Panasonic

Instrucciones de Funcionamiento

Horno de Alta Velocidad/Horno de Microondas Comercial

N.° de Modelo **NE-SCV2N**

Muchas gracias por haber adquirido este producto de Panasonic.
Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de operar este horno y guárdelas para futuras consultas.
Antes de usar este producto, **preste especial atención a las "INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD" (páginas 4–7)**.

Para consultar sobre la seguridad del horno de microondas, visite la página web de la FDA en:
http://www.fda.gov/Radiation-EmittingProducts/default.htm

Contenido

Página

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA . . .3
INTERFERENCIA DE TV/RADIO/EQUIPOS INALÁMBRICOS 3
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 4
INSTALACIÓN 8
Tipos de Recipientes que Debe Usar 11
Modos de Cocción 12
Uso Básico 13
Tabla de Cocción 14
Accesorios 16
Piezas del Horno 18
Cómo Hacer Funcionar la Pantalla Táctil 20
Memoria 20
Manual 21
Enfriamiento 22
Herramientas 23
Precalentamiento 28
Cocción Manual 29
Cocción por Convección 29
Asar 30
Cocción por Convección y Asar 31
Cocción por Convección y Microondas 32
Cocción de Asar y Microondas 33
Cocción por Pasos 34
Cocción por Memoria 36
Cómo Guardar la Memoria 36
Cómo Borrar la Memoria 38
Cómo Modificar la Memoria 39
Como Configurar la Figura de Números de Memoria 40
Cocción con un Programa Ahorrador de Cocción 41
Cuidado de su Horno 42
Mantenimiento Regular 46
Resolución de Problemas 47
Consultas Frecuentes 48
Cuando Debe Llamar a un Agente de Servicio 49
Tarjeta de Memoria SD 51
Adaptador SD-USB 53
Especificaciones 54

Registro del Propietario

N.° de Modelo _____
N.° de Serie _____

El número de serie de este producto se puede encontrar en una de las caras laterales del horno.

Fecha de Compra _____
Nombre del Distribuidor _____
Dirección del Distribuidor _____

Consulte la página 49 antes de llamar

Información de Servicio Gratuito de Llamadas

Para ubicar al agente de servicio más conveniente llame al

1-877-266-6836

Soporte de Chef: 201-348-7305
www.panasonic.com/cmo
Cocinas de Prueba Virtuales

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

(a) No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta ya que la operación abrir-puerta puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o manipular los bloqueos de seguridad. Bajo condiciones normales, el horno no debe funcionar con la puerta abierta.

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

(c) No opere el horno si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño a:
(1) la puerta (doblez)
(2) las bisagras y cerrojos (rotos o aflojados)
(3) los sellos y superficies de sellado de la puerta.

(d) El horno no debe ajustarse o repararse por nadie excepto el personal debidamente calificado.

INTERFERENCIA DE TV/RADIO/EQUIPOS INALÁMBRICOS

Este producto ha sido probado y cumple con los límites para Hornos de Microondas, según la parte 18 de las normas FCC. Este producto puede irradiar energía de radiofrecuencia, lo que podría causar interferencias en productos como la radio, televisión, monitor para bebés, teléfono inalámbrico, Bluetooth, enrutador inalámbrico, etc., que pueden confirmarse encendiendo y apagando este producto. Si se producen, se recomienda al usuario que intente corregirlas tomando una o más de las siguientes medidas:

(1) Aumente la distancia de separación entre el horno de microondas y el otro producto que recibe la interferencia.
(2) De ser posible, use la antena receptora instalada correctamente y/o reoriente la antena receptora del otro producto afectado por la interferencia.
(3) Enchufe el horno de microondas en un receptáculo diferente al del otro producto que recibe la interferencia.
(4) Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno. (Consulte Cuidado de su Horno)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

Hemos proporcionado mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.

Éste es el símbolo de alerta de seguridad, se utiliza para advertirle acerca de los peligros potenciales que pueden provocarle lesiones o la muerte, tanto a usted como a terceros.

AEl símbolo de alerta de seguridad seguido de alguna de las siguientes palabras: “PELIGRO”, “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN” aparecerá delante de todo mensaje de seguridad. Estas palabras significan:

⚠ PELIGRO Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones de inmediato.

⚠ ADVERTENCIA Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones.

⚠ PRECAUCIÓN Usted puede estar expuesto a una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede terminar en una lesión menor o moderada.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo disminuir la posibilidad de lesionarse y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Su horno es un dispositivo de cocción y debe utilizarse con tanto cuidado como se utiliza una estufa o cualquier otro dispositivo de cocción.

Cuando utilice este aparato eléctrico, deben seguirse las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

⚠ ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga las **“PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA,”** que se encuentran en la página 3.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente al receptáculo puesto a tierra adecuado. Véanse las **“INSTRUCCIONES DE LA PUESTA A TIERRA”** que se encuentran en la página 8.
4. Instale o coloque este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 8.
5. No cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
6. No almacene ni utilice este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua por ejemplo, cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca y similares.
7. Utilice este aparato sólo para su uso previsto, como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja o trapo suave.
9. Como con cualquier aparato, debe supervisar con mucha atención cuando los niños utilicen el horno de microondas.
10. NO opere este aparato si tiene un cable o clavija dañados, no está funcionando correctamente, o si se ha dañado o caído.
11. No sumerja el cable o la clavija en agua.
12. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
13. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
14. ÚNICAMENTE SE PUEDE REALIZAR MANTENIMIENTO ADECUADO CUANDO SE DESCONECTA. Este aparato debe revisarse solamente por personal de servicio calificado. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
    NO retire el panel exterior del horno.

15. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) No cocine de más los alimentos. Atienda con cuidado el aparato si papel, plástico u otros materiales inflamables se colocan dentro del horno para facilitar la cocción.
    (b) Quite los alambres sujetadores de bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
    (c) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o apague la energía en el tablero de fusibles o interruptores automáticos.
    (d) No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento.
    No deje productos de papel, utensilios de cocina, o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
17. Líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre están presentes burbujas visibles o hervir cuando el recipiente se saca del horno de microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
    (a) No caliente de más el líquido.
    (b) Remueva el líquido inmediatamente del medio de calentamiento.
    (c) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
    (d) Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno por un corto tiempo antes de sacar el recipiente.
    (e) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
18. No instale el horno a 60″ (150 cm) o más por encima del suelo. Hacerlo puede resultar en peligro de quemaduras. Solo una combinación de modelos similares está permitida cuando se apilen.
19. El contenido de biberones y frascos de alimento para bebes debe agitarse y debe revisarse la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
20. El calentamiento en microondas de bebidas puede provocar ebullición violenta demorada, por lo tanto debe tenerse cuidado cuando se maneje el recipiente.
21. El piso contiguo al horno puede estar resbaladizo, debe tenerse cuidado.
22. No voltee ni deje caer este horno ni los accesorios. Hacerlo puede causar lesiones, choque eléctrico, o fugas de microondas.

⚠ PRECAUCIÓN

1. Para mantener la alta calidad de los tubos magnetrones y otros componentes, no debe encender el horno sin alimentos adentro.
2. No seque ropas en el horno ya que existe la posibilidad de quemarlas si se dejan en el horno por mucho tiempo.
3. El objetivo predeterminado del horno es calentar alimentos y bebidas. El secado de comida o telas y calentamiento de almohadillas de calentamiento, pantuflas, esponjas, paños húmedos y objetos similares puede conducir a un riesgo de lesión, ignición o incendio.
4. NO utilice periódicos o bolsas de papel para cocinar.
5. NO golpee ni estrelle el tablero de control. Podrían producirse daños a los controles.
6. Partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
7. Tenga cuidado al quitar los accesorios calientes después de cocinar. Puede causar quemaduras. Utilice guantes para horno.
8. No almacene materiales inflamables junto a, encima de, o en el horno. Podrían ser un peligro de incendio.
9. No intente freír en el horno.
10. El horno no debe limpiarse con agua a presión.
11. El horno no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
12. Campos electromagnéticos pueden presentar un posible peligro. Se recomienda que las personas que utilizan marcapasos cardiaco eviten aproximarse a estos campos.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

13. Cuando el horno no se utilice, se recomienda que se retiren los artículos.
    Si se dejan en el interior y el interruptor se activa accidentalmente, existe la posibilidad de que ocurran daños.
14. No caliente con aceite de los restos de comida ni de comida guardada en los accesorios en la cavidad del horno.
    Hacerlo puede generar chispas y causar incendio o humo.
15. Se recomienda el uso de equipo de protección personal en caso de esparcir alimentos muy calientes.
16. Las superficies exteriores del horno, incluidas rejillas de ventilación en el gabinete y la puerta del horno, se calientan durante el uso. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y cuando introduzca o retire los alimentos y accesorios.
    Hay calentadores situados en la parte superior y parte trasera del horno.
    Después de utilizarlo, el techo, paredes y piso estarán muy calientes.
17. Tenga cuidado al enfriar rápidamente los accesorios calientes después de la cocción. Puede causar quemaduras por el vapor o gotas en el aire. También puede causar lesiones al quebrarse los accesorios.
18. Es esencial que los alimentos recalentados se sirvan “bien calientes”. Siempre revise antes de servir y en caso de dudas regrese los alimentos al horno para calentamiento adicional.
    Todas las temperaturas proporcionadas son solamente una guía. Se debe aplicar la legislación local sobre los requisitos de temperatura de los alimentos, para garantizar que se alcanza la temperatura segura antes de servir cualquier comida.
19. El tiempo de permanencia es esencial para alimentos cocidos o recalentados por CONVECCIÓN Y MICROONDAS, o ASAR Y MICROONDAS. Durante el tiempo de permanencia, el calor continúa conduciéndose hacia el centro para cocinar los alimentos completamente.
    Mientras más denso sea el alimento, mayor será el tiempo de permanencia. Los alimentos recalentados también requieren un tiempo de permanencia.
20. Cuando el horno termina de funcionar, el motor del ventilador continuará girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal, y la comida aún puede retirarse del horno durante este periodo de enfriamiento. No retire la clavija ni apague el interruptor automático.
21. Desconecte el cordón de alimentación del receptáculo de pared antes de la instalación y asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía. Puede ocasionar un choque eléctrico o lesiones.

USO DE SU HORNO

No almacene ningún objeto dentro del horno en caso de que se encienda accidentalmente. En caso de falla eléctrica, el horno puede desconectarse del receptáculo de pared.

CUANDO EL CALENTADOR DE CUARZO SE ENCIENDE POR PRIMERA VEZ

Puede detectar humo o un olor fuerte. Esto es normal y puede causarlo el aceite utilizado para proteger la cavidad del horno, que se quema.
Si encuentra esto desagradable, puede realizar una horneada simulada como se describe a continuación;

1. Coloque la Plancha Protectora de Base, la Charola de Cerámica, y la Rejilla en el horno. (p.17)
2. Precaliente el horno a 525 °F (280 °C) durante 20 minutos. (p.28)
3. Una vez que se complete esta operación, abra, después cierre la puerta y presione el botón Stop/Reset (Paro/Restablecer) para regresar a la pantalla inicial.

- Siempre ventile cuando realice una horneada simulada.
- No hay problemas sanitarios con los alimentos, incluso si utiliza el horno sin realizar primero una horneada simulada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso correcto de su horno lea las instrucciones y precauciones de seguridad restantes.

Certificación

cULus, NSF / ANSI 4, FCC Parte 18, ICES-001, y UL710B/NFPA96 [EPA202 (UL/KNLZ indicado para operación sin ventilación)] UL710B (KNLZ) indicado para operación sin ventilación.

SI LA PLACA INFERIOR SE ROMPE Ó AGRIETA Ó EXISTE CHISPORROTEO EN LA CAVIDAD MIENTRAS SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS, ¡NO CONTINÚE UTILIZANDO EL HORNO Y CONTACTE A LA AGENCIA DE SERVICIO AUTORIZADA INMEDIATAMENTE! 1-877-266-6836

ÚNICAMENTE SE PUEDE REALIZAR MANTENIMIENTO ADECUADO CUANDO SE DESCONECTA.
Durante el mantenimiento y/o reemplazo de piezas, el horno debe estar desconectado de la fuente de alimentación. Una vez que se quite la clavija, debe permanecer visible al operador de servicio para evitar la reconexión inadvertida.

Panasonic Corporation no ofrece garantía alguna, implícita o explícita, incluidas entre otras garantías de comercialización, adecuación para un propósito particular, titulo, ni de incumplimiento de derechos de terceros. El uso del producto por un usuario se hace a riesgo del usuario. Todos los ajustes de cocción son solamente a manera de guía y se deben modificar según el estado inicial, temperatura, humedad y tipo de alimento. Dependiendo de las características de los alimentos, tiempos de cocción y niveles de potencia es posible que deban hacerse ajustes. Antes de servir la comida asegúrese de que ha alcanzado una temperatura segura.

INSTALACIÓN

EXAMINE SU HORNO

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque, e inspeccione el horno por algún daño tal como abolladuras, cerrojos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Notifique inmediatamente al agente de servicio si la unidad está dañada. NO instale la unidad si está dañada.

PUESTA A TIERRA

Cuando un enchufe no esté conectado a tierra, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo con un enchufe debidamente conectado a tierra.

ADVERTENCIA DE VOLTAJE Y POTENCIA

El voltaje debe ser el mismo que se especifica en el horno. Usar un voltaje diferente al especificado es peligroso y puede ocasionar incendio u otro tipo de accidente que provoque daños. No conecte el horno mediante de un cable de extensión ya que esto puede ser peligroso. La parte trasera del horno se calienta durante su uso. No permita que el cable entre en contacto con la parte trasera del horno ni con la superficie del gabinete.

COLOCACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno sobre una superficie lisa, plana y estable.
No debe haber ningún espacio entre la superficie de la mesa y la parte inferior del horno. No coloque el horno en un área húmeda o caliente, por ej. cerca de una estufa, fregadero o directamente encima de lámparas de calor en una línea de servicio. La libre circulación de aire alrededor del horno es importante. Existe la posibilidad de una pequeña cantidad de interferencia con señales de emisión débiles si el horno está demasiado cerca de una radio o TV.

INSTRUCCIONES DE LA PUESTA A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón que tiene un cable de puesta a tierra con una clavija de puesta a tierra. La clavija debe conectarse a un enchufe que esté correctamente instalado y puesto a tierra.

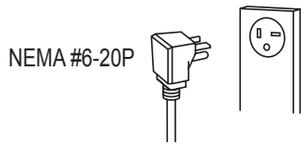
⚠ ADVERTENCIA – El uso indebido de la puesta a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico.

Consulte a un electricista o persona de servicio si no se entienden completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si existe alguna duda en cuanto a si el aparato está correctamente conectado.
Si es necesario utilizar una extensión, use sólo una de tres hilos que tenga una clavija de puesta a tierra de tres navajas y un receptáculo de tres ranuras que acepte la clavija del aparato. El valor nominal del cable de extensión debe ser igual o superior que el valor nominal eléctrico del aparato.

REQUISITOS DE CABLEADO

Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo hace, el fusible del circuito derivado se puede sobrecargar y puede provocar que el horno produzca una salida de potencia inferior o que se queme el fusible.

1. Este horno debe estar en un CIRCUITO PUESTO A TIERRA de 60 Hz separado - mínimo 20 A.
2. Los hornos están diseñados para operar con dos tipos de voltaje (240 V o 208 V).



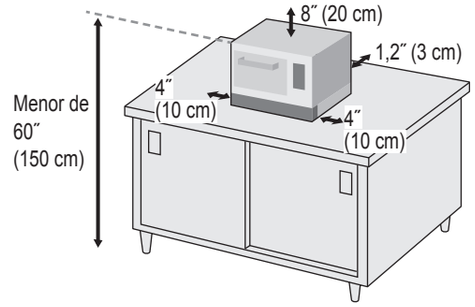
208 V/240 V
Enchufe puesto a tierra
NEMA #6-20R

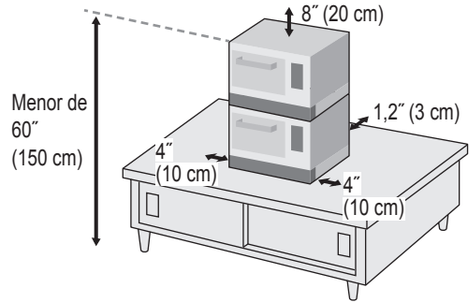
Se proporciona en la parte trasera del horno un conductor externo de unión equipotencial y se marca con este símbolo.

POR FAVOR, LEA LAS SIGUIENTES PRECAUCIONES ANTES DE USAR EL HORNO

No seguir estas instrucciones y mantener adecuadamente esta unidad puede conducir a una falla prematura del microondas y puede anular la garantía.

- El horno se diseña para montaje de pie y no debe colocarse en un gabinete. No coloque el horno en un lugar caliente ni húmedo; por ejemplo, cerca de una cocina eléctrica o de gas. No opere el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a 104 °F (40 °C) y/o la humedad sea superior a 85 %.
- Solo una combinación de modelos similares está permitida cuando se apilen. (p.10) Si no se hace esto puede crear peligros de quemaduras. El horno se tiene que colocar en un lugar de fácil acceso al panel de control y a la puerta, como también para desconectar la alimentación o apagarla mediante un fusible o interruptor automático de circuito.





⚠ ADVERTENCIA

No instale el horno a 60″ (150 cm) o más por encima del suelo. Hacerlo puede resultar en peligro de quemaduras. Solo una combinación de modelos similares está permitida cuando se apilen.

⚠ PRECAUCIÓN

Desconecte el cordón de alimentación del receptáculo de pared antes de la instalación y asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía. Puede ocasionar un choque eléctrico o lesiones.

- No azote la puerta al cerrarla ni tire de la puerta ya que esto puede dañar el cerrojo de la puerta y/o bisagras e inutilizar el microondas.
- Antes de su uso, el usuario debe verificar que los utensilios sean adecuados para utilizar en el horno. Consulte la página 11.
- Cuando cocine en el microondas no utilice utensilios de metal, elementos cerámicos que contengan oro o plata, ni ningún recipiente que tenga un contenido metálico. SOLO SE PUEDE UTILIZAR LA REJILLA SUMINISTRADA.
- Si el horno está siendo colocado cerca de otros productos, asegúrese de que existe el espacio mostrado antes y debe existir una división entre el horno y los otros productos.
  La altura de la división debe ser igual o mayor de 24″ (61 cm), o si están apilados, igual o mayor de 40″ (102 cm).

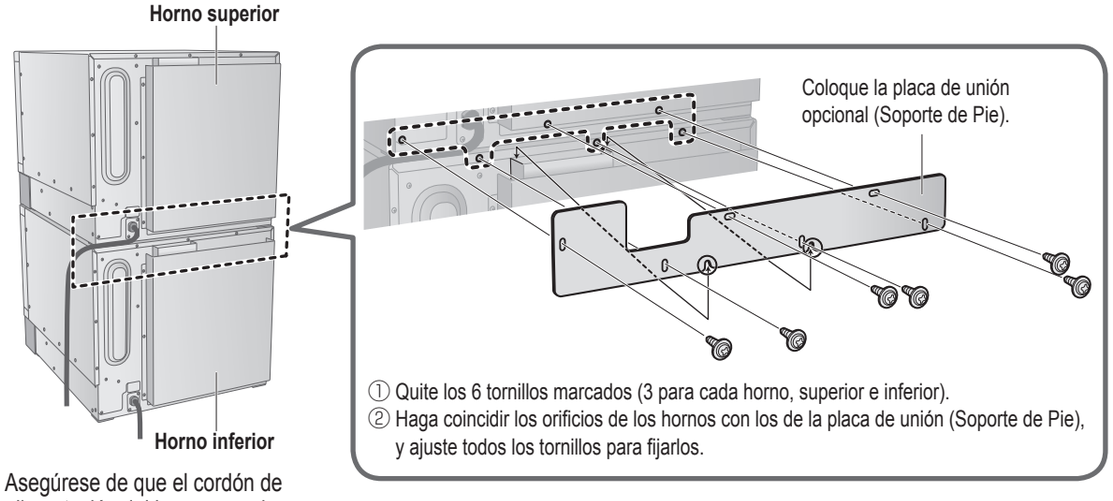
Ventilación

El Horno NE-SCV2N ha sido certificado por Underwriters Laboratories (UL) para operar sin ventilación de conformidad con UL710B (KNLZ) y NFPA 96.
La prueba se realizó según el método de ensayo 202 de EPA.
La instalación, uso y mantenimiento deben hacerse de acuerdo con la Norma de Control de Ventilación y Protección de Incendios de Operaciones Comerciales de Cocción, NFPA 96.
No cocine alimentos como carnes grasosas ni comidas que contengan grasa animal de baja calidad sin adecuada ventilación. Consulte la NFPA 96 y códigos locales para garantizar el cumplimiento con los requisitos de ventilación. Este incumplimiento puede anular la garantía y causar daños o lesiones que el fabricante no cubre.
Debe mantener buenas condiciones sanitarias y de limpieza alrededor del horno en todo momento para garantizar el cumplimiento continuo de los códigos de salud, construcción e incendio.

INSTALACIÓN

Instrucciones para Apilar

Se pueden instalar hasta dos hornos uno sobre otro fijados con la placa de unión Panasonic (Soporte de Pie/A11343G80BP). La placa de unión es un elemento opcional. Comuníquese con el vendedor o el agente de servicio. (p.3)
Solicite la instalación a un técnico electricista. (El costo de instalación no está incluido en el precio del horno).

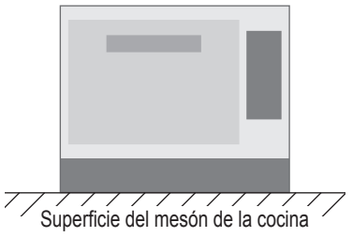


① Quite los 6 tornillos marcados (3 para cada horno, superior e inferior).
② Haga coincidir los orificios de los hornos con los de la placa de unión (Soporte de Pie), y ajuste todos los tornillos para fijarlos.

Asegúrese de que el cordón de alimentación del horno superior no bloquee la ventilación de escape del horno inferior.

Instalación en el mesón de la cocina

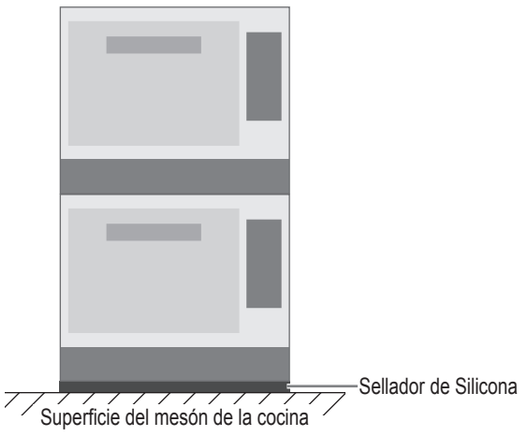
Para una sola instalación



Puede colocar el horno en el mesón de la cocina.

Para limpiar debajo del horno, consulte la página 45.

Para apilamiento



Cuando el horno se coloca apilado, su base debe sellarse de acuerdo con las normas NSF según las siguientes instrucciones.

1. El horno debe colocarse sobre un nivel de la superficie de la cubierta de cocina. Complete las conexiones eléctricas.
2. Limpie y desinfecte completamente el perímetro de la parte inferior del horno y el área del mesón de la cocina alrededor del perímetro del horno.
3. Quite el Filtro de Aire de la parte frontal del horno antes de aplicar la silicona de alta temperatura.
4. Aplique generosamente un cordón de sello de silicona de alta temperatura en todo el perímetro de la base de cada unidad de horno.
5. Alice el sello de silicona en la fisura con el dedo o herramienta para proporcionar un sello de cobertura.

Tipos de Recipientes que Debe Usar

CONVECCIÓN Y MICROONDAS/ASAR Y MICROONDAS

Ya que estos programas utilizan microondas y calor (CONVECCIÓN o ASAR), debe escoger cuidadosamente el recipiente.

UTILICE: Elementos cerámicos, vidrio resistente al calor por ejemplo, Pyrex®
- Como metal, SOLO SE PUEDE UTILIZAR LA REJILLA SUMINISTRADA.

NO UTILICE:
Elementos plásticos, Envoltura plástica, Metal, Brochetas de metal, Papel de aluminio, Silicona, Lacado, Vidrio sin resistencia al calor, Papel, Madera, Mimbre

CONVECCIÓN/ASAR/CONVECCIÓN Y ASAR

UTILICE: Elementos cerámicos, Vidrio Resistente al Calor, por ejemplo, Pyrex®, Metal, Brochetas de metal, Papel de Aluminio

NO UTILICE:
Elementos plásticos, Envoltura plástica, Silicona, Lacado, Vidrio sin resistencia al calor, Papel, Madera, Mimbre

MICROONDAS

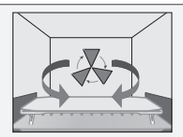
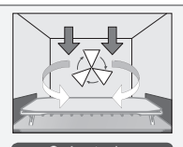
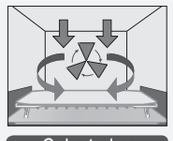
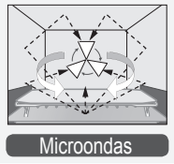
- **Puede usar el microondas cocinando solamente en el Paso 2 y el paso 3 en la Cocción por Pasos. (pp.34–35)**

UTILICE: Elementos cerámicos, Vidrio Resistente al Calor, por ejemplo, Pyrex®, Elementos plásticos/Envoltura plástica/Silicona con resistencia al calor de 350 °F (180 °C) o superior
- Como metal, SOLO SE PUEDE UTILIZAR LA REJILLA SUMINISTRADA.
- No puede utilizar platos con DISEÑOS u ORILLAS DE METAL.

NO UTILICE:
Metal, Brochetas de metal, Papel de aluminio, Elementos plásticos con resistencia al calor menor de 350 °F (180 °C), Polietileno, Melamina, Fenol, Resina de urea, Lacado, Vidrio sin resistencia al calor, Papel, Madera, Mimbre

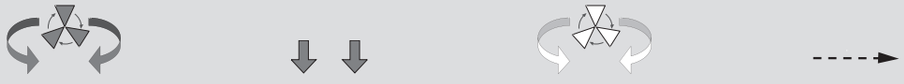
- Respete la temperatura de resistencia al calor descrita en el empaque cuando utilice láminas para cocinar resistentes al calor o papel pergamino, etc.

Modos de Cocción

Cómo Cocinar	Modos de Cocción
Convección 	Un calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) circula calor a través de la cavidad del horno y cocina completamente la comida mientras controla la temperatura establecida. (p.29)
Asar 	Un asador proporciona calor y un ventilador de circulación funciona para distribuir el calor en toda la cavidad del horno. Toda la superficie de la comida es bien cocida. (p.30)
Convección y Asar 	Tanto el calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) como el asador circulan calor en la cavidad del horno mientras controlan la temperatura. Cocina la comida totalmente mientras dora la superficie. (p.31)
Microondas 	● **Puede usar microondas cocinando solamente en el Paso 2 y el paso 3 en la Cocción por Pasos.** (pp.34–35) Aplica microondas a la comida causando que las moléculas de la comida choquen fuertemente lo que causa que aumente el calor por fricción. Como resultado, la comida se calienta casi igual por dentro y por fuera.
Convección y Microondas 	Cocción combinada del calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) y el microondas. Un calentador de convección circula calor por toda la cavidad del horno controlando la temperatura establecida mientras el microondas calienta completamente la comida. El tiempo de cocción se reduce. (p.32)
Asar y Microondas 	Cocción combinada del asador y el microondas. Un asador añade calor mientras que un microondas calienta la comida, y adicionalmente un ventilador de circulación funciona para dar a la superficie un acabado crujiente. El tiempo de cocción se reduce. (p.33)

● Las ilustraciones son imágenes. Los accesorios que debe utilizar son diferentes dependiendo del modo de cocción.

Acerca de las flechas en la ilustración



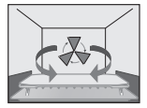
Uso Básico

Puede cocinar en un modo de cocción adecuado para la aplicación.

Seleccione Memory (Memoria) o Manual

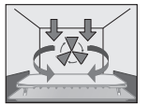
Paso 1 solo cocción / Cocción manual

Convección



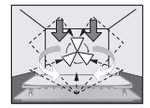
(p.29)

Convección y Asar



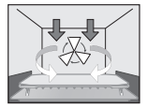
(p.31)

Asar y Microondas



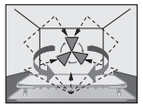
(p.33)

Asar



(p.30)

Convección y Microondas



(p.32)

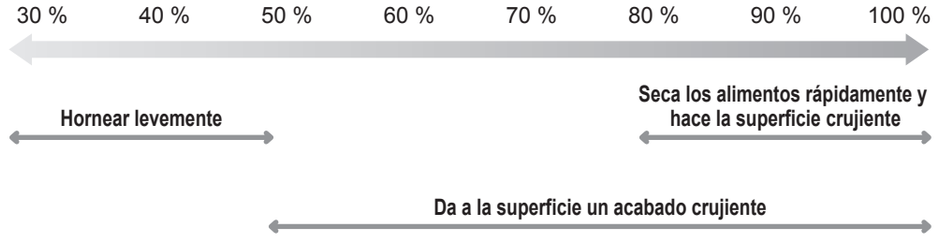
● **En el Paso 1 no es posible cocinar solo con el microondas.**

● Las ilustraciones son imágenes. Los accesorios que debe utilizar son diferentes dependiendo del modo de cocción.

Velocidad del Ventilador

● El ventilador circula el calor del calentador de cuarzo a través de todo el horno hasta dorar la comida y darle un acabado crujiente a la superficie.
● La velocidad del ventilador puede ajustarse desde 30 % hasta 100 % cuando se cocina aparte del microondas. Ajuste según la comida.

■ **Guía de velocidad del ventilador**



Cocción por Pasos

6 tipos* de modos de cocción pueden combinarse hasta 3 pasos continuos. *Paso 1: 5 tipos

Paso 1	P.ej.: Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, Microondas P5, 1 m
Paso 2	P.ej.: Microondas P4, 50 s
Paso 3	P.ej.: Asar Alta, Velocidad del Ventilador 30 %, 30 s

■ **Máxima potencia y tiempo de cocción para cocción de Convección y Microondas/Asar y Microondas** (p.34)

Cocción por Memoria

Guardar un programa de cocción en la memoria

Hasta 1000 programas de cocción pueden guardarse en la memoria.
[También puede configurar 10 programas, y el ajuste predeterminado es de 100 programas. (p.40)]
El programa de cocción guardado puede usarse para lograr la misma cocción. (p.41)

Tabla de Cocción

El tiempo de cocción es solo una guía. Ajuste según el tipo de alimento y la temperatura inicial.

- Este horno está diseñado para recalentar alimentos ya cocidos.
- Panasonic Corporation no ofrece garantía alguna, implícita o explícita, incluidas entre otras garantías de comercialización, adecuación para un propósito particular, titulo, ni de incumplimiento de derechos de terceros. El uso del producto por un usuario se hace a riesgo del usuario. Todos los ajustes de cocción son solamente a manera de guía y se deben modificar según el estado inicial, temperatura, humedad y tipo de alimento. Dependiendo de las características de los alimentos, tiempos de cocción y niveles de potencia es posible que deban hacerse ajustes. Antes de servir la comida asegúrese de que ha alcanzado una temperatura segura. El aceite en los alimentos puede provocar fallas.
- Coloque la Plancha Protectora de Base, la Charola de Cerámica, la Rejilla proporcionadas y otros accesorios adicionales adecuados para el modo de cocción previsto en el horno antes de iniciar el precalentamiento, excepto por la Placa de Horno y la Paleta de Aluminio.
- Si la velocidad del ventilador es alta, los alimentos en la superficie pueden dispersarse. En este caso, baje la velocidad del ventilador.

- Consulte “Accesorios” (p.16) para los detalles sobre cómo utilizar los accesorios antes de cocinar.

■Recalentar

La Plancha Protectora de Base, la Charola de Cerámica y la Rejilla se utilizan en todos los menús.

Menú	Temp. Inicial	Cantidad (Peso)	Accesorio	Temp. de Precalm.	Programa						
					Paso	Conv	Ventilador	Asar	MO	Tiempo	Tiempo Total
Bagel Tostado	Temp. ambiente	1 entero (3,5 onzas) cortado en 2 piezas	Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	100 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	40 s	40 s
Croissant	Temp. ambiente	1 pieza (2 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	80 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	23 s	23 s
Croissant de Chocolate	Temp. ambiente	1 pieza (2,3 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	80 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	23 s	23 s
Panecillo	Temp. ambiente	1 pieza (3,5 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	80 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	25 s	25 s
Sándwich de Queso Caliente	Enfriado	1 pieza (3,6 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	80 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	50 s	50 s
Sándwich Ligero	Enfriado	1 pieza (7 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	100 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	40 s	40 s
Sándwich de Desayuno	Enfriado	1 pieza (4,6 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	90 %	LOW (BAJA)	P8	1 m 10 s	1 m 10 s
Rollo de Pollo	Enfriado	1 pieza (8 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	60 %	LOW (BAJA)	P8	1 m	1 m
Pizza de Pepperoni de 9˝	Congelada	1 pieza (13,4 onzas)	Plancha de Pizza	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	30 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	1 m 30 s	3 m
					2	525°F (280°C)	30 %	OFF (DESACTIVAR)	–	1 m 30 s	
Frituras de Pollo (precocidas)	Congelada	3 a 5 unidades (5 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	50 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	2 m 20 s	2 m 20 s

Menú	Temp. Inicial	Cantidad (Peso)	Accesorio	Temp. de Precalm.	Programa						
					Paso	Conv	Ventilador	Asar	MO	Tiempo	Tiempo Total
Papas Fritas (precocidas)	Congelada	4 onzas	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	100 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	1 m 30 s	1 m 30 s
Palitos de Mozzarella	Congelada	4 unidades (2,7 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	90 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	40 s	40 s
Palitos de Pescado (precocidas)	Congelada	3 a 5 unidades (5 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	60 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	1 m 40 s	1 m 40 s
Anillos de Cebolla	Congelada	3,5 onzas	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	50 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	45 s	45 s
Macarrones con Queso	Enfriado	1 pieza (6 onzas)	Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	60 %	OFF (DESACTIVAR)	P6	2 m	3 m 20 s
					2	OFF (DESACTIVAR)	40 %	LOW (BAJA)	P4	40 s	
					3	525°F (280°C)	100 %	HIGH (ALTA)	OFF (DESACTIVAR)	40 s	
Trozos de Papa	Congelada	4 unidades (8,9 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	100 %	LOW (BAJA)	P8	1 m 30 s	2 m 10 s
					2*	525°F (280°C)	100 %	HIGH (ALTA)	OFF (DESACTIVAR)	10 s	
					3	525°F (280°C)	100 %	HIGH (ALTA)	OFF (DESACTIVAR)	30 s	
Pay	Congelada	1 unidad (6,17 onzas)	Placa de Horno/ Placa de Cerámica	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	50 %	OFF (DESACTIVAR)	P8	2 m 15 s	2 m 15 s

*Después de completar el paso 2, cuando el tono suene dele la vuelta a los Trozos de Papa.
(Los sonidos de tono se fijan si los configura p.52.)

● Nivel de Potencia de Microondas

Visualización	Potencia	Visualización	Potencia
P8	1200 W	P3	500 W
P7	1050 W	P2	300 W
P6	900 W	P1	200 W*
P5	750 W	P0	0 W
P4	600 W		

*equivalente a 200 W

⚠ ADVERTENCIA

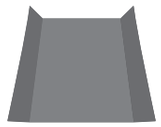
No sobrecaliente los alimentos.

Si el tiempo de calentamiento es muy largo para la cantidad de alimentos, existe el riesgo de incendio o humo.

- Cuando caliente, siempre comience con el mínimo de tiempo de cocción y calor mientras se mantiene atento al progreso.
- En particular, tenga cuidado cuando caliente pequeñas cantidades de alimentos grasosos o líquidos, papas dulces u otros tubérculos.

Accesorios

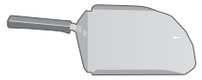
● Para comprar accesorios, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio (p.3)
Tenga cuidado cuando maneje la Charola de Cerámica, la Plancha de Pizza y la Placa de Cerámica ya que son quebradizas. Si se dañan, deje de usarlas y comuníquese con el distribuidor o agente de servicio.



Plancha Protectora de Base

Charola de Cerámica

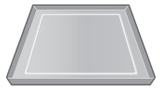
Rejilla



Paleta de Aluminio

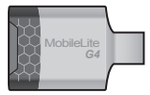
Plancha de Pizza (negra)

Placa de Cerámica (blanca)



Placa de Horno

Tarjeta de Memoria SD Especificada
● Se coloca en la unidad principal cuando se despacha de la fábrica. (p.51)



Adaptador SD-USB
● Utilice el Adaptador SD-USB para utilizar Tarjetas de Memoria SD. (p.53)

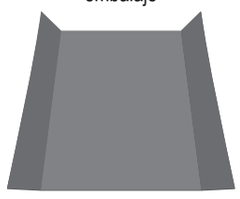
Siempre instale la Plancha Protectora de Base, la Charola de Cerámica, y la Rejilla antes de utilizar.

■Procedimiento para acoplar la Plancha Protectora de Base

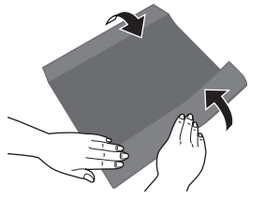
Utilice la Plancha Protectora de Base para prevenir manchas de alimentos o aceites en la superficie inferior de la cavidad del horno.

① **Después de quitar la Plancha Protectora de Base del empaque, dele la vuelta y pliéguela a lo largo de las líneas de flexión izquierda y derecha.**
(Pliegue la Plancha Protectora de Base en la dirección opuesta a la orientación cuando la extraiga del embalaje).

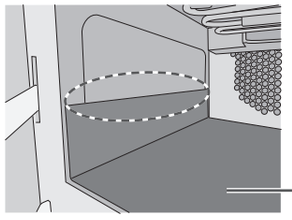
Orientación cuando se extrae del embalaje



Dele vuelta y pliegue hacia a la izquierda y derecha

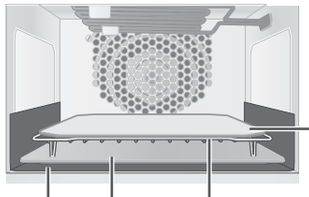


② **Quite todos los accesorios del horno, inserte la Plancha Protectora de Base doblada hacia arriba dentro del gabinete del horno, y asegúrese de que esté en contacto directo con el interior del gabinete del horno.**
(Asegúrese de que haya contacto directo para que no exista espacio entre el lado interno del horno y la Plancha Protectora de Base. Si hay espacio, aceite, etc. se acumularía allí).



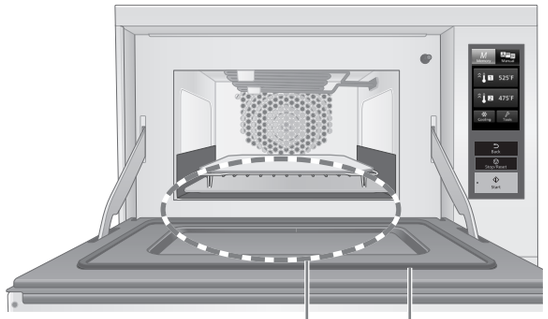
Plancha Protectora de Base

③ **Coloque la Charola de Cerámica, la Rejilla y los accesorios necesarios para la cocción en la Plancha Protectora de Base, en ese orden.**



Placa de Cerámica, Placa de Horno, Plancha de Pizza etc.
Rejilla
Charola de Cerámica
Plancha Protectora de Base

● Las ilustraciones pueden diferir de los elementos reales.



Hay un cordón de soldadura en el sello de la puerta - esto no está dañado.

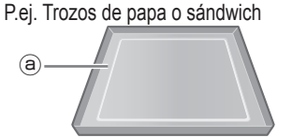
⚠ PRECAUCIÓN

El horno no puede funcionar con el microondas sin alimentos en el horno.

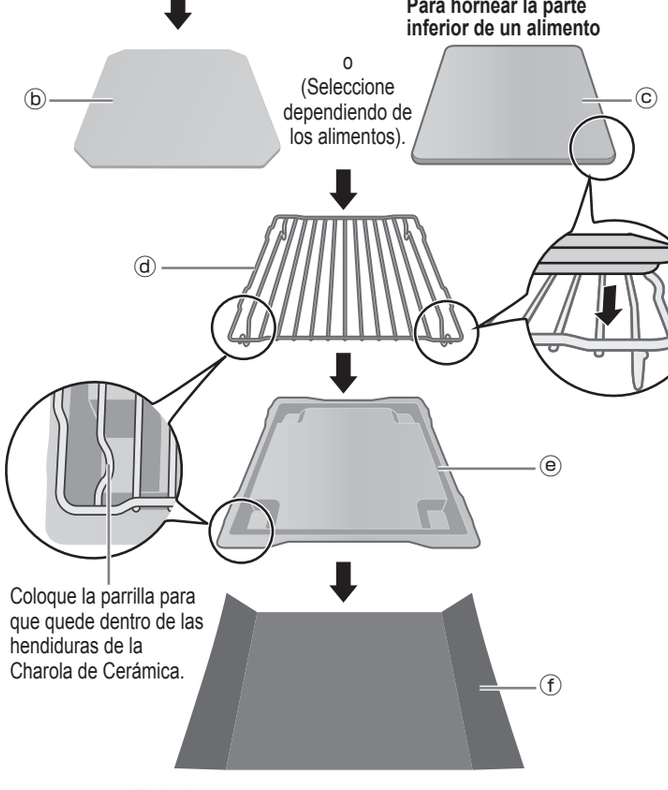
Hacerlo puede causar que el horno se caliente de manera anormal debido a las chispas y la superficie inferior interna al rojo vivo. Esto puede causar riesgo de quemaduras.

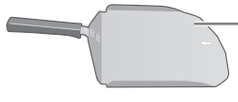
● Además, no opere el horno solamente con recipientes, y los accesorios proporcionados.
● Tenga cuidado al quitar los accesorios calientes después de cocinar. Utilice guantes para horno.

Utilícela para evitar que el horno se ensucie o para quitar varios elementos a la vez.
P.ej. Trozos de papa o sándwich



Para hornear la parte inferior de un alimento





Paleta de Aluminio
● **Utilice la Paleta de Aluminio para sacar la Placa de Horno o los alimentos directamente.**
No la utilice para quitar los otros accesorios.
No la coloque en contacto con alimentos ácidos o alcalinos por largos periodos de tiempo.

ⓐ **Placa de Horno**
Coloque solo en la Placa de Cerámica.
No lo coloque en la Plancha de Pizza.
Coloque los alimentos en la Placa de Horno.
● Se recomienda reemplazarla cada 3 a 6 meses dependiendo del nivel de manchas.

ⓑ **Placa de Cerámica**
Coloque en la Rejilla.
Coloque alimentos en la Placa de Cerámica.

ⓒ **Plancha de Pizza**
Coloque en la Rejilla.
Coloque alimentos en la Plancha de Pizza.

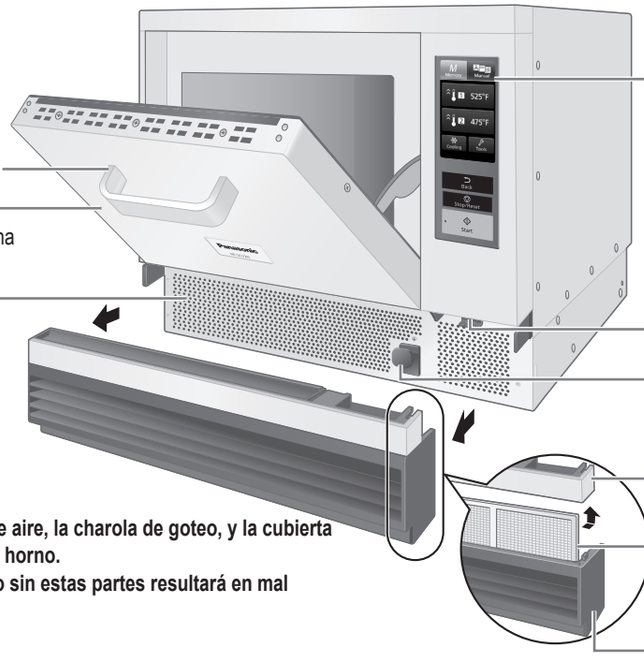
ⓓ **Rejilla**
Coloque en la Charola de Cerámica.

ⓔ **Charola de Cerámica**
Coloque en la Plancha Protectora de Base.
Utilice una charola de goteo para los alimentos.

ⓕ **Plancha Protectora de Base**
Coloque en la superficie inferior del horno.
Utilícela para evitar las manchas por alimentos o aceites.
● Se recomienda reemplazarla cada 3 a 6 meses dependiendo del nivel de manchas.

Piezas del Horno

Frente



Manija de la puerta

Puerta
Abrir esto mientras se cocina detendrá la operación.

Ventilación de Entrada

Internamente se encuentra una Tarjeta de Memoria SD especificada. (p.51)

Charola de Aceite
Recoge aceite dentro del horno.

Charola de Goteo
Recoge residuo de alimentos y agua.

Filtro de aire
Debajo de la Charola de Goteo

Cubierta Frontal

- Cómo quitar la cubierta frontal, la charola de goteo, el filtro de aire, y la charola de aceite. (p.44)

Nota

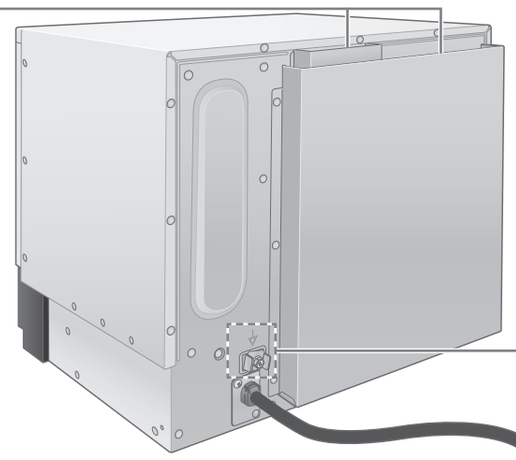
Siempre instale el filtro de aire, la charola de goteo, y la cubierta frontal antes de utilizar el horno.
El uso continuo del horno sin estas partes resultará en mal funcionamiento.

Parte trasera

Ventilación de Escape

Catalizador
El humo de aceite que circula dentro de la cavidad del horno se descompone y se purifica al pasar a través del catalizador.

- La reacción del catalizador baja cuando la temperatura de cocción es baja [aproximadamente 475 °F (250 °C) o menor].



Se proporciona en la parte trasera del horno un conductor externo de unión equipotencial y se marca con este símbolo.

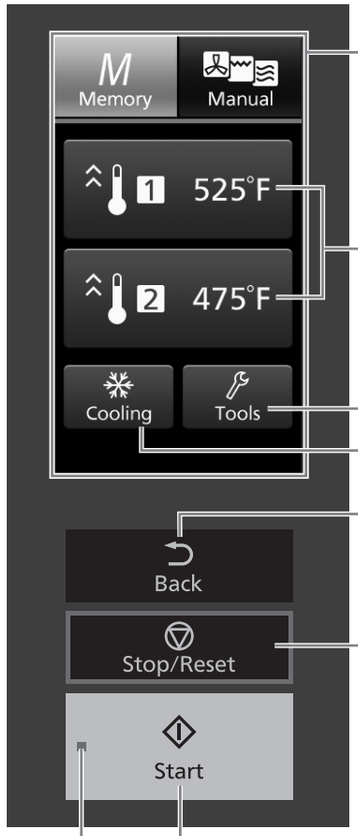
Clavija de Alimentación
Solo conecte a enchufes compatibles con Clavija de 20 A para NEMA #6-20P. El equipo se diseña específicamente para una alimentación monofásica.

Cable de Alimentación

- Las ilustraciones pueden diferir de los elementos reales. Etiquetas de precaución están pegadas al horno.

PUESTA A TIERRA
IMPORTANTE: PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE HORNO DEBE SER CONECTADO A TIERRA CORRECTAMENTE. Cuando un enchufe no está conectado a tierra, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo con un enchufe debidamente conectado a tierra.

Panel de Control (Pantalla inicial)



Pantalla Táctil (visualización) (p.20)

- Toque la pantalla directamente para utilizar los controles.
- Muestra detalles como la temperatura de cocción, tiempo de cocción, programa de cocción guardado, información de tono, y así sucesivamente.
- No toque la pantalla con un objeto afilado. Hacerlo puede causar daños.

Comuníquese con un agente de servicio para cambiar la visualización de temperatura de Fahrenheit a Celsius.

Herramientas (pp.23–27)

Enfriamiento (p.22)

Botón Back (Atrás)

- Regresa a la pantalla de control previa para que los ajustes puedan cambiarse.
- No está disponible después de que la cocción ha comenzado.

Botón Stop/Reset (Paro/Restablecer)

- Presione una vez para detener temporalmente el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, presione el botón Start (Inicio).
- Presione dos veces para borrar sus instrucciones (regresa a la pantalla inicial) o cancela la cocción.

Lámpara

Botón de Start (Inicio)

- Después de configurar el precalentamiento o enfriamiento, presione este botón.
- Después de precalentar, configure cocción por memoria o la cocción manual y presione este botón para iniciar la cocción.
- La lámpara parpadeará para animarlo a presionar el botón.

■Función Apagado de Alimentación Automático

La pantalla inicial de visualización se apaga automáticamente si no se utiliza por 5 minutos.

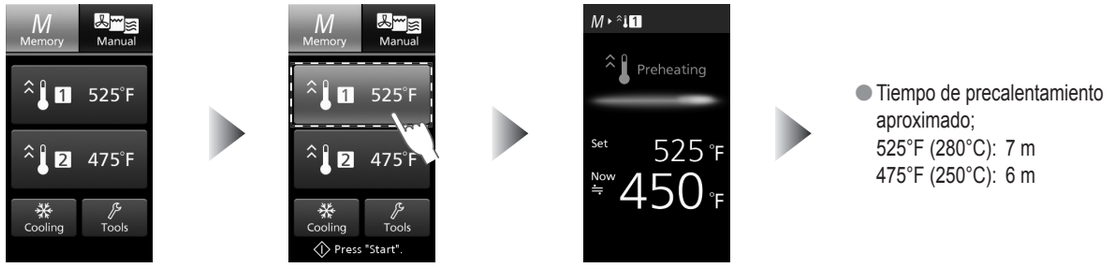
■Para encender

En el modo apagado automático, al abrir la puerta se activa el encendido.

Cómo Hacer Funcionar la Pantalla Táctil

Memoria

Cuando cocine con el programa de calentamiento guardado ➜ “Cocción con un Programa Ahorrador de Cocción” (p.41)



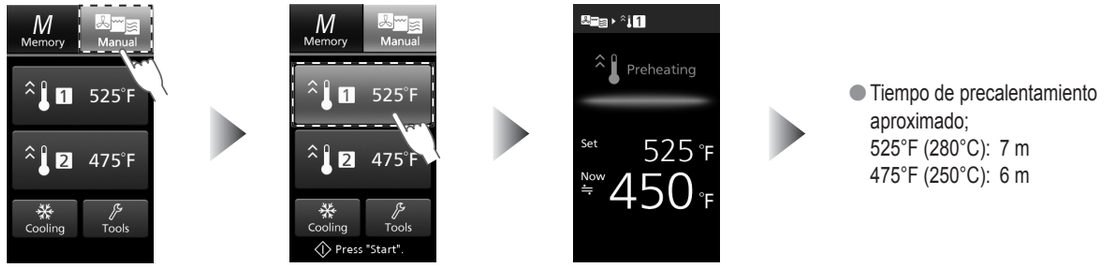
- Tiempo de precalentamiento aproximado;
  525°F (280°C): 7 m
  475°F (250°C): 6 m

- La pantalla de cocción **Memory** (Memoria) es la pantalla inicial.
- Puede cambiar la temperatura de precalentamiento. (p.25)

- Después de que termina el precalentamiento, puede seleccionar un menú cuando abra la puerta.

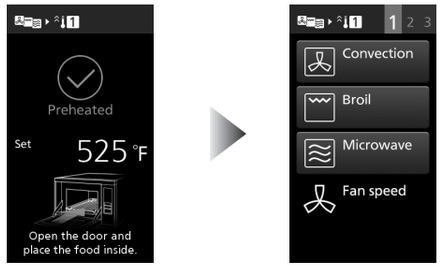
Manual

Cuando cocine manualmente ➜ “Cocción Manual” (pp.29–35)



- Tiempo de precalentamiento aproximado;
  525°F (280°C): 7 m
  475°F (250°C): 6 m

- Seleccione **Manual**.
- Puede cambiar la temperatura de precalentamiento. (p.25)



- Después de que el precalentamiento termine, puede seleccionar el modo de cocción cuando abra la puerta.

Cómo Hacer Funcionar la Pantalla Táctil

Enfriamiento

El interior del horno puede enfriarse cuando la cavidad está caliente después de cocinar.

● Abra la puerta levemente para asegurarla en su sitio. (Mantenga su cara alejada).

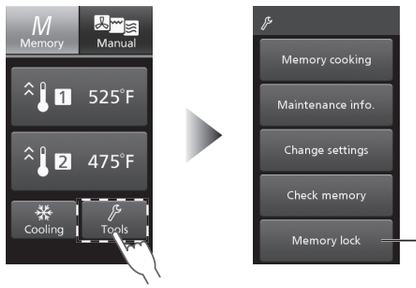
● El tiempo de enfriamiento depende de la temperatura en el interior del horno. (hasta 45 minutos)

⚠ PRECAUCIÓN

Tenga cuidado del aire caliente cuando abra la puerta.

Herramientas

Puede cambiar y confirmar varios ajustes, como la memoria o el tono.

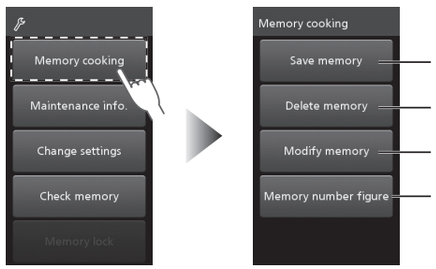


● Cuando el bloqueo de la memoria esté en ON (ACTIVAR), **Memory cooking** (Cocción por memoria) y **Change settings** (Cambiar ajustes) no se muestran.

Ajuste predeterminado: No se visualiza (p.27)

Memory cooking (Cocción por memoria)

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)



Guardar memoria (p.36)

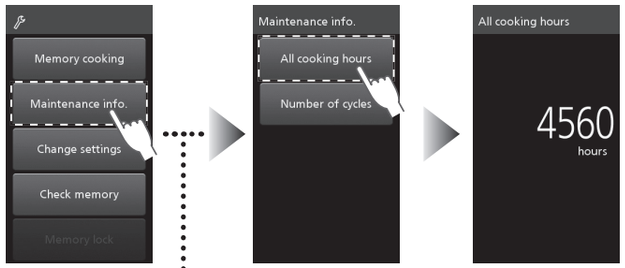
Borrar memoria (p.38)

Modificar memoria (p.39)

Figura de número de memoria (p.40)

Maintenance info. (Información de mantenimiento)

■ Para revisar todas las horas de cocción (incluido el precalentamiento)



Notas

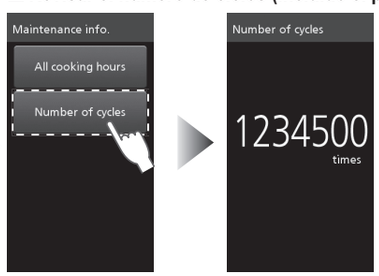
- La cifra más alta del contador es de 999999 horas. Vuelve a “0” la siguiente vez que se usa.
- El total de todas las horas de cocción se redondea a la hora más cercana.

P.ej.)

Todas las horas de cocción	Visualización
59 m	0
1 hr 59 m	1

● Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

■ Revisar el número de ciclos (incluido el precalentamiento)



Notas

- La cifra más alta del contador es 3999999 veces. Vuelve a “0” la siguiente vez que se usa.
- Si comienza a cocinar nuevamente después de una pausa en el medio, también cuenta como un nuevo ciclo.
- Las dos últimas cifras del número total de ciclos redondean hacia abajo.

P.ej.)

Número de ciclos	Visualización
99 veces	0
101 veces	100
1100 veces	1100

● Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

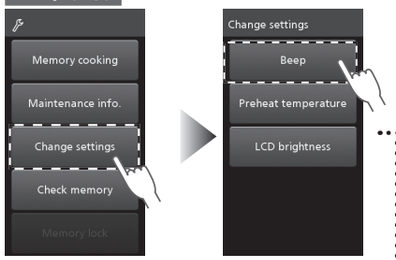
Cómo Hacer Funcionar la Pantalla Táctil

Herramientas

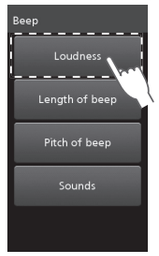
Change settings (Cambiar ajustes)

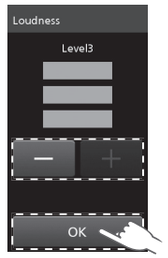
● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)

Beep (Bip)



■ **Para cambiar la intensidad del tono**



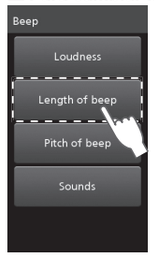


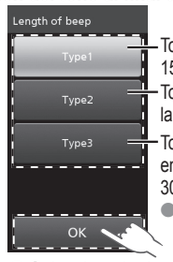
[Ajuste predeterminado: Level3 (Nivel 3)]

● Dependiendo de la configuración, se puede mostrar **Pitch of beep clean** (Tono de señal acústica limpio).

● Seleccione la intensidad con **+** o **−**, y toque **OK**.

■ **Para cambiar la duración del tono al final del programa**





[Ajuste predeterminado: Type1 (Tipo 1)]

Tonos en tres pulsos cortos cada 15 segundos

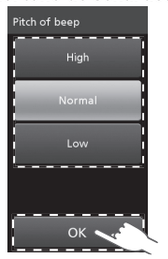
Tonos continuamente en pulsos más largos

Tonos en un pulso largo luego tonos en tres pulsos más largos cada 30 segundos

● El tono se detiene cuando abre la puerta.

● Seleccione la duración del tono y toque **OK**.

■ **Para cambiar el tono del tono de señal acústica al final del programa**

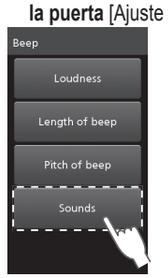


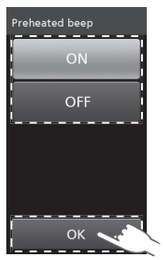
(Ajuste predeterminado: Normal)

● Seleccione el tono de señal y toque **OK**.

■ **Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para el tono de precalentamiento** [Ajuste predeterminado: ON (ACTIVAR)]

■ **Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para la alarma de la puerta** [Ajuste predeterminado: ON (ACTIVAR)]





● Seleccione **Preheated beep** (Tono de precalentamiento) o **Door alarm** (Alarma de la puerta).

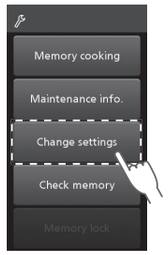
● Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK**.

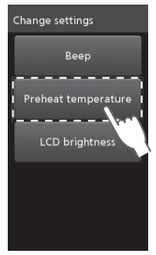
● El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar los ajustes durante 3 segundos.

Preheat temperature (Temperatura de precalentamiento)

Puede cambiar la temperatura de precalentamiento que se muestra en la pantalla inicial.
[Ajuste predeterminado: Precalentar 1 → 525°F (280°C), Precalentar 2 → 475°F (250°C)]

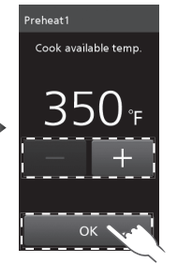
● Tenga en cuenta que la temperatura de precalentamiento guardada previamente para la memoria de cocción (p.36) también cambiará si cambia la configuración aquí.





● Seleccione **Preheat1** (Precalentar 1) o **Preheat2** (Precalentar 2).

● Establecer la Required temp. (Temperatura requerida). Desde 350 °F (180 °C) a 525 °F (280 °C) en incrementos de 25 °F.

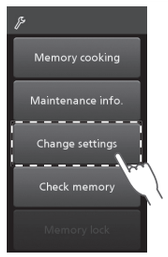


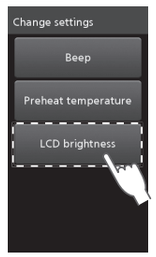
● Establecer la Cook available temp. (Temperatura de cocción disponible). Desde 350 °F (180 °C) a 525 °F (280 °C) en incrementos de 25 °F.

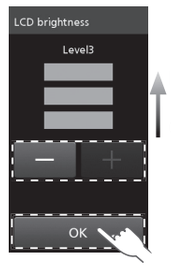
● Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

LCD brightness (Brillo LCD)

Puede elegir el brillo de la pantalla táctil.







[Ajuste predeterminado: Level3 (Nivel 3)]

Brillante

Oscura

● El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar los ajustes durante 3 segundos.

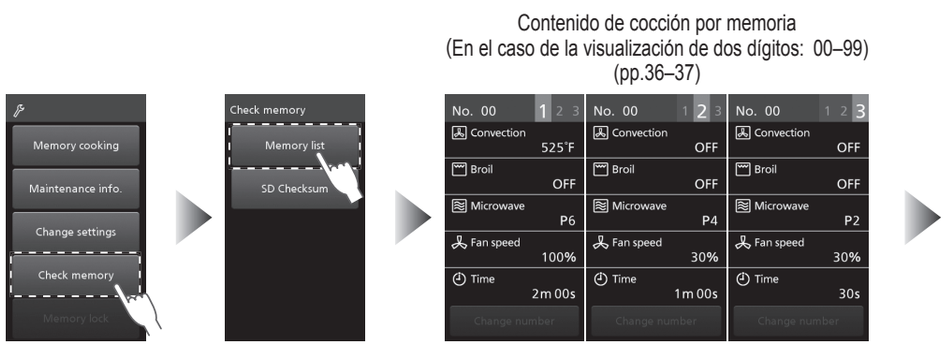
● Seleccione el brillo con **+** o **−**, y toque **OK**.

Cómo Hacer Funcionar la Pantalla Táctil

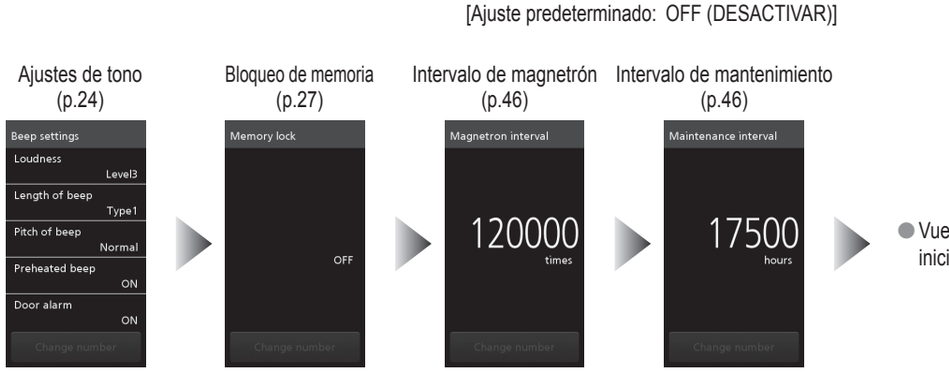
Herramientas

Check memory (Comprobar memoria)

Memory list (Lista de memoria) El contenido de cocción guardado, el tono, la configuración de bloqueo de memoria, etc. se muestran en orden cada 4 segundos.

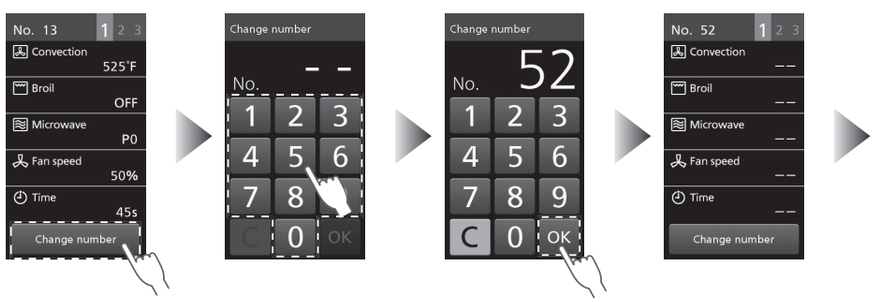


- Para recuperar un número particular de la memoria para confirmar, vea más abajo.
- Si cambia Turn back buzzer (Regresar timbre) a ON (ACTIVAR) (p.52), aparece la pantalla de Turn back buzzer (Regresar timbre). [Ajuste predeterminado: OFF (DESACTIVAR)]



- Vuelve a la pantalla inicial.

- Para recuperar un número particular de la memoria para confirmar, presione el botón Stop/Reset (Paro/Restablecer) mientras la visualización está cambiando, después toque **Change number** (Cambie el número), ingrese el número de la memoria y toque **OK** . El contenido de la memoria se presenta presionando el botón Start (Inicio).
(P.ej.: Para recuperar el número de memoria 52)

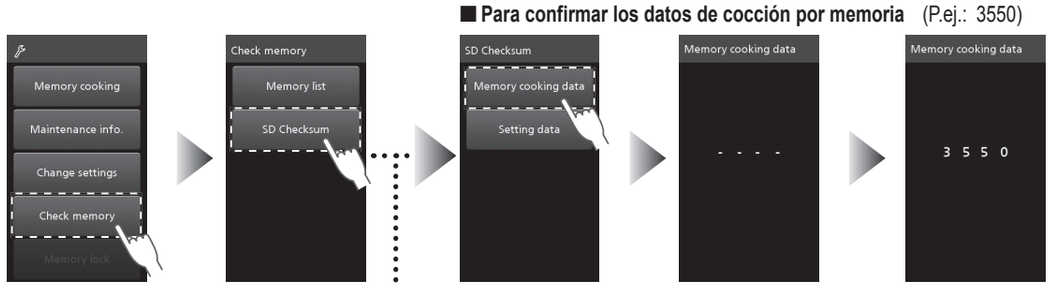


Continúa presentando el contenido de los números de memoria subsiguientes.

SD Checksum (Suma de comprobación SD)

Utilice para confirmar si el contenido de las diversas Tarjetas de Memoria SD es similar.
El contenido de la Tarjeta de Memoria SD se presenta como caracteres alfanuméricos de cuatro cifras.
Si los caracteres alfanuméricos son los mismos, el contenido de la memoria de esas Tarjetas de Memoria SD es el mismo.

■ Para confirmar los datos de cocción por memoria (P.ej.: 3550)



- Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

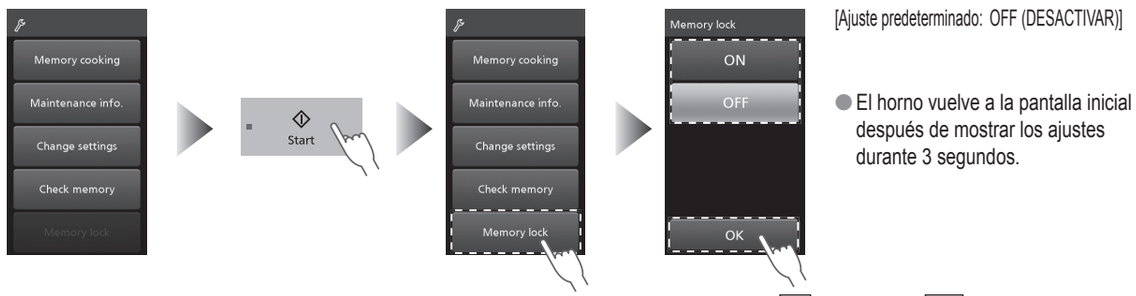
■ Para confirmar el tono, los datos de bloqueo de memoria, etc. (P.ej.: 03C4)

- Ya que la pantalla cambia rápidamente, es apenas posible capturar la pantalla anterior.
- Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

Memory lock (Bloqueo de memoria)

Puede elegir ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) el bloqueo de memoria.

- **Memory lock** (Bloqueo de memoria) needs to be set every time.



[Ajuste predeterminado: OFF (DESACTIVAR)]

- Presione el botón Start (Inicio) durante 2 segundos (con tono), y presione el botón Start (Inicio) 3 veces (con tono).
- El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar los ajustes durante 3 segundos.
- Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK** .

Notas

■ Cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR)

- La cocción por memoria comienza automáticamente después que selecciona el número de memoria, incluso sin presionar el botón Start (Inicio).
- **Memory cooking** (Cocción por memoria) y **Change settings** (Cambiar ajustes) no se muestran.

■ Cuando el bloqueo de memoria está en OFF (DESACTIVAR)

- La cocción por memoria comienza cuando presiona el botón Start (Inicio) después de ingresar el número de memoria.

Precalentamiento

Utilice la función de precalentamiento para calentar el horno por adelantado.
1 525°F (280 °C) y 2 475°F (250 °C) están configurados de manera predeterminada.
El precalentamiento se reanudará automáticamente cada vez que la cocción haya terminado una vez que se haya configurado el precalentamiento.

- Coloque la Plancha Protectora de Base, la Charola de Cerámica, la Rejilla proporcionadas y otros accesorios adecuados para el modo de cocción previsto en el horno antes de iniciar el precalentamiento, excepto por la Placa de Horno y la Paleta de Aluminio.

(P.ej.: Memory , 1 525°F)

1 Seleccione 1 525°F

2 Presione el botón de Start (Inicio)

- Pausar o abrir y cerrar la puerta durante el precalentamiento reanudará automáticamente el precalentamiento después de 10 segundos.

3 Se ha completado el precalentamiento

- Tiempo de precalentamiento aproximado;
  525°F (280°C): 7 m
  475°F (250°C): 6 m

- El ajuste predeterminado es que suena un tono después de que se completa el precalentamiento. Después de colocar los alimentos en el horno, cierre la puerta inmediatamente y ajuste la cocción por memoria (p.41) o la cocción manual (pp.29–35).
- Puede apagar el tono.
  “Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para el tono de precalentamiento” (p.24)
- Si deja la puerta abierta durante el precalentamiento o una vez finalizado, el tono suena después de 30 segundos y 50 segundos.
- Si los botones no se usan después de que se completa el precalentamiento, el precalentamiento se cancelará después de 4 horas.

■ **Para cancelar el precalentamiento**
Presione el botón Stop/Reset (Paro/Restablecer) dos veces.

Cocción Manual

Cocción por Convección

(P.ej.: Manual , Precalentamiento 525°F (280°C), Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, 10 m 30 s)

1 Después del precalentamiento Manual , seleccione Convection (Convección)

- “Precalentamiento” (p.28)

Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

2 Seleccione la temperatura del horno y toque OK

- Desde 350 °F (180 °C) a 525 °F (280 °C) en incrementos de 25 °F
- Toque OFF (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

3 Seleccione Fan speed (Velocidad del Ventilador), y toque OK

- Desde 30 % hasta 100 % con incrementos de 10 %
- “Velocidad del Ventilador” (p.13)

4 Toque Set time (Ajustar tiempo)

- Toque Convection (Convección) y Fan speed (Velocidad del Ventilador) al cambiar esos ajustes.

5 Seleccione el tiempo de cocción

- Tiempo máximo de cocción: 30 m
- Toque Next (Siguiente) al configurar el Paso 2.
  “Cocción por Pasos” (p.34)

6 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

- Toque Recall (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.

Notas

- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)

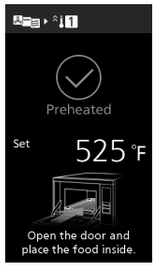
Cocción Manual

Asar

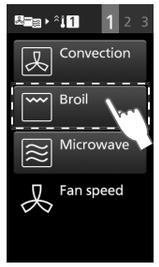
(P.ej.: Manual, Precalentamiento 525°F (280°C), Asar Alta, Velocidad del Ventilador 100 %, 10 m 30 s)

1 Después del precalentamiento Manual, seleccione Broil (Asar)

- "Precalentamiento" (p.28)

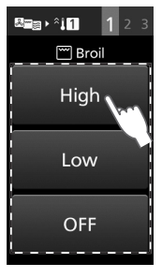


Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.



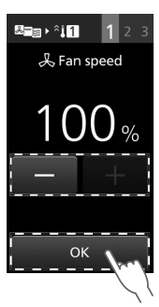
2 Seleccione High (Alta)

- Toque OFF (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.



3 Seleccione Fan speed (Velocidad del Ventilador), y toque OK

- Desde 30 % hasta 100 % con incrementos de 10 %
- "Velocidad del Ventilador" (p.13)



4 Toque Set time (Ajustar tiempo)

- Toque Broil (Asar) y Fan speed (Velocidad del Ventilador) al cambiar esos ajustes.

5 Seleccione el tiempo de cocción

- Tiempo máximo de cocción: 30 m
- Toque Next (Siguiente) al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.34)

6 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

- Toque Recall (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.

Notas

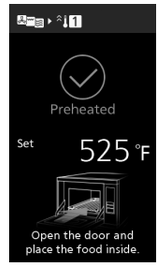
- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)

Cocción por Convección y Asar

(P.ej.: Manual, Precalentamiento 525°F (280°C), Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, Asar Alta, 2 m 30 s)

1 Después del precalentamiento Manual, seleccione Convection (Convección)

- "Precalentamiento" (p.28)



Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

2 Seleccione la temperatura del horno y toque OK

- Desde 350 °F (180 °C) a 525 °F (280 °C) en incrementos de 25 °F
- Toque OFF (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

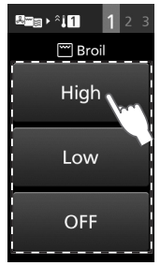
3 Seleccione Fan speed (Velocidad del Ventilador), y toque OK

- Desde 30 % hasta 100 % con incrementos de 10 %
- "Velocidad del Ventilador" (p.13)

4 Seleccione Broil (Asar)

5 Seleccione High (Alta)

- Toque OFF (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.



6 Toque Set time (Ajustar tiempo)

- Toque Convection (Convección), Broil (Asar) y Fan speed (Velocidad del Ventilador) al cambiar esos ajustes.

7 Seleccione el tiempo de cocción

- Tiempo máximo de cocción: 30 m
- Toque Next (Siguiente) al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.34)

8 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

- Toque Recall (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.

Notas

- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)

Cocción Manual

Cocción por Convección y Microondas

(P.ej.: **Manual**, Precalentamiento 525°F (280°C), Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, Microondas P3, 1 m 30 s)

1 Después del precalentamiento **Manual**, seleccione **Convection** (Convección)

- "Precalentamiento" (p.28)

Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

2 Seleccione la temperatura del horno y toque **OK**

- Desde 350 °F (180 °C) a 525 °F (280 °C) en incrementos de 25 °F
- Toque **OFF** (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

3 Seleccione **Fan speed** (Velocidad del Ventilador), y toque **OK**

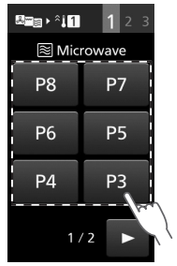
- Desde 30 % hasta 100 % con incrementos de 10 %
- "Velocidad del Ventilador" (p.13)

4 Seleccione **Microwave** (Microondas)

5 Seleccione la potencia del microondas

- De P0 a P8

Visualización	Potencia	Visualización	Potencia
P8	1200 W	P3	500 W
P7	1050 W	P2	300 W
P6	900 W	P1	200 W
P5	750 W	P0	0 W
P4	600 W		

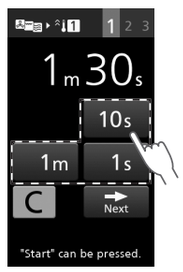


6 Toque **Set time** (Ajustar tiempo)

- Toque **Convection** (Convección), **Microwave** (Microondas) y **Fan speed** (Velocidad del Ventilador) al cambiar esos ajustes.

7 Seleccione el tiempo de cocción

- Tiempo máximo de cocción: 3 m
- Toque **Next** (Siguiente) al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.34)



8 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

- Toque **Recall** (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.

Notas

- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)

Cocción de Asar y Microondas

(P.ej.: **Manual**, Precalentamiento 525°F (280°C), Asar Alta, Velocidad del Ventilador 100 %, Microondas P3, 1 m 30 s)

1 Después del precalentamiento **Manual**, seleccione **Broil** (Asar)

- "Precalentamiento" (p.28)

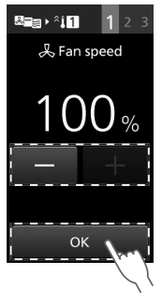
Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

2 Seleccione **High** (Alta)

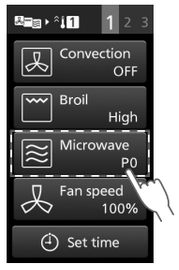
- Toque **OFF** (DESACTIVAR) para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

3 Seleccione **Fan speed** (Velocidad del Ventilador), y toque **OK**

- Desde 30 % hasta 100 % con incrementos de 10 %
- "Velocidad del Ventilador" (p.13)



4 Seleccione **Microwave** (Microondas)

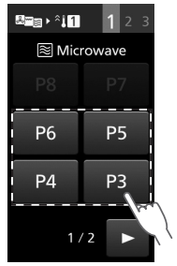


5 Seleccione la potencia del microondas

- Desde P0 a P6*

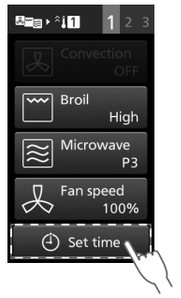
Visualización	Potencia	Visualización	Potencia
P6	900 W	P2	300 W
P5	750 W	P1	200 W
P4	600 W	P0	0 W
P3	500 W		

*También puede seleccionar P7 (1050 W) y P8 (1200 W) cuando usa Asar Bajo.



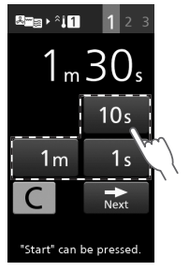
6 Toque **Set time** (Ajustar tiempo)

- Toque **Broil** (Asar), **Microwave** (Microondas) y **Fan speed** (Velocidad del Ventilador) al cambiar esos ajustes.



7 Seleccione el tiempo de cocción

- Tiempo máximo de cocción: 3 m
- Toque **Next** (Siguiente) al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.34)



8 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

- Toque **Recall** (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.

Notas

- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)

Cocción Manual

Cocción por Pasos

La potencia del microondas, la temperatura, el tiempo de cocción u otro se pueden configurar para hasta tres pasos continuos. Use las funciones Convección, Asar y Microondas para adaptarse a su receta.

P.ej.: Manual, Precalentamiento 525°F (280°C) → Paso 1 Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, Microondas P5, 1 m →
Paso 2 Microondas P4, 50 s →
Paso 3 Asar Alta, Velocidad del Ventilador 30 %, 30 s

● Puede usar microondas cocinando solamente en el Paso 2 y el paso 3 en la Cocción por Pasos.

Paso 1

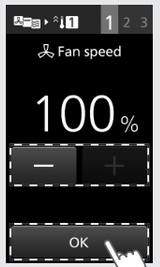
1 Después del precalentamiento Manual, seleccione Convection (Convección)

Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.

● "Precalentamiento" (p.28)

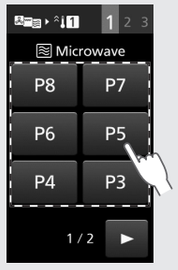
2 Seleccione la temperatura del horno y toque OK

3 Seleccione Fan speed (Velocidad del Ventilador), y toque OK

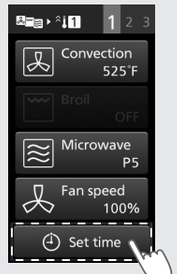


4 Seleccione Microwave (Microondas)

5 Seleccione la potencia del microondas



6 Toque Set time (Ajustar tiempo)



7 Seleccione el tiempo de cocción y toque Next (Siguiente)

■ **Máxima potencia y tiempo de cocción para cocción de Convección y Microondas/Asar y Microondas**

	Potencia máxima de microondas	Tiempo máximo de cocción
Paso 1	P8 (1200 W)*	3 m
Paso 2	P4 (600 W)	3 m
Paso 3	P2 (300 W)	10 m

*No puede seleccionar P7 (1050 W) y P8 (1200 W) cuando utiliza el Asar Alto.

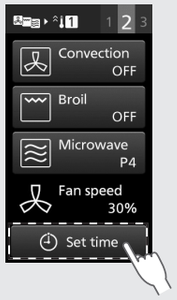
● El tiempo máximo de cocción para la Convección/Asar/Convección y Asar es de 30 minutos para cada paso.

Paso 2

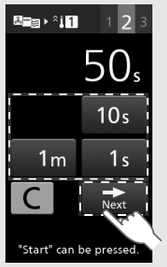
1 Seleccione Microwave (Microondas)

2 Seleccione P4

3 Toque Set time (Ajustar tiempo)

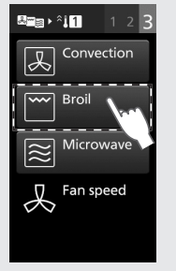


4 Seleccione el tiempo de cocción y toque Next (Siguiente)

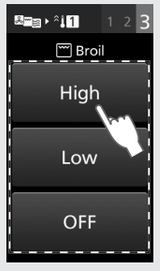


Paso 3

1 Seleccione Broil (Asar)

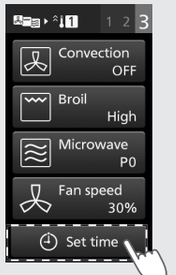


2 Seleccione High (Alta)

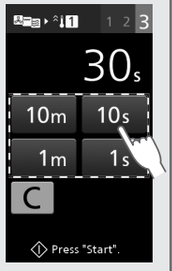


3 Seleccione Fan speed (Velocidad del Ventilador), y toque OK

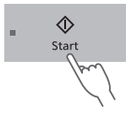
4 Toque Set time (Ajustar tiempo)



5 Seleccione el tiempo de cocción



Presione el botón de Start (Inicio).



● El horno comienza a cocinar en orden desde el Paso 1 → Paso 2 → Paso 3.

Notas

- Si mantiene presionado el botón, la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo avanzarán más rápido. Esto es conveniente para establecer un tiempo de cocción más largo, y así sucesivamente.
- Una vez finalizada la cocción, el proceso de cocción se puede guardar en la Tarjeta de Memoria SD. (p.36)
- Cuando se habilita la función "Regresar timbre", el timbre emite un tono entre los pasos cuando se usa la función Cocción por Pasos. (p.52)
- Cuando se utiliza el microondas solo para cocción, la velocidad del ventilador se configura automáticamente a 30 %. No se puede seleccionar la velocidad del ventilador.

Cocción por Memoria

P.ej.: **Memory**, Precalentamiento 525°F (280°C) → **Paso 1** Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 100 %, Microondas P6, 1 m →
Paso 2 Convección 525°F (280°C), Velocidad del Ventilador 60 %, 50 s →
Paso 3 Asar Alta, Velocidad del Ventilador 30 %, 30 s

Número de memoria: 37

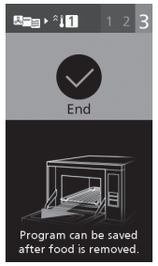
Cómo Guardar la Memoria

Hay dos métodos para guardar cocción por memoria – guardar un programa de cocción después de la cocción manual y guardar un programa de cocción por adelantado.
Hasta 1000 programas de cocción pueden guardarse en la memoria.
[También puede configurar 10 programas, y el ajuste predeterminado es de 100 programas. (p.40)]
● El menú predeterminado está registrado en No. 00 – No. 16.
Es útil para cocinar los menús de todos los días.
También puede sobrescribir, cambiar o borrar contenidos guardados previamente.
● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)

Guarde el programa después de la cocción manual

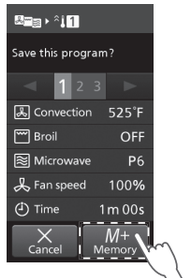
1 Después de que la cocción esté completa, saque la comida

● Después de sacar la comida, puede guardar el programa de cocción.

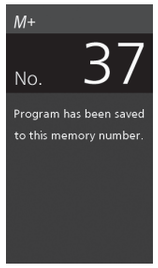


2 Toque Memory (Memoria)

● Toque **Cancel** (Cancelar) para volver a la pantalla inicial.

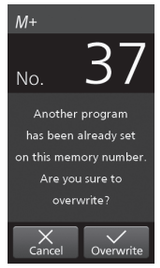


3 Ingrese el número de memoria deseado

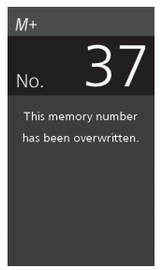


● Cuando el número de memoria está vacío

Se guardó correctamente
Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.



● Cuando el número de memoria ya está en uso
● Toque **Overwrite** (Sobrescribir) se mostrará la siguiente pantalla.

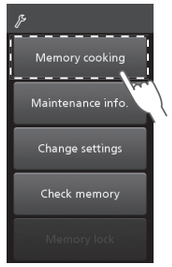


Se guardó correctamente
Vuelve a la pantalla inicial después de 3 segundos.

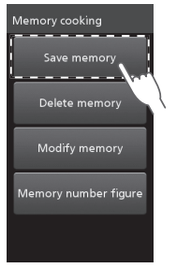
Guardar un programa por adelantado

1 Seleccione Tools (Herramientas)

2 Seleccione Memory cooking (Cocción por memoria)



3 Seleccione Save memory (Guardar memoria)



4 Ingrese el número de memoria deseado y toque OK

5 Seleccionar precalentamiento

Lleve a cabo los procedimientos del *1* al *6* del Paso 1 de "Cocción por Pasos" (p.34)

6 Seleccione el tiempo de cocción y toque Next (Siguiente)

● Toque **Memory** (Memoria) aquí para visualizar la pantalla de confirmación y completar.

Lleve a cabo los procedimientos del *1* al *3* del Paso 2 de "Cocción por Pasos" (p.35)

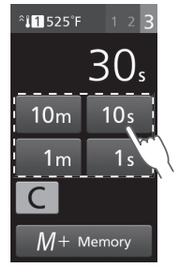
7 Seleccione el tiempo de cocción y toque Next (Siguiente)

● Toque **Memory** (Memoria) aquí para visualizar la pantalla de confirmación y completar.

Lleve a cabo los procedimientos del *1* al *4* del Paso 3 de "Cocción por Pasos" (p.35)

8 Seleccione el tiempo de cocción y toque Memory (Memoria)

● El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar la pantalla de confirmación durante 3 segundos.



Tenga en cuenta que la temperatura de precalentamiento guardada para la cocción por memoria cambiará si cambia el ajuste de la temperatura de precalentamiento. (p.25)

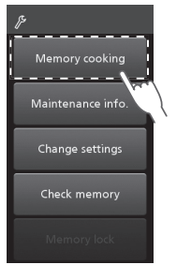
Cocción por Memoria

Cómo Borrar la Memoria

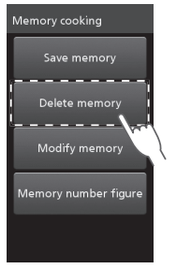
● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)

1 **Seleccione Tools (Herramientas)**

2 **Seleccione Memory cooking (Cocción por memoria)**



3 **Seleccione Delete memory (Borrar memoria)**

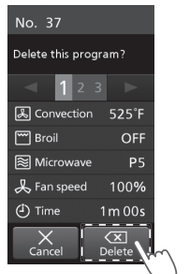


4 **Ingrese el número de memoria para borrar y toque OK**

5 **Confirme los datos y toque Delete (Borrar)**

● El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar la pantalla de confirmación durante 3 segundos.

● Toque Cancel (Cancelar) para volver al procedimiento **4**.

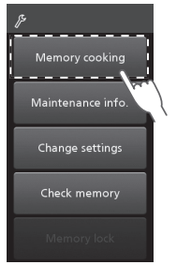


Cómo Modificar la Memoria

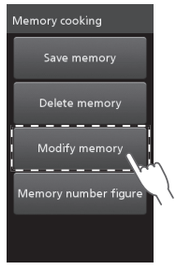
● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)

1 **Seleccione Tools (Herramientas)**

2 **Seleccione Memory cooking (Cocción por memoria)**

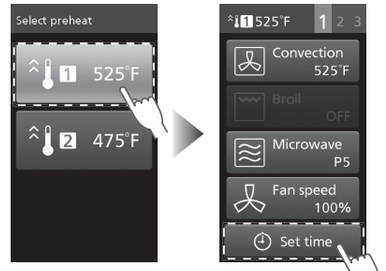


3 **Seleccione Modify memory (Modificar memoria)**



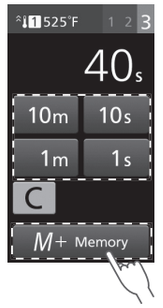
4 **Ingrese el número de memoria para editar y toque OK**

5 **Se muestra el programa previamente guardado. Modifique el elemento que desea cambiar según las instrucciones escritas en "Guardar un programa por adelantado" (p.37)**



6 **Toque Memory (Memoria)**

● El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar la pantalla de confirmación durante 3 segundos.



Cocción por Memoria

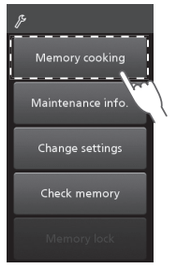
Como Configurar la Figura de Números de Memoria

El número de cifras para el número de la memoria se establece en el doble del ajuste predeterminado (100 programas: 00–99).
También puede configurar una sola cifra (10 programas: 0–9) o cifras triples (1000 programas: 000-999).

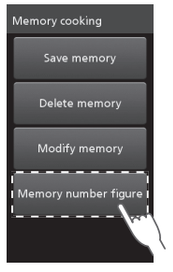
- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.27)

1 Seleccione Tools (Herramientas)

2 Seleccione Memory cooking (Cocción por memoria)

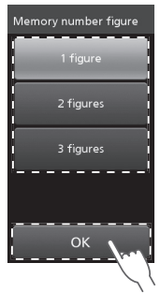


3 Seleccione Memory number figure (Figura de número de memoria)



4 Seleccione el número deseado de cifras y toque OK

- El horno vuelve a la pantalla inicial después de mostrar los ajustes durante 3 segundos.



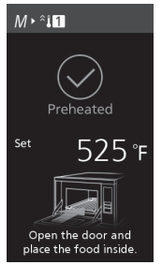
Cocción con un Programa Ahorrador de Cocción

1 Seleccione 1 525°F

2 Presione el botón de Start (Inicio)

- Pausar o abrir y cerrar la puerta durante el precalentamiento reanudará automáticamente el precalentamiento después de 10 segundos.

3 Se ha completado el precalentamiento



4 Seleccione un menú después de poner la comida en el horno y cierre la puerta

- aparece en la pantalla cuando el bloqueo de memoria está en ACTIVAR.
- Cuando el bloqueo de memoria está en ACTIVAR, la cocción comienza automáticamente.

5 Se muestra el programa

6 Presione el botón de Start (Inicio)

(La cocción comenzará).

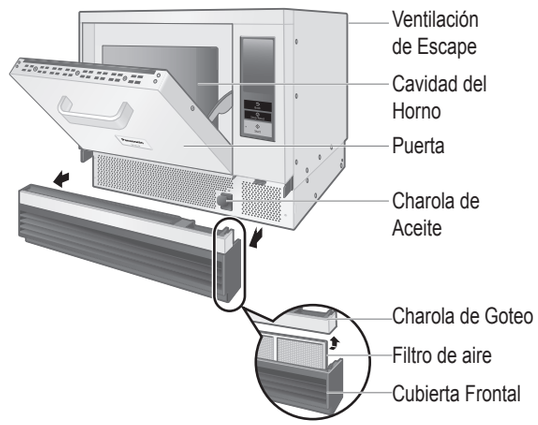
- Toque Recall (Recordar) al verificar la configuración del paso actual.
- Cuando el bloqueo de memoria está en DESACTIVAR, la cocción comienza después de presionar el botón Start (Inicio).

Cuidado de su Horno

Es esencial que siga estos puntos para sacar el máximo provecho de su horno. Las microondas son atraídas por la humedad y la grasa: por lo tanto, un horno sucio no cocina EFICIENTEMENTE.
Si el horno no se mantiene limpio, la superficie puede deteriorarse, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente, provocar una situación peligrosa.
● Este horno requiere mantenimiento regular. (p.46)

⚠ ADVERTENCIA

- **Desenchufe la clavija de alimentación antes de hacer mantenimiento.**
  De lo contrario, puede producirse un choque eléctrico.
- **Espere a que la cavidad del horno se enfríe primero antes de limpiarlo.**
  De lo contrario, puede provocar quemaduras y lesiones.



■Antes de Limpiar

- No limpie el horno con un chorro de agua.
- No vierta detergente y restos de comida en los espacios y en los agujeros. Esto provocará mal funcionamiento.
- Si el horno se daña de alguna manera, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio antes de continuar usándolo.
- La única parte que es apta para el lavaplatos es la Rejilla. Está prohibido para los otros accesorios, ya que pueden deteriorarse debido al detergente (posibilidad de que se use un alcalino fuerte), o astillarse o agrietarse debido a que las piezas de cerámica se golpean entre sí bajo un fuerte flujo de agua.

Limpie estas partes todos los días.

■Cavidad del Horno • Parte Interior de la Puerta • Sello de la Puerta

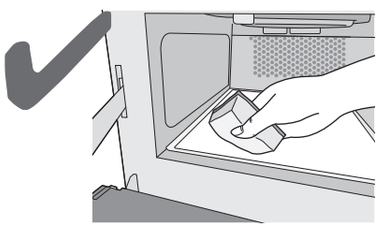
Limpie con un paño húmedo

Limpie profundamente las manchas de agua, aceite y restos de comida con frecuencia para prolongar la vida útil del horno.
Si no se eliminan los residuos quemados de comida y el polvo, se puede producir óxido.

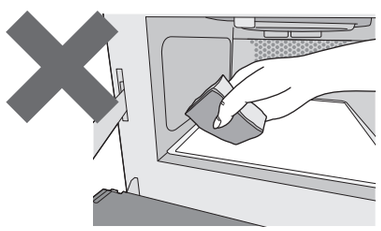
Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.
- No utilice detergentes alcalinos.
- Si las manchas son aún peores, solo para la parte metálica de la parte interior de la puerta, puede utilizar un limpiador abrasivo con un estropajo duro.

- No raspe las partes que no sean la parte metálica en el interior de la puerta (área de sellado de la puerta, etc.) con un estropajo duro, ya que podría dañar el sello de la puerta y provocar el mal funcionamiento del horno. Asegúrese de usar solo un estropajo suave.
- No salpique detergente directamente sobre las superficies superior y posterior de la cavidad del horno. Esto provocará mal funcionamiento.

OK



No está bien



■Áreas Externas

Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y de comida.

● No utilice disolvente, benceno, limpiador abrasivo, agente blanqueador, detergente alcalino residencial o detergente sintético doméstico.

Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.
Tenga cuidado de no permitir que el detergente de cocina entre en la ventilación de escape y en los espacios.

● Parte externa de la puerta • Área de manija
Después de limpiar con un paño húmedo, limpie las áreas con un paño suave y seco.

■Charola de Cerámica • Rejilla • Placa de Cerámica • Plancha de Pizza • Placa de Horno • Paleta de Aluminio • Plancha Protectora de Base

● Tenga cuidado de no frotar la Plancha Protectora de Base cuando retire los accesorios.

Lave con un estropajo suave empapado en un detergente neutro para cocina

● No utilice detergentes alcalinos.

Limpie con cada uso si las manchas se convierten en un problema.
Solo cuando haya demasiada suciedad, limpie la suciedad con una envoltura de plástico enrollada o papel de aluminio empapado en agua y un limpiador abrasivo.

● Excepto la Plancha Protectora de Base, la Placa de Horno y la Paleta de Aluminio.

● No lave en el Lavaplatos.

El revestimiento de PTFE puede desprenderse o el producto cerámico puede agrietarse.

Desmonte y limpie esta pieza todos los días.

■Charola de Goteo

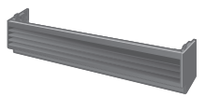
Limpie con un paño húmedo

- Consulte “Cómo retirar/colocar las piezas”. (p.44)
- No utilice detergentes alcalinos.

Desmonte y limpie estas piezas una vez a la semana.

● Consulte “Cómo retirar/colocar las piezas”. (p.44)

■Cubierta Frontal

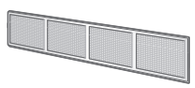


Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y de comida.
Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.

● No utilice detergentes alcalinos.

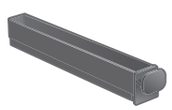
■Filtro de aire



Seque después de lavar con agua

Limpie después de cada uso si las manchas son difíciles.
El filtro puede perder su efecto si se dejan las manchas.
La temperatura de las partes internas también puede aumentar, lo que puede provocar mal funcionamiento.

■Charola de Aceite



Limpie las manchas de aceite con un paño suave o una toalla de papel

Si las manchas son difíciles, limpie el área con un estropajo suave humedecido en un detergente neutro para cocina y seque.

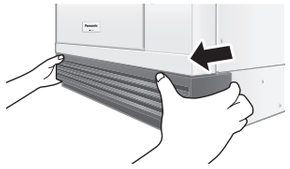
● No utilice detergentes alcalinos.

Cuidado de su Horno

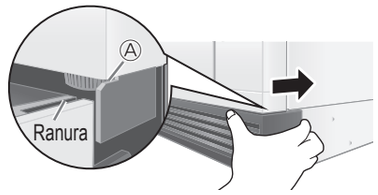
■Cómo retirar/colocar las piezas

Cubierta Frontal

● **Retiro**
Tire de la cubierta frontal y retírela.



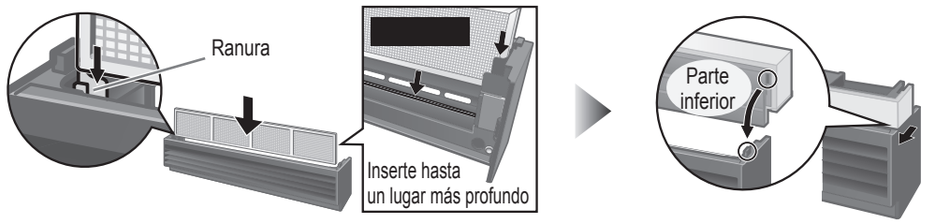
● **Colocar**
Instale la unidad principal Ⓐ en la ranura de la charola de goteo.



Charola de Goteo/Filtro de aire

● **Retiro**
Retire la cubierta frontal, y luego presione y desplace ambos extremos de la charola de goteo para separarla.

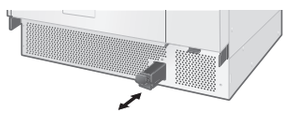
● **Colocar**
Inserte el filtro de aire en la ranura de la cubierta frontal hasta el fondo, luego vuelva a colocar la charola de goteo en la posición original.



Charola de Aceite

● **Retiro**
Primero retire la cubierta frontal y saque la charola de aceite.

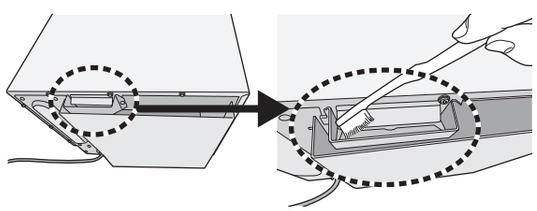
● **Colocar**
Siga el procedimiento inverso para instalar la charola de aceite.



Limpie esta pieza una vez al mes.

■Ventilación de Escape

Limpie la ventilación de escape de la parte posterior con un cepillo de dientes y una toalla



■Superficie del mesón de la cocina

Para una sola Instalación

• Espere hasta que se enfríe. Consulte la p.22 si el horno está caliente.

● **Retire el Filtro de Aire del Horno.**

● **Retire todos los accesorios de la cavidad del horno.**
Al retirar todos los accesorios o al enfriarlos mediante la operación de enfriamiento. (p.22)
Tenga cuidado porque puede que todavía estén calientes.

● **Puede mover el horno.**
Mueva el horno a otro lugar y límpielo sobre el mesón de cocina.
Tenga cuidado al mover el horno porque puede ser muy pesado.
Se recomienda que sea movido por dos personas.

Para apilamiento

Póngase en contacto con el distribuidor o con un centro de servicio autorizado según la situación de la cocina.
Selle con Sellador de Silicona después de realizar el servicio, como se describe en la p.10.

Mantenimiento Regular

Cuando se muestra uno de los siguientes mensajes, se requiere mantenimiento del horno. Continuar usando el horno puede causar fallas.

Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio lo antes posible. (p.3)

- Se muestra hasta que se realiza el mantenimiento, cuando se desconecta y se vuelve a insertar la clavija de alimentación o cuando no se ha realizado ninguna operación durante un tiempo. Además, el horno emitirá un tono 6 veces después de completar la cocción, independientemente de los ajustes.

Visualización	Causa
It is time to perform regular maintenance. (Es momento de realizar el mantenimiento regular.)	● Aparece cuando el horno se ha utilizado durante 17.500 horas. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio para sustituir las piezas.
It is time to replace the Magnetrons in this oven. (Es momento de reemplazar los Magnetrones en este horno.)	● Aparece cuando el magnetrón ha sido usado 120.000 veces. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio para sustituir las piezas.

- El tiempo y el número de operaciones mencionados anteriormente no están garantizados.

Resolución de Problemas

Solucione los problemas mediante el siguiente procedimiento cuando haya un problema.

Síntoma	Causa
No funciona en absoluto	● ¿Hay un corte de energía? ● ¿Se ha disparado el interruptor automático del tablero de distribución de alimentación o se ha desenchufado la clavija de alimentación? ● ¿Se muestra la pantalla inicial en el panel de control? Si la función de apagado automático está en funcionamiento, realice la operación después de que se muestre la pantalla inicial al abrir la puerta.
No se cocina correctamente	● ¿El ajuste de cocción, el accesorio o el tiempo de cocción son incorrectos? ● ¿Se ha precalentado el horno lo suficiente?
Hay un sonido	● Habrá un sonido de inicio de cocción, y el ventilador sonará.
Hay humo o mal olor	● Cuando se enciende el calentador de cuarzo por primera vez, puede producirse humo o un olor fuerte debido a la quema del aceite para proteger la cavidad del horno. Siempre ventile y realice una horneada simulada si le preocupa. (p.6)
Hay chispas durante la cocción	● Un recipiente de metal solo se puede utilizar en el horno cuando no se utiliza la potencia de microondas. (p.11) ● ¿Se utiliza un recipiente que contiene piezas de oro o plata? ● ¿Hay algún metal (papel de aluminio, brocheta metálica, etc.) que toque la pared de la cavidad del horno? ● ¿Está oxidada la cavidad del horno? El óxido puede causar chispas.
El timbre no emite tonos	● ¿El volumen del tono está ajustado en OFF (DESACTIVAR)? El timbre no emitirá un tono cuando esté en OFF (DESACTIVAR). (p.24)
Hay olor o humo	● No se trata de mal funcionamiento. La reacción del catalizador baja cuando la temperatura de cocción es baja (aproximadamente 475 °F (250 °C) o menor). Además, puede exceder la capacidad de procesamiento cuando la cantidad de humo de aceite generado durante la cocción es alta.
Hay un olor agrio	● Dependiendo de la comida, puede producirse un olor agrio durante la cocción, pero esto es causado por la reacción del catalizador y no es anormal.
Los alimentos “explotan” durante el calentamiento	● El nivel de potencia del microondas es demasiado alto. Reducir el nivel de potencia. ● Las pieles de los alimentos, es decir, las papas, el pollo, no están perforadas. Perfore la piel de los alimentos para liberar la presión acumulada durante el calentamiento. NUNCA, intente hervir los huevos con sus cáscaras.
Cuando estoy asando aparece humo alrededor de la puerta	● La grasa de los alimentos salpica los elementos para asar y se quema. Pare el horno y escurra el exceso de grasa y jugos. Vigile la comida cuidadosamente mientras se asa. Asegúrese de que el techo de la cavidad y todos los accesorios se limpien regularmente.

Resolución de Problemas

Síntoma	Causa
El resultado de cocción de una cocción por memoria determinada es diferente al del tiempo anterior	● ¿Cambió la temperatura de precalentamiento o el modo de cocción que se ajustó a la memoria? (p.25)

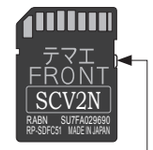
Consultas Frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Dónde puede obtener accesorios adicionales para el horno?	● Póngase en contacto con el fabricante o con el distribuidor donde adquirió el horno.
¿Se puede apilar el horno?	● Solo se puede apilar el mismo horno. Asegúrese de arreglarlo con piezas opcionales. Para más detalles, consulte “Instrucciones para Apilar”. (p.10)
¿Puedo secar paños de cocina y ropa en el horno?	● No. Nunca ponga estos o elementos similares en su Horno Panasonic.
¿Con qué frecuencia se debe dar servicio al horno?	● Cuando se muestra el mensaje referente a la p.46 ise requiere el mantenimiento del horno. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.3) Continuar usando el horno puede causar fallas.

Cuando Debe Llamar a un Agente de Servicio

Si aparece una “U” o “F” en la pantalla

Comience de nuevo después de verificar el contenido cuando aparezca la siguiente visualización. La visualización desaparece cuando se presiona el botón Stop/Reset (Paro/Restablecer).

Visualización	Causa
U16	**La tarjeta de memoria SD está bloqueada.** ● Inserte la Tarjeta de Memoria SD otra vez después de liberar el bloqueo. (p.51)  El bloqueo se libera cuando esta parte se empuja hacia arriba.
U17	**Se inserta una tarjeta distinta de la Tarjeta de Memoria SD especificada.** ● Retire la Tarjeta de Memoria SD y compruebe. (p.51) Si aparece “U17”incluso después de insertar la Tarjeta de Memoria SD especificada, la Tarjeta de Memoria SD puede estar dañada.
U19	**No está insertada la tarjeta de memoria SD.** ● Inserte la Tarjeta de Memoria SD especificada. (p.51)
U41 o U43	**La conexión a tierra está incompleta.** ● Contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.3)
U88	**La pantalla táctil se toca durante un rato.** ● ¿Se ha tocado la pantalla 25 segundos o más? ● ¿Hay alguna suciedad pegada a la pantalla?
F09	El horno está conectado a 50 Hz. Conecte a 60 Hz.
F código distinto de F09 (F97 , etc.)	Si el código “F” no desaparece, incluso después de presionar el botón Stop/Reset (Paro/Restablecer), retire la clavija y luego vuelva a enchufarlo después de 5 segundos. El horno está defectuoso si aún aparece el código “F”. Desenchufe el horno o apague la alimentación en el interruptor automático y póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.3)

Cuando Debe Llamar a un Agente de Servicio

Si hay daños en el horno

Póngase en contacto con un agente de servicio inmediatamente si encuentra daños en el cable de alimentación, el panel de control, la cavidad, los accesorios o la puerta. Es mejor no volver a utilizar el horno hasta que el agente de servicio le haya confirmado que es seguro hacerlo. Recuerde dar al agente de servicio la mayor cantidad de información posible. (p.3)

Si el horno no funciona

Si descubre que el horno no funciona, siga estos puntos antes de comunicarse con un agente de servicio.
Verificar:

1. Que la puerta del horno esté cerrada.
2. Las funciones requeridas se han configurado correctamente y se presionó el botón Start (Inicio). (pp.28–41)
3. El bloqueo del programa no ha sido activado o desactivado contra sus requisitos.
4. El horno está conectado a un receptáculo de 20 A y el suministro está operativo. Pruebe con otro punto de alimentación, puede que haya un problema con el receptáculo de corriente o incluso un fallo total de la alimentación.
5. El horno no está conectado al suministro eléctrico por medio de un adaptador o cable de extensión.
6. Las rejillas de ventilación no están bloqueadas. Si lo están, desbloquéelas, deje el horno durante 15 minutos y vuelva a intentarlo.
7. La sección “Resolución de Problemas” y “Consultas Frecuentes” en las pp.47–48.

Si el horno aún no está en funcionamiento, comuníquese con su agente de servicio con todos sus detalles. (p.3)

Tarjeta de Memoria SD

Tarjeta de Memoria SD Especificada

- Se coloca en la unidad principal cuando se despacha de la fábrica.
- Cuando guarde o borre un proceso de cocción, o cuando cocine de acuerdo con un programa guardado, asegúrese de configurar y utilizar la Tarjeta de Memoria SD especificada.
  Si se configura una tarjeta distinta a la Tarjeta de Memoria SD especificada, aparece “U17”. (p.49)
- También puede guardar los datos de un programa de cocción en la Tarjeta de Memoria SD especificada utilizando la computadora personal. (pp.52–53)

Notas

- Tenga cuidado de no transmitir electricidad estática a la Tarjeta de Memoria SD mientras no esté configurada en la unidad principal.
- No desmontar ni modificar.
- No doble, deje caer, moje ni someta la Tarjeta de Memoria SD a impactos fuertes.
- No toque los terminales metálicos con las manos o metal.
- No despegue las etiquetas pegadas. Además, no pegue etiquetas o adhesivos nuevos.
- No exponga a la luz solar directa ni la coloque en otros lugares calientes.
- No colocar en lugares húmedos o polvorientos.
- No la coloque en lugares donde se generen gases corrosivos u otros.
- Cierre siempre la cubierta de la Tarjeta de Memoria SD, excepto cuando inserte y saque la tarjeta para evitar la contaminación por agua y suciedad.
- Si la Tarjeta de Memoria SD se pierde o se vuelve defectuosa, póngase en contacto con el distribuidor o un agente de servicio para obtener un reemplazo. (p.3)

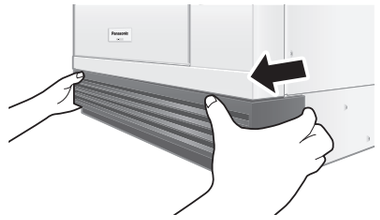
Cómo insertar/quitar

- Antes de insertar/extraer una Tarjeta de Memoria SD, desenchufe siempre el horno para su seguridad personal.

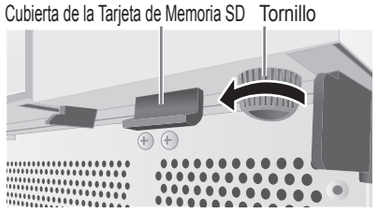
Inserte y extraiga la Tarjeta de Memoria SD con la unidad de visualización apagada.
La información puede destruirse cuando esta se inserta o se retira inmediatamente después de insertar la clavija de alimentación o cuando la unidad de visualización está encendida.

■Como quitarla

① Retire la cubierta frontal

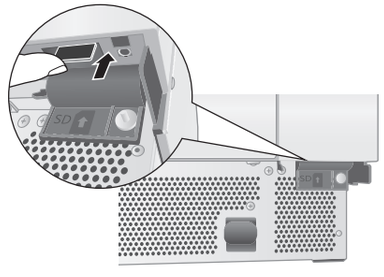


② Con una herramienta gire el tornillo y abra la cubierta de la Tarjeta de Memoria SD



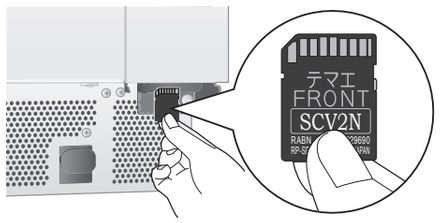
③ Presione la Tarjeta de Memoria SD con el dedo

Retire la Tarjeta de Memoria SD cuando se libere.

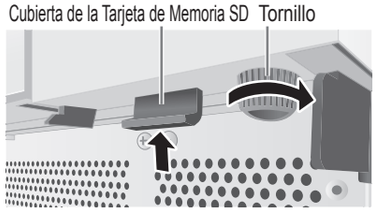


■Como insertarla

① Inserte la Tarjeta de Memoria SD en el interior

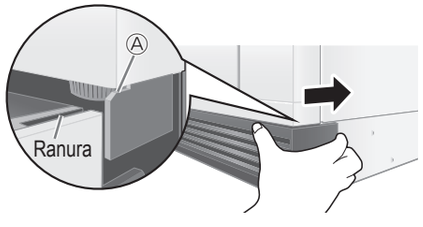


② Cierre la cubierta de la Tarjeta de Memoria SD y con una herramienta apriete el tornillo



③ Coloque la cubierta frontal

Instale la unidad principal Ⓐ en la ranura de la charola de goteo.



Tarjeta de memoria SD

Guardar un Programa de Cocina en la Tarjeta de Memoria SD

Puede guardar los datos de un programa de cocción en la Tarjeta de Memoria SD especificada usando su computadora personal.

⚠ ADVERTENCIA

1. Está prohibido copiar los datos de una Tarjeta de Memoria SD para fines comerciales o reproducirlos en un sitio web.
2. El logotipo “SD” es una marca registrada.
3. Microsoft Windows es una marca comercial de Microsoft Corporation, EE. UU.
4. Las otras designaciones, nombre de marcas, etc. son marcas registradas de sus respectivas compañías.
5. Los nombres de horno que usa pueden ser diferentes de los que se usan en este folleto. Windows, los mensajes, etc., utilizados en este folleto pueden ser diferentes a los de su computadora personal dependiendo del entorno (versiones del sistema operativo, etc.). Lea atentamente las instrucciones de su computadora personal para saber cómo usarlas.
6. La edición de los datos directamente en la Tarjeta de Memoria SD sin copiarlos de su computadora personal puede no funcionar correctamente dependiendo su entorno.
7. Nuestra empresa no asume ninguna responsabilidad por el daño de los datos en la Tarjeta de Memoria SD.

⚠ PRECAUCIÓN

1. Se recomienda utilizar Tarjetas de Memoria SD con Microsoft Windows 7, Microsoft Excel 2010, o posterior.
2. Desbloquee la Tarjeta de Memoria SD, de lo contrario los datos del programa no se pueden guardar.

Cómo Guardar un Programa de Cocción en la Tarjeta de Memoria SD con su computadora personal *A partir de diciembre 2018

■ Preparación de imágenes

① Encienda su computadora personal y active Windows.
② Guarde las imágenes deseadas en una carpeta apropiada en su computadora personal.

● El tamaño recomendado de la imagen es VGA 640 × 480. Cuando se usan imágenes que no sean de ese tamaño, estas pueden pasarse por alto o ser desiguales.
● No utilice espacios o símbolos para los nombres de usuarios o carpeta, etc.

■ Inserción de la Tarjeta de Memoria SD especificada

③ Inserte la Tarjeta de Memoria SD especificada en el lector de tarjetas SD en su computadora personal.
④ Haga doble clic en la unidad de la Tarjeta de Memoria SD en la carpeta “Mi PC”.
⑤ Mueva la carpeta “meigroup” a su computadora personal como Escritorio.
Evite mover la carpeta a una capa más profunda de su computadora personal.

■ Reescritura del programa en su computadora personal

⑥ Haga doble clic en la carpeta “meigroup”.
Haga doble clic en la carpeta “NE-SCV2NAPR”. NO TOQUE otros archivos y carpetas.
⑦ Abra “NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm”.
Si se muestra “Habilitar Contenido”, haga clic en él.
Ingrese los datos a continuación (al menos son necesarios los datos de “Temp. de Precalentamiento” y “Paso 1”).
- Nombre del Plato
- Archivo de Imagen
- pcs.
- Temp. de Precalentamiento
- Datos de Paso 1
- Regresar timbre

⑦-1 Cómo seleccionar el Archivo de Imagen
Haga clic en la celda “Archivo de Imagen” para un número de memoria deseado, luego seleccione una imagen.
Tenga en cuenta que solo se aceptan datos “jpg”.
⑦-2 Cómo ingresar datos de cocción
Haga clic en la celda “Función” para el Paso 1, y aparecerá el menú desplegable. Seleccione una función de cocción de la lista desplegable.
- BR: Asar
- CV: Convección
- BR+CV: Asar y Convección
- MW+BR: Microondas y Asar
- MW+CV: Microondas y Convección
- MW: Microondas (No se puede utilizar en el Paso 1.)

Una vez que seleccione la Función, las opciones aparecerán en amarillo. Seleccione las opciones de los menús desplegables.
Introduzca los datos para cada paso de cocción.
⑧ Cuando se hayan ingresado todos los datos del programa, haga clic en “Guardar Datos” en la parte superior derecha. (No es “Sobrescribir” de un archivo de Excel).
Haga clic en “OK” cuando haya terminado.
⑨ Marque el número de 4 dígitos CheckSum para verificación.
Sobrescriba y cierre “NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm”.

● Si no está funcionando, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.3)

■ Actualización de los datos en la Tarjeta de Memoria SD

⑩ Copie la carpeta “meigroup” de su computadora personal, como el escritorio, en la carpeta "meigroup" en la Tarjeta de Memoria SD para sobrescribir.

Cómo verificar los datos (Suma de comprobación SD)

① Inserte la Tarjeta de Memoria SD especificada en el horno.
② Siga los pasos como se indica en la p.27 y verifique que el número de 4 dígitos sea el mismo que marcó en el paso ⑨ anterior.

Cómo borrar los datos del programa

① Siga los pasos del ① al ⑥ en la p.52.
② Haga clic en “Borrar Datos”.
③ Se muestra la pantalla de confirmación. Haga clic en “Sí”. Se borrarán todos los datos del programa.

Cómo cargar los datos del programa

① Siga los pasos ③ a ⑥ en la p.52 y abra “NE_SCV2NAPR_MemoryCookingData.xlsm”.
Si se muestra “Habilitar Contenido”, haga clic en él.
② Haga clic en “Cargar Datos”.
③ Se muestra la pantalla de confirmación. Haga clic en “OK”. Se cargarán los datos del programa [que usted guardó en “Memory cooking” (Cocción por memoria)].
*Consulte las pp.36–37 para saber cómo guardar la Memory cooking (Cocción por memoria).

Adaptador SD-USB

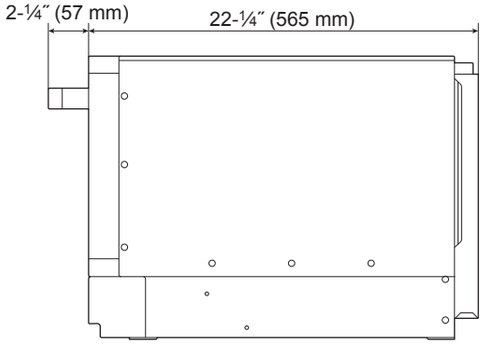
Use únicamente la Tarjeta de Memoria SD incluida.

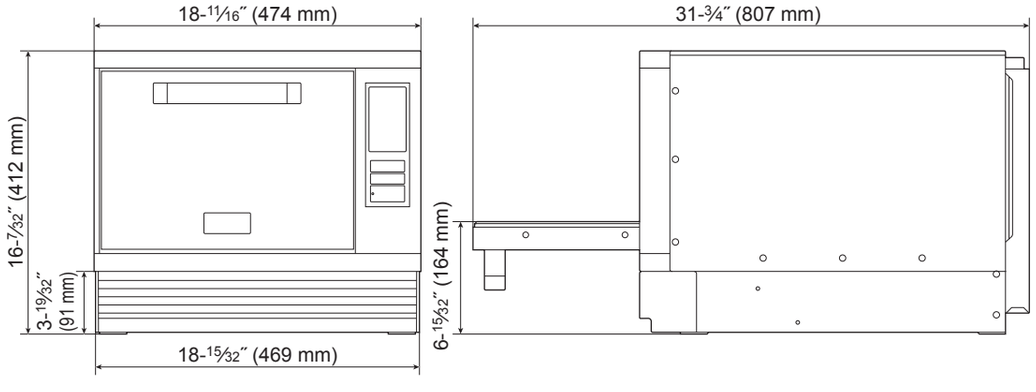
● **Sistemas operativos compatibles**
Windows 7 (32-bit/64-bit) / Windows 8 (32-bit/64-bit) / Windows 8.1 (32-bit/64-bit)
Windows 10 (32-bit/64-bit) / Mac OS X 10.9 o posterior

Especificaciones

Fuente de energía		208/240 V CA, 60 Hz, monofásica
Corriente que se requiere		3750 W 19 A (208 V) 17 A (240 V)
Enchufe requerido		20 A (NEMA #6-20R)
Salida	**Microondas**	1200 W (IEC 60705)
	Convección	1265 W
	Asar	1915 W
Frecuencia		2450 MHz
Rango de Temperatura de Convección		350–525 °F (180–280 °C)
Rango de Temperatura de Precalentamiento		475 °F (250 °C) / 525 °F (280 °C) (Predeterminado) Se puede cambiar entre 350–525 °F (180–280 °C) en incrementos de 25 °F
Peso neto		Aprox. 83,8 lbs. (38 kg) (incluidos accesorios)
Dimensiones Exteriores (W×D×H)		18-11⁄16″×22-1⁄4″×16-7⁄32″ (474 mm×565 mm×412 mm)
Dimensiones de la cavidad (W×D×H)		10-5⁄8″×13″×4-5⁄16″ (270 mm×330 mm×110 mm)

Especificaciones sujetas a cambio sin notificación.





Panasonic Corporation of North America
Two Riverfront Plaza, Newark, NJ 07102-5490
Para Repuestos y Servicio:
1-877-266-6836
Para Ventas, Cocina de Prueba y Soporte Técnico:
1-877-266-6836 (1-877-CMO-OVEN)
http://www.panasonic.com/cmo

© Panasonic Corporation 2018

A05063G80AP
F0219-0