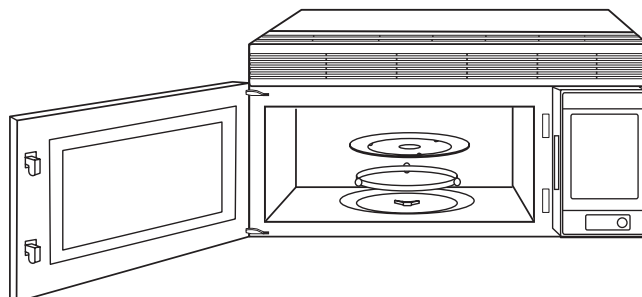
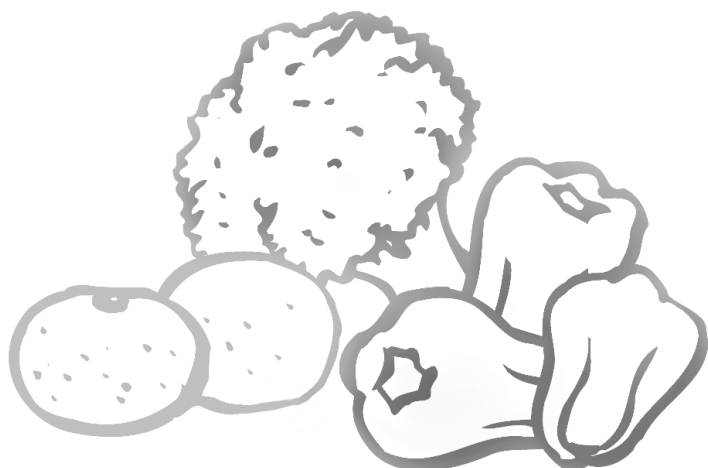




Panasonic®

Operating Instructions Microwave Oven

Models: NN-S263/S253



Safety Information

| | |
|---|--------------|
| Precautions | Inside cover |
| Important Safety Instructions | 1-2 |
| Installation and Grounding Instructions | 3-4 |
| Safety Precautions | 5 |

Operation

| | |
|---|-------|
| Control Panel | 8-9 |
| Function Features | 10 |
| Setting the Clock | 11 |
| Setting Light On/Night/Off | 11 |
| Setting Turntable On/Off | 11 |
| Setting Fan High/Low/Off | 11 |
| Setting Turbo Fan On/Off | 11 |
| Setting Auto Off 1/3/5/10 | 11 |
| Selecting Power & Cook Time | 12 |
| Quick Min Feature | 12 |
| Keep Warm Feature | 12 |
| Popcorn Feature | 13 |
| More/Less Feature | 13 |
| Beverages (NN-S263) | 13 |
| Inverter Turbo Defrost Feature | 14-15 |
| Sensor Reheat Feature (NN-S263) | 16 |
| Sensor Cook Feature (NN-S263) | 16 |
| Sensor Cook Chart | 17 |
| Auto Reheat Feature (NN-S253) | 18 |
| Inverter Auto Cooking Feature (NN-S253) | 18 |
| Inverter Auto Cooking Chart | 19 |

Operation

| | |
|--|-------|
| Microwave Recipes | 20 |
| Timer Feature (Kitchen Timer/Stand Time/Delay Start) | 21 |
| How to Use Shelf | 22 |
| Microwave Shortcuts | 23-24 |
| Food Characteristics | 25 |
| Cooking Techniques | 25 |
| Quick Guide to Operation | 32-33 |

Maintenance

| | |
|---|-------|
| Care and Cleaning of Your Microwave Oven | 27-29 |
| Ordering Accessories, Books, etc. | 27 |
| Cleaning Vent Grille (Oven Air Vent) | 28 |
| Installing Vent Grille | 28 |
| Charcoal Filter Attachment/Replacement | 28 |
| Cleaning Grease Filters | 28 |
| Installing Grease Filters | 28 |
| Cooktop/Night Light Replacement | 29 |
| Oven Light Replacement | 29 |
| Before Requesting Service | 30 |
| Limited Warranty & Customer Service Directory | 31 |

General Information

| | |
|-------------------------------|----|
| Cookware Guide | 6 |
| Oven Components Diagram | 7 |
| Specifications | 34 |
| User's Record | 34 |

READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN.

Para instrucciones en español, voltee el libro.

For assistance, please call: 1-800-211-PANA(7262)
or send e-mail to: consumerproducts@panasonic.com
or visit us at www.panasonic.com

(U.S.A)

For assistance, please call: 787-750-4300
or visit us at www.panasonicpr.com

(Puerto Rico)

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER", "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

CAUTION

CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:
 - (1) door (bent),
 - (2) hinges and latches (broken or loosened),
 - (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

Your microwave oven is a cooking appliance and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking appliance. When using electrical appliances basic safety precautions should be followed, including the following:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

! WARNING

—To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY," found on the inside front cover.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 3.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 3.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water— for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations.
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
16. Some products such as whole eggs with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers — for example, closed glass jars — may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
 - (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling. Visible bubbling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.**

To reduce the risk of injury to persons:

 - (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
 - (b) **Do not heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
 - (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, cause injury or damage to the oven.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

20. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 36 inches (91.4 cm) or less wide. To reduce the risk of fire and electric shock, install at least 13⁵/₈ inches (34.4 cm), above a cooktop, measured to the bottom of the oven.
21. Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
22. Use care when cleaning the Grease filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter. Clean in hot detergent solution every month.
23. When flaming foods under the hood, turn the fan on.

! WARNING

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

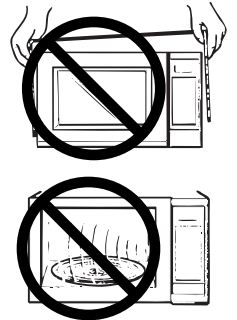
DO NOT remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.

TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:

DO NOT tamper with, or make any adjustments or repairs to Door, Control Panel Frame, Safety Interlock Switches, or any other part of oven, microwave leakage may result.

TO AVOID THE RISK OF FIRE:

1. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating and damage, if food or water is not present to absorb energy.
2. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven.
3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.
4. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
5. **DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparking.



TO AVOID THE RISK OF SCALDING:

POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the **HOT** food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very **HOT** after removing the cooking container from the oven.

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. **DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press Start. **Note:** The Glass Tray can turn in either direction.
3. Use only the Glass Tray specifically designed for this oven. **DO NOT** substitute any other glass tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, or on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

Roller Ring

1. The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
2. Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.
3. The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

For proper use of your oven read remaining safety cautions and operating instructions.

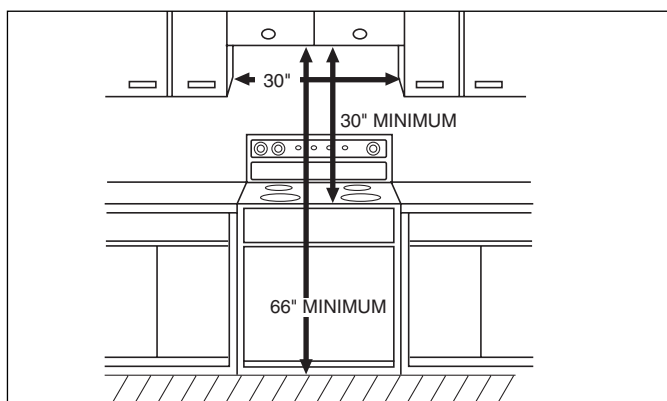
INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Installation

1. This oven must be installed in at least a 30 in. opening, it is suitable for use above gas or electric cooking equipment 36 inches or less wide.
2. Be sure to install this oven only in accordance with the additional installation instructions provided.
3. It is recommended that the product be mounted to a flush wall of 2" x 4" (5 x 10cm) stud and $\frac{3}{8}$ " (1cm) minimum thickness drywall or plaster/lath. For further information, please consult the additional installation instructions provided.
4. Make sure the bottom of the top cabinet is 66" (1.67 m) or more from the floor and 30" (76 cm) or more from the cooking surface.
5. This oven was manufactured for household use only.



WARNING

—IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Grounding Instructions

THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- **Plug into properly installed and grounded 3 prong outlet.**
- **DO NOT** remove ground prong.
- **DO NOT** use an adapter.
- **DO NOT** use an extension cord.



INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

(continued)

Wiring Requirements

The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip. The oven must be plugged into at least a 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

TV / Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - (a) Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
 - (b) Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.
 - (c) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

The Hood

1. The vent fan in your oven will operate automatically under certain conditions. Caution is required to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in operation.
2. Never leave surface units unattended at high heat setting. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized utensils and use high heat settings only when necessary.
3. In the event of a grease fire, smother flaming pan on surface unit by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
4. Keep hood and grease filters clean, according to instructions on page 28, to maintain adequate venting and avoid grease fires.
5. To protect the automatic fan feature, always keep the filter clean (see page 28). Should the fan require repair, do not operate microwave oven until it has been repaired.
6. Charcoal filter should be replaced periodically. It may be purchased from a local Panasonic dealer.

Indoor Venting

If this appliance is to be vented inside the kitchen, an optional charcoal filter kit should be installed in the unit before you operate. Additional charcoal filter kits can be purchased from your local Panasonic dealer.

Fan Motor Operation

After using the oven repeatedly or for long time, the fan may operate to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.



Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven.

IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time setting and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended but cook at the time for the recommended portion, fire could result.

1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

2) POPCORN

Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn which pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the cooking power of your microwave oven.

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the popcorn pad (refer to page 13). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag away from your face and body to prevent steam burns.

3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and perhaps result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **DO NOT COOK/REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.** Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.
- **Potatoes, apples, whole squash and sausages** are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.

CAUTION: Cooking dry or old potatoes can cause fire.

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

- Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling, or before paper products such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between foil and interior oven walls or door.
- Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths which contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than 6 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag, instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.

8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.

9) BABY FORMULA / BABY FOOD

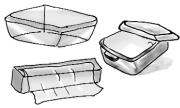
- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (ex. Jelly Donuts).

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food.



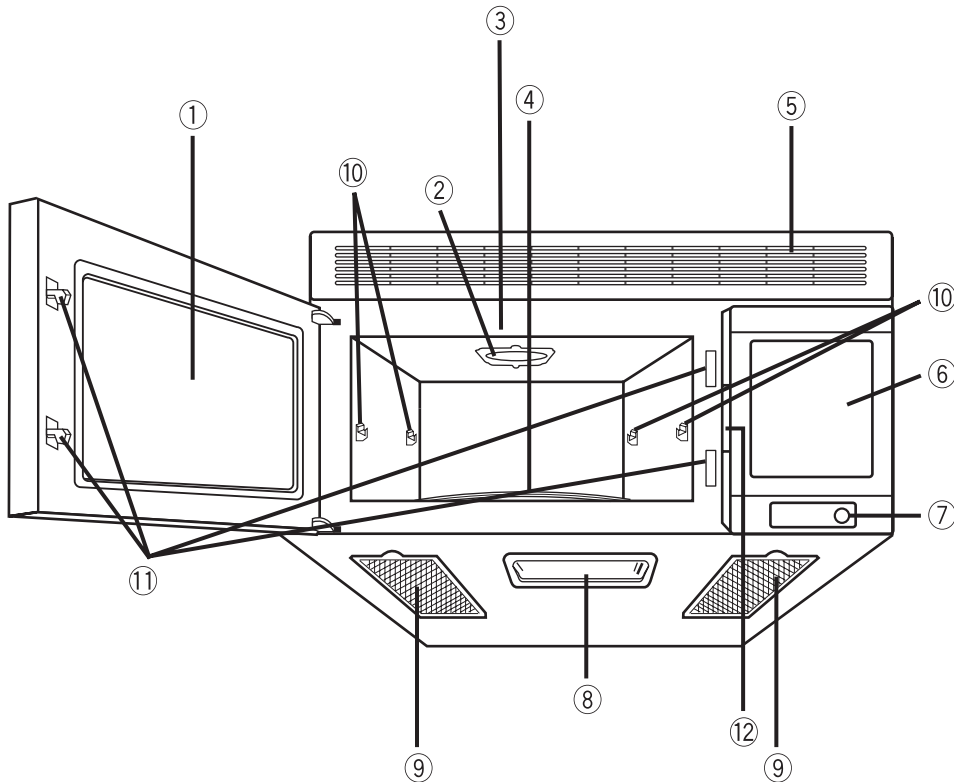
Cookware Guide

| ITEM | MICROWAVE | COMMENTS |
|--|------------------------|--|
| Aluminum Foil | Yes for Shielding only | Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result. |
| Browning Dish | Yes | Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes. |
| Brown paper bags | No | May cause a fire in the oven. |
| Dinnerware: Labeled "Microwave Safe" | Yes | Check manufacturers' use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe". |
| Unlabeled Dinnerware | ? | Use CONTAINER TEST below. |
| Disposable polyester Paperboard Dishes | Yes | Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores. |
| Fast Food Carton with Metal Handle | No | Metal handle may cause arcing. |
| Frozen Dinner Tray Metal | No | Metal can cause arcing and damage to your oven. |
| Frozen Dinner Tray Microwave safe | Yes | Heat only 1 tray in the oven at one time. |
| Glass Jars | No | Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking or reheating. |
| Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics | Yes | Ideal for microwave cooking and browning. (See CONTAINER TEST below) |
| Metal Bakeware | No | Not recommended for use in microwave ovens. Metal can cause arcing and damage to your oven. |
| Metal Twist-Ties | No | May cause arcing which could cause a fire in the oven. |
| Oven Cooking Bag | Yes | Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six 1/2-inch (1 cm) slits near the closure. |
| Paper Plates & Cups | Yes | Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs. |
| Paper Towels & Napkins | Yes | Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use. |
| Recycled Paper Towels & Napkins | No | Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks. |
| Parchment Paper | Yes | Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens. |
| Plastic: Microwave Safe Cookware | Yes, use caution | Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave safe plastic containers are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp. |
| Plastic, Melamine | No | This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT! |
| Plastic Foam Cups | Yes, use caution | Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to reheat foods to a low serving temperature only. |
| Plastic Wrap | Yes | Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions. |
| Straw, Wicker, Wood | Yes, use caution | Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out & split or crack when used. |
| Thermometers- Microwave safe | Yes | Use only microwave safe meat and candy thermometers. |
| Thermometers- Conventional | No | Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot. |
| Wax paper | Yes | Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture. |

CONTAINER TEST

TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven alongside the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.

Oven Components Diagram



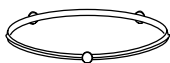
Shelf

(NN-S263 only)

Shelf can be used for 2-level cooking,
see page 22



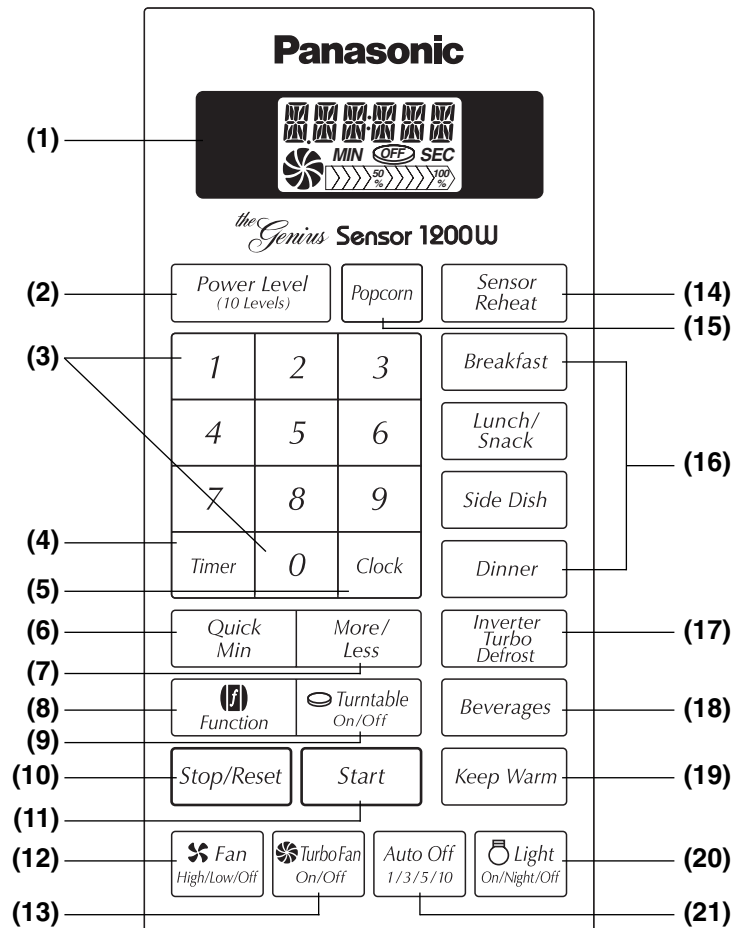
Glass Tray



Roller Ring

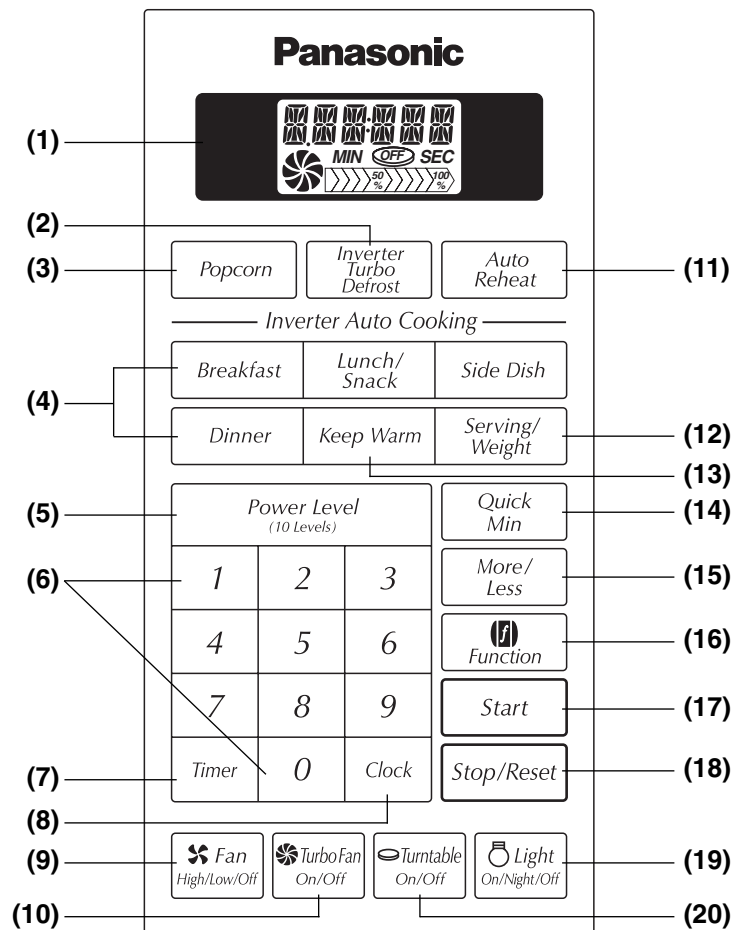
- ① **See-through Oven Window**
- ② **Waveguide Cover** (do not remove)
- ③ **Oven Light** (Oven Light can be replaced, see page 29)
- ④ **Glass Tray** (Turntable)
- ⑤ **Oven Air Vent** (Vent Grille/Vent Grille is removable and can be cleaned, see page 28)
- ⑥ **Control Panel**
- ⑦ **Door Release Button**
- ⑧ **Cooktop Light** (Cooktop Light can be replaced, see page 29)
- ⑨ **Grease Filter** (Grease filter is removable and can be cleaned, see page 28)
- ⑩ **Shelf Supports** (NN-S263 only)
- ⑪ **Door Safety Lock System**
- ⑫ **Identification Plate**

Control Panel (NN-S263)



- (1) **Display Window:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- (2) **Power Level Pad:** Touch this pad to select a cooking power level. (☛ page 12)
- (3) **Number Pads:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- (4) **Timer Pad:** Touch this pad to set the kitchen timer. (☛ page 21)
- (5) **Clock Pad:** Touch this pad to enter the time of day. (☛ page 11)
- (6) **Quick Min Pad:** Touch this pad to set or add cooking time in 1 minute increments. (☛ page 12)
- (7) **More/Less Pad:** Touch this pad to cook food for a longer or shorter time when using Popcorn, Sensor Reheat and Sensor Cooking pads. (☛ page 13, 16)
- (8) **Function Pad:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations. (☛ page 10)
- (9) **Turntable On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turntable on or off. (☛ page 11)
- (10) **Stop/Reset Pad:** Touch this pad to stop oven or clear all entries.
- (11) **Start Pad:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.
- (12) **Fan High/Low/Off Pad:** Touch this pad to turn the fan on or off. (☛ page 11)
- (13) **Turbo Fan On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turbo Fan on or off. (☛ page 11)
- (14) **Sensor Reheat Pad:** Touch this pad to reheat any quantity of food with only one touch. (☛ page 16)
- (15) **Popcorn Pad:** Touch this pad to pop bags of packaged microwave popcorn. (☛ page 13)
- (16) **Sensor Cooking Pads** (☛ page 16)
- (17) **Inverter Turbo Defrost Pad:** This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight. (☛ page 14)
- (18) **Beverages Pad:** Touch this pad to reheat room temperature beverages without setting power and time. (☛ page 13)
- (19) **Keep Warm Pad:** Touch this pad to keep foods warm for up to 30 minutes after cooking. (☛ page 12)
- (20) **Light On/Night/Off Pad:** Touch this pad to turn on the cooktop light. (☛ page 11)
- (21) **Auto Off 1/3/5/10 Pad:** Touch this pad to set the fan time. (☛ page 11)

Control Panel (NN-S253)


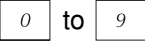
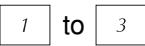



- (1) **Display Window:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- (2) **Inverter Turbo Defrost Pad:** This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight. (☛ page 14)
- (3) **Popcorn Pad:** Touch this pad to pop bags of packaged microwave popcorn. (☛ page 13)
- (4) **Inverter Auto Cooking Pads** (☛ page 18)
- (5) **Power Level Pad:** Touch this pad to select a cooking power level. (☛ page 12)
- (6) **Number Pads:** Touch number pads to enter cooking time, power level, quantities or weights.
- (7) **Timer Pad:** Touch this pad to set the kitchen timer. (☛ page 21)
- (8) **Clock Pad:** Touch this pad to enter the time of day. (☛ page 11)
- (9) **Fan High/Low/Off Pad:** Touch this pad to turn the fan on or off. (☛ page 11)
- (10) **Turbo Fan On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turbo Fan on or off. (☛ page 11)
- (11) **Auto Reheat Pad:** Touch this pad to reheat a dinner plate, soup/sauce, or casserole. (☛ page 18)
- (12) **Serving/Weight Pad:** Touch this pad to verify serving size when using Inverter Auto Cooking. (☛ page 18)
- (13) **Keep Warm Pad:** Touch this pad to keep foods warm for up to 30 minutes after cooking. (☛ page 12)
- (14) **Quick Min Pad:** Touch this pad to set or add cooking time in 1 minute increments. (☛ page 12)
- (15) **More/Less Pad:** Touch this pad to cook food for a longer or shorter time when using Popcorn, Auto Reheat and Inverter Auto Cooking pads. (☛ page 13, 18)
- (16) **Function Pad:** Touch this pad to change the oven's default settings for sound, clock, display speed, defrost weight, and demo mode operations. (☛ page 10)
- (17) **Start Pad:** Touch this pad to start a function. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.
- (18) **Stop/Reset Pad:** Touch this pad to stop oven or clear all entries.
- (19) **Light On/Night/Off Pad:** Touch this pad to turn on the cooktop light. (☛ page 11)
- (20) **Turntable On/Off Pad:** Touch this pad to turn the Turntable on or off. (☛ page 11)



Function Features

This unique function of your PANASONIC microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your oven such as CHILD LOCK, WORD SPEED, LANGUAGE CHOICE (ENGLISH, FRENCH OR SPANISH), plus many more. See below.

| | |
|---|--|
| 1.  | • Press Function . |
| 2.  Press | • Press selection by number pad (see chart below). |
| 3.  Press | • Press selection. |
| 4. If other options are desired, repeat steps 1-3 for additional selections. | |




| | |
|---|---|
|  | → 1 LANGUAGE CHOICE The oven has a choice of English, French or Spanish display. The display appears in English when you plug-in. |
| | → *1 ENGLISH ↔ Display appears in English. |
| | → 2 FRANCAIS ↔ Display appears in French. |
| | → 3 ESPANOL ↔ Display appears in Spanish. |
| | → 2 Lb/KG CHOICE The oven has both imperial and metric weight measurements. The oven displays the weight in imperial when you plug it in. |
| | → *1 Lb ↔ Weight can be set in oz/lb, (Imperial). |
| | → 2 KG ↔ Weight can be set in g/kg, (Metric). |
| | → 3 WORD SPEED The speed of word scrolling on the Display Window can be sped up or slowed down. |
| | → 1 QUICK ↔ Words scroll quickly. |
| | → *2 MEDIUM ↔ Scrolling speed returns to initial setting. |
| → 3 SLOW ↔ Words scroll slowly. | |
| → 4 MENU ACTION ON/OFF MENU ACTION SCREEN helps you to program your oven by prompting the next step to be taken. When you become familiar with your oven, the prompt can be turned off. | |
| → *1 ON ↔ Prompting Guide will appear. | |
| → 2 OFF ↔ Prompting Guide will not appear. | |
| → 5 CHILD LOCK ON/OFF The oven has a Child Safety Lock feature which prevents use by children. It does not lock the door. | |
| → 1 ON ↔ Child Lock has been set and operation will not be accepted. | |
| → *2 OFF ↔ Child Lock has been cancelled. | |
| → 6 BEEP ON/OFF If you wish to have the oven operate with no beep, it can be eliminated. | |
| → *1 ON ↔ Beep sound will reactivate. | |
| → 2 OFF ↔ Beep sound will not be heard. | |
| → 7 REMINDER BEEP ON/OFF A reminder beep works to remind you to remove the food from the oven after the completion of cooking. It will occur every 15 seconds. | |
| → 1 ON ↔ Reminder beep will work. | |
| → *2 OFF ↔ Reminder beep will not work. | |
| → 8 DAYLIGHT SAVING ON/OFF | |
| → 1 ON ↔ Time of day will advance one hour. | |
| → *2 OFF ↔ Time of day returns to original setting. | |
| → 9 CLOCK ON/OFF Clock display can be turned off. | |
| → *1 ON ↔ Clock display will appear on the Display Window. | |
| → 2 OFF ↔ Clock display will not appear on the Display Window. Time of day will be stored in memory while the display is off. | |
| → 0 DEMO MODE ON/OFF Demo mode is designed for retail store display. In this mode, the oven can be demonstrated with no power in the oven. | |
| → 1 ON ↔ The oven is in Demo mode. | |
| → *2 OFF ↔ The oven is not in Demo mode. | |

* DEFAULT MODE



Setting the Clock

Example: To set 11:25 a.m. or p.m.


| | | |
|----|---|---|
| 1. |  | <ul style="list-style-type: none"> Press Clock once. ▶ Colon flashes. |
| 2. |  | <ul style="list-style-type: none"> Enter time of day using the number pads. ▶ Time appears in the display window; colon continues flashing. |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> Press Clock. ▶ Colon stops flashing; time of day is entered. |

NOTES:

- To reset the clock, repeat step 1-3.
- The clock will retain the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
- Clock is a 12 hour display.
- Oven will not operate while colon is flashing.





Setting Light On/Night/Off

| | |
|---|--|
|  | <p>This feature allows you to control the brightness of Cooktop Light. Press "Light On/Night/Off" pad once for bright light, twice for the night light or three times to turn the light off.</p> |
|---|--|



Setting Turntable On/Off



| | |
|---|--|
|  | <p>For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Press "Turntable On/Off" pad to turn the turntable on or off. When you turn it off,  will appear in the display window.</p> |
|---|--|

NOTE:

When "Turntable OFF" is selected, it will automatically return to "ON" again after the heating cycle is completed. **Do not** operate the oven "Turntable Off" when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Keep Warm / Sensor Reheat / Sensor Cook / Auto Reheat / Inverter Auto Cooking. **Sometimes the turntable can become too hot to touch.** Be careful when touching the turntable during and after cooking.



Setting Fan High/Low/Off

| | |
|--|---|
|  | <p>The Fan (Vent Fan) removes steam and other vapors from the cooking surface. Press "Fan High/Low/Off" pad once for High fan speed, twice for Low fan speed, or a three times to turn the fan off. When you turn it on,  will appear on the display window.</p> |
|--|---|



NOTE: Automatic Fan

If the temperature gets too hot around the microwave oven, the fan in the vent hood will automatically turn on at the Turbo setting to cool the oven.


When this occurs, the Display Window shows "VENTILATING" and **you cannot turn the fan off manually.** The fan will automatically turn off when the internal parts are cool. It may stay on for 30 minutes or more.



Setting Turbo Fan On/Off

| | |
|--|--|
|  | <p>Use "Turbo Fan On/Off" pad for maximum fan speed. Press "Turbo Fan On/Off" pad once to turn on the Turbo Fan or twice to turn it off. When you turn it on,  will appear on the display window.</p> |
|--|--|

Setting Auto Off 1/3/5/10 (NN-S263)

| | |
|--|---|
|  | <p>After you have selected Fan High/Low or Turbo Fan On, you can set the desired time that automatically turns off the Fan or Turbo Fan. Press "Auto Off 1/3/5/10" pad to set fan time. The following is the set times for the number of taps to the key:</p> |
|--|---|

| | | |
|------------|----------|---|
| one tap | — 1 min | ← |
| | ↓ | |
| two taps | — 3 min | |
| | ↓ | |
| three taps | — 5 min | |
| | ↓ | |
| four taps | — 10 min | |
| | ↓ | |
| five taps | — | |


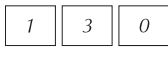

NOTE: If Auto Off is retouched while Auto Off time had been set, you must reset the time.

When "HOT" appears on the Display Window: When using range below on high heating power or using electric oven for a long time, "HOT" appears on the Display Window and the microwave oven does not work. In this case, wait until the microwave oven is cool and "HOT" disappears. Using "Turbo Fan On" makes the oven cool rapidly.



Selecting Power & Cook Time

Example: To cook at P 6 (MEDIUM) power for 1 minute 30 seconds

| | |
|--|--|
| 1.  Press 5 times. | • Press Power Level until the desired power level appears in the display window. |
| 2.  | • Set Cooking Time using number pads. |
| 3.  | • Press Start . ➤Cooking will start. The time in the display window will count down. |

| Press | Power Level |
|----------|-------------------------|
| once | P10 (HIGH) |
| twice | P9 |
| 3 times | P8 |
| 4 times | P7 (MEDIUM-HIGH) |
| 5 times | P6 (MEDIUM) |
| 6 times | P5 |
| 7 times | P4 |
| 8 times | P3 (MEDIUM-LOW)/DEFROST |
| 9 times | P2 |
| 10 times | P1 (LOW) |

NOTES:

- For more than one stage cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Start** Pad. The maximum number of stages for cooking is 5. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
- When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
- When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
- For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
- For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW).



DO NOT OVER COOK. This oven requires less time to cook than an older unit. Over cooking will cause food to dry out and may cause a fire. A microwave oven's cooking power tells you the amount of microwave power available for cooking.



Quick Min Feature

This feature allows you to set or add cooking time in 1 minute increments up to 10 minutes.

To Set Cooking Time:

| | |
|---|--|
| 1.  | • Press Quick Min until the desired cooking time (up to 10 minutes) appears in the display window. Power Level is pre-set at P10. |
| 2.  | Press Start . Cooking begins and the time will count down. At the end of cooking, 5 beeps sound. |

NOTES:


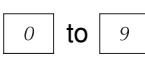
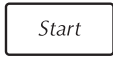
- If desired, you can use other power levels. Select desired power level before setting cooking time.
- After setting the time by **Quick Min** Pad, you cannot use Number Pads.
- Quick Min** Pad can be used to add more time during manual cooking.



Keep Warm Feature

This feature will keep food warm for up to 30 minutes after cooking.

Example: To keep 2 cups of gravy warm

| | |
|---|--|
| 1.  | • Press Keep Warm . |
| 2.  | • Set warming time, up to 30 minutes. |
| 3.  | • Press Start . ➤Keep Warm will start. The time in the display window will count down. |




NOTES:

Keep Warm cannot be used in combination with sensor or auto features.



Popcorn Feature

Example: To pop 3.5 oz. of popcorn

| 1.  | <ul style="list-style-type: none"> Press Popcorn until the desired size appears in the display window. <table border="1" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Press</th> <th>Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>once</td> <td>3.5 oz (99 g)</td> </tr> <tr> <td>twice</td> <td>3.0 oz (85 g)</td> </tr> <tr> <td>3 times</td> <td>1.75 oz (50 g)</td> </tr> </tbody> </table> | Press | Weight | once | 3.5 oz (99 g) | twice | 3.0 oz (85 g) | 3 times | 1.75 oz (50 g) |
|--|--|-------|--------|------|---------------|-------|---------------|---------|----------------|
| Press | Weight | | | | | | | | |
| once | 3.5 oz (99 g) | | | | | | | | |
| twice | 3.0 oz (85 g) | | | | | | | | |
| 3 times | 1.75 oz (50 g) | | | | | | | | |
| 2.  Optional | (see More/Less Feature.) | | | | | | | | |
| 3.  | <ul style="list-style-type: none"> Press Start. <ul style="list-style-type: none"> ➤ After several seconds, cooking time appears in the display window and begins to count down. | | | | | | | | |

NOTES ON POPCORN FEATURE:

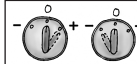
- Pop one bag at a time.
- Place bag in oven according to manufacturers' directions.
- Start with popcorn at room temperature.
- Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
- Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
- Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.

NOTE:

If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package. **Never leave the oven unattended.** If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. **Overcooking can cause fire.**

REMARKS:

When popping multiple bags one right after the other, the cooking times may vary slightly. This does not affect the popcorn results.



More/Less Feature

For Popcorn:

By using the **More/Less** Pad, the programs can be adjusted to cook popcorn for a longer or shorter time if desired.

- 1 tap = Adds Approx. 10 secs.
- 2 taps = Adds Approx. 20 secs.
- 3 taps = Subtracts Approx. 10 secs.
- 4 taps = Subtracts Approx. 20 secs.
- 5 taps = Original setting

Press **More/Less** pad before pressing **Start**.

For Sensor Reheat/Cook (NN-S263) and Auto Reheat/Inverter Auto Cooking (NN-S253):

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the **Sensor Reheat/Cook** or **Auto Reheat/Inverter Auto Cooking** feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness.

- 1 tap = More (Adds Approx. 10% time)
- 2 taps = Less (Subtracts Approx. 10% time)
- 3 taps = Original setting




Press **More/Less** pad before pressing **Start**.



Beverages (NN-S263)

This feature allows you to reheat 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of room temperature beverages without setting power and time.

Example: To reheat 2 cups of beverage

| | |
|--|---|
| 1.  Press twice | <ul style="list-style-type: none"> Press Beverages until the desired number of servings appears in the display window. |
| 2.  Optional | (see More/Less Feature.) |
| 3.  | <ul style="list-style-type: none"> Press Start. <ul style="list-style-type: none"> ➤ Cooking time appears in the display window and begins to count down. |

NOTE:

- Use a microwave safe cup.
- Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
- Care must be exercised not to overheat liquids when using the Beverage feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of liquid, starting from room temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 1, item 18.






Inverter Turbo Defrost Feature

This feature allows you to defrost foods such as: meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

Example: To defrost 1.5 pounds of meat

Place food on microwave safe dish.

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | • Press Inverter Turbo Defrost . |
| 2. |  | • Enter weight of the food using the number pads. |
| 3. |  | • Press Start . Defrosting will start. The time will count down. Larger weight foods will cause a signal midway through defrosting. If 2 beeps sound, turn over, rearrange foods or shield with aluminum foil. |

Conversion Chart:

Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound. To use Inverter Turbo Defrost, enter the weight of the food in lbs. (1.0) and tenths of a lb. (0.1). If a piece of meat weighs 1.95 lbs. or 1 lb. 14 oz., enter 1.9 lbs.

| Ounces | Hundredths of a Pound | Tenths of a Pound |
|---------|-----------------------|-------------------|
| 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 |



Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

1. Freeze meats, poultry, and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled "For Freezer"), or freezer paper.
3. Remove as much air as possible.
4. Seal securely, date, and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food in microwave safe dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.
5. Drain liquids during defrosting.
6. Turn over (invert) items during defrosting.
7. Shield edges and ends if needed. (See Cooking Techniques).

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered, following stand time directions on page 15.
3. Rinse foods indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.



Defrosting Tips & Techniques

(continued)

| FOOD | DEFROST TIME at P3 mins (per lb) | DURING DEFROSTING | AFTER DEFROSTING | |
|--|----------------------------------|---|--------------------|-------|
| | | | Stand Time | Rinse |
| Fish and Seafood [up to 3 lbs. (1.4 kg)] | | | | |
| Crabmeat | 6 | Break apart/Rearrange | 5 min. | YES |
| Fish Steaks | 4 to 6 | Turn over | | |
| Fish Fillets | 4 to 6 | Turn over/Rearrange/Shield ends | | |
| Sea Scallops | 4 to 6 | Break apart/Remove defrosted pieces | | |
| Whole fish | 4 to 6 | Turn over | | |
| Meat | 4 to 5 | Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges | 10 min. | NO |
| Ground Meat | | | | |
| Roasts [2½-4 lbs. (1.1-1.8 kg)] | 4 to 8 | Turn over/Shield ends and defrosted surface | 30 min. in refrig. | |
| Chops/Steak | 6 to 8 | Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface | 5 min. | |
| Ribs/T-bone | 6 to 8 | Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface | | |
| Stew Meat | 4 to 8 | Break apart/Rearrange/Remove defrosted pieces | | |
| Liver (thinly sliced) | 4 to 6 | Drain liquid/Turn over/Separate pieces | | |
| Bacon (sliced) | 4 | Turn over | ---- | |
| Poultry | | | | |
| Chicken, Whole [up to 3 lbs. (1.4 kg)] | 4 to 6 | Turn over/Shield | 20 min. in refrig. | YES |
| Cutlets | 4 to 6 | Break apart/Turn over/Remove defrosted Pieces | 5 min. | |
| Pieces | 4 to 6 | Break apart/Turn over/Shield | 10 min. | |
| Cornish Hens | 6 to 8 | Turn over/Shield | | |
| Turkey Breast [5-6 lbs. (2.3-2.7 kg)] | 6 | Turn over/Shield | 20 min. in refrig. | |




Automatic features are provided for your convenience. If results are not suitable to your individual preference or if serving size is other than what is listed on page 17, please refer to page 12 for manual cooking.



Sensor Reheat Feature (NN-S263)

This sensor feature allows you to reheat food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To reheat a plate of food

| | | |
|-----------|---|---|
| 1. |  | • Press Sensor Reheat . |
| 2. |  Optional | (see More/Less Feature) (☛ page 13) |
| 3. |  | • Press Start . ➤ Cooking starts. |

After steam is detected by the Genius Sensor, 2 beeps sound. The remaining cooking time appears in the display window and begins to count down.
At the end of cooking, five beeps sound.

NOTE:

Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid, cover with lid or vented plastic wrap. Stir when time appears in the display window.

Canned foods - Empty contents into casserole dish or serving bowl, cover dish with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

Plate of food - Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc. Cover with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

DO NOT USE SENSOR REHEAT:

- To reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
- For raw or uncooked foods.
- If oven cavity is warm.
- For beverages.
- For frozen foods.



Sensor Cook Feature (NN-S263)

- Breakfast




Lunch/
Snack

Side Dish

Dinner

This sensor feature allows you to cook food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To cook a 10 oz. Frozen Entrée

| | | |
|-----------|---|---|
| 1. |  Press 3 times | Press until the desired category appears on the display window. |
| 2. |  Optional | (see More/Less Feature) (☛ page 13) |
| 3. |  | • Press Start . ➤ Cooking starts. |

After steam is detected by the Genius Sensor, 2 beeps sound. The remaining cooking time appears in the display window and begins to count down.
At the end of cooking, five beeps sound.

For the best results with the **GENIUS SENSOR**, follow these recommendations.

BEFORE Reheating/Cooking:

- The room temperature surrounding the oven should be below 95° F (35° C).
- Food weight should exceed 4 oz. (110 g).
- Be sure the glass tray, the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Cover food with lid, or with vented plastic wrap. Never use tightly sealed plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and cooking time appears on the Display Window. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the cooking time begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn, or rearrange foods.

AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a stand time.



Sensor Cook Chart (NN-S263)




| Pad | Recipe | Serving/Weight | HINTS |
|-------------|---------------------------|--|---|
| Breakfast | 1. Oatmeal | 1/2 - 1 cup (40 - 80 g) | Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation. |
| | 2. Breakfast Sausage | 2 - 8 links | Follow manufacturers' directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern. |
| | 3. Omelet | 2, 4 eggs | Follow Basic Omelet recipe on page 20. |
| Lunch/Snack | 4. Soup | 1 - 2 cups (250 - 500 ml) | Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| | 5. Hot Dog | 4 maximum | Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer. |
| | 6. Frozen Entrées | 8 - 32 oz. (225 - 900 g) | Follow manufacturers' directions for preparation of 8 and 10 oz. sizes. For larger sized entrées, where the directions state for the entire film cover to be removed, do not vent or remove film cover to ensure the sensor will detect accurately for complete cooking. After 2 beeps, stir or rearrange. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually. |
| | 7. Frozen Pizza (single) | 4, 8 oz. (110, 225 g) | Follow manufacturers' directions for preparation. |
| | 8. Frozen Pocket Sandwich | 1 sandwich (4.5 oz.) (128 g) | Follow manufacturer's directions for preparation. |
| Side Dish | 9. Potatoes | 4 maximum (6 - 8 oz. each) (170 - 225 g) | Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking. |
| | 10. Fresh Vegetables | 4 - 16 oz. (110 - 450 g) | All pieces should be the same size. Wash thoroughly and add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. |
| | 11. Frozen Vegetables | 6 - 16 oz. (170 - 450 g) | Wash thoroughly and add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange. |
| | 12. Canned Vegetables | 15 oz. (430 g) | Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover. |
| | 13. Rice | 1/2 - 1 1/2 cup (110 - 335 g) | Place rice with hot water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving. |
| Dinner | 14. Frozen Dinners | 11 - 16 oz. (300 - 450 g) | Follow manufactures' directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays. |
| | 15. Chicken Pieces | 1/2 - 2 lb. (170 - 900 g) | Place skin-side up. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes before serving. |
| | 16. Pasta | 2 - 8 oz. (56 - 225 g) | Place pasta with hot water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| | 17. Ground Meat | 16 - 32 oz. (450 - 900 g) | Break apart in glass bowl or colander. Cover with vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and press Start . Juices should be clear. Drain. |
| | 18. Fish Fillets | 4 - 16 oz. (110 - 450 g) | Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap. |



Auto Reheat Feature (NN-S253)

This feature allows you to reheat 1 to 4 servings of precooked refrigerator temperature foods without setting power and time.

Example: To reheat 2 servings of casserole

| | |
|---|--|
| 1.  Press twice | <ul style="list-style-type: none"> Press Auto Reheat until the desired number of servings appears in the display window. |
| 2.  Optional | (see More/Less Feature) (☛ page 13) |
| 3.  | <ul style="list-style-type: none"> Press Start. ►Cooking begins and the time will count down. |

| Press Auto Reheat pad to indicate number or servings | Average Serving Size | Time |
|--|----------------------|---|
| once | 4-6 oz. | will vary depending on size and wattage of oven |
| twice | 8 oz. | |
| 3 times | 12 oz. | |
| 4 times | 16 oz. | |

NOTES: For best results, follow these recommendations:





- All foods must be previously cooked.
- Foods should always be covered loosely with plastic wrap, wax paper or casserole lid.
- All foods should have a covered stand time of 3 to 5 minutes.
- DO NOT reheat bread and pastry products using Auto Reheat. Use manual power and time instead.
- DO NOT reheat beverages.
- Times are based on an approximate serving size of 4 oz.
- A plate of food is normally 3-4 servings.

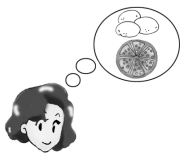


Inverter Auto Cooking Feature (NN-S253)

These are tested and pre-timed (based on the power rating of this oven) for the quantity of food listed in the chart on page 19. Locale, power fluctuations and personal tastes are not taken into account. Should you prefer your food cooked differently, use power and time method shown on page 12.

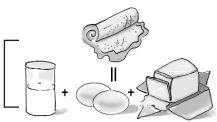
Example: To cook a 10 oz. Frozen Entrées

| | |
|--|---|
| 1.  Press 3 times | <ul style="list-style-type: none"> Press Lunch/Snack. |
| 2.  Press twice | <ul style="list-style-type: none"> Press Serving/Weight until the desired serving/weight appears in the display window. |
| 3.  Optional | (see More/Less Feature) (☛ page 13) |
| 4.  | <ul style="list-style-type: none"> Press Start. ►Cooking begins and the time will count down. |



Inverter Auto Cooking Chart (NN-S253)

| | Recipe | Serving/Weight | Hints |
|-------------|---------------------------|---|---|
| Breakfast | 1. Oatmeal | 1/2, 1 cup (40, 80 g) | Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation. |
| | 2. Beverages | 1, 2 cups (250, 500 ml) | This feature allows you to reheat 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of room temperature beverages without setting power and time. NOTE: 1. Use a microwave safe cup. 2. Heated liquids can erupt if not mixed with air. Do not heat liquids in your microwave oven without stirring before and halfway through heating. 3. Care must be exercised not to overheat liquids when using the Beverage feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup (250 ml) or 2 cups (500 ml) of liquid, starting from room temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 1, item 18. |
| | 3. Bacon (slice) | 4 slices (3.2-4 oz) (90-110 g) 6 slices (4.8-5.8 oz) (135-165 g) 10 slices (8.1-9.5 oz) (230-270 g) 14 slices (11.6-13 oz) (330-370 g) | Place slices of bacon on a microwave safe dish. Cover with paper towel. Time may vary by brand and weight. If bacon is not cooked to your liking, continue to heat by manually adding more time. |
| Lunch/Snack | 4. Soup | 1, 2 cups (250, 500 ml) | Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| | 5. Hot Dog | 1, 2, 3, 4 pieces | Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave safe dish leaving space between each. Times may vary by size and manufacturer. |
| | 6. Frozen Entrées | 8, 10, 20, 32 oz. (225, 300, 600, 900 g) | Follow manufacturers' directions for preparation of 8 and 10 oz. sizes. For larger sized entrées, where the directions state for the entire film cover to be removed, do not vent or remove film cover to ensure complete cooking. After 2 beeps, stir or rearrange. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually. |
| | 7. Frozen Pizza (single) | 4, 8 oz. (110, 225 g) | Follow manufacturers' directions for preparation. |
| | 8. Frozen Pocket Sandwich | 1 sandwich (4.5 oz.) (128 g) | Follow manufacturer's directions for preparation. |
| Side Dish | 9. Potatoes | 1, 2, 3, 4 pieces (6 to 8 oz. each) (170 - 225 g) | Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking. |
| | 10. Fresh Vegetables | 4, 8, 12, 16 oz. (110, 225, 340, 450 g) | All pieces should be the same size. Wash thoroughly and add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. |
| | 11. Frozen Vegetables | 6, 10, 16 oz. (170, 300, 450 g) | Wash thoroughly and add 1 tbsp. of water per 1/2 cup of vegetables. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange. |
| | 12. Rice | 1/2, 1, 1 1/2 cups (125, 250, 375 ml) | Place rice with hot water in a microwave safe casserole dish. Cover loosely with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving. |
| Dinner | 13. Frozen Dinners | 11, 15 oz. (300, 450 g) | Follow manufactures' directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays. |
| | 14. Pasta | 2, 4, 6, 8 oz. (56, 110, 170, 225 g) | Place pasta with hot water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. |
| | 15. Fish Fillets | 4, 8, 12, 16 oz. (110, 225, 340, 450 g) | Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap. |



Microwave Recipes

OMELET

Basic Omelet

- 1 tablespoon butter or margarine
- 2 eggs
- 2 tablespoons milk
- salt and ground black pepper, if desired

Heat butter in a microwave safe 9-inch pie plate, 30 seconds at P10, or until melted. Turn the plate to coat the bottom with butter. Meanwhile, combine the remaining ingredients in a separate bowl, beat together and pour into the pie plate.

Cook, covered with vented plastic wrap, using OMELET selection. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate, fold into thirds to serve. **Always use scrambled eggs.**

Yield: 1 serving

Approx. cooking time: 4 minutes.

NOTE: Double ingredients for a 4 egg Omelet.

CASSEROLE

Shepherd's Pie

- 1 pound lean ground beef
- 1/2 cup frozen peas, thawed
- 1/4 cup chopped onion
- 1 tablespoon gravy powder
- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups mashed potatoes

In a 2-Qt. casserole dish, crumble the ground beef and cook for 8-10 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add the remaining ingredients, except for potatoes. Stir well, and then spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid or vented plastic wrap and cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 4 servings

Macaroni and Cheese

- 1/4 cup butter
- 2 tablespoons chopped onion
- 1 clove minced garlic
- 1/4 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups milk
- 2 cups grated cheddar cheese
- 8 oz. (1/2 lb dry weight) macaroni, cooked and drained
- 1/3 cup bread crumbs
- 1 teaspoon paprika

In a 2-Qt. casserole, melt the butter for 40 seconds at P10. Add onion and garlic and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt and pepper, and gradually add the milk. Cook for 3-4 minutes at P10 until sauce thickens, stirring once. Add the cheddar cheese, stirring thoroughly. Pour and stir the sauce into the macaroni, in a 3-Qt. casserole. Top with bread crumbs and paprika. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 6 servings

Beef and Macaroni Casserole

- 1 pound lean ground beef
- 1 small onion, chopped
- 1/2 green bell pepper, chopped
- 1 cup chopped celery
- 2 15 oz. cans tomato sauce
- 1 1/4 cups water
- 1 cup uncooked elbow macaroni
- 1 teaspoon parsley
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1/2 cup grated cheddar cheese

Crumble the ground beef in a 3-Qt. casserole. Cook for 8-10 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Stir in onion, peppers and celery. Cook for 3-4 minutes at P10. Stir in the remaining ingredients, except cheese. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

Yield: 4-6 servings

Tuna Casserole

- 1 6 oz. can tuna, drained and flaked
- 4 cups cooked and drained noodles
- 1 10 3/4 oz. can condensed cream of mushroom soup
- 1 4 oz. can mushroom pieces and stems, drained
- 1 16 oz. package frozen peas, defrosted
- 3/4 cup milk
- 1 cup crushed potato chips
- 1/2 cup grated cheddar cheese

In a 3-Qt. casserole, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Top with potato chips and cheese before serving.


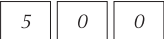

Yield: 4-6 servings




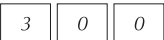



Timer Feature

This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. It can also be used to program a standing time after cooking is completed and/or to program a delay start.

To Use as a Kitchen Timer:

| | |
|--|--|
| Example: To count down 5 minutes. | |
| 1.  | • Press Timer . |
| 2.  | • Set desired amount of time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds). |
| 3.  | • Press Start . ▶ Time will count down without oven operating. |


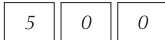
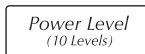
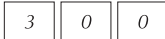

To Set Stand Time:

| | |
|---|---|
| Example: To cook at P6 power for 3 minutes, with stand time of 5 minutes. | |
| 1.  Press 5 times | • Enter the desired Power Level (see page 12 for directions). |
| 2.  | Set desired cooking time using number pads. |
| 3.  | • Press Timer . |
| 4.  | • Set desired amount of Stand Time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds) |
| 5.  | • Press Start . ▶ Cooking will start. After cooking, stand time will count down without oven operating. |

CAUTION:

If oven lamp is lit while using the timer feature, the oven is incorrectly programmed. Stop oven immediately and re-read instructions.

To Set Delay Start:

| | |
|--|---|
| Example: To delay the start of cooking for 5 minutes, and cook at P6 power for 3 minutes. | |
| 1.  | • Press Timer . |
| 2.  | • Enter desired amount of delay time using number pads. (up to 99 minutes and 99 seconds) |
| 3.  Press 5 times | • Enter the desired Power Level (see page 12 for directions). |
| 4.  | Set desired cooking time using number pads. |
| 5.  | • Press Start . ▶ Delay time will count down. Then cooking will start. |

NOTE:

1. When each stage finishes, a two-beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Stand Time, Kitchen Timer or Delay Time, the time on the display will continue to count down.
3. Stand time and Delay start cannot be programmed before any automatic Function. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.

Operation

How to Use the Shelf When Microwaving (only for NN-S263)

1. The shelf must be positioned on Shelf Supports securely to prevent damage to the oven from arcing.
2. **DO NOT** use a microwave browning dish on the shelf. The shelf could overheat.
3. **DO NOT** use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
4. Use pot holders when handling the shelf—it may be hot.



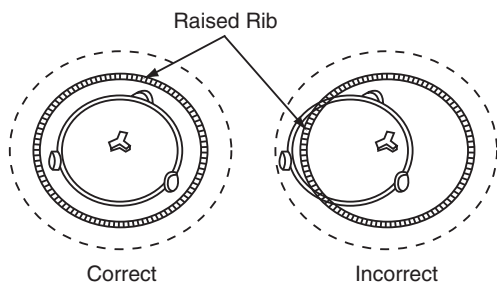
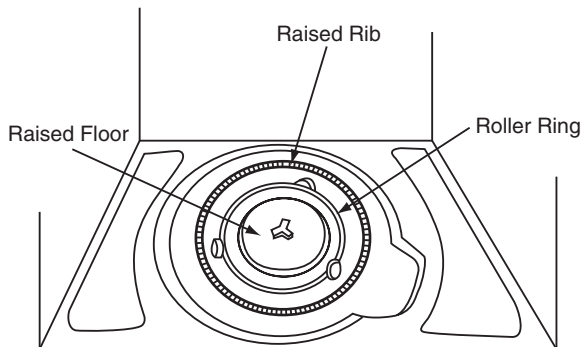
Caution:

Do not heat liquids on shelf, use the turntable for heating liquids.

Also be careful when removing hot items from the shelf or turntable.

Setting the Roller Ring

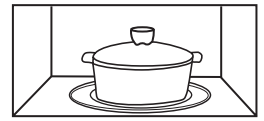
Before using the microwave oven, be sure the Roller Ring is properly installed. Incorrect installation can result in improper cooking, damage to the oven or spillage of food. The Roller Ring must be located on the surface between the raised rib and raised floor.



For best cooking results

1-Level cooking

Food microwaves best when placed onto the turntable, with turntable on (rotating).

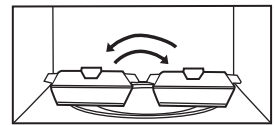


(Turntable On)
For best results

When a large dish or more than one dish is used for cooking, the turntable can be turned off. For best results, rotate large dish and interchange multiple dishes, halfway through cooking cycle.

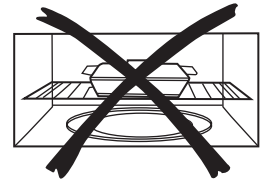


(Turntable Off)
Rotate dish
halfway through cooking



(Turntable Off)
Interchange dishes
halfway through cooking

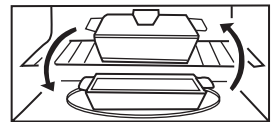
For best cooking results, remove the shelf unless you are reheating on more than one level.



Uneven results

2-Level cooking

1. Multiply reheat time by 1½.
2. Interchange dishes halfway through cooking.



Interchange dishes
halfway through cooking

DO NOT use the shelf or operate Turntable Off when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Keep Warm / Sensor Reheat / Sensor Cook / Auto Reheat / Inverter Auto Cooking.



Microwave Shortcuts

| FOOD | POWER | TIME (in mins.) | DIRECTIONS |
|--|--------------|--------------------|---|
| To separate refrigerated Bacon , 1 pound (450 g) | P10 (High) | 30 sec. | Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices. |
| To soften Brown Sugar 1 cup (250 ml) | P10 (High) | 20 - 30 sec. | Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with lid or plastic wrap. |
| To soften refrigerated Butter , 1 stick, 1/4 pound (110 g) | P3 (MED-LOW) | 1 | Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish. |
| To melt refrigerated Butter , 1 stick, 1/4 pound (110 g) | P6 (MEDIUM) | 1 1/2 - 2 | Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap. |
| To melt Chocolate , 1 square, 1 oz. (28 g) | P6 (MEDIUM) | 1 - 1 1/2 | Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. After heating, stir until completely melted. <i>Note: Chocolate holds its shape even when softened.</i> |
| To melt Chocolate , 1/2 cup (125 ml) chips | P6 (MEDIUM) | 1 - 1 1/2 | |
| To toast Coconut , 1/2 cup (125 ml) | P10 (High) | 1 | Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds. |
| To soften Cream Cheese , 8 oz. (225 g) | P3 (MED-LOW) | 1 - 2 | Remove wrapper and place in a microwave safe bowl. |
| To brown Ground Beef , 1 pound (450 g) | P10 (High) | 4 - 5 | Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Cover with plastic wrap. Stir twice. Drain grease. |
| To cook Vegetables , Fresh (1/2 lb) (225 g) | P8 | 3 1/2 - 4 | All pieces should be the same size. Wash thoroughly and add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. |
| Frozen (10 oz) (285 g) | P8 | 3 1/2 - 4 | |
| Canned (15 oz) (430 g) | P8 | 3 1/2 - 4 | |



Microwave Shortcuts

(continued)

| FOOD | POWER | TIME (in mins.) | DIRECTIONS |
|--|---------------|--------------------|---|
| To cook baked Potato , (6 - 8 oz. each) (170 - 225 g) 1 2 | P8 P8 | 4½ - 5 8 - 9 | Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking. |
| To steam Hand Towels - 4 | P10 (High) | 20 - 30 sec. | Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. Heat. Present immediately. |
| To soften Ice Cream , ½ gallon (2 L) | P3 (MED-LOW) | 1 - 1½ | Check often to prevent melting. |
| Cup of liquid To boil water, broth, etc. 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml) | P10 (High) | 2½ - 3 4 | Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven without stirring before heating. |
| Cup of liquid To warm Beverage, 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml) | P7 (MED-HIGH) | 2 - 3 4 - 5 | |
| To roast Nuts , 1½ cups (375 ml) | P10 (High) | 4 - 5 | Spread nuts into a 9-inch (230 mm) microwave safe pie plate. Stir occasionally. |
| To toast Sesame Seeds , ¼ cup (60 ml) | P10 (High) | 3 - 5 | Place in a small microwave safe bowl. Stir twice. |
| To skin Tomatoes , (one at a time) | P10 (High) | 30 sec. | Place tomato into a microwave safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato. |
| To remove Cooking Odors , | P10 (High) | 5 | Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 ml) water with the juice and peel of one lemon in a 2 quart microwave safe bowl. After water finishes boiling, wipe interior of oven with a cloth. |

Food Characteristics

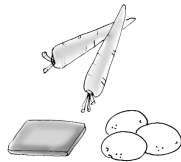
Bone and Fat

Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.



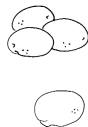
Density

Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water, or fat and these centers attract microwaves (For example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.



Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food decreases so does the cooking time. Overcooking will cause the moisture content in the food to decrease and a fire could result. Never leave microwave unattended while in use.



Shape

Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.



Size

Thin pieces cook more quickly than thick pieces.



Starting Temperature

Foods that are at room temperature take less time to cook than if they are chilled, refrigerated, or frozen.



Cooking Techniques

Piercing

Foods with skins or membranes must be pierced scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs with or without the shell. Steam build up in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.



Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.



Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.





Covering

As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

▲ CAUTION is to be exercised when using foil. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.

Cooking time

A range of cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties, or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

Turning

It is not possible to stir some foods to distribute the heat evenly. At times, microwave energy will concentrate in one area of the food. To help insure even cooking, these food need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 5°F to 15°F (3°C to 8°C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

Test for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean.

ABOUT FOOD SAFETY AND COOKING TEMPERATURE

- Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures.

| TEMP | FOOD |
|-------|---|
| 160°F | ...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food. |
| 165°F | ...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carryout "fresh" food. |
| 170°F | ...white meat of poultry. |
| 180°F | ...dark meat of poultry. |

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.



Care and Cleaning of Your Microwave Oven

BEFORE CLEANING:

Unplug oven at wall outlet. If outlet is inaccessible, leave oven door open while cleaning. Do not attempt to clean the Oven Light or Cooktop/Night Light compartment.

AFTER CLEANING:

Be sure to place the Roller Ring and the Glass Tray in the proper position and press Stop/Reset Pad to clear the Display.

Inside of the oven:

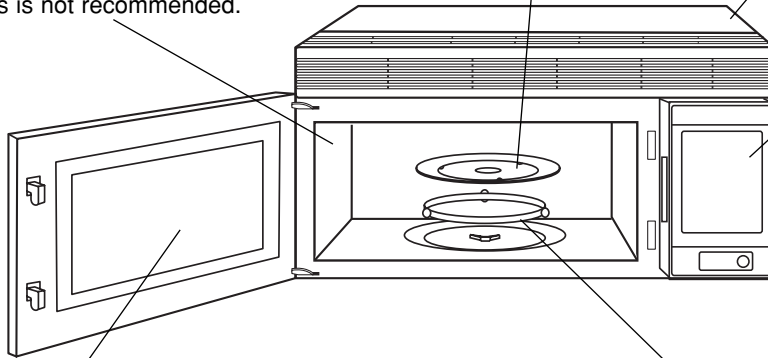
Wipe with a damp cloth after using, mild detergent may be used if needed. The use of harsh detergents or abrasives is not recommended.

Glass Tray:

Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.

Outside oven surfaces:

Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.



Control Panel:

* Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.)
* If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel.

Oven Door:

Wipe with a soft dry cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from the food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.) Inside surface is covered with a heat and vapor barrier film. **Do not remove.**

Roller Ring and oven cavity floor:

Clean the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner, and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.



Shelf (NN-S263 only)

Clean with a soft damp cloth to avoid scratches.

IT IS IMPORTANT TO KEEP THE OVEN CLEAN. FOOD RESIDUE AND CONDENSATION MAY CAUSE RUSTING OR ARCING AND DAMAGE TO THE OVEN.

ORDER FORM

DESCRIPTION

Instructions / Operating Manual (this book)
Glass Tray
Shelf (Metal Rack: NN-S263 only)
Roller Ring Assembly
Oven Light, Cooktop Light

PART NUMBER

F00035V10AP
A06015H00AP
F06025H00AP
F290D5Q00AP
F60305H00AP

For pricing quotes, call or write the Parts & Literature Department at the phone or address listed below. Please have your credit card information readily available.

Shipping & handling are not included. Price & availability subject to change. Sorry, no COD's.

PANASONIC SERVICES COMPANY
20421 84th Avenue South
Kent, WA 98032

(800) 833-9626 - Phone
(800) 237-9080 - FAX

You can purchase parts, accessories or locate your nearest service center by visiting our Web Site:
Web Site: <http://www.Panasonic.com>

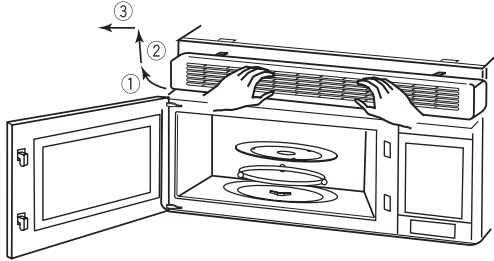


Care and Cleaning of Your Microwave Oven *(continued)*

Cleaning Vent Grille (Oven Air Vent)

Vent Grille can be removed and cleaned.

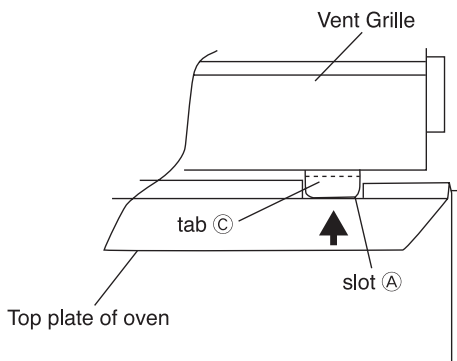
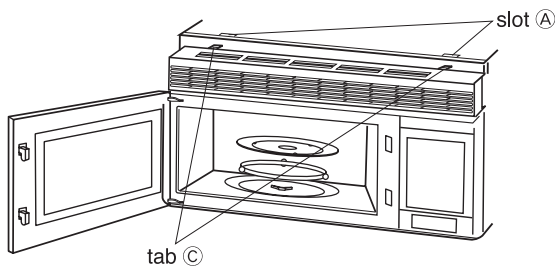
1. Open the oven door.
2. ① Pull the bottom of Vent Grille and ② raise the Vent Grille, ③ then pull out.



3. Soak Vent Grille in hot water with mild detergent. Wipe with a soft cloth after rinsing well. Do not use ammonia or a dishwasher.

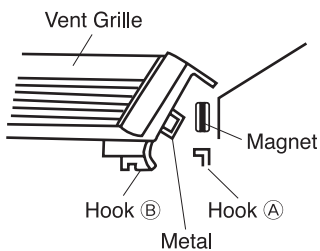
Installing Vent Grille

1. Open the door.
2. Insert two tabs ③ of Vent Grille into slots ① at the top of the oven.



3. Push Vent Grille down to attach the metal to magnet, then push forward to insert hook ① into the slit of hook ②.

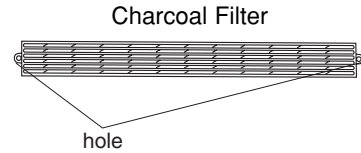
Be sure that tabs ③ at the top and hooks ② at the bottom of Vent Grille are positioned correctly to prevent Vent Grille from falling off.



Charcoal Filter Attachment/Replacement (Optional)

If your oven is vented inside the kitchen, the optional charcoal filter should be attached and replaced every 6 to 12 months, or more often if necessary. **The charcoal filter cannot be cleaned. To order a charcoal filter, contact your local Panasonic dealer.**

1. Remove the Vent Grille. (See "Cleaning Vent Grille".)
2. Install Charcoal Filter and adjust two holes. Secure with 2 screws provided.

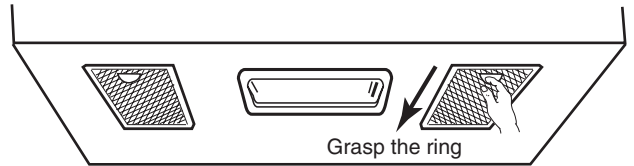


3. Reinstall the Vent Grille. (See "Installing Vent Grille".)

Cleaning Grease Filters

The Grease Filters should be removed and cleaned often, at least once a month.

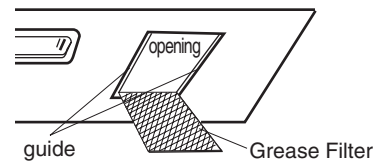
1. Grasp the "metal ring" on the Grease Filter. Slide the Grease Filter to the rear of oven.



2. Pull the Grease Filter out.
3. Use care when cleaning the Grease Filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the Grease Filters. Clean the Grease Filters with a warm detergent solution. Do not use ammonia or other alkali because it will darken metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Shake and remove moisture before replacing.

Installing Grease Filters

1. Slide in the edge of the Grease Filters along the opening's guide edges.
2. Push up front edge and pull forward until it fits.



Caution: After removing the Grease Filter, be careful with the sharp edges at the openings.

Never operate the Vent Fan without the Grease Filters in place.

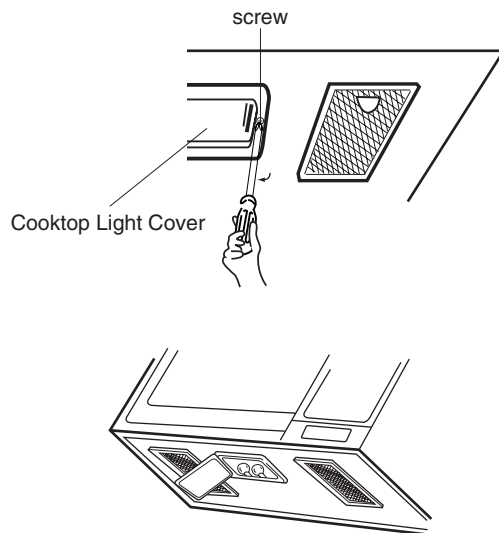


Care and Cleaning of Your Microwave Oven *(continued)*

Cooktop/Night Light Replacement

Be careful as the Cooktop Light Cover and the bulb may be hot.

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Loosen the screw to open the Cooktop Light Cover.
(Be careful not to lose the screw.)
3. Replace the old bulb with a new one.



(use 115-125 V, 30 W bulb)

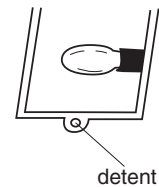
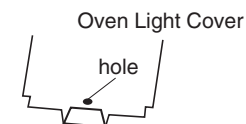
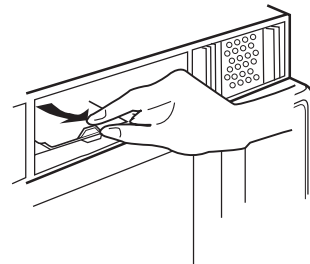
If this bulb is not available locally, contact your local Panasonic dealer. Part number is F60305H00AP.

4. Reinstall the Cooktop Light Cover.

Oven Light Replacement

Be careful as the Oven Light Cover and the bulb may be hot.

1. Unplug microwave oven or disconnect power.
2. Remove the Vent Grille (and Charcoal Filter).
(see "Cleaning Vent Grille/Charcoal Filter attachment/replacement on page 28).
3. Lift the tab of Oven Light Cover, and push back. Lift up and remove the cover.
4. Replace the old bulb with a new one.
(use 115-125 V, 30 W bulb)
If this bulb is not available locally, contact your local Panasonic dealer. Part number is F60305H00AP.
5. Reinstall the Oven Light cover securely aligning the hole in cover, onto the detent.



When cleaning the Oven Light Cover or the area adjacent, clean with a soft damp cloth.

To avoid scratches, do not use harsh detergents or abrasives.



Before Requesting Service

These things are normal:

The oven causes interference with my TV.

Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.

During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal.

PROBLEM

POSSIBLE CAUSE

REMEDY

| | | |
|--|--|---|
| Oven will not turn on. | <p>→ The oven is not plugged in securely.</p> <p>→ Circuit breaker or fuse is tripped or blown.</p> <p>→ There is a problem with the outlet.</p> | <p>Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.</p> <p>Reset circuit breaker or replace fuse.</p> <p>Plug another appliance into the outlet to check if it is working.</p> |
| Oven will not start cooking. | <p>→ The door is not closed completely.</p> <p>→ Start Pad was not pressed after programming.</p> <p>→ Another program is already entered into the oven.</p> <p>→ The program is not correct.</p> <p>→ Stop/Reset Pad has been pressed accidentally.</p> | <p>Close the oven door securely.</p> <p>Press Start Pad.</p> <p>Press Stop/Reset Pad to cancel the previous program and enter new program.</p> <p>Program again according to the Operating Instructions.</p> <p>Program oven again.</p> |
| The Glass Tray wobbles. | <p>→ The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.</p> | <p>Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.</p> |
| When the oven is operating, there is noise coming from the glass tray. | <p>→ The Roller Ring and oven bottom are dirty.</p> | <p>Clean these parts according to Care and Cleaning of your Microwave Oven (see page 27).</p> |
| The word "Child" appears in the Display Window . | <p>→ The CHILD LOCK was activated by pressing Function pad and selecting "CHILD LOCK ON".</p> | <p>Deactivate LOCK by pressing Function pad, touching number 5 and selecting "CHILD LOCK OFF". (see page 10)</p> |
| The word "DEMO MODE" appears on the Display Window . | <p>→ Function Pad was pressed and selected "DEMO MODE ON".</p> | <p>Deactivate mode by pressing function pad, touching number and selecting "DEMO OFF". (see page 10)</p> |

Limited Warranty & Customer Services Directory

PANASONIC CONSUMER ELECTRONICS COMPANY,
DIVISION OF MATSUSHITA ELECTRIC
CORPORATION OF AMERICA
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094

PANASONIC SALES COMPANY,
DIVISION OF MATSUSHITA
ELECTRIC OF PUERTO RICO, INC.,
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
San Gabriel Industrial Park
Carolina, Puerto Rico 00985

Panasonic Microwave Oven Product Limited Warranty

Limited Warranty Coverage

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Consumer Electronics Company or Panasonic Sales Company (collectively 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, or (b) replace it with a new or a refurbished product. The decision to repair or replace will be made by the warrantor.

| | PARTS | LABOR |
|--|----------------------|---------------------|
| ALL PARTS (EXCEPT MAGNETRON TUBE) | 1 (ONE) YEAR | 1 (ONE) YEAR |
| MAGNETRON TUBE | 5 (FIVE) YEAR | 1 (ONE) YEAR |

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts. You must carry-in or mail-in your product during the warranty period. This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States or Puerto Rico. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is". A purchase receipt or other proof of the original purchase date is required for warranty service.

Carry-In or Mail-In Service

For Carry-In or Mail-In Service in the United States call 1-800-211-PANA(7262) or visit Panasonic Web Site:
<http://www.panasonic.com>

For assistance in Puerto Rico call Panasonic Sales Company (787)-750-4300 or fax (787)-768-2910.

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, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment 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, cost of having someone remove or re-install an installed unit if applicable, or travel to and from the servicer. The items listed are not exclusive, but are 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 others 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 the warrantor's Consumer Affairs Department at the addresses listed for the warrantor.

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

Customer Services Directory

For Product Information, Operating Assistance, Literature Request, Dealer Locations, and all Customer Service inquiries please contact: 1-800-211-PANA (7262), Monday-Friday 9 am-9 pm; Saturday-Sunday 9 am-7 pm, EST.

Web Site: <http://www.panasonic.com>

you can purchase parts, accessories or locate your nearest service center by visiting our Web Site.

Accessory Purchases:

1-800-332-5368 (Customer Orders Only)

Panasonic Services Company 20421 84th Avenue South, Kent, WA 98032

(6 am to 5 pm Monday-Friday; 6 am to 10:30 am Saturday; PST)

(Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, Check)

























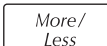







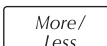










Service in Puerto Rico

Matsushita Electric of Puerto Rico, Inc. Panasonic Sales Company/Factory Service center:


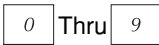


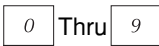












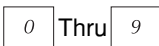




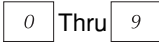





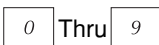








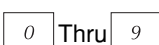


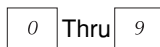



Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5, San Gabriel Industrial Park, Carolina, Puerto Rico 00985

Phone (787) 750-4300 Fax (787) 768-2910

Quick Guide to Operation (NN-S263)

| Feature | How to Operate | | | | |
|---|---|---|---|---|--|
| To Use Function (☛ page 10) |  Press. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → | <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="2"/> or <input type="text" value="3"/> |
| To Set Clock (☛ page 11) |  Press once. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → |  Press once. |
| To Set Light On/Night/Off (☛ page 11) | Bright Light  Press once. | | Night Light  Press twice. | | Turn off the Light  Press three times. |
| To Set Turntable On/Off (☛ page 11) | To Set Turntable on  Press once. | | To Set Turntable off  Press twice. | | |
| To Set Fan High/Low/Off (☛ page 11) | To turn on at High Speed  Press once. | | To turn on at Low Speed  Press twice. | | To turn off  Press three times. |
| To Set Turbo Fan On/Off (☛ page 11) | To turn on  Press once. | | To turn off  Press twice. | | |
| To Use Auto Off 1/3/5/10 (☛ page 11) | To turn on for one minute  Press once. | To turn on for 3 minutes  Press twice. | To turn on for 5 minutes  Press three times. | To turn on for 10 minutes  Press four times. | |
| To Set Power and Time (☛ page 12) |  Press to select Power Level. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → |  Press. |
| To Cook Using Quick Min (☛ page 12) |  (up to 10 min) | → |  Press. | | |
| To use Keep Warm (☛ page 12) |  Press once. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → |  Press. |
| To Cook using Popcorn (☛ page 13) |  Select weight. | → |  Optional. | → |  Press. |
| To use Beverages (☛ page 13) |  Press to select servings. | → |  Optional. | → |  Press. |
| To Defrost using Inverter Turbo Defrost (☛ page 14) |  Press. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → |  Press. |
| To Reheat Using Sensor Reheat (☛ page 16) |  Press. | → |  Optional. | → |  Press. |
| To Cook Using Sensor Cook (☛ page 16) | eg.  Select category. | → |  Optional. | → |  Press. |
| To Use as a Kitchen Timer (☛ page 21) |  Press once. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> | → |  Press. |
| To Set Stand Time (☛ page 21) | (Input up to 4-stage cooking programs.) | |  Press once. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> →  Press. |
| To Set Delay Start (☛ page 21) |  Press once. | → | <input type="text" value="0"/> Thru <input type="text" value="9"/> → | (Input up to 4-stage cooking programs.) →  Press. | |

Quick Guide to Operation (NN-S253)

| Feature | How to Operate | | |
|---|--|---|---|
| To Use Function (☛ page 10) |  Press. | →  | →  Select. |
| To Set Clock (☛ page 11) |  Press once. | →  | →  Press once. |
| To Set Light On/Night/Off (☛ page 11) | Bright Light  Press once. | Night Light  Press twice. | Turn off the Light  Press three times. |
| To Set Turntable On/Off (☛ page 11) | To Set Turntable on  Press once. | To Set Turntable off  Press twice. | |
| To Set Fan High/Low/Off (☛ page 11) | To turn on at High Speed  Press once. | To turn on at Low Speed  Press twice. | To turn off  Press three times. |
| To Set Turbo Fan On/Off (☛ page 11) | To turn on  Press once. | To turn off  Press twice. | |
| To Set Power and Time (☛ page 12) |  Press to select Power Level. | →  | →  Press. |
| To Cook Using Quick Min (☛ page 12) |  (up to 10 min) | →  Press. | |
| To use Keep Warm (☛ page 12) |  Press once. | →  | →  Press. Set keep warm time. (up to 30 min.) |
| To Cook using Popcorn (☛ page 13) |  Select weight. | →  Optional. | →  Press. |
| To Defrost using Inverter Turbo Defrost (☛ page 14) |  Press. | →  | →  Press. Enter the weight. |
| To Reheat using Auto Reheat (☛ page 18) |  Select desired servings. | →  Optional. | →  Press. |
| To Cook using Inverter Auto Cooking (☛ page 18) | eg.  Select category. | →  Select the weight. | →  Optional. |
| To Use as a Kitchen Timer (☛ page 21) |  Press once. | →  | →  Press. Set time. |
| To Set Stand Time (☛ page 21) | (Input up to 4-stage cooking programs.) | →  | →  |
| To Set Delay Start (☛ page 21) |  Press once. | →  | → (Input up to 4-stage cooking programs.) →  Press. |



Specifications

| | NN-S263 | NN-S253 | |
|--|--|-----------------|---------------------------|
| Power Source: | 120 V, 60 Hz | | |
| Power Consumption: | 12.2 Amps, 1,430 W | | |
| Cooking Power:* | 1,200 W | | |
| Outside Dimensions (H x W x D): | 16 ⁷ / ₁₆ " x 29 ⁷ / ₈ " x 15" (418 mm x 759 mm x 381 mm) | | |
| Oven Cavity Dimensions (H x W x D): | 9 ¹ / ₂ " x 23 ¹ / ₄ " x 14 ⁷ / ₁₆ " (242 mm x 591 mm x 367 mm) | | |
| Charcoal Filter (option): | NN-CF208P | | |
| Operation Frequency: | 2,450 MHz | | |
| Ventilation Power: | Turbo 300 CFM | High 180 CFM | Low 140 CFM |
| Net Weight: | Approx. 55 lbs. (25.0 kg) | | Approx. 53 lbs. (24.0 kg) |

*IEC Test procedure

Specifications/part numbers subject to change without notice.

User's Record

The serial number of this product may be found on the back side of the oven. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. _____

Serial No. _____

Date of Purchase _____

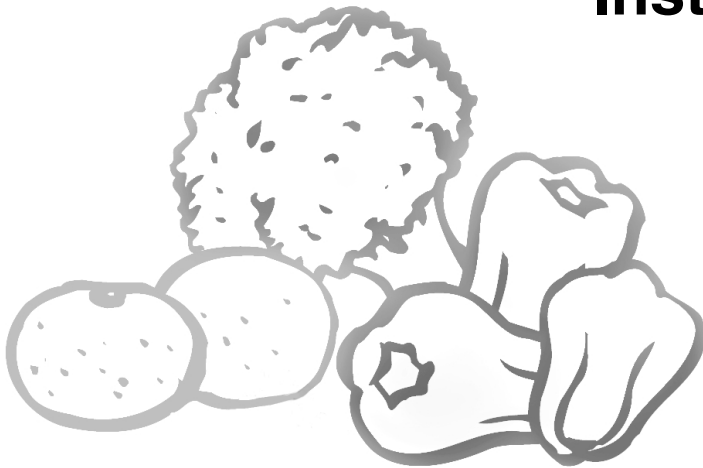
Panasonic Consumer Electronics Company, Division of Matsushita Electric Corporation of America
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094

Panasonic Sales Company, Division of Matsushita Electric of Puerto Rico, Inc. ("PSC")
Ave. 65 de Infanteria, Km. 9.5
San Gabriel Industrial Park,
Carolina, Puerto Rico 00985

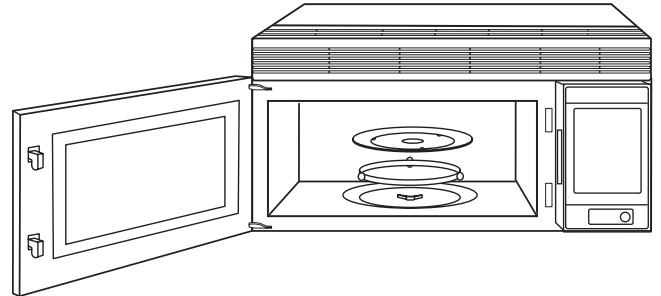


Panasonic®

Instrucciones de Operación Horno de Microondas



Modelos: NN-S263/S253



Información de Seguridad

| | |
|--|-------------------|
| Precauciones | Cubierta Interior |
| Instrucciones importantes de seguridad | 1-2 |
| Instrucciones para instalación y conexión a tierra | 3-4 |
| Precauciones de seguridad | 5 |

Operación

| | |
|---|-------|
| Panel de Control | 8-9 |
| Características de función | 10 |
| Para ajuste del reloj..... | 11 |
| Para ajuste de la Luz Encendida/Nocturna/Apagada | 11 |
| Para ajuste del Plato Giratorio Encendido/Apagado..... | 11 |
| Para ajuste del Ventilador Alto/Bajo/Apagado | 11 |
| Para ajuste del Ventilador Turbo Encendido/Apagado..... | 11 |
| Para ajuste del Auto Apagado 1/3/5/10 | 11 |
| Para seleccionar potencia y tiempo de Cocción | 12 |
| Función de minuto automático | 12 |
| Función de mantener caliente | 12 |
| Función de Palomitas de Maíz | 13 |
| Función de Más/Menos..... | 13 |
| Bebidas (NN-S263)..... | 13 |
| Función de Descongelación Turbo Inverter | 14-15 |
| Función de Recalentamiento por Sensor (NN-S263) | 16 |
| Función de Cocción por Sensor (NN-S263) | 16 |
| Gráfico de Cocción por Sensor | 17 |
| Función de Recalentamiento Automático (NN-S253) | 18 |
| Función de Cocción Invertida Automática (NN-S253) | 18 |

Operación

| | |
|---|-------|
| Gráfico de Cocción Invertida Automática | 19 |
| Recetas de Microondas | 20 |
| Función de Tiempo (Tiempo de cocina/Tiempo de reposo/Comienzo tardío) | 21 |
| Cómo Usar la Repisa..... | 22 |
| Consejos Rápidos..... | 23-24 |
| Características de los alimentos..... | 25 |
| Técnicas para cocinar | 25 |
| Guía rápida de Operación | 32-33 |

Mantenimiento

| | |
|--|-------|
| Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas..... | 27-29 |
| Pedido de Accesorios, Libros, etc. | 27 |
| Limpieza de la Rendija del Respiradero (Respiradero de Aire del Horno) | 28 |
| Instalación de la Rendija del Respiradero..... | 28 |
| Instalación/Reemplazo del Filtro de Carbón Vegetal | 28 |
| Limpieza de los Filtros de Grasa | 28 |
| Instalación de los Filtros de Grasa | 28 |
| Reemplazo de la luz Campana/Nocturna | 29 |
| Reemplazo de la Luz del Horno | 29 |
| Antes de solicitar Servicio Técnico | 30 |
| Garantía Limitada y Directorio de Servicios al Consumidor | 31 |

Información General

| | |
|--|----|
| Guía de utensilios | 6 |
| Diagrama de Componentes del Horno..... | 7 |
| Especificaciones..... | 34 |
| Registro del usuario | 34 |

ANTES DE OPERAR ESTE PRODUCTO, LEA ESTE INSTRUCTIVO EN SU TOTALIDAD.

For English Instructions, turn over the book.

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

Para asistencia, por favor llame: 787-750-4300
o visítenos en www.panasonicpr.com (Puerto Rico)

F00035V10AP
FLE0303-0
Impreso en China

Información de Seguridad del Horno de Microondas

Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

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



Éste es el símbolo de la alarma de seguridad, se utiliza para alertarle a los peligros potenciales que pueden dañar o lastimar a usted y a otros. Todos los mensajes de seguridad seguirán el símbolo de la alarma de seguridad y cualquiera de las siguientes palabras PELIGRO, ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN. Estas palabras significan:



PELIGRO

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



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

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

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



PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS

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

Gracias por comprar este Horno de Microondas Panasonic.

Su horno de microondas es un artículo para cocinar y usted debe usarlo con tanto cuidado como usa una estufa o cualquier otro artículo para cocinar. Cuando utilice este aparato eléctrico, se deben seguir precauciones básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

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

1. Lea todas las instrucciones antes de usar el aparato.
2. Lea y siga las “PRECAUCIONES PARA EVITAR POSIBLE EXPOSICIÓN EXCESIVA A ENERGÍA DE MICROONDAS” específicas, que se encuentran abajo.
3. Este aparato debe ser conectado a tierra. Conecte solamente a la toma eléctrica debidamente conectada a tierra. Vea las “**INSTRUCCIONES PARA CONEXIÓN A TIERRA**” que se encuentran en la página 3.
4. Como cualquier otro aparato para cocinar, **NO DEJE** el horno desatendido cuando esta en uso.
5. Instale o ubique este aparato solamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 3.
6. **No** cubra ni tape ninguna de las rendijas de este aparato.
7. **No** almacene o use este aparato en exteriores. No use este aparato cerca del agua - por ejemplo, cerca del fregadero de la cocina, en una base mojada, o cerca de una alberca, y similares.
8. Use este aparato sólo para los fines para los que fue hecho, tal como se describen en este manual. **No** use químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está específicamente diseñado para calentar o cocinar alimentos. No fue diseñado para uso industrial o de laboratorio.
9. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que vienen juntas al cerrar la puerta, use solamente jabones no abrasivos o detergentes suaves aplicados con una esponja o con tela suave.
10. **No** permita a los niños usar este aparato, a menos que sean supervisados muy de cerca por un adulto. **No** asuma que porque un niño ha dominado una habilidad que cocina el/ella puede cocinar todo.
11. **No** use este aparato si tiene dañado el cordón o la clavija, si no está trabajando adecuadamente, o si ha sido dañado o se ha dejado caer.
12. **No** sumergir en agua el cable o la clavija.
13. Mantenga el cordón lejos de superficies calientes.
14. **No** deje el cordón colgando en el borde de la mesa o mostrador.
15. Este aparato debe recibir mantenimiento sólo de personal calificado. Contacte las instalaciones de servicio autorizadas más cercanas para revisión, reparación o ajuste.
16. Algunos productos, tales como los huevos completos y contenedores sellados - por ejemplo frascos de vidrio cerrados - pueden explotar y no deben ser calentados en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - (a) No sobrecocine los alimentos. Preste atención cuidadosa al aparato. El papel, plástico u otros materiales combustibles son colocados dentro del horno para facilitar la cocción pero si no se utilizan adecuadamente esto puede producir incendio en su horno.
 - (b) Quite los sujetadores de alambre de las bolsas de papel o plástico antes de colocar la bolsa en el horno.
 - (c) **Si el material dentro del horno se enciende, mantenga la puerta del horno cerrada, apaguelo, y desconecte el cable eléctrico, o apague la energía en el switch (braker) del fusible o del circuito.**
 - (d) No use la cavidad con propósitos de almacenaje. No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
18. Líquidos, tales como agua, café, o té pueden ser calentados por sobre el punto de ebullición sin parecer estar ebullendo debido a la tensión de superficie del líquido. A veces el burbujeo o ebullición no son visibles cuando el recipiente es removido del horno de microondas. **ESTO PUEDE RESULTAR EN UNA EBULLICIÓN REPENTINA DEL LÍQUIDO MUY CALIENTE CUANDO SE INTRODUZCA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**

Para reducir el riesgo de heridas a personas:

 - (a) **REVUELVA EL LÍQUIDO ANTES Y DURANTE EL CALENTAMIENTO.**
 - (b) **NO caliente el agua y aceite, o las grasas juntas. La película del aceite atrapará vapor, y puede causar una erupción violenta.**
 - (c) No utilice recipientes de lados rectos con cuello angosto.
 - (d) Luego del calentamiento, deje el recipiente dentro del horno de microondas por un corto tiempo antes de retirarlo.
19. **NO** cocine directamente sobre el plato giratorio. Este puede quebrarse, causando lesiones o daño al horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD (continuación)

20. Este aparato puede ser utilizado sobre equipos de cocina a gas y eléctricos a 36 pulgadas (91,4 cm). Para reducir riesgos de incendio y descargas eléctricas, instale al menos a 13⁵/₈ pulgadas (34,4 cm), por sobre las hornillas de la estufa, medido desde el fondo del horno.
21. Limpie las ventilaciones de la Cubierta Frecuentemente — La grasa no debe acumularse en la cubierta o filtro.
22. Tenga cuidado cuando limpie el Filtro para la Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, como los limpiadores a base de lejía, pueden dañar el filtro. Limpie con una solución de detergente caliente todos los meses.
23. Cuando esté cocinando debajo de la cubierta, encienda el ventilador.

ADVERTENCIA

PARA EVITAR EL RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA:

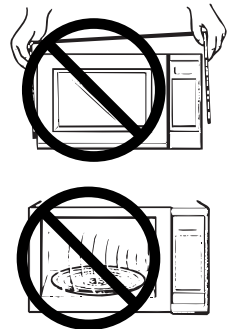
NO quite el panel externo del horno. Las reparaciones se deben hacer solamente por una persona calificada del servicio.

PARA REDUCIR EL RIESGO DE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS:

NO altere o haga ningún ajuste o reparación a la puerta, al alojamiento del panel de control, interruptores entrecruzados de seguridad o a cualquier otra parte del horno.

PARA EVITAR EL RIESGO DE INCENDIO:

1. **NO** opere el horno vacío. La energía de microondas se reflejará continuamente a través del horno si los alimentos o agua no están presentes para absorber energía. Esto puede dañar el horno y resultar en peligro de incendio.
2. **NO** almacene los materiales inflamables al lado, encima, o dentro del horno.
3. **NO** seque telas, periódicos u otros materiales en el horno. Pueden incendiarse.
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 en la etiqueta del papel se indique que puede ser utilizado en horno de microondas, ya que pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o incendios cuando se usen.



PARA EVITAR EL RIESGO DE QUEMADURAS:

Las manoplas para tomar cosas calientes siempre deben ser utilizadas cuando se retiren cosas del horno. El calor se transfiere de los alimentos calientes a los contenedores para cocinar y de los contenedores a la bandeja de cristal. La bandeja de cristal puede estar muy caliente después de sacar los contenedores para cocinar del horno.

Plato giratorio de cristal

1. **NO** opere el horno sin el anillo giratorio y el plato de cristal en su lugar.
2. **NO** ponga a funcionar el horno sin el plato giratorio de cristal ensamblado completamente en el cubo de la impulsión. El cocinar de manera incorrecta podría resultar en daños al horno. Verifique que el plato giratorio de cristal sea enganchado correctamente y observe que la rotación sea apropiada cuando presiona Encender.
Nota: El plato giratorio puede dar vuelta en cualquier dirección.
3. Utilice solamente el plato giratorio diseñado específicamente para este horno. **NO** substituya ningún otro plato giratorio.
4. Si el plato giratorio esta caliente, permita que se enfríe antes de la limpieza o de colocar en agua.
5. **NO** cocine directamente en el plato giratorio. Coloque siempre el alimento en un plato seguro para microondas.
6. Si el alimento o el utensilio en el plato giratorio toca las paredes del horno, ocasionará que el plato giratorio deje de moverse, el plato de cristal rotará automáticamente en la dirección opuesta.

Anillo Giratorio

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

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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



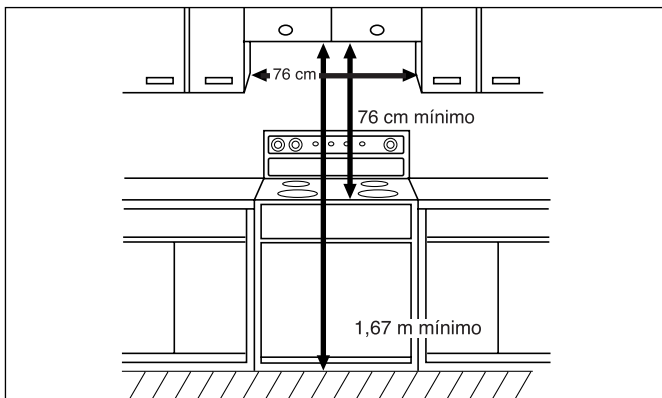
INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN

Examine Su Horno

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

Instalación

1. Este horno se debe instalar por lo menos en una entrada de al menos 30 pulgadas, es conveniente para el uso de equipos de cocina a gas o eléctricos un espacio de 36 pulgadas o menos.
2. Asegúrese de instalar este aparato sólo de acuerdo a las intrucciones de instalación provistas.
3. Es recomendable que el producto sea montado en una pared plana sobre un travesaño de 2 x 4 pulgadas (5 cm x 10 cm) y el travesaño debe atravesar la pared o el yeso/ tablestaca seco un mínimo de $\frac{3}{8}$ pulgadas (1 cm). Para mayor información, por favor consulte las instrucciones de instalación adicionales provistas.
4. Asegúrese de que el fondo del gabinete sea de 66 pulgadas (1,67 m) o más desde el piso y 30 pulgadas (76 cm) o más desde la superficie de cocina.
5. Este horno ha sido fabricado sólo para el uso en el hogar.



ADVERTENCIA

—EL USO INAPROPIADO DE LA CLAVIJA PARA CONEXIÓN A TIERRA PUEDE RESULTAR EN RIESGO DE DESCARGA ELÉCTRICA.

Consulte a un electricista o a una persona del servicio calificados si no comprende las intrucciones para conectar a tierra completamente, o si existe alguna duda de si el aparato está correctamente conectado a tierra o no.

Instrucciones de Conexión a Tierra

ESTE APARATO DEBE SER CONECTADO A TIERRA. En el caso de un corto circuito, la conexión a tierra reduce el riesgo de una descarga eléctrica proporcionando una línea de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cable y clavija para conexión a tierra. La clavija debe ser conectada en un receptor que esté instalado adecuadamente y conectado a tierra.

- Enchufe en la conexión correctamente instalado y puesto a tierra de 3 entradas.
- **NO** quite el diente de tierra.
- **NO** utilice adaptador.
- **NO utilice un cable de extensión.**



Requerimientos de cableado

El horno debe estar en un circuito separado. Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo hace el fusible del circuito puede estallar, el bloqueador del circuito trabarse o la comida cocinarse más lento que en los tiempos recomendados en este manual. El horno debe ser conectado en un enchufe a tierra de al menos 20 A 120 V, 60 Hz Donde se encuentre un enchufe estándar de 2 entradas es responsabilidad y obligación del consumidor reemplazarlo por un enchufe a tierra de 3 entradas. El voltaje usado debe ser el mismo al especificado en el horno de microondas (120 V, 60 Hz) Usar un voltaje más alto es peligroso y puede resultar en fuego u otro accidente causando daño al horno. Usar un bajo voltaje dará como resultado un cocinado más lento.

Panasonic NO es responsable por cualquier daño que haya resultado del uso del horno con un voltaje distinto al especificado.

Interferencia de Radio o Televisión

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

La Cubierta

1. La ventilación de su horno operará automáticamente bajo ciertas condiciones. Se requiere precaución para prevenir el comienzo y esparcimiento de fuegos de la cocina mientras el ventilador este en operación.
2. Nunca deje las unidades de superficies a altas temperaturas desatendidas. El evaporamiento causa humos y salpicaduras de grasa que pueden encenderse y esparcirse si el ventilador está operando. Para minimizar la operación automática del ventilador, utilice utensilios de tamaño adecuado y utilice ajustes de alto calor sólo cuando sea necesario.
3. En caso de fuego causado por grasa, sofoque el plato flameante en la superficie de la unidad cubriendo completamente el plato con una tapa bien ajustada, papel para galletas o una bandeja plana.
4. Mantenga los filtros de la cubierta y grasa limpios, de acuerdo a las instrucciones en la página 28, para mantener una adecuada ventilación y evitar fuegos causados por grasa.
5. Para proteger el desempeño del ventilador automático, mantenga siempre el filtro limpio(vea página 28). Si el ventilador necesita una reparación, no utilice el horno de microondas hasta que este sea reparado.
6. El filtro de carbón vegetal debe ser reemplazado periódicamente. Puede ser comprado desde un distribuidor local Panasonic.

Ventilación Interior

Si el aparato va a ser ventilado dentro de la cocina, debe instalarse un filtro de carbón vegetal opcional antes de utilizar la unidad. Puede solicitar filtros adicionales a su distribuidor Panasonic.

Funcionamiento del Motor del Ventilador

Tras utilizar el horno repetidamente o durante un tiempo prolongando, puede que el ventilador siga girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal, y se pueden sacar los alimentos del horno con el ventilador en funcionamiento.



Sugerencias Útiles

Siga Estas Precauciones de Seguridad Cuando Cocine en Su Horno

IMPORTANTE

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

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

- **No use** el horno para el enlatado casero o para calentar cualquier frasco cerrado. La presión aumentará y el frasco puede explotar. Su horno no puede mantener los alimentos a la temperatura apropiada de enlatado.
- **No use** el horno de microondas para esterilizar objetos (mamilas de bebe, etc). Es difícil mantener el horno a la temperatura necesaria para la esterilización.
- **No seque** carne, hierbas, frutas o vegetales en su horno. Pequeñas cantidades de alimento o alimentos con bajo contenido de humedad se pueden secar, quemar o incendiarse.

2) PALOMITAS DE MAÍZ

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

PRECAUCIÓN: Cuando use palomitas de maíz para microondas previamente empacadas siga las instrucciones recomendadas en el paquete o utilice la tecla de palomitas de maíz (revise página 13). Si no se siguen estas instrucciones, las palomitas de maíz pueden no reventar adecuadamente o pueden encenderse y causar un incendio. Nunca deje el horno desatendido, cuando están reventando las palomitas. Permita que la bolsa de palomitas se enfríe antes de abrirse, abra siempre la bolsa lejos de su cara y cuerpo para prevenir quemaduras del vapor.

3) FREIR CON MUCHA GRASA

- **NO** trate de freír con mucha grasa en su horno de microondas. Cocinar aceites puede estallar en flamas y puede causar daño al horno y quizá acabar en quemaduras. Los utensilios de microondas pueden no ser útiles para soportar la temperatura del aceite caliente, y podrían romperse.

4) ALIMENTOS CON PIELES NO POROSAS

- **NO COCINE/RECALIENTE HUEVOS ENTEROS, CON O SIN LA CÁSCARA.** La acumulación del vapor en huevos enteros puede hacerlos estallar, y es causa de daño al horno o causa de lesión. Recalentar los huevos duros REBANADOS y cocinar los huevos revueltos es seguro.
- Papas, manzanas, calabazas completas y salchichas son ejemplos de alimentos con pieles no porosas. Estos tipos de alimentos deben ser perforados antes de cocinarlos en microondas para evitar que estallen.

PRECAUCIÓN: Cocinar papas secas o viejas pueden ocasionar fuego.

5) BANDEJA DE CRISTAL / UTENSILIOS DE COCINA/PAPEL ALUMINIO

- Los utensilios para cocinar se calientan durante la cocción en microondas. Use soportes para lo caliente, cuando saque los utensilios del horno o cuando quite tapas o cubiertas de envoltura de plástico de los utensilios de cocina, para evitar quemaduras.
- La bandeja de cristal se calentará durante la cocción. Debe permitirse que se enfríe antes de manejarla o antes de colocar productos de papel, tales como platos de papel o bolsas de palomitas de maíz para microondas, para cocinar.
- Al usar papel aluminio en el horno, permita por lo menos de 1 pulgada (2,5 centímetros) de espacio entre el papel aluminio y las paredes del horno o la puerta interior.
- Platos con adornos metálicos no deberán ser usados, ya que puede producirse arco eléctrico.

6) TOALLAS DE PAPEL / TELAS

- **No use** toallas de papel o telas que contengan fibras sintéticas en su tejido. La fibra sintética puede causar que la toalla se incendie. Utilice toallas de papel bajo supervisión.

7) BANDEJA DORADORA / BOLSAS PARA COCINAR EN HORNO

- Las bandejas doradoras o asadoras son diseñadas para cocinar en microondas solamente. Siempre siga las instrucciones dadas por el fabricante. **No precaliente** la bandeja doradora más de 6 minutos.
- Si se usa una bolsa para cocinar para el microondas, prepare de acuerdo a las instrucciones del paquete. **No use** sujetadores de alambre para cerrar la bolsa, en lugar utilice sujetadores de plástico, la secuencia del algodón o una tira del extremo abierto de la bolsa.

8) TERMÓMETROS

- **No use** termómetros convencionales para alimentos en su horno. Puede producir arco. Están disponibles termómetros seguros para microondas para carne y dulce.

9) FÓRMULA DE BEBÉ / ALIMENTOS PARA BEBÉ

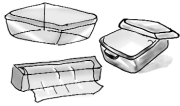
- **No caliente** el fórmula o los alimentos para el bebé en el horno de microondas. El tarro o la superficie de cristal del alimento puede aparecer tibia mientras que el interior puede ser tan caliente que puede ocasionar quemadura la boca y esófago de bebe.

10) RECALENTAMIENTO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

- Cuando recalientan productos de los pastelería, compruebe las temperaturas de cualquier relleno antes de comer. Algunos alimentos tienen rellenos que calienten más rápidamente y puedan ser extremadamente calientes, mientras que la superficie sigue siendo tibia al tacto (Ej. Donas de jalea).

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

- **No use** el horno por cualquier razón que no sea la preparación de alimentos.



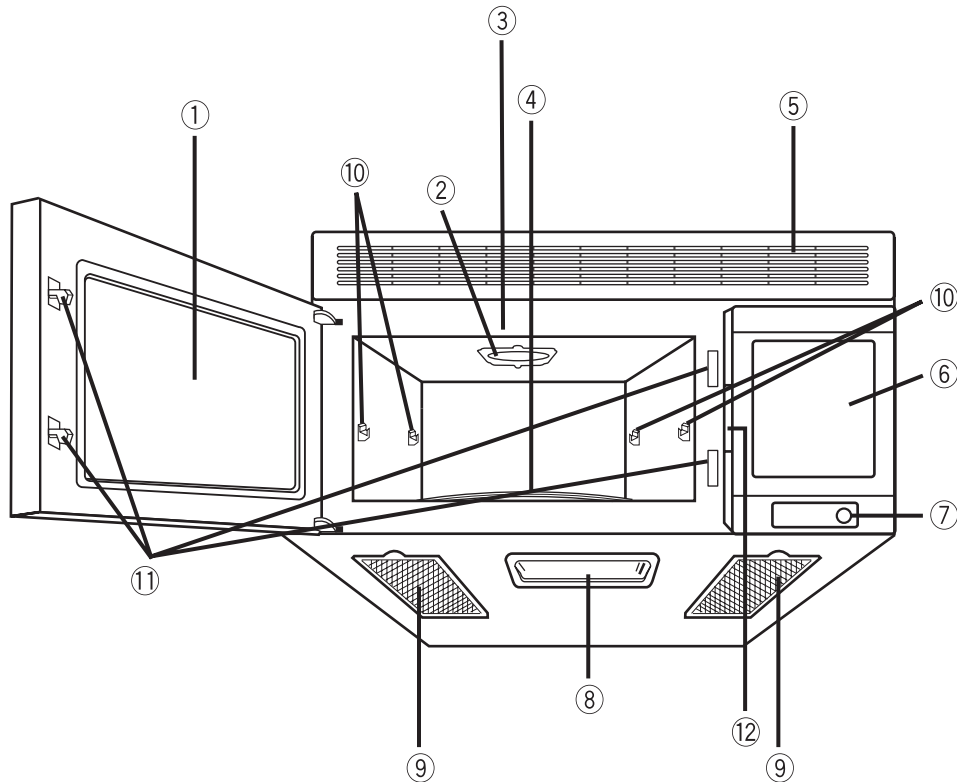
Guía de Utensilios

| UTENSILIO | MICROONDAS | COMENTARIOS |
|--|--------------------------------|--|
| Papel aluminio | Si, para protección únicamente | Pequeñas tiras de papel aluminio pueden ser utilizadas para proteger las partes más delicadas de carnes y aves. Pueden ocurrir chispas si el aluminio se encuentra muy cerca de las paredes o la puerta del horno y dañar el horno como resultado. |
| Platos para dorar | Si | Los platos para dorar están diseñados para cocinar con microondas solamente. Cheque la información del plato dorador para instrucciones y el gráfico de calentamiento. No precaliente por más de 6 minutos. |
| Bolsas de papel común | No | Pueden incendiarse. |
| Utensilios de cocina: Etiquetados "Para uso de microondas" | Si | Cheque las instrucciones de uso y cuidado de los fabricantes para calentar en microondas. Algunos utensilios de cocina pueden tener en la parte posterior del plato "Seguro para uso de microondas". |
| Utensilios de cocina no etiquetados | Si o No | Utilice PRUEBA DE RECIPIENTES abajo. |
| Platos desechables de poliéster o cartón | Si | Algunos alimentos congelados están empacados en estos platos. Pueden ser comprados en tiendas de productos comestibles. |
| Comida rápida en caja de cartón con mango de metal | No | El mango de metal puede ocasionar chispas. |
| Comida congelada en bandeja de metal | No | El metal puede causar chispas y dañar su horno. |
| Comida congelada en bandeja para Microondas | Si | Caliente solo una bandeja en el horno a la vez. |
| Tarros de vidrio | No | La mayoría de los tarros de cristal no son resistentes al calor. No utilice para cocinar o recalentar. |
| Cerámica y vidrios refractarios | Si | Ideales para cocción en horno de microondas común y dorador (Vea PRUEBA DE RECIPIENTE abajo). |
| Utensilios de metal para hornear | No | No recomendado para utilizar en hornos de microondas. El metal puede ocasionar chispas y dañar su horno. |
| Sujetadores de Alambre | No | Pueden causar chispas que causen fuego en el horno. |
| Bolsas para cocinar en el horno | Si | Siga las instrucciones del fabricante. Cierre la bolsa con el sujetador de nylon incluido. |
| Vasos y platos de papel | Si | Utilice para alimentos cocidos, y para cocinar alimentos que requieren corto tiempo de cocción como hot dogs (perritos calientes). |
| Toallas y servilletas de papel | Si | Utilice para calentar rollos y sandwiches, solo si esta etiquetado para uso seguro de microondas. |
| Toallas y servilletas de papel reciclado | No | Productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden ocasionar chispas. |
| Papel pergamino | Si | Utilice como cubierta para prevenir que salpique. Seguro para uso en microondas, microondas/ convección y hornos convencionales. |
| Plástico: Utensilios de cocina seguros para microondas | Si, utilice con precaución | Debe estar etiquetado: "Conveniente para calentar en microondas", Siga las instrucciones y recomendaciones del fabricante. Algunos contenedores plásticos seguros para uso de microondas no son convenientes para alimentos con altos contenidos de grasa o azúcar. El calor de los alimentos calientes pueden ocasionar que el plástico se deforme. |
| Plástico, Melamine | No | Este material absorbe la energía de microondas. Los platos se calientan. |
| Tazas de unigel | Si, use con precaución | El unigel se derretirá si los alimentos alcanzan altas temperaturas. Utilice para recalentar alimentos únicamente con baja porción de temperatura. |
| Plástico para envolver | Si | Use para envolver los alimentos durante la cocción, para retener la textura y prevenir que salpique. Deberá ser etiquetada "Conveniente para Calentar en Microondas". Revise las instrucciones del empaque. |
| Termómetros apropiados para hornos de microondas | Si | Use solamente termómetros para carne y dulce seguros para microondas. |
| Termómetro convencional | No | No convenientes para el uso en horno de microondas, puede causar chispas y calentarse. |
| Papel encerado | Si | Utilice como cubierta para prevenir salpicaduras y retener la textura. |

PRUEBA DE RECIPIENTES

Prueba de seguridad del recipiente para uso en Horno de Microondas: Coloque un vaso de agua en el Horno de microondas al lado de un recipiente a ser probado, caliente por un minuto a Potencia P10. Si el recipiente es seguro para el uso en microondas debe estar frío y el agua debe estar caliente. Si el recipiente esta caliente es porque absorbió alguna energía del microondas y no debe ser utilizado. Esta prueba no puede ser utilizada para recipientes plásticos.

Diagrama de Componentes del Horno



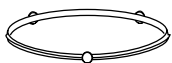
Repisa

(sólo NN-S263)

La Repisa puede ser usada para cocción de 2 niveles, ver página 22



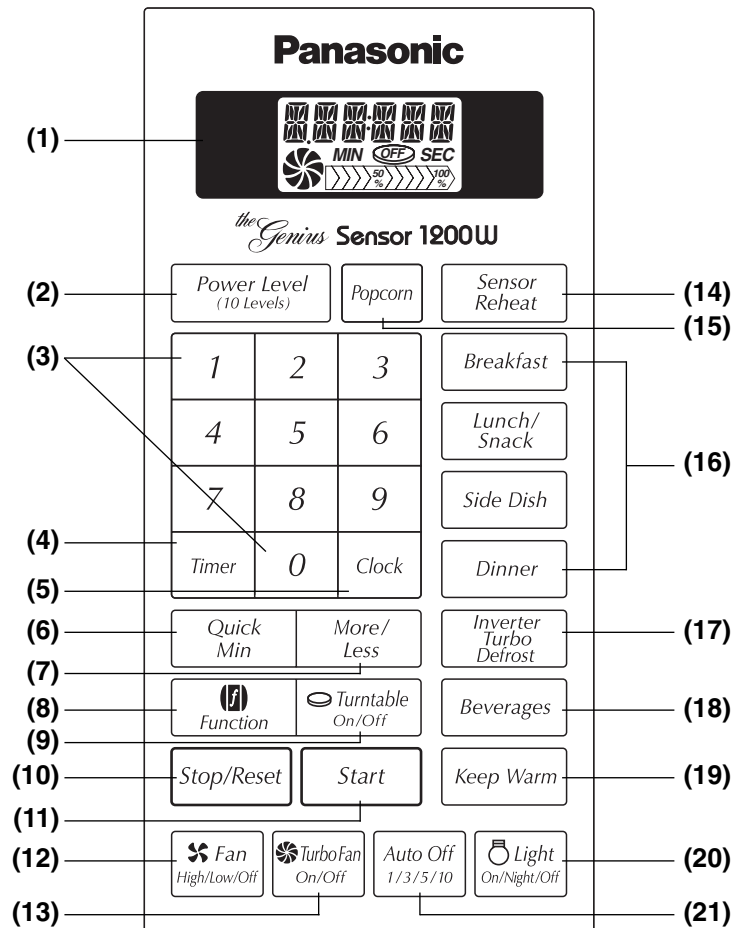
Bandeja de Cristal



Aro de Rodillo

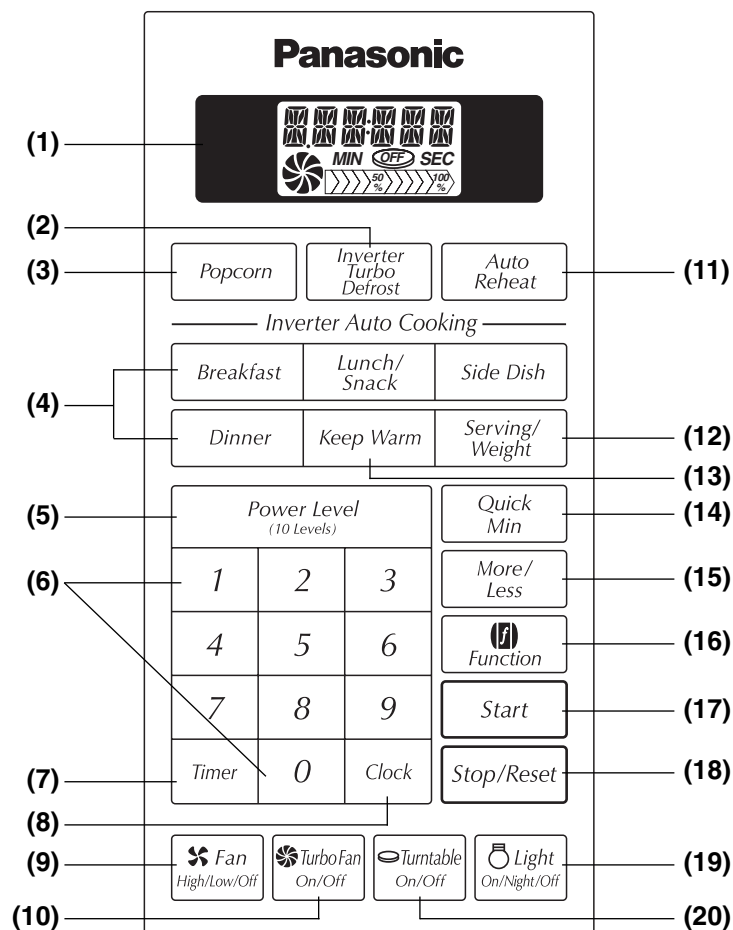
- ① **Ventana del Horno Transparente**
- ② **Cubierta del guía de ondas** (no remover)
- ③ **Luz interior del Horno de Microondas** (La Luz del Horno puede ser reemplazada, ver página 29)
- ④ **Bandeja de Cristal** (Plato Giratorio)
- ⑤ **Respiradero de Aire del Horno** (Rejilla del Respiradero/Rejilla del Respiradero es desmontable y puede ser limpiada, ver página 28)
- ⑥ **Panel de control**
- ⑦ **Pulsador para abrir la puerta**
- ⑧ **Luz de la Campana** (la Luz de la Campana puede ser reemplazada, ver página 29)
- ⑨ **Filtro de Grasa** (el Filtro de Grasa es removible y puede ser limpiado, ver página 28)
- ⑩ **Soportes de la Repisa** (Sólo NN-S263)
- ⑪ **Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta**
- ⑫ **Placa de Identificación**

Panel de Control (NN-S263)



- (1) **Pantalla indicadora:** La pantalla incluye un reloj y un indicador para informarle la hora, el tiempo de cocción y la función de cocción seleccionada.
- (2) **Pulsador de Nivel de Potencia:** Toque este pulsador para seleccionar el nivel de potencia de cocción. (☛ página 12)
- (3) **Pulsadores de números:** Toque estos pulsadores para ingresar el tiempo de cocción, nivel de potencia, cantidades o pesos.
- (4) **Pulsador de Tiempo:** Toque este pulsador para ajustar el tiempo de cocina. (☛ página 21)
- (5) **Pulsador de Reloj:** Toque este pulsador para ingresar la hora del día. (☛ página 11)
- (6) **Pulsador de Minuto Automático:** Toque este pulsador para ajustar o agregar tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. (☛ página 12)
- (7) **Pulsador Más/ Menos:** Toque este pulsador para cocinar comidas por más o menos tiempo cuando se utilicen los pulsadores de Palomitas de Maíz, Recalentamiento por Sensor y Cocción por Sensor. (☛ página 13, 16)
- (8) **Pulsador de Función:** Toque este pulsador para cambiar los ajustes predefinidos del horno para sonido, reloj, velocidad de visualización, peso de descongelación, y operación del modo de demostración. (☛ página 10)
- (9) **Pulsador del Plato Giratorio Encendido/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el plato giratorio. (☛ página 11)
- (10) **Pulsador de Pausa/Cancelar:** Toque este pulsador para detener el horno o cancelar los ajustes ingresados.
- (11) **Pulsador de Encendido:** Toque este pulsador para encender una función. Si se abre la puerta después de haber empezado la cocción, vuelva a presionar ENCENDER.
- (12) **Pulsador de Ventilador Alto/Bajo/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el ventilador. (☛ página 11)
- (13) **Pulsador de Turbo del Ventilador Encendido/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el turbo del ventilador. (☛ página 11)
- (14) **Pulsador de Recalentamiento por Sensor:** Toque este pulsador para recalentar cualquier cantidad de comida con un sólo toque. (☛ página 16)
- (15) **Pulsador de Palomitas de Maíz:** Toque este pulsador para cocinar palomitas de maíz empaquetadas para microondas. (☛ página 13)
- (16) **Pulsadores de Cocción por Sensor** (☛ página 16)
- (17) **Pulsador de Descongelación Turbo Inverter:** Esta función le permite descongelar carne aves, y mariscos fácilmente introduciendo el peso. (☛ página 14)
- (18) **Pulsador de Bebidas:** Toque este pulsador para recalentar bebidas con temperatura de la habitación sin ajustar la potencia ni el tiempo. (☛ página 13)
- (19) **Pulsador de Mantener Caliente:** Toque este pulsador para mantener las comidas calientes hasta 30 minutos luego de su cocción. (☛ página 12)
- (20) **Luz Encendida/Noche/Apagada:** Toque este pulsador para encender la luz de la cocina. (☛ página 11)
- (21) **Pulsador de Auto Apagado 1/3/5/10:** Toque este pulsador para ajustar el tiempo del ventilador. (☛ página 11)

Panel de Control (NN-S253)


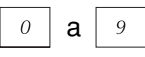
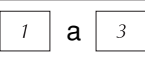


- (1) **Pantalla Indicadora:** La pantalla incluye un reloj y un indicador para informarle la hora, el tiempo de cocción y la función de cocción seleccionada.
- (2) **Pulsador de Descongelación Turbo Invertida:** Esta función le permite descongelar carnes, aves, pescados y mariscos simplemente ingresando el peso. (☛ página 14)
- (3) **Pulsador de Palomitas de Maíz:** Toque este pulsador para cocinar palomitas de maíz empaquetadas para microondas. (☛ página 13)
- (4) **Pulsadores de Cocción Inverter Automática** (☛ página 18)
- (5) **Pulsador de Nivel de Potencia:** Toque este pulsador para seleccionar el nivel de potencia de cocción. (☛ página 12)
- (6) **Pulsadores de números:** Toque estos pulsadores para ingresar el tiempo de cocción, nivel de potencia, cantidades o pesos.
- (7) **Pulsador de Tiempo:** Toque este pulsador para ajustar el tiempo de cocina. (☛ página 21)
- (8) **Pulsador de Reloj:** Toque este pulsador para ingresar la hora del día. (☛ página 11)
- (9) **Pulsador de Ventilador Alto/Bajo/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el ventilador. (☛ página 11)
- (10) **Pulsador de Turbo del Ventilador Encendido/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el turbo del ventilador. (☛ página 11)
- (11) **Pulsador de Recalentamiento Automático:** Toque este pulsador para recalentar un plato de cena, sopas/salsas, o cazuelas. (☛ página 18)
- (12) **Pulsador de Servicio/Peso:** Toque este pulsador para verificar el tamaño a servir cuando se utilice Cocción Inverter Automática. (☛ página 18)
- (13) **Pulsador de Mantener Caliente:** Toque este pulsador para mantener las comidas calientes hasta 30 minutos luego de su cocción. (☛ página 12)
- (14) **Pulsador de Minuto Automático:** Toque este pulsador para ajustar o agregar tiempo de cocción en incrementos de 1 minuto. (☛ página 12)
- (15) **Pulsador Más/ Menos:** Toque este pulsador para un tiempo más largo/corto de cocción cuando se utilizan los pulsadores de Palomitas de Maíz, Recalentamiento Automático y Cocción Inverter Automática. (☛ página 13, 18)
- (16) **Pulsador de Función:** Toque este pulsador para cambiar los ajustes predefinidos del horno para sonido, reloj, velocidad de visualización, peso de descongelación, y operación del modo de demostración. (☛ página 10)
- (17) **Pulsador de Encender:** Toque este pulsador para encender una función. Si se abre la puerta después de haber empezado la cocción, vuelva a presionar ENCENDER.
- (18) **Pulsador de Pausa/Cancelar:** Toque este pulsador para detener el horno o cancelar los ajustes ingresados.
- (19) **Luz Encendida/Noche/Apagada:** Toque este pulsador para encender la luz de la cocina. (☛ página 11)
- (20) **Pulsador de Plato Giratorio Encendido/Apagado:** Toque este pulsador para encender o apagar el plato giratorio. (☛ página 11)



Características de función

Esta función única de su horno microondas PANASONIC le permite establecer las características iniciales no de cocción del horno, por ejemplo, SEGURO PARA NIÑOS, VELOCIDAD DEL TEXTO, ELECCIÓN DE IDIOMA (INGLÉS, FRANCÉS O ESPAÑOL), y muchas más. Ver abajo.

| | |
|--|---|
| 1.  | • Presione Funciones . |
| 2.  Presione | • Presione la selección con las teclas numéricas (Ver tabla abajo). |
| 3.  Presione | • Presione selección. |
| 4. Si desea otras opciones, repita los pasos 1 a 3 para acceder a funciones adicionales. | |



| | |
|-----|---|
| → 1 | SELECCIÓN DE IDIOMA El horno le permite elegir el idioma de la pantalla: inglés, francés o alemán. Cuando se enchufa por primera vez la visualización aparece en español. → *1 ENGLISH ↔ La visualización aparece en inglés. → 2 FRANÇAIS ↔ La visualización aparece en francés. → 3 ESPAÑOL ↔ La visualización aparece en español. |
| → 2 | SELECCIÓN DE LIBRA/KILO Este horno posee mediciones de peso en el sistema inglés y en el sistema métrico. Cuando se enchufa, el horno visualiza el peso en el sistema métrico. → *1 lb ↔ El peso se puede ajustar en onzas/libras (Sistema Inglés). → 2 kg ↔ El peso se puede ajustar en g/kg, (Métrico). |
| → 3 | VELOCIDAD DE PALABRAS La velocidad del desplazamiento de palabras de la Ventana de Visualización se puede acelerar o retrasar. → *1 RÁPIDO ↔ Las palabras se desplazan rápidamente. → 2 MEDIO ↔ La velocidad de desplazamiento vuelve a su ajuste inicial. → 3 DESPACIO ↔ Las palabras se desplazan lentamente. |
| → 4 | ACCIÓN DE MENÚ La ventana de acción del menú le ayuda a programar su horno indicando mediante mensajes-guías el próximo paso que se tiene que dar. Cuando se familiarice con su horno, la aparición de mensajes-guías se puede apagar. → *1 SI ↔ Aparecerá el Mensaje-Guía. → 2 NO ↔ No aparecerá el Mensaje-Guía. |
| → 5 | SEGURO PARA NIÑOS SI/NO El horno posee una función de Seguro para Niños que impide el uso del horno por parte de los niños. Esta función no asegura la puerta. → 1 SI ↔ Se ha ajustado Seguro para Niños y no se aceptará la operación. → *2 NO ↔ Se ha anulado el Seguro para Niños. |
| → 6 | BEEP SI/NO Si desea que el horno funcione sin sonido, éste se puede eliminar. → *1 SI ↔ El sonido "Bip" se reactivará. → 2 NO ↔ El sonido "Bip" no se escuchará. |
| → 7 | BEEP RECORDATORIO SI/NO Un sonido recordatorio funciona para recordarle que se debe extraer los alimentos del horno, después de la finalización de la cocción. → 1 SI ↔ El sonido "Bip" de recordatorio trabajará. → *2 NO ↔ El sonido "Bip" de recordatorio no trabajará. |
| → 8 | HORA DE VERANO SI/NO → 1 SI ↔ La hora del día se adelantará una hora. → *2 NO ↔ La hora del día volverá a su ajuste original. |
| → 9 | RELOJ SI/NO La visualización del reloj se puede colocar en "apagado". → *1 SI ↔ La visualización del reloj aparecerá en la Ventana de Visualización. → 2 NO ↔ La visualización del reloj no aparecerá en la Ventana de Visualización. Se memorizará la hora del día mientras la pantalla esté apagada. |
| → 0 | MODO DE DEMOSTRACION El modo demo está diseñado para la visualización en las tiendas. En este modo, el funcionamiento del horno se puede demostrar sin que ésta produzca microondas. → 1 SI ↔ El horno está en modo demo. → *2 NO ↔ El horno no está en modo demo. |

* MODO PREDETERMINADO



Reloj

Ejemplo: Para ajustar 11:25 am o pm

| | | |
|----|---|--|
| 1. | | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador Reloj. ► punto comienza a parpadear. |
| 2. | <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="1"/> <input type="text" value="2"/> <input type="text" value="5"/> | <ul style="list-style-type: none"> Fije la hora correcta del día. ► 11:25 aparece en la pantalla indicadora. |
| 3. | | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador Reloj. ► punto deja de parpadear. La hora está ingresada y ubicada en la pantalla indicadora. |

NOTAS:

- Para reiniciar el reloj. Repetir el paso 1 hasta el 3.
- El Reloj seguirá marcando la hora siempre que siga recibiendo alimentación eléctrica.
- El Reloj visualiza el horario normal basado en las 12 horas, no utiliza el horario militar.
- El horno no funcionará mientras los dos puntos estén parpadeando.



Para ajuste de la Luz Encendida/Nocturna/Apagada

| | |
|--|--|
| | <p>Esta función le permite controlar la claridad de la Luz de la Campana. Presione el pulsador "Luz Encendida/Noche/Apagada" una vez para luz brillante, 2 veces para luz nocturna o 3 veces para apagar la luz.</p> |
|--|--|



Para ajuste del Plato Giratorio Encendido/Apagado

| | |
|--|--|
| | <p>Para obtener los mejores resultados de cocción, deje el plato giratorio encendido. Puede ser apagado para platos grandes. Presione el pulsador "Plato Giratorio Encendido/Apagado" para apagar o encender el plato giratorio. Cuando usted lo apague, aparecerá en la pantalla indicadora.</p> |
|--|--|

NOTA:

Cuando selecciona "Plato Giratorio APAGADO", volverá automáticamente a "ENCENDIDO" nuevamente luego de completar el ciclo de cocción.

No opere el horno en "Plato Giratorio Apagado" cuando cocine comidas en Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Inverter / Mantener Caliente / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor / Recalentamiento Automático / Cocción inverter automática.

Algunas veces el Plato Giratorio puede volverse muy caliente al tacto. Tenga cuidado cuando toque el plato giratorio durante y después de cocinar.



Para ajuste del ventilador Alto/Bajo/Apagado

| | |
|--|---|
| | <p>El Ventilador (Ventilador del Respiradero) desaloja vapores calientes y otros vapores de la superficie de cocción. Presione el pulsador "Ventilador Alto/Bajo/Apagado" una vez para velocidad de ventilador Alta, dos veces para velocidad de ventilador Baja, o tres veces para apagar el ventilador. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.</p> |
|--|---|

NOTA: Ventilador Automático

Si la temperatura se vuelve muy caliente alrededor del horno de microondas, el ventilador en la cubierta del respiradero se encenderá automáticamente ajustado en Turbo para ventilar el horno.

Cuando esto ocurra, la Pantalla Indicadora mostrará "VENTILANDO" y usted **no podrá apagar el ventilador manualmente**. El ventilador se apagará automáticamente cuando las partes internas se enfrien. Podría mantenerse encendido por 30 minutos o más.



Para ajuste del Ventilador Turbo Encendido/Apagado

| | |
|--|--|
| | <p>Use el pulsador "Ventilador Turbo Encendido/Apagado" para velocidad máxima de ventilación. Presione el pulsador "Ventilador Turbo Encendido/Apagado" una vez para encender el Ventilador Turbo o dos veces para apagarlo. Cuando lo encienda, aparecerá en la pantalla indicadora.</p> |
|--|--|

Para ajuste de Auto Apagado 1/3/5/10 (NN-S263)

| | |
|--|---|
| | <p>Después de que haya seleccionado el Ventilador Alto/Bajo o Ventilador Turbo Encendido, puede ajustar el tiempo deseado para apagar automáticamente el Ventilador o Ventilador Turbo. Presione el pulsador "Auto Apagado 1/3/5/10" para ajustar el tiempo del ventilador. Los tiempos de ajuste para el número de pulsaciones de la tecla son a continuación:</p> |
|--|---|

| | | | |
|--------------------|---|------------|---|
| una pulsación | — | 1 minuto | ← |
| dos pulsaciones | — | 3 minutos | ↓ |
| tres pulsaciones | — | 5 minutos | ↓ |
| cuatro pulsaciones | — | 10 minutos | ↓ |
| cinco pulsaciones | — | | ↓ |

NOTA: Si Auto Apagado es tocado nuevamente cuando el tiempo de Auto Apagado ya haya sido ajustado, tendrá que reajustar el tiempo.

Cuando "CALIENTE" aparece en la Pantalla Indicadora; Cuando se usan rangos por sobre la potencia de calentamiento u horno eléctricos por un tiempo prolongado, "CALIENTE" aparecerá en la Pantalla Indicadora y el horno de microondas no funcionará. En este caso, espere hasta que el horno de microondas sea enfriado y que "CALIENTE" desaparezca. El usar "Ventilador Turbo Encendido" hace que el horno se enfrie rápidamente.



Para seleccionar Potencia y Tiempo de cocción

Ejemplo: Para cocinar en P6 durante 1 minuto 30 segundos.

| | |
|-----------------------------------|--|
| 1. Presione 5 veces | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de potencia hasta que el nivel de potencia deseado aparezca en la ventana de visualización. |
| 2. | <ul style="list-style-type: none"> Seleccione el tiempo de cocción. |
| 3. | <ul style="list-style-type: none"> Presione ENCENDER. ► El tiempo de cocción aparece y empieza la cuenta regresiva. |

| Pulse | Nivel de Potencia |
|----------|-----------------------|
| 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) |

NOTAS:

- Para la cocción de más de una etapa, repetir los pasos 1 y 2 para cada etapa de cocción antes de presionar la tecla **Encender**. Cuando esta funcionando, sonarán dos "bips" entre cada etapa de la programación. Sonarán 5 "bips" al final de toda la secuencia.
- Cuando se selecciona la potencia P10 (ALTO) para la primera etapa, podrá empezar en el paso 2.
- Cuando seleccione Nivel de potencia 10 (ALTO), el máximo tiempo programable es de 30 minutos. Para otros niveles de potencia, el tiempo máximo es 99 minutos y 99 segundos.
- Para el recalentamiento, utilizar P10 (ALTO) para líquidos, P7 (MEDIO-ALTO) para la mayoría de los alimentos y P6 (MEDIO) para los alimentos densos.
- Para descongelamiento P3 (MEDIO-BAJO).

No sobre cocine los alimentos. Este horno requiere menos tiempo para cocinar que las unidades viejas. Sobre cocinar puede ocasionar que los alimentos se sequen y puede causar fuego. La potencia de cocción del horno de microondas le indican la cantidad de potencia de microondas disponible para cocinar.



Minuto Automático

Esta función le permite ajustar y/o añadir tiempos de cocción fácilmente en múltiplos de un minuto.

Para seleccionar tiempo de cocción:

| | |
|---------------|--|
| 1. | <ul style="list-style-type: none"> Seleccione Minuto Automático hasta seleccionar el tiempo deseado de cocción (hasta 10 minutos) aparece en la ventana de visualización. El nivel de potencia pre-seleccionado es P10. |
| 2. | <ul style="list-style-type: none"> Presione Encender. Inicia la cocción y el tiempo empieza a transcurrir. Al final de la cocción, sonarán 5 "bips". |

NOTAS:

- Para utilizar otros niveles de potencia, presionar de nivel de Potencia y a continuación minuto automático.
- Si utiliza minuto automático no podrá utilizar teclas de números.
- El pulsador de Minuto automático puede ser utilizado para agregar más tiempo durante la cocción manual.



Mantener Caliente

Esta característica permite mantener caliente los alimentos después de 30 minutos de cocinar.

Ejemplo: Para mantener 2 tazas de salsa calientes

| | |
|---------------|---|
| 1. | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de Mantener Caliente. |
| 2. | <ul style="list-style-type: none"> Seleccione el tiempo de calentamiento, hasta 30 minutos. |
| 3. | <ul style="list-style-type: none"> Presione Encender. ► Mantener Caliente iniciará. El tiempo en la ventana de visualización empezará el conteo. |




NOTA:

Esta no puede ser utilizada en combinación con funciones de sensor o automáticas.



Palomitas de Maíz

Ejemplo: Para cocinar 99 g de palomitas de maíz

| 1. |  | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de palomitas de maíz hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Presionar</th> <th>Peso</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 vez</td> <td>99 g (3,5 oz)</td> </tr> <tr> <td>2 veces</td> <td>85 g (3,0 oz)</td> </tr> <tr> <td>3 veces</td> <td>50 g (1,75 oz)</td> </tr> </tbody> </table> | Presionar | Peso | 1 vez | 99 g (3,5 oz) | 2 veces | 85 g (3,0 oz) | 3 veces | 50 g (1,75 oz) |
|-----------|---|--|-----------|------|-------|---------------|---------|---------------|---------|----------------|
| Presionar | Peso | | | | | | | | | |
| 1 vez | 99 g (3,5 oz) | | | | | | | | | |
| 2 veces | 85 g (3,0 oz) | | | | | | | | | |
| 3 veces | 50 g (1,75 oz) | | | | | | | | | |
| 2. |  Opcional | (vea la función de Más/Menos .) | | | | | | | | |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> Presione ENCENDER. ► Tras varios segundos, se muestra el tiempo de preparación en el Visor y comienza a transcurrir el tiempo. | | | | | | | | |

NOTAS PARA PALOMITAS DE MAÍZ:

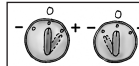
- Cocine una bolsa de palomitas cada vez.
- Ponga la bolsa en el interior del horno de acuerdo a las instrucciones del fabricante.
- Inicie a cocinar las palomitas a la temperatura ambiente.
- Permita que las palomitas de maíz preparadas permanezcan cerradas por unos minutos.
- Abra la bolsa cuidadosamente para prevenir quemaduras, el vapor puede salir.
- No recaliente las palomitas que no se hicieron ni bolsas reusadas.

NOTA:

Si el paquete de palomitas es de un peso diferente al listado, siga las instrucciones que aparecen en el paquete. **Nunca deje el orden desatendido.** Pare el horno cuando las palomitas tardan en estallar de 2 segundos a 3 segundos. Sobre cocinar puede causar un incendio.

NOTA:

Cuando se preparen varias bolsas una tras otra, el tiempo de preparación puede variar ligeramente. Esto no afecta al resultado de las palomitas.



Función Más/Menos

Para Palomitas de Maíz:

Utilizando la función de **Más/Menos**, los programas para cocinar palomitas pueden ser ajustados por más largo o corto tiempo si se desea.

- 1 pulsación = Agrega aproximadamente 10 segundos
- 2 pulsaciones = Agrega aproximadamente 20 segundos
- 3 pulsaciones = Reduce aproximadamente 10 segundos
- 4 pulsaciones = Reduce aproximadamente 20 segundos
- 5 pulsaciones = Ajuste original

Presione pulsador **Más/Menos** antes de presionar **Encender**.

Para Cocción/Recalentamiento por Sensor (NN-S263) y Recalentamiento Automático/Cocción Inverter Automática (NN-S253):

Los preferencias de cocido de la comida varían de acuerdo a la persona. Luego de haber usado **Cocción/Recalentamiento por Sensor o Recalentamiento Automático/Cocción Inverter Automática** unas veces, podría decidir que prefiera su comida cocinada a un punto diferente.

- 1 pulsación = Más (Agrega aproximadamente 10% de tiempo)
- 2 pulsaciones = Menos (Reduce aproximadamente 10% de tiempo)
- 3 pulsaciones = Selección original

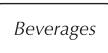


Presione pulsador **Más/Menos** antes de presionar **Encender**.



Bebidas (NN-S263)

Esta función le permite recalentar 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de bebidas a temperatura ambiente sin seleccionar potencia y tiempo.

Ejemplo: Para recalentar 2 tazas de bebida

| | | |
|----|--|--|
| 1. |  | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de Bebidas hasta que el número de porciones aparezca en la ventana de visualización. |
| 2. |  Opcional | (vea la función de Más/Menos .) |
| 3. |  | <ul style="list-style-type: none"> Presione ENCENDER. ► El tiempo de cocción aparece en la ventana de visualización y el tiempo empieza a contar. |

NOTA:

- Utilice una taza para uso seguro en microondas.
- Calentar líquidos puede ocasionar que se derramen si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin mover antes y durante el calentamiento.
- Se debe tener cuidado para no sobre calentar líquidos cuando se utilice la función de Bebidas. Esta programada para dar un resultado apropiado cuando se calienta 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de líquido, iniciando de la temperatura ambiente. El recalentamiento puede causar e incrementar el riesgo de quemaduras, o derrames de agua. Refiérase a la página 1, artículo 18.



Descongelación Turbo Inverter

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

Ejemplo: Para descongelar 1,5 kg de carne.

Coloque la comida en un plato adecuado para el uso de microondas.




| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | • Presione el pulsador de Descongelación Turbo Inverter. |
| 2. |  | • Introducir el peso utilizando las teclas de número. |
| 3. |  | • Presione ENCENDER . El tiempo de descongelado aparece y empieza la cuenta regresiva. A la mitad del descongelamiento, cuando suene "bip". Apaguelo, reacomode la comida, remueva las áreas descongeladas o protéjalas con láminas de aluminio. |

Tabla de Conversión:

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

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



Consejos y Técnicas de Descongelación

Preparación para Congelar:

1. Congelar carnes, carne de ave y pescado en paquetes con sólo 1 capa o 2 capas de alimentos. Colocar papel encerado entre las capas.
2. Empacar en envolturas de plástico resistentes (etiquetadas "Para Congelador") o papel congelador.
3. Remover tanto aire como sea posible.
4. Coloque el sello de seguridad con fecha y etiqueta.

Para Descongelar:

1. Quitar la envoltura. Esto ayuda a que la humedad se evapore. Los jugos de los alimentos pueden calentarse y cocinar los alimentos.
2. Colocar los alimentos en un plato adecuado para uso de microondas.
3. Colocar el lado de la grasa del asado hacia abajo. Colocar el lado de la pechuga del ave entera hacia abajo.
4. Seleccionar potencia y tiempo mínimo para que estos alimentos debajo sean descongelados.
5. Drene los líquidos durante el descongelamiento.
6. Voltee los alimentos durante el descongelamiento.
7. Protega bordes y extremos si es necesario (Vea Técnicas de Cocción).

Después de Descongelar:

1. Los artículos grandes pueden estar congelados del centro. La descongelación será completada durante el TIEMPO DE REPOSO.
2. Reposo, cubierta, instrucciones después del tiempo de reposo en página 15.
3. Enjuague los alimentos como se indica en el cuadro.
4. Artículos que han sido colocados en capas deberán ser enjuagados por separado o tener mayor tiempo de reposo.



Consejos y Técnicas de Descongelación *(continuación)*




| Alimento | Tiempo de descongelación (min/kg) (P3) | Durante la descongelación | Después de la descongelación | |
|---|--|--|------------------------------|----------|
| | | | Tiempo de reposo | Enjuagar |
| Pescado y Marisco [hasta 1,4 kg (3 libras)] | | | | |
| Carne de Cangrejo | 6 | Romper y separar/Reordenar | 5 minutos | Sí |
| Bistecs de Pescado | 4 a 6 | Dar la vuelta | | |
| Filetes de Pescado | 4 a 6 | Dar la vuelta/Reordenar/Proteger extremos | | |
| Vieras Preparadas | 4 a 6 | Separar/Extraer trozos congelados | | |
| Pescado entero | 4 a 6 | Dar la vuelta | | |
| Carne | | | | |
| Carne Molida | 4 a 5 | Dar la vuelta/Extraer parte descongelada/ Proteger bordes | 10 minutos | No |
| Asados [1,1 kg-1,8 kg (2½ lb-4 lb)] | 4 a 8 | Dar la vuelta/Proteger extremos y superficie descongelada | 30 minutos en frigorífico | |
| Chuletas/Bistec | 6 a 8 | Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada | 5 minutos | |
| Costillas/T-bone | 6 a 8 | Dar la vuelta/Volver a ordenar/ Proteger extremos y superficie descongelada | | |
| Carne de Cocido | 4 a 8 | Separar/Volver a ordenar/ Extraer partes descongeladas | | |
| Hígado (cortado finamente) | 4 a 6 | Extraer el líquido/Dar la vuelta/ Separar piezas | | |
| Tocino, rebananas | 4 | Dar la vuelta | ---- | |
| Carne de Ave | | | | |
| Pollo entero [hasta 1,4 kg (3 libras)] | 4 a 6 | Dar la vuelta/Proteger | 20 minutos en frigorífico | Sí |
| Cortes | 4 a 6 | Separar/Dar la vuelta/ Extraer partes descongeladas | 5 minutos | |
| Trozos | 4 a 6 | Separar/Dar la vuelta/Proteger | 10 minutos | |
| Aves de Caza | 6 a 8 | Dar la vuelta/Proteger | | |
| Pechuga de Pavo [2,3 kg-2,7 kg (5 lb-6 lb)] | 6 | Dar la vuelta/Proteger | 20 minutos en frigorífico | |

Las Funciones automáticas han sido proporcionadas para su conveniencia. Si los resultados no son convenientes para su preferencia individual o el tamaño del servicio es otro que el listado en la página 17, por favor refiérase a la página 12 para cocción manual.

Recalentamiento por Sensor (NN-S263)

Esta función del sensor le permite calentar cualquier cantidad de comida pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para recalentar un plato de comida

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | • Presione el pulsador de Recalentamiento por Sensor. |
| 2. |  Opcional | (ver Función Más/Menos) (☛ página 13) |
| 3. |  | • Presione ENCENDER. ➤ Empieza la cocción. |

Una vez que el Sensor Genius detecta el calor/vapor, suenan 2 "bips".
El tiempo de cocción restante aparece en la Pantalla de Visualización y empieza la cuenta atrás.
Al finalizar la cocción, suenan 5 "bips".

NOTAS:

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

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

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

NO:


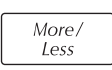
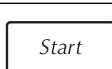
1. NO calentar pan o alimentos de pastelería. Utilizar la potencia y el cronómetro manual para estos alimentos.
2. NO calentar alimentos crudos o no cocinados.
3. NO utilizar si el horno está caliente.
4. NO utilizar para bebidas.
5. NO utilizar para alimentos congelados.

Cocción por Sensor (NN-S263)

-

Esta función del sensor le permite cocinar cualquier cantidad de alimentos pulsando un botón. El horno lo hace todo por usted.

Ejemplo: Para cocinar 300 g de Entradas Congeladas

| | | |
|----|--|---|
| 1. |  | • Presione hasta que el número de la categoría deseada aparezca en la ventana de visualización. Presione 3 veces |
| 2. |  Opcional | (ver Función Más/Menos) (☛ página 13) |
| 3. |  | • Presione ENCENDER. ➤ Empieza la cocción. |

Una vez que el Sensor Genius detecta el calor/vapor, suenan 2 "bips".
El tiempo de cocción restante aparece en la Pantalla de Visualización y empieza la cuenta atrás.
Al finalizar la cocción, suenan 5 "bips".

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

ANTES de calentar/cocinar:

1. La temperatura ambiente de la habitación donde se encuentra el Horno debe ser menor a 35°C (95°F).
2. El peso de los alimentos puede exceder 110 g (4 onzas).
3. Asegúrese que la bandeja de cristal, la parte exterior de los contenedores para cocinar y dentro del horno de microondas estén secos antes de colocar la comida en el horno. Las gotas de agua pueden convertirse en vapor y engañar al sensor.
4. Cubra los alimentos con tapa, o con plástico autoadherible ventilado. Nunca use contenedores plásticos sellados fuertemente – estos previenen que el vapor escape y causa que los alimentos se sobrecocinen.

DURANTE el calentamiento/cocción:

NO abrir la puerta del horno hasta que suenen 2 "bips" y el tiempo aparezca en la Pantalla de Visualización porque se produciría una cocción inadecuada ya que el vapor de los alimentos no permanece en la cavidad del horno. Una vez que el temporizador inicia la cuenta atrás, la puerta del horno puede abrirse para remover, dar la vuelta los alimentos, cubrir, disponer de nuevo los alimentos, mezclar o añadir alimentos.

DESPUÉS del calentamiento/cocción:

Todos los alimentos deben permanecer cubiertos durante un determinado tiempo.

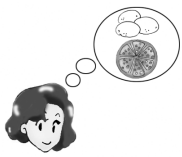


Tabla de Cocción con Sensor (NN-S263)


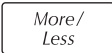

| Pulsador | Receta | Ración/Peso | Consejos |
|----------------|---------------------------------|---|--|
| Cereal | 1. Cereal | 40 g - 80 g (1/2 taza - 1 taza) | Coloque un platón especial para microondas dentro del horno. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena. |
| | 2. Salchicha | 2 enlaces - 8 enlaces | Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación de las salchichas precocinadas. Colocar de forma radial. |
| | 3. Tortilla (Omelet) | 2 huevos, 4 huevos | Seguir la receta básica para tortilla de la página 20. |
| Botana /Botana | 4. Sopa | 1 taza - 2 tazas (250 ml - 500 ml) | Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. |
| | 5. Perritos calientes (Hot dog) | 4 máximo | Hacer 3 cortes en cada perrito (hot dog). Colocar el perrito (hot dog) en un plato de papel o un plato para microondas. No cubrir. Dejar reposar 5 minutos para su preparación completa. |
| | 6. Entradas Congelados | 225 g - 900 g (8 oz - 32 oz) | Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación tamaños de 225 g y 280 g. Para entrantes más grandes, en los que se indica que debe retirar la película plástica que los cubre, no retire la película plástica para asegurarse de que el sensor detecta con precisión que se han cocinado completamente. Tener cuidado de retirar la película plástica tras cocinar los alimentos. Sepárelos de usted para evitar quemarse con el vapor. Si senece sita más tiempo para la preparación de los alimentos, hágalo manualmente. |
| | 7. Pizza congelada (unidad) | 110 g, 225 g (4 oz, 8 oz) | Seguir las instrucciones del fabricante. |
| | 8. Sandwich Congelado | 1 sandwich (128 g) (4,5 oz) | Siga las instrucciones del fabricante para su preparación. |
| Plato Lateral | 9. Papas | 4 máximo (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno) | Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de distancia. No cubrir, dejelo estar 5 minutos para completar la cocción. |
| | 10. Vegetales Frescos | 110 g - 450 g (4 oz - 16 oz) | Todas las porciones deberán ser del mismo tamaño. Añadir un poco de agua y cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. |
| | 11. Vegetales Congeladas | 170 g - 450 g (6 oz - 16 oz) | Lave a fondo y agregue 1 cucharada de agua por 1/2 taza de vegetales. No agregue sal/mantequilla hasta después de cocinar. (No conveniente para vegetales en mantequilla o salsa). Después de 2 bips, remover o reacomodar. |
| | 12. Vegetales Enlatados | 430 g (15 oz) | Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir. |
| | 13. Arroz | 1/2 tazas - 1 1/2 tazas (110 g - 335 g) | Colocar el arroz con agua caliente en una cacerola para uso seguro en microondas. Cubra con tapa o plástico autoadherible ventilado. Deje en reposo de 5 minutos a 10 minutos antes de servir. |
| Cena | 14. Comidas Congeladas | 300 g - 450 g (11 oz - 16 oz) | Siga las instrucciones del fabricante cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congelados empaquetado en plato con papel de aluminio. |
| | 15. Trozos de Pollo | 1/2 lb - 2 lb (170 g - 900 g) | Coloque el cuero del pollo hacia arriba. Cubra con una envoltura de plástico ventilada. Deje estar por 5 minutos antes de servir. |
| | 16. Pasta | 56 g - 225 g (2 oz - 8 oz) | Poner la pasta con agua caliente en una cazuela para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. |
| | 17. Carne Molida | 450 g - 900 g (16 oz - 32 oz) | Poner sobre un plato. Cubrir con un envoltorio de plástico agujereado. Después de 2 bips, remover. Volver a cubrir y pulsar Encender . Extraer el jugo. |
| | 18. Filete de pescado | 110 g - 450 g (4 oz - 16 oz) | No montar unos filetes sobre otros. Cubrir con película plástica perforada. |



Función de Recalentamiento Automático (NN-S253)

Esta característica le permite recalentar de 1 porción a 4 porciones precocidas a temperatura del refrigerador sin poner potencia ni tiempo.

Ejemplo: Para recalentar 2 servicios

| | |
|--|--|
| 1.  Presione 2 veces | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de Recalentamiento Automático hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización. |
| 2.  Opcional | (ver Función Más/Menos) (☛ página 13) |
| 3.  | <ul style="list-style-type: none"> Presione Encender. ► El tiempo de recalentamiento aparece y empieza la cuenta regresiva. |

| Pulsar la tecla recalentamiento automático para indicar el número o los servicios | Tamaño promedio del servicio | Tiempo |
|---|------------------------------|--|
| 1 vez | 110 g-180 g (4 oz-6 oz) | variará dependiendo del tamaño y de la potencia del horno. |
| 2 veces | 225 g (8 oz) | |
| 3 veces | 335 g (12 oz) | |
| 4 veces | 450 g (16 oz) | |

Para obtener los mejores resultados seguir estas recomendaciones





1. Todos los alimentos deben cocinar previamente.
2. Los alimentos siempre se deben cubrir sin demasiada firmeza con envoltura plástica, papel parafinado o una tapa de cazuela.
3. Todos los alimentos deberían disponer de un tiempo de reposo cubiertos de 3 minutos a 5 minutos.
4. **NO** recalentar pan o productos de pastelería utilizando el Recalentamiento Automático. En vez este método, utilizar la potencia y la hora manual.
5. **NO** recalentar las bebidas.
6. Los tiempos están basados en un tamaño de servicio aproximado de 110 g (4 onzas).
7. Un plato de comida proporciona normalmente de 3 servicios - 4 servicios.



Función de Cocción Invertida Automática (NN-S253)

Esta función le permite cocinar su comida favorita y algunas nuevas recetas usando el Sistema de Cocción Invertida. Con estos códigos usted podrá cocinar sin preocuparse de la potencia o el tiempo. Estos alimentos han sido probados con tiempos pre-establecidos para las cantidades especificadas en el cuadro de abajo. Fluctuaciones locales de energía y el gusto individual no han sido tomados en cuenta. Si prefiere sus alimentos cocinados de diferente forma use las instrucciones en la página 12. "Operación Manual".

Ejemplo: Para cocinar 300 g de Entradas Congeladas

| | |
|---|--|
| 1.  Presione 3 veces | <ul style="list-style-type: none"> Presione Botana/Botana. |
| 2.  Presione 2 veces | <ul style="list-style-type: none"> Presione el pulsador de Porciones/Peso hasta que el peso deseado aparezca en la ventana de visualización. |
| 3.  Opcional | (ver Función Más/Menos) (☛ página 13) |
| 4.  | <ul style="list-style-type: none"> Presione Encender. ► El tiempo de recalentamiento aparece y empieza la cuenta regresiva. |

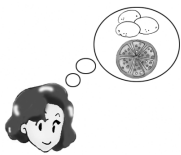
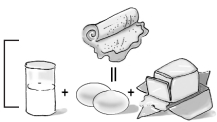


Gráfico de Cocción Invertida Automática (NN-S253)

| Pulsador | Receta | Ración/Peso | Consejos |
|----------------|--|---|---|
| Cereal | 1. Cereal | 1/2 taza (40 g) 1 taza (80 g) | Coloque un platón especial para microondas dentro del horno. Siga las instrucciones del fabricante para preparar una rápida avena. |
| | 2. Bebidas | 1 taza (250 ml) 2 tazas (500 ml) | Esta función le permite recalentar 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de bebidas a temperatura ambiente sin seleccionar potencia y tiempo. NOTA: 1. Utilice una taza para uso seguro en microondas. 2. Calentar líquidos puede ocasionar que se derramen si no se mezclan con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin mover antes y durante el calentamiento. 3. Se debe tener cuidado para no sobre calentar líquidos cuando se utilice la función de Bebidas. Esta programada para dar un resultado apropiado cuando se calienta 1 taza (250 ml) o 2 tazas (500 ml) de líquido, iniciando de la temperatura ambiente. El recalentamiento puede causar e incrementar el riesgo de que maduras, o derrames de agua. Refiérase a la página 1, artículo 18. |
| | 3. Tocino (rebanada) | 4 rebanadas (90 g-110 g) (3,2 oz-4 oz) 6 rebanadas (135 g-165 g) (4,8 oz-5,8 oz) 10 rebanadas (230 g-270 g) (8,1 oz-9,5 oz) 14 rebanadas (330 g-370 g) (11,6 oz-13 oz) | Colocar las rebanadas de tocino en una rejilla apropiada para microondas y cubrir con papel parafinado o talla de papel. Si el tocino no se cocina a su gusto, continúe calentándolo añadiendo más tiempo. |
| Botana /Botana | 4. Sopa | 1 taza, 2 tazas (250 ml, 500 ml) | Verter la sopa en un recipiente para microondas. Cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. |
| | 5. Perritos calientes (Hot dog) | 1 pieza, 2 piezas 3 piezas, 4 piezas | Hacer 3 cortes en cada perrito (hot dog). Colocar el perrito (hot dog) en un plato de papel o un plato para microondas. No cubrir. Dejar reposar 5 minutos para su preparación completa. |
| | 6. Entradas Congeladas | 225 g, 300 g, 600 g, 900 g (8 oz, 10 oz, 20 oz, 32 oz) | Seguir las instrucciones del fabricante para la preparación tamaños de 225 g y 280 g. Para más grande entrada, en lo que las instrucciones exigen quitar la entera película cubierta, no ventile o quite la cubierta para asegurar la cocción completa. Agítelo o reacomódelo después de 2 bips. Tenga cuidado cuando quitar la película cubierta después de la cocción. Evite quemadura de vapor. Si se necesita más tiempo para la preparación de los alimentos, hágalo manualmente. |
| | 7. Pizza congelada (unidad) | 110 g, 225 g (4 oz, 8 oz) | Seguir las instrucciones del fabricante. |
| | 8. Sandwich Congelado | 1 sandwich (128 g) (4,5 oz) | Siga las instrucciones del fabricante para su preparación. |
| Plato Lateral | 9. Papas | 1 pieza, 2 piezas 3 piezas, 4 piezas (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada uno) | Perfore cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Coloque la papa o papas alrededor del borde del plato giratorio alineado de una toalla de papel por lo menos a 1 pulgada (2,5 cm) de distancia. No cubrir, dejelo estar 5 minutos para completar la cocción. |
| | 10. Vegetales Frescos | 110 g, 225 g, 340 g, 450 g (4 oz, 8 oz, 12 oz, 16 oz) | Todas las porciones deberán ser del mismo tamaño. Añadir un poco de agua y cubrir ligeramente con la tapa o película plástica perforada. |
| | 11. Vegetales Congeladas | 170 g, 300 g, 450 g (6 oz, 10 oz, 16 oz) | Lave a fondo y agregue 1 cucharada de agua por 1/2 taza de vegetales. No agregue sal/mantequilla hasta después de cocinar. (No conveniente para vegetales en mantequilla o salsa). Después de 2 bips, remover o reacomodar. |
| | 12. Arroz | 1/2 tazas, 1 tazas, 1 1/2 tazas (125 ml, 250 ml, 375 ml) | Colocar el arroz con agua caliente en una cacerola para uso seguro en microondas. Cubra con tapa o plástico autoadherible ventilado. Deje en reposo de 5 minutos a 10 minutos antes de servir. |
| Cena | 13. Comidas Congeladas | 300 g, 450 g (11 oz, 15 oz) | Siga las instrucciones del fabricante cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congeladas empaquetado en plato con papel de aluminio. |
| | 14. Pasta | 56 g, 110 g, 170 g, 225 g (2 oz, 4 oz, 6 oz, 8 oz) | Siga las instrucciones del fabricante cuando poner o remover las tapas. No use alimentos congelados empaquetado en plato con papel de aluminio. |
| | 15. Filete de pescado | 110 g, 225 g, 340 g, 450 g (4 oz, 8 oz, 12 oz, 16 oz) | No montar unos filetes sobre otros. Cubrir con película plástica perforada. |



Recetas de Microondas

TORTILLA (OMELETE)

Tortilla (Omelet básica)

- 1 cucharada de mantequilla o margarina
- 2 huevos
- 2 cucharadas de leche sal y pimienta negra, si así se desea

Calentar mantequilla de 9 pulgadas del plato del pie, 30 segundos en Potencia P10, o hasta derretirla. Gire el plato para cubrir todo el fondo con mantequilla. Mientras tanto, combine el resto de los ingredientes en un tazón separado, bata todo y colóquelo en el plato del pay. Cocine, cubierto con plástico autoadherible ventilado, utilice la selección OMELET. Deje en reposo 2 minutos. Con una espátula, afloje los bordes del omelet del plato, doble en 3 para servir. Siempre utilice huevos revueltos.

1 servicio
Tiempo aprox. 4 minutos.

NOTA: duplicar la cantidad de ingredientes para un omelet (tortilla) de 4 huevos.

GUISOE

Pastel de carne

- 1 kilo de ternera picada
- 125 g de guisantes congelados, ya descongelados
- 60 g de cebolla picada
- 1 cucharada sopera de caldo de carne
- 1/2 cucharada pequeña de curry en polvo
- 1/4 cucharada pequeña de sal
- 1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
- 500 g de puré de papa

En una cacerola 2 cuartos. revuelva el fondo de la carne y cocina por 8 minutos – 10 minutos a Potencia P6 o hasta que la carne este cocida, remueva dos veces. Agregar el resto de los ingredientes, excepto las papas. Remueva bien, y después unte uniformemente las papas uniformemente en la parte de arriba. Cubrir con una tapa o plástico autoadherible ventilado y cocine en Potencia P5 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 4

Macarrones con queso

- 60 g de mantequilla
- 2 cucharadas soperas de cebolla picada
- 1 diente de ajo picado
- 60 g de harina
- 1 cucharada pequeña de mostaza seca
- 1 cucharada pequeña de sal
- 1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
- 500 ml de leche
- 500 g de queso cheddar rallado
- 225 g de macarrones, hervidos y colados
- 120 g de pan molido
- 1 cucharada pequeña de pimienta dulce

En una cacerola 2 cuartos. derretir la mantequilla por 40 segundos a potencia P10. Agregue cebolla y ajo y cocine por 1 minuto a Potencia P10. Revuelva en harina, mostaza, sal y pimienta, y gradualmente agregue leche. Cocine por 3 minutos – 4 minutos en potencia P10 hasta que la salsa espese, remueva una vez. Agregue el queso cheddar, revuelva a fondo. Vierta y revuelva la salsa en los macarrones, en una cacerola 3 cuartos. Agregue al final migajas de pan y paprika. Cubra con una tapa o plástico autoadherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos.

Servicios: 6

Guiso de carne y macarrones

- 1 kilo de carne picada
- 1 cebolla pequeña picada
- 1/2 pimienta verde picado
- 250 g de apio picado
- 2 latas (425 g) de salsa de tomate
- 375 ml de agua
- 250 g de caracolas sin cocer
- 1 cucharada pequeña de perejil
- 1/2 cucharada pequeña de sal
- 1/4 cucharada pequeña de pimienta negra molida
- 125 g de queso cheddar rallado

Desmenuce la carne picada en una cacerola 3 cuartos. Cocine por 8 minutos – 10 minutos a potencia P6 o hasta que la carne este cocida. Revuelva 2 veces. Revuelva en cebolla, pimienta y apio. Cocine por 3 minutos – 4 minutos a Potencia P10. Remueva con el resto de los ingredientes, excepto el queso. Cubra con una tapa o plástico autoadherible ventilado. Cocine en Potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Rocíe el queso. Cubra y deje en reposo 5 minutos.

Servicios: 4-6

Atún

- 1 lata (170 g) de atún desecado y desmigado
- 1000 g de fideos hervidos y escurridos
- 1 lata (290 g) de crema de champiñón
- 1 lata (110 g) de champiñones hervidos y escurridos
- 1 paquete (450 g) de guisantes congelados, ya descongelados
- 190 ml de leche
- 250 g de papas fritas trituradas
- 125 g de queso cheddar rallado

En una cacerola 3 cuartos. combine atún, fideos, sopa, champiñones, chícharos y leche; mezcle bien. Cubra con tapa o plástico autoadherible ventilado. Cocine en potencia P6 por 19 minutos – 21 minutos. Cubra con papas fritas y queso después de servir.

Servicios: 4-6






Temporizador

Esta característica le permite programar el tiempo después de que la cocción ha sido completada y programar el horno con un tiempo de espera y/o un comienzo tardío.


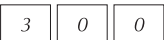



Para usar como temporizador en la cocina:

Ejemplo: Para contar 5 minutos

| | | |
|----|---|--|
| 1. |  | • Presione Tiempo . |
| 2. |  | • Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos). |
| 3. |  | • Presione Encender . ► El Temporizador realizará la cuenta atrás. No se realizará ningún tipo de cocción. |

Para fijar un tiempo de espera o tiempo de reposo:

Ejemplo: Después de la cocción dejar reposar el alimento durante 3 minutos (MEDIO)


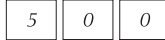



| | | |
|----|---|---|
| 1. |  Presione 5 veces | • Indique el programa de cocción deseado (ver página 12 para instrucciones). |
| 2. |  | Seleccione el tiempo deseado de cocción utilizando los pulsadores de números. |
| 3. |  | • Presione Tiempo . |
| 4. |  | • Indique la cantidad de tiempo (hasta 99 minutos y 99 segundos). |
| 5. |  | • Presione Encender . ► Después de la cocción el tiempo de reposo empezará a contar en forma descendente sin que el horno esté funcionando. |

PRECAUCIÓN.

Si la lámpara del horno está encendida cuando se está utilizando el temporizador, el horno está programado incorrectamente. Detenga el horno inmediatamente y vuelva a leer las instrucciones.

Para programar un comienzo tardío:

Ejemplo: Para un comienzo tardío de 5 minutos, y cocción en potencia P6 por 3 minutos.

| | | |
|----|--|--|
| 1. |  | • Presione Tiempo . |
| 2. |  | • Introduzca la cantidad de tiempo de espera que se desea utilizando los pulsadores de números: (hasta 99 minutos y 99 segundos) |
| 3. |  Presione 5 veces | • Seleccione el programa de cocción (ver página 12 para instrucciones). |
| 4. |  | Seleccione el tiempo deseado de cocción utilizando los pulsadores de números. |
| 5. |  | • Presione Encender . ► Cuando el tiempo demorado comience la cuenta regresiva y éste haya finalizado la cocción iniciará. |

NOTA:

1. Cuando cada etapa finalice, sonarán 2 bips como indicación. Al final del programa, el horno hará 5 bips.
2. Si la puerta del horno es abierta durante el Tiempo de Reposo, El Cronometro de Cocina o el comienzo tardío, el tiempo en la ventana de visualización seguirá contando el tiempo.
3. El tiempo de reposo y Comienzo tardío no pueden ser programados antes de ninguna función automática. Esto previene que el inicio de temperatura de los alimentos de antes de descongelar o al comienzo de la cocción. Un cambio en la temperatura de inicio puede causar resultados inapropiados.

Operación

Cómo usar la Repisa Cuando se usan Microondas (sólo para NN-S263)

1. La Repisa debe de ser puesta en los Soportes de la Repisa de forma segura para prevenir daños al horno por formación de arcos.
2. **NO** use un plato para dorado en microondas en la Repisa. La Repisa puede sobrecalentarse.
3. **NO** use el horno con la Repisa en el suelo del microondas. Esto puede dañar el microondas.
4. Use una manopla para tomar ollas cuando maneje la repisa – puede estar caliente.



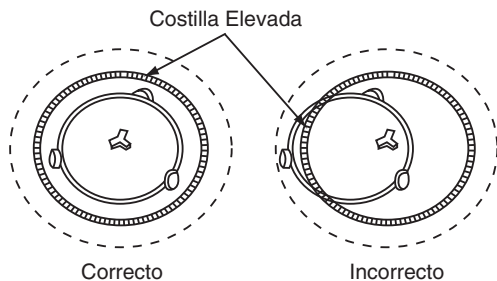
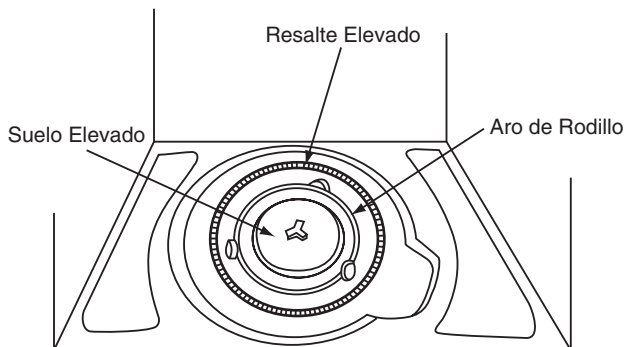
Precaución:

No caliente líquidos en la repisa, use el plato giratorio para calentar líquidos.

También tenga cuidado cuando retire elementos calientes desde la Repisa o plato giratorio.

Para ajustar el Aro de Rodillo

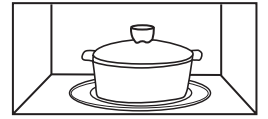
Antes de usar el horno de microondas, asegúrese de que el Aro de Rodillo esté instalado apropiadamente. La instalación incorrecta puede causar una cocción inapropiada, daños en el horno o derrames de comida. El Aro de Rodillo debe ser localizado en la superficie entre el resalte elevado y el suelo elevado.



Para mejores resultados de cocción

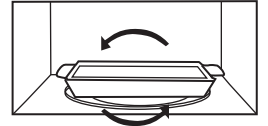
Cocción de 1 nivel

La comida se cocina mejor con microondas al ser puesta sobre el plato giratorio, con el plato giratorio encendido (rotando).

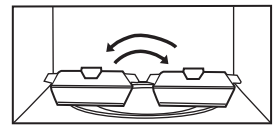


(Plato Giratorio Encendido)
Para mejores resultados

Cuando un plato grande o más de un plato es usado para cocinar, el plato giratorio puede ser apagado. Para mejores resultados, rote los platos grandes e intercambie los platos, en medio del ciclo de cocción.

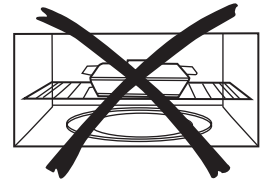


(Plato Giratorio Apagado)
Rote los platos en medio de la cocción



(Plato Giratorio Apagado)
Intercambie los platos en medio de la cocción

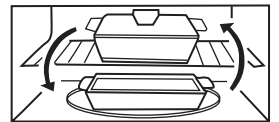
Para mejores resultados, desmonte la repisa a no ser que este recalentando en más de un nivel.



Resultados imparejos

Cocción de 2 niveles

1. Multiplique el tiempo de recalentamiento por 1 $\frac{1}{2}$.
2. Intercambie los platos en medio de la cocción.



Intercambie los platos en medio de la cocción

NO use la repisa u opere Plato Giratorio Apagado cuando se cocine comida con la función Palomitas de Maíz / Descongelamiento Turbo Invertida / Mantener Caliente / Recalentamiento por Sensor / Cocción por Sensor / Recalentamiento Automático / Cocción inverter automática.



Consejos Rápidos

| ALIMENTOS | POTENCIA | TIEMPO | INSTRUCCIONES |
|---|-----------------------------------|--|---|
| Tocino, Separado, 1 libra (450 g) | P10 (ALTO) | 30 s | Quite la envoltura. Después de calentar, use una espátula de plástico para separar las rebanadas. |
| Azúcar Morena, Suavizada 1 taza (250 ml) | P10 (ALTO) | 20 s a 30 s | Coloque 1 taza de azúcar morena (250 g) en el plato con una rebanada de pan o un trozo de manzana. Cubra con envoltura plástica. |
| Para ablandar la Mantequilla, 1 barra, 1/4 de libra (110 g) Para derretir la Mantequilla, 1 barra, 1/4 de libra (110 g) | P3 (MEDIANO-BAJO) P6 (MEDIANO) | 1 1 min 30 s a 2 min | Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para el microondas. Retirar el envoltorio y poner la mantequilla en un recipiente adecuado para microondas cubierto con un envoltorio de plástico. |
| Chocolate, Derretido, 1 cuadro (28 g) Chocolate, Derretido, 1/2 taza de chispas (125 ml) | P6 (MEDIANO) P6 (MEDIANO) | 1 min a 1 min 30 s 1 min a 1 min 30 s | Quite la envoltura y coloque el chocolate en el plato, remueva antes de añadir mas tiempo. El chocolate conserva su forma aún cuando se suaviza. |
| Coco, Pan Tostado, 1/2 taza (125 ml) | P10 (ALTO) | 1 min | Colóquelos en un molde de tarta o en tazón. Remueva cada 30 segundos. |
| Queso Crema, Suavizado, 225 g (8 oz) | P3 (MEDIANO-BAJO) | 1 min a 2 min | Quite la envoltura y colóquelo en un plato. |
| Para dorar La orilla de la Carne, 450 g (1 libra) | P10 (ALTO) | 4 min a 5 min | Deshebre en un colador seguro para uso de microondas en otro plato. Cubra con papel autoadherible. Revolver 2 veces. Drenar la grasa. |
| Para cocinar Vegetales, Frescos (225 g) (1/2 lb) Descongelar (285 g) (10 oz) Enlatados (430 g) (15 oz) | P8 P8 P8 | 3 min 30 s a 4 min 3 min 30 s a 4 min 3 min 30 s a 4 min | Todas las piezas deben ser del mismo tamaño. Lave profundamente y agregue una cucharada de agua por 1/2 taza de vegetales y cubra con una tapa o plástico autoadherible ventilado. No agregar sal / mantequilla hasta después de cocinar. No agregar sal hasta después de cocinar. (No conveniente para vegetales en mantequilla o salsa). Lave profundamente y agregue 1 cucharada de agua por 1/2 taza de vegetales y cubra con una tapa o con plástico autoadherible ventilado. Vacíe los contenedores en un tazón para uso seguro en microondas. No Cubrir. |



Consejos Rápidos

(continuación)

| ALIMENTOS | POTENCIA | TIEMPO | INSTRUCCIONES |
|---|--|--|---|
| Para cocinar Papa Horneada, (170 g - 225 g) (6 oz - 8 oz cada una) 1 2 | P8 P8 | 4 min 30 s a 5 min 8 min a 9 min | Perforar cada papa con un tenedor 6 veces alrededor de toda la superficie. Colocar la papa o papas alrededor del borde de la bandeja de cristal (giratoria), al menos 1 pulgada (2,5 cm) separado, No cubrir. Deje en reposo 5 minutos para completar la cocción. |
| Para vapor en las toallas de mano – 4 | P10 (ALTO) | 20 s a 30 s | Remojar en agua, después escurrir el exceso. Coloque en un plato seguro para uso en microondas. Caliente. Presente inmediatamente. |
| Helado, Suavizado, 1/2 galon (2 litro) | P3 (MEDIANO-BAJO) | 1 min a 1 min 30 s | Revise frecuentemente para evitar que se derrita. |
| Taza de agua 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml) | P10 (ALTO) P10 (ALTO) | 2 min 30 s a 3 min 2 min 30 s a 3 min | Los líquidos calientes pueden hacer erupción si no son mezclados con aire. No caliente líquidos en su horno de microondas sin removerlos primero. |
| Taza de leche 1 taza (250 ml) 2 taza (500 ml) | P7 (MEDIANO-ALTO) P7 (MEDIANO-ALTO) | 2 min a 3 min 4 min a 5 min | |
| Para asar nueces, 1 1/2 tazas (375 ml) | P10 (ALTO) | 4 min a 5 min | Esparcir las nueces a 9 pulgadas (230 mm) en un plato de pay seguro para uso de microondas. Revolver ocasionalmente. |
| Para asar Semillas de Sésamo, 1/4 taza (60 ml) | P10 (ALTO) | 3 min a 5 min | Colocar en un tazón pequeño seguro para uso en microondas. Remover 2 veces. |
| Para piel de tomates, (uno a la vez) | P10 (ALTO) | 30 s | Colocar el tomate en un tazón seguro para el uso en microondas que contenga agua hirviendo. Enjuagar y Pelar. Repita para cada tomate. |
| Para Quitar Olores, del Horno | P10 (ALTO) | 5 min | Combine 1 taza (250 ml) a 1 1/2 (375 ml) tazas de agua con el jugo y piel de un limón en una taza pequeña. Después de calentar limpie el interior del horno con una tela suave. |

Características de los Alimentos

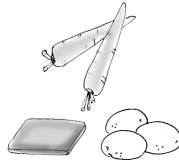
Huesos y Grasas

Tanto los huesos como la grasa afectan la cocción. Los huesos pueden causar cocción irregular. La carne cercana a las puntas de los huesos puede sobrecocinarse en tanto que la carne ubicada bajo un hueso largo, tal como un hueso de jamón, puede resultar crudo. Grandes cantidades de grasa absorben energía de microondas y la carne cercana a estas áreas puede sobrecocinarse.



Densidad

Alimentos porosos, como panes, pasteles o rollos toman menos tiempo para cocinar que los alimentos pesados y densos como papas y asados. Cuando recalienta donas o otros alimentos con diferentes centros sea muy cuidadoso. Algunos alimentos tienen centros hechos con azúcar, agua, o grasa y estos centros atraen las microondas (Por ejemplo, donas de jalea). Cuando la jalea de la dona es calentada, la jalea esta extremadamente caliente y el exterior solo parece tibio al tacto. Esto puede resultar en una quemadura si no se permite que el alimento se enfríe apropiadamente del centro.



Cantidad

Dos papas toman más tiempo para cocinarse que una papa. Así como se aumenta la cantidad de alimento se incrementa el tiempo de cocción. Cuando se cocinan cantidades pequeñas de alimento, tales como una o dos papas, no deje el horno desatendido. El contenido de humedad en el alimento puede disminuir y puede resultar un incendio.



Forma

Tamaños uniformes se calentarán más uniformemente. El final delgado de un muslo se cocinará mas rápido que un final carnosos. Para compensar las formas irregulares, coloque las partes delgadas hacia el centro del plato y las piezas gruesas hacia la orilla.



Tamaño

Piezas delgadas se cocinan más rápido que piezas gruesas.



Temperatura para Empezar:

Los alimentos que están a temperatura ambiente toman menos tiempo para cocinarse que aquellos que están refrigerados o congelados.



Técnicas para Cocinar

Perforado

Alimentos con piel o membrana deben ser perforados, abiertos o tener abierta una tira de piel antes de cocinar, para permitir que el vapor escape. Perforar las yemas y claras de los huevos enteros, almejas, ostiones, hígados de pollo, papas enteras y vegetales enteros. Las manzanas enteras o las papas sin pelar deben tener una tira de 2,5 cm de piel pelada antes de cocinarse. Perfore salchichas y embutidos.



Dorador

Los alimentos no tendrán la misma apariencia dorada que aquéllos que son cocidos convencionalmente o aquéllos alimentos que sean cocinados utilizando la característica de dorado. Las carnes y aves pueden ser bañados con salsa para dorar.



La salsa inglesa, salsa de barbacoa o la salsa para dorar con aplicador. Para usarlas combine la salsa para dorar con mantequilla o margarina derretidas; barnícelas antes de cocinarlas. Para dorar panes o panecillos rápidos se puede usar azúcar oscura en la receta en lugar de azúcar granulada y se puede espolvorear la superficie con especias oscuras antes de hornear.

Espaciado

Alimentos individuales, tales como papas cocidas, panquecitos y aperitivos, se cocinarán más parejo si se colocan en el horno a distancias iguales. Cuando sea posible, arregle los alimentos en un platón circular.





Cubierta

Como en la cocina convencional, el vapor se evapora durante la cocción por microondas. Las tapas de las cacerolas o cubiertas de plástico son usadas para sellar ajustadamente. Cuando utilice envoltura plástica, ventile la cubierta plástica doblando parte de la misma de una esquina del plato para permitir que el vapor escape. Suelte o receta para tiempo de reposo. Cuando quite la cubierta plástica así como cualquier tapa de cristal, tenga cuidado de quitarla alejada de usted para evitar quemaduras por vapor. Varios grados de retención de humedad se obtienen también usando papel encerado o toallas de papel. Sin embargo, a menos que se especifique, las recetas se cocinan descubiertas.

Protección

Áreas delgadas de carnes o aves se cocinan más rápido que las porciones carnosas. Para evitar la sobrecocción, estas áreas delgadas pueden ser protegidas con tiras de papel de aluminio. Palillos de dientes de madera pueden ser usados para sostener al aluminio en su lugar.

▲ PRECAUCIÓN se debe tener cuando se utilice papel aluminio. Arcos puede ocurrir si el papel aluminio está muy cerca de las paredes o puerta del horno, puede resultar en daños al horno.

Tiempo de Cocción

Un rango de tiempo de cocción se da en cada receta. El rango de tiempo se compensa por las diferencias incontralables en las formas de los alimentos, la temperatura al inicio y las preferencias regionales. Siempre cocine los alimentos al tiempo mínimo de cocción dado en la receta y revise su término. Si los alimentos están crudos, continúe cocinando. Es más fácil añadir tiempo a un producto crudo. Una vez que los alimentos están sobrecocinados, nada se puede hacer.

Remover

Remover es necesario normalmente durante la cocción por microondas. Hemos anotado cuando remover es necesario usando las palabras “una vez”, “dos veces”, “frecuentemente” u “ocasionalmente” para describir la cantidad de veces que es necesario remover.

Reacomodar

Reacomodar piezas pequeñas tales como partes de pollo, camarones, hamburguesas o cortes de puerco. Reacomode las piezas de las orillas al centro y piezas del centro a las orillas del plato.

Voltear

No es posible mezclar algunos alimentos para redistribuir el calor. A veces la energía del microondas se concentrará en un área del alimento. Para asegurar una cocción pareja, estos alimentos necesitan ser volteados. Voltee alimentos grandes, tales como asados o pavos medio giro mientras se cocinan.

Tiempo de Reposo

La mayoría de los alimentos continuarán cocinándose por conducción después de que el horno de microondas se apague; durante la cocción de la carne, la temperatura interna se incrementará de 3 °C a 8 °C si se permite el reposo, cubierto con papel de aluminio de 10 minutos a 15 minutos. Guisados y vegetales necesitan una cantidad menor de tiempo de reposo, pero este tiempo es necesario para permitir a los alimentos completar su cocción en el centro sin sobrecocinar las orillas.

Prueba de Término

Las mismas pruebas de término usadas en la cocción convencional pueden ser usadas para cocinar con microondas. La carne está lista cuando el tenedor se encaja o desliza entre las fibras. El pollo está listo cuando sus jugos son amarillo claro o el muslo se mueve libremente. Los pescados están listos cuando se separa la carne y está opaco.

Sobre la Seguridad del Alimento y Temperatura de Cocción

- Revisar los alimentos para ver si están cocinados a las temperaturas recomendadas por el Departamento de Agricultura del los Estados Unidos.

TEMPERATURA DE LOS ALIMENTOS

71 °C (160 °F) ...para carne de puerco fresco, carne de res, carne blanca de ave sin huesos, pescado, alimentos de mar, huevos, y alimentos preparados congelados.

74 °C (165 °F) ...para lo demás, listo para recalentar lo refrigerado y deli, y comida fresca para llevar.

77 °C (170 °F) ...carne blanca de ave.

82 °C (180 °F) ...Carne roja de ave.

Para probar que esta hecho, inserte un termómetro de carne en un área espesa o densa, lejos de la grasa o hueso. NUNCA deje el termómetro en la comida durante la cocción, a menos que este sea aprobado para el uso en horno de microondas.



Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas

ANTES DE LIMPIAR:

Desenchufar en la toma mural del horno. En caso de que sea imposible, dejar el horno abierto para impedir que se ponga en marcha de manera accidental. No intente limpiar el compartimiento de la Luz del Horno o de la Luz Campana/ Nocturna.

DESPUÉS DE LIMPIAR:

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

Interior del horno:

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

Bandeja de cristal:

Extraer y lavar con agua jabonosa y tibia o en un lavaplatos.

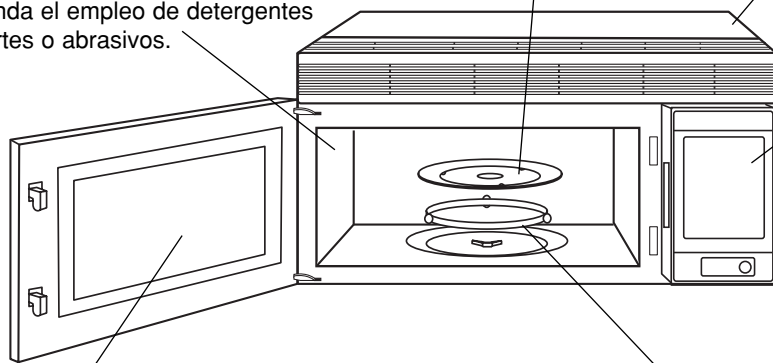
Las superficies exteriores del horno:

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

Panel de Control:

* Cubierta con una película extraíble para impedir ralladuras durante el envío. (Consejo - Para extraer la película, aplicar cinta adhesiva transparente o de uso eléctrico en una esquina expuesta y tirar suavemente.)

* Si el panel de control se humedece, limpiar con un trapo seco y blando. No utilizar detergentes fuertes o abrasivos en el Panel de Control.



Puerta de Horno:

Limpiar con un trapo blando cuando el vapor se acumule en el interior o alrededor del exterior de la puerta del horno. Durante la cocción, especialmente bajo condiciones de mucha humedad, los alimentos expelen vapor. (Parte del vapor se condensará en las superficies más frías, como la puerta del horno. Esto es normal.)

La superficie del interior está cubierta con una película que actúa como barrera contra el calor y vapor. No extraer.

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

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



Repisa (sólo NN-S263)

Limpie con una tela suave humedecida para evitar rayas.

ES IMPORTANTE MANTENER EL HORNO LIMPIO. LOS RESIDUOS DE COMIDA Y LA CONDENSACIÓN PUEDEN CAUSAR OXIDACIÓN O FORMACIÓN DE ARCOS Y DAÑAR EL HORNO.

FORMULARIO DE PEDIDO

DESCRIPCIÓN

Instrucciones/Manual de uso (este libro)
Bandeja de Cristal
Repisa (Rejilla de Metal: sólo NN-S263)
Aro de Rodillo
Luz del Horno, Luz de la Campana

NÚMERO DE LAS PARTES

F00035V10AP
A06015H00AP
F06025H00AP
F290D5Q00AP
F60305H00AP

Para cotizar, llame o escriba al Departamento de Partes e Información (Parts and Literature Department) al teléfono o a la dirección que están más abajo. Por favor tenga asequible la información de su tarjeta de crédito.

El transporte y el embalaje no están incluidos. Los precios y la disponibilidad están sujetos a cambios. Perdón, no tenemos servicio de contra reembolso.

COMPAÑÍA DE SERVICIOS PANASONIC (PANASONIC SERVICES COMPANY)

20421 84th Avenue South
Kent, WA 98032, USA

Teléfono: (800) 833-9626
Fax: (800) 237-9080

Usted puede comprar partes, accesorios o ubicar su servicio técnico más cercano visitando nuestro sitio web:
Sitio web: <http://www.Panasonic.com>

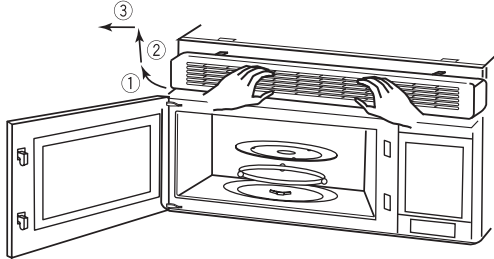


Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas *(continuación)*

Limpieza de la Rejilla del Respiradero (Respiradero de Aire del Horno)

La Rejilla del Respiradero puede ser desmontada y limpiada.

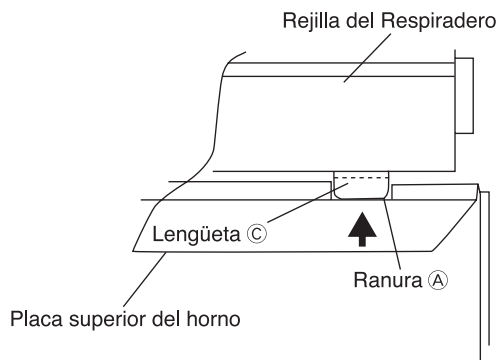
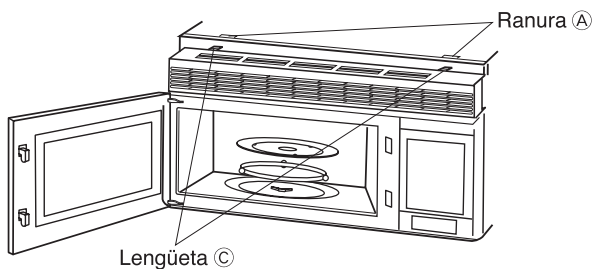
1. Abra la puerta del horno.
2. ① Tire del fondo de la Rejilla del Respiradero y ② levante la Rejilla del Respiradero, ③ luego tire hacia afuera.



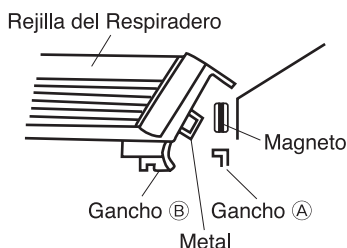
3. Remoje la Rejilla del Respiradero en agua caliente con un detergente suave. Seque con una tela suave luego de haber enjuagado bien. No use amoníaco o lavaplatos.

Instalación de la Rejilla del Respiradero

1. Abra la puerta.
2. Introduzca las dos lengüetas © de la Rejilla del Respiradero dentro de las ranuras A en la parte superior del horno.



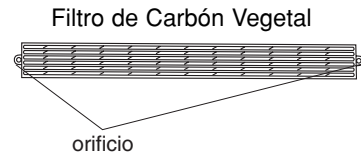
3. Empuje la Rejilla del Respiradero para adherir el metal al magneto, luego empuje hacia adelante para introducir los ganchos A dentro de las hendiduras del gancho B. **Asegúrese de que las lengüetas © en la parte superior y los ganchos B en la parte inferior de la Rejilla del Respiradero estén puestos correctamente para prevenir que la Rejilla del Respiradero se caiga.**



Reemplazo / Instalación del Filtro de Carbón Vegetal (Opcional)

Si su horno está ventilado dentro de la cocina, el filtro de carbón vegetal deberá ser instalado y reemplazado cada 6 a 12 meses, o más seguido si es necesario. **El filtro de carbón vegetal no puede ser limpiado. Para hacer un pedido de filtro de carbón vegetal, contacte a su comerciante Panasonic local.**

1. Desmonte el respiradero de la Rejilla del Respiradero. (Ver "Limpieza de la Rejilla del Respiradero".)
2. Instale el Filtro de Carbón Vegetal y ajuste los dos hoyos. Asegure con los dos tornillos proveídos.

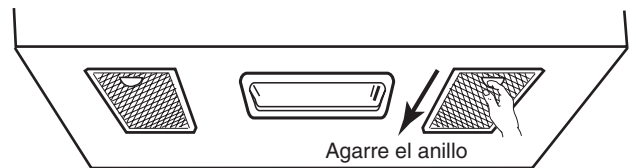


3. Reinstale la Rejilla del Respiradero. (Ver "Instalación de la Rejilla del Respiradero".)

Limpieza de los Filtros de Grasa

Los Filtros de Grasa deben ser desmontados y limpiados frecuentemente, al menos una vez por mes.

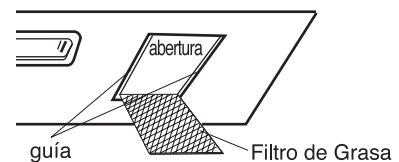
1. Agarre el "anillo de metal" en el Filtro de Grasa. Deslice el Filtro de Grasa a la parte posterior del horno.



2. Saque el Filtro de Aire.
3. Tenga cuidado cuando limpie los Filtros de Grasa. Los agentes corrosivos de limpieza, tales como limpiadores a base de lejía para el horno, pueden dañar los Filtros de Grasa. Limpie con una solución de detergente caliente. No use amoníaco u otras soluciones alcalinas porque pueden oscurecer el metal. Puede cepillar suavemente para remover la suciedad adherida. Agite y desaloje la humedad antes de reemplazar.

Instalación de los Filtros de Grasa

1. Deslice los bordes de los Filtros de Grasa a través de las bordes guías de las aberturas.
2. Empuje el borde frontal y tire hasta que encaje.



Precaución: Luego de desmontar el Filtro de Grasa, tenga cuidado con los bordes puntiagudos de las aberturas.

Nunca opere el Ventilador del Respiradero sin los Filtros de Grasa puestos en su lugar.

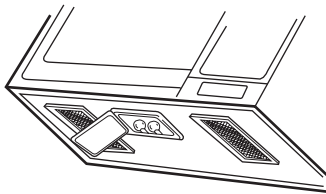
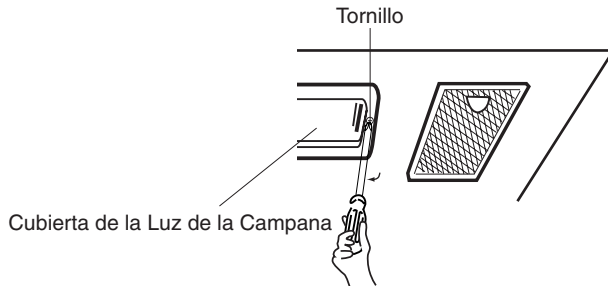


Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas *(continuación)*

Reemplazo de la Luz Campana/Nocturna

Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz de la Campana y la ampolleta pueden estar calientes.

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro.
2. Afloje el tornillo para abrir la Cubierta de la Luz de la Campana.
(Tenga cuidado de no aflojar demasiado el tornillo.)
3. Reemplace la ampolleta vieja por la nueva.



(Use una ampolleta de 115-125 voltios, 30 vatios)

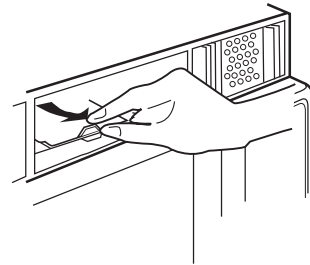
Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F60305H00AP.

4. Reinstale la Cubierta de la Luz de la Campana.

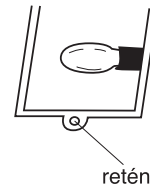
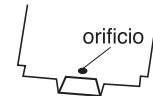
Reemplazo de la Luz del Horno

Tenga cuidado ya que la Cubierta de la Luz del Horno y la ampolleta pueden estar calientes.

1. Desenchufe el horno de microondas o desconecte el suministro.
2. Desmonte la Rejilla del Respiradero (y el Filtro de Carbón Vegetal).
(ver "Limpieza de la Rejilla del Respiradero/Instalación/Reemplazo del Filtro de Carbón Vegetal" en la página 28.)
3. Levante la lengüeta de la Cubierta de la Luz del Horno, y empuje hacia atrás. Empuje hacia arriba y retire la cubierta.
4. Reemplace la ampolleta vieja por una nueva.
(Use una ampolleta de 115 V - 125 V, 30 vatios)
Si la ampolleta no está disponible localmente, contacte a su comerciante Panasonic local. El número de parte es F60305H00AP.
5. Reinstale la Cubierta de la Luz del Horno de forma segura alineando el orificio en la cubierta, sobre el retén.



Cubierta de la Luz del Horno



Cuando limpie la Cubierta de la Luz del Horno o el área adyacente, limpie con una tela suave humedecida. Para evitar rayas, no use detergentes fuertes o abrasivos.



Antes de Acudir a Servicio

Estas cosas son normales:

Mi horno de microondas causa interferencia con mi televisor.

En algunos radios y televisores puede ocurrir interferencia microondas causa cuando usted cocine con su horno de microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia por pequeños aparatos eléctricos como batidoras, aspiradoras, secadoras de aire, esto no indica ningún problema.

Se acumula vapor en la puerta horno y aire caliente sale de las rejillas de ventilación.

Durante la cocción los alimentos despiden vapor. La mayoría de este vapor es removido por el aire que circula en la cavidad del horno, sin embargo, algo de vapor se condensará en las superficies frías tales como la puerta del horno. Esto es normal.

PROBLEMA

POSIBLE CAUSA

ACCIÓN

El horno no se pone en marcha.

El horno no está enchufado seguridad.

Extraer el enchufe de la toma, esperar 10 segundos y volver a enchufar.

El magnetotérmico o el fusible se ha fundido o disparado.

Reinicializar el magnetotérmico o cambiar el fusible.

Existe un problema con la toma eléctrica.

Enchufar otro electrodoméstico en la toma para comprobar si ésta funciona correctamente.

El horno no empieza a cocinar.

La puerta no está cerrada completamente.

Cerrar bien la puerta del horno.

La tecla **Encender** no ha sido presionada.

Presione **Encender**.

Ya se había introducido otro programa en el horno.

Presione **Pausa/Cancelar** para anular el programa anterior e introducir un programa nuevo.

El programa no es correcto.

Programar otra vez de acuerdo con las Instrucciones de Operación.

La tecla **Pausa/Cancelar** se presionó accidentalmente.

Programar el horno otra vez.

El plato giratorio tambalea.

El plato giratorio no está colocado correctamente en el Aro del Rodillo o existen alimentos debajo del Aro del Rodillo.

Limpiar de acuerdo con Cuidado de su Horno Microondas.

Cuando el horno está funcionando, la Bandeja de Cristal produce ruidos.

El(Los) Anillo(s) del Rodillo y el fondo del horno están sucios.

Limpe estas partes de acuerdo al Cuidado y Limpieza de su Horno de Microondas (ver página 27)

La palabra "Child" aparece en la ventana de visualización.

El SEGURO PARA NIÑOS fue activado al presionar el pulsador **Función** y seleccionar "SEGURO PARA NIÑOS SI".

Desactive el SEGURO presionando el pulsador **Función**, tocando el número 5 y seleccionando "SEGURO PARA NIÑOS NO". (ver página 10)

La palabra "MODO DE DEMOSTRACION" aparece en la **Pantalla Indicadora**.

El pulsador de Función fue presionado y se seleccionó "MODO DE DEMOSTRACION SI".

Desactive el modo presionando el pulsador función, tocando el número y seleccionando "MODO DE DEMOSTRACION NO". (ver página 10)

GARANTÍA LIMITADA Y DIRECTORIO DE SERVICIOS AL CONSUMIDOR

COMPAÑÍA ELECTRÓNICA DE CONSUMIDORES PANASONIC,
DIVISIÓN DE MATSUSHITA ELECTRIC CORPORATION DE
ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

COMPAÑÍA DE VENTAS PANASONIC,
DIVISIÓN DE MATSUSHITA
ELECTRIC DE PUERTO RICO S.A.,
Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985

Garantía Limitada del Horno Microonda Panasonic

Cobertura de la Garantía Limitada

Si su producto no funciona adecuadamente debido a defecto en los materiales o en la fabricación, la Compañía Electrónica de Consumidores Panasonic (Panasonic Consumer Electronics Company) o la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) (referidos colectivamente como "el garante"), por la duración del período que se menciona más abajo, el cual comienza en la fecha de compra original ("período de garantía"), hará uso de dos opciones (a) reparar su producto con partes nuevas o reparadas, o (b) reemplazarlo por un producto nuevo o uno reparado. La decisión de reparar o reemplazar el producto será tomada por el garante.

**TODAS LAS PARTES (EXCEPTO EL TUBO MAGNETRÓN)
TUBO MAGNETRÓN**

**PARTES
1 (UN) AÑO
5 (CINCO) AÑOS**

**TRABAJO
1 (UN) AÑO
1 (UN) AÑO**

Durante el período de la garantía de "Trabajo" no habrán cobros por trabajo. Durante el período de la garantía de "Partes" no habrán cobros por las partes. Usted debe llevar o enviar por correo su producto durante el período de garantía. Esta garantía sólo se aplica a productos comprados y pagados en Estados Unidos y Puerto Rico. Esta garantía se extiende sólo al comprador original de un producto nuevo y no a quien lo compre de segunda mano. Para el servicio de garantía se necesita un recibo de compra o alguna otra prueba de la fecha de compra original del producto.

Servicio de Entrega o Envío por Correo

Para el Servicio de Entrega o Envío por Correo en Estados Unidos, por favor llame al 1-800-211-PANA(7262) o visite nuestro Sitio Web Panasonic: <http://www.panasonic.com>

Para asistencia en Puerto Rico llame a la Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) al (787)-750-4300 o al fax (787)-768-2910.

Garantía Limitada, Límites y Exclusiones

Esta garantía SÓLO CUBRE fallas debido a defectos en los materiales o en la fabricación y NO CUBRE vidrios, partes plásticas, o algún tipo de termómetro (si es que está incluido), deterioros o rasguños normales o daños cósmicos. La garantía TAMPOCO CUBRE daños producidos por el transporte o fallas causadas por productos no proporcionados por el garante, o fallas que hayan sido el resultado de accidentes, mal uso, abuso, negligencia, mal embalaje, mala aplicación, alteración, instalación defectuosa, ajustes de montaje, mal ajuste del control del consumidor, mantenimiento inapropiado, sobretensión en la línea de conducción eléctrica, daños en la iluminación, modificaciones, o uso comercial (por ejemplo en un hotel, oficina, restaurant u otros usos comerciales), arriendo del producto, reparado por cualquier otro servicio que no sea el Servicio Técnico de la Fábrica o algún Servicio Técnico Autorizado, o cualquier daño que se la atribuya a la mano de Dios. **NO EXISTEN GARANTÍAS ESCRITAS EXCEPTO LAS QUE SE ENUMERAN MÁS ABAJO COMO "COBERTURA DE GARANTÍA LIMITADA". EL GARANTE NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS FORTUÍTOS O IMPORTANTES QUE SE PRODUZCAN POR EL USO DE ESTE PRODUCTO O DEBIDO A CUALQUIER VIOLACIÓN DE ESTA GARANTÍA.** (por ejemplo, esto excluye daños por pérdida de tiempo, el costo que tiene si se necesita que alguien remueva o reinstale el aparato, o los viajes desde y al servicio técnico. Los puntos mencionados no son sólo los únicos, se mencionan a modo de explicación.) **TODAS LAS GARANTÍAS ESCRITAS E IMPLÍCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN, SON LIMITADAS, SEGÚN EL PERIODO DE LA GARANTÍA LIMITADA.** Algunos estados no permiten la exclusión o restricción de daños importantes o fortuítos, o restricciones sobre cuanto tiempo dura una garantía implícita, de esa forma las exclusiones no se aplicarían a usted. Esta garantía le da derechos legales específicos y usted puede tener también otros derechos que varíen de un estado a otro. Si un problema con este producto sucede durante o después del período de garantía, usted puede contactarse con su distribuidor o con el Servicio Técnico. Si el problema no es solucionado a su satisfacción, entonces usted puede escribir al Departamento de Asuntos del Consumidor del Garante a la dirección que se menciona para el garante.

LAS PARTES Y SERVICIOS QUE LA GARANTÍA LIMITADA NO CUBRE, SON DE SU RESPONSABILIDAD.

Directorio de Servicios al Consumidor

Para Información de Productos, Asistencia de Funcionamiento, Solicitud de Información, Ubicación de los Distribuidores y todos los Servicios al Cliente comuníquese a:

1-800-211-pana (7262), de lunes a viernes de 9 AM a 9 PM; sábado y domingo de 9AM a 7 PM, Hora Este (EST)

Sitio Web: <http://www.Panasonic.com>

Visitando nuestro Sitio Web, usted puede comprar partes, accesorios o ubicar su servicio técnico más cercano.

Compras de Accesorios:

1-800-332-5368 (Sólo Pedidos de Clientes)

Compañía de Servicios Panasonic (Panasonic Services Company) 20421 84th Avenue South, Kent, WA 98032, USA








































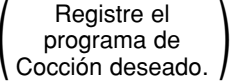



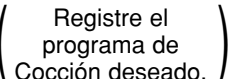

(de lunes a viernes de 6 AM a 5 PM; sábado de 6 AM a 10:30 AM; Hora Pacífico PST)

(Visa, MasterCard, Discover Card, American Express, Cheques)

































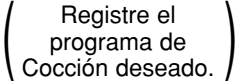


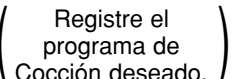

Servicio en Puerto Rico

**Matsushita Electric de Puerto Rico S.A. Compañía de Ventas Panasonic (Panasonic Sales Company) / Servicio Técnico de la Fábrica (Factory Service Center): Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5, Parque Industrial San Gabriel, Carolina, Puerto Rico 00985
Teléfono (787) 750-4300 Fax (787) 768-2910**

GUÍA RÁPIDA DE OPERACIÓN (NN-S263)

| Característica | Como operarla | | | |
|---|--|--|--|--|
| Para Utilizar Función (☛ página 10) |  Presione. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | → <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="2"/> o <input type="text" value="3"/> |
| Para Poner el Reloj en la Hora (☛ página 11) |  Presione 1 vez. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione 1 vez. |
| Para Seleccionar Luz Encendida/Noche/Apagada (☛ página 11) | Luz Brillante  Presione 1 vez. | | Luz de Noche  Presione 2 veces. | Apaga la luz  Presione 3 veces. |
| Para Seleccionar Plato Giratorio Encendido/Apagado (☛ página 11) | Para encender el Plato Giratorio  Presione 1 vez. | | Para apagar el Plato Giratorio  Presione 2 veces. | |
| Para Seleccionar Ventilador Alto/Bajo/Apagado (☛ página 11) | Para ajustar a alta velocidad  Presione 1 vez. | | Para ajustar a baja velocidad  Presione 2 veces. | Para apagar  Presione 3 veces. |
| Para Seleccionar Turbo del Ventilador Encendido/Apagado (☛ página 11) | Para encender  Presione 1 vez. | | Para apagar  Presione 2 veces. | |
| Para Utilizar Apagado Automático 1/3/5/10 (☛ página 11) | Para encender por un minuto  Presione 1 vez. | Para encender por tres minutos  Presione 2 veces. | Para encender por 5 minutos  Presione 3 veces. | Para encender por 10 minutos  Presione 4 veces. |
| Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 12) |  Seleccione potencia. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Minuto Automático (☛ página 12) |  (hasta a 10) | → |  | Presione. |
| Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 12) |  Presione 1 vez. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Cocinar usando el Pulsador de Palomitas (☛ página 13) |  Registre el peso del paquete. | → |  Opcional. | →  Presione. |
| Para utilizar Bebidas (☛ página 13) |  Presione para seleccionar los servicios. | → |  Opcional. | →  Presione. |
| Para Descongelar usando el pulsador Descongelación Turbo Inverter (☛ página 14) |  Presione. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Recalentamiento usando el pulsador Recalentamiento de Sensor (☛ página 16) |  Presione. | → |  Opcional. | →  Presione. |
| Para Cocinar usando Pulsadores de Cocción de Sensor (☛ página 16) | e.x.  Seleccione categoría. | → |  Opcional. | →  Presione. |
| Para Usar como temporizador de cocina (☛ página 21) |  Presione 1 vez. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Establecer el tiempo de Permanencia (☛ página 21) |  Registre el programa de Cocción deseado. | → |  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> →  Presione. |
| Para Establecer Inicio de Efecto Retardado (☛ página 21) |  Presione 1 vez. | → | <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Registre el programa de Cocción deseado. |
| | | | | →  Presione. |

GUÍA RÁPIDA DE OPERACIÓN (NN-S253)

| Característica | Como operarla | | |
|---|---|---|--|
| Para Utilizar Función (☛ página 10) |  Presione. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | → <input type="text" value="1"/> , <input type="text" value="2"/> o <input type="text" value="3"/> |
| Para Poner el Reloj en la Hora (☛ página 11) |  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione 1 vez. |
| Para Seleccionar Luz Encendida/Noche/Apagada (☛ página 11) | Luz Brillante  Presione 1 vez. | Luz de Noche  Presione 2 veces. | Apaga la luz  Presione 3 veces. |
| Para Seleccionar Plato Giratorio Encendido/Apagado (☛ página 11) | Para encender el Plato Giratorio  Presione 1 vez. | Para apagar el Plato Giratorio  Presione 2 veces. | |
| Para Seleccionar Ventilador Alto/Bajo/Apagado (☛ página 11) | Para ajustar a alta velocidad  Presione 1 vez. | Para ajustar a baja velocidad  Presione 2 veces. | Para apagar  Presione 3 veces. |
| Para Seleccionar Turbo del Ventilador Encendido/Apagado (☛ página 11) | Para encender  Presione 1 vez. | Para apagar  Presione 2 veces. | |
| Para Ajuste de Potencia y Tiempo (☛ página 12) |  Seleccione potencia. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Minuto Automático (☛ página 12) |  (hasta a 10) | →  | Presione. |
| Para utilizar Mantener Caliente (☛ página 12) |  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Cocinar usando el Pulsador de Palomitas (☛ página 13) |  Registre el peso del paquete. | →  Opcional. | →  Presione. |
| Para Descongelar usando el pulsador Descongelación Turbo Inverter (☛ página 14) |  Presione. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Recalentamiento usando el pulsador Recalentamiento de automático (☛ página 18) |  Seleccione los servicios deseados. | →  Opcional. | →  Presione. |
| Para Cocinar usando Pulsadores de Cocción Invertida Automático (☛ página 18) | e.x.  Seleccione categoría. | →  Seleccione peso. | →  Opcional. |
| Para Usar como temporizador de cocina (☛ página 21) |  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Presione. |
| Para Establecer el tiempo de Permanencia (☛ página 21) |  Registre el programa de Cocción deseado. | →  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> |
| Para Establecer Inicio de Efecto Retardado (☛ página 21) |  Presione 1 vez. | → <input type="text" value="0"/> a <input type="text" value="9"/> | →  Registre el programa de Cocción deseado. |
| | | | →  Presione. |



Especificaciones

| | NN-S263 | NN-S253 | |
|---|---|-----------------|------------------------|
| Fuente de Energía: | 120 V, 60 Hz | | |
| Potencia Fuente de Poder: | 12,2 A, 1 430 W | | |
| Potencia de Cocción:* | 1 200 W | | |
| Dimensiones Exteriores (Alto x Ancho x Fondo): | 418 mm x 759 mm x 381 mm (16 ⁷ / ₁₆ " x 29 ⁷ / ₈ " x 15") | | |
| Dimensiones Cavidad del Horno (Alto x Ancho x Fondo): | 242 mm x 591 mm x 367 mm (9 ¹ / ₂ " x 23 ¹ / ₄ " x 14 ⁷ / ₁₆ " | | |
| Filtro de Carbón Vegetal (opcional) | NN-CF208P | | |
| Frecuencia: | 2 450 MHz | | |
| Potencia de Ventilacion (PCM: pies cubicos por minuto) | Turbo 300 PCM | Alto 180 PCM | Bajo 140 PCM |
| Peso Neto: | Aprox. 25,0 kg (55 lb) | | Aprox. 24,0 kg (53 lb) |

*Determinado de acuerdo a procedimientos contemplados en la norma IEC.
Especificaciones/números de parte están sujetas a cambio sin previo aviso.

Registro de Usuario

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

Número de modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de Compra: _____

**Compañía Electrónica de Consumidores
Panasonic, División de Matsushita
Electric Corporation de Estados Unidos
de América**
One Panasonic Way
Secaucus, New Jersey 07094, USA

**Compañía de Ventas Panasonic,
División de Matsushita Electric de
Puerto Rico, S.A.**
Ave. 65 de Infantería, Km. 9.5
Parque Industrial San Gabriel
Carolina, Puerto Rico 00985