.

1



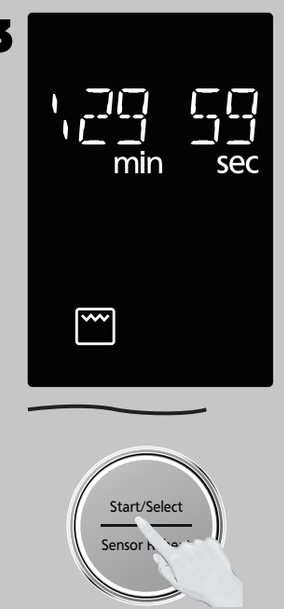
Presione el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/ Broil/Combo)** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla indicadora.

Oprima	Nivel de potencia
2 veces	Asar 1 (Alto)
3 veces	Asar 2 (Bajo)

2

Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).

3



Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

Accesorios del horno para usar
Al asar los alimentos, la bandeja de vidrio debe estar posicionada, con la bandeja esmaltada y la rejilla de metal encima.
Coloque los alimentos en la rejilla de metal, sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. La rejilla de metal permitirá que gotee la grasa a través de la bandeja esmaltada para disminuir el exceso de salpicaduras y el humo al asar los bifes, costillas y otros alimentos grasosos.
Si va a asar pescado o elementos pequeños, coloque la bandeja esmaltada arriba de la rejilla de metal.

Consejos de cocción:
1. La mayoría de las carnes, por ejemplo, salchichas, costillas, pueden ser cocidas en el ajuste más caliente - **Asado 1 (Alto)**. Este ajuste también es adecuado para tostar pan, muffins y tarteletas, etcétera.
2. **Asado 2 (Bajo)** se usa para alimentos más delicados o aquellos que requieren de un tiempo más largo de asado, por ejemplo, pescado o pollo.

NOTAS:
1. No hay potencia de microondas en el programa de solo Asar.
2. Use los accesorios provistos, como se explica.
3. Asar solo operará con la puerta del horno cerrada.
4. No precaliente el asado.
5. Nunca cubra los alimentos al asarlos.
6. Luego de asar, es importante que los accesorios de asar sean removidos para su limpieza antes de ser reutilizados y que las paredes y la base del horno sean limpiadas con un trapo escurrido en agua jabonosa caliente para quitar la grasa.

PRECAUCIÓN:
Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 20 2020/3/3 10:00:31

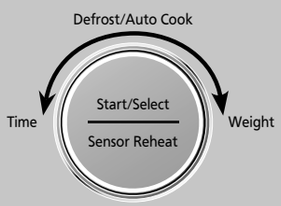
Combo

1

Presione el botón **Freír con aire/Asar/Combo (Airfry/ Broil/Combo)** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla indicadora.

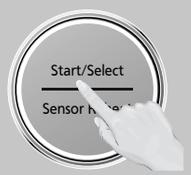
Oprima	Nivel de potencia
4 veces	**Combo 1** ***(Guisado)***
5 veces	**Combo 2** ***(Alimentos congelados)***

2



Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).

3



Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

PRECAUCIÓN:
Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

Combo 1 (*Guisado*)
Esta función es adecuada para cocinar en cacerolas. La potencia de cocción combina microondas y asado. Siga las recetas recomendadas y el tiempo de cocción en la página siguiente, use los platos aptos para microondas y cocine sin tapas. Para otras recetas de guisados, ajuste el tiempo de cocción según lo desee.

Receta	Peso	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Macarrones con queso	4-6 porciones (3 cuartos)	25-30	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de bife y macarrones	4-6 porciones (3 cuartos)	35-40	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de patatas	4-6 porciones (3 cuartos)	35-40	Revolver a la ½ del tiempo total
Cacerola de atún	4-6 porciones (3 cuartos)	30-35	Revolver a la ½ del tiempo total

* Ver las recetas de guisados en la página siguiente.

Combo 2 (*Alimentos congelados*)
Esta función es adecuada para hornear alimentos congelados. La potencia de cocción combina microondas y horneado por convección. Siga la tabla siguiente, coloque los alimentos congelados directamente sobre la bandeja esmaltada en la rejilla de metal, voltéelos en el tiempo recomendado.
Para alimentos congelados, ajuste la cocción según lo desee.

Receta	Peso	Tiempo recomendado (minuto)	Consejos
Alitas de Pollo	450 g (1.0 lb)	25-28	Dar vuelta a los $^{2}/_{3}$ del tiempo total
Papas fritas	225 g (8 oz.)	18-20	-
Nuggets de pollo	450 g (1.0 lb)	24-28	Dar vuelta a los $^{2}/_{3}$ del tiempo total
Pizza congelada	30 cm (12 pulgadas)	20-22	-

NOTAS:
1. Los alimentos se cocinan, usualmente, **destapados**.
2. La rejilla de metal y la bandeja esmaltada están diseñadas para ser usadas para Combo y asado. Nunca intente usar otros accesorios de metal, salvo el provisto con el horno. Coloque la bandeja esmaltada debajo para captar las grasas o gotas.
3. No use contenedores de plástico **microondas** en programas Combo. Los platos deben resistir el calor del calentador superior. No coloque platos en la rejilla de metal debajo del calentador, use la bandeja esmaltada.
4. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
5. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.
6. Para girar los alimentos, solo presione el botón de liberación de la puerta, saque la bandeja esmaltada y la rejilla de metal, gire los alimentos, vuelva a colocarlos en el horno, cierre la puerta y presione el dial para Encender. El horno continuará haciendo el conteo del tiempo restante de cocción.
7. Los alimentos siempre deben ser cocinados hasta que se doren y queden bien calientes.
8. Luego de la cocción, es importante que los accesorios sean quitados para su limpieza antes de reusarlos y que las paredes y la base del horno sean limpiadas con un paño escurrido en agua jabonosa caliente para quitar la grasa.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 21 2020/3/3 10:00:32

Recetas en cacerola

Macarrones con queso *(4-6 porciones)*

40 g (2½ cucharadas)	mantequilla
25 g (1½ cucharadas)	cebolla picada
½	diente de ajo picado
60 g (4 cucharadas)	harina de trigo
2.5 g (⅔ cucharilla)	mostaza en polvo
2.5 g (⅔ cucharilla)	sal
para saborizar	pimienta negra molida
375 ml (1½ tazas)	de leche
300 g (1½ tazas)	de queso cheddar rallado
140 g (5 oz.)	(peso en seco) macarrones, cocidos y escurridos
45 g (3 cucharadas)	pan rallado
2.5 g (⅔ cucharilla)	paprika

En una cacerola de 3 cuartos, derretir la mantequilla durante 20 segundos a 1000 W. Agregar la cebolla y el ajo y cocinar 1 minuto a 1000 W. Revolver con la harina, mostaza, sal y pimienta y agregar gradualmente la leche. Cocinar durante 4-5 minutos a 1000 W hasta que la salsa se espese, revolver una vez. Agregar el queso cheddar y los macarrones a la salsa y revolver bien. Esparza el pan rallado y la paprika arriba del plato. Cocine destapado en "Combo 1" durante 25-30 minutos, dejarlo reposar durante 10 minutos.

Cacerola de bife con macarrones *(4-6 porciones)*

225 g (8 oz.)	bife magro molido
½	cebolla pequeña picada
¼	pimiento verde picado
110 g (½ taza)	apio picado
430 g (15 oz.)	salsa de tomate en lata
150 ml (⅔ taza)	de agua
110 g (½ taza)	coditos de macarrones sin cocinar
2 g (½ cucharilla)	perejil
1 g (¼ cucharilla)	sal
para saborizar	pimienta negra molida
50 g (¼ taza)	queso cheddar rallado

En una cacerola de 3 cuartos, combine todos los ingredientes, salvo el queso. Mezcle bien. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en "Combo 1" durante 35-40 minutos. Revolver ocasionalmente durante la cocción. Esparcir el queso. Cubrir y dejar reposar 5 minutos.

Cacerola de patatas *(4-6 porciones)*

750 g (1½ lb)	papas, peladas y rebanadas
125 ml (½ taza)	crema agria
125 ml (½ taza)	leche
3	cebollas de rabo, finamente picadas
1	cebolla pequeña, finamente rebanada
50 g (¼ taza)	queso parmesano
2	rebanadas de tocino, finamente rebanadas

En una cacerola de 3 cuartos, coloque las papas en capas, la crema agria y las cebollas. Poner encima el queso y el tocino. Vierta la leche encima. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en "Combo 1" durante 35-40 minutos. Deje reposar, tapado, de 5-10 minutos antes de servir.

Guisado de atún *(4-6 porciones)*

180 g (6½ oz.)	atún en lata, escurridos y en copos
1 L (4 tazas)	de pasta, cocida y escurrida
280 g (10 oz.)	lata de crema condensada de sopa de hongos
120 g (4 oz.)	lata de champiñones en rodajas, escurridos
280 g (10 oz.)	paquete de chícharos congelados, descongeladas
175 ml (¾ taza)	de leche
25 g (2 cucharadas)	pimiento, picado
250 g (1 taza)	papas fritas trituradas

En una cacerola de 3 cuartos, combine todos los ingredientes, excepto las papas fritas, y mezcle bien. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio y cocine destapado en "Combo 1" durante 30-35 minutos. Revolver ocasionalmente durante la cocción. Coloque encima las papas fritas. Deje reposar, destapado, de 3-5 minutos.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 22 2020/3/3 10:00:32

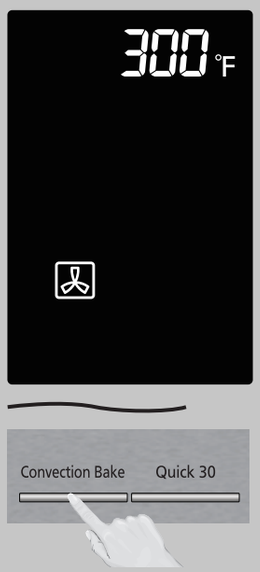
Horneado por convección

El horno puede usarse como un horno convencional con el modo Convección, que incorpora un elemento de calentamiento con ventilador. Existe la opción de temperaturas de Convección a 40 °C (100 °F) y 100 °C (215 °F) - 220 °C (425 °F). Para una rápida selección de las temperaturas de cocción más comúnmente usadas, el horno comienza en 150 °C (300 °F) y luego, por cada pulsación, la temperatura contará hasta 10 °C (18 °F) hasta 220 °C (425 °F), luego hasta 40 °C (100 °F), 100 °C (215 °F), 110 °C (230 °F) etc. Esta función brinda 2 modos de selección. Para obtener mejores resultados, coloque siempre los alimentos en el horno precalentado.

Oprima	Temperatura
1 vez	150 °C (300 °F)
2 veces	160 °C (325 °F)
3 veces	170 °C (340 °F)
4 veces	180 °C (350 °F)
5 veces	190 °C (375 °F)
6 veces	200 °C (400 °F)
7 veces	210 °C (410 °F)
8 veces	220 °C (425 °F)
9 veces	40 °C (100 °F)
10 veces	100 °C (215 °F)
11 veces	110 °C (230 °F)
12 veces	120 °C (250 °F)
13 veces	130 °C (270 °F)
14 veces	140 °C (285 °F)

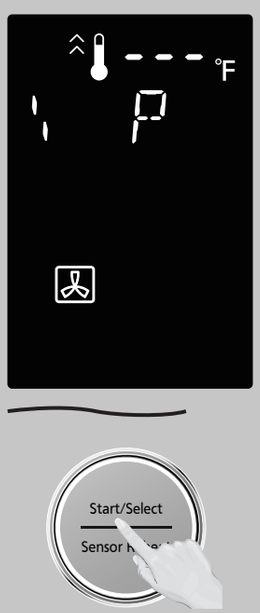
Con precalentamiento:

1



Presione **Horneado por convección** hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla indicadora.

2



Presione el dial para precalentar. "PRECALENTAR" descenderá hasta la pantalla indicadora una vez. Luego, aparecerá una "P" en la pantalla. Cuando finalice el precalentamiento, el horno emitirá un pitido y aparecerá "P FIN" en la pantalla.

Luego, abra la puerta y coloque los alimentos.*

3

Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial (hasta 9 horas).

4

Presione el dial para **Encender**. El tiempo de cocción aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

NOTAS:

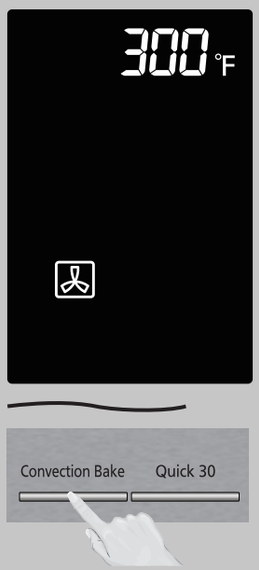
1. * Abra la puerta usando el botón de liberación de puerta porque si se presiona el botón **Pausa/ Cancelar (Stop/Reset)**, puede cancelarse el programa.
2. Al precalentar, la pantalla muestra la temperatura real de la cavidad abierta. La temperatura actual no aparece hasta que se llega a más de 100 °C (215 °F). Para cambiar la temperatura durante la cocción, presione el botón **Horneado por convección**.
3. El horno mantendrá la temperatura precalentada seleccionada durante, aproximadamente, 30 minutos sin la puerta abierta. Si no se han colocado alimentos adentro del horno o fijado un tiempo de cocción, emitirá un pitido 5 veces y cancelará automáticamente el programa de cocción y volverá a los dos puntos o a la hora del día.
4. Una vez que abra la puerta y no se presione Encender, luego de 6 minutos, el horno automáticamente cancelará el programa precalentado. Esta pantalla volverá al reloj o al modo de los dos puntos.
5. El horno no puede precalentar a 40 °C (100 °F).

F0003CD60AP_ES_0303.indd 23 2020/3/3 10:00:32

Horneado por convección

Sin precalentamiento:
(40 °C (100 °F) está disponible en Convección sin precalentamiento.)

1

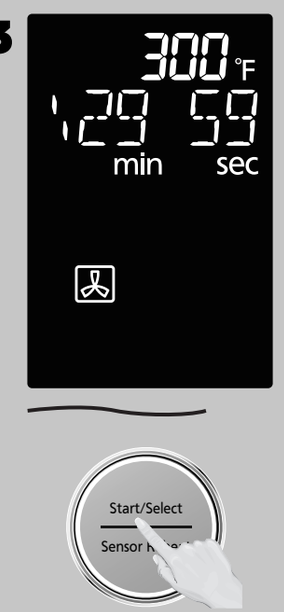


Presione **Horneado por convección** hasta que aparezca la temperatura deseada en la pantalla indicadora.

2

Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial. (Hasta 9 horas).

3



Presione el dial para **Encender**. El tiempo de cocción aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

NOTAS:

1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

Accesorios del horno para usar

Al usar el horno por Convección, la bandeja de vidrio debe estar posicionada y con la bandeja esmaltada colocada encima.
Luego, se colocan los alimentos sobre la bandeja esmaltada. Siga las pautas de su receta individual.
Al usar el horno como horno por Convección, NO hay POTENCIA DE MICROONDAS, es decir, el horno funciona como un horno convencional y puede usar todas sus bandejas de horneado y utensilios de hornear de metal estándares.
No se recomienda cocinar en más de un nivel al usar el horno por Convección. Al cocinar 2 bandejas de bollos, etcétera, cocine en dos tandas.

PRECAUCIÓN:
Los alimentos, accesorios y la parte que rodea el horno se volverán muy calientes. Use manoplas para horno.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 24 2020/3/3 10:00:33

Microondas

Esta función le permite ajustar la potencia y el tiempo deseados de cocción de los alimentos. No coloque los alimentos directamente sobre la bandeja de vidrio. Use los platos, placas o boles aptos para microondas, cubiertos con una tapa o film de adherencia perforado.

1

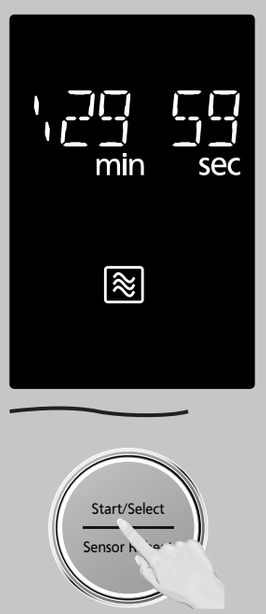
Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.

Oprima	Nivel de potencia
1 vez	1000 W (ALTO)
2 veces	800 W (MEDIO-ALTO)
3 veces	600 W (MEDIO)
4 veces	440 W (MEDIO-BAJO)
5 veces	300 W (DESCONGELACIÓN)
6 veces	100 W (BAJO)
7 veces	MANTENER CALIENTE

2

Ajuste el tiempo de cocción girando el dial. 1000 W y KEEP WARM (MANTENER CALIENTE) tienen un tiempo máximo de cocción de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 1 hora y 30 minutos.

3



Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

1. Se recomienda la apertura de la puerta y la extracción de las piezas descongeladas durante el tiempo de funcionamiento. Delas vuelta, revuelva o acomode las que aún estén congeladas.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea menor a una hora, el reloj hace un conteo segundo a segundo.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado sea superior a una hora, el reloj hará el conteo minuto a minuto solo hasta que quede "1H 00" (1 hora). Luego, en la pantalla, se indican los minutos y segundos, y se cuenta segundo por segundo.

NO COCINE DE MÁS:
Este horno requiere de menos tiempo de cocción que las unidades antiguas. Si cocina de más, los alimentos se secarán y podrían causar un incendio. La potencia de cocción de un horno de microondas le indica la cantidad de potencia de microondas disponible para la cocción.

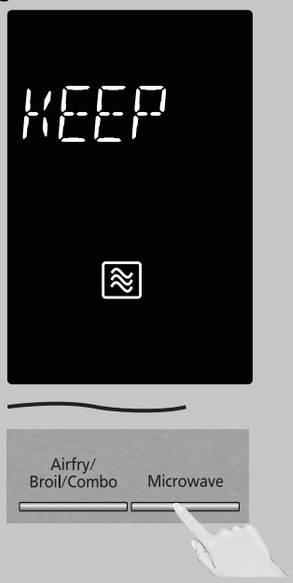
Precaución:
NO descongele la comida a un ajuste de potencia alta. Hacerlo puede generar concentración de energía en un punto fijo, que puede generar arcos eléctricos y dañar su horno. Use la función "Descongelación" en su lugar.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 25 2020/3/3 10:00:33

Mantener caliente

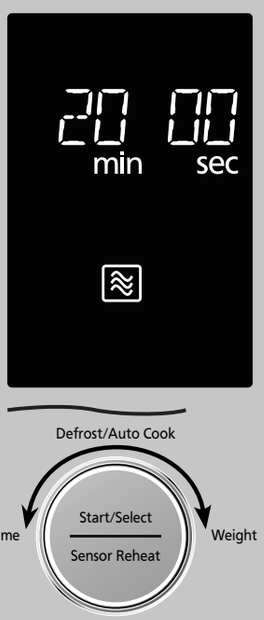
(Mantendrá caliente la comida "cocinada" por hasta 30 minutos luego de la cocción.)

1



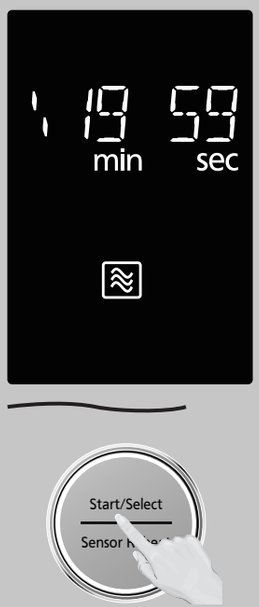
Presione **Microondas** 7 veces para seleccionar MANTENER CALIENTE**.**

2



Ajuste el tiempo de calentamiento girando el dial (hasta 30 minutos). Seleccione 20 minutos de cocción, por ejemplo.

3



Presione el dial para **Encender**, se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

MANTENER CALIENTE puede ajustarse como etapa final luego de que el tiempo de cocción ha sido ingresado manualmente. No puede usarse con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor).

30 Seg Automático (Quick 30)

(Ajustar o agregar tiempo de cocción por incrementos de 30 segundos.)

1

Presione **30 Seg Automático (Quick 30)** hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos) en pantalla. El nivel de potencia está predeterminado en 1000 W.

2

Presione el dial para **Encender**; se iniciará la cocción y el reloj hará el conteo en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

1. Si lo desea, puede usar otros niveles de potencia. Seleccione la potencia deseada antes de oprimir **30 Seg Automático (Quick 30)**.
2. Luego de ajustar el tiempo mediante el botón **30 Seg Automático (Quick 30)**, no podrá usar el **Dial**.
3. El botón **Quick 30** también puede usarse para agregar más tiempo durante la cocción manual.
4. No puede usarse con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/ Cocción por sensor y Lipia con vapor).

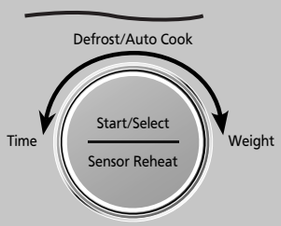
F0003CD60AP_ES_0303.indd 26 2020/3/3 10:00:34

Ajuste del Temporizador de cocina

1

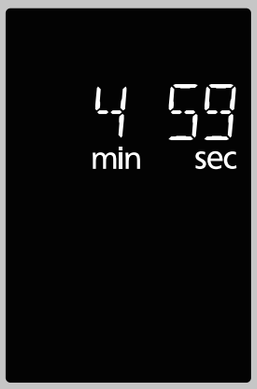
Esta función le permite programar el horno como temporizador de cocina. Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez.

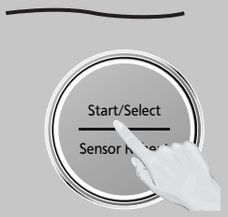
2



Ajuste la cantidad de tiempo de cocina deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).

3





Presione el dial para **Encender**. El reloj hará el conteo sin que funcione el horno.

Precaución: Si la lámpara del horno está encendida mientras utiliza la función de temporizador con la puerta cerrada, el horno **NO** está configurado correctamente; **DETENGA EL HORNO INMEDIATAMENTE** y vuelva a leer las instrucciones.

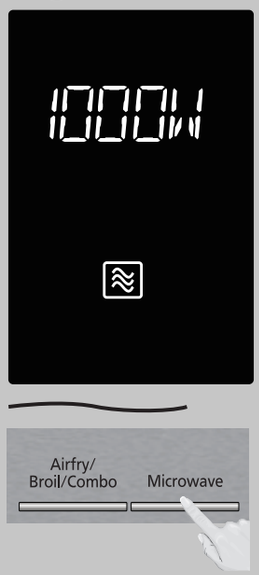
NOTAS:

1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
3. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 27 2020/3/3 10:00:34

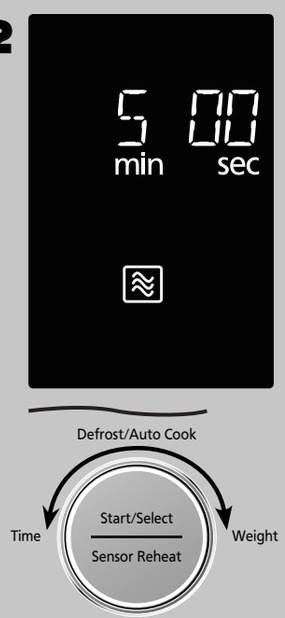
Configuración del Tiempo de Reposo

1



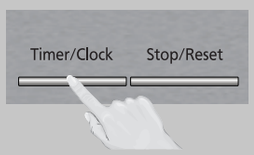
Algunas recetas requieren de un tiempo de reposo luego de la cocción. Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.

2



Ajuste el tiempo de cocción girando el dial (consultar la página anterior para ver los tiempos máximos).

3



Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez.

4

Ajuste el tiempo de reposo deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).

5

Presione el dial para **Encender**. Comenzará la cocción. Luego, se hará el conteo del tiempo de reposo sin que funcione el horno.

NOTAS:

1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Tiempo de reposo y Inicio demorado no pueden programarse juntos con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y precalentamiento. Esto es para evitar que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que comience el descongelación o la cocción. Un cambio de temperatura inicial podría generar resultados imprecisos.
3. Al usar Tiempo de reposo o Inicio demorado, es hasta 2 etapas de potencia.
4. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
5. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

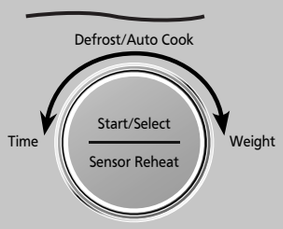
F0003CD60AP_ES_0303.indd 28 2020/3/3 10:00:34

Configuración de Inicio demorado

1

El tiempo de inicio puede retratarse para comenzar la cocción posteriormente. Para hacerlo, primero presione **Temporizador/Reloj (Timer/ Clock)** una vez.

2

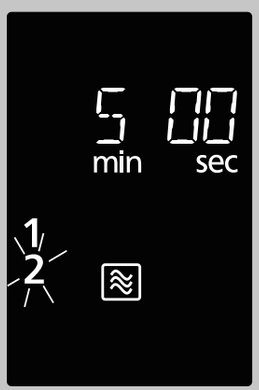


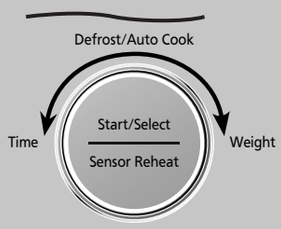
Ajuste el tiempo de retardo deseado girando el dial (hasta 1 hora y 30 minutos).

3

Presione **Microondas** hasta que aparezca el nivel de potencia deseado en la pantalla. 1000 W es lo más alto y 100 W lo más bajo.

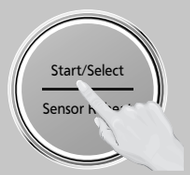
4





Ajuste el tiempo de cocción girando el dial (consultar la página anterior para ver los tiempos máximos).

5



Presione el dial para **Encender**, el tiempo de retardo hará el conteo, luego comenzará la cocción.

NOTAS:

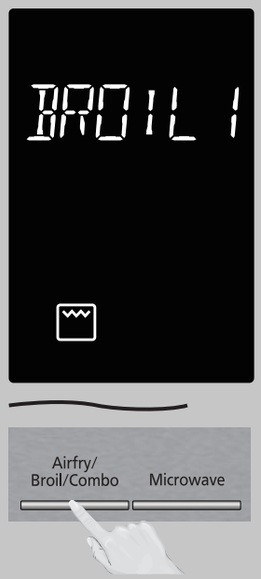
1. Si la puerta del horno es abierta durante Kitchen timer, Standing Time, Delay Start (Temporizador de cocina, Tiempo de reposo, Inicio demorado), el reloj de la pantalla indicadora continuará con el conteo.
2. Tiempo de reposo y Inicio demorado no pueden programarse juntos con programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y precalentamiento. Esto es para evitar que la temperatura inicial de los alimentos aumente antes de que comience el descongelación o la cocción. Un cambio de temperatura inicial podría generar resultados imprecisos.
3. Al usar Tiempo de reposo o Inicio demorado, es hasta 2 etapas de potencia.
4. Si el Tiempo supera una hora, el reloj hará un conteo en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el reloj hará el conteo en unidades de segundos.
5. Aparecerá una "H" en la pantalla para mostrar las horas.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 29 2020/3/3 10:00:35

Agregar el tiempo

(Ejemplo: Para agregar tiempo de cocción luego de Asar 1 (Alto).)

1



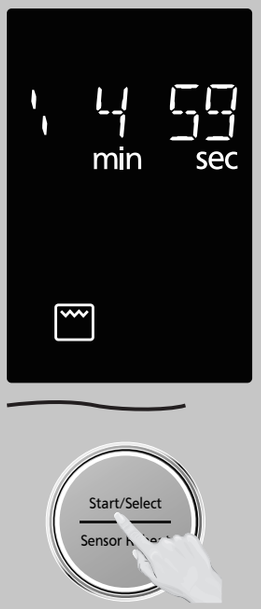
Ajuste el programa de cocción deseado ingresando el método de cocción y el tiempo requerido.

Luego de la cocción, aparecerá en la pantalla indicadora "**AGREGAR TIEMPO/ DISFRUTE DE SU COMIDA**".

2

Ajuste el tiempo de cocción deseado girando el dial.

3



Presione el dial para **Encender**. El tiempo se agregará. El tiempo en la pantalla indicadora transcurrirá en forma regresiva.

NOTAS:

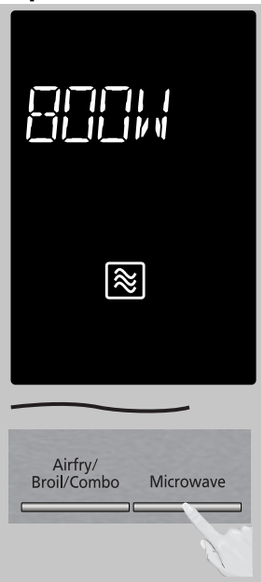
1. Esta función no está disponible para programas automáticos, tales como (Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/ Cocción por sensor y Lipia con vapor).
2. **La función Agregar tiempo será cancelada si no realiza ninguna operación dentro del minuto posterior a la cocción.**
3. La función Agregar tiempo se puede usar después de la cocción en 3 etapas.
4. La potencia es la misma que la de la última fase.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 30 2020/3/3 10:00:35

Ajuste en 3 etapas

(Ejemplo: De manera continua, ajuste [800 W] 2 minutos, [Combo 2 (Alimentos congelados)] 3 minutos y [Asar 2 (Bajo)] 2 minutos.)

1

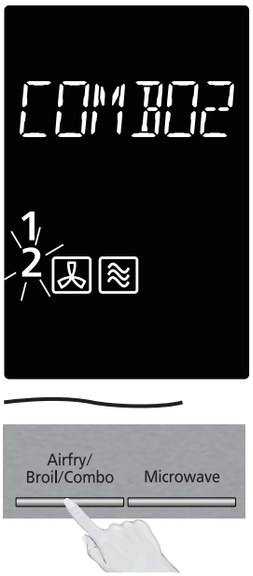


Presione dos veces para seleccionar **800 W**.

2

Configure en 2 minutos girando el dial.

3

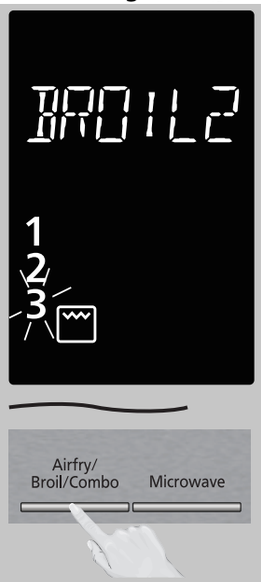


Presione 5 veces para seleccionar **Combo 2 (Alimentos congelados)**.

4

Configure 3 minutos girando el dial.

5

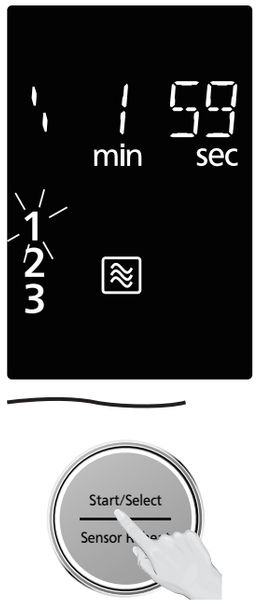


Presione tres veces para seleccionar **Asar 2 (Bajo)**.

6

Configure en 2 minutos girando el dial.

7



Presione el dial para **Encender**. El reloj hará el conteo en la primera etapa en la pantalla indicadora.

NOTAS:

1. En funcionamiento, sonarán dos pitidos entre una etapa y otra.
2. No pueden usarse programas automáticos (tales como Descongelación, Recalentamiento por sensor, Automático/Cocción por sensor y Lipia con vapor) y el precalentamiento en la cocción de 3 etapas.
3. Tiempo de reposo, Inicio demorado pueden usarse con la cocción de 3 etapas.
4. Durante la cocción, una pulsación de **Pausa/ Cancelar (Stop/Reset)** detiene el funcionamiento. Podrá recomenzarlo presionando **Encender**. Una segunda pulsación de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** cancelará el programa seleccionado.
5. Mientras no esté en funcionamiento, una pulsación de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** cancela el programa seleccionado.

Ejemplo de uso:

Pastel en taza (1 taza)

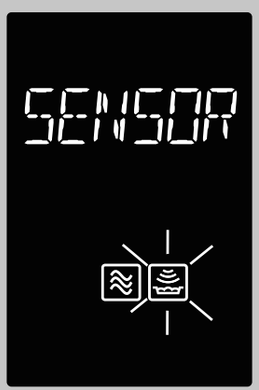
Etapa 1	800 W	1 minuto
Etapa 2	temporizador	20 segundos
Etapa 3	800 W	1 minuto

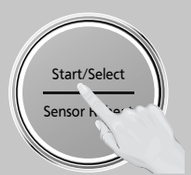
F0003CD60AP_ES_0303.indd 31 2020/3/3 10:00:35

Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)

the Genius

Este sensor incorporado de función única, el "Genius", le permite recalentar una comida fría con solo pulsar una vez el dial. No es necesario seleccionar el nivel de potencia del tiempo de cocción. El sensor incorporado mide la humedad de la comida y calcula el tiempo de cocción.





Cuando aparece el modo de reloj, presione el dial para Encender. Para reiniciar el horno y volver al modo de reloj, presione Pausa/Cancelar (Stop/Reset) dos veces.

Programa	Peso	Accesorios	Instrucciones
Recalentar por Sensor	200 - 1000 g (8 - 36 oz.)		Todos los alimentos deben estar precocidos. Los alimentos deben estar a temperatura refrigerante de aproximadamente +5 °C (41 °F). Recalentar en contenedor apto para microondas como fue adquirido. Si va a transferir comida a un plato, cubra con un envoltorio de plástico perforado. Presione el dial para Encender. Revuelva cuando suene un pitido. Revuelva nuevamente al final del programa y deje unos minutos de reposo. Para cocinar piezas grandes de carne/pescado en poca salsa puede requerirse más tiempo.

Tabla de alimentos de Una pulsación de recalentamiento:

Alimentos adecuados	Platos precocinados: Guisado, guiso, sobras
	Carne fría, entradas
Alimentos no adecuados	Alimentos crudos: Vegetales, carnes, arroz
	Los alimentos más gruesos no pueden ser revueltos: Lasaña, pastel de papa
	Bebidas: Agua, leche, café

Cómo funciona

Una vez que se haya seleccionado Una pulsación de recalentamiento, se calienta la comida. A medida que comienza a calentarse la comida, sale vapor. Cuando la comida llega a una determinada temperatura y comienza a cocinarse, se libera una cantidad aún mayor de vapor. Se detecta un aumento de la emisión de vapor por el sensor de humedad en el horno. Esto funciona como señal para que el horno calcule cuánto más debe cocinarse la comida. El tiempo restante de cocción aparecerá en la pantalla indicadora luego de dos pitidos. Mientras el símbolo del sensor sigue parpadeando en la pantalla indicadora, no debe abrirse la puerta del horno. Espere hasta que aparezca el tiempo de cocción en la pantalla y, luego, abra la puerta, si es necesario, para revolver o dar vuelta la comida.

Ajuste a su gusto

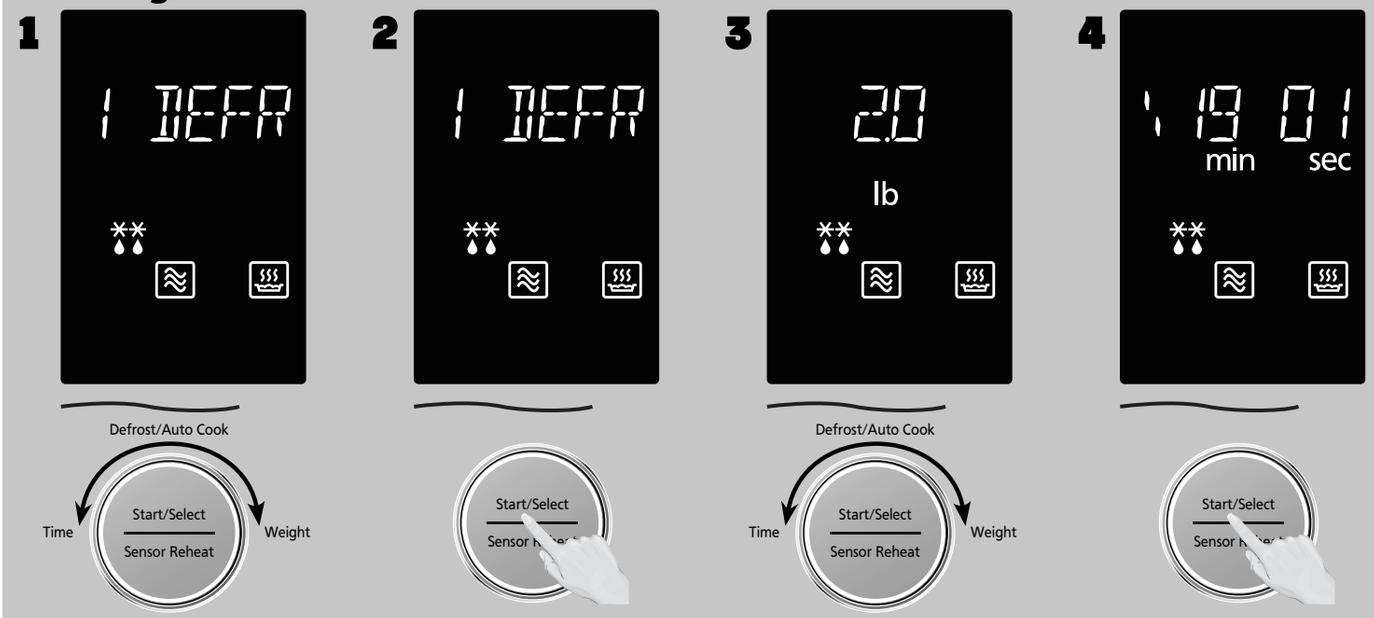
El Una pulsación de recalentamiento recalienta una comida fría conforme al gusto promedio. Podrá ajustar el programa de recalentamiento a su propio gusto. Luego de presionar Encender, el símbolo +/- y la barra parpadeante aparecen en la pantalla, gire el dial en el sentido de las agujas del reloj para un mayor tiempo o en sentido contrario para un menor tiempo. Esta operación debe ser realizada dentro de los 14 segundos. El modo predeterminado es normal.

Notas:

1. Presione el dial en dos minutos justo después de cerrar la puerta. De lo contrario, se rechazará la función de Una pulsación de recalentamiento y sonará un pitido. Abra la puerta y ciérrela otra vez para liberar la función Una pulsación de recalentamiento.
2. El horno calcula automáticamente el tiempo de recalentamiento o el tiempo restante de recalentamiento.
3. No debe abrirse la puerta antes de que aparezca el tiempo en la pantalla indicadora.
4. Para evitar errores durante el Una pulsación de recalentamiento, asegúrese de que la bandeja de vidrio y el contenedor estén secos.
5. La temperatura ambiente no debería ser mayor de 35 °C (95 °F), ni menor de 0 °C (32 °F).
6. Si anteriormente se ha usado el horno y está muy caliente como para ser usado con Una pulsación de recalentamiento, aparecerá "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Luego "CALIENTE INTERIOR ESPERA" desaparece y podrá usarse Una pulsación de recalentamiento. Si está en apuros, cocine la comida manualmente seleccionando el modo de cocción correcto y el tiempo de cocción usted mismo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 32 2020/3/3 10:00:36

Descongelación automático (No.1)



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione Defrost (Descongelación) girando el dial. El peso es 0.1 - 3,0 kg (0,1 - 6,0 lbs.).
(Consulte la tabla en la página 36.)

Presione el dial para confirmar el programa.

Seleccione el peso de la comida girando el dial. Al girar el dial lentamente, se hará un conteo en pasos de 0,1 kg (0,1 lb).

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

NOTAS:

1. Puede usarse la descongelación para descongelar muchos cortes de carne, aves y pescado por peso. El horno determinará el tiempo y los niveles de potencia de descongelación. Una vez programado el horno, aparecerá el tiempo de descongelación en la pantalla. Para obtener mejores resultados, el peso mínimo recomendado es de 0,1 kg (0,1 lb).
2. Dé vuelta la comida, quite la comida descongelada y cubra los extremos delgados/huesos gruesos de carne con papel de aluminio cuando el timbre suene a la mitad de la cocción.
3. Deje tiempo de reposo para que se descongele el centro de los alimentos. (Mínimo de 1 hora para los trozos de carne y pollos enteros.)

Conversión

Siga la tabla para convertir onzas o centésimos de libra en décimas de libra. Para usar **Descongelación**, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y en décimas de libras (0,1). Si un trozo de carne pesa 1,95 lbs o 1 lb y 14 oz., ingrese 1,9 lbs.

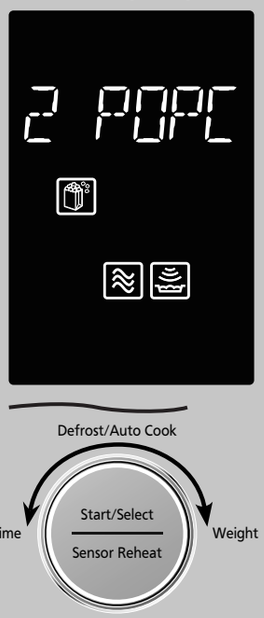
Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	.01 - 0,05	0,0
1 - 2	0,06 - 0,15	0,1
3 - 4	0,16 - 0,25	0,2
5	0,26 - 0,35	0,3
6 - 7	0,36 - 0,45	0,4
8	0,46 - 0,55	0,5
9 - 10	0,56 - 0,65	0,6
11 - 12	0,66 - 0,75	0,7
13	0,76 - 0,85	0,8
14 - 15	0,86 - 0,95	0,9

F0003CD60AP_ES_0303.indd 33 2020/3/3 10:00:36

Cocción automática (Sensor):

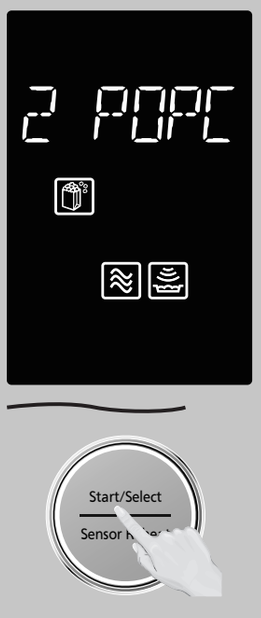
Palomitas (No.2)

1



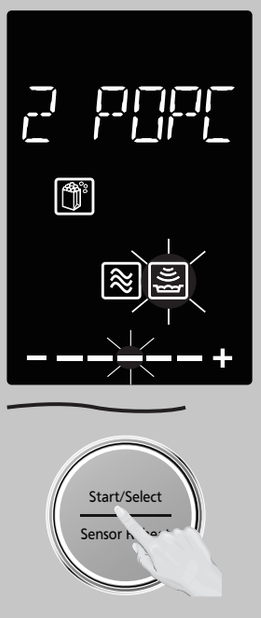
Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione Popcorn (Palomitas) girando el dial.
El peso es 42 - 90 g (1,5 - 3,2 oz.).
(Consulte la tabla en la página 36.)

2



Presione el dial para confirmar el programa.

3



Presione el dial para **Encender**. Se repetirá la categoría de alimentos en la pantalla indicadora hasta que el horno calcule el tiempo de cocción luego de haberse detectado el rompimiento del vapor. No abra la puerta del horno sino hasta que aparezca el tiempo restante de cocción en la pantalla indicadora.

NOTAS:

1. Si lo desea, puede hacerse el ajuste More/Less (Más/Menos). Gire el dial para agregar o restar tiempo de cocción (pueden seleccionarse 5 niveles). Luego, gire el dial dentro de los 14 segundos.
2. Cocine una bolsa por vez.
3. Coloque la bolsa en el horno según las indicaciones del fabricante.
4. Comience con las palomitas a temperatura ambiente.
5. Deje reposar las palomitas cocidas sin abrir durante unos minutos.
6. Abra la bolsa con cuidado para evitar quemaduras, porque puede salir vapor.
7. No recaliente granos no cocidos ni reutilice la bolsa.
8. Si las palomitas son de un peso diferente al indicado, siga las instrucciones del paquete de las palomitas.
9. **Controle siempre el horno.**
10. **Si las explosiones disminuyen a un lapso entre 2 y 3 segundos entre cada explosión, detenga el horno. La sobrecocción puede quemar las palomitas o causar incendios.**
11. Cuando se cocinen múltiples bolsas una detrás de otra, el tiempo de cocción puede variar levemente. Esto no afecta los resultados de la cocción de palomitas.
12. Si la temperatura de la cavidad es demasiado alta, no podrá usarse la función Cocción por sensor. Aparecerá el mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Podrá usarse nuevamente la función Cocción por sensor cuando desaparezca dicho mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA". Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.

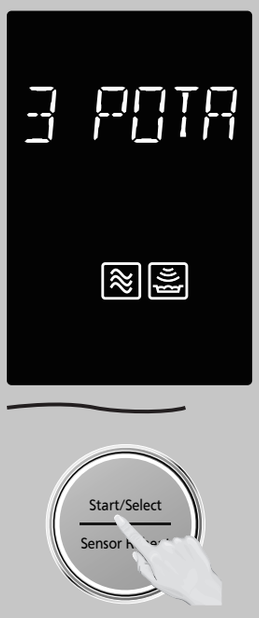
F0003CD60AP_ES_0303.indd 34 2020/3/3 10:00:37

Cocción automática (Sensor): (No.3 - No.5)

1

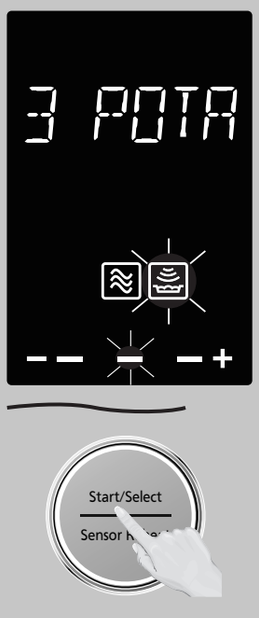
Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo Reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial.
(Consulte la tabla de la página siguiente.)

2



Presione el dial para confirmar el programa.

3



Presione el dial para **Encender**. Se repetirá la categoría de alimentos en la pantalla indicadora hasta que el horno calcule el tiempo de cocción luego de haberse detectado el rompimiento del vapor. No abra la puerta del horno sino hasta que aparezca el tiempo restante de cocción en la pantalla indicadora.

NOTAS:

1. Si lo desea, puede hacerse el ajuste More/Less (Más/Menos). Gire el dial para agregar o restar tiempo de cocción (pueden seleccionarse 3 niveles), luego gire el dial dentro de 14 segundos.
2. Luego de haber usado la función Cocción por sensor un par de veces, podrá decidir si prefiere que sus alimentos se cocinen a un punto diferente, por eso tal vez prefiera girar el dial.
3. Cuando el sensor Genius detecta vapor y suenan dos pitidos, aparecerá en pantalla el tiempo restante de cocción.
4. Funciones automáticas se han proporcionado para su conveniencia. Si los resultados no son los adecuados a su preferencia personal, o si el tamaño de la porción es diferente del listado en la página siguiente, consulte la cocción manual en la página 25.
5. Si la temperatura de la cavidad es demasiado alta, no podrá usarse la función Cocción por sensor. Aparecerá el mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora. Podrá usarse nuevamente la función Cocción por sensor cuando desaparezca dicho mensaje "CALIENTE INTERIOR ESPERA". Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.

Para obtener mejores resultados con la función SENSOR GENIUS, siga las siguientes recomendaciones:

ANTES de recalentar/cocinar:

1. La temperatura ambiente que rodea el horno debe estar por debajo de los 35 °C (95 °F).
2. El peso de los alimentos debería superar las 110 g (4 oz.).
3. Asegúrese de que la bandeja de vidrio, la parte exterior de los recipientes de cocción y la parte interior del horno de microondas estén secos antes de colocar alimentos en el horno. Las gotas residuales de humedad que se convierten en vapor pueden engañar al sensor.
4. Cubra los alimentos con tapa o envoltorio de plástico ventilado. Nunca use recipientes de plástico sellados bien ceñidos, porque pueden evitar que escape el vapor y los alimentos se pueden cocinar en exceso.

DURANTE de recalentar/cocinar:

NO abra la puerta del horno hasta que suenen dos pitidos y el tiempo de cocción aparezca en la pantalla indicadora. Hacerlo causará una cocción imprecisa porque el vapor de los alimentos ya no está contenido en la cavidad del horno. Una vez que el tiempo de cocción comienza a contar, la puerta del horno puede abrirse para revolver, girar o reorganizar los alimentos.

LUEGO de recalentar/cocinar:

Todos los alimentos deben tener un tiempo de reposo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 35 2020/3/3 10:00:37

Funcionamiento (continuación)

N.°	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
1	**Descongelación**	0,1 - 3,0 kg (0,1 - 6,0 lb)	Plato apto para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
2	**Palomitas**	42 - 90 g (1,5 oz. - 3,2 oz.)	Bolsa original	Directamente sobre la bandeja de vidrio
3	**Papas**	200 - 1500 g (8 - 56 oz.)	Papel de cocina	Directamente sobre la bandeja de vidrio
4	**Verduras al vapor**	200 - 1000 g (8 - 36 oz.)	Cacerola apta para microondas con tapa o cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio
5	**Pescado fresco**	200 - 800 g (8 - 30 oz.)	Cacerola apta para microondas con tapa o cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio

1. Descongelación
Esta función le permite descongelar carne picada, costillas, porciones de pollo y trozos de carne. Los alimentos deben ser colocados en un plato adecuado. Las porciones de pollo y costillas deben ser colocadas en una sola capa. No es necesario cubrir los alimentos. Delos vuelta o revuelva luego de los pitidos. Deje tiempo de reposo para que se descongele el centro de los alimentos.

2. Palomitas
Cocine una bolsa por vez. Coloque la bolsa en el horno, conforme a las instrucciones del fabricante. Comience con las palomitas a temperatura ambiente. Deje reposar sin abrir las palomitas durante unos minutos. Abra con cuidado la bolsa para evitar quemaduras porque saldrá vapor. No recaliente los maíces que no se hicieron ni reutilice la bolsa. Si las palomitas son de un peso diferente del listado, siga las instrucciones en el paquete.

3. Papas
Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o las papas alrededor del borde de la bandeja de vidrio revestida en tolla de papel, como mínimo con 2,5 cm (1 pulgada) de distancia. No cubrir. Girar cuando suenen pitidos. Déjelo reposar 5 minutos para completar la cocción.

4. Verduras al vapor
Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lave en profundidad, agregue 15 ml (1 cucharada) de agua por cada 125 ml (½ taza) de vegetales y cubra con una tapa o cubierta de plástico. Perfore varias veces con un tenedor. Revuelva cuando suene un pitido. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.

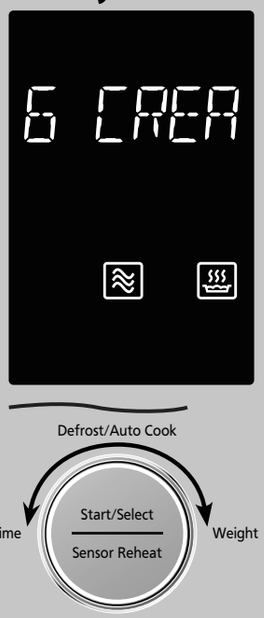
5. Pescado fresco
Para cocinar filetes frescos o filetes de pescado. Coloque el pescado en un contenedor de tamaño adecuado, agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua. Cubra con una tapa o cubierta de plástico. Perfore varias veces con un tenedor.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 36 2020/3/3 10:00:37

Cocción automática:

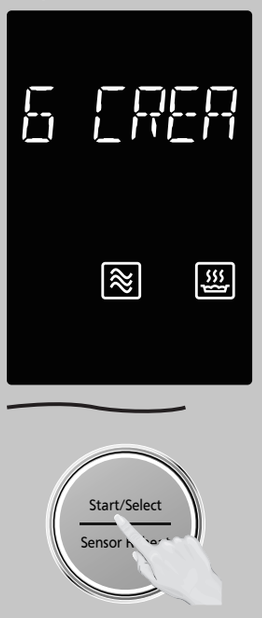
Derretir y ablandar (No.6 - No.8)

1



Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo Reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. *(Consulte la tabla a continuación)*

2

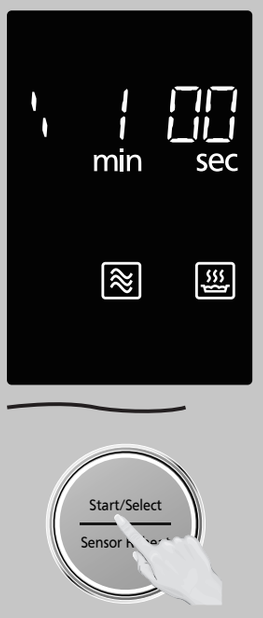


Presione el dial para confirmar el programa.

3

Seleccione el peso de la comida girando el dial.

4



Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.°	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
6	**Queso de crema**	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas con cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio
7	**Chocolate**	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
8	**Mantequilla**	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz.)	Plato apto para microondas con cubierta de plástico	Directamente sobre la bandeja de vidrio

6. Queso de crema

Quite el envoltorio, corte el queso en cubos de 3 cm (1 pulgada) y coloque en un plato apto para microondas. Cubrir con plástico.

7. Chocolate

Adecuado para derretir chocolate caliente con leche. Quite el envoltorio, separe el chocolate en piezas pequeñas y coloque en un plato apto para microondas. Cocine sin la cubierta. Revuelva después de cocinar.

8. Mantequilla

Quite el envoltorio, corte la mantequilla en cubos de 3 cm (1 pulgada) y coloque en un plato apto para microondas. Cubrir con plástico.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 37 2020/3/3 10:00:38

Cocción automática:

Horneado por Convección/Combo (No.9 - No.16)

1

Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. Presione el dial para confirmar el programa.
(Consulte la tabla siguiente para ver información en la página siguiente.)

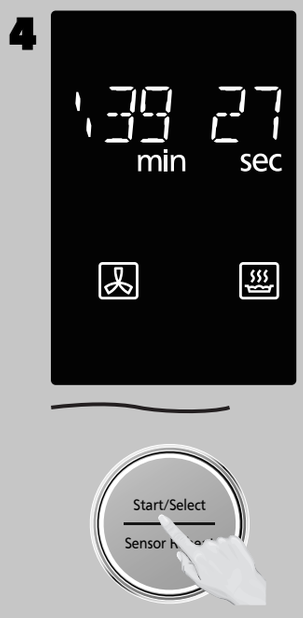
2

Seleccione el peso de la comida girando el dial.
(Salvo los Menúes No.9, No.10 y No.14)

3 Presione el dial para precalentar el horno. "PRECALENTAR" descenderá hasta la pantalla indicadora una vez. Luego, aparecerá una "P" en la pantalla.
(Saltee este paso cuando no se necesite precalentar)

Luego del precalentamiento, el horno emitirá un pitido y aparecerá "P FIN" en la pantalla indicadora. Abra la puerta, coloque la comida dentro del horno de inmediato y cierre la puerta.

4



Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.°	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
9*	**Pastel**	23 cm (9 pulgadas)	Pastel de 9 pulgadas	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
10*	**Galleta**	15 piezas	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
11**	**Pizza congelada**	23 cm/30 cm (9 pulgadas/12 pulgadas)	—	Rejilla de metal sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio.
12*	**Pizza fresca**	23 cm/30 cm (9 pulgadas/12 pulgadas)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio.
13*	**Pollo asado**	900 - 2000 g (36 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
14**	**Cocción lenta/Guiso**	6 porciones	Cacerola apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
15**	**Carne Rara**	500 - 2000 g (20 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
16**	**Carne Mediana**	500 - 2000 g (20 - 80 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio

* Con precalentamiento ** Sin precalentamiento

Consultar P39

F0003CD60AP_ES_0303.indd 38 2020/3/3 10:00:38

9. Pastel

Ingrediente:

420 g (15 oz.)	mezcla para pastel
3	huevos
110 g (4 oz.)	aceite vegetal
280 g (10 oz.)	agua

Método:

1. Bata la mezcla para pastel, los huevos, el aceite vegetal y el agua en un bol grande con una batidora eléctrica a baja velocidad durante 30 segundos, luego, a velocidad media durante 2 minutos.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Vierta la mezcla del pastel en una bandeja para pasteles redonda de 23 cm (9 pulgadas) y como mínimo 5 cm (2 pulgadas) de profundidad con papel para hornear. Coloque la bandeja del pastel en la bandeja esmaltada.
4. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Enfríe durante 10 minutos en la bandeja y extraiga con cuida sobre la rejilla de metal para que se termine de enfriar.

10. Galleta

Ingrediente:

240 g (8½ oz.)	mezcla para galletas
40 g (1½ oz.)	mantequilla
25 g (1 oz.)	huevos batidos

Método:

1. Revuelva la mezcla para galletas, la mantequilla y los huevos en un bol grande con una cuchara de madera solo hasta unirlos. Use las manos para formar una masa suave.
2. Mida cucharadas de masa de galletas y gírelas como bolas. Coloque sobre la bandeja esmaltada cubierta en papel para horno, deje un espacio de cerca de 5 cm (2 pulgadas).
3. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
4. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Enfríe en bandeja por 10 minutos, luego quite con cuidado sobre la rejilla de metal para que termine de enfriar.

11. Pizza congelada

Para recalentar y dorar pizza congelada comprada. Quite todo el envoltorio y coloque la pizza en la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio.

12. Pizza fresca

Ingredientes:

(9 pulgadas)

150 g (6 oz.)	masa para pizza fresca

Aceite extra para pincelar

Coberturas:

25 g (1 oz.)	salsa de tomate
55 g (2 oz.)	pepperoni
55 g (2 oz.)	queso mozzarella en hebras o más, a gusto

(12 pulgadas)

250 g (10 oz.)	masa para pizza fresca

Aceite extra para pincelar

Coberturas:

55 g (2 oz.)	salsa de tomate
80 g (3 oz.)	pepperoni
110 g (4 oz.)	queso mozzarella en hebras o más, a gusto

Instrucciones:

1. Enrolle la masa en 23 cm (9 pulgadas)/30 cm (12 pulgadas) y pincele la base con aceite. Luego, coloque sobre la bandeja esmaltada, cubra con salsa, queso y pepperoni.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque la bandeja esmaltada en la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender.

13. Pollo asado

1. Marine el pollo entero durante 30 minutos.
2. Use el dial para configurar el programa, luego presione Encender para precalentar el horno.
3. Luego de precalentar, suena el pitido y parpadea "P FIN" en la pantalla. Coloque el pollo sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio rápidamente y presione el dial para Encender. Gire al oír los pitidos.

14. Cocción lenta/Guiso

Guisado de curry de bife (6 porciones)

Ingrediente:

15 g (½ oz.)	aceite
1	cebolla grande, picada
1	tomate grande, picado
25 g (1 oz.)	pasta de curry
15 g (1 cucharada)	harina
225 g (8 oz.)	caldo de carne
1000 g (36 oz.)	vierta los bifes, sin la grasa y corte en cubos de 2,5 cm (1 pulgada)
15 g (1 cucharada)	vinagre

Coloque todos los ingredientes en una cacerola de 4 cuartos. Coloque la cacerola apta para microondas en la bandeja de vidrio. Destapada. Revuelva cuando suene un pitido.

15. Carne Rara

Para cocinar bife fresco poco cocido (parte superior, ancas o peceto). Coloque el bife sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar cuando suenen pitidos. Deje reposar durante 10 a 20 minutos luego de cocinar.

16. Carne Mediana

Para cocinar el bife fresco medio cocido (parte superior, ancas o peceto). Coloque el bife sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar cuando suenen pitidos. Deje reposar durante 10 a 20 minutos luego de cocinar.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 39 2020/3/3 10:00:39

Cocción automática:

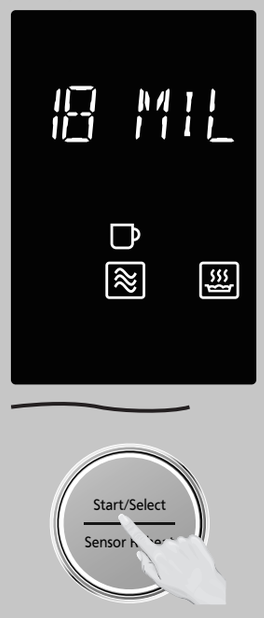
Bebidas (No.17 - No.18)

(Ejemplo: Para recalentar 1 taza de leche.)

1

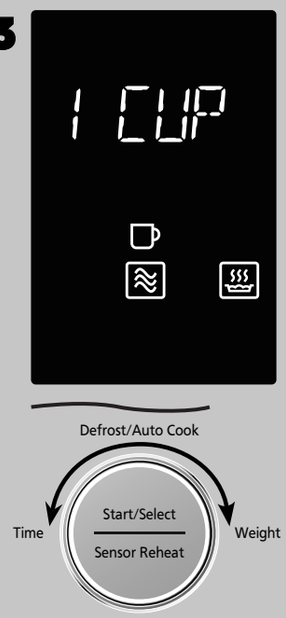
Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. *(Consulte la tabla a continuación)*

2



Presione el dial para confirmar la selección de programa.

3



Seleccione el peso de la comida girando el dial.

4

Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.°	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
17	**Té/Café**	250/500 ml (1 taza/2 tazas)	Taza apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio
18	**Leche/Chocolate caliente con leche/Café con leche**	250/500 ml (1 taza/2 tazas)	Taza apta para microondas	Directamente sobre la bandeja de vidrio

NOTAS:

1. Utilice una taza adecuada para microondas.
2 Las bebidas calientas pueden erupcionar si no se las mezcla con aire. No caliente bebidas en su horno de microondas sin revolver antes y a mitad mientas se calienta.
3. Debe tenerse cuidado de no sobrecalentar las bebidas. Está programado para dar un resultado adecuado al calentar 1 o 2 tazas de bebidas, a partir de temperatura ambiente en el caso de Té/Café a temperatura refrigerante en el caso de Leche/Chocolate caliente con leche/Café con leche. El sobrecalentamiento provocará un aumento en el riesgo de escaldaduras, o erupción del agua. Consulte la página 4, punto 18.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 40 2020/3/3 10:00:39

Cocción automática:

Volver a hornear el pan (No.19 - No.20)

1

Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj. Seleccione el menú deseado girando el dial. *(Consulte la tabla a continuación)*

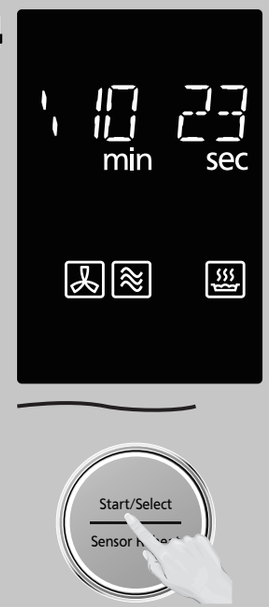
2

Presione el dial para confirmar el programa.

3

Seleccione el peso de la comida girando el dial.

4



Presione el dial para **Encender**. El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.

N.°	Menú	Rango de Pesos	Contenedor recomendado	Accesorios y colocación
19	**Baguette/pan crujiente**	100 - 500 g (4 - 20 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
20	**Croissants**	50 - 350 g (2 - 14 oz.)	—	Bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio

19. Baguette/pan crujiente

Para rehornear baguettes precompradas y panes a temperatura ambiente. Asegúrese de que no tengan más de 5 cm (2 pulgadas). Colocar baguette/pan crujiente sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Luego de cocinar, colocar en la rejilla de metal unos minutos.

20. Croissants

Para rehornear croissants precompradas y panes a temperatura ambiente. Colocar croissants en una bandeja esmaltada en una bandeja de vidrio. Luego de cocinar, colocar en la rejilla de metal unos minutos.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 41 2020/3/3 10:00:39

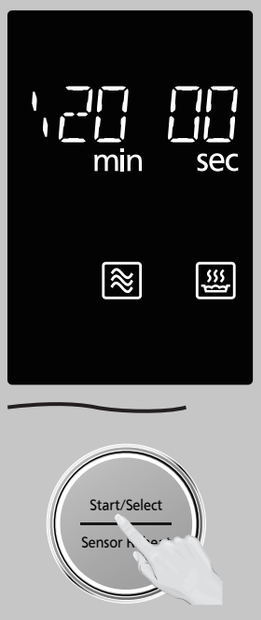
Lipia Con Vapor automáticamente: (No.21)

1 **Coloque 300 ml (1¼ tazas) de agua corriente con 15 ml (1 cucharada) de jugo de limón en un contenedor apto microondas (por ej., jarra o bol). Use una jarra o bol de al menos 500 ml (2 tazas) de volumen.**

2

Para permitir el funcionamiento del programa automático, asegúrese de que el horno esté en modo reloj.
Seleccione el menú deseado girando el dial.
Presione el dial para confirmar el programa.

3



Presione el dial para **Encender**.
El tiempo aparece en la pantalla indicadora y comienza el conteo.
El programa se ejecuta durante 20 minutos.

4 **Al final del programa, suenan cinco pitidos. Abra la puerta del horno y limpie la cavidad y el área de la puerta con un paño suave.**

NOTAS:

1. Este programa es para limpiar la cavidad y quitar el olor a comida del horno de microondas.
2. No quite la bandeja de vidrio, ni el anillo de rodillo durante este programa.
3. Para limpiar la bandeja de vidrio y el anillo de rodillo, consultar la página 53.
4. Repetir el procedimiento anterior, según sea necesario.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 42 2020/3/3 10:00:40

Consejos y técnicas de descongelado

Preparación para congelar:

1. Congele carnes, aves y pescados en paquetes con solo una o dos capas de alimentos. Coloque papel encerado entre las capas.
2. Empaquete en envoltorios de plástico resistentes, bolsas ("Para congelador") o papel para congelador.
3. Quite la mayor cantidad de aire posible.
4. Selle bien, firme y etiquete.

Para descongelar:

1. Quite el envoltorio. Esto ayuda a evaporar la humedad. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Coloque los alimentos en un plato seguro para microondas.
3. Los asados deben ir con el lado de la grasa hacia abajo. Coloque las aves enteras con la pechuga hacia abajo.
4. Seleccione la potencia y tiempo mínimo para que los elementos no queden descongelados del todo.
5. Escurra los líquidos durante el descongelación.
6. Gire (invierta) los elementos durante el descongelado.

Después de descongelar:

1. Los elementos grandes pueden estar congelados en el centro. El descongelado se completará durante el Tiempo de reposo.
2. Deje reposar, cubierto, según las instrucciones de tiempo de reposo en la página 28.
3. Enjuague los alimentos indicados en la tabla.
4. Los elementos dispuestos en capas deben enjuagarse por separado o tener un mayor tiempo de reposo.

ALIMENTOS	DESCONGELACIÓN MANUAL TIEMPO en 300 W (min/kg) (min/lb)		DURANTE EL DESCONGELADO	DESPUÉS DE DESCONGELAR	
				Tiempo de reposo	Enjuagar
Pescados y mariscos [hasta 1,4 kg (3 lbs.)] Cangrejo	12	6	Separar/Reacomodar	5 min	SÍ
Medallones de pescado	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta		
Filetes de pescado	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta/Reacomodar/Proteger extremos		
Vieiras	10 a 12	5 a 6	Separar/Quitar piezas descongeladas		
Pescado entero	10 a 12	5 a 6	Dar vuelta		
Carne Carne molida	8 a 10	4 a 5	Girar/Quitar la parte descongelada/ Cubrir extremos	10 min	NO
Asados [1,1-1,8 kg (2½-4 lbs.)]	8 a 16	4 a 8	Dar vuelta/Cubrir extremos y superficie descongelada	30 min en refrigerador.	
Carne/Bife	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar/Proteger extremos y superficie descongelada	5 min	
Costillas/Bife de costilla	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar/Proteger extremos y superficie descongelada		
Carne de estofado	8 a 16	4 a 8	Dividir/Reacomodar/ Quitar las piezas descongeladas		
Hígado (rodajas finas)	8 a 12	4 a 6	Drenar el líquido/Dar vuelta/Separar las piezas		
Tocino (en rodajas)	8	4	Dar vuelta	----	
Aves Pollo, entero [hasta 1,4 kg (3 lbs.)]	8 a 12	4 a 6	Dar vuelta/Proteger	20 min en refrigerador	SÍ
Chuletas	8 a 12	4 a 6	Separar/Dar vuelta/Quitar las piezas descongeladas	5 min	
Piezas	8 a 12	4 a 6	Separar/Dar vuelta/Proteger	10 min	
Gallina de Cornualles	12 a 16	6 a 8	Dar vuelta/Proteger		
Pechuga de pavo [2,3-2,7 kg (5-6 lbs.)]	12	6	Dar vuelta/Proteger	20 min en refrigerador	

F0003CD60AP_ES_0303.indd 43 2020/3/3 10:00:40

Atajos de microondas

ALIMENTOS	TIEMPO	DE POTENCIA (en min)	INSTRUCCIONES
Para separar tocino congelado, 450 g (16 oz.)	1000 W	30 s	Retire la envoltura y colóquela en un plato apto para microondas. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rodajas.
Para ablandar mantequilla congelada, 1 bastón, 110 g (4 oz.) Para derretir mantequilla congelada, 1 bastón, 110 g (4 oz.)	300 W 600 W	1 1½ - 2	Retire la envoltura y coloque la mantequilla en un plato apto microondas cubierto con tapa o cubierta de plástico ventilada.
Para derretir chocolate, 1 cuadrado, 25 g (1 oz.) Para derretir chocolate, 125 ml (½ taza) de chips	600 W 600 W	1 - 1½ 1 - 1½	Retire la envoltura y coloque el chocolate en un plato apto microondas. Luego de calentar, revuelva hasta que se derrita por completo. NOTA: El chocolate mantiene su forma aún al ser ablandado.
Para asar coco, 125 ml (½ taza)	1000 W	1	Coloque en un plato apto para microondas. Revuelva cada 30 segundos.
Para ablandar queso de crema, 225 g (8 oz.)	300 W	1 - 1½	Retirar la envoltura y colocar en un plato apto para microondas.
Para dorar bife picado, 450 g (16 oz.)	1000 W	4 - 5	Desmenuzar en un colador apto para microondas y colocar en otro plato. Cubrir con plástico. Revolver dos veces. Escurrir la grasa.
Para cocinar vegetales, Frescos 225 g (8 oz.) Congelados 280 g (10 oz.) Enlatados 420 g (15 oz.)	 800 W 800 W 800 W	 4 - 5 6 - 7 3½ - 4	Todos los trozos deben ser del mismo tamaño. Lavar en profundidad, agregar 1 cucharada de agua por cada ½ taza de vegetales y cubrir con tapa o cubierta de plástico ventilada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. Lavar en profundidad, agregar 1 cucharada de agua por cada ½ taza de vegetales y cubrir con tapa o cubierta de plástico ventilada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.) Vaciar el contenido en el bol para microondas. Cubra con una tapa o envoltorio e plástico.
Para cocinar papas horneadas, 165 - 225 g (6 - 8 oz.) cada uno 1 pieza 2 piezas	 800 W 800 W	 4 - 5 6 - 7	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Colocar la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de vidrio revestida en toalla de papel (giratoria), con 2,5 cm (1 pulgada) de distancia como mínimo. No cubrir. Déjelo reposar 5 minutos para completar la cocción.
Para vaporizar la toalla de mano	1000 W	20-30 s	Remojar en agua, luego escurrir el exceso. Colocar en plato apto microondas. Calentar. Presentar inmediatamente.
Para ablandar helado, 2 L (½ galón)	300 W	1 - 1½	Verifique con frecuencia para evitar que se derrita.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 44 2020/3/3 10:00:40

Atajos de microondas (continuación)

ALIMENTOS	TIEMPO	DE POTENCIA (en min)	INSTRUCCIONES
Taza de líquido Para hervir agua, caldo, etcétera. 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	1000 W	1½ - 2 2½ - 3	Si no se los revuelve, los líquidos calientes pueden erupcionar. No los caliente en el horno de microondas Taza de líquido sin revolver antes de calentar.
Taza de líquido Para calentar bebidas, 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	800 W	1½ - 2 2½ - 3	
Para tostar nueces, 340 g (1½ taza)	1000 W	3 - 4	Extienda los frutos secos en un molde apto para microondas de 23 cm (9 pulgadas). Revolver de tanto en tanto.
Para tostar semillas de sésamo, 55 g (¼ taza)	1000 W	2 - 2½	Coloque en un plato pequeño apto para microondas. Revolver dos veces.
Para pelar tomates, (uno por vez)	1000 W	30 s	Coloque el tomate en un recipiente apto para microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y pelar. Repetir para cada tomate.
Para quitar el olor a comida	1000 W	5	Combine 250 - 375 ml (1 a 1½ tazas) de agua con el jugo y piel de un limón en un bol de 2 cuartos apto microondas. Después de que el agua termine de hervir, limpie el interior del horno con un paño. También puede usar un Combo de varios dientes enteros de ajo y ¼ taza de vinagre con 1 taza de agua.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 45 2020/3/3 10:00:40

Tabla de descongelación

Seleccione **Descongelación** por microondas. Los tiempos siguientes son solo de guía. Siempre revise el progreso de los alimentos abriendo la puerta del horno y reiniciando.
Para cantidades más grandes, ajustar los tiempos de manera acorde. Los alimentos no deben ser cubiertos durante el descongelación.

Alimentos	Tiempo de descongelación	Método	Tiempo de reposo
Carne			
Bife/trozo de cordero/de cerdo 500 g (18 oz.)	8-9 min	Coloque en un plato adecuado o en una bandeja al revés o use una rejilla apta microondas. Gire una vez. Cubra.	30 min
Bife picado 500 g (18 oz.)	6 min 30 s	Coloque en un plato adecuado. Divida y gire una vez.	5 min
Costillas 450 g (16 oz.)	6-7 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Gire una vez. Cubra, de ser necesario.	5 min
Salchichas 450 g (16 oz.)	6 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Girar dos veces. Cubra, de ser necesario.	5 min
Lonchas de tocino 500 g (18 oz.)	4-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar y separar dos veces. Cubra, de ser necesario.	3 min
Bife guisado 450 g (16 oz.)	6 min	Coloque en un plato adecuado. Dividir frecuentemente.	5 min
Pollo entero 500 g (18 oz.)	6-8 min	Coloque en un plato adecuado sobre una bandeja dada vuelta o use una rejilla apta microondas. Gire una vez. Cubra.	10 min
Porciones de pollo 450 g (16 oz.)	5-7 min	Coloque en un plato adecuado en una sola capa. Gire una vez. Cubra, de ser necesario.	10 min
Pescado			
Entero 340 g (12 oz.)	7-9 min	Coloque en un plato adecuado. Gire una vez. Cubra.	5 min
Filetes/Bife 450 g (16 oz.)	5-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar una vez, separar y cubrir, si es necesario.	5 min
Camarones 450 g (16 oz.)	5-7 min	Coloque en un plato adecuado. Revolver en la mitad del tiempo durante el descongelación.	5 min
General			
Pan rebanado 400 g (14 oz.)	4 min	Colocar en una bandeja. Separar y reacomodar durante el descongelación.	5 min
Rebanada de pan 55 g (2 oz.)	20-30 s	Colocar en una bandeja.	1-2 min
Masa 500 g (18 oz.)	4 min	Colocar en una bandeja. Girar en la mitad del tiempo.	5-10 min
Frutas blandas 450 g (16 oz.)	5-6 min	Coloque en un plato adecuado. Girar una vez durante el descongelación.	2 min

Nota:
Se recomienda la apertura de la puerta y la extracción de las piezas descongeladas durante el tiempo de funcionamiento. Delas vuelta, revuelva o acomode las que aún estén congeladas.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 46 2020/3/3 10:00:40

Tabla de recalentamiento

Los tiempos dados en las tablas siguientes son una guía solamente y variarán según la temperatura de inicio, el tamaño del plato, etcétera.

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Frijoles enlatados, pasta				
Frijoles horneados	225 g (8 oz.)	1000 W	2 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
	450 g (16 oz.)	1000 W	3 min	
Frijoles horneados y salchichas/hamburguesas	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	
Carne enlatada				
Perros calientes (escurridos)	450 g (16 oz.)	1000 W	2-3 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Bife guisado	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	
Sopas enlatadas				
Crema de hongos	450 g (16 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Minestrone	450 g (16 oz.)	1000 W	2 min 30 s	
Vegetales enlatados - Escurrir cuando corresponda				
Zanahorias, enteras	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Chícharos, blandos	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min	
Chícharos, jardín	340 g (12 oz.)	1000 W	2 min - 2 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Maíz	225 g (8 oz.)	1000 W	1 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
	340 g (12 oz.)	1000 W	2-3 min	
Tomates, enteros	400 g (14 oz.)	1000 W	3 min 30 s	Colocar en un bol apto microondas sobre una bandeja de vidrio. Tapar.
Productos de pastelería - precocidos - Nota: Las masas recalentadas en microondas tendrán una base suave. Para combinar la cocción, si la tarta viene en un contenedor de papel de aluminio, colocar directamente sobre la bandeja esmaltada.				
Masa de Cornualles	150 g (5 oz.)	1000 W o Combo 2	1-2 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
	340 g (12 oz.)	1000 W o Combo 2	2-3 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Productos de pastelería - precocidos - Nota: Las masas recalentadas en microondas tendrán una base suave. Si la tarta viene en un contenedor de papel de aluminio, colocar directamente sobre la bandeja esmaltada.				
Tartas de carne	340 g (12 oz.)	Combo 2	2-3 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio
Tarta de carne e hígado de pasta quebrada	225 g (8 oz.)	Combo 2	2-3 min	
Quiche	450 g (16 oz.)	1000 W	4-5 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Combo 2	3-4 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Roll de salchicha	340 g (12 oz.)	Combo 2	3-4 min	
Pasteles de picadillo de fruta navideños	110 g (4 oz.)	1000 W	10-20 s	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Carnes al plato, caseras, frías				
Tamaño para niños	1	1000 W	2-3 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Tamaño para adultos	1	1000 W	4-5 min	
Budines y postres: Pasar los budines al plato apto microondas/resistente al calor				
Tarta de manzanas (fría)	500 g (18 oz.)	1000 W o Combo 2	3-4 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Tartas de manzana y pasas negras (a temperatura ambiente)	x 6	Convección 220 °C (425 °F)	6-7 min	Colocar en bandejas de papel aluminio sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Budín de pan y mantequilla (frío)	500 g (18 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
Postre (frío)	300 ml (1¼ tazas)	1000 W	2 min - 2 min 30 s	Colocar en una jarra grande. Revolver durante el recalentamiento.

Nota:

Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 47 2020/3/3 10:00:40

Tabla de cocción

Los tiempos dados en las tablas siguientes son una guía solamente y variarán según la temperatura de inicio, el tamaño del plato, etcétera.

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Pan, congelado				
Rolls parcialmente horneados	225 g (8 oz.)	Combo 2	3-4 min	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio.
Baguette de ajo parcialmente horneada	140 g (5 oz.)	Combo 2	3-4 min	
Tocino crudo				
Lonchas	340 g (12 oz.)	1000 W	4 a 6 min o 1 min por loncha	Colocar en rejilla apta microondas o en plato sobre bandeja de vidrio y cubrir con toalla de cocina para minimizar las salpicaduras.
		o Asar 1	12-14 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Bifes	225 g (8 oz.)	1000 W	4-5 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
		o Asar 1	28-30 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Frijoles y legumbres: debe remojarse previamente (excepto las lentejas)				
Frijoles negros	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	10 min 25-30 min	Usar 600 ml (2½ tazas) de agua hirviendo en un bol grande. Tapar.
Garbanzos	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	10 min 45 min	
Lentejas	225 g (8 oz.)	600 W	10-15 min	
Frijoles rojos	225 g (8 oz.)	1000 W luego 300 W	15 min 35-40 min	
Bife, trozos crudos. Precaución: ¡Grasa caliente! Quitar el plato con cuidado.				
Parte superior, costilla o lomo	-	Combo 2	10-12 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre una bandeja dada vuelta sobre la bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Picar	500 g (18 oz.)	1000 W luego 600 W	10 min 15 min	Colocar en plato apto microondas con caldo y aderezos sobre la bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo. Tapar.
Pollo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Pechugas, deshuesadas	730 g (26 oz.)	600 W	12-14 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Muslos de pollo	780 g (28 oz.)	600 W	12-14 min	Colocar sobre rejilla apta microondas o plato sobre bandeja de vidrio. Tapar.
		o Convección 220 °C (425 °F)	25-30 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Huevos - Revueltos				
Huevo	1	1000 W	30 s	Agregar 1 cucharada de leche por cada huevo usado. Batir los huevos, la leche y la nuez de mantequilla juntos. Cocinar la primera cocción. Luego, revolver. Cocinar la segunda cocción. Luego, dejar reposar 1 minuto.
		1000 W	20 s	
Huevos	2	1000 W	50 s	
		1000 W	30 s	
Huevos	3	1000 W	1 min 20 s	
		1000 W	30 s	

Nota:
Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 48 2020/3/3 10:00:40

Tabla de cocción (continuación)

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Pescado, crudo y fresco				
Filetes empanados	280 g (10 oz.)	Asar 1	10-15 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Filetes	275 g (10 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 1	12-14 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Bifes	225 g (8 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 2	16-20 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Entero	310 g (11 oz.)	1000 W	3-4 min	Colocar en plato apto microondas. Agregar 30 ml (2 cucharadas) de líquido. Tapar.
		o Asar 2	22 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cordero, crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar el accesorio con cuidado.				
Costillas, chuletas	310 g (11 oz.)	600 W	4-6 min	Colocar en plato apto microondas o rejilla sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Costillas, lomo	560 g (20 oz.)	600 W	5-7 min	Colocar en plato apto microondas o rejilla sobre bandeja de vidrio. Tapar.
Trozos	-	Combo 2	5-6 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cordero guisado	450 g (16 oz.)	1000 W luego 440 W	10 min 40 min	Colocar en plato apto microondas con caldo y vegetales sobre bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo. Tapar.
		o Combo 1	30-35 min	Colocar en cacerola, agregar el caldo y los vegetales, cubrir con una tapa sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Revolver en la mitad del tiempo.
Pasta: Colocar en un bol grande, de 3 litros, apto microondas.				
Moños	225 g (8 oz.)	1000 W	8-10 min	Usar 1 litro de agua hirviendo. Agregar 15 ml (1 cucharada) de aceite. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Macarrones	225 g (8 oz.)	1000 W	10-12 min	
Spaghetti/tallarines	225 g (8 oz.)	1000 W	8-10 min	Usar 1½ litros de agua hirviendo. Agregar 15 ml (1 cucharada) de aceite. Tapar. Revolver en la mitad del tiempo.
Caracolitos, por ej. conchiglie	225 g (8 oz.)	1000 W	10-12 min	
Pizza, fresca y fría. Nota: Quitar todo el envoltorio. Las pizzas tendrán una base suave si se las cocina solo en el microondas.				
Jamón en bandeja profunda	400 g (14 oz.)	1000 W	4-6 min	Colocar en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Convección 220 °C (425 °F)	12-16 min	Colocar directamente sobre rejilla de metal sobre bandeja esmaltada sobre bandeja de vidrio. No cubrir.
Fina y crocante	340 g (12 oz.)	Combo 2	5-7 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. No cubrir.
		o Convección 220 °C (425 °F)	9 min	
Cerdo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Costillas	500 g (18 oz.)	Asar 1	35-40 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Cerdo crudo. Precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Trozos	-	600 W	15-18 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre bandeja dada vuelta en plato apto microondas sobre bandeja de vidrio. Girar el trozo en la mitad del tiempo de cocción. Escurrir la grasa durante la cocción.
Jamón cubierto con agua	-	1000 W luego 600 W	15 min 25-30 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar en una cacerola grande con tapa y cubrir con agua.

Nota:
Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 49 2020/3/3 10:00:41

Tabla de cocción (continuación)

Alimentos	Peso/Cantidad	Nivel de potencia	Tiempo de selección (aprox.)	Instrucciones/Pautas
Productos de papas parcialmente cocidos, congelados				
Croquetas	340 g (12 oz.)	Combo 1	9-11 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Croquetas de papa	340 g (12 oz.)	Asar 1	16-19 min	Colocar sobre bandeja esmaltada sobre rejilla de metal sobre bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Salchichas crudas - precaución: ¡Grasa Caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Grosor	400 g (14 oz.)	Asar 1	17-18 min	Colocar sobre la rejilla de metal sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Pavo crudo - Precaución: ¡Grasa caliente! Quitar los accesorios del horno con cuidado.				
Pavo, coronilla	-	Combo 2	12-14 min por cada 450 g (16 oz.)	Colocar sobre la bandeja esmaltada sobre la bandeja de vidrio. Girar en la mitad del tiempo.
Vegetales frescos - colocar en plato llano apto microondas				
Habas	450 g (16 oz.)	1000 W	5-6 min	Agregar 90 ml (6 cucharas) de agua. Tapar.
Remolacha	450 g (16 oz.)	600 W	12-15 min	
Coles de Bruselas	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Col - picado	450 g (16 oz.)	1000 W	8-10 min	
Zanahorias - picadas	450 g (16 oz.)	1000 W	8-10 min	
Calabacitas	450 g (16 oz.)	1000 W	5 min	
Maíz con chala	450 g (16 oz.)	1000 W	6-7 min	
Puerros - picados	450 g (16 oz.)	1000 W	7-8 min	
Hongos	450 g (16 oz.)	1000 W	5 min	
Espinaca	450 g (16 oz.)	1000 W	6 min	
Colinabo - en cubos	450 g (16 oz.)	1000 W	8-12 min	
Vegetales congelados - colocar en plato llano apto microondas.				
Frijoles	450 g (16 oz.)	1000 W	8 min	Agregar 30 ml (2 cucharadas) de agua. Tapar.
Frijoles - verdes	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Brócoli	450 g (16 oz.)	1000 W	8-9 min	
Coles de Bruselas	450 g (16 oz.)	1000 W	9-10 min	
Col - en hebras	450 g (16 oz.)	1000 W	7-8 min	
Zanahorias - picadas	450 g (16 oz.)	1000 W	8 min	
Coliflor	450 g (16 oz.)	1000 W	9-10 min	
Chícharos	450 g (16 oz.)	1000 W	6-7 min	
Maíz	450 g (16 oz.)	1000 W	7 min	

Nota:
Siempre revisar que la comida esté bien caliente luego del recalentamiento en el microondas. Si no está seguro, regresarla al horno. Las comidas seguirán necesitando de un tiempo de reposo, en especial si no pueden ser revueltas. Mientras más densa la comida, más largo el tiempo de reposo.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 50 2020/3/3 10:00:41

Características de los Alimentos

Huesos y grasas

Tanto el hueso como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne junto a las puntas de los huesos se pueden cocinar en exceso mientras que la carne posicionada debajo de un hueso grande, como el hueso de jamón, puede no cocinarse lo suficiente. Las grandes cantidades de grasa absorben la energía del microondas y la carne junto a estas áreas puede cocinarse en exceso.

Densidad

Los alimentos porosos y aireados como panes, pasteles o rollos tardan menos tiempo en cocinarse que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recaliente donas u otros alimentos con centros diferentes, tenga mucho cuidado. Ciertos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua, o grasa y estos centros atraen las microondas (por ejemplo, las donas con jalea). Cuando se calienta una dona con jalea, la jalea puede calentarse extremadamente mientras el exterior sigue tibio al tacto. Esto puede causar quemaduras si el alimento no se deja enfriar correctamente en el centro.

Cantidad

Dos papas tardan más en cocinarse que una sola. A medida que disminuye la cantidad de alimento también lo hace el tiempo de cocción. La cocción excesiva puede causar que el contenido de humedad en los alimentos disminuya y se puede provocar un incendio. Controle siempre el microondas mientras esté en uso.

Forma

Los tamaños uniformes se calientan en forma más pareja. El extremo delgado de un palillo se cocinará más rápido que el extremo carnoso. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes más delgadas hacia el centro del plato y las gruesas hacia el borde.

Tamaño

Las piezas delgadas se cocinan más rápidamente que las gruesas.

Temperatura de inicio

Los alimentos a temperatura ambiente tardan menos en cocinarse que los alimentos que están fríos, congelados o refrigerados.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 51 2020/3/3 10:00:41

Técnicas de cocción

Perforación
Los alimentos con pieles o membranas deben perforarse, cortarse o se debe quitar una tira de piel antes de cocinar para poder permitir que escape el vapor. Perfore almejas, ostras, hígado de pollo, papas enteras y vegetales enteros. A las manzanas enteras o papas nuevas se les debe pelar una tira de cáscara de 2,5 cm (1 pulgada) antes de cocinar. Corte las salchichas comunes y las tipo alemanas. No cocinar/recalentar huevos enteros, con o sin cáscara. La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacerlos explotar y posiblemente dañe el horno o cause lesiones. Recalentar huevos duros EN RODAJAS y cocinar huevos REVUELTOS es seguro.

Dorado
Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada de los alimentos cocinados en forma convencional o los alimentos cocinados utilizando una función de dorado. Las carnes y aves pueden recubrirse con salsa para dorar, salsa Worcestershire, salsa barbacoa o salsa para dorar batida. Para usar, mezcle la salsa para dorar con margarina o manteca derretida y coloque con un pincel antes de cocinar. Para muffins o panes rápidos, se puede usar azúcar negra en la receta en lugar de azúcar granulada o se puede espolvorear la superficie con condimentos oscuros antes de hornear.

Espaciado
Los alimentos individuales, como las papas asadas, las magdalenas y aperitivos, se cocinarán de manera más pareja, si se colocan en el horno a la misma distancia unos de otros. Cuando sea posible, disponga los alimentos en forma circular.

Cubierta
Como en el caso de la cocción convencional, la humedad se evapora durante la cocción con microondas. Para un mejor sellado, utilice tapas para cazuelas o envoltorios plásticos. Cuando use envoltorio de plástico, ventile el envoltorio replegando una parte del envoltorio desde el borde del plato para permitir que escape el vapor. Afloje o quite el envoltorio de plástico como indica la receta para el tiempo de reposo. Cuando quite las cubiertas del envoltorio de plástico y las tapas de vidrio, procure quitarlas lejos de usted para evitar quemarse con el vapor. Se obtienen también diversos grados de retención de humedad usando papel encerado o toallas de papel.

Protección
Las áreas delgadas de las carnes y de las aves se cuecen más rápido que las más gruesas. Para prevenir la cocción excesiva, estas áreas delgadas pueden protegerse con tiras de papel aluminio. Se pueden utilizar palillos de madera para mantener el papel aluminio en su lugar.
Se debe tener ⚠ **PRECAUCIÓN** al utilizar el papel aluminio. Se pueden presentar arcos eléctricos si queda demasiado cerca de las paredes o de la puerta del horno y pueden dañar el horno.

Tiempo de cocción
Los tiempos de cocción varían según las diferentes formas de los alimentos, la temperatura de inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine alimentos el tiempo mínimo de cocción que se indique en una receta y verifique el punto de cocción. Si el alimento no está totalmente cocido, prosiga la cocción. Es más fácil agregar tiempo de cocción a un producto a medio cocinar. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Revolver
En general es necesario revolver durante la cocción en microondas. Siempre lleve los bordes externos cocidos hacia el centro y las partes centrales menos cocidas hacia la parte externa del plato.

Reacomodar
Reacomode elementos pequeños como trozos de pollo, crustáceos, hamburguesas o chuletas de cerdo. Reacomode piezas desde el borde hacia el centro y otras del centro a los bordes del plato.

Girar
No es posible revolver algunos tipos de alimentos para distribuir uniformemente el calor. En ocasiones, la energía del microondas se concentrará en un área de los alimentos. Para asegurar una cocción uniforme, hay que girar estos alimentos. Gire alimentos grandes, como asados o pavo, en la mitad del proceso de cocción.

Tiempo de reposo
La mayoría de los alimentos sigue cocinándose por conducción después de apagar el horno de microondas. Después de cocinar carne, la temperatura interna aumentará de 3 °C a 8 °C (5 °F a 15 °F), si se deja reposar, cubierta con aluminio, 10 a 15 minutos. Las cazuelas y vegetales necesitan menos cantidad de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para que los alimentos completen la cocción del centro sin cocinar excesivamente los bordes.

Prueba del punto de cocción
Las mismas pruebas para el punto de cocción usadas en la cocción convencional pueden usarse para cocción en microondas. La carne está cocida cuando está tierna o se deshace en fibras. El pollo está cocido cuando el jugo es amarillo transparente y el palillo se mueve libremente. El pescado está cocido cuando se desmenuza y está opaco. El pastel está listo cuando se inserta un palillo o probador de pasteles y sale limpio.

Verifique los alimentos para ver si se cocinan según las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos. Para probar el punto de cocción inserte un termómetro de carnes en un área gruesa o densa lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en los alimentos durante la cocción a menos que esté aprobado para uso en horno de microondas.

Cocine todos los alimentos con base en estas temperaturas internas mínimas, según las mediciones con un termómetro para alimentos antes de quitar los alimentos del horno. Por razones de preferencia personal puede optar por cocinar los alimentos a temperaturas más altas.

Producto	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Bistecs de res, puerco, ternera y cordero, chuletas, asados	63 °C (145 °F) y deje reposar por al menos 3 minutos
Carnes molidas	71 °C (160 °F)
Jamón, fresco o ahumado (sin cocinar)	63 °C (145 °F) y deje reposar por al menos 3 min.
Jamón completamente cocinado (para recalentar)	Vuelva a calentar los jamones cocidos empacados en plantas inspeccionadas por la USDA a 60 °C (140 °F); el resto a 74 °C (165 °F).
Todas las aves (pechugas, ave completa, piernas, muslos y alitas, carne de ave triturada y relleno)	74 °C (165 °F)
Huevos	71 °C (160 °F)
Peces y mariscos	63 °C (145 °F)
Restos	74 °C (165 °F)
Cacerolas	74 °C (165 °F)

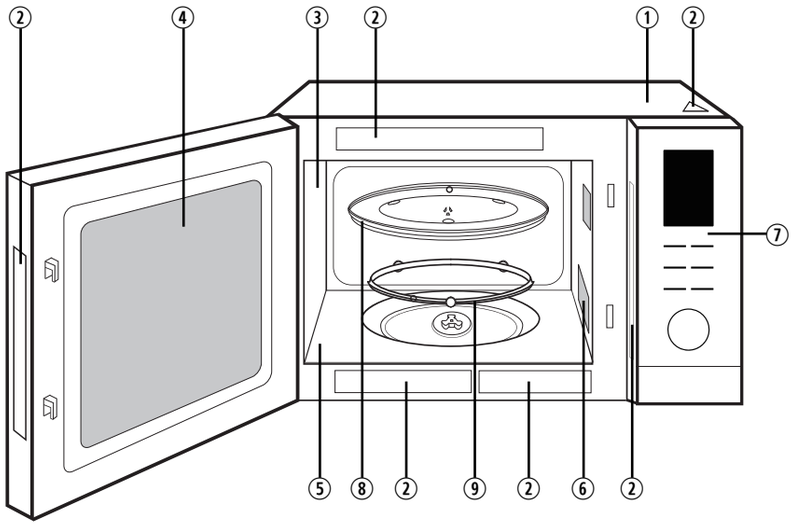
F0003CD60AP_ES_0303.indd 52 2020/3/3 10:00:41

Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas

Vea a continuación y en la página siguiente las instrucciones específicas de limpieza para cada sección del horno.

ANTES DE LIMPIAR: Desenchufe el horno del tomacorriente de pared. Si no puede acceder al tomacorriente, deje abierta la puerta del horno mientras limpia.

DESPUÉS DE LIMPIAR: Asegúrese de colocar el anillo de rodillo y la Bandeja de vidrio en la posición adecuada y oprima el botón de **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para dejar en blanco la pantalla.



1. **Superficies externas del horno:** Limpie con un paño húmedo. Para evitar daños en las piezas de funcionamiento internas del horno, no deje que se filtre agua por las aberturas de ventilación.
2. **Etiqueta:** No quitarla. Limpie con un paño húmedo.
3. **Dentro del horno:** Limpie con un paño húmedo después de usar. Se puede usar un detergente suave si es necesario. No use detergentes fuertes o abrasivos.
4. **Puerta del horno:** Limpie con un paño seco suave cuando se acumule vapor dentro o alrededor de la parte externa de la puerta del horno. Durante la cocción, en especial bajo condiciones de alta humedad, los alimentos emanan vapor. (Cierto vapor se condensará en superficies más frescas, como la puerta del horno. Esto es normal.) La superficie interna está cubierta con una película protectora contra el vapor y calor. **No quitarla.**
5. **Base interna del horno:** Limpie la superficie inferior del horno con agua y un detergente suave o limpia vidrios y luego séquelo.
6. **Cubierta de guía de las ondas:** No quite la cubierta de la guía de las ondas. **Esta es importante para mantener la cubierta limpia de la misma manera que el interior del Horno. No hacerlo puede dañar la tapa.**
7. **Panel de control:** Si el panel de control se moja, límpielo con un paño suave y seco. No use detergentes fuertes o abrasivos. Para algunos modelos: El panel de control está cubierto con una película protectora removible para evitar ralladuras durante el transporte del horno. Pueden aparecer pequeñas burbujas debajo de esta película, si este es el caso, quítelas aplicando una cinta transparente o adhesiva en una esquina expuesta y tire con cuidado.
8. **Bandeja de vidrio:** Quítela y lave en agua tibia y jabonosa o en un lavavajillas.
9. **Anillo de rodillo:** El Anillo de rodillo se puede lavar en agua jabonosa suave o en un lavavajillas. Estas áreas se deben mantener limpias para evitar el exceso de ruido.

AL IGUAL QUE CON CUALQUIER APARATO DE COCCIÓN, LOS HORNOS DE MICROONDAS REQUIEREN DEL MISMO NIVEL DE CUIDADO PARA EVITAR SU RECALENTAMIENTO O DAÑO. ES IMPORTANTE MANTENER LIMPIO Y SECO EL HORNO. LOS RESTOS DE COMIDA Y LA CONDENSACIÓN PUEDEN GENERAR ÓXIDO O ARCOS ELÉCTRICOS Y DAÑAR EL HORNO. LUEGO DE USARLO, SECAR TODAS LAS SUPERFICIES, INCLUIDAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, UNIONES DEL HORNO Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE VIDRIO.

NOTAS:

1. Luego de cocinar, el horno debe ser limpiado con un paño suave humedecido con agua jabonosa. Si no se limpia ocasionalmente el horno para eliminar la grasa, esta puede acumularse y hacer que el horno emane "Humo" durante su uso.
2. NO ROCÍE DIRECTAMENTE DENTRO DEL HORNO.
   No deberá usarse un limpiador con vapor para limpiarlo.

Comprar Accesorios

Compre piezas, Accesorios y Libros de instrucciones en línea de todos los productos Panasonic visitando nuestro sitio web en:

shop.panasonic.com/support

Piezas disponibles para pedir

Manual del usuario (este libro) F0003CD60AP
Bandeja de vidrio F0601CD00BP
Unidad del anillo de rodillo F2181CD00BP
Rejilla de metal F0602CD60AP
Bandeja esmaltada F0601BG60BP
Cesto para freír con aire F0603CD60AP

F0003CD60AP_ES_0303.indd 53 2020/3/3 10:00:41

Antes de Solicitar Reparaciones

Consulte a continuación antes de llamar a reparaciones, ya que la mayoría de los problemas se pueden resolver fácilmente siguiendo estas simples soluciones:

Problema	Solución
El horno causa interferencia con el televisor.	Es posible que haya interferencia de radio, TV, Wi-Fi, teléfono inalámbrico, monitor de bebés, Bluetooth u otros equipos inalámbricos cuando cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la causada por los pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras, secadores de cabello, etc. No indica un problema con su horno.
El vapor se acumula en la puerta del horno y sale aire cálido de las ventilaciones del horno.	Durante la cocción, los alimentos emanan aire cálido y vapor. El aire que circula en la cavidad del horno remueve la mayor parte del vapor y aire cálido del horno. No obstante, cierto vapor se condensará en superficies más frescas, como la puerta del horno. Esto es normal. Luego de usarlo, el horno debe ser secado (ver la página 53).
Se producirá humo y olor a quemado luego del primer uso.	No es un malfuncionamiento y se irá luego de un par de usos.
El horno no enciende.	El horno no está enchufado correctamente o se debe reiniciar; quite el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a insertarlo. El disyuntor principal o fusible principal están quemados o en cortocircuito. Reinícielos o reemplácelos. Hay un problema con el tomacorriente; enchufe otro aparato en el tomacorriente para verificar si funciona.
El horno no inicia la cocción.	La puerta no está totalmente cerrada. Cierre la puerta del horno de manera segura. No se presionó **Encender** luego de programar; Presione el dial para **Encender**. Ya se ingresó otro programa en el horno. Presione **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para cancelar el programa anterior e ingresar el nuevo. El programa no es correcto. Programe otra vez según el Manual del usuario. Se ha presionado por error **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**. Programe el horno nuevamente.
La bandeja de vidrio se tambalea.	No está posicionada correctamente en el anillo de rodillo o hay comida debajo. Retire la bandeja de vidrio y el anillo de rodillo. Limpie con un trapo húmedo y recoloque el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio correctamente.
Cuando está en funcionamiento el horno, hay un ruido en la Bandeja de vidrio.	El anillo de rodillo y la base del horno están sucios. Limpie estas partes según la sección **Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas** (ver la página 53).
" 🔑 " aparece en la pantalla indicadora.	Se activó el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS presionando **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces. Desactive este BLOQUEO presionando **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces.
El horno deja de cocinar y aparece "H00", "H97" o "H98" en la pantalla.	El suministro de energía del horno falló; contacte a un Centro de servicio técnico autorizado (ver la página siguiente).
Aparece "CALIENTE INTERIOR ESPERA" en la pantalla indicadora.	La cavidad está sobre calentada. Operar nuevamente luego de que se enfríe. Abra la puerta para enfriar la temperatura de la cavidad más rápidamente.
Aparece "MODO DE DEMOSTRACION PRESIONE CUALQUIER BOTON" O "D" en la pantalla indicadora.	El horno está en modo de demostración. Presione una vez el botón **Microondas**, **Encender** 4 veces y **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** 4 veces.

F0003CD60AP_ES_0303.indd 54 2020/3/3 10:00:41

Limited Warranty (Only for U.S.A.)

Panasonic Products Limited Warranty

Limited Warranty Coverage (For USA Only)
If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Corporation (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Product or Part Name	Labor	Parts
ALL PARTS (EXCEPT MAGNETRON TUBE)	1 yr.	1 yr.
MAGNETRON TUBE	1 yr.	5 yr.

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts.
This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Mail-In Service – Online Repair Request
Online Repair Request
To submit a new repair request, and for quick repair status visit our Web Site at: **http://shop.panasonic.com/support**

When shipping the unit, carefully pack and send it in the original (or supplied) carton. Include a letter detailing the complaint along with the bill of sales and provide a daytime phone number where you can be reached. A valid registered receipt is required under the Limited Warranty.
When shipping Lithium Ion batteries please visit our web site at **http://shop.panasonic.com/support** as Panasonic is committed to providing the most up to date information.

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits And Exclusions
This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, or commercial use (such as in a hotel, office, restaurant, or other business), rental use of the product, service by anyone other than a Factory Service center or other Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.
THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".
THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.
(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)
ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.
This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department 8th Fl.
Two Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Shop Accessories!

for all your Panasonic gear
Go to
http://shop.panasonic.com/support

Get everything you need to get the most out of your Panasonic products
Accessories & Parts for your Camera, Phone, A/V products, TV, Computers & Networking, Personal Care, Home Appliances, Headphones, Batteries, Backup Chargers & more…

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance, Parts, Owner's Manuals, Dealer and Service info go to http://shop.panasonic.com/support

For the hearing or speech impaired TTY: 1-877-833-8855

As of October 1 2019

F0003CD60AP_ES_0303.indd 55 2020/3/3 10:00:41

Especificaciones

Alimentacion..... 120 V, 60 Hz

Consumo de energía

- Microondas .....9,5 Amps, 1110 W
- Calentador (Asar) ..... 11,4 Amps, 1350 W
- Calentador (Convección)..... 11,4 Amps, 1350 W
- Combinación (Combo)..... 11,4 Amps, 1350 W

Potencia de cocción

- Microondas* ..... 1000 W
- Calentador (Asar) ..... 1300 W
- Calentador (Convección)..... 1300 W

Frecuencia de funcionamiento ..... 2450 MHz

Dimensiones externas (Ancho x Altura x Profundidad) ..... 560 mm x 343 mm x 450 mm

(22 1/16" x 13 33/64" x 17 23/32")

Dimensiones de cavidad del horno (Ancho x Altura x Profundidad) .....380 mm x 228,4 mm x 390 mm

(14 31/32" x 9" x 15 23/64")

Peso neto..... Aproximado 17,7 kg (39,1 lbs.)

*Procedimiento de prueba de IEC

Las especificaciones del estan sujetas a cambios sin previo aviso.

Información para El Kit de Ajuste

Kit de ajuste de NN-CD87KS

Número de modelo NN-TK81KC

Dimensiones Externas (Ancho x Altura).....596 mm x 410 mm

(23 1/2" x 16 5/32")

Abertura del Gabinete (Ancho x Altura x Profundidad) ..... 600 mm x 395 mm x 533 mm

(23 5/8" x 15 9/16" x 21")

Registro del Usuario

El número de serie de este producto se puede encontrar en la parte posterior del horno o en el lado izquierdo del panel de control. Debe anotar el número de modelo y el número de serie de este horno en el espacio provisto, y conservar este libro como un registro permanente de su compra para referencias futuras.

Modelo No. _____

No. Serial _____

Fecha de Compra _____

Escanee este código para registrar el producto

F0003CD60AP_ES_0303.indd 56 2020/3/3 10:00:41

Panasonic Consumer Electronics Company,
Division of Panasonic Corporation of North America
Two Riverfront Plaza
Newark, New Jersey 07102

Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
Sitio web: **http://shop.panasonic.com/support**