

# Cuisinart®

## INSTRUCTION AND RECIPE BOOKLET



**Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven**

**AMW-60**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

---

# CONTENTS

Important Safeguards . . . . .	2
Features and Benefits . . . . .	6
Getting to Know Your Control Panel . . . . .	7
Set Up . . . . .	8
Setting the Clock . . . . .	8
Guide for Materials to Use/Avoid . . . . .	9
Airfry/Convection Oven Cooking . . . . .	10
Microwave Cooking . . . . .	12
Defrost . . . . .	16
Stage Cooking . . . . .	16
Combi Cooking . . . . .	17
Turntable. . . . .	17
Child Lock . . . . .	17
Troubleshooting . . . . .	18
Cleaning and Maintenance . . . . .	19
Warranty . . . . .	20
Recipes . . . . .	21

# IMPORTANT SAFEGUARDS

**WARNING:** To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy when using your appliance, basic safety precautions should be taken, including the following:

1. **READ ALL INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE.**
2. Read and follow the specific warning section: **PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**, page 4.
3. This appliance must be grounded. Connect only to properly grounded outlet. See **GROUNDING INSTRUCTIONS**, page 5.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the **SET UP** instructions, page 8.

5. Some products, such as whole eggs and sealed containers – for example, closed glass jars – can explode and should not be heated in this oven.
6. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
7. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
8. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
9. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped.
10. This appliance should be serviced only by qualified service technicians. Contact 1-800-726-0190.
11. The use of accessory attachments not recommended by Cuisinart may cause injury
12. Do not cover or block any openings on the appliance.
13. Do not store or use this appliance outdoors.
14. Do not use this product near water, for example, near a kitchen sink, in a wet basement, near a swimming pool, or similar locations.
15. Do not immerse cord or plug in water.
16. Keep cord away from heated surfaces.
17. Do not let cord hang over edge of table or counter.
18. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, nonabrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
19. To reduce the risk of fire in the oven interior:
  - a. Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - c. If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
  - d. Do not use the interior for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the oven when not in use.

- 
20. **Liquids such as water, coffee, or tea can be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. This is called delayed eruptive boiling. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**
  21. To reduce the risk of injury to persons:
    - a. Do not use straight-sided containers with narrow necks. Use wide-mouth containers.
    - b. Stir liquid both before and halfway through heating it.
    - c. Do not overheat liquid.
    - d. Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container. This may also cause delayed eruptive boiling.
    - e. After heating, allow the container to stand in the microwave oven for at least 20 seconds before removing the container.
  22. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
  23. The oven must be placed on a level surface.
  24. The glass tray and turntable assembly must be in the oven during cooking. Handle the glass turntable carefully and place cookware on it gently to avoid possible breakage.
  25. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
  26. Incorrect use of browning dish may cause the turntable to break. See information about cookware you can use, page 9.
  27. Use only the correctly specified bag size when using the preset popcorn program.
  28. The oven has several built-in safety switches to ensure that the power remains off when the door is open. Do not tamper with these switches.
  29. Do not operate the microwave oven when empty. Operating the oven with no food or food that is extremely low in moisture can cause fire, charring or sparking.
  30. Do not cook bacon directly on the turntable. Excessive local heating of the turntable may cause the turntable to break.
  31. Do not preheat empty oven with glass tray in place.
  32. Do not heat baby bottles or baby food in the microwave oven. Uneven heating/hotspots may occur and cause injury.
  33. Do not heat narrow-necked containers, such as syrup bottles.
  34. Do not attempt to deep-fry in your microwave oven.
  35. Do not attempt home canning in this microwave oven, as it is impossible to be sure all contents of the jar have reached boiling temperature.
  36. Do not use this microwave oven for commercial purposes. This microwave oven is made for household use only.
  37. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
  38. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
  39. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave/toaster oven as they may create a fire or risk of electric shock.
  40. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
  41. Do not use paper products when appliance is operated in the toaster mode.
  42. Do not store any materials, other than manufacturer's recommended accessories, in this oven when not in use.
  43. Do not cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.
- ## **SAVE THESE INSTRUCTIONS. FOR HOUSEHOLD USE ONLY.**
- ### **FEDERAL COMMUNICATIONS COMMISSION NOTICE**
- WARNING:** Changes or modifications to this unit expressly approved by the party responsible for compliance could void the user's authority to operate the equipment.
-

---

This device complies with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesired operation.

**NOTE:** This equipment has been tested and found to comply with the limits for a Consumer ISM equipment, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. These limits are designed to provide reasonable protection against harmful interference in a residential installation. This equipment generates, uses and can radiate radio frequency energy and, if not installed and used in accordance with the instructions, may cause harmful interference to radio communications. However, there is no guarantee that interference will not occur in a particular installation. If this equipment does cause harmful interference to radio or television reception, which can be determined by turning the equipment off and on, the user is encouraged to try to correct the interference by one or more of the following measures:

- Reorient or relocate the receiving antenna.
- Increase the separation between the equipment and receiver.
- Connect the equipment into an outlet on a circuit different from that to which the receiver is connected.
- Consult the dealer or an experienced radio/TV technician for help.

## SUPPLIER'S DECLARATION OF CONFORMITY

**Brand:** Cuisinart

**Model No.:** AMW-60

**Description:** 3-in-1 Microwave AirFryer Oven

**Responsible Party:** Conair Corporation - 1 Cummings Point Road - Stamford, CT 06902 - (203) 351-9000

**Standards:** FCC Part 18.

This device complies with Part 18 of the FCC Rules. Operation is subject to the following two conditions: (1) This device may not cause harmful interference, and (2) This device must accept any interference received, including interference that may cause undesirable operation.

**DATE OF ISSUE:** 07/08/2020

## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open, as this can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to break or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the door (for example, make sure that it is not bent); hinges and latches (for example, make sure that they are not broken or loosened); door seals and sealing surface.

**THE OVEN SHOULD NOT BE ADJUSTED OR REPAIRED BY ANYONE EXCEPT PROPERLY QUALIFIED SERVICE PERSONNEL. IF THE MICROWAVE UNIT IS NOT KEPT CLEAN, ITS SURFACE COULD BE DEGRADED AND LEAD TO A HAZARDOUS SITUATION.**

### PRECAUTIONS TO BE OBSERVED BEFORE AND DURING SERVICING TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not operate or allow the oven to be operated with the door open.
- (b) Make the following safety checks on all ovens to be serviced before activating the magnetron or other microwave source, and make repairs as necessary: (1) interlock operation, (2) proper door closing, (3) seal and sealing surfaces (arcing, wear, and other damage), (4) damage to or loosening of hinges and latches, (5) evidence of dropping or abuse.
- (c) Before turning on microwave power for any service test or inspection within the microwave generating compartments, check the magnetron, wave guide or transmission line, and cavity for proper alignment, integrity, and connection.
- (d) Any defective or misadjusted components in the interlock, monitor, door seal, and microwave generation and transmission systems shall be repaired, replaced, or adjusted by procedures described in this manual before the oven is released to the owner.
- (e) A microwave leakage check to verify compliance with the Federal Performance Standard should be performed on each oven prior to release to the owner.

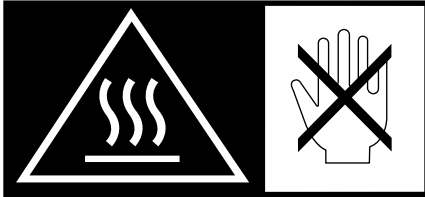
# SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

## DANGER – Electric Shock Hazard

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

## WARNING – Electric Shock Hazard

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



## NOTICE: PACEMAKERS

Most pacemakers are shielded from interference from electronic products, including microwaves. Patients with pacemakers may wish to consult their physicians if they have concerns.



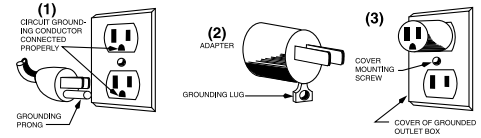
**WARNING**  
RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK  
DO NOT OPEN



**WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,  
DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)  
NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE  
REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY**

# GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing



an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord with a grounding wire and grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded. Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-pronged grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance.

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or an extension cord should not be used unless the following precautions are followed (see 3, below).
3. If a long cord or extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should match the rating of the appliance.
  - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
  - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

## SPECIFICATIONS

Model: AMW-60  
Rated Voltage: 120V~60Hz  
Rated Input M/W Power: 1150W  
Rated Output M/W Power: 700W  
Rated Input Power (Airfry): 1500W  
External Dimensions: 17.95"x13.39"x15.27"  
Oven Capacity: 17 L  
Turntable Diameter: Ø9.7"  
Approximate Net Weight (without accessories): 31.30 lb.  
Approximate Net Weight (with accessories): 33.58 lb.

# FEATURES AND BENEFITS

## 1. Control Panel

See details on page 7.

## 2. Turntable Assembly

- a. Turntable Shaft
- b. Turntable Ring
- c. Glass Tray with Hub

## 3. MicroGuide (DO NOT REMOVE)

See details on page 8.

## 4. Interior Light

Interior light to easily view food while cooking

## 5. AirFry Pan

Included for your convenience. Use alone when baking or roasting.

Use with AirFry Basket when AirFrying, broiling or dehydrating.

**NOTE:** Should not be used in Microwave mode.

## 6. AirFry Basket

Use basket when AirFrying, broiling or dehydrating to optimize your cooking results. We recommend setting the basket in the pan.

**NOTE:** Should not be used in Microwave mode.

## 7. Stainless Steel Interior

Stainless steel interior wipes clean easily and reduces odor absorption.

## 8. Door with Cool-Touch Handle

Handle designed to stay cool during cooking.

## 9. Viewing Window

Large viewing window to check progress.

## 10. Cooking Guide Chart

Recommendations and tips on how to use the unit.



# GETTING TO KNOW YOUR CONTROL PANEL

## 1. Microwave

Use this function to program your microwave with your desired power level and time. ☰ will be displayed when selected. See page 12 for more details.

## 2. Oven/AirFry

Use this function to program your oven with your desired time and temperature to AirFry or convection bake. ☼ ☼ will be displayed when selected. See page 10 for more details.

## 3. Turntable

Can be used to turn on/off your turntable for best results. ↻ will be displayed when selected. See details on page 17.

## 4. Defrost

Used to defrost by time or weight. ❄ will be displayed when selected.

## 5. Stage Cooking

Program your oven to automatically shift between functions in a sequence you select. See page 16 for more details.

## 6. Combi Cooking

Preprogrammed settings with combination of Oven/AirFry and Microwave cooking. See page 17 for more details.

## 7. AirFry Presets

Preprogrammed time and temperature for fries, wings, and snacks. 🍷 will display when any preset is selected. See page 10 for more details.

## 8. Microwave Presets

Preprogrammed settings for popcorn, potato, veggies (fresh and frozen), beverage, melt/soften, and reheat. 🍿 will display when any preset is selected. See page 13 for more details.

## 9. Time/Temp Selector Dial

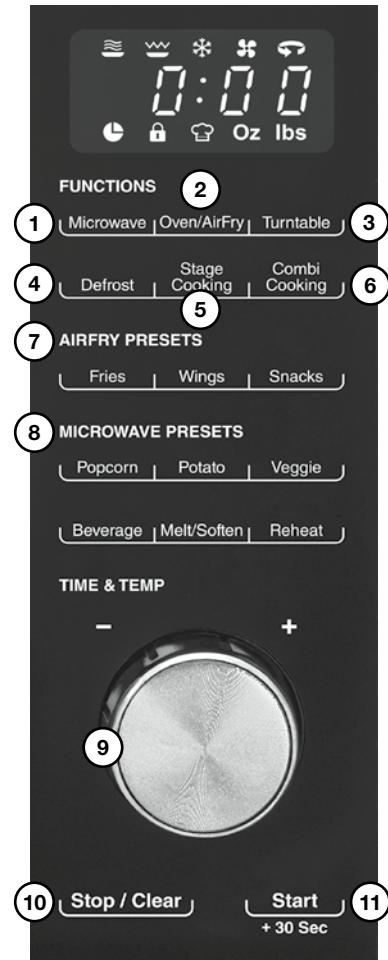
Turn and push to select your desired settings.

## 10. Stop/Clear

Use to pause/stop your cooking or clear your selected settings.

## 11. Start/+30 Sec

Use to start your cooking or to add time in 30-second increments.



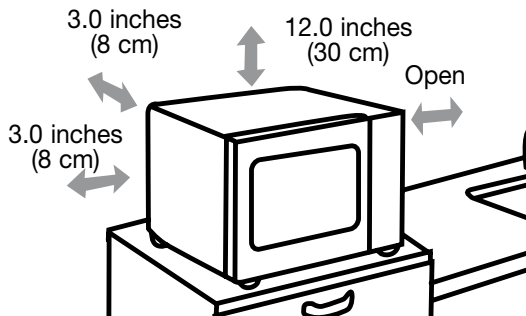
## SET UP

1. Select a level surface with a minimum clearance of 12 inches (30cm) above the oven, at least 3 inches (8cm) between the oven and any adjacent walls with one side open.

### NOTE:

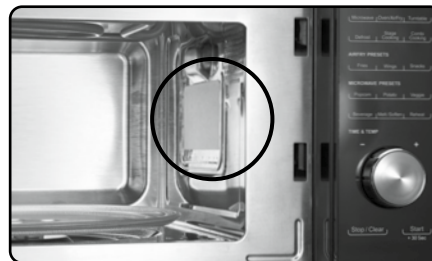
- Blocking the intake and/or outlet openings can damage the oven.
- Objects should not be stored on the top of the oven. If they are, remove all objects before you turn on your oven. The exterior walls can get hot when in use.

**WARNING: DO NOT INSTALL THIS OVEN OVER A RANGE COOKTOP OR OTHER HEAT-PRODUCING APPLIANCE. IF IMPROPERLY INSTALLED NEAR OR OVER A HEAT SOURCE, THE OVEN COULD BE DAMAGED AND THE WARRANTY WOULD BE VOID.**



2. Remove any protective film from oven.

**IMPORTANT: DO NOT REMOVE THE MICA COVER MICROGUIDE ATTACHED TO INTERIOR. IT SHIELDS AND PROTECTS WAVE ACTION.**



3. Install turntable by setting ring assembly onto the oven floor, centered over the turntable shaft. Then place glass tray into the oven, carefully fitting the tray hub onto the turntable shaft.




**NOTE:** Turntable assembly should always be in place during use. Make sure glass tray is never used upside down. Tray must be properly connected to the turntable ring before operating. If glass tray or turntable ring assembly breaks, do not use. Contact consumer service.

4. Plug oven into a standard household outlet, making sure the voltage and frequency are the same as those on the rating label.

## SETTING THE CLOCK

The clock can be set when the oven is not cooking and the time (or 0:00) is displayed on the screen.

To set the clock:

1. Press and hold the selector dial until  displays and the clock hour flashes.
2. Turn the dial to set hour, then press selector dial to confirm setting. Minutes will flash.
3. Turn the dial to set minutes, then press selector dial to confirm setting.



# GUIDE FOR MATERIALS TO USE/AVOID

**When Using Microwave or Oven/AirFry:** To prevent arcing or fire, use the chart below to determine which materials are safe, or follow instructions from container/wrap manufacturer. Do not microwave or cook in empty containers.




Plastic cookware should be used carefully. Even plastic identified as safe for cooking in microwaves and ovens, may not be as tolerant of overcooking conditions as glass or ceramic materials, and may soften or char if subject to overcooking. Longer exposure to overcooking could result in food or cookware igniting.

MATERIAL		MICROWAVE		OVEN/AIRFRY
Aluminum tray/foil	×	May cause arcing. Transfer food to microwave-safe dish.	✓	Caution material will get hot.
Food carton (paper) with metal handle	×	May cause arcing. Transfer food to microwave-safe dish.	×	
Metal or metal-trimmed utensils	×	Metal shields the food from microwave energy. Metal trim may cause arcing.	✓	Caution utensils will get hot.
Metal twist ties	×	May cause arcing and may cause a fire in the oven.	×	
Paper bags	×	May cause a fire in the oven.	×	May cause a fire in the oven.
Foam/styrofoam	×	May cause a fire in the oven.	×	May cause a fire in the oven.
Wood	×	Wood will dry out when used in the microwave and may split or crack.	×	May cause a fire in the oven.
Browning Dish	✓	Use a browning dish in this microwave only if supplied with a microwave trivet that will lift the browning dish 3/16-inch above the turntable. Caution: Incorrect usage may cause the turntable to break.	✓	Follow manufacturer's instructions.
Dinnerware	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions. Do not use if cracked or chipped.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Glass jars	✓	Microwave-safe only. Always remove lid. Use only to warm food. Most glass jars are not heat resistant and may break.	×	
Glass cookware	✓	Heat-resistant oven glassware with no metallic trim only. Do not use if cracked or chipped.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Oven cooking bags	✓	Follow manufacturer's instructions. Do not close with metal tie.	✓	Follow manufacturer's instructions
Paper plates and cups	✓	Use for short-term cooking/warming only. Do not leave oven unattended while cooking. Should be labeled for use in microwave — with no color/dye.	×	May cause a fire in the oven.
Paper towels	✓	Cover food for reheating and absorbing fat. Use with supervision for short-term cooking only.	×	May cause a fire in the oven.
Parchment paper	✓	Use as a cover to prevent splattering or as a wrap for steaming.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Plastic	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	×	
Plastic wrap	✓	Microwave-safe only. Do not seal or allow plastic wrap to touch food. Vent or pierce before cooking.	×	
Silicone cookware and accessories	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Thermometers	✓	Microwave-safe only. Follow manufacturer's instructions.	✓	Oven-safe only. Follow manufacturer's instructions.
Wax paper	✓	Do not seal. Only use as a cover to prevent splattering and retain moisture inside.	✓	Follow manufacturer's instructions.

# AIRFRY/CONVECTION OVEN COOKING

## MANUAL COOK

You can manually program your desired temperature and cooking time. Refer to pages 10–11 for recommendations and cooking charts.

1. Place food in AirFry basket nested in the AirFry baking pan.  
**NOTE:** It may be helpful to spray the basket with nonstick spray.
2. Select Oven/AirFry function.    and 400°F display.
3. Set/adjust cooking temperature by turning the selector dial.  
When desired temperature is displayed, press the selector dial.  
0:00 will display.  
**NOTE:** Temperature increments are in 25°F.
4. Set cooking time by turning the selector dial. Time is displayed in minutes and seconds (up to 99 minutes).
5. Press Start. The oven will begin cooking and remaining time will be shown on screen.
6. When countdown timer reaches 0:00, the oven will beep 3 times and heaters will turn off.  
**NOTE:** Cooking can be paused or canceled before countdown timer reaches 0:00 by pressing the Stop button. Press once to pause cooking and twice to cancel cooking.

## ADDING TIME

To add time while the oven is already cooking, turn the selector dial.

## AIRFRY PRESETS

Preset AirFry functions are preprogrammed to cook many popular foods using professionally recommend cooking temperatures and times.

1. Press the button for the desired Preset function.  
**NOTE:** For fries, select Frozen (F1) or Fresh (F2) with the selector dial.  
The display will show the recommended temperature for the selected preset.
  - a. To confirm displayed temperature, press the selector dial.

- b. To adjust temperature, turn the selector dial and press once desired temperature is displayed.
2. The display will show the recommended cooking time for the selected preset.
    - a. To confirm displayed time, press the selector dial.
    - b. To adjust time, turn the selector dial.
  3. Press the Start button to begin cooking.  
**NOTE:** Final cooking results will vary according to food's initial temperature, shape, quality, etc. Check the TIPS column in the AirFry Preset Cooking Guide below for best results.

## AIRFRY PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	RECOMMENDED QUANTITY	TIPS
Fries	Frozen Fries (F1)	1 lb.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Spread fries in an even layer in the AirFry basket</li><li>• Avoid overcrowding</li><li>• When airfrying quantities higher than what is recommended, toss frozen fries to ensure even cooking and browning</li></ul>
	Fresh-Cut Fries (F2)		
Wings	Chicken Wings/ Drumsticks	1.5 lb.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arrange wings in a single layer in the AirFry basket</li><li>• Do not stack wings</li></ul>
Snacks	Frozen Snacks	1 lb.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Flip snacks halfway for even cooking (e.g., mozzarella sticks, chicken nuggets, etc.)</li><li>• Preset is suitable for most snacks; Airfry for an additional 2 to 3 minutes if necessary</li></ul>

---

## AIRFRY COOKING GUIDE

The chart below lists recommended amounts, cooking times and temperatures for various types of food that can be AirFried in the Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven. If portions exceed recommendations, you can toss occasionally while cooking to ensure the crispiest, most even results. Smaller amounts of food may require less time. For best AirFry results, use the oven light to periodically check on food.

**NOTE:** When AirFrying, always use the AirFryer Basket with the AirFry Pan.

FOOD	RECOMMENDED AMOUNT	TEMPERATURE	TIME
Chicken Wings	1.5 pounds, about 15 (max 2 pounds)	400°F	25 to 30 minutes
Frozen Appetizers (e.g., mozzarella sticks, popcorn shrimp, etc.)	1 pound, 16 mozzarella sticks	400°F	5 to 7 minutes
Frozen Chicken Nuggets	1 pound, about 25 frozen chicken nuggets	400°F	10 minutes
Frozen Fish Sticks	12 ounces, about 20 frozen fish sticks	400°F	8 minutes
Frozen Fries	1 pound	450°F	15 to 25 minutes
Frozen Steak Fries	1 pound	450°F	15 to 25 minutes
Hand-Cut Fries	½ to 1 pound (about 1 to 2 medium potatoes), cut into ¼-inch pieces, about 4 inches long	400°F	15 to 20 minutes
Hand-Cut Steak Fries	1 pound (about 2 medium potatoes) cut into eighths, lengthwise	400°F	15 to 20 minutes
Shrimp	1 pound, about 16 extra-large shrimp	375°F	8 to 10 minutes
Tortilla Chips	3, 5-inch tortillas cut into fourths	400°F	5 to 6 minutes, toss halfway through
Vegetables	1 pound, about 4 cups	400°F	Thin slices: 10 minutes; larger cut: 15 to 20 minutes



**NOTE:** AirFrying doesn't require oil, but a light coating can enhance browning and crispiness. Use an oil sprayer or a nonstick olive oil cooking spray to keep it extra light, a pastry brush to evenly coat, or pour a little oil into a bowl, add food, and toss.

---

# MICROWAVE COOKING

## MANUAL COOK

You can manually program your desired cooking time and power level. Refer to pages 13–15 for recommendations and cooking charts.

1. Place food in a microwave-safe dish (see page 9 for materials to use/avoid). Do not use Airfry Basket or Pan.
2. Select Microwave function. The  and  icons and 0:00 will display.
3. Set cooking time by turning the selector dial. Time will be displayed in minutes and seconds (up to 99 minutes). When desired cooking time is displayed, press selector dial and 10P will display.
4. Set/adjust power level by turning the selector dial. Refer to Power Level chart below.

8P-10P	80–100%	High
6P-7P	60–70%	Medium High
4P-5P	40–50%	Medium
2P-3P	20–30%	Medium Low/Defrost
1P	10%	Low
0P	0%	

5. Press Start. The oven will begin microwaving.
6. When countdown timer reaches 0:00, the oven will beep 3 times and microwave will turn off.

**NOTE:** Microwaving can be paused or canceled by pressing the Stop button. Press once to pause and twice to cancel.

## +30 SECONDS/EXPRESS COOK

This feature provides a shortcut to programming your microwave. Power level is always at 100% when using Express Cook. Select Express Cook by pressing the Start/+30 Sec button. The oven will begin microwaving for 30 seconds on 10P. To add time in 30-second increments, keep pressing the Start/+30 Sec button.

## ADDING TIME

To add time while the oven is already microwaving, turn the selector dial.

## MICROWAVE PRESETS

Preset microwave functions are preprogrammed to cook many popular foods using professionally recommended power levels and cooking times.

1. Press the button for the desired Preset function. The display will show the first option for that function as listed in the DISPLAY column of the Microwave Preset Cooking Guide on page 13.
2. Rotate the dial until the desired option appears on the display. Options include food weight or food portions.
3. Once you have made your selection, press the Start button.

**NOTE:** Final cooking results will vary according to food's initial temperature, shape, quality, etc. Check the TIPS column in the Microwave Preset Cooking Guide for best results.

## MICROWAVE PRESET COOKING GUIDE

FUNCTION	SUB-OPTIONS	DISPLAY	WEIGHT/AMOUNT	TIPS
Popcorn	Personal Size	1.75	1.75–3 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use only popcorn packaged for microwave-oven use</li> <li>• Microwave according to package directions</li> <li>• For bags larger than 1.75 oz., fold the sides (as shown) to avoid bag getting stuck and scorching</li> <li>• Pop only one bag at a time</li> <li>• Do not try to pop unpopped kernels</li> <li>• If frequent pops are still heard once the cycle ends, press Start/+30 Sec for additional time</li> <li>• Once you hear less than 1 pop every 2 seconds, press Stop Pause/Cancel or open the door to end the cycle</li> </ul>
	Regular Size	3.0		
Potato	1 pc.	1	6–30 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Each potato should weigh approximately 6–10 oz.</li> <li>• Pierce potatoes, place on turntable or on plate lined with a paper towel</li> </ul>
	2 pc.	2		
	3 pc.	3		
Veggie	Frozen Veggies A-1	4	4–16 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No extra liquid is required</li> <li>• Cut vegetables in uniformly-sized pieces</li> <li>• Place in microwave-safe casserole dish with up to ¼ cup water</li> <li>• Cover with vented lid, making sure cover does not touch food</li> </ul>
		8		
		16		
	Fresh Veggies A-2	4	4–16 oz.	
		8		
		16		
Beverage	4 oz.	4	4–12 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use to reheat room-temperature beverage. After heating, stir contents and test for desired heat</li> <li>• Add time if beverage has not reached desired temperature at the end of the cycle</li> </ul>
	8 oz.	8		
	12 oz.	12		
Melt/Soften	Butter Melt	A-3	½ stick (4 tbsp.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter should be taken from refrigerator</li> <li>• Cut into tablespoons and place in small bowl, uncovered</li> </ul>
	Butter Soften	A-4	½ stick (4 tbsp.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Butter should be taken from refrigerator</li> <li>• Leave stick as is (wrapped), add an extra cycle if necessary and turn butter over between cycles</li> </ul>
	Chocolate Melt	A-5	4 oz.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cut into small pieces or use chips; stir chocolate once program ends to fully incorporate</li> </ul>
Reheat	Dinner Plate/Leftovers		1 plate	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use this setting to reheat precooked foods or leftovers from refrigerator</li> <li>• Cover with vented lid or microwave-safe wrap</li> <li>• After cooking, check food for desired temperature</li> <li>• If desired temperature is not reached, continue heating for extra time</li> </ul>



The following guides will help you to cook a variety of foods in the microwave.

## HOW TO MICROWAVE MEAT & POULTRY

FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
Bacon	6 slices	2½-minute intervals until desired doneness	High (10P)	Place bacon between 2 layers of paper towels on a microwave-safe plate.
Ground Beef	1 pound	10 to 12 minutes	High (10P)	Place ground beef in a microwave-safe dish or casserole. Cover vessel with vented lid or vented, microwave-safe plastic wrap, making sure cover does not touch food. Ground beef should be broken up before and during cooking. Discard any accumulated liquid after cooking.
Boneless Chicken Pieces	1 pound	6 to 9 minutes/pound	High (10P)	Arrange pieces in a shallow, microwave-safe dish with the thicker pieces along the outside of the dish. Chicken should be in a single layer. Cover with vented lid or vented, microwave-safe wrap, making sure cover does not touch food. Cook until juices run clear and meat is no longer pink (165°F for white meat, 170°F for dark meat). <b>NOTE:</b> Skin will not brown. Let stand 5 to 10 minutes before serving.

## HOW TO MICROWAVE FISH & SEAFOOD

FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
White Fish – thick fillets (cod, haddock, halibut)	1 pound	8 to 10 minutes	High (10P)	Arrange evenly in a shallow, microwave-safe dish. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food. Let stand 3 to 5 minutes before serving.
White Fish – thin fillets (sole, flounder, tilapia)	1 pound	6 to 8 minutes	High (10P)	
Salmon – Filet	1 pound	6 to 8 minutes	High (10P)	
Scallops	1 pound	4 to 6 minutes, turn halfway through cooking time	High (10P)	
Shrimp	1 pound	5 to 7 minutes	High (10P)	

## HOW TO MICROWAVE VEGETABLES




FOOD	WEIGHT/ AMOUNT	COOKING TIME	POWER LEVEL	PREPARATION TIPS
Artichokes	2 globes (about 10 oz. each)	12 to 15 minutes, turn halfway through cooking time	High (10P)	Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food. Leaves should pull out easily when done.
Asparagus	1 pound	5 to 7 minutes. Cooking time will vary based on size; make sure all are consistent size	High (10P)	Leave whole or cut into 1- to 2-inch pieces. Place in microwave-safe casserole dish with 2 tablespoons water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Beans (green, yellow)	1 pound	8 to 12 minutes 5 to 9 minutes (thin beans like haricots verts)	High (10P)	Trim. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Beets	1 pound (3 to 4 medium)	10 to 20 minutes	High (10P)	Scrub and trim. If keeping whole, prick with a fork, otherwise peel and cut. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Broccoli	1 pound	9 to 10 minutes	High (10P)	Cut into florets. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Brussels Sprouts	1 pound	7 to 9 minutes	High (10P)	Trim and discard loose outer leaves. Trim stem ends and cut a cross in end with sharp knife. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Carrots	1 pound	10 to 12 minutes	High (10P)	Wash and peel. Cut into ¼-inch slices. Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.
Baby Carrots	1 pound	10 to 15 minutes	High (10P)	Place in microwave-safe casserole dish with ¼ cup water. Cover with vented lid, making sure cover does not touch food.

---




## DEFROST

This feature allows you to defrost by time or by weight. Press Defrost, d1 will display to defrost by time, turn the dial for d2 to defrost by weight.

### Time

1. Once d1 is displayed, press the selector dial to confirm time defrost. , ,  and 0:00 will display.
2. Set defrost time by turning the selector dial.  
**NOTE:** Time defrost default power level is 3P.
3. Press Start. The display will begin counting down the time.

### Weight

1. Once d2 is displayed, press the selector dial to confirm weight defrost. , , , **Oz** will display.
2. Set defrost weight within the range of 4–100 oz., by turning the selector dial.
3. Press Start. The display will automatically begin counting down the correct defrost time based on the programmed weight.

### Defrost Tips

- Frozen food in paper or plastic can be defrosted in the package. Closed packaged should be slit, pierced or vented AFTER the food has partially defrosted. Plastic storage containers should be partially uncovered.
- If the food is in a foil container, transfer it to a microwave-safe dish.
- For more even defrosting of larger foods, defrost by weight. Be sure large meats are completely defrosted before cooking.
- When defrosted, food should be cool, but softened in all areas. If food is still icy, return it to the microwave for brief additional cooking time, or let it stand for a few minutes.

## STAGE COOKING

This function lets you program your oven to automatically switch from one function to another. You can program up to 4 different functions. Be sure to follow steps in the order listed below; function must always be selected first, then either power level (if microwave function), time or temperature (if Oven/AirFry function), or time or weight (if Defrost function).

Example: To first defrost for 5 minutes at default power level, then microwave at 100% power level for 5 minutes, then switch to microwave at 50% power level for 10 minutes, and finally AirFry for 2 minutes at 400°F:

1. **Stage 1:** Press Stage Cooking button and SC-1 will display. Press Defrost once, display will show d1, press selector dial and display will show 0:00, turn the selector dial to set the time to 5:00.
2. **Stage 2:** Press Stage Cooking button and SC-2 will display. Press Microwave, display will show 0:00, turn selector dial to set time to 5:00. Press dial to confirm.
3. **Stage 3:** Press Stage Cooking button and SC-3 will display. Press Microwave, display will show 0:00, turn selector dial to set time to 10:00. Press dial to confirm and display will show 10P, turn to 5P.
4. **Stage 4:** Press Stage Cooking button and SC-4 will display. Press Oven/AirFry, display will show 400F. Press dial to confirm. Display will show 0:00, turn selector dial to set time to 2:00.
5. Once all stages are programmed, press Start to begin stage cooking.

**NOTE:** Presets cannot be set as part of stage cooking.



## COMBI COOKING

Your oven offers the option of combination cooking, using microwave energy along with Oven/AirFry cooking. You cook with speed and accuracy, while browning and crisping to perfection. All that is necessary is to enter cooking time.


You can program up to 2 automatic cooking options. See below table for details.

COMBINATION	DISPLAY	MICROWAVE	OVEN/AIRFRY	TIPS
1	CC1	70%	30%	Recommended for baked goods and casseroles. For baked goods, reduce the temperature by about 25 degrees from traditional oven recommendation. Once time expires, allow baked good to rest in oven for 10 minutes before removing.
2	CC2	30%	70%	Recommended for roasting meats, poultry and vegetables. Temperature will not vary from traditional oven. Cooking times will be shorter by about 5 to 10 minutes.

To use combination cooking:

1. Press Combi Cooking button, display will show CC1, rotate the dial and display will show CC2.
2. Press the dial to select desired Combi Cooking function. Then display will show 350F (default temperature).
3. Rotate the dial to select desired temperature.
4. Press dial to confirm temperature setting. Display will show 0:00.
5. Turn dial to desired time.
6. Press Start to begin cooking.

## TURNTABLE



The  will show when the turntable is on. Press the Turntable button to select/deselect the turntable.

**NOTE:** The turntable will always be on for Microwave functions. The turntable will default to on for Oven/AirFry functions; however, you may want to turn off the turntable for additional cooking flexibility.



## CHILD LOCK

The child lock prevents unwanted oven operation. The oven can be set so that the control panel is deactivated or locked.

### To Lock

- Press and hold Stop/Clear for 3 seconds.
- There will be a tone indicating that the child lock has been activated.
- The screen will display  and .
- The keypad will not be able to be used.

### To Unlock

- To unlock, press and hold Stop/Clear for 3 seconds.
- There will be a long tone indicating that the oven is unlocked.
- The  and  will disappear.
- The keypad and unit will be functional again.

<b>TROUBLESHOOTING</b>		
<b>Operation</b>	Why won't my unit turn on?	Make sure it is plugged into a functional outlet.
		Make sure the oven door is closed.
		Call Consumer Service at 1-800-726-0190.
<b>Programming</b>	Can I change my function while cooking?	First interrupt current function by pressing Stop/Clear twice. Then reprogram the oven to desired function.
	Can I change time while cooking?	Yes. Simply turn the selector dial during cooking to change time.
	Can I change power level or temperature when the unit is already cooking?	You need to first interrupt the current cooking function by pressing Stop/Clear twice. Then reprogram the oven to your desired temperature or power level.
<b>Microwave Cooking</b>	Why is my food not cooked evenly, undercooked or not fully defrosted?	If you used non-microwave safe materials, make sure to use microwave-safe cookware only.
		Food might not be fully defrosted; add additional time using the defrost function.
		You may need more time or power; make sure you adjust cooking time and power level accordingly.
		Try turning or stirring food for more even cooking.
		Food might have been positioned in the center of the turntable; try positioning food off-center for more even cooking.
	Why is my food overcooked?	Cooking time or power level might have been incorrect; try adjusting these accordingly.
Why is there arcing or sparking?	Make sure to use microwave-safe cookware only. Do not use Airfry accessories in microwave mode.	
	If the oven was operated empty, make sure to put food inside the unit before operating.	
	There might have been spilled food remains in the cavity; make sure to clean the cavity with a wet towel.	
<b>Oven/AirFry Cooking</b>	Why is my food undercooked?	If you put too much food in the basket, try with smaller batches of food and single layers, rather than stacking food on top of each other.
		The temperature might be too low; try adjusting to a higher temperature.
	Why is my food not crispy or fried evenly?	Some foods may require more oil than others. If not crispy enough, spray, brush or add some oil on the food.
		Make sure food is spread evenly in one single layer with no overlap. If needed, toss or flip food halfway through cycle.
		Put the food in for additional cooking time. Make sure to check periodically until food reaches desired brownness. Do not leave oven unattended.
	Why does condensation and steam come out of my unit?	With greasy foods, oil may leak into pan producing steam. This will not affect results, but may fog up the viewing window.
Food with high moisture content can cause condensation. This will not affect results, but may fog up the viewing window.		
The pan or basket may contain grease residue from previous use. Make sure to clean the accessories properly after each use.		
<b>Cleaning</b>	Are the parts dishwasher safe?	Do not put the accessories in the dishwasher; instead, hand-wash with warm, sudsy water.
	How do I clean tough residue from accessories?	To remove baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water or use a nonabrasive cleanser.

---

# CLEANING AND MAINTENANCE

Unplug the cord and allow the oven to cool before cleaning any part of this oven. Clean your oven regularly to avoid grease buildup.

## To Clean the Inside of the Unit

- An occasional thorough wiping with a solution of baking soda and water keeps the inside fresh.
- Remove greasy spatters with a sudsy cloth, then wipe with a damp cloth. Never use abrasive cleaners or sharp utensils on any part of the microwave.
- Clean surfaces where the door meets the oven when closed with mild, nonabrasive soap or detergent on a soft cloth. Wipe with damp a cloth.
- To remove greasy stains, put 1 cup water mixed with 2 tablespoons lemon juice or baking soda in a cup and bring this mixture to a boil in the microwave. Allow it to stand in microwave for 5 minutes to steam. Then wipe walls of microwave with clean paper towels, a damp, clean towel or a dampened microfiber cloth to remove softened cooking residue.

## To Clean the Outside of the Unit

- It is important to keep the area clean where the door seals against the microwave.
- Wipe with a damp cloth. Dry thoroughly. Do not use cleaning sprays, large amounts of soap and water, abrasives or sharp objects, as they can damage the unit. **NOTE:** Some paper towels can also scratch the control panel. Use caution.

## To Remove Unwanted Odors

- Select Power Level 0 (0P) and the oven will operate with the fan, but no power.

## To Clean the Accessories

- After cooling, accessories should be hand-washed in hot, sudsy water, or use a nylon scouring pad or nylon brush, and thoroughly rinsed. These items are not dishwasher safe.
- For tough-to-remove food residue and/or baked-on grease, soak the accessories in hot, sudsy water, or use a nonabrasive cleaner.
- Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

---

# WARRANTY

## Limited Three-Year Warranty

This warranty is available to U.S. consumers only. You are a consumer if you own a Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners. We warrant that your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for 3 years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

## CALIFORNIA RESIDENTS ONLY

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart products of the same type. The retail store shall then, according to its preference, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If neither of the above two options results in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility, if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty. California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair or, if necessary, replacement by calling our Consumer Service Center toll-free at 800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such nonconforming products under warranty.

## HASSLE-FREE REPLACEMENT WARRANTY

Your ultimate satisfaction in Cuisinart products is our goal, so if your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven should fail within the generous warranty period, we will repair it or, if necessary, replace it at no cost to you. To obtain a return shipping label, email us at <https://www.cuisinart.com/customer-care/product-return>. Or call our toll-free customer service department at 1-800-726-0190 to speak with a representative.

Your Cuisinart® 3-in-1 Microwave AirFryer Oven has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

**Important:** If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and to ensure that the product is still under warranty.

# Cuisinart®

## MANUAL DE INSTRUCCIONES Y LIBRO DE RECETAS



**Cuisinart Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1**

**AMW-60**

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea cuidadosamente las instrucciones antes del uso.

---

## ÍNDICE

Medidas de seguridad importantes . . . . .	2
Piezas y características . . . . .	6
Panel de control . . . . .	7
Instalación . . . . .	8
Cómo fijar la hora. . . . .	8
Materiales aptos y no aptos para microondas . . . . .	9
Función "OVEN/AIRFRY" (hornear/hornear con aire) . . . . .	11
Función "MICROWAVE" (hornear con microondas) . . . . .	14
Función "DEFROST" (descongelar) . . . . .	18
Función "STAGE COOKING" (cocción por etapas) . . . . .	18
Función "COMBI COOKING" (cocción combinada) . . . . .	19
Función "TURNTABLE" (plato giratorio) . . . . .	19
Bloqueo de seguridad para niños . . . . .	19
Resolución de problemas . . . . .	20
Limpieza y mantenimiento . . . . .	21
Garantía . . . . .	22
Recetas . . . . .	23

## MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

**ADVERTENCIA:** Para reducir el riesgo de quemaduras, descarga eléctrica, incendio, daños corporales o exposición excesiva a las microondas durante el uso, debe tomar precauciones básicas de seguridad, entre ellas las siguientes:

1. **LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DEL USO.**
2. Lea y siga las advertencias incluidas en la sección "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LAS MICROONDAS" en la página 5.
3. Este aparato debe estar puesto a tierra. Enchúfelo en una toma de corriente puesta a tierra solamente (véase la sección "INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA" en la página 6).
4. Instale y ubique este aparato según se describe en las INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN en la página 9.
5. Algunos alimentos (p. ej., huevos enteros) o envases cerrados (p. ej., frascos de vidrio cerrados) pueden explotar al calentarse en un horno de microondas, y por lo tanto no se deben calentar con este aparato.
6. Use este aparato únicamente con el propósito para el cual fue diseñado y solamente según las instrucciones. No use productos químicos corrosivos o productos que produzcan vapores corrosivos en este aparato. Este aparato ha sido especialmente diseñado para recalentar y cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o de laboratorio.
7. **ALIMENTOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EL HORNO DE MICROONDAS.** Tenga cuidado al quitar los artículos calientes del horno.
8. Supervise el uso de este aparato cuidadosamente cuando sea usado cerca de niños.
9. No use este aparato si el cable o el enchufe están dañados, si no funciona correctamente, si está dañado, o después de que se haya caído.
10. Las reparaciones deben ser llevadas a cabo por técnicos calificados solamente. Llame al 1-800-726-0190 para más información.

- 
11. El uso de accesorios no recomendados por Cuisinart puede causar heridas.
  12. No cubra ni obstruya las entradas/salidas de aire del aparato.
  13. No guarde ni use este aparato en exteriores.
  14. No use este producto cerca del agua (p. ej., cerca del fregadero o de una piscina), ni en lugares húmedos (p. ej., en un sótano húmedo).
  15. No sumerja el cable ni el enchufe en agua.
  16. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
  17. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o de la encimera.
  18. Cuando limpie las superficies de la puerta y del horno que tienen contacto al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves, aplicados con una esponja o un paño suave.
  19. Para reducir el riesgo de incendio en el horno:
    - a. No cocine demasiado los alimentos. Vigile la cocción con cuidado cuando use papel, plástico u otros materiales combustibles para facilitar la cocción.
    - b. Quite las ataduras de alambre de las bolsas de papel/plástico antes de meter las bolsas al horno.
    - c. Si los materiales en el horno se prenden, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desenchufe el cable, o corte la electricidad al nivel del fusible o del disyuntor/interruptor principal.
    - d. No use el horno para fines de almacenamiento. No deje artículos de papel, utensilios de cocina, ni alimentos en el horno cuando no esté en uso.
  20. **Los líquidos tales como el agua, el café o el té pueden calentarse más allá del punto de ebullición sin que parezca que están hirviendo. Esto se llama “ebullición eruptiva retardada”. Cuando saca el envase del horno, no siempre hay burbujeo visible en el líquido. ESTO PUEDE RESULTAR EN LÍQUIDOS MUY CALIENTES QUE SE DERRAMAN DE REPENTE AL MOVER EL ENVASE O INSERTAR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO.**
  21. Para reducir el riesgo de lesiones:
    - a. No use envases rectos de cuello estrecho; use envases de boca ancha.
    - b. Revuelva los líquidos antes y durante el calentamiento.
    - c. No sobrecaliente los líquidos.
    - d. Tenga mucho cuidado al insertar una cuchara u otro utensilio en el envase. Esto también puede provocar un derrame de líquido hirviendo (“ebullición eruptiva retardada”).
    - e. Después de calentar, deje el envase en el horno por al menos 20 segundos antes de sacarlo.
  22. No haga funcionar el aparato debajo o dentro de un armario/gabinete. **Siempre desenchufe el aparato antes de guardarlo en un armario/gabinete.** Dejar el aparato enchufado representa un riesgo de incendio, especialmente si este toca las paredes o la puerta del armario/gabinete cuando cierra.
  23. Coloque el aparato sobre una superficie plana y segura.
  24. Nunca use el aparato sin el plato giratorio de vidrio o el aro giratorio. Para evitar romper el plato giratorio, manipúlelo con cuidado y colóquelo suavemente en el horno.
  25. No toque las superficies calientes; use los mangos/asas y los botones/perillas.
  26. Usar una bandeja de dorar de manera incorrecta puede romper el plato giratorio. Véase la información acerca de los envases/materiales aptos y no aptos para microondas en las páginas 10 y 11.
  27. Cuando use la opción preprogramada para hacer palomitas de maíz, use solamente bolsas del tamaño especificado.
  28. El horno cuenta con varios interruptores de seguridad integrados que impiden que se ponga en marcha cuando la puerta está abierta. No altere estos interruptores.
  29. No haga funcionar el horno vacío. Encender el horno mientras está vacío o usarlo para calentar alimentos muy secos puede causar chispas, carbonización o fuego.
  30. No cocine tocino directamente sobre el plato giratorio de vidrio; el calor localizado excesivo puede romper el plato.
  31. No precaliente el horno vacío con el plato giratorio de vidrio en su lugar.
  32. No caliente biberones o papillas en el horno de microondas; el líquido o los alimentos pueden calentarse de manera desigual y causar lesiones.
-

- 
33. No caliente envases de cuello estrecho, tales como botellas de jarabe.
  34. No intente freír comida en el horno de microondas.
  35. No intente hacer conservas en el horno de microondas, ya que es imposible cerciorarse de que todo el contenido del frasco haya alcanzado la temperatura de ebullición.
  36. No use este horno de microondas a fines comerciales. Este aparato ha sido diseñado para uso doméstico solamente.
  37. No mantener el horno limpio puede hacer que se deteriore, lo que puede afectar negativamente su vida útil y, eventualmente, representar un peligro.
  38. Desenchufe el aparato cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Permita que se enfríe antes de instalar/sacar piezas.
  39. No coloque alimentos muy grandes o envases/utensilios metálicos muy grandes en el horno; esto puede provocar un incendio o una descarga eléctrica.
  40. No use estropajos metálicos para limpiar el aparato; partículas de metal podrían depositarse en sus componentes eléctricos presentando un riesgo de descarga eléctrica.
  41. No use productos de papel cuando use la función "TOAST" (tostar).
  42. No guarde ningún material, salvo los accesorios recomendados por el fabricante, en este horno cuando no está en uso.
  43. No cubra la bandeja recogemigas ni la rejilla del horno con papel de aluminio; esto puede provocar un sobrecalentamiento.

## **GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES.**

## **PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE.**

## **AVISO DE LA COMISIÓN FEDERAL DE COMUNICACIONES (FCC)**

**ADVERTENCIA:** Se advierte que las modificaciones no aprobadas expresamente por la autoridad competente en materia de conformidad podrían rescindir el permiso del usuario para operar el equipo.

Este artefacto cumple con la Sección 18 de la Normativa FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este artefacto no puede causar ninguna interferencia perjudicial, y (2) Este artefacto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pueden causar un funcionamiento no deseado.

**NOTA:** Este equipo ha sido probado y se ha determinado que cumple con los límites de un equipo industrial, científico y médico para consumidores, de acuerdo con la Sección 18 de la Normativa FCC. Estos límites han sido concebidos para proporcionar una protección razonable contra interferencias perjudiciales en las instalaciones de edificios. Este equipo genera, usa y puede irradiar energía de radiofrecuencia (RF) y, si no ha sido instalado o usado conforme a las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales para las comunicaciones por radio. No obstante, no hay garantía de que aquellas interferencias no ocurran en una instalación particular. Si este equipo produce alguna interferencia perjudicial en la recepción de radio o televisión, lo que podrá determinarse encendiendo y apagando el equipo, se recomienda tratar de corregir la interferencia, adoptando una o más de las siguientes medidas:

- Reorientar o reubicar la antena receptora.
- Aumentar la distancia entre el equipo y el receptor.
- Conectar el equipo a un circuito distinto al que esté conectado el receptor.
- Consultar con el distribuidor o un técnico especializado en radio/TV.

## **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD DEL PROVEEDOR**

**Marca:** Cuisinart

**Modelo:** AMW-60

**Descripción:** Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1



**Parte responsable:** Conair Corporation - 1 Cummings Point Road - Stamford, CT 06902 - (203) 351-9000

**Normas:** FCC Parte 18.

Este artefacto cumple con la Sección 18 de la Normativa FCC. Su funcionamiento está sujeto a las dos condiciones siguientes: (1) Este artefacto no puede causar ninguna interferencia perjudicial, y (2) Este artefacto debe aceptar cualquier interferencia recibida, incluso aquellas que pueden causar un funcionamiento no deseado.

**FECHA DE PUBLICACIÓN:** 8/7/2020

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA EXPOSICIÓN EXCESIVA A LAS MICROONDAS

1. No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta; esto puede resultar en exposición dañina a las microondas. Es importante no forzar/alterar el mecanismo de seguridad de la puerta.
2. No coloque ningún objeto entre la cavidad del horno y la puerta, ni permita que suciedad o residuos de limpiadores se acumulen en los sellos.
3. No use el horno si está dañado. Es muy importante que la puerta del horno cierre correctamente y que la puerta, las bisagras y los sellos de la puerta no estén dañados. Revise el horno regularmente para asegurarse de que la puerta no está doblada y de que las bisagras no están rotas o sueltas.

**EL HORNO SOLAMENTE DEBE SER AJUSTADO O REPARADO POR PERSONAL DE SERVICIO CALIFICADO. SI NO MANTIENE EL HORNO LIMPIO, SU SUPERFICIE PUEDE DEGRADARSE Y DAR LUGAR A UNA SITUACIÓN PELIGROSA.**

**PRECAUCIONES QUE DEBEN TOMARSE ANTES Y DURANTE MANTENIMIENTO PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS**

- a) No opere ni permita que el horno funcione con la puerta abierta.
- b) Realice las siguientes revisiones de seguridad en todos los hornos que vayan a ser revisados antes de activar el magnetrón u otra fuente de microondas, y haga las reparaciones que sean necesarias: (1) funcionamiento del mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad,

(2) cierre adecuado de la puerta, (3) sello y superficies de sellado (arcos eléctricos, desgaste y otros daños), (4) daño o aflojamiento de las bisagras y cierres, (5) evidencia de caída o abuso.

c) Antes de encender la energía de microondas para cualquier prueba o inspección de servicio dentro de los compartimentos de generación de microondas, compruebe que el magnetrón, la guía de ondas o la línea de transmisión y la cavidad están correctamente alineados, íntegros y conectados.

d) Cualquier componente defectuoso o desajustado de los mecanismo de enclavamiento/bloqueo de seguridad, monitor, sello de la puerta y generación y transmisión de microondas debe ser reparado, sustituido o ajustado mediante los procedimientos descritos en este manual antes de que el horno sea entregado al propietario.

e) Antes de entregarlo al propietario, se deberá realizar en cada horno una comprobación de fugas de microondas para verificar el cumplimiento de la "Norma Federal de Rendimiento" (Federal Performance Standard).

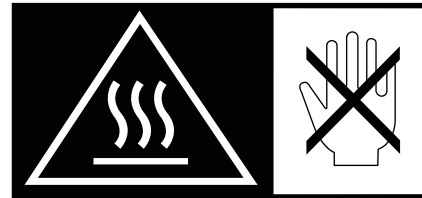
## USO DE EXTENSIONES

### PELIGRO – Peligro de electrocución

Tocar algunos de los componentes internos de la unidad puede causar lesiones graves, e incluso la muerte. No desarme el aparato.

### PELIGRO – Peligro de electrocución

Este aparato puede provocar una descarga eléctrica si no está debidamente puesto a tierra. No lo enchufe hasta que esté debidamente instalado y puesto a tierra.



## AVISO: MARCAPASOS

La mayoría de los marcapasos están protegidos contra las interferencias producidas por los productos electrónicos, inclusive los hornos de microondas. Sin embargo, recomendamos que las personas con marcapasos consulten con su médico si tienen alguna pregunta al respecto.



**ADVERTENCIA:**  
RIESGO DE INCENDIO O DESCARGA ELÉCTRICA  
NO LO ABRA



**ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA,  
NO DESARME LA CARCASA DEL APARATO.**

**ESTE APARATO NO CONTIENE NINGUNA PIEZA QUE PUEDA SER  
REPARADA/CAMBIADA POR EL USUARIO.**

**LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS  
AUTORIZADOS SOLAMENTE.**

protección, este aparato está equipado con un cable de puesta a tierra, con enchufe de tierra, el cual debe ser conectado a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.

Consulte a un electricista si no entiende las instrucciones de conexión a tierra o si no está seguro/a de que el aparato está correctamente puesto a tierra. Si debe usar un cable alargador/de extensión, use uno con enchufe de tierra y un receptáculo que sea compatible con el enchufe del aparato.

1. El cable provisto con este aparato es corto, para reducir el riesgo de que alguien se enganche o tropiece con un cable más largo.
2. Se podrá usar un cable más largo o un cable alargador/de extensión aprobada, siempre que siga ciertas reglas de seguridad (véase el punto n.º 3 a continuación).
3. Si debe usar un cable más largo o un cable alargador/de extensión:
  - La clasificación nominal del cable o del cable alargador/de extensión debe corresponder a la clasificación nominal del aparato.
  - El cable alargador/de extensión debe tener puesta a tierra.
  - El cable más largo debe ser acomodado de tal manera que no cuelgue de la encimera/mesa, donde puede ser jalado por niños o causar tropiezos.

## ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Modelo: AMW-60

Voltaje nominal: 120 V~, 60 Hz

Tensión de entrada nominal (función "MICROWAVE"): 1150 W

Tensión de salida nominal (función "MICROWAVE"): 700 W

Tensión de entrada nominal (función "OVEN/AIRFRY"): 1500 W

Dimensiones externas: 17.95 x 13.39 x 15.27 in. (45.6 x 34 x 38.8 cm)

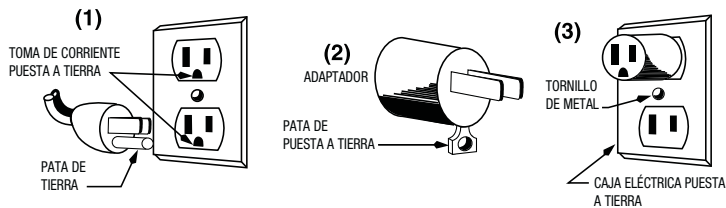
Capacidad: 17 L

Diámetro del plato giratorio de vidrio: Ø9.7 in. (24.5 cm)

Peso neto aproximado (sin los accesorios): 31.30 lb. (14.2 kg)

Peso neto aproximado (con los accesorios): 33.58 lb. (15.2 kg)

## INSTRUCCIONES DE PUESTA A TIERRA



Este aparato debe estar puesto a tierra. En caso de cortocircuito, la conexión a tierra proporciona una vía de escape para la corriente eléctrica, lo que reduce el riesgo de descarga eléctrica. Para su

# PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

## 1. Panel de control

Véase los detalles la página 8.

## 2. Piezas del plato giratorio

- Eje giratorio
- Aro giratorio
- Plato de vidrio

## 3. Cubierta de la guía de ondas (NO LA quite)

Véase los detalles en la página 9.

## 4. Luz interior

Permite ver fácilmente la comida mientras se cocina

## 5. Bandeja para freír con aire

Para su conveniencia. Úsela por sí sola para hornear o asar. Úsela con la cesta para freír con aire para freír con aire, dorar/gratinar y deshidratar.

**NOTA:** No la use en el modo "MICROWAVE" (hornear con microondas).

## 6. Cesta para freír con aire

Úsela para optimizar los resultados al freír con aire, asar/gratinar o deshidratar. Recomendamos colocar la cesta para freír en la bandeja.

**NOTA:** No la use en el modo "MICROWAVE" (hornear con microondas).

## 7. Interior de acero inoxidable

El interior de acero inoxidable no absorbe olores y se limpia fácilmente con un simple paño

## 8. Puerta con manija que permanecen fría

El asa está diseñada para permanecer fría al tacto durante la cocción.

## 9. Ventanilla grande







Permite observar el progreso de la cocción.

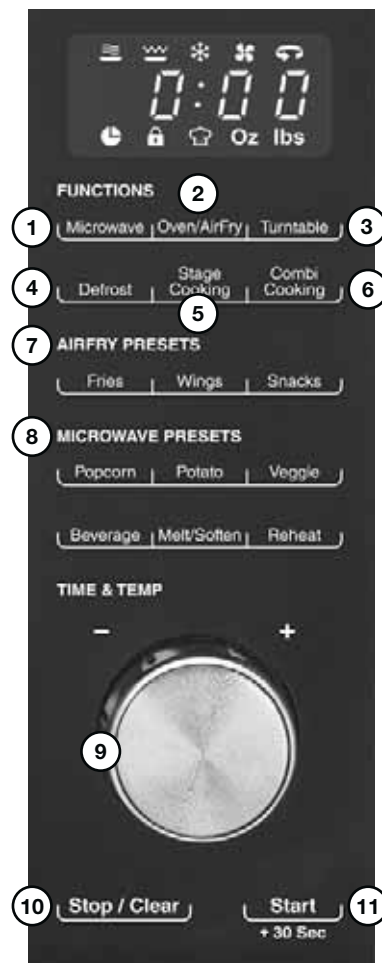
## 10. Guía de cocción

Guía integrada con recomendaciones y consejos de uso.



## PANEL DE CONTROL

- 1. Botón MICROWAVE (hornear con microondas)**  
Use esta función para cocinar al microondas. Deberá programar el nivel de potencia y el tiempo de cocción deseados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 14 para más detalles.
- 2. Botón OVEN/AIRFRY (hornear/freír con aire)**  
Use esta función para hornear/freír con aire. Deberá programar el tiempo y la temperatura deseados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 11 para más detalles.
- 3. Botón TURNTABLE (plato giratorio)**  
El plato giratorio puede programarse para girar o no girar, para mejores resultados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 19 para más detalles.
- 4. Botón DEFROST (descongelar)**  
Dos opciones de descongelación, por tiempo o por peso. El ícono  aparecerá en la pantalla.
- 5. Botón STAGE COOKING (cocción por etapas)**  
Programa el horno para hornear usando funciones diferentes, cambiando de función automáticamente. Véase la página 18 para más detalles.
- 6. Botón COMBI COOKING (cocción combinada)**  
Programas preprogramados para hornear usando las funciones "OVEN/AIRFRY" (hornear/freír con aire) y "MICROWAVE" (hornear con microondas). Véase la página 19 para más detalles.
- 7. Modos preprogramados para freír con aire**  
Tiempos y temperaturas preprogramados para freír con aire papas fritas, alitas de pollo y bocados. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 12 para más detalles.
- 8. Modos preprogramados para hornear con microondas**  
Modos preprogramados para preparar palomitas de maíz, papas, vegetales (frescos y congelados), calentar bebidas, derretir/suavizar y recalentar. El ícono  aparecerá en la pantalla. Véase la página 15 para más detalles.
- 9. Perilla de selección del tiempo y de la temperatura**  
Gírela y presiónela para elegir los ajustes deseados.
- 10. Botón STOP/CLEAR**  
Presiónelo para detener la cocción o cancelar el ajuste.
- 11. Botón START/+30 SEC**  
Úselo para empezar la cocción y añadir tiempo en incrementos de 30 segundos.



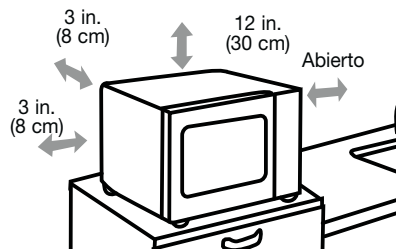
# INSTALACIÓN

1. Coloque el aparato donde haya un espacio libre, por lo menos 12 in. (30 cm) arriba del horno y 3 in. (8 cm) entre el horno y las paredes adyacentes.

## NOTA:

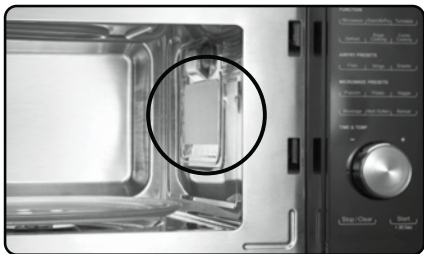
- Obstruir las entradas/salidas de aire del horno puede dañar el aparato.
- No guarde ningún objeto encima del horno. Si lo hace, quítelo antes de encender el horno. El exterior del aparato se pone muy caliente durante el uso.

**ADVERTENCIA: NO COLOQUE EL HORNO SOBRE UNA COCINA/ HORNILLA U OTRO APARATO QUE PRODUZCA CALOR. INSTALAR EL HORNO SOBRE O CERCA DE UNA FUENTE DE CALOR PUEDE DAÑARLO E INVALIDAR LA GARANTÍA.**



2. No quite ninguna película protectora del horno.

**IMPORTANTE: NO quite LA PLACA DE MICA (LA CUBIERTA DEL GUÍA DE ONDAS) PEGADA EN EL INTERIOR DEL HORNO; PROTEGE CONTRA LAS ONDAS DE MICROONDAS.**



3. Para instalar el plato giratorio: Coloque el aro giratorio en el piso del horno, centrado sobre el eje. Luego, con cuidado, coloque el plato de vidrio en el horno, haciendo coincidir el eje del plato con el eje giratorio.




**NOTA:** El plato giratorio de vidrio siempre debe estar en su lugar durante el uso. Cerciérese de no colocar el plato de vidrio al revés. El plato debe estar correctamente posicionado sobre el aro giratorio. No use el plato de vidrio si está roto o rajado, o si el aro giratorio está roto. Contáctese con nuestro servicio de atención al cliente.

4. Enchufe el horno en una toma de corriente estándar, cerciorándose de que el voltaje y la frecuencia de la toma de corriente corresponden al voltaje y a la frecuencia indicados en la placa de especificaciones técnicas del aparato.

## CÓMO FIJAR LA HORA

El reloj se puede ajustar cuando el horno no está en uso y la hora ("0:00") aparece en la pantalla.

Para fijar la hora:

1. Presione y mantenga presionado la perilla de selección hasta que el ícono  aparezca en la pantalla y que la hora parpadee.
2. Gire la perilla para fijar la hora, y luego presiónela para confirmar; los minutos empezarán a parpadear.
3. Gire la perilla para fijar los minutos, y luego presiónela para confirmar.

# MATERIALES APTOS/NO APTOS PARA MICROONDAS

**Cuando use las funciones “MICROWAVE” (hornear con microondas) o “OVEN/AIRFRY” (hornear con aire):** Para evitar los arcos eléctricos, solamente use materiales aptos para microondas y siga las instrucciones del fabricante del envase o del envoltorio. No caliente envases vacíos en el horno.

Los utensilios/envases de plástico deben usarse con cuidado. Puede que el plástico, incluso si es apto para microondas, no tolere el calor tanto como vidrio o la cerámica, y se suavice o se quemé al calentarse, incluso por un periodo corto. Durante largos periodos de cocción excesiva, los alimentos y el envase incluso pueden prenderse.




MATERIAL		FUNCIÓN “MICROWAVE”		FUNCIÓN “OVEN/AIRFRY”
Bandejas/papel de aluminio	×	Pueden causar arcos eléctricos. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas.	✓	Precaución: El material se pondrá muy caliente.
Envases de cartón/papel con asa de metal	×	Pueden causar arcos eléctricos. Colocar los alimentos en un recipiente apto para microondas.	×	
Utensilios de metal o con decoración metálica	×	El metal impide que las microondas cocinen los alimentos. Las decoraciones metálicas pueden causar arcos eléctricos.	✓	Precaución: Los utensilios se pondrán muy calientes.
Ataduras de alambre	×	Pueden causar arcos eléctricos o un incendio dentro del horno.	×	
Bolsas de papel	×	Pueden causar un fuego en el horno.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Espuma/poliestireno extruido	×	Pueden causar un fuego en el horno.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Madera	×	La madera se secará y puede partirse o agrietarse.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Bandeja de dorar	✓	Puede usar una bandeja de dorar en el microondas solamente si viene con un trípode para microondas que eleva la bandeja 3/16 in. (5 mm) arriba del plato giratorio. Precaución: Usar una bandeja de dorar de manera incorrecta puede romper el plato giratorio.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.
Vajilla	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante. No use recipientes agrietados o astillados.	✓	Apta para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Frascos de vidrio	✓	Aptos para microondas solamente. Siempre quitar la tapa. Usar solamente para recalentar; no para cocinar. Nota: La mayoría de los frascos de vidrio no son a prueba de calor y pueden romperse.	×	
Utensilios de cocina de vidrio	✓	Resistentes al calor y aptos para horno solamente, sin decoraciones metálicas. No usar recipientes agrietados o astillados.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Bolsas para microondas	✓	Seguir las instrucciones del fabricante. No cerrar con ataduras de alambre.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.
Platos y vasos de papel	✓	Usar solamente para recalentar o cocinar por un tiempo limitado. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso. Usar solamente platos/vasos aptos para microondas (sin color/tinte).	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Servilletas/toallas de papel	✓	Puede usarlo para cubrir los alimentos y absorber la grasa, pero solamente cuando recalienta los alimentos. Usar por poco tiempo, y bajo supervisión solamente.	×	Pueden causar un fuego en el horno.
Papel sulfurizado	✓	Usar para cubrir los alimentos para evitar las salpicaduras, o para envolver los alimentos para cocinarlos al vapor.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.

MATERIAL		FUNCIÓN "MICROWAVE"		FUNCIÓN "OVEN/AIRFRY"
Plástico	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	×	
Film de plástico para alimentos	✓	Aptos para microondas solamente. No sellar, y no permitir que el plástico tenga contacto con los alimentos. Pinchar o hacer un corte en el plástico antes de cocinar los alimentos.	×	
Utensilios/accesorios de silicona	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Termómetros	✓	Aptos para microondas solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.	✓	Aptos para horno solamente. Seguir las instrucciones del fabricante.
Papel encerado	✓	No sellar. Usar solamente para cubrir los alimentos para evitar las salpicaduras y conservar la humedad durante la cocción.	✓	Seguir las instrucciones del fabricante.

## FUNCIÓN "OVEN/AIRFRY" (HORNEAR/FREÍR CON AIRE)

### MODO MANUAL

Puede seleccionar manualmente la temperatura y el tiempo de cocción: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en la página 13.

- Coloque los alimentos en la cesta para freír con aire y coloque esta en la bandeja para freír con aire.  
**NOTA:** Puede ser útil rociar la cesta con spray vegetal.
- Presione el botón OVEN/AIRFRY; los íconos    y "400°F" aparecerán en la pantalla.
- Gire la perilla de selección para fijar/ajustar la temperatura. Cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección; "0:00" aparecerá en la pantalla.  
**NOTA:** La temperatura sube/baja en incrementos de 25 °F (15 °C).
- Gire la perilla de selección para fijar el tiempo, hasta 99 minutos; el tiempo aparecerá en la pantalla.
- Presione el botón START. El horno se encenderá y el tiempo restante aparecerá en la pantalla.
- Cuando el temporizador llegue a "0:00", el horno emitirá una serie de 3 pitidos y los elementos calentadores se apagarán.

**NOTA:** Para cancelar la cocción antes de que el tiempo llegue a "0:00", simplemente oprima el botón STOP. Presiónelo una vez para detener la cocción, y dos veces para cancelar la cocción.

### CÓMO AÑADIR TIEMPO

Para añadir tiempo después de que empiece la cocción, gire la perilla de selección.

### MODOS PREPROGRAMADOS PARA FREÍR CON AIRE

Los modos preprogramados sirven para cocinar alimentos populares usando la temperatura y tiempos de recomendados por profesionales.

- Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar;  
**NOTA:** Para "freír" papas, elija el ajuste "Frozen/F1" (papas fritas) o "Fresh/F2" (papas frescas), girando la perilla de selección.  
La pantalla mostrará la temperatura recomendada para el modo preprogramado.
  - Para confirmar la temperatura, presione la perilla de selección.
  - Para ajustar la temperatura, gire la perilla de selección, y luego presiónela cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
- La pantalla mostrará el tiempo de cocción recomendado para el modo preprogramado.
  - Para confirmar el tiempo, presione la perilla de selección.
  - Para ajustar el tiempo, gire la perilla de selección.

3. Presione el botón START para empezar a cocinar.

**NOTA:** El resultado final dependerá de la temperatura inicial de los alimentos, de la cantidad de alimentos, de su forma, etc. Para conseguir resultados óptimos, véase los consejos en la sección “CONSEJOS” de la tabla de las funciones preprogramadas.

## MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR/FREÍR CON AIRE

FUNCIÓN	OPCIONES	CANTIDAD RECOMENDADA	CONSEJOS
FRIES (papas fritas)	Frozen Fries (F1) (papas fritas congeladas)	1 lb. (455 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Esparcir las papas en una capa uniforme en la cesta para freír con aire</li><li>• Evitar sobrellenar la cesta</li><li>• Cuando hornee cantidades superiores a las recomendadas, revolver las papas congeladas para asegurar una cocción y un dorado uniformes.</li></ul>
	Fresh-Cut Fries (F2) (papas frescas)		
WINGS (alitas de pollo)	Chicken Wings/ Drumsticks (alitas/pierna de pollo)	1.5 lb. (680 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Disponer las alitas en una capa en el fondo de la cesta para freír.</li><li>• No superponer las alitas</li></ul>
SNACKS (bocadillos)	Frozen Snacks (bocadillos congelados)	1 lb. (455 g)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Voltear los bocadillos (p. ej., palitos de mozzarella, “nuggets” de pollo, etc.) a la mitad del tiempo para que se cocinen de forma uniforme</li><li>• Este modo preprogramado es adecuado para la mayoría de los bocadillos. De ser necesario, terminar de cocinar con la función “AIRFRY” por 2 a 3 minutos.</li></ul>



## GUÍA PARA HORNEAR/FREÍR CON AIRE

La tabla a continuación indica las cantidades, el tiempo de cocción y la temperatura de cocción recomendados para varios tipos de alimentos que pueden freírse con aire en el Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1 Cuisinart®. Si desea freír con aire más alimentos de lo recomendado en la tabla, revuelva ocasionalmente los alimentos para conseguir resultados uniformes y crujientes. Pequeñas cantidades de alimentos puede requerir menos tiempo; use la luz del horno para comprobar los resultados regularmente.

**NOTA:** Siempre use la cesta para freír, colocada en la bandeja para hornear/bandeja para freír con aire, para freír con aire.



ALIMENTO	CANTIDAD RECOMENDADA	TEMPERATURA	TIEMPO
Alitas de pollo	1.5 libras (680 g), aprox. 15 (máximo 2 libras/910 g)	400 °F	25 a 30 minutos
Bocaditos/Aperitivos congelados (p. ej., palitos de Mozzarella, camarones rebozados, etc.)	1 libra (455 g), 16 palitos de Mozzarella	400 °F	5 a 7 minutos
“Nuggets” de pollo congelados	1 libra (455 g), aprox. 25 piezas	400 °F	10 minutos
Palitos de pescado congelados	12 onzas (340 g), aprox. 20 piezas	400 °F	8 minutos
Papas fritas congeladas	1 libra (455 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas gruesas congeladas	1 libra (455 g)	450 °F	15 a 25 minutos
Papas fritas frescas	½ a 1 libras (225 a 455 g); aprox. 1 a 2 papas medianas cortadas en palitos de 4 x ¼ in. (10 x 0.5 cm)	400 °F	15 a 20 minutos
Papas fritas gruesas frescas	1 libras (455 g); 2 papas medianas a grandes cortadas a lo largo en ocho pedazos	400 °F	15 a 20 minutos
Camarones	1 libra (455 g), aproximadamente 16 camarones extragrandes	375 °F	8 a 10 minutos
Chips/Totopos de maíz	3 tortillas de 5 in. (12.5 cm), cortadas en cuartos	400 °F	5 a 6 minutos (revolver a la mitad del tiempo)
Vegetales	1 libra (455 g)	400 °F	Rodajas delgadas: 10 minutos; pedazos grandes: 15 a 20 minutos

**NOTA:** Freír con aire no requiere aceite, pero rociar los alimentos con un poco de aceite ayuda a producir resultados más dorados y crujientes. Use un rociador o spray de aceite de oliva para mantenerlo extraligero, cepille aceite uniformemente en los alimentos (usando una brocha de cocina), o vierta un poquito de aceite en un tazón, agregue los alimentos y revuelva.

# FUNCIÓN “MICROWAVE” (HORNEAR CON MICROONDAS)

## MODO MANUAL

Para seleccionar el tiempo de cocción y el nivel de potencia manualmente: Consulte las recomendaciones y las tablas de cocción en las páginas 15 a 17.

1. Coloque los alimentos en un plato/envase apto para microondas (véase la lista de los materiales aptos/no aptos para microondas en las páginas 10 y 11). No use los accesorios para freír al aire en el modo “MICROWAVE” (hornear con microondas).
2. Presione el botón MICROWAVE; los íconos  y , y “0:00” aparecerán en la pantalla.
3. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo, hasta 99 minutos; el tiempo aparecerá en la pantalla. Cuando el tiempo deseado aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección; “10PM” aparecerá en la pantalla.
4. Gire la perilla de selección para fijar/ajustar el nivel de potencia. Véase los niveles de potencia en la tabla a continuación.

8P-10P	80-100 %	Alto
6P-7P	60-70 %	Medio-Alto
4P-5P	40-50 %	Medio
2P-3P	20-30 %	Medio-bajo/Descongelar
1P	10 %	Bajo
0P	0 %	

5. Presionar el botón START; el ciclo de cocción empezará.
6. Cuando el temporizador llegue a “0:00”, el horno emitirá una serie de 3 pitidos y el horno se apagará.

**NOTA:** Para detener o cancelar la cocción en cualquier momento, presione el botón STOP. Presiónelo una vez para detener la cocción, y dos veces para cancelar la cocción.

## BOTÓN +30 SEC (MODO “SELECCIÓN EXPRESA”)

El modo “selección expresa” permite elegir el tiempo de cocción con solo tocar un botón. Nota: El nivel de potencia siempre está al 100 % cuando usa el modo “selección expresa.” Para usar el modo “selección expresa,” presione el botón START/+30 SEC. El microondas se encenderá en el nivel de potencia 10. Para añadir tiempo en incrementos de 30 segundos, presione repetidamente el botón START/+30 SEC.

## CÓMO AÑADIR TIEMPO

Para añadir tiempo después de que empiece la cocción, gire la perilla de selección.


## MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR CON MICROONDAS

Los modos preprogramados sirven para cocinar alimentos populares usando niveles de potencia y tiempos de cocción recomendados por profesionales.

1. Presione el botón correspondiente al modo preprogramado que desea usar; la pantalla mostrará la primera opción para aquella función (véase la guía en la página 15).
2. Gire la perilla de selección hasta que la opción deseada aparezca en la pantalla. Las opciones pueden corresponder al peso de los alimentos o a la cantidad de porciones.
3. Después de seleccionar la función/opción deseada, presione START para empezar la cocción.

**NOTA:** El resultado final dependerá de la temperatura inicial de los alimentos, de la cantidad de alimentos, de su forma, etc. Para conseguir resultados óptimos, véase los consejos en la sección “CONSEJOS” de la tabla de las funciones preprogramadas.

## MODOS PREPROGRAMADOS PARA HORNEAR CON MICROONDAS

FUNCIÓN	OPCIONES	CÓDIGO	PESO/CANTIDAD	CONSEJOS	
POPCORN (palomitas de maíz)	PERSONAL SIZE (tamaño individual)	1.75	1.75 a 3 onzas (50 a 85 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar solamente palomitas de maíz para microondas</li> <li>• Seguir las instrucciones del paquete</li> <li>• Bolsas de más de 1.75 oz. (50 g): doblar los lados según se ilustra para evitar que la bolsa quede atascada, lo que quemaría las palomitas</li> <li>• No colocar más de una bolsa en el microondas a la vez</li> <li>• No tratar de hacer palomitas con los granos de maíz que no se reventaron</li> <li>• Si escucha que el maíz sigue reventándose frecuentemente después del final del ciclo, presionar START/+30 segundos para añadir tiempo.</li> <li>• Si escucha menos de 1 pop cada 2 segundos, presionar STOP PAUSE/CANCEL o abrir la puerta para interrumpir el ciclo</li> </ul>	
	REGULAR SIZE (tamaño regular)	3.0			
POTATO (papas)	1 pc. (1 pza.)	1	6 a 30 onzas (170 a 870 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar papas de aprox. 6 oz. (170 g) a 10 oz. (285 g)</li> <li>• Pinchar las papas y colóquelas en el plato giratorio (o en un plato regular) cubierto con papel absorbente</li> </ul>	
	2 pc. (2 pzas.)	2			
	3 pc. (3 pzas.)	3			
VEGGIE (vegetales)	FROZEN VEGGIES A-1 (vegetales congelados)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• No requiere líquido adicional</li> </ul>	
		8			
		16			
	FRESH VEGGIES A-2 (vegetales frescos)	4	4 a 16 onzas (115 a 455 g)		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar los vegetales en pedazos uniformes</li> <li>• Colocar en un recipiente apto para microondas con hasta ¼ de taza (60 ml) de agua</li> <li>• Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos</li> </ul>
		8			
		16			
BEVERAGE (bebidas)	4 oz. (120 ml)	4	4 a 12 onzas (120 a 355 ml)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar esta función para recalentar las bebidas a temperatura ambiente. Siempre revolver la bebida y probar su temperatura tras calentarla.</li> <li>• Si la bebida no está a la temperatura deseada después del ciclo, añadir tiempo</li> </ul>	
	8 oz. (235 ml)	8			
	12 onzas (355 ml)	12			
MELT/ SOFTEN (derretir/ suavizar)	BUTTER MELT (derretir mantequilla)	A-3	½ barra/4 cucharadas (55 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar mantequilla recién sacada del refrigerador</li> <li>• Cortar en pedacitos de 1 cucharada (5 g) y colocar en un recipiente (sin cubrir)</li> </ul>	
	BUTTER SOFTEN (suavizar mantequilla)	A-4	½ barra/4 cucharadas (55 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar mantequilla recién sacada del refrigerador</li> <li>• Colocar la mantequilla (envuelta) en el horno. De ser necesario, repetir el ciclo de cocción (voltar la mantequilla entre los ciclos).</li> </ul>	
	CHOCOLATE MELT (derretir chocolate)	A-5	4 oz. (115 g)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cortar en pedacitos o use chispas de chocolate; revolver el chocolate al final del ciclo.</li> </ul>	
REHEAT (recalentar)	DINNER PLATE/LEFTOVERS (plato de comida/sobras)		1 plato	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Usar esta opción para recalentar comidas precocinadas o sobras refrigeradas</li> <li>• Tapar los alimentos con una tapa para microondas o cubrir con papel film/plástico apto para microondas</li> <li>• Comprobar la temperatura de los alimentos después de recalentarlos</li> <li>• Si no están a la temperatura deseada, añadir tiempo</li> </ul>	

Las pautas siguientes le ayudarán a cocinar una variedad de alimentos en el microondas.

## CÓMO COCINAR CARNE Y POLLO/AVES AL MICROONDAS

ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Tocino	6 rebanadas	Cocinar en incrementos de 2½ minutos hasta el punto deseado	Alto (10P)	Colocar el tocino entre dos hojas de papel absorbente, en un plato apto para microondas.
Res molida	1 libra (455 g)	10 a 12 minutos	Alto (10P)	Colocar la carne en un plato o un recipiente aptos para microondas. Cubrir con una tapa ventilada o papel film apto para microondas (con agujeros de ventilación), cerciorándose de que la tapa o el papel film no toquen los alimentos. Romper los pedazos antes y durante la cocción. Tirar el jugo de cocción después de la cocción.
Presas de pollo deshuesadas	1 libra (455 g)	6 a 9 minutos/libra (455 g)	Alto (10P)	Colocar las presas en un recipiente poco hondo apto para microondas, los pedazos más gruesos en la parte externa del recipiente. Cerciorarse de no superponer las presas. Cubrir con una tapa ventilada o papel film apto para microondas (con agujeros de ventilación), cerciorándose de que la tapa o el papel film no toquen los alimentos. Cocinar hasta que el jugo esté claro y que la carne ya no esté rosada. La temperatura interna de la carne blanca debería alcanzar 165°F (74°C); la de la carne oscura debería alcanzar 170°F (77°C). <b>NOTA:</b> La piel no se dorará. Dejar reposar por 5 a 10 minutos antes de servir.

## CÓMO COCINAR PESCADO Y MARISCOS AL MICROONDAS

ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Pescado blanco – filetes gruesos (bacalao, eglefino, mero)	1 libra (455 g)	8 a 10 minutos	Alto (10P)	Disponer en una fuente poca honda apta para microondas. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos. Dejar reposar por 3 a 5 minutos antes de servir.
Pescado blanco – filetes delgados (lenguado, platija, tilapia/mojarra)	1 libra (455 g)	6 a 8 minutos	Alto (10P)	
Salmón – Filete	1 libra (455 g)	6 a 8 minutos	Alto (10P)	
Vieiras	1 libra (455 g)	4 a 6 minutos (voltrear a la mitad del tiempo)	Alto (10P)	
Camarones	1 libra (455 g)	5 a 7 minutos	Alto (10P)	

## CÓMO COCINAR VEGETALES AL MICROONDAS




ALIMENTO	PESO/ CANTIDAD	TIEMPO DE COCCIÓN	NIVEL DE POTENCIA	CONSEJOS DE PREPARACIÓN
Alcachofas	2 alcachofas de aprox. 10 onzas (285 g) cada una	12 a 15 minutos (voltear a la mitad del tiempo)	Alto (10P)	Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos. Una vez cocinadas, debería poder sacar las hojas fácilmente.
Espárragos	1 libra (455 g)	5 a 7 minutos. (usar espárragos del mismo tamaño ya que el tiempo de cocción depende del grosor y de la longitud)	Alto (10P)	Dejarlos enteros o cortarlos en trozos de 1 a 2 in. (2.5 cm a 5 cm). Colocar en un recipiente apto para microondas con 2 cucharadas (60ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Judías/Ejotes/ Habichuelas (verdes, amarillas)	1 libra (455 g)	8 a 12 minutos 5 a 9 minutos (judías delgadas tipo "haricots verts")	Alto (10P)	Cortar las extremidades. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Remolachas	1 libra (455 g) (3 a 4 remolachas medianas)	10 a 20 minutos	Alto (10P)	Restregar y cortar las extremidades. Pinchar con un tenedor, o pelar y cortar en pedazos. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Brócoli/Brécol	1 libra (455 g)	9 a 10 minutos	Alto (10P)	Cortar en cogollos. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Coles de Bruselas	1 libra (455 g)	7 a 9 minutos	Alto (10P)	Cortar las extremidades y quitar las hojas externas. Cortar el tallo y hacer una cruz en la parte inferior con un cuchillo afilado. Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Zanahorias	1 libra (455 g)	10 a 12 minutos	Alto (10P)	Lavar y pelar. Cortar en rodajas de ¼ in. (5 mm). Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.
Zanahorias "baby"	1 libra (455 g)	10 a 15 minutos	Alto (10P)	Colocar en un recipiente apto para microondas con ¼ de taza (60 ml) de agua. Cubrir con una tapa ventilada, cerciorándose de que no toque los alimentos.

---




## FUNCIÓN “DEFROST” (DESCONGELAR)

La función “DEFROST” permite descongelar los alimentos por tiempo o por peso. Presione el botón DEFROST; “d1” (descongelamiento por tiempo) aparecerá en la pantalla. Para descongelar por peso, gire la perilla de selección, para que “d2” aparezca en la pantalla.

### Tiempo

1. Cuando “d1” aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección para confirmar el tiempo; los iconos , ,  y “0:00” aparecerán en la pantalla.
2. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo.  
**NOTA:** El nivel de potencia por defecto para descongelar es el nivel 3.
3. Presionar el botón START; la pantalla comenzará la cuenta regresiva.

### Peso

1. Cuando “d2” aparezca en la pantalla, presione la perilla de selección para confirmar el peso; los iconos , ,  y **Oz** aparecerán en la pantalla.
2. Gire la perilla de selección para fijar el peso, entre 4 onzas (115 g) y 100 onzas (2.85 kg).
3. Presionar el botón START; la cuenta regresiva, basada en el peso de los alimentos, empezará automáticamente.

### Consejos para descongelar

- Los alimentos envasados en envases de papel o plástico pueden ser descongelados directamente en su envase. Las aberturas de ventilación (cortes, pinchazos, etc.) en los envases cerrados deben ser hechas **DESPUÉS** de que los alimentos se hayan descongelado parcialmente. Los envases de plástico con tapa se deben destapar parcialmente.
- Los alimentos envasados en envases de aluminio deben ser sacados de su envase y colocados en un recipiente apto para microondas.
- Para que los alimentos grandes se descongelen uniformemente, use la función de descongelación por peso. Cerciórese de que las presas de carne grandes estén completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Los alimentos descongelados deberían estar fríos, pero suaves por todas partes. Si los alimentos descongelados aún tienen partes congeladas, descongélelos por unos minutos adicionales, o espere por unos minutos para que se descongelen por completo.

## FUNCIÓN “STAGE COOKING” (COCCIÓN POR ETAPAS)

La función de cocción por etapas permite programar la cocción usando varias funciones, haciendo que el horno pase automáticamente de una función a otra. Puede programar el horno con hasta 4 funciones. Cerciórese de seguir los pasos a continuación, en el orden exacto. Importante: Siempre debe seleccionar la función primero, luego el nivel de potencia (si usa la función “MICROWAVE”), y luego el tiempo de cocción o la temperatura (si usa la función “OVEN/AIRFRY”), o el tiempo y el peso (si usa la función “DEFROST”).

P.ej., Para primero descongelar durante 5 minutos al nivel de potencia por defecto, luego cocinar al microondas al 100% de potencia por 5 minutos, luego cocinar a microondas al 50 % de potencia por 10 minutos, y finalmente freír por aire 2 minutos a 400 °F:

1. **Etapas 1:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-1” aparecerá en la pantalla. Presione el botón DEFROST una vez; “d1” aparecerá en la pantalla. Presione la perilla de selección; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “5:00”.
2. **Etapas 2:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-2” aparecerá en la pantalla. Presione el botón MICROWAVE; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “5:00” Presione la perilla para confirmar;
3. **Etapas 3:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-3” aparecerá en la pantalla. Presione el botón MICROWAVE; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “10:00 AM” Presione la perilla para confirmar; “10P” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla para elegir “5P”.
4. **Etapas 4:** Presione el botón STAGE COOKING; “SG-4” aparecerá en la pantalla. Presione el botón OVEN/AIRFRY; “400F” aparecerá en la pantalla. Presione la perilla para confirmar; “0:00” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección para fijar el tiempo a “2:00”
5. Después de programar todas las etapas, presione el botón START para empezar la cocción por etapas.

**NOTA:** Los modos preprogramados no pueden combinarse con la función de cocción por etapas.

## FUNCIÓN “COMBI COOKING” (FUNCIÓN COMBINADA)

Su horno ofrece la opción de combinar la energía de microondas para hornear o freír con aire, permitiéndole hornear con rapidez y precisión, y dorar/gratinar a la perfección. Todo lo que necesita es oprimir el botón de la función combinada deseada y fijar el tiempo de cocción.


La función de cocción combinada permite programar 2 modos de cocción. Véase el cuadro siguiente para más detalles.

COMBINACIÓN	CÓDIGO	MICROWAVE	OVEN/AIRFRY	CONSEJOS
1	CC1	70 %	30 %	Recomendada para hornear productos horneados y guisos/estofados. Para los productos horneados, reducir la temperatura unos 25 °F (15 °C) respecto a la recomendación del horno tradicional. Al final del tiempo, dejar reposar los productos horneados en el horno por 10 minutos.
2	CC2	30 %	70 %	Recomendada para asar carne, pollo y vegetales. La temperatura será la misma que en un horno tradicional. El tiempo de cocción será 5 a 10 minutos menor.

Para usar la función combinada:

1. Presione el botón COMBI COOKING; “CC1” aparecerá en la pantalla. Gire la perilla de selección; “CC2” aparecerá en la pantalla.
2. Presione la perilla para elegir el modo de cocción deseado; “350F” (la temperatura por defecto) aparecerá en la pantalla.
3. Gire la perilla para elegir la temperatura deseada.
4. Presione la perilla para confirmar la temperatura. “0:00” aparecerá en la pantalla.
5. Gire la perilla para elegir el tiempo deseado.
6. Presione el botón START para empezar la cocción.

## FUNCIÓN “TURNTABLE” (PLATO GIRATORIO)



El ícono  aparecerá en la pantalla cuando el plato giratorio está activado. Para activar/desactivar el plato giratorio, presione el botón TURNTABLE.

**NOTA:** El plato giratorio siempre estará activado al usar la función “MICROWAVE”. Cuando use la función “OVEN/AIRFRY”, el plato giratorio está activado por defecto. Presione TURNTABLE para desactivarlo si desea.



## BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS

El bloqueo de seguridad para niños evita que niños enciendan el horno por accidente. El horno puede programarse para que el panel de control esté desactivado/bloqueado.

### Para bloquear:

- Mantenga oprimido el botón STOP/CLEAR por 3 segundos;
- el horno emitirá un pitido, lo que indica que el bloqueo de seguridad ha sido activado.
- La pantalla mostrará los íconos  y .
- El panel de control estará bloqueado y no se podrá usar.

### Para desbloquear:

- Para desbloquear, mantenga oprimido el botón STOP/CLEAR por 3 segundos;
- El horno emitirá un pitido largo, lo que indica que el bloqueo de seguridad ha sido desactivado.
- Los íconos  y  desaparecerán.
- El panel de control y la unidad estarán funcionales otra vez.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS		
<b>Operación</b>	La unidad no se enciende.	Compruebe que la toma de corriente en la cual está enchufado el aparato está funcionando.
		Compruebe que la puerta del horno está cerrada.
		Llame a nuestro servicio de atención al cliente al 1-800-726-0190.
<b>Programación</b>	¿Se puede cambiar la función después de que haya empezado la cocción?	Sí. Primero interrumpa la función usada presionando el botón STOP/CLEAR dos veces. Luego, programe la función que desea usar.
	¿Se puede cambiar el modo de cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí. Simplemente gire la perilla de selección para añadir tiempo.
	¿Se puede cambiar el nivel de potencia o la temperatura cocción después de que haya empezado la cocción?	Sí, pero primero deberá cancelar el modo de cocción actual, presionando el botón STOP/CLEAR dos veces. Luego, programe la temperatura y el nivel de potencia deseados.
<b>Cocción al microondas</b>	¿Por qué mi comida no está cocinada de manera uniforme, no está bien cocida o no está completamente descongelada?	Cerciórese de usar platos/envases aptos para microondas solamente.
		Puede que la comida no se haya descongelado por completo; añada tiempo, usando la función "DEFROST" (descongelar).
		Puede que necesite más tiempo, o un nivel de potencia más alto; ajuste el tiempo de cocción y el nivel de potencia en consecuencia.
		Intente voltear o revolver los alimentos para una cocción más uniforme.
		Puede que haya posicionado los alimentos en el centro del plato giratorio; intente posicionar los alimentos de manera que estén descentrados, para una cocción más uniforme.
	¿Por qué mi comida se está cocinando de más?	Puede que haya usado el tiempo de cocción o el nivel de potencia incorrectos; intenta ajustar estos.
	¿Por qué se producen arcos eléctricos o chispas?	Cerciórese de usar platos/envases aptos para microondas solamente. No use los accesorios para freír al aire en el modo "MICROWAVE" (microondas).
Cerciórese de colocar alimentos en el horno antes de encenderlo.		
Puede que haya restos de comida derramada en el horno; cerciórese de limpiar el interior del horno con una toalla húmeda.		



## RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Cocción al horno/horno freidor	¿Por qué los alimentos están poco cocinados?	Trate de cocinar cantidades más pequeñas de alimentos a la vez, y coloque estos una sola capa en el fondo de la cesta en lugar de apilarlos uno encima del otro. Puede que la temperatura esté demasiado baja; intente usar una temperatura más alta.
	¿Por qué los alimentos fritos no son crujientes o no se frien uniformemente?	Algunos alimentos requieren más aceite que otros. Si los alimentos no están lo suficientemente crujientes, use más aceite para freírlos. Nota: puede cepillar, verter o rociar el aceite.
		Cerciórese de distribuir los alimentos uniformemente en la cesta para freír con aire, en una capa y sin superponerlos. De ser necesario, revuelva o voltee los alimentos a la mitad del ciclo de cocción. Cocine los alimentos por un tiempo adicional, chequeándolos regularmente hasta que estén dorados. Nunca descuide/deje el horno sin vigilancia durante el uso.
	Condensación/vapor sale de la unidad.	Cuando cocina alimentos grasos, la grasa cae en bandeja, produciendo vapor. Esto no afectará el rendimiento, pero puede empañar la ventana.
		Los alimentos con alto contenido de humedad pueden causar condensación. Esto no afectará el rendimiento, pero puede empañar la ventana. Puede haber residuos de aceite en la bandeja para hornear o la cesta para freír Cerciórese de limpiar cuidadosamente los accesorios para hornear después de cada uso.
Limpieza	¿Son aptos para lavavajillas los accesorios?	No ponga los accesorios en el lavavajillas, sino lávelos a mano, en agua jabonosa tibia.
	¿Cómo quitar los residuos de alimentos difíciles de eliminar de los accesorios?	Para eliminar grasa quemada, remoje los accesorios en agua jabonosa caliente o use un limpiador no abrasivo.

## LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Desenchufe el horno y permita que se enfríe antes de limpiar cualquier parte del mismo. Limpie el horno regularmente para evitar la acumulación de residuos de grasa.

### Para limpiar el interior de la unidad:

- Mantenga el interior del horno fresco, limpiándolo ocasionalmente con una mezcla de agua y bicarbonato de sodio.
- Quite las salpicaduras de grasa con un paño humedecido en agua jabonosa, y luego pase un paño húmedo para quitar los residuos. Nunca use limpiadores abrasivos ni utensilios filosos para limpiar ninguna parte del horno.
- Limpie las superficies de la puerta y del horno que tienen contacto al cerrar la puerta con un paño suave humedecido con un detergente suave no abrasivo, y luego pase un paño húmedo para quitar los residuos.
- Para quitar las manchas de grasa, mezcle 1 taza (235 ml) de agua y 2 cucharadas de jugo de limón o de bicarbonato de sodio en una taza, y caliente la mezcla en el microondas hasta que hierva. Deje reposar la

mezcla en el horno por 5 minutos. Luego, quite los residuos de cocción con papel absorbente, una toalla húmeda o un paño de microfibra húmedo.

### Para limpiar el exterior de la unidad:

- Es importante mantener limpia el área donde la puerta cierra contra el microondas.
- Limpie la superficie con un paño húmedo. Seque bien. No use limpiadores en aerosol, grandes cantidades de agua jabonosa, ni objetos abrasivos o filosos; esto puede dañar la unidad. **NOTA:** Algunas toallas de papel pueden rayar la puerta; tenga cuidado.

### Para eliminar los olores desagradables:

- Elija el nivel de potencia 0 % (OP) para encender el ventilador sin cocinar.

### Para limpiar los accesorios:

- Luego de dejar enfriar el horno, los accesorios deben ser lavados a mano en agua jabonosa caliente, usando un estropajo o un cepillo de nylon, y enjuagarlos bien. Estos accesorios no son aptos para lavavajillas.
- Para eliminar los residuos de alimentos y/o la grasa quemada, remoje el accesorio en agua jabonosa caliente, o use un limpiador no abrasivo.
- Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

---

# GARANTÍA

## Garantía limitada de tres años

Esta garantía es para los consumidores que residen en los EE. UU. solamente. Usted es un consumidor si posee un Horno/Horno de microondas/Horno freidor 3 en 1 Cuisinart® que fue comprado en una tienda para uso personal, familiar o casero. A menos que la ley aplicable exija lo contrario, esta garantía no es para los minoristas u otros consumidores/compradores comerciales. Cuisinart garantiza este producto contra todo defecto de materiales o fabricación durante 3 años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido usado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en [www.cuisinart.com](http://www.cuisinart.com) a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, no es necesario registrar el producto para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia de prueba de la fecha de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación del producto.

## RESIDENTES DE CALIFORNIA

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden regresar el producto defectuoso (A) a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo. La tienda podrá, a su elección, reparar el producto, referir el consumidor a un centro de servicio independiente, sustituir el producto, o reembolsar al consumidor el precio de compra menos la cantidad directamente atribuible al uso anterior del producto por el consumidor. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda arreglar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart (no el consumidor) será responsable por los gastos de servicio, reparación, sustitución o reembolso de los productos defectuosos bajo garantía. Los residentes de California también pueden, si así lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que sea reparado o sustituido. Para esto, deben llamar a nuestro servicio de atención al cliente al 800-726-0190. Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

## GARANTÍA DE REEMPLAZO SIN DIFICULTADES

Su máxima satisfacción es nuestra prioridad, así que si este producto Cuisinart® falla dentro del generoso período de garantía, lo repararemos o, de ser necesario, lo reemplazaremos, sin costo alguno para usted. Para obtener una etiqueta de envío de devolución, envíenos un correo electrónico, visitando [www.cuisinart.com/customer-care/product-return](http://www.cuisinart.com/customer-care/product-return), o llamando sin cargo a nuestro servicio de atención al cliente, al 1-800-726-0190, para hablar con un representante.

Este producto satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para funcionar con 120 V, usando accesorios y repuestos autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los defectos o daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los defectos o daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso comercial o industrial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

**Importante:** Si debe llevar el producto defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deben llamar al servicio Cuisinart, al 1-800-726-0190, a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto aún está bajo garantía.