Manual del usuario

Horno de microondas
Solo para uso doméstico

Modelo No. NN-SD78LS
NN-SD77PS



NN-SD78LS

Escanee este código para registrar el producto

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

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

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

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

F0003CW00AT
PA0224-0
Impreso en China
© Panasonic Corporation 2024

CONTENIDOS

Información de Seguridad

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD 3-5
Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra 5-6
FPreparación de Alimentos 6-7
Ubicación de Los Controles 9
Panel de control 10

Funcionamiento

Función de dial 11
Uso del Microondas por Primera Vez 11
Ajustar el Reloj 12
Configuración del Bloqueo de Seguridad para Niños 12
Configuración del bloqueo de la puerta de seguridad para niños 12-13
Cocción 13-14
Mantener caliente 14
Tiempo Adicional 14
30 Seg Automático 15
Ajuste del Temporizador de Cocina 15
Configuración del Tiempo de Reposo 15
Configuración de Inicio Demorado 16
Palomitas 16
Turbo descongelar 17
Consejos y técnicas de descongelado 17
Café/Leche 18
Cocción por Sensor (Una pulsación de recalentamiento) 18
Cocción por Sensor 19
Comidas Congeladas 19
Tabla de Recalentar por Sensor 20
Tabla de Cocción por Sensor 20
Tabla de Comidas Congeladas (Frozen Foods) 21
Métodos abreviados del microondas 22-23
Características de los Alimentos 24-25

Mantenimiento

Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas 26
Comprar Accesorios 26
Antes de Solicitar Reparaciones 27
Limited Warranty (Only for U.S.A.) 28

Información general

Guía de Utensilios de Cocina 8
Especificaciones 29
Información Para El Kit De Ajuste 29
Registro del Usuario 30

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Su seguridad y la seguridad de los demás son muy importantes.

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

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

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

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

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

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

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

⚠ PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS

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

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

(c) **NO** ponga en funcionamiento el horno si se encuentra dañado. Es fundamental que la puerta del horno cierre correctamente y que ninguna de las siguientes partes se encuentre dañada:
(1) la puerta (doblada),
(2) las bisagras y las trabas (rotas o flojas),
(3) el sellado de las puertas o las superficies de sellado.

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

Gracias por comprar un horno de microondas Panasonic

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

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

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.
2. Lea y siga las "***PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A LA ENERGÍA DE MICROONDAS***" específicas que aparecen arriba.
3. Este electrodoméstico debe tener conexión a tierra. Solo conéctelo a un toma corriente con una adecuada conexión a tierra. Vea las "***INSTRUCCIONES PARA LA CONEXIÓN A TIERRA***" en la página 5.
4. Como con cualquier otro artefacto de cocina, **NO** deje de supervisar el horno mientras lo este utilizando.
5. Instale o ubique este electrodoméstico solo en conformidad con las instrucciones de instalación de la página 5.
6. **NO** cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
7. **NO** guarde este aparato en el exterior. **NO** utilice este producto cerca del agua (por ejemplo: cerca de un fregadero, en un sótano húmedo o cerca de una piscina o ubicación similar).
8. Utilice este aparato solo para su uso previsto, según se describe en este manual. **NO** utilice productos químicos corrosivos, vapores o productos no alimenticios en este aparato. Este tipo de horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No ha sido diseñado para uso industrial o en laboratorios. El uso de químicos corrosivos, ya sea para calentarlos o limpiar, danara el electrodomestico y podra provocar escapes de radiacion.
9. Al limpiar la superficie de las uniones de la puerta y el horno cuando se cierra la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves y no abrasivos y aplíquelos con una esponja o paño suave.

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

10. **NO** deje que los niños utilicen este electrodoméstico, a menos que los supervise un adulto. **NO** asuma que un niño puede cocinar cualquier cosa porque dominó una habilidad de cocción.
11. EL CONTENIDO CALIENTE PUEDE PROVOCAR QUEMADURAS GRAVES. **NO** PERMITA A LOS NIÑOS USAR EL MICROONDAS. Tenga cuidado cuando retire el contenido caliente.
12. **NO** ponga en funcionamiento este aparato si tiene algún cable o enchufe dañado, si no funciona correctamente o si se dañó o se cayó.
13. **NO** sumerja el cable ni el enchufe en agua.
14. Evite el contacto del cable con superficies calientes.
15. **NO** permita que el cable cuelgue del borde de una mesa o mostrador.
16. Solo el personal de mantenimiento calificado podrá reparar este aparato. Comuníquese con el centro de servicio técnico autorizado más cercano para su control, reparación o ajuste.
17. Algunos productos como los huevos enteros, con o sin cáscara, botellas de cuello angosto y los recipientes sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados), pueden explotar y por lo tanto no deben calentarse en este horno.
18. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
    (a) **NO** cocine demasiado los alimentos. Observe cuidadosamente el aparato cuando coloque papel, plástico u otros materiales inflamables dentro del horno para facilitar la cocción.
    (b) Retire las tiras de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar las mismas en el horno.
    (c) **Si se prende fuego el material dentro del horno, mantenga la puerta cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación desde el fusible o desde el panel interruptor.**
    (d) **NO** utilice la cavidad para almacenar cosas. **NO** deje **productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro de la cavidad cuando no se encuentre en uso.**
19. **Líquidos calentados en exceso:** Los liquidos como el agua, el cafe o el te pueden recalentarse mas que el punto de ebullicion y no mostrar evidencias (o signos) de ebullicion. No siempre se observan las burbujas cuando retira el recipiente del horno de microondas. ESTO PUEDE HACER QUE, AL TOCAR EL RECIPIENTE O INTRODUCIR UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO MUY CALIENTE, ÉSTE SE DESBORDE. Para reducir el riesgo de lesiones en las personas:
    (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y A LA MITAD DEL PROCESO DE CALENTADO.**
    (b) **NO caliente agua y aceite, o grasas, juntos. La película de aceite atrapará el vapor y podrá causar una erupción violenta.**
    (c) **NO** utilice recipientes con lados rectos y cuello angosto.
    (d) Después de calentar algo, deje el recipiente en el microondas durante un corto lapso de tiempo antes de retirarlo.
20. **NO** cocine directamente sobre la plataforma giratoria. Se puede romper y causar lesiones o daños al horno.
21. Para hornos disenados para instalarse en un mueble:
    (a) **NO** ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico para calentar o cocinar debajo de este electrodoméstico.
    (b) **NO** monte la unidad sobre una parte de un electrodomestico para calentar o cocinar ni cerca de este.
    (c) **NO** lo monte sobre un fregadero.
    (d) **NO** guarde nada directamente sobre la parte superior de la superficie del electrodoméstico cuando este se encuentre en funcionamiento.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

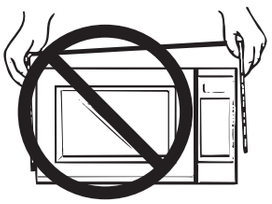
Para el uso apropiado del horno, lea las precauciones restantes de seguridad e instrucciones de funcionamiento.

⚠ ADVERTENCIA

Precauciones de seguridad

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGAS:

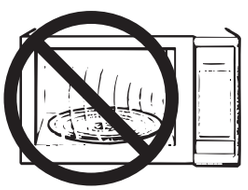
NO retire el panel exterior del horno. Solo una persona de mantenimiento calificada podrá reparar el horno.



PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A LA ENERGÍA DEL MICROONDAS:

NO apriete, arregle o repare la puerta, el marco del panel de control, los interruptores de dispositivos de seguridad, ni ninguna otra parte del horno. Puede causar perdidas en el microondas.

PARA EVITAR EL RIESGO DE ARCOS ELÉCTRICOS O INCENDIOS:



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

⚠ INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

3. **NO** seque ropa, periódicos u otros materiales en el horno, ni use periódicos o bolsas de papel para cocinar.



4. **NO** golpee ni pegue en el panel de control. Pueden causarse daños a los controles.
5. **NO** use productos de papel reciclado a menos que el producto de papel tenga una etiqueta que indique que es seguro para su uso en horno de microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden provocar chispas.

PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS:



Siempre se deberán usar AGARRADERAS para quitar elementos del horno. El calor se transfiere de los alimentos CALIENTES al recipiente de cocción y del recipiente a la bandeja de vidrio .La bandeja de vidrio también puede estar muy CALIENTE después de sacar el recipiente de cocción del horno. Se debe tener cuidado en el manejo.

Bandeja de vidrio

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

Anillo de rodillo

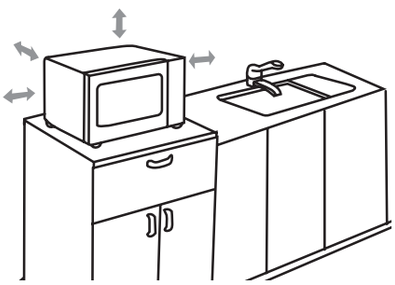
1. El anillo de rodillo y la base del horno deben limpiarse con frecuencia para evitar el exceso de ruido.
2. Siempre reemplace el anillo de rodillo y la bandeja de vidrio en sus posiciones correctas.
3. Siempre que utilice la bandeja de vidrio para cocinar, use el anillo de rodillo.

⚠ Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra

Examine su horno

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

Ubicación del horno



1. El horno debe colocarse en una superficie plana y estable. Coloque la superficie frontal de la puerta a tres pulgadas o mas del borde del mostrador para evitar vuelcos accidentales del horno de microondas durante el uso normal. Para un funcionamiento correcto, el horno debe tener suficiente flujo de aire. Deje 7,6 cm (3 pulgadas) de espacio en ambos lados del horno y 2,5 cm (una pulgada) de espacio por encima del horno.
   (a) **NO** bloquee las entradas y salidas de aire. Si se bloquean durante su funcionamiento, el horno puede recalentarse y danarse.
   (b) **NO** coloque el horno cerca de una superficie caliente y húmeda, como una cocina de gas o eléctrica, fregadero o lavavajillas.
   (c) **NO** ponga en funcionamiento el horno cuando haya excesiva humedad ambiente.
2. Este horno fue manufacturado para el uso domestico únicamente. No fue probado para usarse en ningún tipo de vehículo terrestre, marítimo o de uso comercial.

Instalación

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

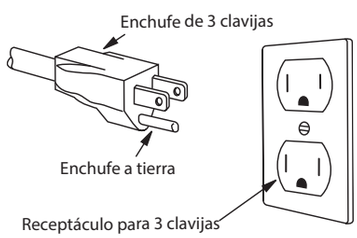
ADVERTENCIA: EL USO INCORRECTO DEL ENCHUFE A TIERRA PUEDE REPRESENTAR UN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

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

Instrucciones para la conexión a tierra

ESTE ELECTRODOMÉSTICO DEBE TENER CONEXIÓN A TIERRA.

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



⚠ Instrucciones de Instalación y Para La Conexión a Tierra (continuación)

El enchufe debe conectarse en un toma corriente correctamente instalado y que tenga conexión a tierra.

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

Alimentación

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

Requisitos de cableado

Debe ponerse en funcionamiento el horno en un CIRCUITO SEPARADO. Ningún otro aparato compartirá el circuito con el horno de microondas. Si así fuera, el fusible de circuito del ramal puede explotar o puede saltar el disyuntor. El horno se enchufará en un TOMA CORRIENTE A TIERRA de al menos 20 A, 120 V, 60 Hz. Donde se encuentre un toma corriente para dos clavijas estándar, será obligación y responsabilidad personal del consumidor reemplazarlo por un toma corriente para tres clavijas correctamente conectado a tierra. El VOLTAJE utilizado debe ser el mismo especificado en este horno de microondas (120 V, 60 Hz). El uso de voltaje mas alto es peligroso y puede causar incendios o danos al horno. El uso de voltaje mas bajo puede provocar una coccion lenta. Panasonic NO asume responsabilidad por danos que resulten del uso del horno con voltajes que no sean los especificados.

TV/RADIO/INTERFERENCIAS EQUIPOS INALÁMBRICOS

Este producto ha sido evaluado y cumple con los limites para Hornos de Microondas, segun la Parte 18 de las normas de la FCC. Este producto puede emitir energia de radio frecuencia, lo que podria producir interferencia en radios, TVs, monitor de bebe, telefono inalambrico, Bluetooth, router inalambrico o equipos similares, lo que se puede confirmar apagando este producto y volviendolo a encender. Si esta presente, se alienta al usuario a tratar de corregirlo tomando una o mas de las siguientes medidas:

(1) Aumente la distancia de separacion entre el horno microondas y otro producto que recibe la interferencia.
(2) Si es posible, utilice una antena receptora correctamente instalado y/o reorientar la antena receptora de la otra receptora product la interferencia.
(3) Enchufe el horno de microondas a una toma diferente de la otra producto que recibe la interferencia.
(4) Limpia la puerta y las superficies de sellado del horno. (Vea Cuidado y Limpieza de su horno de microondas)

Si tiene preguntas o inquietudes sobre algún problema relacionado con su información personal, comuníquese con la Oficina de Ética y Cumplimiento de Panasonic Corporation of North America en privacy@us.panasonic.com.

Preparación de Alimentos

Siga estas precauciones de seguridad cuando cocine en su horno.

IMPORTANTE

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

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

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

2) PALOMITAS DE MAÍZ

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

***PRECAUCIÓN:** Cuando use palomitas de maíz para microondas preempacadas, puede seguir las instrucciones recomendadas en el paquete o usar el Botón de Palomitas (Popcorn) (consulte la página 16). De lo contrario, las palomitas de maíz tal vez no se cocinen correctamente o pueden causar un incendio. Siempre controle el horno cuando esté preparando palomitas de maíz. Deje enfriar la bolsa de palomitas de maíz antes de abrirla, y siempre abra la bolsa lejos de su rostro y cuerpo para evitar quemarse con el vapor.*



Preparación de Alimentos (continuación)

3) FRITURAS CON GRASA

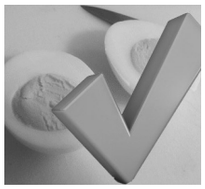
- **NO** fria con grasa en su horno de microondas. Los aceites de cocina pueden explotar en llamas y causar danos al horno y pueden provocar quemaduras Es posible que los utensilios para microondas no soporten la temperatura del aceite caliente y se pueden romper o derretir.

4) ALIMENTOS CON PIEL NO POROSA

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

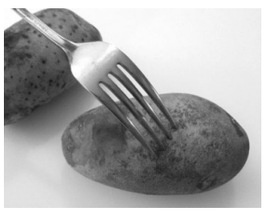
  La acumulación de vapor en los huevos enteros puede hacerlos explotar y posiblemente dañe el horno o cause lesiones. Recalentar huevos duros EN RODAJAS y cocinar huevos REVUELTOS es seguro.





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

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



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

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

6) TOALLAS DE PAPEL/PAÑOS

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

7) PLATOS PARA DORAR/BOLSAS DE COCCIÓN EN HORNO

- Los platos para dorar o parrillas estan disenadas para coccion en microondas unicamente. Siempre siga las instrucciones del fabricante. **NO** precaliente un plato para dorar mas de seis minutos.



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

8) TERMÓMETROS

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



9) ALIMENTOS Y FÓRMULA PARA BEBÉS

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



10) RECALENTAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA

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

11) PAUTAS GENERALES DE USO DEL HORNO

- **NO** use el horno para ningún fin excepto para preparar alimentos.

  Este horno ha sido diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. NO use este horno para calentar productos químicos u otros productos no alimenticios.

Guía de Utensilios de Cocina

Esta sección responde a la pregunta "¿Qué puedo usar en el microondas?"

Papel de aluminio

No se recomienda su uso. Se puede producir un arco eléctrico si el papel está demasiado cerca de la pared del horno o la puerta, y puede danar el horno.



Plato para dorar

Sí. Solo use platos para dorar diseñados para cocción en microondas. Verifique la información del plato para dorar, para ver las instrucciones/tabla de calentamiento. No precaliente más de seis minutos.

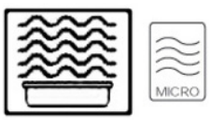
Bolsas de papel marrón

No. Pueden causar un incendio en el horno.



Seguro para microondas

Si. Si tiene etiqueta de Seguro para microondas, verifique las indicaciones del fabricante para el uso para calentar en microondas. Cierta vajilla puede indicar en el reverso "Seguro para uso en horno de microondas".



Vajilla

Sin etiqueta, use la PRUEBA DEL RECIPIENTE a continuacion.

Platos de cartón de poliéster descartables

Sí. Algunos alimentos congelados están envasados en estos platos. También se pueden comprar en algunas tiendas de comestibles.



Cartones de locales de comida rápida con asa de metal

No. El asa de metal puede causar un arco eléctrico.



Bandejas de comidas congeladas

Si son para microondas, si. Si contiene metal, no.



Frascos de vidrio

No. La mayoría de los frascos de vidrio no son resistentes al calor.



Horno resistente al calor. Cristalería/Cerámica

Sí, pero solo para cocción y dorado en microondas. (Ver la PRUEBA DEL RECIPIENTE a continuacion).



Fuentes de horno de metal

No. El metal puede provocar arco electrico y danar el horno.



Tiras de metal

No. Pueden causar arco electrico, que puede provocar un incendio en el horno.



Bolsa de cocción en horno

Si. Siga las indicaciones del fabricante. Cierre la bolsa con la tira de nylon suministrada, un corte de tira del extremo de la bolsa o un trozo de cuerda de algodon. No cierre con la tira de metal. Haga seis cortes de media pulgada cerca del cierre.

Tazas y platos de papel

Si. Uselos para calentar alimentos cocidos, y para cocinar alimentos que requieran corto tiempo de coccion, como los perros calientes.
No coloque tazas de papel en el microondas, pueden recalentarse y prenderse fuego.



Toallas y servilletas

Si, solo toallas/servilletas de papel. Uselas para calentar bocadillos y sandwiches, solo si tienen la etiqueta de Seguro para uso en microondas.
NO utilice toallas de papel reciclado.



Papel de pergamino

Sí. Úselo como cubierta para evitar salpicaduras.

Vajilla de plástico

Sí, con precaución. Deberá tener la etiqueta "Adecuado para calentar en microondas".



Verifique las instrucciones de los fabricantes de Seguridad para microondas, para ver los usos recomendados. Algunos recipientes de plastico seguros para microondas no son adecuados para cocinar alimentos con alto contenido de grasa o de azucar. El calor de los alimentos calientes puede causar deformaciones.

Plástico, melamina

No. Este material absorbe la energía del microondas. ¡Los platos se CALIENTAN!

Tazas de espuma de plástico

Si, con precaucion. La espuma de plastico se derretira si los alimentos llegan a una temperatura alta. Use a corto plazo solamente para recalentar alimentos a una baja temperatura para servirlos.
No coloque tazas de papel en el microondas, pueden recalentarse y prenderse fuego.



Envoltorio plástico

Sí. Use para cubrir alimentos durante la cocción para retener la humedad y evitar salpicaduras. Deberá tener la etiqueta "Adecuado para calentar en microondas". Verifique las indicaciones del paquete.



Paja, mimbre, madera

Si, solo a corto plazo. Use solamente para recalentar a corto plazo alimentos a una baja temperatura para servirlos. La madera puede secarse, romperse o quebrarse.



Termómetros

Solo los termómetros seguros para microondas podrán usarse, NO los convencionales.



Papel encerado

Sí. Use como cubierta para evitar salpicaduras y conservar la humedad.

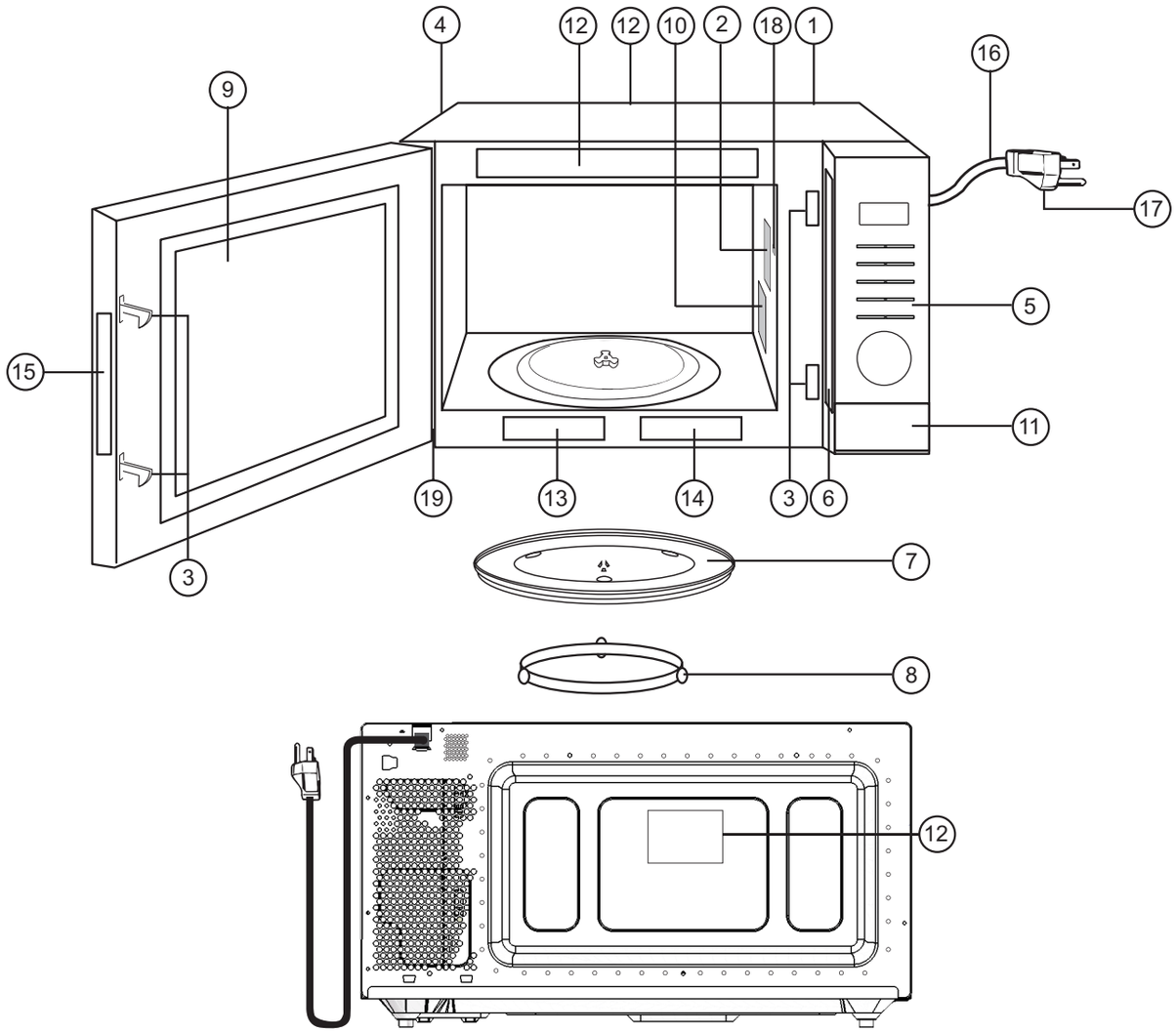


PRUEBA DEL RECIPIENTE

PARA EVALUAR SI UN RECIPIENTE ES SEGURO PARA SU USO EN HORNO DE MICROONDAS: Llene una taza segura para microondas con agua fria y coloquela en el horno de microondas junto con el recipiente vacio a evaluar; **caliente un (1) minuto a P10 (ALTA).** Si el recipiente es seguro para uso en horno de microondas (transparente a energia de microondas), el recipiente vacio debera permanecer frio y el agua debera estar caliente. Si el recipiente esta caliente, absorbio algo de la energia del microondas, y NO se debe usar. Esta prueba no se puede usar para recipientes de plastico.



Ubicación de Los Controles



① **Ventilaciones de Aire Externas**

② **Ventilaciones de Aire Internas**

③ **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**

④ **Ventilaciones de Aire Externas**

⑤ **Panel de control**

⑥ **Placa de identificación**

⑦ **Bandeja de Cristal**

⑧ **Aro de Rodillo**

⑨ **Película de barrera contra el calor/vapor** (no extraer)

⑩ **Cubierta del guía de ondas** (no extraer)

⑪ **Botón para abrir la puerta**

⑫ **Etiqueta de Advertencia**

⑬ **Etiqueta de Menú**

⑭ **Etiqueta de Advertencia**

⑮ **Etiqueta DHHS**

⑯ **Cable de suministro eléctrico**

⑰ **Enchufe del suministro eléctrico**

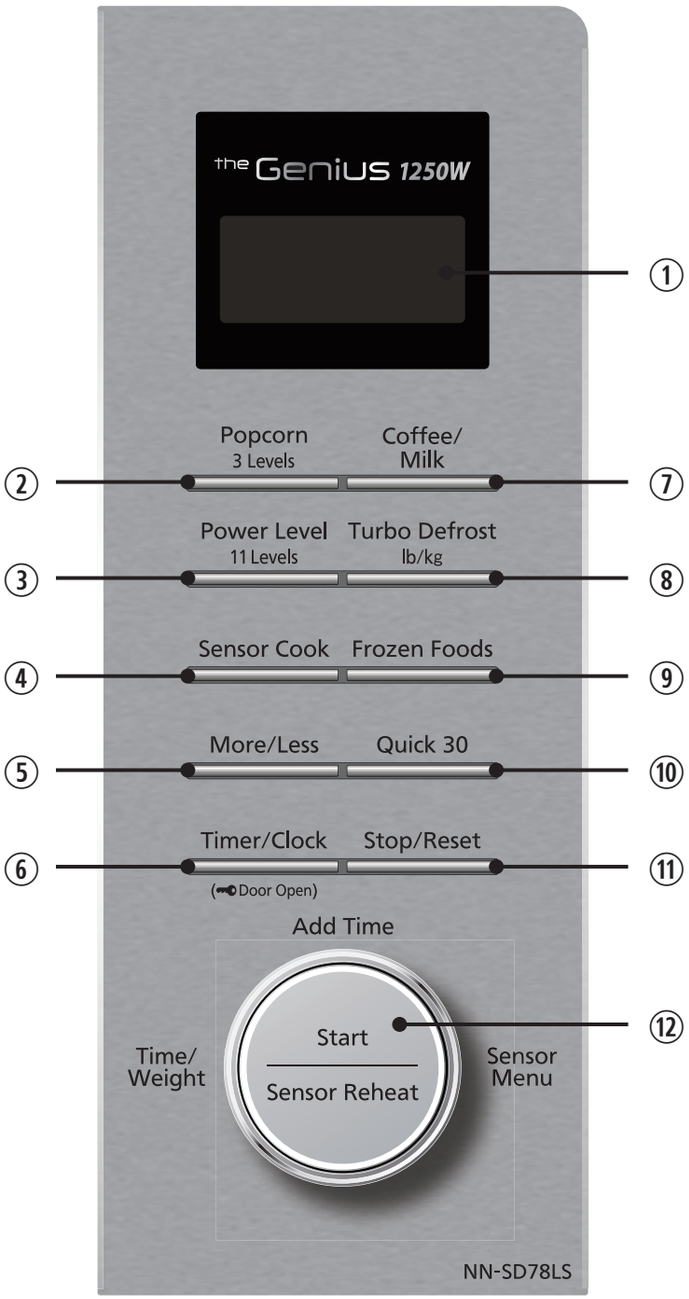
⑱ **Luz del horno**
La luz del horno se encenderá mientras esté cocinando y también cuando se abra la puerta.

⑲ **Bisagras de la puerta**
Para evitar lesiones cuando abre o cierra la puerta, mantenga los dedos alejados de las bisagras de la puerta.

NOTAS:

1. La ilustración es sólo para referencia.
2. Puede pegar la etiqueta que se proporciona con este manual en la puerta o la parte superior del horno.

Panel de control



① **Pantalla indicadora**

② **Botón de Palomitas (Popcorn)** (Ver página 16)

③ **Botón de Nivel de potencia (Power Level)** (Ver página 13)

④ **Botón de Cocción por sensor** (Ver página 19)

⑤ **Botón Más/Menos (More/Less)** (Ver página 16, 18-19)

⑥ **Botón Temporizador/Reloj (Timer/Clock) (Puerta abierta)** (Ver página 11-13, 15-16)

⑦ **Botón de Café/Leche (Coffee/Milk)** (Ver página 18)

⑧ **Botón de Descongelación Turbo (Turbo Defrost)** (Ver página 17)

⑨ **Botón de Alimentos Congelados (Frozen Foods)** (Ver página 19)

⑩ **Botón 30 Seg Automático (Quick 30)** (Ver página 15)

⑪ **Botón para Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**
Antes de cocinar: Un toque borra todas sus instrucciones.
Durante la cocción: Un toque detiene temporalmente el proceso de cocción. Otro toque cancela todas sus instrucciones y la hora del día aparece en la pantalla.

⑫ **Dial** (Ver página 11)

Bip:
Cuando se presiona un botón correctamente, se oirá un pitido. Si se presiona el botón y no se oye ningún pitido, la unidad no aceptó o no puede aceptar la instrucción. El horno hara 2 veces “bip” entre las etapas programadas. Al final de cada programa completado, el horno hara 5 veces “bip”.

* **Los paneles de control de** NN-SD78LS /NN-SD77PS **tienen la misma disposición**.

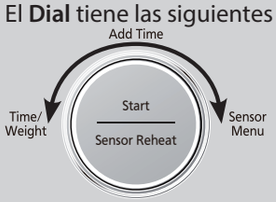
NOTA:
Si se configura una operación (excepto “Una pulsación de recalentamiento”) y no se presiona **Dial**, luego de 6 minutos, el horno cancelará el programa de cocción automáticamente. La pantalla indicadora regresara al modo de reloj o dos puntos.

NOTA:
La ilustración es sólo para referencia.

Funcionamiento

Función de dial

El **Dial** tiene las siguientes 5 funciones:



Tiempo (Configuración de tiempo)

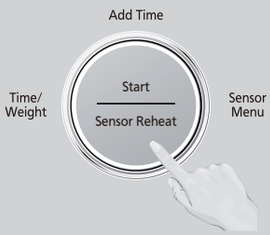
Definir la hora del reloj. Luego de seleccionar el modo de cocción manual, ingresar el tiempo girando el **Dial**. Usar el dial para la función Agregar tiempo. (Ver página 14)

Menú del sensor (Cocción del Sensor/Alimentos Congelados)

Después de pulsar el botón de Cocción del Sensor o botón de Alimentos Congelados, gire el **Dial** para seleccionar el menú del sensor (Sensor de Cocción/Alimentos Congelados). (Ver página 19)

Peso

Gire el **Dial** para seleccionar el peso de los alimentos para Descongelación Turbo (Turbo Defrost).



Empezar

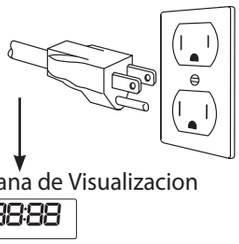
Presionar el **Dial** para comenzar a operar el horno. Si durante la cocción, se abre la puerta o se presiona **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** una vez, Dial debe ser presionado nuevamente para continuar cocinando.

Recalentamiento por sensor (Una pulsación de recalentamiento)

Cuando aparezca los dos puntos o el modo Reloj, presione el dial para un rápido comienzo de recalentamiento de la comida fría. (Ver página 18)

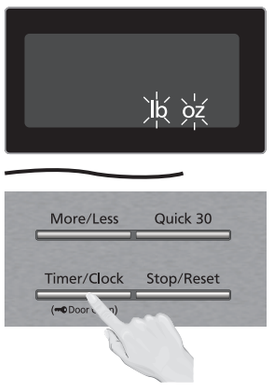
Uso del Microondas por Primera Vez

1



Enchufe a un tomacorriente eléctrico correctamente conectado a tierra.

2



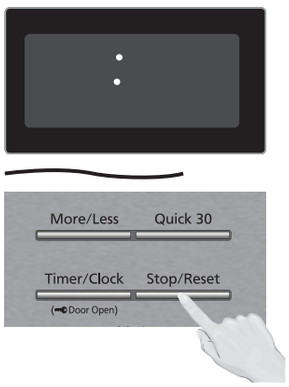
Presione **Dial** una vez, luego pulse el **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** para alternar entre el sistema de pesos, Imperial (oz./lb) o Métrico (g/kg).

3



Presione **Dial** una vez, luego pulse el **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** para alternar entre Pitido encendido o Pitido apagado.

4



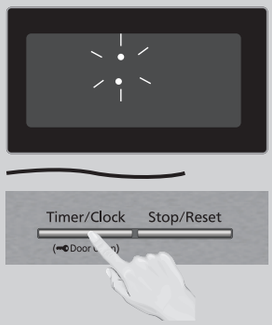
Oprima **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para confirmar; aparecerá el signo dos puntos (:) en la ventana de la pantalla.

NOTAS:

Estas opciones pueden seleccionarse solo cuando el horno está enchufado.

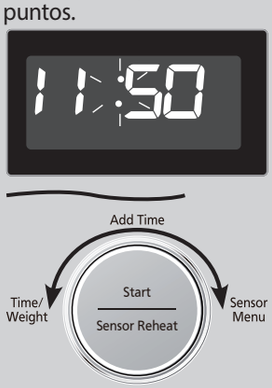
Ajustar el Reloj

1



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

2



Ingrese la hora del día usando el **Dial**.

3



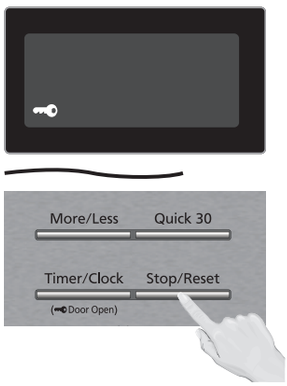
Oprima **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** para finalizar la configuración. El signo de dos puntos (:) dejará de parpadear.

NOTAS:

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

Configuración del Bloqueo de Seguridad para Niños

1



Cuando aparece en la pantalla la hora del día, Cuando aparece en la pantalla la hora del día, presionar tres veces **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)**. aparecerá " 🔑 " en la pantalla.

2



Oprima **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces; la pantalla volvera a la hora del dia y se cancelara el Bloqueo para ninos.

NOTAS:

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

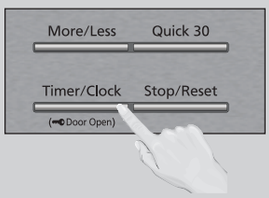
Configuración del bloqueo de la puerta de seguridad para niños

Su microondas está equipado con una función electrónica de seguridad para niños. Para ser más precisos, esto es una función de bloqueo de la puerta, que permite "bloquear" la puerta del horno para que los niños o cualquier persona no familiarizada con esta no pueda accionarla de forma accidental. En comparación con el bloqueo de seguridad para niños, el bloqueo de la puerta no bloquea el acceso a la función de microondas, sino que simplemente evita que se queme cuando abre la puerta de forma accidental. Exactamente, el bloqueo electrónico para niños de la puerta se activa o desactiva mediante unos botones específicos del panel de control.

Cuando está enchufado, el bloqueo de la puerta se activa de forma automática apenas se inicia la cocción. La ventana parpadea "🔑" para indicar que el horno está bloqueado. Siga las secuencias a continuación para desbloquear la puerta y cúmplalas en 10 segundos. Si no realiza ninguna acción hasta 30 minutos después de la cocción, la puerta se desbloqueará automáticamente.

- **Para desbloquear el horno durante o después de la cocción:**

1



Pulse una vez el botón **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**.

2 Pulse el botón de apertura de la puerta; la puerta del horno ahora estará desbloqueada.
Abra la puerta y retire la comida con especial cuidado.

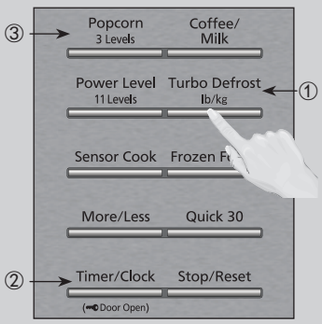
NOTA:
Al final de la cocción, por defecto, el horno se pondrá en modo "Tiempo Adicional". Si prefiere agregar tiempo adicional después de comprobar la comida, gire el mando y ajuste el tiempo. Asegúrese de realizar esta acción en menos de 1 minuto. Consulte en la página 14 la función "Tiempo Adicional (Add Time)".

Continúa en la página siguiente

Configuración del bloqueo de la puerta de seguridad para niños (continuación)

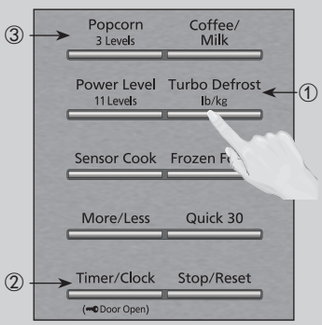
Tan solo deje desactivada la función de bloqueo de la puerta si no la necesita por un tiempo o siga las instrucciones para volver a activarla. Para el ajuste de esta función la puerta del horno debe estar desbloqueada y el ajuste de la función se debe llevar a cabo en 10 segundos.

- **Para desactivarla:**



Pulse **Turbo descongelar (Turbo Defrost) - Temporizador/ Reloj (Timer/Clock) - Palomitas (Popcorn)** en ese orden y escuchará un pitido largo. La función de bloqueo de la puerta ya no está activada.

- **Para activarla:**



Pulse **Turbo descongelar (Turbo Defrost) - Temporizador/ Reloj (Timer/Clock) - Palomitas (Popcorn)** en ese orden y en la pantalla parpadeará "🔑". Otra opción es volver a enchufar el horno. Ambas formas pueden volver a activar la función.

Nota:
Puede desactivar/reactivar la función de Bloqueo de la puerta de seguridad para niños cuando la pantalla muestre "dos puntos" o la hora del día.

Cocción

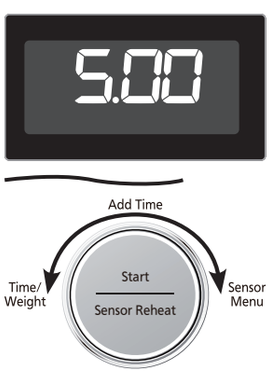
1



Oprima **Nivel de potencia (Power Level)** hasta que aparezca en pantalla el nivel de potencia deseado. P10 es el mas alto y P1 el mas bajo. P0 es la funcion para mantener caliente.

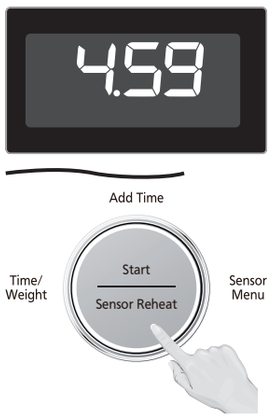
Oprima	Nivel de potencia (Power Level)
1 vez	P10 (ALTO)
2 veces	P9
3 veces	P8
4 veces	P7 (MEDIO-ALTO)
5 veces	P6 (MEDIO)
6 veces	P5
7 veces	P4
8 veces	P3 (MEDIO-BAJO)/DESC.
9 veces	P2
10 veces	P1 (BAJO)
11 veces	P0 (MANTENER CALIENTE)

2



Ingrese el tiempo de cocción usando el **Dial**. P10 (ALTA) y P0 (MANTENER CALIENTE) tienen tiempo maximo de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 1 hora y 30 minutos.

3



Presione el **Dial** para comenzar; la cocción se iniciará y el conteo regresivo del tiempo aparecerá en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

1. Para recalentar, use P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para alimentos densos.
2. Para descongelar use P3 (MEDIO-BAJO)
3. Luego de pulsar **Dial**, el nivel de potencia seleccionada se puede recuperar. Mantengael **Nivel de potencia (Power Level)** durante 2 segundos, luego la pantalla indicadora indicará el nivel de potencia (Power Level) y se mantendrá durante 2 segundos.

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

Continúa en la página siguiente

Cocción (continuación)

Cocción de 3 etapas:

Para la cocción de más de una etapa, repita los pasos 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar **Dial**. La cantidad máxima de etapas para cocinar es de tres. En funcionamiento, sonarán dos pitidos entre una y otra etapa. Sonarán cinco pitidos al finalizar toda la secuencia. La función automática (como Alimentos Congelados, Cocción con Sensor, Recalentamiento del Sensor, Palomitas, Café/Leche y Descongelación Turbo) no se puede usar con la cocción de 3 etapas.

Precaución:

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

Mantener caliente

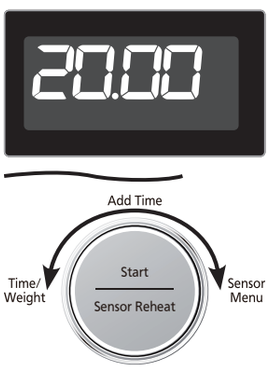
(Mantendrá caliente la comida cocinada por hasta 30 minutos luego de la cocción)

1



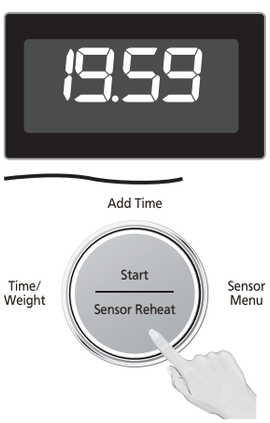
Presione **Nivel de potencia (Power Level)** 11 veces para seleccionar el P0 (MANTENER CALIENTE)**.**

2



Ajuste el tiempo de calentamiento usando **Dial** (hasta 30 minutos). Seleccione 20 minutos de cocción, por ejemplo.

3



Presione el **Dial** para comenzar; la cocción se iniciará y el conteo regresivo del tiempo aparecerá en la pantalla. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

1. Se puede configurar **P0 [Mantener caliente (Keep Warm)]** como etapa final despues de haber ingresado en forma manual el tiempo de coccion. No se puede usar con la función automática (como Alimentos Congelados, Cocción con Sensor, Recalentamiento del Sensor, Palomitas, Café/Leche y Descongelación Turbo).
2. Luego de pulsar **Dial**, el nivel de potencia seleccionada se puede recuperar. Mantengael **Nivel de potencia (Power Level)** durante 2 segundos, luego la pantalla indicadora (Display Window) indicará el nivel de potencia (Power Level) y se mantendrá durante 2 segundos.

Tiempo Adicional

(Esta función le permite agregar tiempo de cocción al final de la cocción anterior.)

1



Después de cocinar, voltee **Dial** para seleccionar la función Agregar tiempo. Tiempo de cocción máximo: P10 y P0 hasta 30 minutos; otras potencias hasta 1 hora y 30 minutos.

2



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

NOTAS:

1. Esta función no está disponible para la función automática (como Alimentos Congelados, Cocción con Sensor, Recalentamiento del Sensor, Palomitas, Café/Leche y Descongelación Turbo).
2. La función Tiempo Adicional (Add Time) se cancelará si no realiza ninguna operación durante 1 minuto después de la cocción.
3. La función Tiempo Adicional (Add Time) se puede usar después de la cocción en 3 etapas.
4. El nivel de potencia (Power Level) es el mismo que el de la última etapa.

Funcionamiento (continuación)

30 Seg Automático

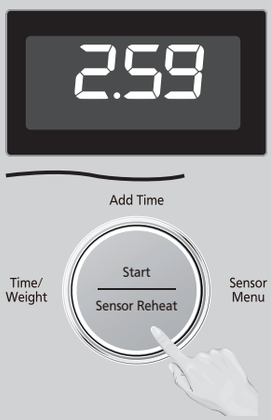
(Establecer o agregar tiempo de cocción en incrementos de 30 segundos)

1



Oprima **30 Seg Automático (Quick 30)** hasta que aparezca el tiempo de cocción deseado (hasta 5 minutos) en la pantalla. El nivel de potencia (Power Level) está predeterminado en P10.

2



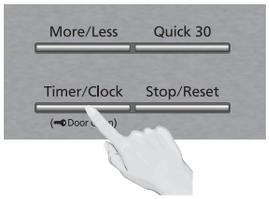
Presione el **Dial** para comenzar; comenzara la coccion y el tiempo comenzara con el conteo regresivo, que aparecera en pantalla. Al finalizar la coccion sonaran cinco pitidos.

NOTAS:

1. Esta función no está disponible para la función automática (como Alimentos Congelados, Cocción con Sensor, Recalentamiento del Sensor, Palomitas, Café/Leche y Descongelación Turbo). Si lo desea puede usar otros niveles de potencia. Seleccione el nivel de potencia deseado antes de oprimir **30 Seg Automático (Quick 30).**
2. Luego de ajustar el tiempo mediante el botón **30 Seg Automático (Quick 30)**, no podrá usar el Dial para configurar el tiempo de cocción.
3. El botón **30 Seg Automático (Quick 30)** también puede usarse para agregar más tiempo durante la cocción manual.

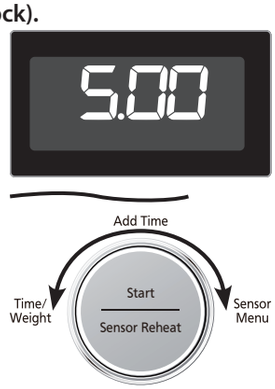
Ajuste del Temporizador de Cocina

1



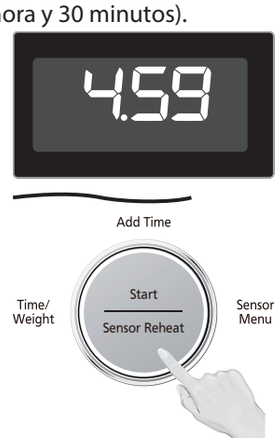
Esta funcion le permite programar el horno como temporizador de cocina. Presione una vez **Temporizador/Reloj (Timer/ Clock).**

2



Ajuste la cantidad de tiempo deseada usando el **Dial** (hasta 1 hora y 30 minutos).

3



Presione el **Dial** para comenzar. El temporizador iniciara el conteo regresivo sin cocinar y sonaran cinco pitidos cuando termine.

Precaución: Si la luz del horno esta encendida mientras usa la funcion de temporizador, el horno **NO** esta bien configurado; **DETENGA EL FUNCIONAMIENTO DEL HORNO DE INMEDIATO** y vuelva a leer las instrucciones.

Configuración del Tiempo de Reposo

1



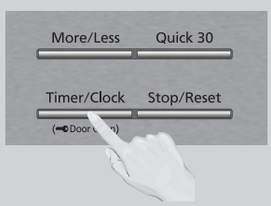
Algunas recetas requieren de un tiempo de reposo despues de la coccion. Oprima **Nivel de potencia (Power Level)** hasta que aparezca en pantalla el nivel de potencia deseado.

2



Ajuste el tiempo de cocción usando el **Dial** (ver página 13 para tiempos máximos).

3



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

4



Ajuste el tiempo de reposo deseado usando el **Dial** (hasta 1 hora 30 minutos).

5



Presione el **Dial** para comenzar. El temporizador comenzara y luego habra dos pitidos al finalizar el tiempo de coccion (el inicio del tiempo de reposo). Sonarán cinco pitidos cuando finalice el tiempo de reposo.

Configuración de Inicio Demorado

1



Esta función se puede usar para demorar el inicio de su cocción. Para hacerlo, primero presione **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)**.

2



Ingrese el tiempo de demora deseado usando el **Dial** (hasta 1 hora y 30 minutos).

3



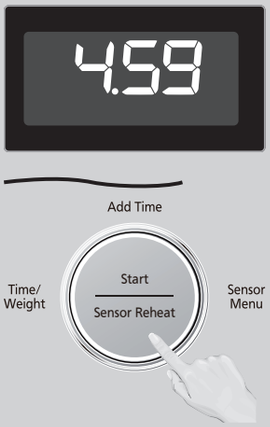
Oprima **Nivel de potencia (Power Level)** hasta que aparezca en pantalla el nivel de potencia deseado.

4



Ajuste el Tiempo de cocción usando el **Dial** (ver página 13 para tiempos máximos).

5



Presione el **Dial** para comenzar; el tiempo de demora comenzara el conteo regresivo y luego comenzara la coccion. Al finalizar la cocción sonarán cinco pitidos.

NOTAS:

1. Cuando finalice cada etapa el horno dará dos pitidos. Al finalizar el programa, el horno dará cinco pitidos.
2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de reposo (Standing Time), Temporizador de cocina (Kitchen Timer) o Inicio Demorado (Delayed Start), la hora de la pantalla seguirá con su conteo regresivo.
3. El tiempo de reposo y el inicio demorado no se pueden programar antes de cualquier función automática (como Alimentos Congelados, Cocción con Sensor, Recalentamiento del Sensor, Palomitas, Café/Leche y Descongelación Turbo). Esto evita que aumente la temperatura inicial de los alimentos.
4. Cuando utilice Tiempo de Reposo o Inicio Demorado, es hasta 2 etapas de encendido.

Palomitas

(Por ejemplo: Para cocinar 91 g (3,2 oz.) de palomitas de maíz)

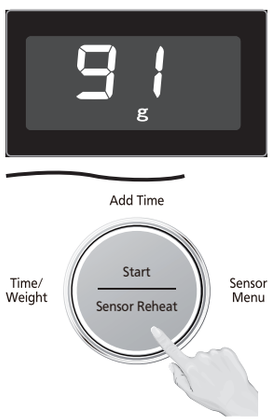
1



Oprima **Palomitas (Popcorn)** hasta que aparezca el tamaño deseado en la pantalla.

Oprima	Menú
1 vez	91 g (3,2 oz.)
2 veces	78 g (2,75 oz.)
3 veces	42 g (1,5 oz.)

2



Presione el **Dial** para comenzar; Tras varios segundos, se muestra el tiempo de preparacion en la ventana de visualizacion y comienza a transcurrir el tiempo.

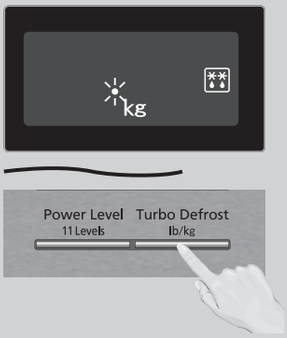
NOTAS:

1. Si necesitas Mas/Menos tiempo de coccion, puedes hacer el ajuste. Presione **Más/Menos (More/Less)** una vez para agregar 10 segundos, dos veces para agregar 20 segundos, tres veces para restar 10 segundos o cuatro veces para restar 20 segundos. Presione **Más/Menos (More/Less)** cinco veces a la configuración original. Presione **Más/Menos (More/Less)** antes de presionar **Dial**.
2. Cocine una bolsa por vez.
3. Coloque la bolsa en el horno según las indicaciones del fabricante.
4. Comience con las palomitas de maíz a temperatura ambiente.
5. Deje reposar las palomitas cocidas sin abrir durante unos minutos.
6. Abra la bolsa con cuidado para evitar quemaduras, porque puede salir vapor.
7. No recaliente granos no cocidos ni reutilice la bolsa.
8. Si las palomitas de maiz son de un peso diferente al indicado, siga las instrucciones del paquete de las palomitas.
9. **Controle siempre el horno.**
10. **Si las explosiones disminuyen a un lapso entre 2 y 3 segundos entre cada explosión, detenga el horno. La sobrecocción puede quemar las palomitas o causar incendios.**
11. Cuando se cocinen múltiples bolsas una detrás de otra, el tiempo de cocción puede variar levemente. Esto no afecta los resultados de la cocción de palomitas de maíz.

Funcionamiento (continuación)

Turbo descongelar

1



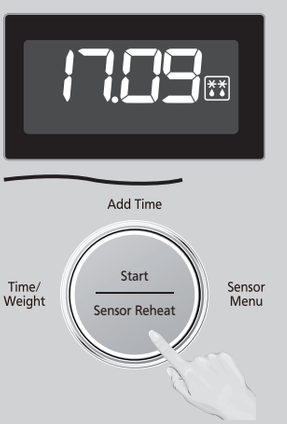
Esta funcion le permite descongelar alimentos como carne, aves y pescados y mariscos, simplemente ingresando su peso. Oprima **Turbo descongelar (Turbo Defrost).**

2



Ingrese el peso de la comida usando el **Dial**.

3



Presione el **Dial** para comenzar. El descongelamiento se iniciará. En los casos de alimentos de mayor peso, habrá una señal en el medio del proceso de descongelamiento. Si suenan dos pitidos, reacomode o dé vuelta los alimentos.

NOTA:

El peso maximo para Turbo Descongelar es de 3 kg (6 libras).

Conversión

Siga la tabla para convertir onzas o centésimos de libra en décimas de libra. Para usar Turbo Descongelar (Turbo Defrost), ingrese el peso del alimento en libras (1,0) y decimos de libra (0,1). Si un trozo de carne pesa 1,95 libras o 1 libra y 14 oz., ingrese 1,9 libras.

Onzas	Centésimos de una libra	Décimos de una libra
0	,01 - ,05	0,0
1 - 2	,06 - ,15	0,1
3 - 4	,16 - ,25	0,2
5	,26 - ,35	0,3
6 - 7	,36 - ,45	0.4
8	,46 - ,55	0,5
9 - 10	,56 - ,65	0,6
11 - 12	,66 - ,75	0,7
13	,76 - ,85	0,8
14 - 15	,86 - ,95	0,9

Consejos y técnicas de descongelado

Preparación para congelar:

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

Para descongelar:

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

Después de descongelar:

1. Los elementos grandes pueden estar congelados en el centro. El descongelado se completará durante el Tiempo de Reposo.
2. Deje reposar, cubierto, siguiendo las indicaciones de tiempo de reposo de la página 17.
3. Enjuague los alimentos indicados en la tabla.
4. Los elementos dispuestos en capas deben enjuagarse por separado o tener un mayor tiempo de reposo.

ALIMENTOS	TIEMPO DE DESC en P3 (min/lb)	DURANTE EL DESCONGELADO	DESPUÉS DEL DESC.	
			Tiempo de reposo	Enjuagar (agua fría)
Pescados y mariscos [hasta 1,4 kg (3 libras)] Cangrejo	6	Separar/Reacomodar	5 min.	SÍ
Medallones de pescado	4 a 6	Dar vuelta		
Filetes de pescado	4 a 6	Dar vuelta/Reacomodar/Proteger extremos		
Vieiras	4 a 6	Separar/Quitar piezas descongeladas		
Pescado entero	4 a 6	Dar vuelta		
Carne Carne picada	4 a 5	Dar vuelta/Quitar porciones descongeladas/ Cubrir los extremos	10 min.	NO
Asados [1,1-1,8 kg (2½-4 lbs.)]	5 a 8	Dar vuelta/Cubrir los extremos y la superficie descongelada	30 min. en heladera	
Carne/chuletas	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar/Cubrir los extremos y la superficie descongelada	5 min.	
Costillas/Bife de costilla	6 a 8	Dar vuelta/Reacomodar/Cubrir los extremos y la superficie descongelada		
Carne de estofado	4 a 8	Separar/Reacomodar/Quitar piezas descongeladas		
Hígado (rodajas finas)	4 a 6	Drenar líquido/Dar vuelta/Separar piezas		
Tocino (en rodajas)	4	Dar vuelta	----	
Aves Pollo, entero [hasta 1,4 kg (3 libras)]	4 a 6	Dar vuelta/Cubra	20 min. en heladera	SÍ
Chuletillas	4 a 6	Separar/Dar vuelta/Quitar piezas descongeladas	5 min.	
Piezas	4 a 6	Separar/Dar vuelta/Proteger	10 min.	
Gallina de Cornualles	6 a 8	Dar vuelta/Proteger		
Pechuga de pavo [2,3-2,7 kg (5-6 libras)]	6	Dar vuelta/Proteger	20 min. en heladera	

Café/Leche

(Ejemplo: para calentar 2 tazas de café).

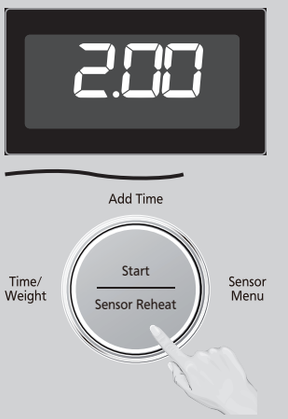
1



Oprima **Café/Leche (Coffee/ Milk)** hasta que el menu deseado aparezca en la ventana de la pantalla.

Oprima	Menú
1 vez	1 taza de café (1-1)
2 veces	2 tazas de café (1-2)
3 veces	1 taza de leche (2-1)
4 veces	2 tazas de leche (2-2)

2



Presione el **Dial** para comenzar. El Recalentamiento comenzara. El tiempo en la ventana de la pantalla transcurrira en forma regresiva.

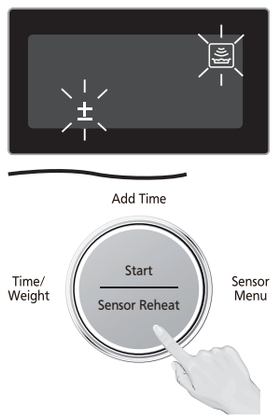
NOTAS:

1. Si necesitas Mas/Menos tiempo de coccion, puedes hacer el ajuste. Presione **Más/Menos (More/Less)** una vez para agregar un 10% más de tiempo de lo sugerido, dos veces para restar un 10% de tiempo de cocción. Presione **Más/ Menos (More/Less)** tres veces a la configuración original. Presione **Más/ Menos (More/Less)** antes de presionar Dial.
2. Utilice una taza adecuada para microondas.
3. La leche/el cafe caliente puede estallar si no se mezcla con aire. No caliente la leche/el cafe en un horno de microondas sin removerlo antes y a mitad del proceso de calentamiento.
4. Debe tener precaucion de no sobrecalentar la leche/el cafe cuando use la opcion de Cafe/ Leche (Coffee/Milk). Esta programada para dar resultados adecuados si se calienta 1 taza o 2 tazas de cafe/leche, empezando desde la temperatura ambiente para el cafe y temperatura de refrigerador para la leche. El sobrecalentamiento provocara un aumento en el riesgo de escaldaduras, o erupcion del agua. Consulte la página 4, punto 19.
5. 1 taza de leche equivale a 200 ml – 250 ml (¾ taza a 1 taza) y una taza de cafe equivale a 150 ml – 200 ml (7⁄16 taza a ¾ taza).

Cocción por Sensor (Una pulsación de recalentamiento) the Genius

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

1



Cuando aparece el modo de dos puntos o reloj, presione el dial **Dial** para comenzar. Para reiniciar el horno y volver al modo de reloj, presione dos veces **Pausa/Cancelar (Stop/ Reset)**. Finaliza el recalentado cuando suenan cinco pitidos.

NOTAS:

1. Presione el dial en dos minutos justo después de cerrar la puerta. De lo contrario, se rechazará la función de Una pulsación de recalentamiento y sonará un pitido. Abra la puerta y ciérrela otra vez para liberar la función Una pulsación de recalentamiento.
2. Podrá ajustar el programa de recalentamiento a su propio gusto. Luego de pulsar **Dial**, el símbolo +/- aparece en la pantalla, presione **Más/ Menos (More/Less)** una vez para agregar un 20% más de tiempo de lo sugerido, dos veces para restar un 20% de tiempo de cocción. Presione **Más/ Menos (More/Less)** tres veces a la configuración original. Esta operación debe ser realizada dentro de los 14 segundos. El modo predeterminado es normal.
3. Después de usar la función Recalentar por Sensor algunas veces, usted puede decidir que preferiría sus alimentos cocinados a diferentes términos, por eso utilizaría el botón **Más/Menos (More/Less)**.
4. El horno calcula automáticamente el tiempo de recalentamiento o el tiempo restante de recalentamiento.
5. Cuando el sensor Genius detecta vapor y suenan dos pitidos, aparecerá en pantalla el tiempo restante de cocción.

Cazuelas: Agregue 45 a 60 ml (3 o 4 cucharadas) de liquido, cubra con la tapa o un envoltorio de plastico ventilado. Revuelva cuando aparezca la hora en la ventana de pantalla.

Alimentos enlatados: Vacíe el contenido en una cazuela o bol para servir, cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado. Después de recalentar, deje reposar unos minutos.

Plato con alimentos: Acomode los alimentos en el plato; cubra con mantequilla, salsa, etc. Cubra con una tapa o envoltura de plástico ventilado. Después de recalentar, deje reposar unos minutos.

NO USAR RECALENTADO CON SENSOR:

1. Para recalentar productos de pastelería y panes. Use tiempo y potencia manual para estos alimentos.
2. Para alimentos crudos o no cocidos.
3. Si está tibia la cavidad del horno.
4. Para bebidas.
5. Para alimentos congelados (Frozen Foods).

Funcionamiento (continuación)

Cocción por Sensor

1



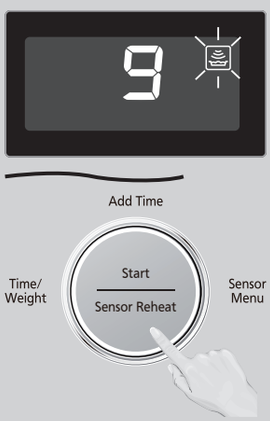
Presione **Cocción por Sensor (Sensor Cook)** para seleccionar la función Cocción por Sensor.

2



Voltee Dial hasta que el número correspondiente al alimento deseado aparezca en la pantalla ***(consulte la tabla de la página siguiente).***

3



Presione el **Dial** para comenzar. Finaliza la cocción cuando suenan cinco pitidos

NOTES:

1. Si necesitas Mas/Menos tiempo de coccion, puedes hacer el ajuste. Presione **Más/Menos (More/Less)** una vez para agregar un 20% más de tiempo de lo sugerido, dos veces para restar un 20% de tiempo de cocción. Presione **Más/Menos (More/Less)** tres veces a la configuración original. Presione **Más/Menos (More/Less)** antes de presionar **Dial**.
2. Después de usar la función Cocción por Sensor algunas veces, usted puede decidir que preferiría sus alimentos cocinados a diferentes términos, por eso utilizaría el botón **Más/Menos (More/Less)**.
3. Cuando el vapor es detectado por el Sensor Genius y 2 bips suenen, para algunos menus, el tiempo de coccion restante aparecera en la ventana de visualizacion.
4. Funciones automaticas se han proporcionado para su conveniencia. Si los resultados no son convenientes para su preferencia individual o el tamano del servicio es distinto al listado en la página 20, por favor refierase al manual de cocinar en la página 13.

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

ANTES de Recalentar/Cocinar:

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

DURANTE el proceso de Recalentar/Cocinar:

NO abra la puerta del horno hasta que suenen dos pitidos y el tiempo de cocción aparezca en la pantalla. Hacerlo causará una cocción imprecisa porque el vapor de los alimentos ya no está contenido en la cavidad del horno.

Una vez iniciado el conteo regresivo del tiempo de coccion, se puede abrir la puerta del horno para revolver, girar o reacomodar los alimentos.

DESPUÉS de Recalentar/Cocinar:

Todos los alimentos deben tener un tiempo de reposo.

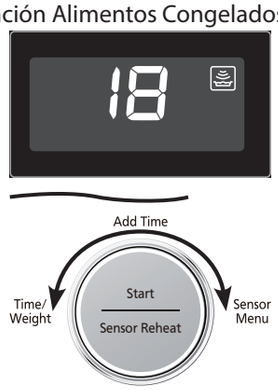
Comidas Congeladas

1



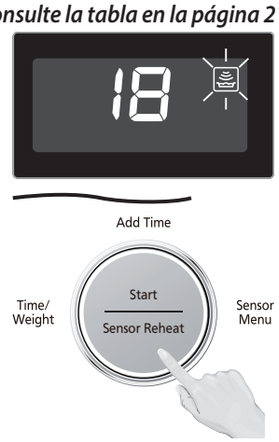
Presione **Alimentos Congeladas** para seleccionar la función Alimentos Congelados.

2



Voltee **Dial** hasta que el número correspondiente al menú deseado aparezca en la pantalla. ***(Consulte la tabla en la página 21)***

3



Presione el **Dial** para comenzar. Finaliza la cocción cuando suenan cinco pitidos.

NOTAS:

Si necesitas Mas/Menos tiempo de coccion, puedes hacer el ajuste. Presione **Más/Menos (More/Less)** una vez para agregar un 20% más de tiempo de lo sugerido, dos veces para restar un 20% de tiempo de cocción. Presione **Más/Menos (More/Less)** tres veces a la configuración original. Presione **Más/Menos (More/Less)** antes de presionar Dial.

Tabla de Recalentar por Sensor

Vea la tabla a continuacion para saber las categorias de Recalentar por Sensor.

Menú	Porción/Peso	Consejos
Recalentar por Sensor	110 – 450 g (4 – 16 oz.)	Todos los alimentos, tales como cacerolas, platos de comida, sopas, guisados, platos de pasta (excepto lasana) y alimentos enlatados, deben estar precocidos. Los alimentos deberan ser recalentados recien salidos del refrigerador o si estan a temperatura ambiente, no recaliente alimentos congelados en esta opcion. No recaliente en papel o recipientes de plastico ya que puede que los tiempos de recalentado no sean adecuados. Todos los alimentos deberan estar cubiertos de forma segura con envoltura de plastico ventilada o una tapa hermetica. Cuando sea posible después calentar remueva los alimentos y déjelos tapados por 3 a 5 minutos antes de servir.

Tabla de Cocción por Sensor

Vea la tabla a continuacion para saber las categorias de Cocción por Sensor.

Menú	Porción/Peso	Consejos
1. Avena	40 – 80 g (½ – 1 taza)	Coloque la harina de avena en un tazon para servir apto para microondas sin tapa. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rapida avena.
2. Papas	1 – 4 papas (170 – 220 g) (6 – 8 oz. cada una)	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa uno) o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 2,5 cm (1 pulgada) de distancia. No cubrir. Voltee despues de 2 "bip." Dejelo estar 5 minutos para completar la coccion.
3. Sopa	250 – 500 ml (1 – 2 tazas)	Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o pelicula plastica perforada. Revuelva despues de cocinar.
4. Salchicha	2 – 8 enlaces	Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación de las salchichas precocinadas. Colocar de forma radial.
5. Omelet	2 – 4 huevos	Siga la receta básica de Omelet en la página siguiente.
6. Vegetales frescos	110 – 450 g (4 – 16 oz.)	Todos los trozos deben ser del mismo tamano. Lave profundamente, agregue 15 ml (1 cucharada) de agua por cada 110 g (40 oz·) de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plastico perforada. Despues de 2 pitidos, revuelva. No agregue sal o mantequilla hasta despues de cocinar.
7. Vegetales enlatados	430 g (15 oz.)	Vaciar el contenido en el bol para microondas. No cubrir.
8. Arroz blanco	110 – 335 g (½ – 1 ½ tazas)	Coloque el arroz con un agua caliente en un plato especial para microondas. Cubra con una tapa o envoltorio e plástico. Dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de servir. Agregue 2 partes de agua a 1 parte de arroz.
9. Arroz Precocido	110 – 335 g (½ – 1 ½ tazas) (máximo)	Coloque el arroz con un agua caliente en un plato especial para microondas. Cubra con una tapa o envoltorio e plástico. Dejar reposar de 5 a 10 minutos antes de servir. Agregue 2 partes de agua a 1 parte de arroz.
10. Quinoa	45 – 180 g (¼ – 1 tazas)	Coloque quinoa en una cacerola apto para microondas de 1,5 a 3 qt. Agregue 2 partes de agua a 1 parte de quinoa. Para 45 g (¼ taza), se puede necesitar hasta tres veces la cantidad de agua. Cubra con una tapa o envoltorio e plastico. Despues de 2 pitidos, revuelva. Deje reposar por 14 minutos antes de servir.
11. Pasta	55 – 220 g (2 – 8 oz.)	Colocar 55 g (2 oz.) de pasta con 750 ml (3 tazas) de agua caliente en una cacerola de 2 cuartos (2 litros) para microondas, sal y aceite, si se desea, cubrir con tapa o plastico con ventilacion. Para 110 g (4 oz.) de pasta, utilice 1 000 ml (4 tazas) de agua, para 165 g (6 oz.) de pasta use 1 500 ml (6 tazas) de agua en una cacerola de 3 cuartos (3 litros), para 220 g (8 oz.) de pasta use 1 750 ml (7 tazas) de agua claiente.
12. Guisado	4 porciones	En una cacerola de 3 qt, desmenuce 450 g (1 libra) de carne molida magra y agregue 2 cebollas medianas (picadas), 1,25 g (¼ cucharadita) de trozos de ajo seco. Cubra con un envoltorio plástico y cocine en P10 durante 6 minutos. Revuelva después de cocinar. Escurrir. Agregue 450 g (16 oz.) frijoles rojos o pintos, 425 g (15 oz.) de tomates guisados (picados), 425 g (15 oz.) de salsa de tomate, 5 g (1 cucharadita) de sal y 30 a 45 g (2 a 3 cucharadas) de chile en polvo. Cubrir con la tapa, utilizando la selección Estofado. Después de 2 pitidos, revuelva. Vuelva a cubrir y toque Dial. Revuelva después de cocinar. Cubra nuevamente y deje reposar 7 minutos antes de servir.
13. Cazuela	4-6 porciones	Siga las recetas de guisados en la página siguiente.
14. Carne Molida	450 - 900 g (16 - 32 oz)	Desmenuzar en un tazón de vidrio o coladera. Cubra con una tapa o envoltorio e plástico. Los jugos deben estar claros. Escurrir.
15. Filetes de pescado	110 – 450 g (4 – 16 oz.)	Disponer en una sola capa. Cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilado.

Tabla de Comidas Congeladas (Frozen Foods)

Consultar las categorías de los Comidas Congeladas (Frozen Foods) en la tabla a continuación.

Menú	Porción/Peso	Consejos
16. Entradas congeladas	220 – 800 g (8 – 28 oz.)	Siga las instrucciones del fabricante para la preparacion. Despues de 2 tonos, revuelva o cambie. Tenga cuidado al quitar la cubierta de la pelicula despues de cocinar. Alejelo de usted al quitar la cubierta para evitar quemaduras de vapor. Si es necesario tiempo adicional continue cocinando manualmente.
17. Pizza congelada (individual)	220 g (8 oz.)	Seguir las instrucciones del fabricante. Agregue mas tiempo de cocinado si es necesario.
18. Vegetales congelados	170 – 450 g (6 – 16 oz.)	Coloque los vegetales en el recipiente para cocinar. Agregue 30 ml (2 cucharadas) de agua y cubra con una tapa o envoltorio de plástico ventilada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.)
19. Cenas congeladas	300 – 450 g (11 – 16 oz.)	Siga las instrucciones del fabricante de cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congelados envasados en platos con papel de aluminio. Después de 2 pitidos, revuelva o reacomode.
20. Sandwich Congelado	1 emparedado (128 g) (4.5 oz.)	Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación.

Receta

OMELET

Receta básica de omelet

15 ml (1 cucharada) de manteca o margarina

2 huevos

30 ml (2 cucharadas) de leche

Sal y pimienta negra molida si desea.

Caliente la manteca en un plato para pastel de 23 cm (9 pulgadas) apto para microondas durante 20 segundos a P10 o hasta que se derrita.

Gire el plato para cubrir la parte inferior con manteca. Mientras tanto mezcle el resto de los ingredientes en un recipiente aparte, bátalos y viértalos en el plato para pastel. Cocine, cubierto con envoltorio de plástico ventilado, usando la selección OMELET. Deje reposar 2 minutos. Con una espátula afloje los bordes del omelet del plato y pliegue en tercios para servir. **Siempre bata los huevos antes de hacer el omelet.**

Rinde: 1 porción

NOTA: Duplique la cantidad de los ingredientes para el omelet de 4 huevos.

Cazuela

225 g (8 oz.) bife magro molido

½ cebolla pequeña picada

¼ pimiento verde picado

110 g (½ taza) apio picado

430 g (15 oz.) salsa de tomate en lata

150 ml (⅔ taza) de agua

110 g (½ taza) coditos de macarrones sin cocinar

2 g (½ cucharilla) perejil

1 g (¼ cucharilla) sal

para saborizar pimienta negra molida

50 g (¼ taza) queso cheddar rallado

En una cacerola de 4 cuartos, combine todos los ingredientes, salvo el queso. Mezcle bien. Cubrir con cubierta de plástico o tapa. Coloque la cacerola en la bandeja de vidrio. Cocine usando la selección CAZUELA. Esparcir el queso. Deje reposar, tapado, de 10 minutos antes de servir.

Rinde: 4-6 porciones

Métodos abreviados del microondas

Alimentos	Potencia	Tiempo (en minutos)	Indicaciones
Para separar tocino **refrigerado,** 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	30 seg.	Retire la envoltura y colóquela en un plato apto para microondas. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rodajas.
Para ablandar **Azúcar Morena**, 250 ml (1 taza)	P10 (ALTO)	20 - 30 seg.	Coloque el azúcar morena en un plato apto para microondas con una rebanada de pan. Cubra con una tapa o cubierta de plástico.
Para ablandar la mantequilla **refrigerada,** 110 g (1 palo, ¼ libra)	P3 (MEDIO-BAJO)	1	Retire la envoltura y coloque la mantequilla en un plato apto para microondas.
Para derretir la **mantequilla,** 110 g (1 palo, ¼ libra)	P6 (MEDIANO)	1½ – 2	Retire la envoltura y coloque la mantequilla en un plato apto para microondas cubierto con una tapa o envoltura de plástico ventilada.
Para derretir **chocolate,** 28 g (1 cuadrado, 1 oz.)	P6 (MEDIANO)	1 – 1½	Retire la envoltura y coloque el chocolate en un plato apto para microondas. Después de calentar, revuelva hasta que esté completamente derretido. *NOTA: El chocolate mantiene su forma incluso cuando se ablanda.*
Para derretir **chocolate,** 125 ml (½ taza) chips	P6 (MEDIANO)	1 – 1½	
Para tostar **coco,** 125 ml (½ taza)	P10 (ALTO)	1	Coloque en un plato apto para microondas. Revuelva cada 30 segundos.
Para suavizar **Crema Queso** 220 g (8 oz.)	P3 (MEDIO-BAJO)	1 - 2	Retirar la envoltura y colocar en un plato apto para microondas.
Para dorar **carne molida,** 450 g (1 libra)	P10 (ALTO)	4 – 5	Desmenuzar en un colador apto para microondas y colocar en otro plato. Cubrir con plástico. Revolver dos veces. Escurrir la grasa.
Para cocinar **vegetales,** frescos (225 g) (½ lb.)	P8	3½ - 4	Todos los trozos deben ser del mismo tamano. Lave profundamente, agregue 15 ml (1 cucharada) de agua por cada 125 ml (½ taza) de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plastico perforada. No agregue sal o mantequilla hasta después de cocinar.
Congelados (280 g) (10 oz.)	P8	3½ - 4	Lave profundamente, agregue 15 ml (1 cucharada) de agua por cada 125 ml (½ taza) de vegetales, y cubra sin cerrar con la tapa o una envoltura de plastico perforada. (No se recomienda para los vegetales en mantequilla o salsa.)
Enlatados	P8	3½ – 4	Vacíe el contenido en un cuenco seguro para microondas. No cubrir.
Para cocinar **Papa,** (170 - 220 g) (6 - 8 onzas cada una) 1 pieza	P8	3½ - 4	Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de cristal (giratoria) alineada de una toalla de papel por lo menos a 2,5 cm (1 pulgada) de distancia.
2 piezas	P8	6 – 7	No cubrir. Déjelo estar 5 minutos para completar la cocción.
Para dar vapor **Toallas de mano**	P10 (ALTO)	20 – 30 seg.	Remojar en agua, luego escurrir el exceso. Colocar en un plato apto para microondas. Calentar. Presentar inmediatamente.

Métodos abreviados del microondas (continuación)

Alimentos	Potencia	Tiempo (en minutos)	Indicaciones
Para suavizar **Helado,** 2 L (½ galón)	P3	1 – 1½	Verifique con frecuencia para evitar que se derrita.
Taza de líquido **Para hervir agua, caldo,** etc. 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	P10 (ALTO) P10 (ALTO)	1½ – 2 2½ – 3	Los líquidos consumidos pueden erupcionar si no se agitan. No caliente líquidos en el horno de microondas sin agitar antes de calentar.
Taza de líquido **To bebida caliente,** 250 ml (1 taza, 8 oz.) 500 ml (2 tazas, 16 oz.)	P7 (MED-ALTO) P7 (MED-ALTO)	1½ – 2 2½ – 3	
Para tostar **frutos secos,** 375 ml (1½ tazas)	P10 (ALTO)	3 – 4	Extienda los frutos secos en un molde apto para microondas de 23 cm (9 pulgadas) Revolver de tanto en tanto.
Para tostar **semillas de sésamo,** 60 ml (¼ taza)	P10 (ALTO)	2 – 2½	Coloque en un plato pequeño apto para microondas. Revolver dos veces.
Para pelar **tomates,** (uno a la vez)	P10 (ALTO)	30 seg.	Coloque el tomate en un recipiente apto para microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y pelar. Repetir para cada tomate.
Para eliminar **olores de cocina**	P10 (ALTO)	5	Combine 250 - 375 ml (1 a 1½ taza) de agua con el jugo y la cáscara de un limón en un recipiente apto para microondas de 2 cuartos de galón. Después de que el agua termine de hervir, limpie el interior del horno con un paño. También puede usar una combinación de varios dientes enteros y 60 ml (¼ taza) de vinagre con 250 ml (1 taza) de agua.

Características de los Alimentos

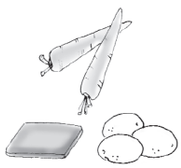
Características de los alimentos

Hueso y grasa



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

Densidad



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

Cantidad



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

Forma



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

Tamaño



Las piezas delgadas se cocinan más rápidamente que las gruesas.

Temperatura de inicio



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

Técnicas de cocción

Perforación

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

Dorado

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

Espaciado

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

Cubierta

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

Protección

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

Tiempo de cocción

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

Características de los Alimentos (continuación)

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

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

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

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

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

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

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

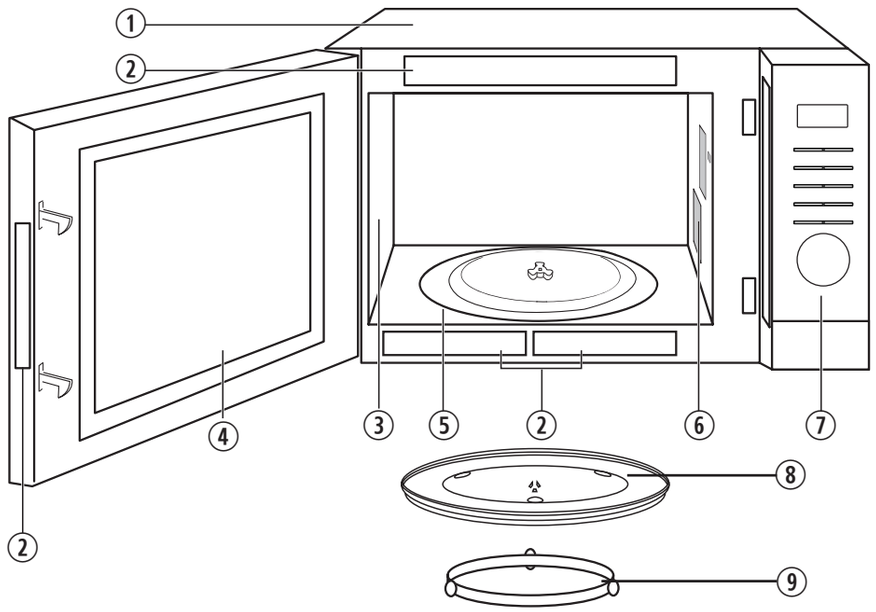
Producto	Temperatura interna mínima y tiempo de reposo
Bistecs de res, puerco, ternera y cordero chuletas, asados	63 °C (145 °F) y dejar reposar por al menos 3 minutos
Carnes molidas	71 °C (160 °F)
Jamón, fresco o ahumado (sin cocinar)	63 °C (145 °F) y dejar reposar por al menos 3 min.
Jamón completamente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

Limpieza y Mantenimiento de su Horno de Microondas

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

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

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



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

AL IGUAL QUE CON CUALQUIER APARATO DE COCCIÓN, LOS HORNOS DE MICROONDAS REQUIEREN DEL MISMO NIVEL DE CUIDADO PARA EVITAR SU RECALENTAMIENTO O DAÑO. ES IMPORTANTE MANTENER LIMPIO Y SECO EL HORNO. LOS RESIDUOS DE ALIMENTOS Y LA CONDENSACIÓN PUEDEN CAUSAR OXIDACIÓN O ARCOS ELÉCTRICOS Y DAÑOS AL HORNO. DESPUÉS DE USAR, LIMPIE Y SEQUE TODAS LAS SUPERFICIES, INCLUSO LAS ABERTURAS DE VENTILACIÓN, LAS UNIONES Y DEBAJO DE LA BANDEJA DE VIDRIO.

NOTA:

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

Comprar Accesorios

Compra piezas, Accesorios e Libros de instrucciones en línea de todos los productos Panasonic visite nuestro sitio web en:

shop.panasonic.com/support

Partes disponibles para pedir

Manual del usuario (este libro)..... F0003CW00AT
Bandeja de vidrio..... F06014W00AP
Ensamble de anillo de rodillo F290DBP20AP

Antes de Solicitar Reparaciones

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

Problema	Solución
El horno causa interferencia con el televisor.	Es posible que haya interferencia de radio, TV, Wi-Fi, teléfono inalámbrico, monitor de bebés, Bluetooth u otros equipos inalámbricos cuando cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la causada por los pequeños electrodomésticos como batidoras, aspiradoras, secadores de cabello, etc. No indica un problema con su horno.
El vapor se acumula en la puerta del horno y sale aire cálido de las ventilaciones del horno.	Durante la cocción, los alimentos emanan aire cálido y vapor. El aire que circula en la cavidad del horno remueve la mayor parte del vapor y aire cálido del horno. No obstante, cierto vapor se condensara en superficies mas frescas, como la puerta del horno. Esto es normal. Despues del uso se debe limpiar y secar el horno (ver página 26).
El horno no enciende.	El horno no está enchufado correctamente o se debe reiniciar; quite el enchufe del tomacorriente, espere diez segundos y vuelva a insertarlo. Se desconectó el disyuntor principal o el fusible principal; reinicie el disyuntor principal o reemplace el fusible principal. Hay un problema con el tomacorriente; enchufe otro aparato en el tomacorriente para verificar si funciona.
El horno no empieza a cocinar.	La puerta no está bien cerrada; cierre la puerta del horno correctamente. No se presionó **Dial** luego de programar; Presione el **Dial.** Ya se ingresó otro programa en el horno. Oprima **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** para cancelar el programa anterior e ingresar el nuevo. El programa no es el correcto, programe otra vez según las Manual del Usuario. Se oprimió accidentalmente **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** ; programe el horno otra vez.
La bandeja de vidrio se tambalea.	La Bandeja de vidrio no está bien colocada en el Anillo de rodillo o hay comida debajo del Anillo de rodillo; saque la Bandeja de vidrio y el Anillo de rodillo. Limpie con un paño húmedo y vuelva a colocar correctamente el Anillo de rodillo y la Bandeja de vidrio.
Cuando está en funcionamiento el horno, hay un ruido en la bandeja de vidrio.	El(Los) Anillo(s) del rodillo y el fondo del horno están sucios; **Limpie estas partes de acuerdo al Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas** (ver página 26).
Aparece " 🔑 " en la pantalla.	Se activó el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS presionando **Pausa/Cancelar (Stop/Reset)** tres veces; Desactivelo oprimiendo tres veces **Pausa/Cancelar (Stop/Reset).**
La luz indicadora " 🔑 " parpadea en la pantalla.	Se activó el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS. Para desbloquear el BLOQUEO DE SEGURIDAD PARA NIÑOS, pulse el botón **Temporizador/Reloj (Timer/Clock)** una vez y luego pulse el botón de apertura de la puerta.
El horno deja de cocinar y aparece "H00", "H97" o "H98" en la pantalla.	La alimentacion del horno fallo; contacte a un Centro de servicio tecnico autorizado (ver la página siguiente).

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

Panasonic Products Limited Warranty

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Product registration is not mandatory. Failure to complete the form does not affect the consumer' s warranty rights.

Shop Accessories!

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

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

Customer Services Directory

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

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

As of January 11, 2023

Especificaciones

Alimentacion.....120 V, 60 Hz

Consumo de energía.....12,3 Amps, 1 460 W

Potencia de cocción *.....1 250 W

Dimensiones externas (Ancho x Altura x Profundidad).....555 mm x 304 mm x 493 mm

(21 7/8" x 11 15/16" x 19 7/16")

Dimensiones de cavidad del horno (Ancho x Altura x Profundidad).....398 mm x 210 mm x 470 mm

(15 11/16" x 8 1/4" x 18 ½")

Frecuencia de funcionamiento.....2,450 MHz

Peso neto.....Aprox. 31,5 lbs. (14,3 kg)

* Procedimiento de prueba de IEC

Las especificaciones del estan sujetas a cambios sin previo aviso.

Información Para El Kit De Ajuste

Kit de ajuste 27"

Numero de Modelo:.....NN-TK72LS

Dimensiones Exteriores (Ancho x Altura).....684 mm x 419 mm

(27" x 16 ½")

Abertura del Gabinete (Ancho x Altura x Profundidad).....648 mm x 389 mm x 533 mm

(25 ½" x 15 5/16" x 21")

Kit de ajuste 30"

Numero de Modelo:.....NN-TK73LS

Dimensiones Exteriores (Ancho x Altura).....760 mm x 419 mm

(30" x 16 ½")

Abertura del Gabinete (Ancho x Altura x Profundidad).....724 mm x 389 mm x 533 mm

(28 ½" x 15 5/16" x 21")

Explicación del kit de recorte:

	Tipo de cara	Tipo de gabinete
NN-TK722/TK732SSAP	con rejilla	Ambos (con y sin abertura de ventilación trasera)
NN-TK72L/TK73LSSAP	sin rejilla (plana)	Tipo de abertura de ventilación trasera solamente

Registro del Usuario

Se puede encontrar un número de serie de este producto en el parte trasera del horno o a la izquierda del panel de control Tenga en cuenta que el número de modelo y el número de serie de este horno están en el espacio suministrado y conserve este libro como registro permanente de su compra para referencia futura.

Modelo No. _____

No. de serie _____

Fecha de compra _____

Escanee este código para registrar el producto



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

Sitio web: **http://shop.panasonic.com/support**