

Panasonic®

Instrucciones de Operación

Horno de Microondas de Convección

Núm. de modelo **NN-CD989S**

Para uso doméstico solamente



Muchas gracias por haber adquirido este producto de Panasonic.
Lea atentamente estas instrucciones antes de manejar este producto,
y guarde este manual para consultarlo en el futuro.
Thank you for purchasing this Panasonic product.
Before operating this product, please read the instructions carefully,
and save this manual for future use.

For Instructions in English, turn over the book.

Para asistencia, por favor llame: 1-800-211-PANA (7262)
o envíenos un correo electrónico a: consumerproducts@panasonic.com
o visítenos en www.panasonic.com (U.S.A.)

Para consultar temas de seguridad relacionados con los hornos microondas,
visite la página web de la FDA en
www.fda.gov/cdrh/consumer/microwave.html



PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

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

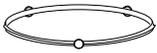
EXAMINE SU HORNO

Desempaque su horno, quite todo el material de empaque.

Examine el horno para cualquier daño como abolladuras, seguros de las puertas rotos o grietas en las puertas.

Revise que ninguno de los accesorios falten, de la siguiente lista:

Anillo Rodante



Coloque el anillo giratorio correctamente en el interior del horno.

Número de parte : J290D7M70AH

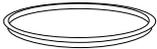
Rejilla de Alambre



La rejilla debe ser utilizada para hornear y asar.

Número de parte : A060V4X02AP

Bandeja de Cerámica



Coloque la bandeja de cerámica exactamente sobre el anillo giratorio. Siempre utilice el anillo giratorio y la bandeja de cerámica en posición apropiada.

Número de parte : A06014X70QP

Instrucciones de Operación

Número de parte : A00037V20AP

Libro de cocina

Número de parte : A000B7V20AP

Notifique inmediatamente al distribuidor si su horno esta dañado. **NO** instale el horno si esta dañado.

El número de serie de este producto puede ser encontrado en la parte de atrás de la cubierta. Usted debería anotar el número de modelo y número de serie de este horno en el espacio indicado y guardar este libro como un registro permanente de su compra para futuras referencias.

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de Compra: _____

CONTENTS

Antes de Operar

| | |
|---|-----|
| INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGRIDAD | 4-6 |
| INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN | 6-7 |
| SUGERENCIAS UTILES | 8 |
| GUÍA PARA COCINAR Y UTENSILIOS | 9 |
| Diagrama de Características | 10 |
| Modos de Cocción | 10 |
| Panel de Controles | 11 |

Operación

| | |
|---|-------|
| Vamos a empezar a utilizar su Horno! | 12 |
| Para Ajustar el Reloj | 13 |
| Seguro para Niños | 13 |
| Recalentamiento/Descongelación/Cocción con selección de Potencia y Tiempo | 14 |
| Función Minuto Automático | 15 |
| Hornear | 16-17 |
| Asar | 18-19 |
| Combinación | 20-21 |
| Pulsadores de Palomitas de Maíz | 22 |
| Mantener Caliente | 22 |
| Descongelación Turbo | 23 |
| Para utilizar Recalentamiento por Sensor/Cocción por Sensor | 24-25 |
| Utilizando Convección Automática (Peso de cocción por combinación) | 26 |
| Utilizando Convección Automática (Cocción por hornear) | 27 |
| Temporizador | 28 |
| GUÍA RAPIDA DE OPERACIÓN | 31 |

Mantenimiento

| | |
|--|----|
| Antes de Acudir a Servicio | 29 |
| Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas | 30 |
| Directorio de Servicio a Cliente | 32 |
| ESPECIFICACIONES TÉCNICAS | 34 |

Información de seguridad del Horno de Microondas

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 la alarma de seguridad, se utiliza para alertarle a los peligros potenciales que pueden dañar o lastimar a usted y a otros.

Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de la alarma de seguridad y cualquiera de las siguientes palabras PELIGRO., ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



PELIGRO

Usted puede ser lastimado o dañado seriamente si usted no sigue inmediatamente instrucciones.



ADVERTENCIA

Usted puede ser lastimado o dañado seriamente si usted no sigue instrucciones.



PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no es evitado, puede dar lugar a lesión de menor importancia o moderada.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, le dicen cómo reducir la ocasión de lesión, y le dicen qué puede suceder si las instrucciones no se siguen.

! INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

! PRECAUCIÓN—Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, heridas a personas o exposición excesiva a energía de microondas:

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las “**PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICION EXCESIVA A ENERGIA DE MICROONDAS**” específicas, que se encuentran en la parte posterior de la cubierta frontal.
3. Este aparato debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a la toma eléctrica debidamente conectada a tierra. Vea las “**INSTRUCCIONES PARA CONEXION A TIERRA**” que se encuentran en la página 6.
4. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 6.
5. No cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
6. No almacene o use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua—por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en una base mojada, o cerca de una alberca, y similares.
7. Use este aparato solo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. No use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves aplicados con una esponja o con tela suave.
9. **No** permita a los niños usar este aparato, a menos que sean supervisados muy de cerca por un adulto. **No** asuma que porque un niño ha dominado una habilidad que cocina el/ella puede cocinar todo.
10. No use este aparato si tiene dañados el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
11. No sumergir en agua el cable o la clavija.
12. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
13. No deje el cordón colgando en el borde de la mesa o mostrador.
14. Este aparato debe recibir mantenimiento solo de personal calificado. Contacte las instalaciones de servicio autorizadas más cercanas para revisión, reparación o ajuste.
15. Algunos productos, tales como los huevos completos y contenedores sellados—por ejemplo frascos de vidrio cerrados—pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

16. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - (a) No sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosamente al aparato. El papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción pero si no se utilizan adecuadamente esto puede producir incendio en su horno.
 - (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocarla bolsa en el horno.
 - (c) **Si los materiales dentro del horno se incendiarán, mantenga cerrada la puerta del horno, pongalo en posición de apagado, y desconecte la energía eléctrica, o corte el suministro eléctrico en la caja de fusibles o en el panel de control.**
 - (d) **No use la cavidad con propósitos de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no este en uso.**
17. **Para evitar el posible riesgo de quemadura**, el aparato no debe ser usado en áreas tales como mostradores tipo isla en los que las superficies posteriores estarían expuestas al contacto del usuario y el aparato debe ser colocado más de 92 cm arriba el suelo.
18. Líquidos, tales como agua, café, o té pueden ser calentados por sobre el punto de ebullición sin parecer estar ebullendo debido a la tensión de superficie del líquido. A veces el burbujeo o ebullición no son visibles cuando el recipiente es removido del horno de microondas. **ESTO PUEDE RESULTAR EN UNA EBULLICIÓN REPENTINA DEL LÍQUIDO MUY CALIENTE CUANDO SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.** Para reducir el riesgo de heridas a personas:
 - (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y DURANTE EL CALENTAMIENTO.**
 - (b) **NO caliente el agua y aceite, o las grasas juntas. La película del aceite atraparé vapor, y puede causar una erupción violenta.**
 - (c) No utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
 - (d) Luego del calentamiento, deje el recipiente dentro del horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre el plato giratorio. Este puede quebrarse, causando lesiones o daño al horno.
20. No limpie los pulsadores con estropajo de metal. Las piezas se puede incendiar y tocar partes eléctricas provocando riesgo de descarga eléctrica.

PRECAUCIÓN

Uso General

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

! INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

(continuación)

Bandeja de Cerámica

1. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y el bandeja de cerámica en su lugar.
2. **NO** ponga a funcionar el horno sin el bandeja de cerámica ensamblado completamente en el cubo de la impulsión. El cocinar de manera incorrecta podría resultar en daños al horno. Verifique que el bandeja de cerámica sea enganchada correctamente y observe que la rotación sea apropiada cuando presiona Encender.
Nota: El plato giratorio puede dar vuelta en cualquier dirección.
3. Utilice solamente el bandeja de cerámica diseñado específicamente para este horno.
NO sustituya ningún otro bandeja de cerámica.
4. Si el bandeja de cerámica esta caliente, permita que se enfríe antes de la limpieza o de colocar en agua.

5. **NO** cocine directamente en el bandeja de cerámica. Coloque siempre el alimento en un plato seguro para microondas.
6. Si el alimento o el utensilio en el bandeja de cerámica toca las paredes del horno, ocasionará que el bandeja de cerámica deje de moverse, el bandeja de cerámica rotará automáticamente en la dirección opuesta.

Anillo Giratorio

1. El anillo giratorio y el piso del horno se deben limpiar con frecuencia para prevenir ruido excesivo.
2. Siempre vuelva a colocar el anillo giratorio y el bandeja de cerámica en sus posiciones apropiadas.
3. El anillo giratorio se debe utilizar siempre para cocinar junto con el bandeja de cerámica.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso apropiado del horno lea las precauciones restantes de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

! INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Examine Su Horno

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

Ubicación del Horno

1. El horno debe ser colocado en una superficie plana y estable. Para su operación apropiada, el horno debe tener suficiente corriente de aire. Deje 7,5 cm (3") de espacio de ambos lados del horno y 15 cm (6") de espacio en la parte superior del horno.
 - a. **NO** tape las ventilas de aire. Si están tapadas durante su operación, el horno puede sobrecalentarse. Si se sobrecalienta, un dispositivo térmico de seguridad apagará el horno. El horno no operará hasta que se haya enfriado.
 - b. **NO** coloque el horno cerca de una superficie húmeda caliente, tal como un registro de gas o eléctrico.
 - c. **NO** opere el horno cuando la humedad del cuarto sea muy alta.
2. Este horno fue manufacturado para el uso doméstico únicamente. No fue probado para usarse en ningún tipo de vehículo terrestre, marítimo o de uso comercial.
3. Este hornos se pueden instalar dentro de algún estante mural, se desea. Para hacerlo puede contactarse con algún Servicio Autorizado de Panasonic. Vea la pág. 34 para especificaciones técnicas.

ADVERTENCIA:

En la aplicación incorporada, el aire que sale por la parte superior del conducto de escape del kit de adorno está muy caliente. La transferencia de calor puede dañar o cambiar el color del mueble de cocina. Coloque el horno a un mínimo de 10 cm (4") del mueble de cocina.

Instrucciones para Conexión a Tierra

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

PRECAUCION—El uso inapropiado de la clavija para conexión a tierra puede resultar en riesgo de descarga eléctrica. Consulte un electricista o a personal de servicio calificados, si las instrucciones para conectar a tierra no son completamente comprendidas o si existe duda de que el aparato esta correctamente conectado a tierra. Si es necesario usar un cable de extensión, use solamente cable de extensión de tres hilos que tenga una clavija de tres entradas para conectar a tierra, y un receptor de tres ranuras que acepte la clavija del aparato. El calibre marcado en el cable de extensión debe ser igual o mayor al calibre eléctrico del aparato.

INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN (continuación)

Suministro Eléctrico

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

Circuitos

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

Interferencia de Radio

1. La operación de su horno de microondas puede causar interferencia en su radio, TV o equipo similar.
2. Cuando hay interferencia, se puede reducir o eliminar tomando las siguientes medidas:
 - a. Limpie la puerta y las superficies selladoras del horno. (Vea Cuidados de Su Horno de Microondas que se encuentran en la pagina 30)
 - b. Ponga él radio, TV, etc. lo más lejos posible del del horno de microondas.
 - c. Use una antena instalada adecuadamente para obtener una recepción de señal más fuerte.

⚠ SUGERENCIAS UTILES

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno

IMPORTANTE

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

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

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

2) PALOMITAS DE MAÍZ

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

PRECAUCIÓN

Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacado siga las instrucciones recomendadas en el paquete. Revise el peso del paquete antes de usar la tecla de Palomitas de maíz. Prepare el horno para el peso del paquete de palomitas de maíz (vea página 22). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

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

4) HUEVOS

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

5) ALIMENTOS CON PIELS NO POROSAS

- **NO COCINE/RECALIENTE HUEVOS ENTEROS, CON O SIN LA CÁSCARA.** La acumulación del vapor en huevos enteros puede hacerlos estallar, y es causa de daño al horno o causa de lesión. Recalentar los huevos duros REBANADOS y cocinar los huevos revueltos es seguro.

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

PRECAUCIÓN: Cocinar papas secas o viejas pueden ocasionar fuego.

6) LIQUIDOS

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

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

- Los utensillos para cocinar se calientan durante la cocción. en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensillos del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensillos de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de Cerámica se calentará durante la cocción. Debe permitirse que se enfrie antes de manejarla o antes de colocar productos de papel, tales como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar.
- Cuando se use papel aluminio, brochetas, rejillas para calentar o utensilios hechos de metal en el horno, deje por lo menos 2,5 cm (1") de espacio entre el material de metal y las paredes interiores del horno. Si arquea (chispea) quite el material de metal (brochetas etc.) y/o cambielo a un contenedor no metálico.
- Platos con adornos metálicos no deberan ser usados, ya que puede producirse arco eléctrico.

8) TOALLAS DE PAPEL/TELAS

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

9) BANDEJA DORADORA/BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

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

10) TERMÓMETROS

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

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

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

GUÍA PARA COCINAR Y UTENSILIOS

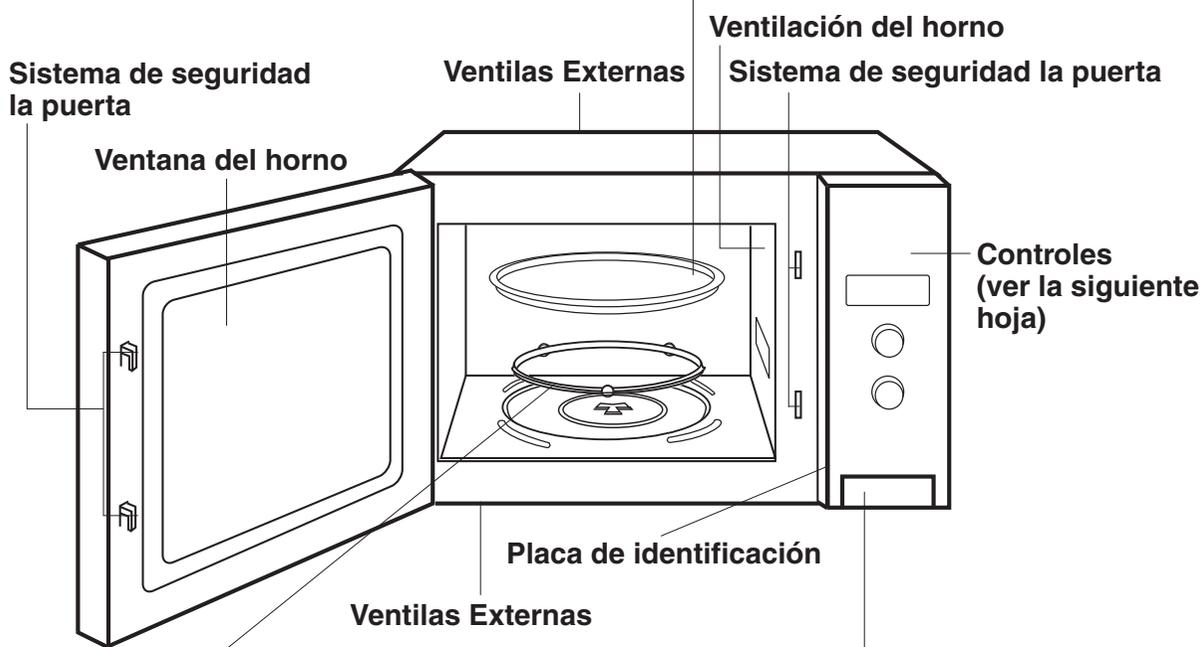
| ARTICULO | MICROONDAS | DORAR | COMENTARIOS |
|--|---------------------|----------------|---|
| Papel Aluminio | Si, para Protección | Si | Pequeñas partes de aluminio pueden ser moldeadas alrededor de partes delgadas de comida o aves para prevenir que se cocinen demasiado. Se puede producir el arco si el aluminio esta muy cercano a las paredes del horno o si se usa demasiado. |
| Platillos Dorados | Si | No | Los platillos dorados estan diseñados para cocinar en microondas solamente. Revise la información de platillos dorados para ver las instrucciones y el cuadro de calor. No precaliente por más de 8 minutos. |
| Bolsas de Papel de Estraza | No | No | Puede causar un incendio en el horno. |
| Servicio de Mesa para la Cena Especial para solamente | Si | Revisar* | Revise las instrucciones del fabricante para el uso y cuidado para ver la conveniencia de calentamiento por microondas. Algunos servicios de mesa puedan indecar en la parte trasera de los platos "Resistente a Horno de Microondas". |
| Políester Desechable Platos de Cartón | Si | Revisar* | Algunos alimentos congelados se empaacan en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de abarrotes. |
| Caja de Comida Rápida con Agarradera de Metal | No | No | Puede causar arco. |
| Bandeja para Comida Congelada Metal Especial para Microondas | Si Si | Si Revisar* | Cenas congeladas pueden ser calentadas en bandejas de aluminio, si la bandeja tiene una altura menor a 2 cm (¾"). Coloque la bandeja de aluminio en el centro del horno. Deje al menos un espacio de 2,5 cm (1") entre la bandeja de aluminio y las paredes del horno. Caliente solamente 1 bandeja de aluminio en el horno cada vez. Para contenedores de mas de 2 cm (¾") de profundidad, sacar los alimentos y colocarlos en un contenedor de tamaño similar especiales para microondas. |
| Frascos de Cristal | Si | No | Quite la tapa. Caliente los alimentos solo hasta que esten tibios. La mayoría de los frascos de cristal no son resistentes al calor. |
| Cristalería y Cerámica para Horno Resistente Al Calor solamente | Si | Si | Ideales para cocinar y dorar en microondas. |
| Sujetadores Metálicos Torcidos | No | No | Pueden causar arco que podria ocasionar un incendio en el horno. |
| Bolsa para Cocinar en el Horno | Si | No | Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con los sujetadores de nylon que se proporcionan, con una tira cortada del final de la bolsa, o con un pedazo de cuerda de algodón. No lo cierre, con sujetadores metálicos torcidos. Haga seis cortes de 1,5 cm (½") por el cierre. |
| Platos de Papel y Servilletas | Si | No | Use para entibiar alimentos cocinados, y para cocinar alimentos que requieran corto tiempo de cocción, tales como salchichas Francfort. |
| Toallas de Papel y Servilletas | Si | No | Use para entibiar pollos y sandwiches por microondas. |
| Plástico Especial para Microondas solamente Bateria de Cocina y Platos de Almacenamiento | Si | Revisar* | Deberan estar etiquetados "Adecuados para calentar por microondas". Revise las instrucciones del fabricante para los usos recomendados. Algunos platos plásticos especiales para microondas no son adecuados para cocinar alinectos con altos contenidos de grasa. |
| Envoltura Plástica | Si | No | Use para cubrir alimentos durante la cocción para retener la humedad. |
| Popote, Mimbre Madera | Si | No | Use solamente para recalentar por corto tiempo. |
| Tazas de Unicel | Si | No | Use para que los alimentos lleguen a la temperatura ideal para servir. El unicel se derretirá si los alimentos alcanzan una temperatura alta. |
| Termómetros Especial para Microondas solamente Convencional | Si No | No No | Use solamente termómetros para carne y dulce especiales para microondas. |
| Papel Encerado | Si | No | Uselo como cubierta para prevenir salpicaduras y para retener la humedad. |
| Rejilla de Alambre | No | Si | Use solo el accesorio de rejilla de alambre incluido con este modelo de horno. |

PARA PROBAR UN CONTENEDOR PARA EL USO SEGURO DEL HORNO DE MICROONDAS: Mida una taza de agua y viértala en el contenedor que se va a probar y pongalo en el horno de microondas, caliente un minuto en temperatura ALTA. Si el contenedor es especial para horno demicroondas, permanecera confortablemente frio y el agua debera estar caliente. Si el contenedor esta caliente, ha absorbido alguna energia de microondas y no deberá ser usado. Esta prueba no puede ser hecha en contenedores deplástico. *Revise las instrucciones del fabricante, debe soportar calor hasta 190°C (375°F).

Diagrama de Características

Bandeja de Cerámica:

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



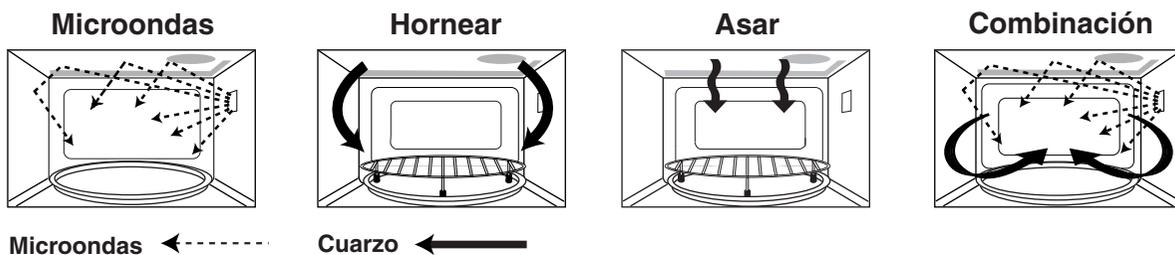
Anillo Rodante:

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

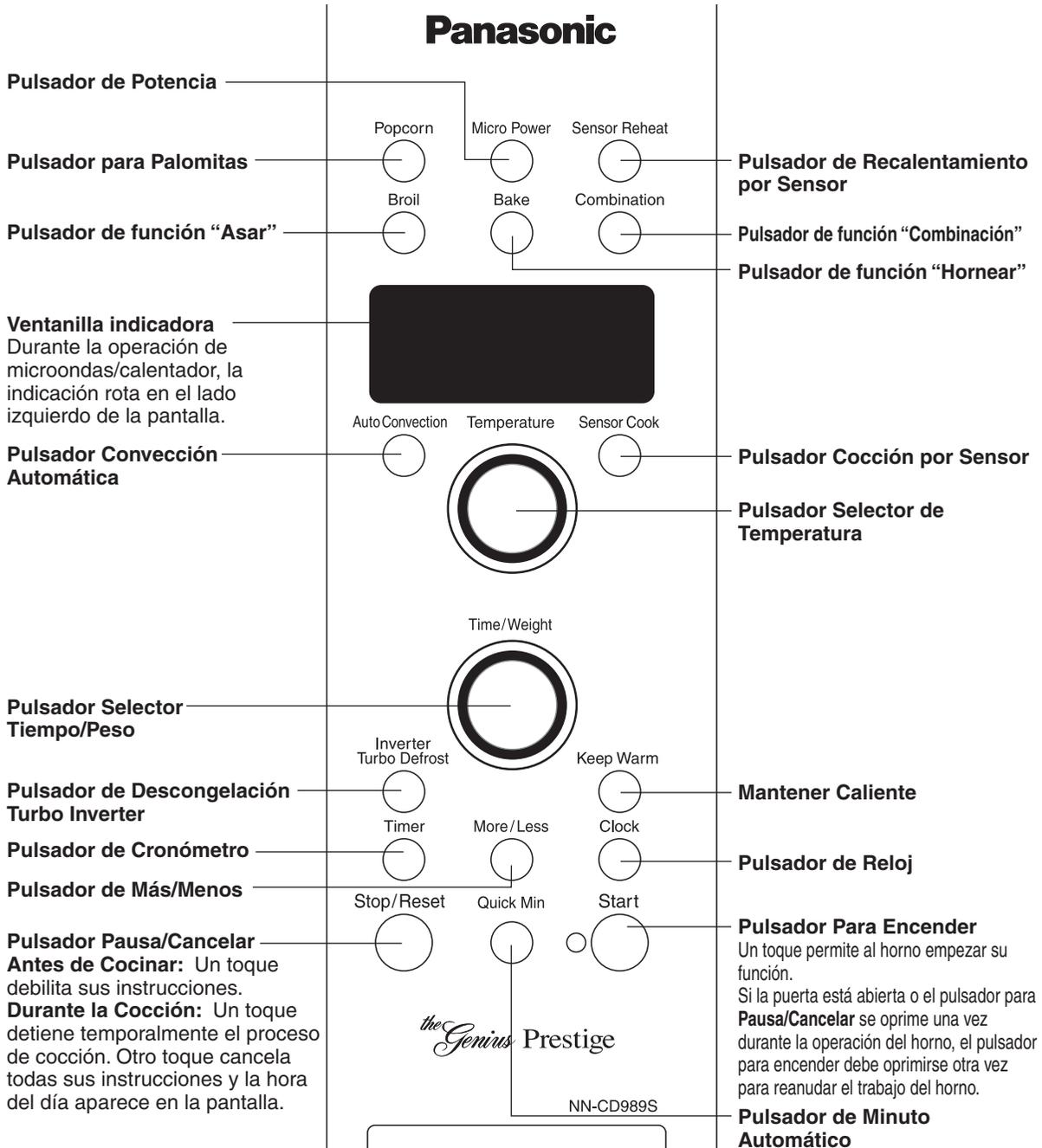
Oprima para abrir la puerta:

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

Modos de Cocción

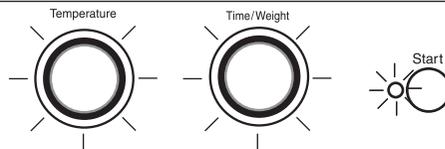


Panel de Controles



Indicador de Operación:

El centelleo indica la operación siguiente.



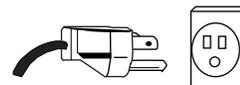
Apontador:

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

Vamos a empezar a utilizar su Horno!

Conexión

Conecte en una toma de corriente correctamente instalada a tierra. "REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE" aparece en la **Ventanilla indicadora**. (Esta cesara inmediatamente cuando cualquier pulsador sea presionado.)



Conversión:

La ventana de visualización aparece automáticamente en inglés con medidas de peso/tiempo en imperial. Si usted desea utilizar Español o Francés y sistema métrico y Guía Rápida, presione el pulsador **Más/Menos** o Pulsador de **Encender** o Pulsador de **Cronómetro** hasta que la instrucción deseada aparezca en la **Ventanilla indicadora**. La conversion debe ser programada directamente después de conectar el horno.

ELECON DE IDIOMA

| | |
|------------------------------------|-----------------|
| Presione pulsador Más/Menos | Convertir en |
| — | ENGLISH |
| 1 pulsación | FRANCAIS |
| 2 pulsaciones | ESPANOL |

GUIA DE OPERACION ENCENDIDA/APAGADA (ON/OFF)

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Presione pulsador Cronómetro | Convertir en |
| — | ENCENDIDA |
| 4 pulsaciones | APAGADA |
| 4 pulsaciones | ENCENDIDA |

ELECON DE LB-F/KG-C

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Presione pulsador Encender | Convertir en |
| — | LB-F |
| 1 pulsación | KG-C |

La GUIA DE OPERACION en pantalla le ayuda a programar el horno indicando el siguiente paso a fomar por anticipado. Cuando ustedes se familiarize con su horno, este puede ser apagado.

Para Ajustar el Reloj



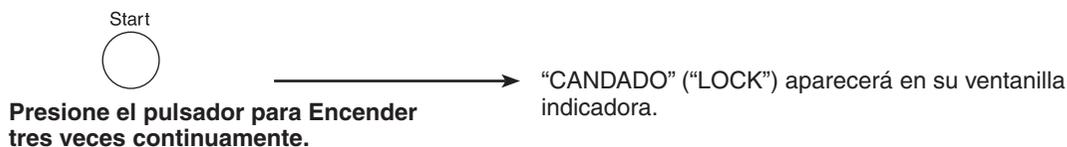
NOTA:

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

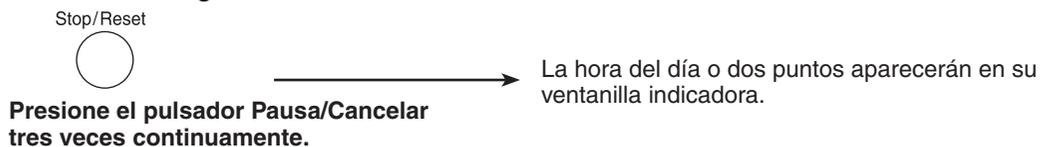
Seguro para Niños

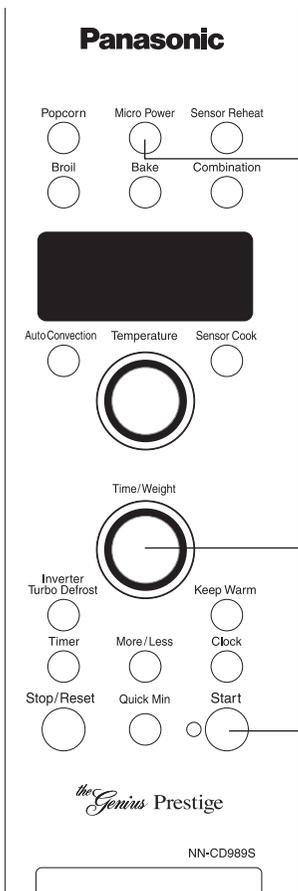
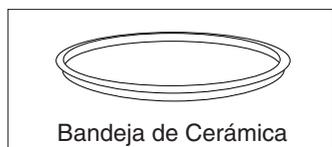
Usted podrá poner el seguro para niños cuando dos puntos o la hora del día aparezcan en la ventanilla indicadora.

Para Poner el Seguro de Niños:



Para Quitar el seguro de Niños:





1 Seleccione el nivel de potencia

| Pulse | Nivel de Potencia | Potencia |
|----------|-------------------|----------|
| 1 vez | P10 (ALTO) | 100% |
| 2 veces | P9 | 90% |
| 3 veces | P8 | 80% |
| 4 veces | P7 (MEDIO-ALTO) | 70% |
| 5 veces | P6 (MEDIO) | 60% |
| 6 veces | P5 | 50% |
| 7 veces | P4 | 40% |
| 8 veces | P3 (MEDIO-BAJO) | 30% |
| 9 veces | P2 | 20% |
| 10 veces | P1 (BAJO) | 10% |

2 Seleccione el tiempo de cocción

(P10 → hasta 30 minutos
 los otros → hasta 90 minutos).

3 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

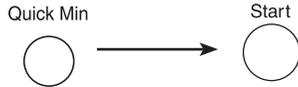
NOTA:

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

Función Minuto Automático

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

Para seleccionar el tiempo de cocción:



Seleccione el tiempo de cocción (hasta 10 min).

Presione.
Cocinar iniciará en potencia **P10**.

NOTA:

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

Para Agregar Tiempo Extra:



Oprima para agregar tiempo de cocción (hasta 10 minutos) durante el cocinado.

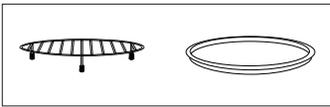
*El tiempo de cocinado cambia para incluir el tiempo extra y continúa la cuenta regresiva en la pantalla.

NOTA:

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

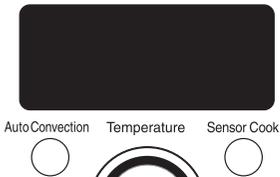
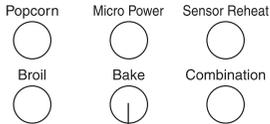
Hornear

Coloque la parrilla del horno sobre la bandeja de cerámica antes de precalentar.

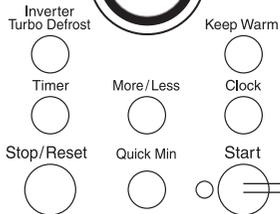


Rejilla de Alambre,
Bandeja de Cerámica

Panasonic



Time/Weight



the Genius Prestige

NN-CD989S

1 Presione el pulsador de función “Hornear”

2 Elija la temperatura del horno

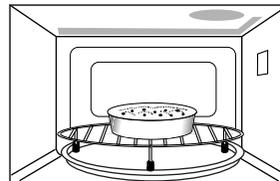
3 Presione

“P” (Precalienta) aparece.
NO ABRIR LA PUERTA.

Cuando se precalienta el horno se escuchan tres beep y en el visor se muestra “P END” (Precalentado finalizado).
Ponga los alimentos en el horno.

4 Coloque los Alimentos cuidadosamente

En un plato seguro para Microondas sobre la rejilla del horno.



5 Fije el tiempo de cocción

(hasta 9 horas).

6 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

Pala la memoria del la temperatura del horno seleccionada, presione el pulsador de **Hornear**.

NOTA:

1. Si la puerta del horno no se abre después del precalentamiento el horno mantendrá la temperatura seleccionada por 30 minutos, después se enfriará automáticamente.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es menor a una hora, el reloj retrocederá segundo a segundo.
3. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora el reloj retrocederá minuto por minuto hasta que quede una hora, entonces retrocederá segundo por segundo.
4. Para recetas que no requieren precalentamiento, elimine el paso 2.
5. Puede haber un ruido cuando se cocina por un largo periodo de tiempo. Es una expansion normal del gabinete.

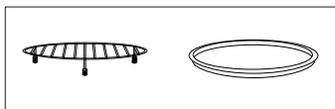
Hornear (continuación)

Ejemplos de Horneando:

| Temperatura | Ejemplos de alimentos |
|--------------------------------|---|
| 100°C (200°F) | Mantener a temperatura ideal los Alimentos |
| 110°C (225°F) | Merengue |
| 120°C (250°F) | Tostar, coco, calabaza, semilla |
| 130°C (275°F) 140°C (290°F) | Caramelo, barra, pastel de Fruta |
| 150°C (300°F) | Sufflé, cacerola, cocinar, habas |
| 160°C (315°F) 170°C (335°F) | Pastel en caja, ternera, carne, aves, vegetales |
| 180°C (350°F) | Levadura de pan, pan rápido, galletas |
| 190°C (375°F) | Levadura de pan, molletes, pastel de queso |
| 200°C (400°F) 210°C (415°F) | Base para tartaleta |
| 220°C (425°F) | Bisquet |
| 230°C (450°F) | Torta de Frutas |

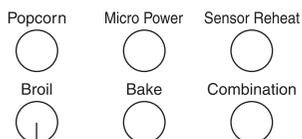
Asar

La mayoría de los recipientes para asar requieren precalentamiento del horno. Colocar la rejilla del horno sobre la bandeja de cerámica. Seguir estos pasos.

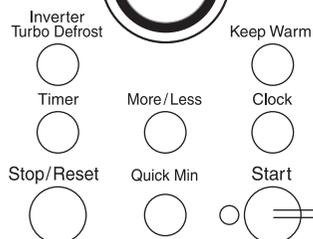


Rejilla de Alambre,
Bandeja de Cerámica

Panasonic



Time/Weight



the Genius Prestige

NN-CD989S

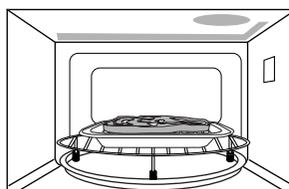
1 Presione el pulsador de función "Asar"

2 Presione

"P" (Precalienta) aparece.
NO ABRIR LA PUERTA.

Cuando se precalienta el horno se escuchan tres beep y la indicación "P END" (Precalentado finalizado) aparece. Ponga los alimentos en el horno.

3 Coloque los Alimentos cuidadosamente



4 Fije el tiempo de cocción

(hasta 90 minutos).

5 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

Operación

NOTA:

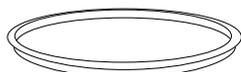
1. Si la puerta del horno no se abre después del precalentamiento el horno mantendrá la temperatura seleccionada por 30 minutos, después se enfriará automáticamente.
2. Para recetas que no requieren precalentamiento, elimine el paso 2.

Asar (continuación)

Carta de Tiempo para Asar:

| CARNE | TIEMPO DE COCCION | CARNE/AVES | TIEMPO DE COCCION |
|---|-------------------|---|-------------------|
| CARNE | | PUERCO | |
| Hamburguesa | | Chuletas | |
| 1 cm (1/4") ancho, 110 g (3 2/3 oz) | | 2 chuletas aprox. 1,2 cm (1/3") ancho, 120 g (4 oz) | 11 a 13 |
| 2 tierna | 8 a 9 | 2 chuletas aprox. 2,5 cm (1") ancho, 120 g (4 oz) | 22 a 24 |
| 2 medio | 10 a 12 | 2 Salchichas | 5 a 7 |
| 2 bien cocido | 13 a 14 | Jamón rebanado | |
| Filete Mignon | | aprox. 1,2 cm (1/3") ancho, 320 g (10 2/3 oz) | 7 |
| 3 cm (1 1/8") ancho, 200 g (6 2/3 oz) | | Salchichas italianas, aprox. 100 g (3 1/3 oz) | 9 a 10 |
| Tierna | 14 a 16 | CORDERO | |
| Medio | 17 a 19 | Chuletas, costillas | |
| 4 cm (1 1/2") ancho, 250 g (1/2 lb) | | aprox. 2 cm (3/4") ancho, 100 g (3 1/3 oz) | |
| Tierna | 17 a 19 | 2 medio | 9 a 12 |
| Medio | 20 a 22 | 2 bien cocido | 14 a 16 |
| Bistec | | POLLO | |
| aprox. 2,5 cm (1") ancho, 300 g (10 oz) | | Piezas, 625 g (1 1/4 lb) a 1 kg (2 lb) | 33 a 36 |
| Tierna | 11 a 13 | Pechuga partida, 340 g (11 1/3 oz) a 570 g (19 oz) | 24 a 26 |
| Medio | 14 a 18 | Piernas, 340 g (11 1/3 oz) a 570 g (19 oz) | 21 a 24 |
| Bien cocido | 19 a 21 | Muslos, 450 g (15 oz) a 570 g (19 oz) | 20 a 24 |
| aprox. 2 cm (3/4") ancho, 420 g (14 oz) | | Alas, 340 g (11 1/3 oz) a 450 g (15 oz) | 20 a 22 |
| Tierna | 16 a 20 | GALLINA EN PARTES, 450 g (15 oz) a 570 g (19 oz) | 20 a 22 |
| Medio | 23 a 25 | | |
| Bien cocido | 28 a 30 | | |

Combinación



Bandeja de Cerámica

Hay 4 combinaciones de selección. Estas selecciones son automáticas, no es necesario seleccionar la temperatura del horno o nivel de potencia de microondas. Algunas combinaciones de recetas requieren precalentamiento. Para instrucciones. Siga los pasos 1 y 2 de la Selección "Horno".

Panasonic

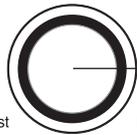
Popcorn Micro Power Sensor Reheat



Auto Convection Temperature Sensor Cook



Time/Weight



Inverter Turbo Defrost



Keep Warm



More/Less



Quick Min



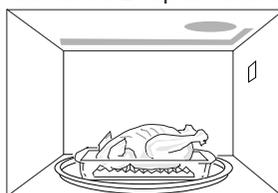
the Genius Prestige

NN-CD989S

Operación

1 Coloque los Alimentos cuidadosamente

Abra la puerta y coloque los alimentos en un plato de tamaño adecuado sobre la bandeja de cerámica del horno. Después cierre la puerta.



2 Seleccione la fijación deseada

La combinación 1, 2, 3 o 4 puede ser seleccionada.

| | Hornear | Micro-ondas | Alimentos |
|---|---------------|-------------|---|
| 1 | 130°C (275°F) | 30% | Carne (bien cocida) Cordero (bien cocido) |
| 2 | 150°C (300°F) | | Carne (casi cruda/ termino medio), Cordeo (termino medio) |
| 3 | 165°C (325°F) | | Puerco |
| 4 | 190°C (375°F) | | Pollo, Pato |

3 Fije el tiempo de cocción

(hasta 9 horas).

4 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

NOTA:

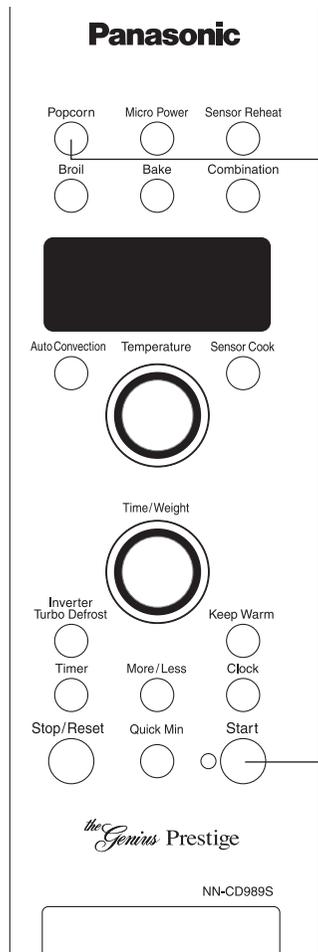
1. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es menor a una hora, el reloj retrocederá segundo a segundo.
2. Cuando el tiempo de cocción seleccionado es superior a una hora, el reloj retrocederá minuto por minuto hasta que quede una hora, entonces retrocederá segundo por segundo.
3. Utilice trastes especiales para microondas y seguros para temperatura.
4. **NO** utilice plástico antiadherente o encerado.
5. Utilice papel pergamino o tapadera para cubrir los alimentos.

Combinación (continuación)

Carta de Tiempo para Asar:

| CARNE | FIJACION | TIEMPO DE COCCION | TEMPERATURA DESPUES DE COCINAR |
|--------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------------|
| ASADO DE TERNERA | | | |
| Costilla sin hueso | COMBINACION 2 | 16 a 18 min / 500 g (1 lb) | 55°C (130°F) |
| muy tierno | COMBINACION 2 | 18 a 20 min / 500 g (1 lb) | 65°C (150°F) |
| medio cocido | COMBINACION 1 | 25 a 27 min / 500 g (1 lb) | 70°C (160°F) |
| bien cocido | | | |
| Pierna, Chamberete | | | |
| (alta calidad) | | | |
| muy tierno | COMBINACION 2 | 10 a 14 min / 500 g (1 lb) | 55°C (130°F) |
| medio cocido | COMBINACION 2 | 13 a 15 min / 500 g (1 lb) | 65°C (150°F) |
| bien cocido | COMBINACION 1 | 20 a 22 min / 500 g (1 lb) | 70°C (160°F) |
| Lomo de ternera | | | |
| muy tierno | COMBINACION 2 | 13 a 17 min / 500 g (1 lb) | 55°C (130°F) |
| medio cocido | COMBINACION 2 | 18 a 20 min / 500 g (1 lb) | 65°C (150°F) |
| ASADO O PUERCO | | | |
| con hueso | COMBINACION 3 | 21 a 23 min / 500 g (1 lb) | 80°C (170°F) |
| sin hueso | COMBINACION 3 | 17 a 19 min / 500 g (1 lb) | 80°C (170°F) |
| 2 chuletas de puerco | COMBINACION 3 | 14 a 19 min total | _____ |
| COCIDO | | | |
| enlatado | COMBINACION 1 | 13 a 15 min / 500 g (1 lb) | 60°C (140°F) |
| espaldilla | COMBINACION 1 | 14 a 16 min / 500 g (1 lb) | 60°C (140°F) |
| pierna | COMBINACION 1 | 14 a 16 min / 500 g (1 lb) | 60°C (140°F) |
| ASADOS DE CORDERO | | | |
| con hueso - medio cocido | COMBINACION 2 | 13 a 15 min / 500 g (1 lb) | 65°C (150°F) |
| sin hueso - medio cocido | COMBINACION 2 | 17 a 19 min / 500 g (1 lb) | 65°C (150°F) |
| 2 chuletas de cordero | COMBINACION 3 | 8 a 10 min total | _____ |

Pulsadores de Palomitas de Maíz



1 Seleccione el peso que se indexa en la bolsa de palomitas.

| Pulse | Peso |
|---------|----------------|
| 1 vez | 99 g (3,5 oz) |
| 2 veces | 80 g (3,0 oz) |
| 3 veces | 50 g (1,75 oz) |

2 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

NOTA:

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

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

Mantener Caliente

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



Presione.

Fije el tiempo de cocción.

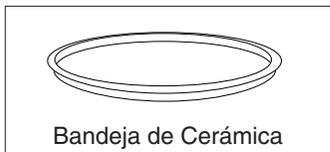
Presione.

El tiempo de Mantener Caliente aparece en la Ventana de Visualización y inicia la cuenta a atrás a partir desde 30 minutos.

NOTA:

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

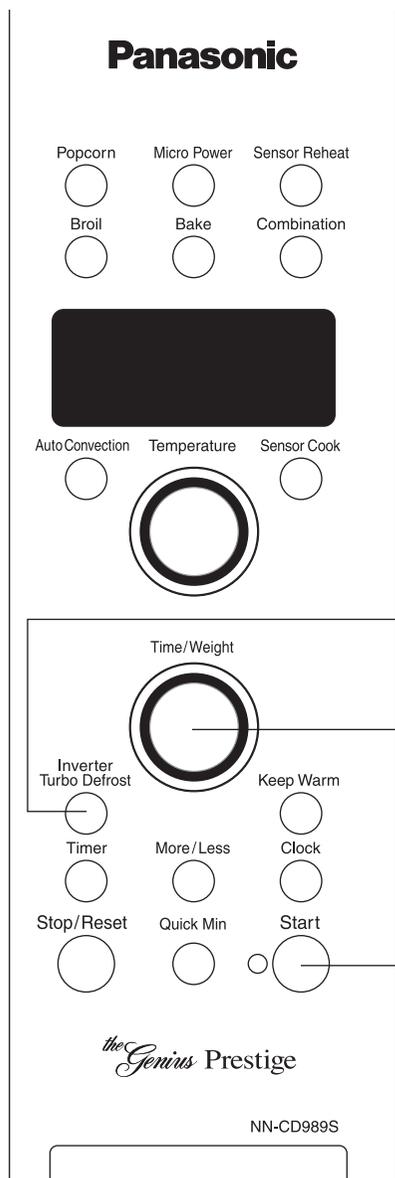
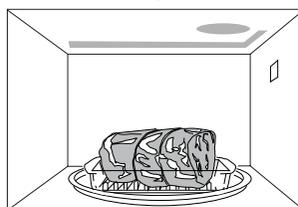
Descongelación Turbo



Esta función le permite descongelar carne, productos avícolas y pescado con sólo introducir el peso.

1 Coloque los Alimentos cuidadosamente

Abra la puerta y coloque los alimentos en un plato de tamaño adecuado sobre la bandeja de cerámica del horno. Después cierre la puerta.



2 Presione

3 Fije el peso

4 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

Tabla de Conversión:

Siga la tabla para convertir onzas o cientos de una libra en décimos de una libra. Para utilizar la Descongelación turbo inverter, ingrese el peso de los alimentos en libras (1,0) y décimos de una libra (0,1). Si una pieza de carne pesa 1,95 libras o 1 libra 14 onzas, ingrese 1,9 libras.

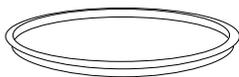
| Onzas | Centésimos de una libra | Décimos de una libra |
|-------|-------------------------|----------------------|
| 0 | 0,01-0,05 | 0,0 |
| 1-2 | 0,06-0,15 | 0,1 |
| 3-4 | 0,16-0,25 | 0,2 |
| 5 | 0,26-0,35 | 0,3 |
| 6-7 | 0,36-0,45 | 0,4 |
| 8 | 0,46-0,55 | 0,5 |
| 9-10 | 0,56-0,65 | 0,6 |
| 11-12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

NOTA:

1. La forma y el tamaño de los alimentos determinará el peso máximo para carnes de 2,0 kg (4 lbs), aves 3,0 kg (6 lbs) y pescados y mariscos 1,5 kg (3 lbs).
2. El horno emite un sonido de aviso una vez durante el ciclo de descongelado para señalar que los alimentos necesita ser volteados o vueltos a arreglar. Para evitar un descongelamiento excesivo, las areas delgadas o las esquinas pueden ser protegidas con tiras de papel aluminio.
3. Para mejores resultados, el peso mínimo recomendado es 250 g (0,5 lb).
4. El tiempo de inicio o el nivel de potencia pueden ser programados después del Auto Descongelamiento.

Operación

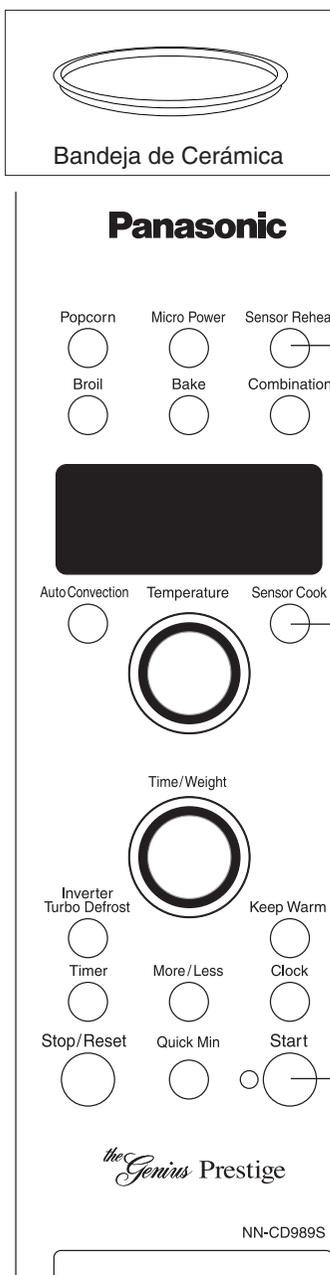
Para utilizar Recalentamiento por Sensor/Cocción por Sensor



Bandeja de Cerámica

Esta característica le permite recalentar/cocinar la mayoría de sus alimentos favoritos sin seleccionar tiempo y niveles de potencia para recalentar/cocinar. Este horno lo hace automáticamente.

Operación



1 Seleccione la categoría deseada

Cada pulsador de **Cocción por sensor** tiene 9 categorías.

Ver la siguiente página.

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

Las preferencias en el grado de cocción de los alimentos varían en cada individuo, con este pulsador Usted podrá decidir qué tipo de grado de cocción que prefiere en sus alimentos.

Usando este pulsador el Sensor automático puede ser ajustado para cocinar el alimento por más o menos tiempo. Si usted está satisfecho con los resultados de cocción del programa "auto sensor", no necesitará usar el control más/menos.

Presione función más/menos antes de presionar función pulsador para encender.

2 Presione

Después de que el vapor es detectado por el SENSOR, el tiempo restante de cocción aparece en la **Ventanilla indicador** y empieza a disminuir el tiempo.

Para mejores resultados por sensor, verifique lo siguiente!

ANTES de cocinar/recalentar:

1. **La temperatura ambiente que rodea al horno** debe ser menor de 35°C (95°F).
2. **El peso de los alimentos** deberá ser de entre 120 g (4 oz) y 720 g (24 oz).
3. El plato giratorio de cristal y el contenedor que se va a utilizar deben estar secos.
4. **Cubra los alimentos** por completa con papel plástico procurando que este no quede muy adherido, o bien, colocarlo en una cacerola con tapa.

DURANTE la cocción/recalentado:

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

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

DESPUÉS de la cocción/recalentado:

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

Para utilizar Recalentamiento por Sensor/Cocción por Sensor (continuación)

Sensor Reheat



NO HACER:

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

| Alimentos | Temperatura inicial | Peso por servicio | Número de Servicios |
|------------------------|------------------------|----------------------|---------------------|
| Plato de Alimentos | Refrigerado | 360–480 g (12–16 oz) | 1 |
| Carne, Aves | Refrigerado | 120–180 g (4–6 oz) | 1–4 |
| Guisados | Refrigerado | 240 g (8 oz) | 1–2 |
| Platos laterales | Refrigerado o Ambiente | 120–180 g (4–6 oz) | 1–4 |
| Sopas, Salsas, Gravies | Refrigerado | 180–240 g (6–8 oz) | 1–2 |

Cazuelas - Añadir de 3 cucharadas a 4 cucharadas de líquido; cubrir con una tapa o con un envoltorio de plástico. Remover cuando suenen los 5 “bips”.

Alimentos Envasados - Vaciar el contenido en una cazuela o en un cuenco; cubrir el recipiente con una tapa o con un envoltorio de plástico. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar.

Plato de Comida - Colocar la comida en un plato; cubrir con mantequilla, salsa, etc. Después de calentar, retirar el envoltorio de plástico y dejar reposar. Seguir los consejos para la cocción con sensor, además de los consejos abajo indicados:

Sensor de cocción - Sugerencias:

| | CATEGORÍA | PESO | INSTRUCCIONES | CUBRIR | DESPUES DEL SONIDO |
|---------------------|----------------------|---|---|--|--------------------------|
| Sensor Cook 1 x | PAPAS | 1–4 papas 180–240 g (6–8 oz) cada una | Prefere la cáscara varias veces y coloque en un molde a prueba de microondas. | NO | De la vuelta. |
| 2 x | VEGETALES FRESCOS | 250 g–1 kg (½–2 lb) pese antes de pelar, rebanar, etc. | Añada 1 cucharada de agua por cada ½ taza de verduras. | Tapa 0 cubierta de plástico. | Revuelva 0 reacomode. |
| 3 x | VEGETALES ENLATADOS | 450 g (15 oz) tamaño de la lata | Vacíe el contenido en un molde a prueba de microondas. | Tapa 0 cubierta de plástico. | Revuelva 0 reacomode. |
| 4 x | VEGETALES CONGELADOS | 300–840 g (10–28 oz) | Agregue 2 cucharadas soperas de agua. No cocine con mantequilla o salsa. | Tapa 0 cubierta de plástico. | Revuelva 0 reacomode. |
| 5 x | ARROZ BLANCO | Arroz–Agua hirviendo ½ taza – 1 taza 1 taza – 2 tazas | Ponga el arroz en agua caliente en uno olla a prueba de microondas. | Siga las instrucciones del fabricante. | _____ |
| 6 x | ARROZ INTEGRAL | 1½ tazas – 3 tazas 2 tazas – 3½ tazas | | | |
| 7 x | PASTA | 60–240 g (2–8 oz) | Ponga la pasta en agua caliente en uno olla a prueba de microondas. | Tapa 0 cubierta de plástico. | _____ |
| 8 x | PLATO AL HORNO 1 | _____ | Use la cantidad apropiada de agua. | Tapa | Revuelva ocasionalmente. |
| 9 x | PLATO AL HORNO 2 | | | | |

NOTA: Si el Sensor de Recalentamiento/Cocción es programado mientras la cavidad del horno aun está caliente, “CALIENTE” (“HOT”) aparece en el display de menú en pantalla y el ventilador se activa para anfrir la cavidad. Si la cavidad está muy caliente, el Sensor no trabajará adecuadamente. Después que la cavidad se ha enfriado, el mensaje “CALIENTE” (“HOT”) desaparecerá y será reemplacado por dos puntos o la hora del día. El Sensor de Cocción es exitoso con los alimentos y las recetas encontrados en el recetario y marcados con el símbolo **A**. Debido a varias diferencias en la composición de los alimentos, las recetas sin el símbolo **A** deberán ser preparadas en su horno de microondas usando programación manual de potencia y tiempo.

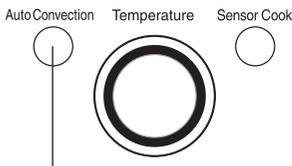
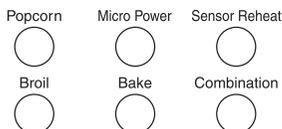
Utilizando Convección Automática (Peso de cocción por combinación)



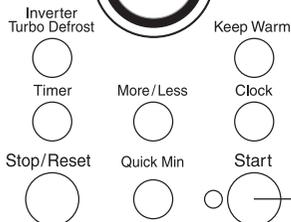
Bandeja de Cerámica

Esta característica le permite Asar Res, Puerco o un pollo completo seleccionando el peso. Coloque los alimentos en el rejilla para asar especial para microondas en el horno y en un plato seguro para el calor.

Panasonic



Time/Weight

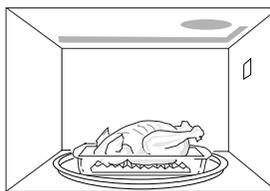


the Genius Prestige

NN-CD989S

1 Coloque los Alimentos cuidadosamente

Abra la puerta y coloque los alimentos en un plato de tamaño adecuado sobre la bandeja de cerámica del horno. Después cierre la puerta.



2 Seleccione la categoría deseada

3 Fije el peso

Presione el Pulsador **Más/Menos** si usted desea (ver p. 24).

4 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

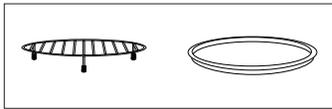
Operación

NOTA:

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

| CATEGORIA | Pulse | PESO | INSTRUCCIONES | DESPUÉS DE SONIDO |
|-------------------|---------|------------------|--|-------------------|
| PIEZAS DE POLLO | 1 vez | max. 1 kg (2 lb) | Coloque la piel hacia abajo. | Dele vuelta. |
| POLLO ENTERO | 2 veces | max. 3 kg (6 lb) | Coloque la pechuga boca abajo. | Dele vuelta. |
| RES TERMINO MEDIO | 3 veces | max. 2 kg (4 lb) | Coloque el lado graso hacia abajo. | Dele vuelta. |
| CERDO | 4 veces | max. 2 kg (4 lb) | Coloque el lado graso hacia abajo. El puerco debe alcanzar los 80°C (170°F) antes de servirse. | Dele vuelta. |

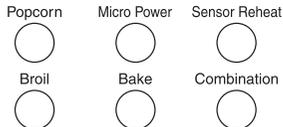
Utilizando Convección Automática (Cocción por hornear)



Rejilla de Alambre,
Bandeja de Cerámica

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

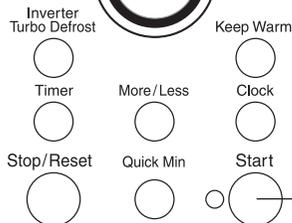
Panasonic



Auto Convection Temperature Sensor Cook



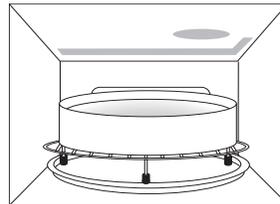
Time/Weight



the Genius Prestige

1 Coloque los Alimentos cuidadosamente

Abra la puerta y coloque los alimentos en un plato de tamaño adecuado sobre la bandeja de cerámica del horno. Después cierre la puerta.



2 Seleccione la categoría deseada

Presione el Pulsador **Más/Menos** si usted desea (ver p. 24).

3 Presione

El tiempo en la **Ventanilla indicadora** continuara descontandose.

NOTA:

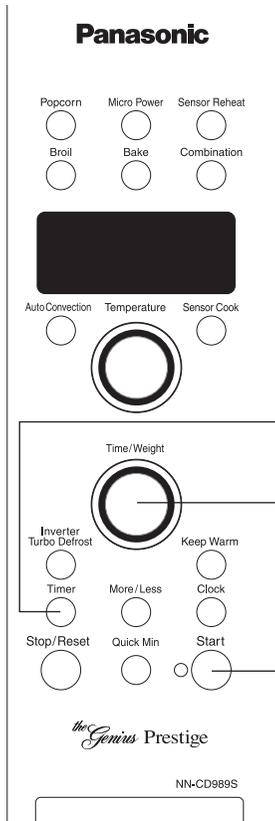
- Estos ajustes son para cocción por hornearo.
- No hay necesidad de precalentar.
- Pueden usarse moldes metálicos. Coloque el molde a ser utilizado sobre la Pejilla de Alambre, colocada sobre la Bandeja de Cerámica.

| CATEGORIA | PULSE | INSTRUCCIONES |
|-------------------|----------|---|
| PASTELES 1 | 5 veces | para recetas que generalmente están listas en menos de 28 minutos. |
| PASTELES 2 | 6 veces | para recetas que generalmente estan listas entre 28 minutos y 55 minutos. |
| PASTELES 3 | 7 veces | para recetas que generalmente estan listas en 55 minutos o mas. |
| PASTEL FRESCO | 8 veces | para pays de doble corteza que contienen relleno de fruta fresca. |
| PASTEL CONGELADO | 9 veces | para pays de doble corteza que están congelados. |
| PASTEL PRE-COCIDO | 10 veces | para pays de doble corteza que contienen relleno precocidos o enlatados. |

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

NOTA: Puede haber un ruido cuando se cocina por un largo periodo de tiempo. Es una expansion normal del gabinete.

Temporizador



Esta característica le permite programar un tiempo de reposo después de que la cocción es completada y programar el horno como temporizador de minutos y/o programar un inicio retardado.

Para usar como temporizador en la cocina

1 Presione el pulsador de Cronómetro

2 Indique la cantidad de tiempo

(hasta 90 minutos)

3 Presione

El tiempo de comenzar a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

Para fijar un tiempo de espera o tiempo de reposo

Indique el programa de cocción deseado



Presione.



Indique la cantidad de tiempo (hasta 90 minutos).



Presione.

Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando.

Para programar un comienzo tardío



Presione.



Indique la cantidad de tiempo que tardar en empezar el programa (hasta 90 minutos).

Seoccione el programa de cocción



Presione.

Cuando el tiempo demorado comience la cuenta regresiva y este haya finalizado, la cocción iniciará.

NOTAS:

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

Antes de Acudir a Servicio

Todas estas cosas son normales:

| | |
|--|---|
| Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor. | En algunos radios y televisores puede ocurrir interferencia cuando usted cocine con su horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema. |
| La luz del horno se atenúa. | Cuando se está cocinando con una temperatura diferente a temperatura alta (P10–P3) el horno tiene que recorrer un ciclo para obtener niveles de potencia más bajos. La luz del horno se atenúa y podrá oír ruidos de “click” cuando el horno realiza su ciclo. |
| Se acumula vapor en la puerta del horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación. | Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal. |
| Accidentalmente encendió su horno de microondas sin ningún alimento dentro. | Operar el horno vacío por un corto tiempo no dañará el horno, sin embargo, no lo recomendamos. |
| El horno tiene un olor a Viejo y genera humo cuando utiliza las funciones de Hornera, Combinación y Asar. | Es esencial que limpie su horno regularmente, particularmente después de cocinar. Cualquier residuo o grasa en las paredes o techo del horno provocarán humo si se limpia. |

| PROBLEMA | POSIBLE CAUSA | SOLUCION |
|---|--|---|
| El horno no enciende. | Esta el horno conectado en forma segura? | Remueve la clavija de contacto de la toma de corriente. Espere 10 seg. Vuelva a conectar. |
| | El circuito general de luz o el fusible están fuera de servicio o tienen algún problema interno. | Encienda de nuevo su circuito general de luz (brake) o reemplace el fusible. |
| | Hay un problema con la toma de corriente. | Conecte otro aparato eléctrico para verificar su toma de corriente. |
| El horno no empieza a cocinar. | La puerta no está cerrada completamente. | Cerrar bien la puerta del horno. |
| | La tecla Encender no ha sido presionada. | Presione Encender . |
| | Ya se había introducido otro programa en el horno. | Presione Pausa/Cancelar para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo. |
| | El programa no es correcto. | Programar otra vez de acuerdo con las Instrucciones de Operación. |
| | La tecla Pausa/Cancelar se presionó accidentalmente. | Programar el horno otra vez. |
| El horno no acepta mi programa. | La puerta del horno no está bien cerrada. | Cierre la puerta firmemente. |
| | Otro programa se encuentra registrado en su horno. | Presione Pausa/Cancelar para cancelar el programa anterior y programe de nuevo. |
| Se muestra la palabra “CANDADO” (“LOCK”) en la pantalla. | EL SEGURO PARA NIÑOS está activado. | Véase la página 13. |
| Cuando el horno está encendido, hay un ruido provocado de la bandeja de cerámica. | El Anillo giratorio y el piso del interior del horno están sucios. | Limie estas partes de acuerdo a Cuidados de Su Horno (Ver la siguiente página). |

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

Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas

ANTES DE LIMPIAR:

Desenchufar en la toma mural del horno. En caso de que sea imposible, dejar el horno abierto para impedir que se ponga en marcha de manera accidental.

DESPUÉS DE LIMPIAR:

Asegúrese de que se vuelve a colocar el Aro de Rodillo y Bandeja de Cristal en la posición correcta, después pulsar la tecla **Pausa/Cancelar** para borrar la pantalla.

Interior del horno:

Limpia con un trapo húmedo. Se puede utilizar un detergente suave si el horno se ensucia mucho. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.

NOTA:

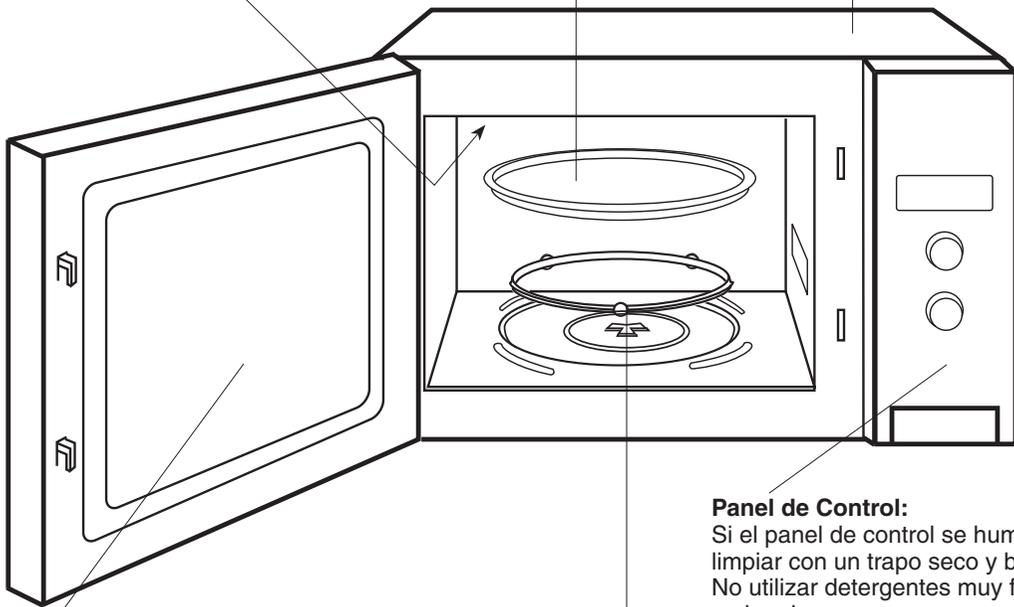
No utilice limpiadores sobre la superficie del horno.

Bandeja de Cerámica:

Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos. Si la grasa se acumula, limpie con una esponja de nylon y limpiadores no abrasivos.

Las superficies exteriores del horno:

Limpia con un trapo suave. Para impedir daños en las piezas en operación en el interior del horno, no se debe permitir que el agua entre por las aperturas de ventilación.



Panel de Control:

Si el panel de control se humedece, limpia con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes muy fuertes o abrasivos.

Puerta del horno:

Pase un paño blando y seco cuando se acumule vapor en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de alta humedad, los alimentos producen vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías como, por ejemplo, la puerta del horno. Esto es normal.)

La superficie interior está cubierta con una película que sirve de barrera para el calor y el vapor. No quite esta película.

Aro de Rodillo y el suelo de la cavidad del horno:

Limpia la superficie inferior del horno con agua con un detergente suave o un producto de limpieza de ventanas y secar. El aro de Rodillo se puede lavar con agua con un detergente suave o con un producto para la limpieza de ventanas. Estas zonas se deberán mantener limpias para así evitar un ruido excesivo.

ES IMPORTANTE MANTENER EL HORNO LIMPIO Y SECO. LOS RESIDUOS Y LA CONDENSACIÓN DE VAPOR DEL ALIMENTO PUEDEN CAUSAR ENMOHECIMIENTO Y/O ACUMULACIONES QUE DAÑEN AL HORNO. DESPUÉS DE USARSE EL HORNO LIMPIE CON UN TRAPO SECO TODAS LAS SUPERFICIES—INCLUYENDO LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, HENDIDURAS DEL HORNO, Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE CRISTAL.

Después **Hornear/Asar/Combinar**, el horno deberá ser limpiado con un paño suave humedecido con agua jabonosa. Si el horno no se limpia ocasionalmente para eliminar esta grasa, esta se puede acumular y causar HUMO dentro del horno durante el uso. Para evitar el humo, encienda el horno sin alimentos en ASAR por 20 minutos.

GUÍA RÁPIDA DE OPERACIÓN

| Característica | Como opetala | | |
|---|---|---|---|
| Para Poner el Reloj en la Hora (→ página 13) |  Presione. | → |  Registre la hora. |
| Para Ajuste de Potencia y Tiempo (→ página 14) |  Seleccione potencia. | → |  Establezca el tiempo de cocción. |
| Para cocinar en Horno (→ página 16) |  Presione. | → |  Elija la temperatura del horno. |
| | | → |  Establezca el tiempo de cocción. |
| | | → |  Presione. |
| Para cocinar en Asar (→ página 18) |  Presione. | → |  Establezca el tiempo de cocción. |
| | | → |  Presione. |
| Para cocinar en Combinación (→ página 20) |  Seleccione 1-4 | → |  Establezca el tiempo de cocción. |
| | | → |  Presione. |
| Para Cocinar usando el Pulsador de Palomitas (→ página 22) |  Registre el peso del paquete. | → |  Presione. |
| Para utilizar Mantener Caliente (→ página 22) |  Presione. | → |  Seleccione el tiempo de mantener caliente (hasta 30 minutos) |
| | | → |  Presione. |
| Para Descongelar usando el pulsador Descongelación Turbo Inverter (→ página 23) |  Presione. | → |  Fije el peso. |
| | | → |  Presione. |
| Para Recalentamiento usando el pulsador Recalentamiento de Cocción por Sensor (→ página 24, 25) |  Presione. | → |  Seleccione categoría. |
| | | → |  Presione. |
| Utilizando Convección Automática (→ página 26, 27) |  Seleccione categoría. | → |  Fije el peso. |
| | | → |  Presione. |
| |  Seleccione categoría. | → |  Presione. |
| Minuto Automático (→ página 15) |  (hasta 10) | → |  Presione. |
| Para Usar como temporizador de cocina (→ página 28) |  Presione. | → |  Introducir hora. |
| | | → |  Presione. |
| Para Establecer el tiempo de Permanencia (→ página 28) |  Registre el programa de Cocción deseado. | → |  Presione. |
| | | → |  Introducir hora. |
| | | → |  Presione. |
| Para Establecer Inicio de Efecto Retardado (→ página 28) |  Presione. | → |  Introducir hora. |
| | | → |  Registre el programa de Cocción deseado. |
| | | → |  Presione. |

Directorio de Servicio a Cliente

Directorio de Servicio a Cliente (Estados Unidos y Puerto Rico)

Para obtener información de producto y asistencia de funcionamiento; Localizar a su Distribuidor o Centro de Servicio más cercano; comprar piezas y accesorios; o hacer pedidos en Servicio a Cliente, visite nuestro Sitio Web en:

<http://www.panasonic.com/help>

o, contáctenos en:

<http://www.panasonic.com/contactinfo>

Usted puede también contactarnos directamente al:

1-800-211-PANA (7262),

Lunes-Viernes 9 am–9 pm; Sábado–Domingo 10 am–7 pm.

Los usuarios de teletipo (con problemas del habla o audición) pueden llamar a: 1-877-833-8855

Compra de Accesorios (Estados Unidos y Puerto Rico)

Compra de piezas, accesorios e instructivos en línea de todos los productos Panasonic visite nuestro Sitio Web en:

<http://www.pstc.panasonic.com>

o, envíe su pedido al E-mail:

npcparts@us.panasonic.com

Usted también puede contactarnos directamente en:

1-800-332-5368 (teléfono) 1-800-237-9080 (fax solamente) (Lunes–Viernes 9 a.m. a 9 p.m.)

Compañía de Tecnología y Servicios de Panasonic (PSTC)

20421 84th Avenue South,

Kent, WA 98032

(Aceptamos Visa, MasterCard, Discover Card, American Express y Cheques personales)

Los usuarios de teletipo (con problemas del habla o audición) pueden llamar a: 1-866-605-1277

Nota

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

| | |
|---|---|
| Potencia de Consumo: Micro-ondas; Calor Emitido; | 12,8 Amps 12,5 Amps |
| Potencia de Salida: Microondas; Calor Emitido; | 1100 W* 1400 W |
| Dimensiones Exteriores: (Alto x Ancho x Fondo) | 376 mm x 606 mm x 491 mm 14 ¹³ / ₁₆ " x 23 ⁷ / ₈ " x 19 ⁵ / ₁₆ " |
| Dimensiones Cavity del Horno: (Alto x Ancho x Fondo) | 242 mm x 412 mm x 426 mm 9 ¹ / ₂ " x 16 ¹ / ₄ " x 16 ¹³ / ₁₆ " |
| Frecuencia: | 2450 MHz |
| Operación: | NN-TK903S [686 mm (Ancho)] (27")/NN-TK913S [762 mm (Ancho)] (30") |
| Peso sin Embalaje: | Aprox. 21 kg (46 lbs) |

* IEC Procedimiento de Prueba

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

En cuanto a los requerimientos de tensión, el año y el mes de fabricación, el país y el número de serie, consulte la placa de identificación del horno microondas.

Esta información del kit de adorno anula la lista de MODELOS DE HORNOS de las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN DEL KIT DE ADORNO.

**Compañía Electrónica de Consumidores
Panasonic, División de Panasonic
Corporación de Norte América**
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA
<http://www.panasonic.com>

Panasonic Corporation
Web Site: <http://panasonic.net>

A00037V20AP
F0210-0
Impreso en Japan