

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Οδηγίες χρήσης

English

Deutsch

Nederlands

Français

Español

Português

Ελληνικά

Microwave/Grill Oven
Mikrowellengeräte mit Grill
De Panasonic Magnetron/Gril Oven
Panasonic Four à Micro-ondes-Gril
Horno Microondas/Grill
Forno Micro-ondas/Grelhador
Φούρνος Μικροκυμάτων με Γκριλ

NN-K557

Panasonic®

Before operating this oven, please read these instructions completely.
Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen.
Alvorens de Magnetron-oven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.
Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lire très attentivement son mode d'emploi.
Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones.
Antes de utilizar o forno Micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções.
Πρίν χρησιμοποιήσετε την συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης.

Installation and connection

Examine your microwave oven

Unpack the oven, remove all packing material, and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. If you find any damage, notify your dealer immediately. Do not install a damaged microwave oven.

Earthing instructions

IMPORTANT: THIS UNIT HAS TO BE PROPERLY EARTHED FOR PERSONAL SAFETY.

If your AC outlet is not grounded, it is the personal responsibility of the customer to have it replaced with a properly grounded wall socket.

Operation voltage

The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Warning

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
3. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the special cord available from the manufacturer.
4. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in microwave ovens.

Oven Light

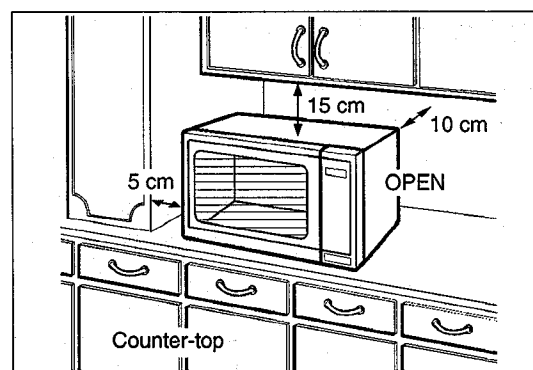
When it becomes necessary to replace the oven light, please consult your dealer.

Placement of the Oven

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
2. For proper operation, ensure a sufficient air circulation for the oven.

Counter-top use:

- a. Allow 15 cm of space on the top of the oven, 10 cm at back and 5 cm on both sides.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



Built-in:

This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, white NN-TKK55, black NN-TKK15, which may be purchased from a local Panasonic dealer.

3. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
4. The feet should not be removed.
5. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
6. Avoid using the microwave oven in high humidity.
7. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep cord away from hot surfaces. Do not let cord hang over the edge of table or work top. Do not immerse cord, plug or oven in water.
8. Do not block the air vents on the top and back of the oven. If these openings are blocked during operation the oven may overheat. In this case the oven is protected by a thermal safety device and resumes operation only after cooling down.

Fan Motor Operation

If the oven gets hot after use, the fan rotates for 1 minute to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.

Safety Instructions

1. **Before using COMBINATION or GRILL function for the first time, operate the oven without food and accessories on GRILL 1, for 5 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off.**
2. **Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.**
3. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION and GRILL functions, these surfaces will be very hot.
N.B. After cooking by GRILL, the wire rack will be very hot.
4. 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.
5. This appliance, including the oven lamps, should be serviced only by a service technician trained by the manufacturer.
6. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove outer panel from oven. Repairs should only be done by a qualified service person.
7. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION WITHOUT FOOD IN THE OVEN, operation in this manner may damage the appliance.
8. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials.
9. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food.
10. During grill operation, the top of the appliance becomes hot. This appliance is type B appliance.
11. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Glass Tray

1. Do not operate the oven without the roller ring and the glass tray in place.
2. Never use another type of glass tray than the one specially designed for this oven.
3. If the glass tray is hot, let it to cool before cleaning or placing in water.
4. The glass tray can turn in either direction.
5. If the food or cooking vessel on the glass tray touches the oven walls and make the tray stop rotating, the tray will automatically rotate in the opposite direction. This is normal.
6. Do not cook foods directly on the glass tray.

Roller Ring

1. The roller ring and the oven floor should be cleaned frequently to prevent noise and build-up of remaining food.
2. The roller ring must always be used for cooking together with the glass tray.

Wire Rack

1. A wire rack is included with the oven in order to facilitate browning of small dishes.
2. This rack should be cleaned regularly.
3. When using the rack in the manual Grill or Combination cooking modes, be careful to choose heat-proof containers; containers made of plastic or paper may melt or burn when exposed to the heat radiating from the grill.
4. When using the COMBINATION mode, never place any aluminium or metal container directly on the wire rack. Always insert a glass plate or dish between the wire rack and the aluminum container. This will prevent sparking that may damage the oven.
5. It is recommended not to use the wire rack when cooking in the MICROWAVE mode only.

Important Information

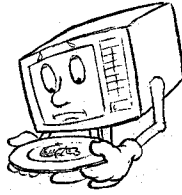
1) Cooking Times

- Cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature and amount of food and on the type of cooking ware.
- Begin with the minimum cooking time to help prevent overcooking. If the food is not sufficiently cooked you can always cook it for a little longer.

N.B.: If the recommended cooking times are exceeded the food will be spoiled and in extreme circumstances could catch fire and possibly damage the interior of the oven.

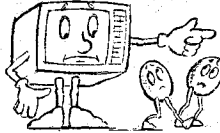
2) Small Quantities of Foods

- Small quantities of food or foods with low moisture content can burn, dry out or catch on fire if cooked too long. **If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off and remove plug from socket.**



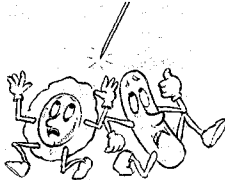
3) Eggs

- Do not cook eggs in their shells by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode.



4) Piercing Skin

- Food with non porous skins, such as potatoes, egg yolks and sausages must be pierced before cooking by MICROWAVE to prevent bursting.

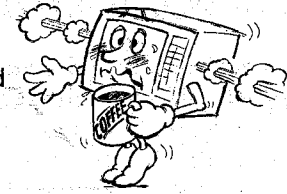


5) Meat Thermometer

- Use a meat thermometer to check the degree of cooking of roasts and poultry only when meat has been removed from oven. Do not use a conventional meat thermometer when using MICROWAVE or COMBINATION mode because they may cause sparking.

6) Liquids

- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:



- a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
- b) Do not overheat.
- c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
- d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.

7) Paper/Plastic

- Carefully attend the appliance if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing bags in oven.

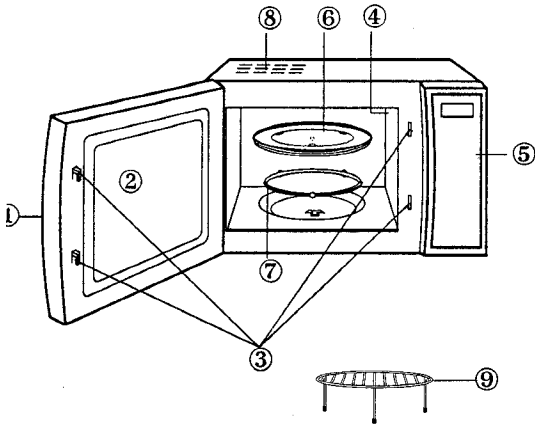
8) Utensils/Foil

- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave or Combination cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metal ware the distance between them and the oven walls and door should be at least 2 cm to prevent sparking.

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Outline Diagram



- ① **Pull Door Handle**
Pull to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door has been closed again and the start pad pressed. The oven lamp lights as soon as the oven door is opened.
- ② **Oven Window**
- ③ **Door Safety Lock System**
- ④ **Oven Air Vent**
- ⑤ **Control Panel**
- ⑥ **Glass Tray**
- ⑦ **Roller Ring**
- ⑧ **External Oven Air Vents**
- ⑨ **Wire Rack**

Control Panel

Display Window

Time Pads

Micro Power Pad

Grill Pad

Combination Pad

Memory Pad

Auto Defrost Pads

Delay/Stand Pad

Clock Pad

Auto Weight Reheat/Cook Pads (Microwave)

Auto Weight Reheat/Cook Pads (Combination)

Weight Select Pad (100 g)

Weight Adjust Pads (10 g)

Stop/Cancel Pad:
Before cooking: one press clears your instructions.
During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

Start Pad:
 Press to start operating oven. If during cooking the door is opened or the Stop/Cancel Pad is pressed once, the Start Pad has to be pressed again to continue cooking.

Beep Sound:
 A beep sounds when a pad is pressed. If this beep is not heard, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps are heard. After completion of cooking, five beeps are heard.

IMPORTANT CUSTOMER INFORMATION

Please read this before plugging in your microwave oven

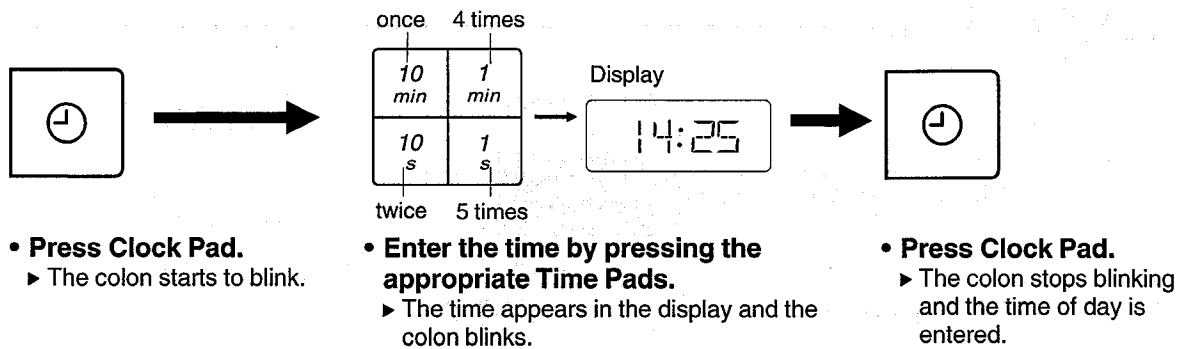
This model has a unique function 'Word Prompting' which guides you through the operation of your microwave. After plugging in press the start pad until you locate your language (languages available: English, German, Dutch, French, Italian, Spanish, Portugese). As you press the pads, the L.E.D. display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the unit and repeat the procedure outlined above.

Controls and Operation Procedure

To Set Clock:

When the oven is connected, 88:88 lights in the display window.

Example: To set 14:25

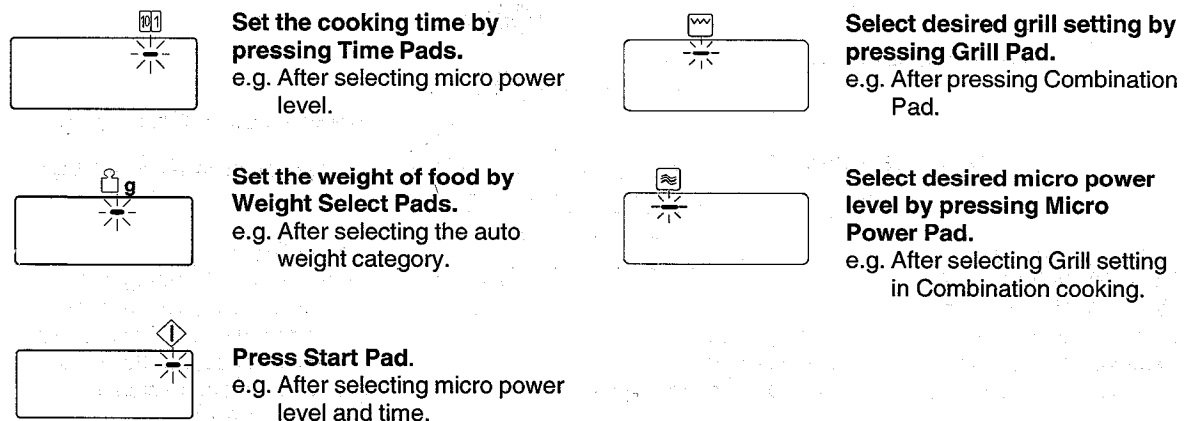


NOTE:

1. To reset the time of day repeat steps 1 through 3.
2. The time of day is displayed, unless the power supply is interrupted.
3. This clock has a 24 hour display.

Step by Step Display:

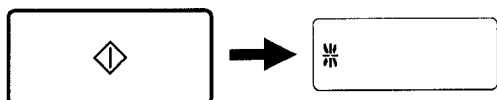
To assist you in programming the oven easily, the next operation for you to press is indicated by blinking in the display window.



To Use Child Safety Lock:

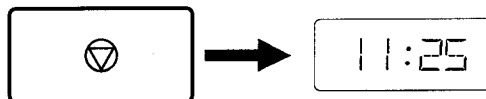
Using this system will make the oven controls inoperable; however, the door will open. Child Lock can be set when the display shows a colon or time of day.

To Set:



- Press Start Pad three times.
 - ▶ Time of day will disappear.
 - Actual time will not be lost.

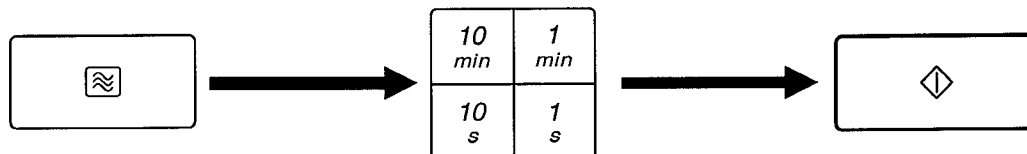
To Cancel:



- Press Stop/Cancel Pad three times.
 - ▶ Time of day will reappear in the display.

Reheat/Defrost/Cook with Time and Power Selection

MICROWAVE



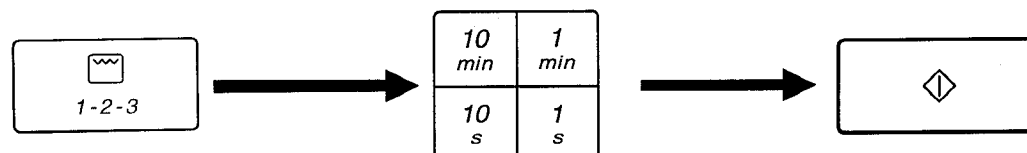
- Select the desired micro power level (see below).
- Set cooking time.
- Press Start Pad.

Press	Micro Power Level
once	MAX 900 W HIGH
twice	** 270 W DEFROST
3 times	600 W MEDIUM
4 times	440 W LOW
5 times	250 W SIMMER
6 times	100 W WARM

NOTE:

- The oven can be programmed for 3 stages. Repeat steps 1 and 2, then press start.
Example: High Power 5 minutes → Stand 5 minutes → High Power 2 minutes
- Timer can be programmed before/after the micro power and time setting.
- To recall the selected power level during cooking, press Micro Power Pad.
- To add extra cooking time during cooking, press 1 min pad.

GRILL



- Select the desired grill setting (see below).
- Set cooking time.
- Press Start Pad.

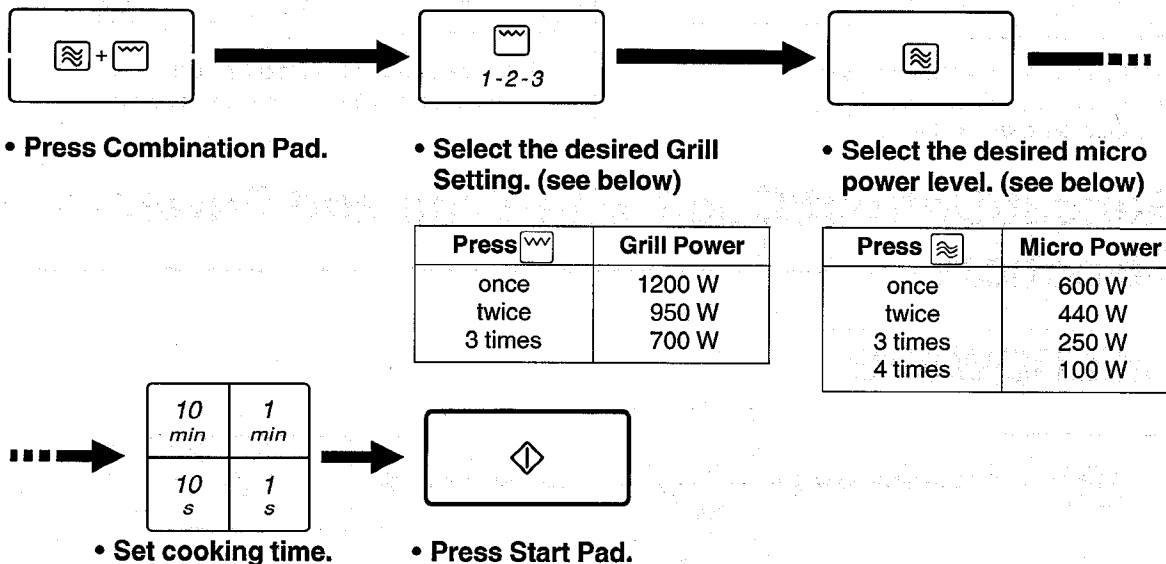
Press	Grill Setting
once	1 HIGH 1200 W
twice	2 MEDIUM 950 W
3 times	3 LOW 700 W

NOTE:

- The oven can be programmed for 3 stages.
Example: High Power 5 minutes → Grill-1 5 minutes → Stand 3 minutes
- Timer can be programmed before/after the grill power and time setting.
- To recall the selected grill setting during cooking, press Grill Pad.
- To add extra cooking time during cooking, press 1 min pad.
- Grill must not be preheated.
- Use heat-proof dish on grill mode.

Reheat/Defrost/Cook with Time and Power Selection

COMBINATION



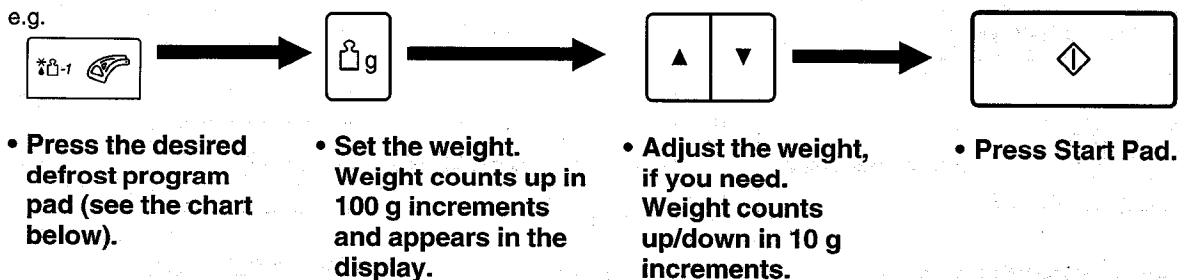
NOTE:

- The oven can be programmed for 3 stages.
Example: Combination (Grill 1200 W + Micro 600 W) 12 minutes → Stand 5 minutes → Grill-1 8 minutes
- Timer can be programmed before/after the manual combination setting.
- To recall the selected power settings during cooking, press Combination Pad.
- To add extra cooking time during cooking, press 1 min pad.
- Use microwave-safe and heat-proof dish on Combination mode.

Auto Weight Defrost

With this feature, food can be defrosted according to the food weight. The weight has to be entered in grams.

e.g.



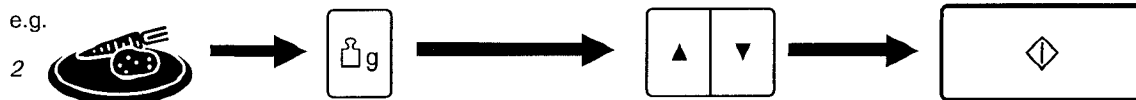
NOTE:

- Stand time or manual power and time can be programmed after Auto Defrost.
- Recommended weight range and suitable foods can be found in the chart below.

Program	Min./Max. Weight	Suitable Foods
1	100 - 1500 g	Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, fish fillets, steaks, chops (each 100 g to 400 g)
2	400 - 2500 g	Big pieces of meat, roast, whole chicken, big piece of fish

Auto Weight Cook/Reheat Program

With this feature food can be cooked according to the weight. The weight has to be entered in grams.



- Select desired category (1 - 7).
- Set the weight. Weight counts up in 100 g increments in the display window.
- Adjust the weight, if you need. Weight counts-up/down in 10 g increments.
- Press Start Pad.

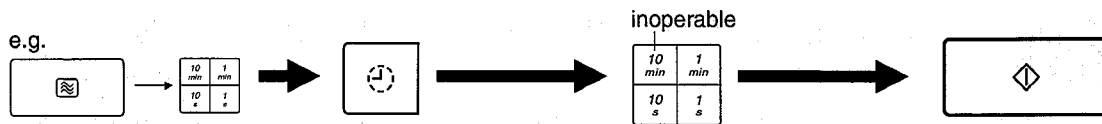
NOTE:

1. There are 7 programs with different minimum / maximum weights.
2. Stand time or manual power and time can be programmed after Auto Weight Programs.
3. Programs 4, 5, 6 and 7 are cooked by Combination.
Do not cover on these settings (heater could melt the cover).

Program	Min. - Max. Weight	Accessory	Hints
1 Reheat Casserole 	200 g - 1500 g		For reheating plated meal, casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Allow a few minutes standing time.
2 Cook Vegetables 	200 g - 1500 g		For cooking fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90 ml) of water. Cover lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring halfway.
3 Cook Fish 	100 g - 1000 g		For cooking fresh fish (whole fillets, steaks). Shield the thinner portions and place in suitable sized container. Add 2 tbsp (30 ml) liquid. Cover with pierced cling film or a lid. Large quantities will require turning halfway during cooking.
4 Reheat Bread 	30 g - 600 g		For reheating frozen breads, whole or sliced, croissants, chelsea buns. Place on wire rack on glass tray. Turn at beeps. Stand after cooking. These programs are not for toasting bread slices. In all cases check the temperature before eating and finish cooking in a conventional oven if necessary.
5 Reheat Pizza 	100 g - 900 g		For reheating and browning the top of frozen purchased pizza. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray.
6 Reheat Gratin 	200 g - 1000 g		For reheating and browning frozen gratin. Remove all packaging and place on wire rack on glass tray.
7 Cook Chicken Pieces 	100 g - 1500 g		For cooking chicken pieces. Place on a heatproof upturned saucer and place on wire rack on glass tray. Turn over halfway through cooking.

Stand Time

This feature allows you to program a Stand time after cooking is completed and to program the oven as a minute timer and/or delay start. The time pads operate as HOUR pad and MINUTE pads on this feature.



- Set desired cooking program according to directions already given in this manual.

- Press Delay/Stand Pad.

- Set desired amount of time by pressing Time Pads.

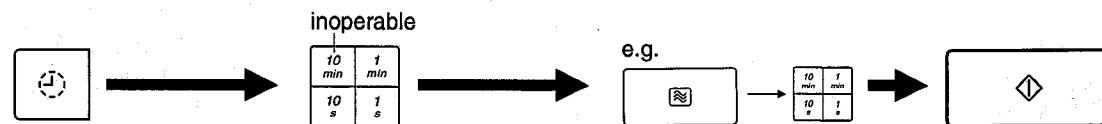
- Press Start Pad.

NOTE:

1. With this feature, the oven may be programmed to stand for up to 9 hours and 99 minutes.
2. Stand Time can only be programmed during the two or three stage cooking.
3. If the oven is programmed, the feature may also be used as a timer. In this case eliminate the first step.
4. If the door is opened, the time in display window will continue to count down.
5. If the time exceeds one hour the time is counted back in units of minutes, if it is less than one hour the time is counted back in units of seconds.

Delay Start

This feature allows you to program a Delay Start. The time pads operate as HOUR pad and MINUTE pads on this feature.



- Press Delay/Stand Pad.

- Set the time you want to delay the oven to begin cooking by pressing Time Pads.

- Set desired cooking program according to directions already given in this manual.

- Press Start Pad.

NOTE:

1. With this feature, the oven may be programmed to delay cooking up to 9 hours and 99 minutes.
2. Delay Start can only be entered for the two or three stage operation.
3. If Delay Start exceeds one hour the time is counted back in units of minutes, if it is less than one hour the time is counted back in units of seconds.

Memory

To assist you in using your oven for regular reheating tasks, you are able to preprogram your oven for a specific power level and time that is convenient for you.

To Set Memory Recipe Program:



• Press Memory Pad.

• Set desired cooking program.

• Press Memory Pad.
If you press Start Pad instead of Memory Pad, cooking will start and cooking program is set.

To Use Memory Recipe Program:



• Press Memory Pad.

• Press Start Pad.

NOTE:

1. Auto Program cannot be programmed into memory.
2. Memory Pad can be programmed one stage.
3. Memory program will be cancelled if power supply is off or plug gets disconnected.

Care of Your Microwave Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food spatters or spilled liquids adhere to oven walls and door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended.
DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Pad to clear display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL or cooking in the COMBINATION mode, some foods may inevitably splatter grease on to the oven walls. If the oven is not cleaned occasionally, it may start to "smoke" during use.
9. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.

Questions and Answers

Q: I accidentally ran my microwave oven without any food in it. Is it damaged?

A: We do not recommend operating the microwave oven without any food. However, running the oven empty for a short time will not damage the oven.

Q: Why won't my oven turn on?

A: When the oven does not turn on, check the following:

1. Is the oven plugged in securely? Remove plug from outlet, wait 10 seconds and reinsert.
2. Check circuit breaker or fuse. Reset circuit breaker or replace fuse if it is tripped or blown.
3. If the circuit breaker or fuse is all right, plug another appliance into the outlet. If the other appliance works, there probably is a problem with the oven. If the other appliance does not work, there probably is a problem with the outlet.

If it seems there is a problem with the oven, contact an authorized Service Center.

Q: When I turn on my oven, there is noise coming from the glass tray.

A: This noise occurs when the roller ring and oven bottom are dirty. Frequent cleaning of these parts should eliminate or reduce the noise.

Q: My microwave oven causes interference with my TV. Is this normal?

A: 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.

Q: The oven won't accept my program. Why?

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will not accept a fourth stage, and will not accept Auto Weight Program after Delay Start.

Q: Why does my oven light dim?

A: When cooking with a power other than HIGH, the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light dims and clicking noises can be heard when the oven cycles.

Q: Sometimes warm air comes from the oven vents. Why?

A: The heat given off from the cooking food warms the air in the oven cavity. This warmed air is carried out of the oven by the air flow pattern in the oven. There are no microwaves in the air. The oven vents should never be blocked during cooking.

Q: "D" appears in the display and the oven does not cook. Why?

A: The oven has programmed DEMO MODE. This mode is designed for retail store display. Deactivate mode by pressing Clock Pad three times.

Q: Can I use conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using Grill cooking mode. The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on Microwave and Combination cooking modes.

Q: My oven has an odour and generates smoke when using the COMBINATION and GRILL function. Why?

A: After repeated use, it is recommended to clean oven and then run the oven without food on GRILL-1 for 5 minutes. This will burn off any food or residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Q: After completion of cooking, sometimes there is fan noise coming from the oven even if oven door is open. Is this normal?

A: This is normal. The oven is so designed that only fan motor rotates for 1 minute after completion of cooking in order to cool electric parts.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, alles Verpackungsmaterial entfernen und auf Beschädigungen wie z.B. Stoßstellen, gebrochene Türverriegelungen oder Risse in der Tür überprüfen. Sofort den Händler benachrichtigen, wenn das Gerät beschädigt ist. Kein beschädigtes Mikrowellengerät installieren.

Garantiekarte

Bitte ausfüllen und absenden.

Erdungsvorschriften

WICHTIG: ZUR SICHERHEIT VON PERSONEN MUSS DIESES GERÄT GEERDET SEIN!

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutz-Kontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung

Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Netzspannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Warnung

1. Die Reinigung der Türdichtungen und Türdichtungsflächen sollte mit milden Reinigungsmitteln vorgenommen werden. Das Gerät ist vom Verwender auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic-Kundendienst repariert worden ist.
2. Das Mikrowellengerät darf nur vom Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden. Die Verwendung eines nicht besonders geschulten Kundendienst-Technikers könnte gefährlich sein.
3. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung darf nur durch einen qualifizierten Kundendienst unter Verwendung einer Spezialleitung, die nur beim Panasonic-Kundendienst erhältlich ist, ersetzt werden.
4. Vor Gebrauch ist vom Benutzer zu prüfen, ob Geschirr und Gefäße für den Gebrauch in Mikrowellengeräten geeignet sind.

Garraumlampe

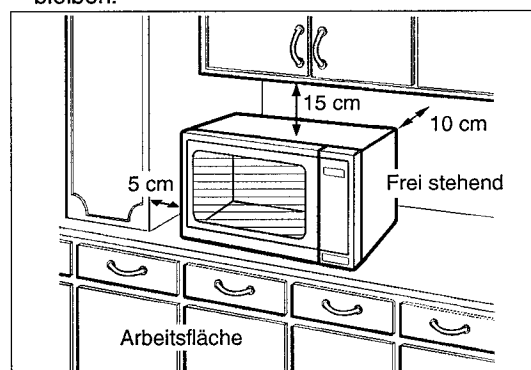
Die eingebaute Garraumlampe darf nur vom Panasonic-Kundendienst Personal ausgetauscht werden.

Aufstellen des Gerätes

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 850 mm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
2. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Lassen Sie bitte 15 cm Platz über dem Gerät, sowie 10 cm an der Rückseite und 5 cm an beiden Seiten.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



Einbaurahmen:

Mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbauset ist Modell NN-K557 (Einbaurahmen weiß NN-TKK55, schwarz NN-TKK15) in jede moderne Küche einbaufähig.

3. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes (mindestens 25 cm Abstand) aufstellen.
4. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
5. Dieses Gerät ist nur für den Haushaltsgebrauch konzipiert. Nicht im Freien benutzen.
6. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
7. Mit dem Anschlußkabel nicht die warme Gehäuseoberfläche berühren. Das Kabel nicht mit heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Kabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser tauchen.
8. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

Nach Gebrauch des Grills bzw. der Kombination setzt automatisch für ca. 1 Minute, nach Gebrauch der Mikrowelle über 9 Minuten für ca. 1 Minute der Entlüftungsbetrieb ein. Dies stellt keine Fehlfunktion dar und dient lediglich zum Abkühlen des Gerätes. Das Gerät schaltet sich automatisch wieder ab.

Wichtige Hinweise

1. Bevor Sie das Gerät das erste Mal benutzen, bitte ohne Zubehör und Gargut für 5 Minuten mit Grillstufe 1 und ohne Mikrowellenfunktion in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß konservierende Ölreste im Garraum vollständig verbrennen und das Gargut geschmacklich nicht beeinträchtigen.
2. Während des Grill- und Kombinationsbetriebes wird die Oberfläche des Mikrowellengerätes heiß. Bei Benutzung ist somit Vorsicht geboten, und Kinder müssen ferngehalten werden.
3. Die Rückwand des Gerätes wird heiß. Das Netzkabel darf nicht in Kontakt mit der Rückwand geraten.
4. Das Gerät muß an das Netz über eine mindestens 16-A-(T) Installationssicherung angeschlossen werden.
5. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Kabel oder der Stecker beschädigt ist bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
6. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen, reparieren oder einstellen zu lassen. Die Lüftungsöffnungen nicht verdecken bzw. blockieren.
7. Im Garraum dürfen während der Nichtbenutzung des Gerätes keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr für die Umgebung darstellen können. Im Falle des Versagens eines elektronischen Bauelementes kann das Gerät nur durch Ziehen des Netzsteckers oder durch die installationsseitig vorhandene Trennvorrichtung, z.B. vorgeschaltete Sicherung/Sicherungsautomatik ausgeschaltet werden.
8. Vermeiden Sie jegliche Gewalteinwirkung oder Manipulation an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen und den Sicherheitsvorrichtungen. Reparaturen dürfen ausschließlich vom Fachmann durchgeführt werden!
9. Nicht versuchen Kleidungsstücke, Zeitungen oder anderes Material im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
10. Bitte den Ofen nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen.

11. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Eine Ausnahme gilt für das Ausbrennen des Gerätes mit Grill vor der ersten Inbetriebnahme.
12. Falls während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät tritt, ist die Gerätetür geschlossen zu halten und das Gerät ist abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den Glasdrehteller in Betrieb setzen.
2. Keine anderen Drehteller in diesem Mikrowellengerät benutzen.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller bitte abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Das Gargut nicht direkt auf dem Drehteller garen.
5. Keine heißen Speisen oder Behälter auf den kalten Glasdrehteller stellen. Umgekehrt sollten Sie auch keine gefrorenen Speisen oder Behälter auf den heißen Glasdrehteller stellen.
6. Der Drehteller kann links- oder rechtsherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

Rollenring

1. Der Rollenring und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.
2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Gitterrost

1. Der Gitterrost werden im Gerät mitgeliefert.
2. Der Rost sollten regelmäßig gereinigt werden.
3. Bitte beachten Sie, daß bei Gebrauch eines Gitterrostes bei den Funktionen Kombination und Grill nur hitzebeständiges Geschirr verwendet wird.
4. Bei der Funktion Kombination nie Alu- oder Metallspieße direkt auf den Gitterrost legen. Immer einen Teller oder ein Geschirr dazwischenlegen. Dies, um eventuelle Funken zu vermeiden, die Ihr Gerät beschädigen könnten.
5. Bei der Funktion Mikrowelle ist die Verwendung eines Gitterrostes nicht empfehlenswert.

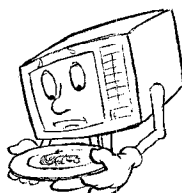
Wichtige Information

1) Kochzeiten

- Die im Kochbuch angegebenen Kochzeiten sind Richtzeiten. Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Geschirrs. Sie sollten von den kürzeren Kochzeiten ausgehen, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, einige Minuten dazuzugeben.

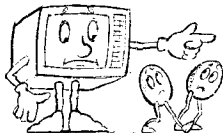
2) Kleine Mengen

- Sehr kleine Mengen oder Speisen mit wenig Feuchtigkeit könnten austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. **Tritt ein Brand auf, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.**



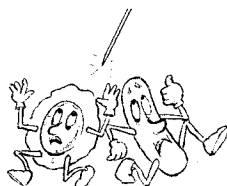
3) Eier

- Weder rohe oder gekochte Eier in der Schale, noch gepellte, hartgekochte Eier mit Mikrowelle erhitzen oder kochen. Durch den entstehenden Druck platzen sie.



4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

- Bei Lebensmitteln, wie z.B. Kartoffeln und Würstchen empfiehlt es sich, sie vorher anzustechen, um ein evtl. Platzen zu vermeiden.

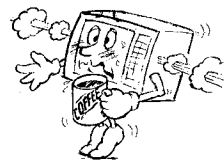


5) Fleischthermometer

- Falls Sie den Garzustand der Lebensmittel mit dem Fleischthermometer überprüfen wollen, verwenden Sie bitte keine herkömmlichen Thermometer im Mikrowellengerät. Diese können Funken verursachen. Benutzen Sie diese Fleischthermometer nur außerhalb des Mikrowellengerätes.

6) Flüssigkeiten

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten decken Sie bitte die Gefäße ab, um ein Verspritzen zu vermeiden. Es kann ggf. sehr kurzfristig zum Kochen der Flüssigkeit kommen (Siedeverzug), daß diese aus offenen Behältern in den Garraum spritzt. Verwenden Sie daher stets abgedeckte Gefäße, um eine Verbrennungsgefahr zu vermeiden. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:
 - a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßeb mit engem Ausguß.
 - b) Nicht überhitzen.
 - c) Rühren Sie einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen. Rühren Sie nochmals nach halber Kochzeit um.
 - d) Nach Ablauf der Kochzeit lassen Sie das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, rühren Sie noch einmal um und nehmen Sie dann das Gefäß aus dem Gerät.



7) Papier, Plastik

- Keine geschlossenen Konserven oder Flaschen zum Garen oder Aufwärmen benutzen. Sie könnten platzen. Plastiktüten entfernen, bevor Sie garen oder auftauen. Evtl. vorhandene Drahtverschlüße von den Lebensmitteln entfernen, bevor Sie in das Mikrowellengerät gestellt werden.

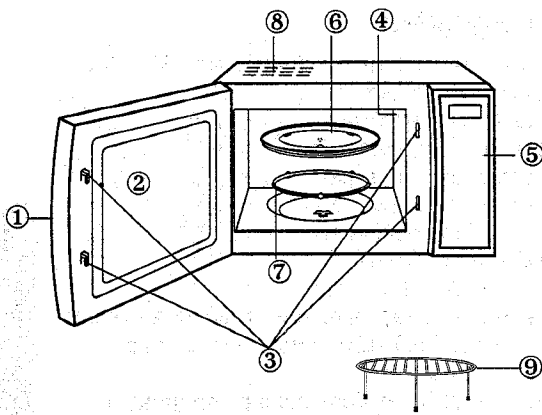
8) Hilfsmittel, Folien

- Falls Sie Aluminiumfolie, Fleischspieße oder Geschirr aus Metall im Mikrowellengerät benutzen, halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zwischen dem Metall und den Garraumwänden bzw. der Garraumtür ein, um Funkenbildung zu vermeiden. Wenn Behälter aus Kunststoff, Papier oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen verwendet werden, darf das Gerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden.

9) Babynahrung

- Rühren oder schütteln Sie Babynahrung in Flaschen oder Gläsern nach dem Erhitzen gut durch, damit ein Temperatenausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schematische Ansicht



- ① **Türgriff**
Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.
- ② **Sichtfenster**
- ③ **Türsicherheitsverriegelungen**
- ④ **Garraumbeleuchtung**
- ⑤ **Bedienungsfeld**
- ⑥ **Glasdrehsteller**
- ⑦ **Rollenring**
- ⑧ **Äußere Entlüftungsschlitze**
- ⑨ **Rost**

Bedienungsfeld

Panasonic
Auto [Icons] [g] [g]

Digitalanzeige [Black display area]

Zeiteingabetasten [10 min, 1 min, 10 s, 1 s]

Leistungswahl Taste [Power level icon]

Taste für Grillbetrieb [Grill icon]

Taste für Kombinationsbetrieb [Combi icon]

Speichertaste [Memory icon]

Tasten für die Gewichtsautomatik zum Auftauen [Defrost 1, Defrost 2 icons]

Taste für Zeitvorwahl, Signalwecker und Ausgleichszeit [Clock, Alarm, Balance icons]

Stop-/Lösch Taste: Eine Betätigung der Stop-/Lösch Taste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch **einmaliges Drücken** der Stop-/Lösch Taste während des Kochvorganges wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch **zweimaliges Drücken** während des Kochvorganges werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

Tasten für die Gewichtsautomatik zum Erwärmen/ Garen (Mikrowelle) [Auto 1, Auto 2, Auto 3, Auto 4, Auto 5, Auto 6, Auto 7 icons]

Tasten für die Gewichtsautomatik zum Erwärmen/ Garen (Kombination) [Combi 1, Combi 2, Combi 3, Combi 4, Combi 5, Combi 6, Combi 7 icons]

Gewichtseingabetasten [Weight input icons]

Uhr Taste [Clock icon]

Starttaste: Durch Druck auf die Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet, bzw. die Stop-/Lösch Taste während des Betriebes 1 mal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Mikrowellengerät wieder arbeitet.

Auto [Icons] [g] [g]

1 [Icon] 2 [Icon] 3 [Icon] 4 [Icon] 5 [Icon] 6 [Icon] 7 [Icon]

10 min 1 min
10 s 1 s

1-2-3

Memory

*g-1 *g-2

g [Up] [Down]

g [Start]

NN-K557

Akustisches Signal:

Bei richtiger Bedienung, d.h. Druck auf die Funktionstasten, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt. Das Mikrowellengerät hat die Eingabe nicht angenommen! Zwischen den einzelnen Phasen, z.B. Ankochen und Fortkochen, ist das Signal 2 mal und nach Beendigung des Programms 5 mal zu hören.

WICHTIGER BENUTZERHINWEIS

Bitte lesen Sie diese Anweisung, bevor das Mikrowellengerät an die Schutzkontaktsteckdose angeschlossen wird.

Um Ihnen die Bedienung ihres Mikrowellengerätes zu erleichtern, ist dieses Gerät mit einer besonderen Funktion ausgestattet: „Digitale Laufschrift“.

Betätigen Sie nach dem Anschluß in die Steckdose die Starttaste fortlaufend bis Ihre Sprache im Bedienfeld erscheint. Folgende Sprachen sind verfügbar: Englisch, Deutsch, Holländisch, Französisch, Italienisch, Spanisch oder Portugiesisch.

Möchten Sie die Sprache verändern, so ziehen Sie den Netzstecker und verfahren Sie anschließend erneut wie oben beschrieben.

Wird das Mikrowellengerät vom Netzanschluß getrennt (auch bei Stromausfall), wiederholen Sie ebenfalls die oben aufgeführte Bedienung.

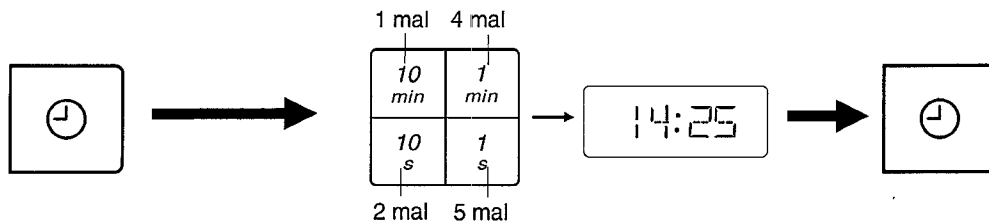
Deutsch

Tastatur und Bedienung

Einstellen der Uhr:

Wird der Netzstecker des Mikrowellengerätes in die Steckdose gesteckt, erscheint „88:88“ in der Digitalanzeige.

Beispiel: Wenn Sie auf 14:25 Uhr einstellen wollen



• **Drücken Sie die Uhrtaste.**

- ▶ Der Doppelpunkt fängt an zu blinken.

• **Stellen Sie durch Drücken der Zeiteingabetasten die korrekte Uhrzeit ein.**

- ▶ Die Uhrzeit erscheint in der Digitalanzeige, der Doppelpunkt blinkt.

• **Drücken Sie die Uhrtaste.**

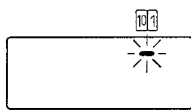
- ▶ Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist fest eingestellt.

Anmerkungen:

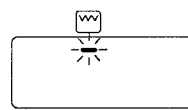
1. Um erneut die Uhrzeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Uhrzeit bleibt erhalten, es sei denn, die Stromzufuhr wurde unterbrochen.
3. Die ist eine 24-Stunden Uhr.

Bedienungshinweise in der Digitalanzeige:

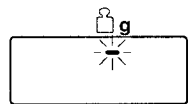
Der jeweils nächste Bedienungsschritt wird automatisch im Display des Gerätes angezeigt. Die Zeichen in der Digitalanzeige bedeuten wie folgt:



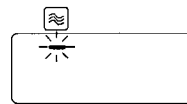
- ▶ Stellen Sie die Zeit durch Drücken der entsprechenden Zeiteingabetasten ein.



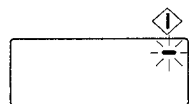
- ▶ Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken die gewünschte Grillstufe.



- ▶ Geben Sie das Gewicht ein.



- ▶ Geben Sie die gewünschte Leistungsstufe durch fortlaufendes Drücken der Leistungswahltaste ein.

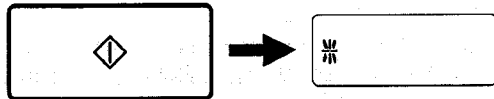


- ▶ Drücken Sie die Starttaste.

Bei Gebrauch der Kindersicherung:

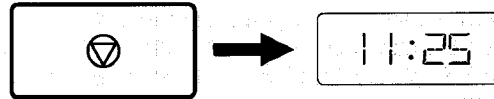
Bei Gebrauch der Kindersicherung kann keine Leistungseingabe über das Bedienfeld erfolgen. Das Gerät arbeitet nicht, dennoch kann die Tür geöffnet werden.

Eingabe:



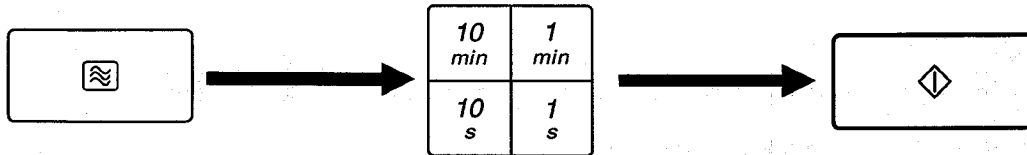
- Drücken Sie 3x die Starttaste.
 - ▶ Die Uhrzeit erscheint nicht mehr in der Digitalanzeige, ist aber nicht gelöscht.

Löschen:



- Drücken Sie 3x die Stop/Löschtaste.
 - ▶ Die Uhrzeit erscheint wieder in der Digitalanzeige.

MIKROWELLE



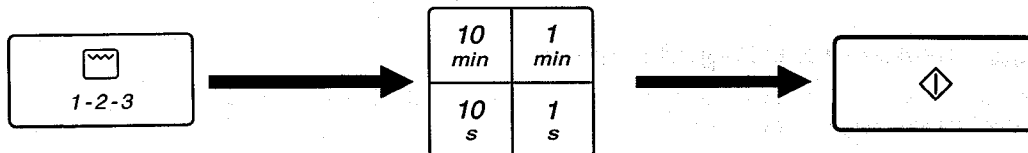
- Geben Sie die gewünschte Leistungsstufe durch fortlaufendes Drücken der Leistungswahltaste ein.
- Stellen Sie die Zeit durch Drücken der entsprechenden Zeiteingabetasten ein.
- Drücken Sie die Starttaste.

Drücken	Mikrowelle
1 mal	MAX 900 W GAREN
2 mal	270 W AUFTAUEN
3 mal	600 W ERWÄRMEN
4 mal	440 W SCHMOREN
5 mal	250 W FORTKOCHEN
6 mal	100 W AUSQUELLEN

Anmerkungen:

- Für den Zwei-Phasen-bzw. Drei-Phasen-Betrieb wiederholen Sie die oben genannten Bedienungsschritte wie folgt:
Bsp.: Garen 10 Min. → Schmoren 20 Min.
→ Ausquellen 10 Min.
- Nach dem manuellen Auftauen bzw. Garen kann als 3. Phase eine Ausgleichszeit eingegeben werden.
- Die max. Zeiteingabe beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.

GRILLBETRIEB

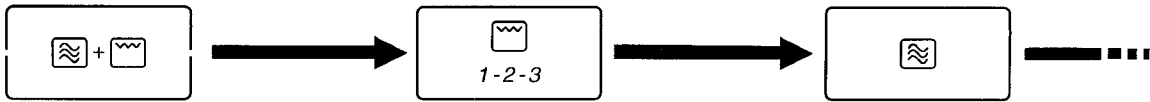


- Drücken Sie die Taste für den Grillbetrieb. Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken die gewünschte Grillstufe 1 (stark - 1200 W), Grillstufe 2 (mittel - 950 W) und Grillstufe 3 (schwach - 700 W)
- Geben Sie, gemäß Angabe im Rezept, die gewünschte Grillzeit ein.
- Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

- Für den Zwei-Phasen-bzw. Drei-Phasen-Betrieb wiederholen Sie die Bedienschritte 1 und 2 wie oben beschrieben und betätigen anschließend die Starttaste.
- Nach dem Grillen kann als 3. Phase eine Ausgleichszeit eingegeben werden.
- Die max. Zeiteingabe beträgt 99 Minuten und 99 Sekunden.

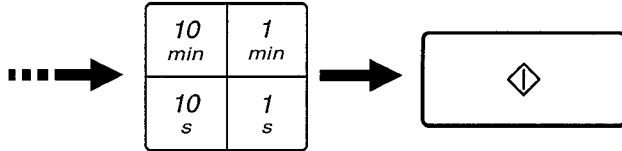
KOMBINATIONSBETRIEB



• Drücken Sie die Taste für den manuellen Kombinationsbetrieb.

• Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken die gewünschte Grillstufe (1 - 3).

• Geben Sie die gewünschte Leistungsstufe durch fortlaufendes Drücken der Leistungswahltaste ein (600, 440, 250, 100 W).



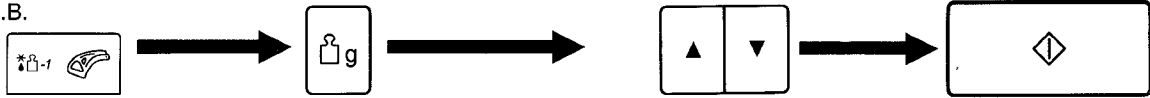
• Geben Sie mit den Zeiteingabetasten die erforderliche Garzeit ein.

• Drücken Sie die Starttaste.

Deutsch

Automatisches Gewichsauftauen

z.B.





• Drücken Sie Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen. Wählen Sie durch fortlaufendes Drücken zwischen Programm 1 und 2.

• Betätigen Sie die Gewichtseingabetaste. Durch fortlaufendes Drücken wird das Gewicht in 100 g-Schritten aufwärts eingegeben und erscheint in der Digitalanzeige.

• Falls erforderlich kann das Gewicht in 10 g-Schritten auf (▲) bzw. abwärts (▼) verändert werden.

• Drücken Sie die Starttaste.

Programme	Mindest-Höchstgewicht
*⚖️-1 	100 - 1500 g
*⚖️-2 	400 - 2500 g

Gewichtautomatik

z.B.

2



• Drücken Sie die gewünschte Taste für die Gewichtautomatik.










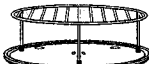

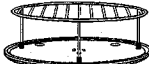

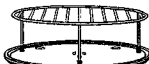
• Betätigen Sie die Gewichtseingabetaste. Durch fortlaufendes Drücken wird das Gewicht in 100 g-Schritten aufwärts eingegeben und erscheint in der Digitalanzeige.

• Falls erforderlich kann das Gewicht in 10 g-Schritten auf (▲) bzw. abwärts (▼) verändert werden.

• Drücken Sie die Starttaste.

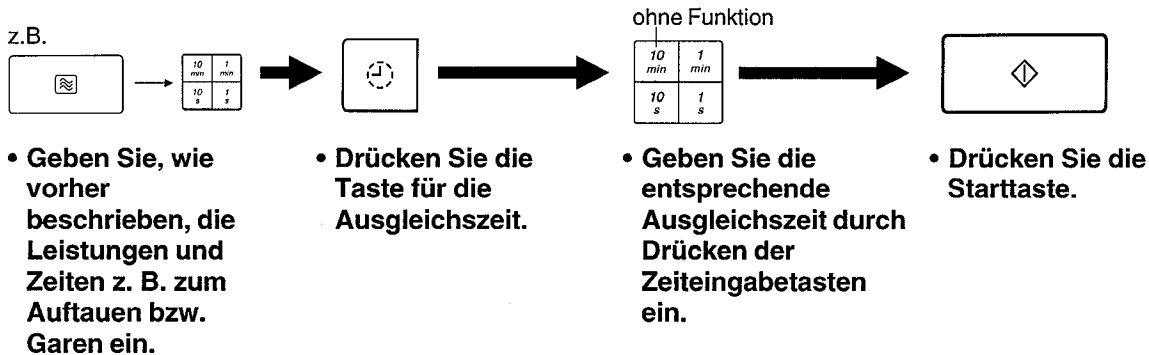
Hinweise zur Gewichtautomatik Auftauen/Erwärmen und Garen:

- Gemäß nachstehender Tabelle beinhaltet die Gewichtautomatik 7 Programme mit den möglichen Mindest- und Höchstgewichten.
- Programmierbar bis zu 3 Phasen, inkl. automatisches Gewichtsgaren.

Programm	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweis/Tips
1 Erwärmen Tellergericht 	200 g - 1500 g		Zum Erhitzen von Tellergerichten und Eintöpfen. Die Lebensmittel sollten Kühlschrank- oder Zimmertemperatur haben, keine tiefgekühlten Speisen mit diesem Programm erwärmen. Decken Sie die Lebensmittel zum Erhitzen ab. Beachten Sie anschließend eine Standzeit.
2 Gemüse 	200 g - 1500 g		Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 6 EL (90 ml) Wasser in eine entsprechend große Form mit Deckel. Größere Mengen Gemüse nach der Hälfte der Garzeit umrühren.
3 Fisch 	100 g - 1000 g		Zum Garen von frischem Fisch (Filets oder Steaks). Geben Sie den Fisch mit 2 EL (30ml) Flüssigkeit (Wasser, Brühe, Zitronensaft oder Wein) in eine entsprechend große Form mit Deckel. Größere Mengen Fisch nach der Hälfte der Garzeit wenden.
4 Erwärmen TK-Brot 	30 g - 600 g		Zum Erhitzen von tiefgekühltem Brot, ganz oder in Scheiben, tiefgekühlten Brötchen oder Croissants. Erhitzen Sie die Backwaren auf dem Rost, der auf den Glasdreheller gestellt wird. Wenden Sie die Lebensmittel beim Signalton und beachten Sie nach der Zubereitung eine Standzeit. Dieses Programm ist nicht zum Rösten von Brotscheiben geeignet. Überprüfen Sie vor dem Verzehr in jedem Fall die Temperatur der Lebensmittel und backen Sie diese ggf. in einem herkömmlichen Ofen zu Ende.
5 Erwärmen TK-Pizza 	100 g - 900 g		Zum Erhitzen und Bräunen von industriell vorgefertigter, tiefgekühlter Pizza. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial und erhitzen Sie die Pizza auf dem Rost, der auf den Glasdreheller gestellt wird.
6 Erwärmen TK-Gratin 	200 g - 1000 g		Zum Erhitzen und Bräunen von industriell vorgefertigtem, tiefgekühltem Auflauf. Den Auflauf aus der Verpackung nehmen und in eine geeignete Auflaufform geben. Erhitzen und bräunen Sie den Auflauf auf dem Rost, der auf den Glasdreheller gestellt wird.
7 Geflügel 	100 g - 1500 g		Zum Garen von frischen Hähnchenteilen. Legen Sie das Geflügel auf eine hitzebeständige, umgedrehte Untertasse und platzieren Sie diese auf den Rost, der auf den Glasdreheller gestellt wird. Wenden Sie die Hähnchenteile nach der Hälfte der Garzeit.

Gebrauch des Gerätes mit Ausgleichszeit

Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Ausgleichszeit.

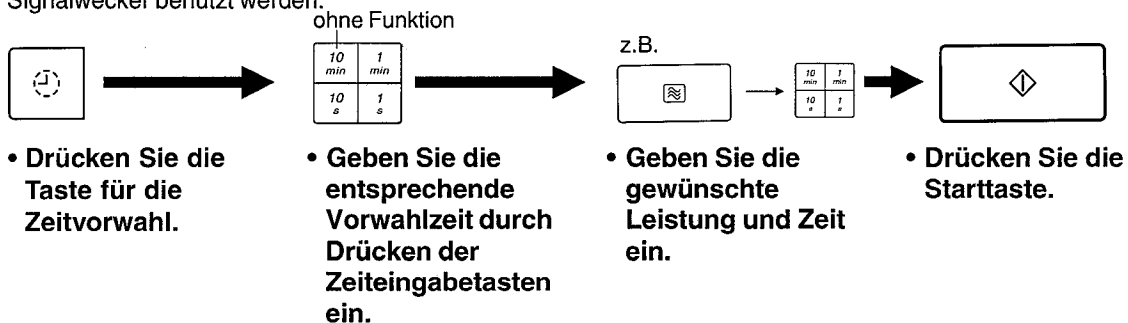


Hinweise:

1. Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Ausgleichszeit von bis zu 9 Stunden 99 Minuten.
2. Bei Eingabe einer Ausgleichszeit ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
3. Wird die Garraumtür während der Ausgleichszeit geöffnet, läuft die eingegebene Zeit weiter ab.
4. Wird auf Ausgleichszeit eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "H" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeit mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Diese Ausstattung ermöglicht einerseits den späteren Betrieb des Gerätes und kann andererseits als Signalwecker benutzt werden.



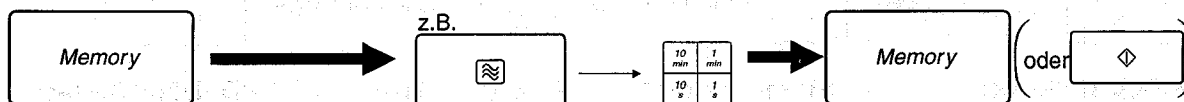
Anmerkungen:

1. Mit dieser Ausstattung kann das Gerät bis zu 9 Stunden 99 Minuten vorprogrammiert werden.
2. Wurde das Gerät vorprogrammiert, kann diese Einrichtung auch als Signalwecker benutzt werden. In diesem Fall bitte Schritt 3 weglassen.
3. Bei Zeitvorwahl ist nur der Ein- oder Zwei-Phasen Betrieb möglich.
4. Wird auf Zeitvorwahl eingestellt, so erscheint in der Digitalanzeige ein "H" für Stunde. Die Zeit kann nur in Stunden und Minuten eingegeben werden.
5. Beträgt die Zeitvorwahl mehr als eine Stunde, wird minutenweise zurückgezählt; wenn die Zeit weniger als 60 Minuten beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.

Speichertaste

Mit dieser Ausstattung können Sie Ihr individuelles Programm (Zeit und Leistung) fest programmieren.

Programmierung:



• Drücken Sie die Speichertaste.

• Geben Sie die gewünschte Leistung und Zeit ein.

• Drücken Sie die Speichertaste.

Gebrauch der Programmtaste:



• Drücken Sie die Speichertaste. (Zeit und Leistung sind fest eingegeben.)

• Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Automatik-Programme können nicht gespeichert werden.
2. Es kann nur eine Leistung und Zeit gespeichert werden.
3. Das Programm wird bei Stromausfall oder wenn der Netzstecker gezogen wird, gelöscht.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Halten Sie stets den Garraum und den Glasdreheller des Mikrowellengerätes sauber und trocken. Spritzer von Speisen oder Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden haften, werden mit einem feuchten Tuch entfernt. Sollte das Gerät sehr verschmutzt sein, bedienen Sie sich eines milden Reinigungsmittels. Vor dem Reinigen des Garraums den Grill abkühlen lassen.
2. Die Benutzung eines starken Reinigungs- oder Scheuermittels ist zu vermeiden. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsöffnungen ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte. Das Edelstahlblech im Bereich des Grills mit einem milden Putzmittel reinigen.
3. Sollte das Mikrowellengerät innen oder außen im Bereich der Gerätetür beschlagen, wischen Sie es bitte mit einem weichen Tuch ab. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch. Benutzen Sie keine starken Reinigungs- oder Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Mikrowellengerätes beim Säubern geöffnet. Drücken Sie nach dem Säubern die Stop/Löschtaste. Die Displayanzeige leuchtet anschließend wieder.
4. Wasserdampf kann auftreten, wenn das Gerät in Räumen mit hoher Luftfeuchtigkeit betrieben wird. Die Bildung von Kondenswasser stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Nehmen Sie den Dreheller heraus und reinigen Sie ihn in lauwarmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine.
6. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden, um unnötige Betriebsgeräusche zu vermeiden. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und trocknen. Der Rollenring kann in mildem Seifenwasser oder in der Spülmaschine gereinigt werden. Bei normalem Gebrauch kann sich Kondenswasser bilden, das jedoch weder die Bodenoberfläche noch den Rollenring angreift. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
7. Dieses Gerät sollte nur durch einen qualifizierten Kundendienst gewartet werden. Setzen Sie sich mit dem nächsten autorisierten Kundendienst in Verbindung, um das Gerät überprüfen und reparieren zu lassen.

Fragen und Antworten

- F:** Das Mikrowellengerät wurde ohne Lebensmittel eingeschaltet. Ist das Gerät jetzt beschädigt?
- A:** Wir empfehlen Ihnen, das Mikrowellengerät nicht ohne Lebensmittel in Betrieb zu setzen. Wird es jedoch nur für kurze Zeit leer eingeschaltet, bleibt das Gerät unbeschädigt.
- F:** Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A:** Wenn sich Ihr Mikrowellengerät nicht einschalten läßt, überprüfen Sie bitte Folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bis Sie ihn wieder hineinstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung im Sicherungskasten und ersetzen Sie diese ggf.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung, stecken Sie den Stecker eines anderen Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet das andere Elektrogerät ordnungsgemäß, ist Ihr Mikrowellengerät defekt. Arbeitet das andere Gerät auch nicht, ist Ihre Steckdose defekt. Sollte das Gerät nicht in Ordnung sein, setzen Sie sich bitte mit einem autorisierten Kundendienst in Verbindung.
- F:** Warum ertönt beim Einschalten des Mikrowellengerätes ein Kratzgeräusch vom Glasdreheller?
- A:** Dieses Geräusch tritt auf, wenn der Rollenring und der Boden des Garraums verschmutzt sind. Regelmäßiges Reinigen dieser Teile ist daher erforderlich.
- F:** Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A:** Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger und Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.
- F:** Die Eingabe von Daten ist nicht möglich. Woran liegt das?
- A:** Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn die Eingabe richtig erfolgte: z.B. ist es nicht möglich, 4 Zeiten und Leistungsstufen einzugeben.
- F:** Warum wird die Garraumbeleuchtung dunkler?
- A:** Arbeitet das Mikrowellengerät mit verringerter Leistungsstufe, wird ggf. die Garraumbeleuchtung dunkler und Sie hören ein Klickgeräusch.
- F:** Warme Luft strömt manchmal aus dem Mikrowellengerät. Warum?
- A:** Die Hitze, die aus dem Lebensmittel austritt, erwärmt die Luft im Garraum. Die erwärmte Luft wird durch die im Gerät zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach außen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen des Mikrowellengerätes dürfen auf keinen Fall während des Betriebes abgedeckt werden.
- F:** Kann man im Mikrowellengerät ein Fleischthermometer gebrauchen?
- A:** Nur wenn die Grillfunktion benutzt wird. Das Metall im Thermometer kann Funken verursachen und sollte somit nicht bei der Mikrowellen- oder Kombinationsfunktion benutzt werden.

Installeren

De magnetron-oven inspecteren

Pak de magnetron-oven uit en verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of alle juiste onderdelen aanwezig zijn. Controleer of de magnetron-oven beschadigd is. Waarschuw onmiddellijk uw dealer wanneer schade wordt geconstateerd. Gebruik het apparaat niet als dit beschadigd is.

Dit toestel moet op een geaard stopcontact worden aangesloten.

Belangrijk — in het belang van uw eigen veiligheid: dit toestel mag uitsluitend worden aangesloten op een geaard stopcontact. Het aansluiten van dit toestel op een niet geaard stopcontact is dan voor de persoonlijke verantwoordelijkheid van de gebruiker.

Voltage

Let erop, dat netspanning als vermeld op deze magnetron-oven overeenkomt met de netspanning op uw stopcontact dus. Gebruik geen andere netspanning.

Waarschuwing

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Vóór aflevering is dit toestel nagekeken op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen — mochten zich hier toch beschadigingen voordoen, dan mag het toestel pas in gebruik worden genomen, nadat de magnetron-oven is gerepareerd of nagekeken door hiervoor gekwalificeerd servicepersoneel. Raadpleeg altijd uw dealer of Panasonic Centre.
2. Het is gevaarlijk voor iedereen om onderhoud en reparaties uit te voeren aan de oven, behalve door een geschoolde onderhoudsmonteur die is getraind door de fabrikant.
3. Indien de aansluitleiding van dit toestel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de speciale leiding die verkrijgbaar is via de fabrikant.
4. Vóór gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.

DIT APPARAAT IS ONTSTOORD VOLGENS DE RICHTLIJN KB 88,544.

De ovenlamp

Indien het noodzakelijk mocht zijn de ovenlamp te vervangen, neem dan contact op met uw Panasonic dealer.

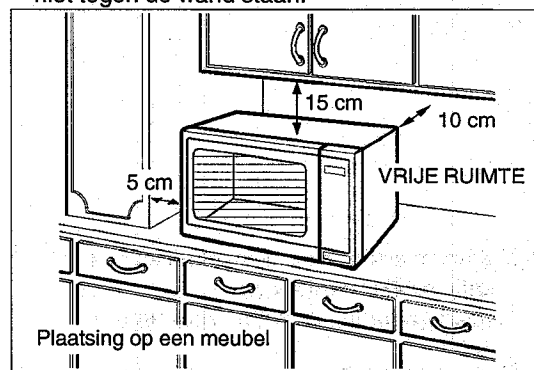
Voor eventuele vragen na het lezen van deze gebruiksaanwijzing kunt u contact opnemen met uw Panasonic dealer of Panasonic Center.

Het plaiten van de magnetron-oven

1. De magnetron oven moet worden geplaitst op een vlakke, stevige ondergrond hoger dan 85 cm van de grond.
2. De magnetron-oven kan alleen dan op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

Plaatsing op een meubel:

- a) Bovenaan de oven moet een ruimte gelaten worden van 15 cm, achteraan 10 cm en aan de zijanten 5 cm.
- b) De bovenkant of een van de ovenzijden mag niet tegen de wand staan.



Inbouwen:

Deze oven kan ingebouwd worden met het inbouwraam, wit NN-TKK55, zwart NN-TKK15. Dit inbouwraam kan verkregen worden bij een Panasonic Dealer.

3. Plaats de oven niet naast andere elektrische apparatuur.
4. Verwijder de voetjes van de oven niet.
5. Gebruik deze magnetron-oven uitsluitend binnenshuis.
6. Het is af te raden de oven in een heel vochtige omgeving te plaatsen.
7. Houdt het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlaktes enz. En zorg ervoor dat het snoer altijd in de geleidingsklem aan de achterzijde geplaitst is. Laat het snoer of the stekker nooit in het water hangen.
8. De ventilatie openingen van de magnetron-oven moeten vrij blijven en dus niet geblokkeerd worden. Plaats geen voorwerpen bovenop de magnetron-oven indien de ventilatie opkningen toch geblokkeerd zijn. Kan de magnetron-oven pas weer in gebruik worden genomen, nadat deze voldoende is afgekoeld.

Werking van de ventilatormotor

Nadat de oven uitgeschakeld werd, draait de ventilator nog 1 minuut door om de elektrische onderdelen te laten afkoelen. Dit is volledig normaal. U kan het voedsel gerust uit de magnetron-oven nemen, ook al draait de motor van de ventilator nog even verder.

PUNTEN, WAAROP U MOET LETTEN!

1. Voordat u de eerste keer gebruik gaat maken van de COMBINATIE- of GRILL functies, dient u de grill in te schakelen zonder voedsel, en dit gedurende 5 minuten. Op deze manier wordt de olie, welke gebruikt wordt als een beschermingslaagje tegen het roesten eraf gebrand.
2. De buitenwanden van de magnetron-oven, met inbegrip van de ventilatie openingen en de ovendeur worden tijdens de COMBINATIE-EN GRILL functies heet. Pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of eruit halen van voedsel en accessoires. Houdt kinderen buiten bereik van de magnetron.
3. De magnetron-oven is uitgerust met twee verwarmingselementen. Na het gebruik van de COMBINATIE-, en GRILL functies zijn deze elementen dan ook heet.
4. Gebruik dit toestel niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Gebruik de magnetron-oven niet indien deze niet goed werkt, beschadigd werd of nadat men het toestel heeft laten vallen.
5. Tracht niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheids- en vergrendelingsschakelaar of welk ander deel van de magnetron-oven dan ook. Reparaties mogen uitsluitend en alleen worden uitgevoerd door daartoe gekwalificeerd service personeel.
6. De deurafdichting en de ruimte rondom de deuropening moeten ten alle tijde goed schoon worden gehouden. Maak bij het reinigen gebruik van een zachte, vochtige doek.
7. Het gebruik van de magnetron-oven in de standen MAGNETRON (MICROGOLVEN)/ COMBINATIE mag NIET gebeuren zonder voedsel in de magnetron-oven. Indien u dit toch doet, wordt de magnetronbuis beschadigd hetgeen de levensduur verkort.
8. Gebruik de oven niet om krantenpapier, klederen of ander materiaal te drogen.
9. Gebruik de oven enkel en alleen om voedsel te bereiden.
10. Tijdens het grillen wordt de bovenkant van dit toestel warm. Dit toestel is een Type B toestel.
11. De buitenkant van de oven kan warm worden tijdens het grillen. Kinderen buiten bereik van de oven houden.

Het draaiplateau

1. Gebruik de magnetron-oven nooit zonder het draaiplateau.
2. Gebruik nooit een andere glazen draaiplateau dan deze die bij het toestel geleverd werd.
3. Als het draaiplateau warm is, moet deze eerst afkoelen voordat u hem reinigt of in water dompelt.
4. Het draaiplateau kan zowel naar links als naar rechts draaien. (geldt niet voor alle modellen)
5. Indien het voedsel of schaal de wanden van de oven raakt, en zo het roteren stopt, zal het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien.
6. Plaats geen voedsel rechtstreeks op het draaiplateau. Maak altijd gebruik van een schaal die u dan op het draaiplateau plaatst.

Reinigen

1. De loopring, de ovenbodem en de ovendeur moeten regelmatig worden gereinigd om te voorkomen, dat daar overmatig vuil en voedselresten achterblijven.
2. Tijdens het koken moet de loopring samen met het draaiplateau worden gebruikt.
3. Na het koken dient u altijd de ovendeur droog te wrijven met een zachte doek (ter voorkoming van roestvorming).

Rooster

1. Er wordt een rooster met de oven meegeleverd om kleinere gerechten gemakkelijker te kunnen grillen.
2. Dit rooster moet regelmatig schoongemaakt worden.
3. Wanneer het rooster wordt gebruikt bij het grillen of bij de combinatieprogramma's, dat er magnetron schalen gebruikt worden. Normale kunststof schalen zullen door de warmte gaan smelten.
4. Bij gebruik van een combinatieprogramma mag nooit een aluminium of metalen schaal direct op het rooster geplaatst worden. Plaats dan altijd een glazen schaal of bordje tussen het rooster en de aluminium vorm. Dit voorkomt eventueel vonken hetgeen de oven kan beschadigen.
5. Het is aan te raden het rooster niet te gebruiken bij gebruik van alleen magnetron.

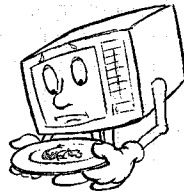
Belangrijke informatie

1) Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering gegeven. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid, grootte, afmetingen en vorm van het voedsel en van de materialen die voor het koken worden gebruikt. Naarmate u beter vertrouwd raakt met de magnetron-oven, leert u ook al deze factoren in te schatten.
- Het is beter om te kort dan te lang te koken. Als voedsel te kort wordt gekookt, kan het altijd nog een keer in de magnetron oven worden geplaatst. Als te lang wordt doorgekookt, is dat onherstelbaar. Begin dus altijd met de kortste kooktijd. Let vooral op bij het verwarmen van voedsel met vetten/olie, omdat dit erg snel warm wordt.

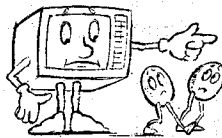
2) Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden eten of voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uitdrogen, aanbranden of zelfs verbranden als te lang wordt doorgekookt. Als daardoor brand ontstaat, de stekker uittrekken en de ovendeur gesloten laten.



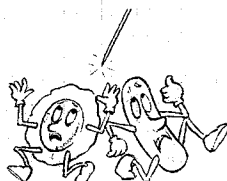
3) Eieren

- Kook geen ongepelde eieren in de microgolfoven. Er kan een te hoge druk binnen de schaal ontstaan, waardoor ze uiteen kunnen spatten.



4) Niet poreuze schil

- Aardappelen, appels, eierdooiers, worstjes e.d. hebben geen poreuze schil. Die moet eerst worden ingeprikt met b.v. een vork voordat u ze gaat koken. Zo voorkomt u eventueel het uit elkaar spatten.

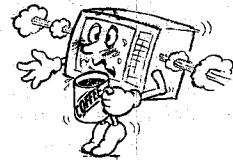


5) Vleesthermometer

- Indien U gebruik maakt van een vleesthermometer voor braadstukken en gevogelte, gebruik die dan alleen wanneer het voedsel buiten de microgolfoven is. Maak geen gebruik van een normale vleesthermometer bij het microgolven of een combinatie ervan, want die kunnen vonken veroorzaken. Er zijn speciale magnetron thermometers te koop.

6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en drank opgewarmd worden in uw microgolfoven, kunnen deze bij het bereiken van het kookpunt gaan overkoken. Om dit te voorkomen, moet men het volgende doen:
 - a) Roer de vloeistof voordat u ze in de schotel schenken nog een keer op halve kooktijd.
 - b) gebruik geen vierkante schotels met smalle randen
 - c) niet teveel verwarmen
 - d) wanneer de vloeistof op de juiste temperatuur is, laat deze nog even in de oven staan en roer goed voordat u de schotel uit de oven haalt.



7) Verpakkingsmateriaal

- Verwijder eerst alle metaalhoudende materialen, zoals nietjes, ijzerdraadjes etc. uit het verpakkingsmateriaal, voordat u de verpakking in de magnetron-oven plaatst.

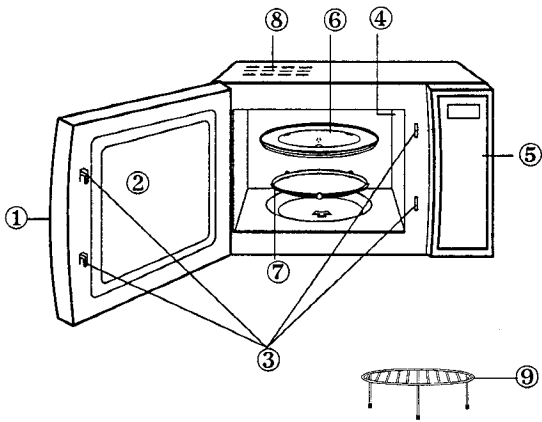
8) Hulpmiddelen/alu folie

- Verwarm nooit gesloten blikjes of flessen omdat deze zouden kunnen ontploffen.
- Gebruik het liefst geen metalen schotels. Dit voorkomt eventueel vonken hetgeen de oven kan beschadigen.
- Als u alu folie of metalen schotels gebruikt, moet er een minimum afstand van 2 cm bestaan tussen deze en de ovenwanden om de vonken te vermijden.

9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

- Schud zuigflessen goed en roer een paar maal door de potjes met babyvoeding.
- Controleer de temperatuur van het voedsel voor gebruik.

De magnetron-oven



① Trek aan de deur ontgrendeling

Indien u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, stopt de magnetron met koken zonder het ingestelde programma te wissen. Het bereidingsproces gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten. Het lampje in de magnetron-oven gaat aan, zodra u de ovendeur opent.

② Doorkijkvenster

③ Veiligheidsschakelaars

④ Ventilatie openingen

⑤ Bedieningspaneel

⑥ Draaiplateau

⑦ Loopring

⑧ Lucht-openingen voor ventilatie van de oven

⑨ Rooster

Het bedieningspaneel

Uitleesvenster

Tijdtoetsen

Ontdooi-/Kooktoets

GRILL toets

COMBINATIE toets

Geheugen toets

Automatisch ontdooien op gewicht-toets

Programmeer/ Standaardtijdtoets

Kloktoets

Stop/wistoets:

Voor het koken: Één keer de toets aanraken en het gehele ingestelde programma wordt gewist.

Tijdens het koken: Één keer de toets aanraken en het kookproces wordt tijdelijk stopgezet. Indien u dan de betreffende toets nog een keer aanraakt is het complete programma gewist en in het uitleesvenster verschijnt dan de juiste tijd.

Panasonic

Auto

10 min **1 min**

10 s **1 s**

1-2-3

Memory

***1**

***2**

g **▲** **▼**

Start **Stop/Wis**

AUTO / g

1

2

3

4

5

6

7

Automatisch verwarmen/ koken op gewicht-toets (Magnetron)

Automatisch verwarmen/ koken op gewicht-toets (Combinatie)

Gewichts-instelling (100 g) Vermeerderingstoets (10 g) Verminderingstoets (10 g)

De starttoets:
Met een druk op deze toets stelt u de magnetron-oven in werking. Indien u nu (tussentijds) de ovendeur opent of de STOP/WIS toets aanraakt tijdens het koken, dan moet de starttoets nogmaals worden aangeraakt (tiptoets) om de magnetron-oven opnieuw in werking te stellen.

Nederlands

Piepgeluid:

Indien u de juiste toets aanraakt, hoort u een piepgeluid. Indien u een toets aanraakt en u hoort géén piepgeluid, dan is de instructie niet goed doorgekomen of kan het systeem de instructie niet accepteren. Tussen twee geprogrammeerde fases in, hoort u twee piepjes. Nadat welk programma dan ook is beëindigd, hoort u vijf maal achtereenvolgend het piepgeluid. Bij het einde van de voorverwarmings tijd laat de magnetron-oven 3 maal een pieptoentje horen.

BELANGRIJKE CONSUMENTENINFORMATIE

Gelieve deze tekst te lezen voordat u de microgolfoven aansluit op het stopcontact

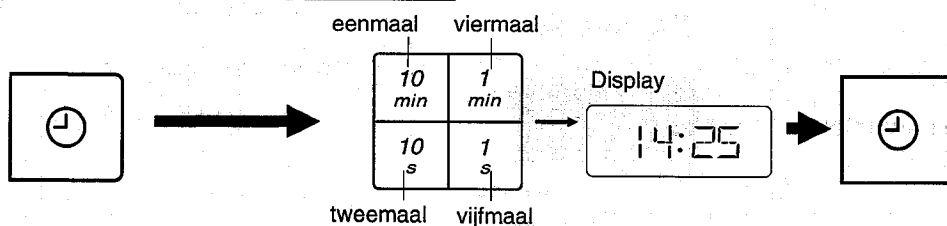
Dit model beschikt over een unieke functie: "Een gebruiks-leidraad afgebeeld op de display". Deze functie helpt u als het ware door de bediening van uw microgolfoven. Gelieve na aansluiting van het toestel op het stroomnet, opeenvolgend op de starttoets te drukken totdat de gewenste taalkeuze op de display verschijnt (beschikbare talen: Engels, Duits, Frans, Italiaans, Nederlands, Spaans en Portugees). Eenmaal ingesteld, wordt u stap na stap de te volgen procedure op de display weergegeven om also verkeerde handelingen tot een minimum te herleiden. Indien u de oorspronkelijk gekozen taal wenst te wijzigen, gelieve de stekker uit het stopcontact te halen en de hierboven vermelde richtlijnen te herhalen.

Bediening en gebruiksprocedure

Om de klok in te stellen:

Wanneer de magnetron-oven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt er "88:88" in het uitleesvenster.

Voorbeeld: Voor het instellen van 14:25



• Druk de kloktoets in.

- ▶ De dubbele punt gaat nu knipperen.

• Toets de juiste tijd in door de betreffende tijdtoetsen aan te raken.

- ▶ De tijd verschijnt op het uitleesvenster en de dubbele punt knippert.

N.B.: Dit is een 24-uurs klok.

• Druk nogmaals de kloktoets in.

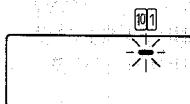
- ▶ De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen en wordt op het uitleesvenster getoond.

OPMERKINGEN:

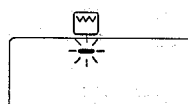
1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, moet u stap 1 t/m stap 3 herhalen.
2. De klok geeft de juiste tijd aan zolang de stekker op het lichtnet is aangesloten. Wanneer de netspanning uitgeschakeld geweest is, dient u de klok opnieuw in te stellen.

Stap voor stap uitleesvenster:

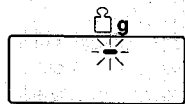
Uw volgende handeling wordt getoond in het uitleesvenster. Wanneer het volgende teken knippert in het uitleesvenster, is uw volgende handeling:



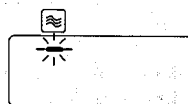
- ▶ Stel de gewenste kooktijd in, na het bepalen van het vereiste vermogen.



- ▶ Druk de grill-toets in.



- ▶ Gewicht intoetsen.



- ▶ Druk de combinatie-toets in.

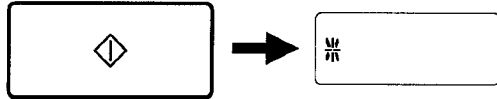


- ▶ Druk nu op de starttoets.

Gebruik Van Het Kinderslot:

Door gebruik te maken van dit systeem, wordt het onmogelijk om de oven te bedienen: de deur opent echter wel. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer de display een dubbel punt of een tijd vertoont.

Hoe Inschakelen:



- Druk 3 keer op de start-knop.
 - ▶ De tijdsaanduiding verdwijnt maar de tijd blijft in het geheugen.

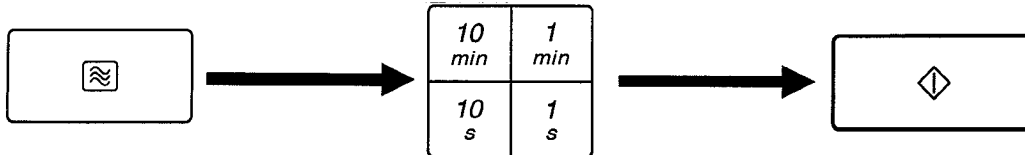
Om Te Annuleren:



- Druk 3 keer op de stop/annulatie toets.
 - ▶ De tijdsindicatie verschijnt opnieuw in de display.

Verwarmen / Ontdooien / Koken

MAGNETRON



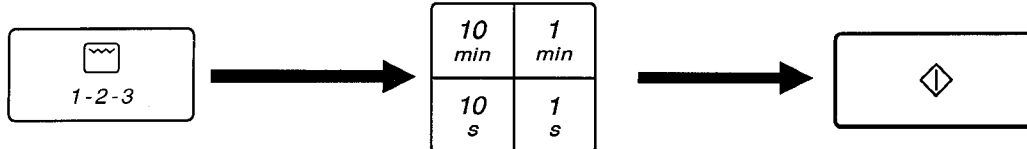
- Bepaal het gewenste vermogen en toets overeenkomstig enkele malen de vermogenstoets in.
- Stel de kookduur in door de tijdkeuze toetsen in te drukken.
- Druk de starttoets in.

Indrukken	Magnetron
1	MAX 900 W Maximaal vermogen
2	** 270 W Ontdooi vermogen
3	600 W Middelmatig vermogen
4	440 W Half vermogen
5	250 W Sudder vermogen
6	100 W Warmhoud vermogen

OPMERKINGEN:

1. Wenst u in 2 of 3 fasen te koken, herhaal dan stappen 1 en 2 voor U de starttoets indrukt.
Voorbeeld: maximaal vermogen (900 W) 5 minuten
 → STAND 5 minuten
 → maximaal vermogen (900 W) 2 minuten
2. De wachttijd kan of voor of na het stap-voor-stap ontdooien/automatisch koken ingesteld worden.
3. Druk op de ontdooi-/kooktoets om het gekozen vermogen tijdens het koken op te roepen.
4. Om tijdens het kookproces de kooktijd te verlengen, druk dan op de "1 min"-toets.

GRILLEN



- Druk de grilltoets in voor de gewenste grill-stand 1 (Maximaal) tot 3 (Minimaal).
- Stel de grilltijd in via de tijdtoetsen.
- Druk de starttoets in.

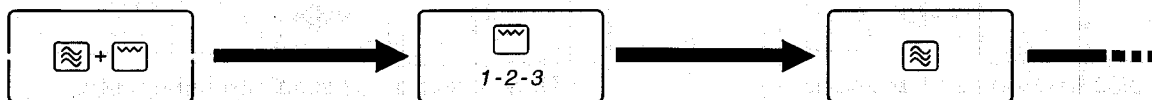
Indrukken	Grill
1	1 Maximaal 1200 W
2	2 Middelmatig 950 W
3	3 Minimaal 700 W

OPMERKINGEN:

1. Wenst u in 2 of 3 fasen te koken, herhaal dan stappen 1 en 2 voor u de starttoets indrukt.
Voorbeeld: maximaal vermogen (900 W) 5 minuten
 → Grill 1 5 minuten → STAND 3 minuten
2. De wachttijd kan of voor of na het stap-voor-stap ontdooien/automatisch koken ingesteld worden.
3. Om tijdens het koken de gekozen grill-stand na te gaan, druk op de "grill"-toets.
4. Om tijdens het kookproces de kooktijd te verlengen, druk dan op de "1 min"-toets.
5. De grill moet niet voorverwarmd worden.
6. Gebruik een hittebestendige schotel bij het grillen.

Verwarmen / Ontdooien / Koken

COMBINATIE



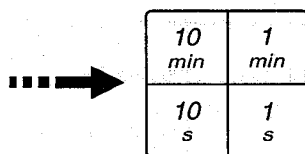
• Druk op de combinatie-toets.

• Kies de gewenste grill-stand (zie onderstaande tabel).

• Kies het gewenste kook-programma (zie onderstaande tabel)

Indrukken	Grill vermogen
1	1200 W
2	950 W
3	700 W

Indrukken	Magnetron vermogen
1	600 W
2	440 W
3	250 W
4	100 W



• Stel de kooktijd in door op de tijdtoetsen te drukken.

• Druk op de starttoets.

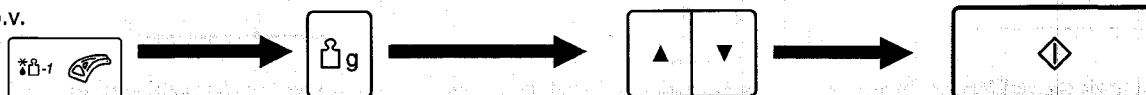
OPMERKINGEN:

1. Wenst U in 2 of 3 fases te koken, herhaal dan de stappen 1 en 2 vóór u de starttoets indrukt.
Voorbeeld: COMBINATIE (grill 1200 W + Micro 600 W) 12 minuten → STAND 5 minuten → Grill-1 8 minuten
2. De wachttijd kan of voor of na het stap-voor-stap ontdooien/automatisch koken ingesteld worden.
3. U kunt desgewenst het ingestelde vermogen wijzigen. Druk op de toets combinatie-toets nadat u de combinatie-instelling heeft gekozen.
4. Om tijdens het kookproces de kooktijd te verlengen drukt u op de toets 1 min.
5. Maak gebruik van hittebestendige schotels.

Automatisch ontdooien met gewicht

Met deze mogelijkheid kan het voedsel gekookt worden overeenkomstig het gewicht. Het gewicht dient ingesteld te worden in grammen.

b.v.



• Toets de gewenste categorie in. (zie onderstaande tabel)

• Stel het gewicht in. De instelling vermeerderd met 100 gram en verschijnt in de display.

• Het instellen van het gewicht met 10 gram is mogelijk d.m.v. de plus-en min instellingstoets.

• Druk de starttoets in.

OPMERKINGEN:

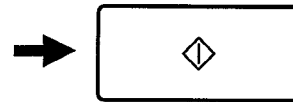
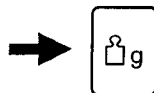
1. Rusttijd of vermogen kunnen na het automatische ontdooien met gewicht worden ingesteld.
2. Aan te raden gewicht worden in onderstaande tabel vermeld.

Categorie	Laagste-/Hoogste-gewicht	Tips
1	100 - 1500 g	Voor het ontdooien van kleine stukken vlees, kalfslapjes, worsten, visfilets, steaks, koteletten van 100 g tot 400 g elk.
2	400 - 2500 g	Voor het ontdooien van grote stukken vlees, braadstukken, volledige kippen, grote stukken vis.

Automatisch programma volgens gewicht

Het automatisch koken volgens gewicht stelt u in staat om bepaalde gerechten te bereiden, zonder dat u vermogen of tijd hoeft in te stellen. De magnetron-oven doet dit automatisch nadat u het gewicht heeft ingesteld.

b.v.



• Kies de gewenste categorie.








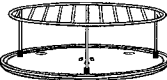

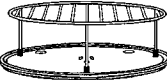

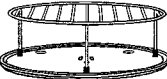

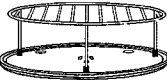
• Stel het gewicht in. De instelling vermeerderd met 100 gram en verschijnt in de display.

• Bijstelling van het gewicht met 10 gram is mogelijk middels de plus-en min instellingstoets.

• Druk op de start toets.

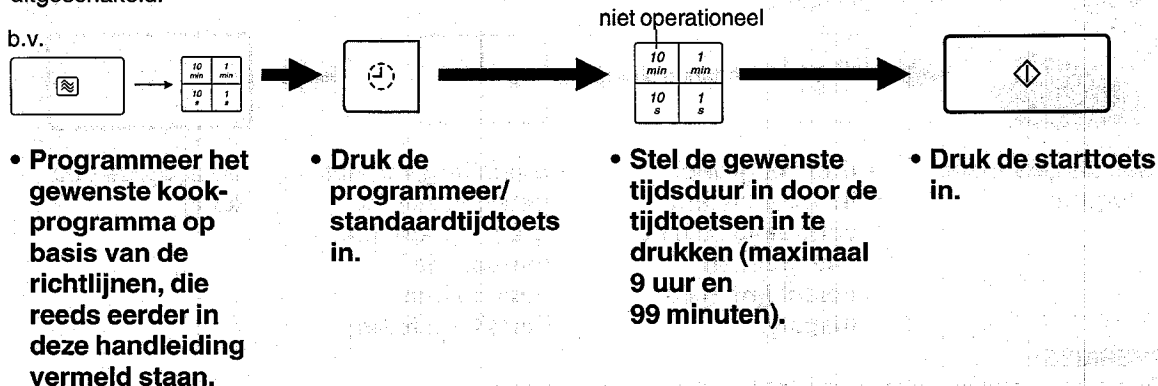
OPMERKING:

1. Er zijn 7 programma's met verschillende minimum/maximum gewichten.
2. Bij de programma's 4, 5, 6 en 7 wordt er gekookt door combinatie.

Programma	Min./Max. gewicht	Toebehoren	Tips
1 Opwarmen Casserole 	200 g - 1500 g		Al het voedsel moet voorgedroogd zijn. Het voedsel moet op kamer — of frigotemperatuur zijn. Nagaartijd gedurende enkele minuten respecteren.
2 Koken Groenten 	200 g - 1500 g		Voor het bereiden van verse groenten. Leg de groenten in een voldoende grote schaal. Besprenkel met 90 ml. water, Dek de kom af met een magnetron folie of een deksel. Grotere hoeveelheden moeten halverwege het kookproces omgeroerd worden.
3 Koken Vis 	100 g - 1000 g		Verse Vis. B.v. volledige filets, steaks Afgedekt, met 2 eetlepels water koken. Bij grote hoeveelheden, halverwege de kooktijd omdraaien.
4 Opwarmen Diepvries Brood 	30 g - 600 g		Voor het opwarmen van diepgevroren brood, al dan niet gesneden. croissants, krentebollen. Plaats het voedsel op een rooster op het glazen plateau. Draai ze om als de oven piept. Laten afkoelen na het kookproces. Deze programma's zijn niet geschikt om toast te maken.
5 Opwarmen Diepvries Pizza 	100 g - 900 g		Om diepgevroren pizza's op te warmen. Verwijder de volledige verpakking en plaats de pizza op een rooster op het glazen plateau.
6 Opwarmen Diepvries Gratin 	200 g - 1000 g		Opwarmen en gratineren van diepgevroren gratin. Verwijder alle verpakking en plaats de gratin op het lage rooster op het draaiplateau.
7 Koken Kip in Stukken 	100 g - 1500 g		Bereiden van stukken kip. Plaats de stukken kip in een hittebestendige keramisch schotel op het draaiplateau. Draai de stukken kip halverwege de kooktijd.

Wachttijd

U kunt de wachttijd-functie vooraf programmeren, ook nadat eerst het kookprogramma is geprogrammeerd. Tijdens deze functie krijgt het voedsel een rustperiode. Tijdens deze periode is de magnetron-oven uitgeschakeld.

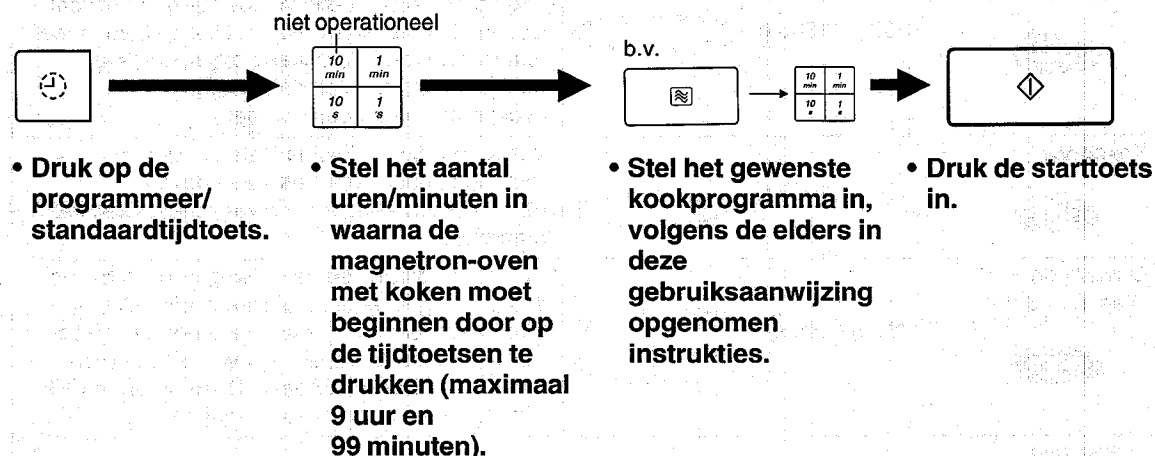


OPMERKING:

Wanneer de ovendeur tijdens de voorgeprogrammeerde tijd geopend wordt, blijft de tijd in het uitleesvenster verder aftellen.

Voorgeprogrammeerde start

Deze functie maakt het mogelijk, de uitgestelde begintijd van het koken vooraf in te stellen.



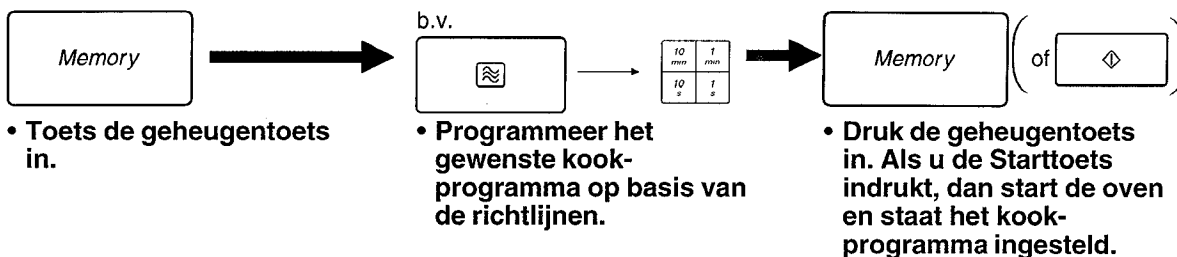
OPMERKINGEN:

1. De automatische programma's voor ontdooien, koken en opwarmen kunnen niet worden voorgeprogrammeerd.
2. Seconden worden minuten/minuten worden uren bij de voorgeprogrammeerde start functie.

Recept geheugen

Deze functie biedt u de mogelijkheid om op een eenvoudige manier een recept te programmeren in het geheugen.

Om het recept te programmeren in het geheugen:



• Toets de geheugentoets in.

• Programmeer het gewenste kookprogramma op basis van de richtlijnen.

• Druk de geheugentoets in. Als u de Starttoets indrukt, dan start de oven en staat het kookprogramma ingesteld.

Starten van geheugentoets:



• Toets de geheugentoets in. • Druk de starttoets in.

Opmerkingen:

1. Automatische Programma's kunnen niet in het geheugen worden opgeslagen.
2. Verschillende kookfases kunnen in één keer worden geprogrammeerd.
3. Alle geprogrammeerde kookfases worden geannuleerd wanneer de stroomtoevoer wordt afgesloten of wanneer de stekker uit het stopcontact wordt genomen.

Onderhoud van uw magnetron-oven

1. Neem de stekker uit het stopcontact voordat u de magnetron-oven gaat schoonmaken.
2. Houd de binnenkant van de magnetron-oven, de deurafdichting en de plaatsen rondom deze afdichtingen schoon. Wanneer er voedseldelen of gemorste vloeistoffen aan de wanden van de magnetron-oven, deurafdichtingen en plaatsen rondom deze afdichtingen kleven, neem deze dan weg met een vochtige doek. Indien deze plekken erg vuil zijn geworden, kunt u gebruik maken van een zachtwerkend schoonmaakmiddel. Het gebruik van scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen wordt afgeraden.
3. De buitenkant van de magnetron-oven moet worden schoongemaakt met een oplossing van zeep en water — spoel het daarna schoon en droog de buitenwanden met een zachte doek. Om te voorkomen, dat de mechanische delen binnenin de magnetron-oven worden beschadigd door binnensijpelend water, moet men er goed op letten, dat er geen water door de ventilatie-openingen naar binnen kan dringen.
4. Indien het bedieningspaneel vochtig wordt, droog dit dan af met een zachte, droge doek. Gebruik voor het bedieningspaneel geen scherpe reinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Bij het schoonmaken van het bedieningspaneel moet de deur van de magnetron-oven geopend blijven, om zodoende te voorkomen, dat de magnetron-oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/wistoets worden aangetipt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit zou nl. het geval kunnen zijn, wanneer de Magnetron-oven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad — deze stoomvorming heeft niets te maken met het slecht of foutief functioneren van het apparaat.
6. Het is af en toe noodzakelijk, om het draaiplateau te verwijderen teneinde dit schoon te maken. Was het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De loopring en de holle ruimte in de ovenbodem moeten ook regelmatig worden schoongemaakt om geruis tijdens het werken te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetron-oven met een zacht schoonmaakmiddel en maak deze daarna droog. De loopring moet worden afgewassen in een zacht zeepsopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of de wielen van de loopring, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de loopring uit de uitsparing op de grondplaat haalt, om deze schoon te maken, let er dan goed op, deze weer in de juiste positie terug te plaatsen.
8. Vetspatten kunnen bij het grillen of combinatie koken van sommige voedselsoorten op de ovenwanden blijven kleven. Maak de ovenwanden dan ook regelmatig schoon omdat dit vet zich anders opeenoopt als gevolg waarvan de oven kan gaan "roken" tijdens het gebruik en u luchtjes ruikt.

Vraag en antwoord

Vraag:

De oven werd per ongeluk inschakeld zonder voedsel, is deze nu beschadigd?

Antwoord:

Wij raden af om de oven in te schakelen zonder voedsel. Wanneer dit echter gedurende slechts zeer korte tijd gebeurd is, zal dit geen problemen veroorzaken.

Vraag:

Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

Antwoord:

Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:

1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en stop de stekker weer in het stopcontact.
2. Heeft u de klok op de juiste wijze ingesteld?

Vraag:

Hoeveel kookfases kan ik programmeren in de magnetron-oven?

Antwoord:

De magnetron-oven kan geprogrammeerd worden voor drie fases, die achtereenvolgens door de magnetron-oven worden afgewerkt.

Vraag:

Kan de oven gebruikt worden terwijl het draaiplateau en loopring verwijderd zijn?

Antwoord:

Neen, zowel het draaiplateau als de loopring dienen op de juiste manier in de magnetron-oven te zijn geplaatst.

Vraag:

Mijn magnetron-oven stoort de TV. Is dat normaal?

Antwoord:

Een geringe mate van storing op de radio en TV kan optreden wanneer de magnetron-oven wordt gebruikt. Dit duidt niet op een storing in de magnetron-oven.

Vraag:

Waarom dimt mijn ovenlamp?

Antwoord:

Wanneer u de magnetron-oven anders gebruikt dan op "volvermogen" gaat dit gepaard met klikgeluiden en het dimmen van de ovenlamp.

Vraag:

Waarom beslaat de ovendeur?

Antwoord:

Tijdens het koken geeft het voedsel stoom af. De meeste stoom wordt via de ventilatieopeningen afgevoerd. Echter, achterblijvende stoom condenseert op de koele oppervlakken zoals de ovendeur. Dit is normaal.

Vraag:

Tijdens het combinatie koken hoor ik zoemende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?

Antwoord:

Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van microgolven op convectiewarmte voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen.

Vraag:

Tijdens het combinatie koken of grillen komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven en er ontstaat rook. Hoe komt dat?

Antwoord:

Na herhaaldelijk gebruik is het aan te bevelen de magnetron-oven zonder voedsel op GRILL-1 te zetten en dit gedurende 5 minuten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.

Installation et connexion

Vérifier l'état du four

Vérifiez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut de la porte. Prévenez immédiatement votre détaillant si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.

Carte de garantie

Remplir la carte de garantie, et la renvoyer à l'adresse indiquée.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT: POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension et l'alimentation

Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Sécurité

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide. Si l'appareil présente des défauts sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
2. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
3. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
4. Avant utilisation, l'utilisateur devrait vérifier si ses ustensiles conviennent pour l'usage au four à micro-ondes.

Cet appareil est bien conforme à la Directive N° 87/308/CEE.

Lampe du four

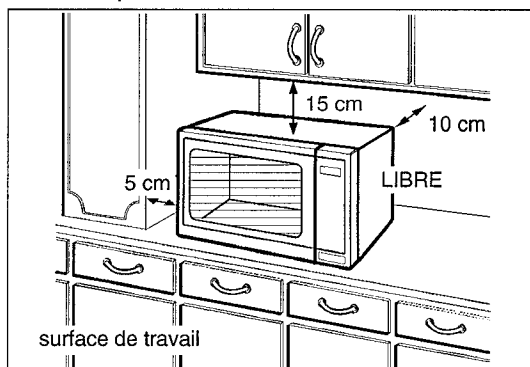
Si vous devez remplacer la lampe du four, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Placement du four

1. Placer le four sur une surface plate et stable disposée à plus de 85 cm du sol.
2. Pour un fonctionnement adéquat, assurez vous d'une circulation d'air suffisante autour du four.

Utilisation sur surface de travail:

- a) Assurez 15 cm d'espace au-dessus du four, 10 cm à l'arrière et 5 cm sur les côtés.
- b) Le dessus ou les côtés ne devraient pas être obstrués par un mur.



Encastre:

Le four peut être encastré dans un mur en utilisant le kit d'encastrement, blanc NN-TKK55, noir NN-TKK15, qui est fourni par votre revendeur Panasonic local.

3. Ne placez pas ce four près d'une cuisinière électrique ou à gaz.
4. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
5. Le four est uniquement d'utilisation domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
6. Évitez d'utiliser le four à micro-ondes dans un environnement de grande humidité.
7. Le câble d'alimentation ne devrait pas toucher l'extérieur du four. Éloignez ce câble des surfaces chaudes. Ne laissez pas pendre ce câble sur le bord de votre table ou de votre surface de travail. Ne plongez pas ce câble, la prise ou même le four dans l'eau.
8. N'obstruez pas les grilles de ventilation sur le dessus ou les côtés du four. Si ces ouvertures étaient bloquées durant le fonctionnement du four, le four risquerait de surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un système de sécurité thermique et reprendra son fonctionnement après refroidissement.

Fonctionnement du ventilateur

Si le four devient chaud après utilisation, le moteur du ventilateur s'enclenche pendant 1 minute pour refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez enlever les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.

Consignes de sécurité

1. Avant d'utiliser les fonctions, Combiné ou Gril pour la première fois, faites chauffer le four en fonction gril 1 pendant 5 minutes, ceci afin de brûler l'huile de protection.
2. Les surfaces extérieures du four, les grilles d'aération et la porte du four chauffent lorsque vous utilisez les fonctions, Combiné ou Gril. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant ou en refermant la porte et en disposant les aliments.
3. Ce four dispose de deux résistances à quartz chauffantes situées sous la voûte. Après l'utilisation des fonctions Combiné ou Gril, cette voûte sera brûlante.
NB: Le trépied métallique sera brûlant après l'utilisation du Gril.
4. Ne pas utiliser cet appareil avec un câble ou une prise endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé au sol.
5. Cet appareil ne doit être révisé ou réparé que par un technicien formé par le fabricant (même pour le changement de l'ampoule d'éclairage).
6. Ne cherchez pas à effectuer vous-même des réparations, des ajustements ou des modifications sur aucune partie du four. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien agréé.
7. Les joints de la porte doivent être maintenus propres et nettoyés régulièrement avec un chiffon humide. En aucun cas, le four ne doit fonctionner si les joints sont endommagés. Consultez un technicien agréé.
8. N'utilisez pas ce four à micro-ondes pour sécher des journaux, vêtements ou tout autre matériel.
9. Utilisez ce four seulement pour préparer de la nourriture.
10. Durant les opérations de gril, le dessus de l'appareil peut être chaud. Cet appareil est du type B.
11. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes quand le gril est en utilisation. Prière de maintenir les enfants éloignés.

Plateau de verre

1. Ne pas faire marcher le four sans le plateau de verre.
2. Ne pas utiliser un autre plateau de verre que celui inclus dans ce four.
3. Si le plateau de verre est chaud, attendre qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.
5. Ne pas cuire d'aliments directement sur le plateau de verre.
6. Ne pas placer de nourriture ou de récipient chaud sur un plateau froid. Inversement, ne pas placer de nourriture gelée ou de récipient très froid sur un plateau chaud.

Anneau à roulettes

1. Nettoyer souvent l'anneau à roulettes ainsi que le plancher du four afin d'empêcher la production excessive de bruits de fonctionnement et l'accumulation de particules de nourriture.
2. Toujours utiliser l'anneau à roulettes avec le plateau de verre pour la cuisson des aliments.

Trépied métallique

1. Un trépied métallique est livré avec le four afin de faciliter le dorage des petits aliments.
2. Ce trépied doit être nettoyé régulièrement.
3. Si vous utilisez ce trépied en fonction Gril manuel ou Cuisson combinée, pensez à utiliser des récipients résistant à la chaleur: le plastique ou le papier risquant de fondre ou de prendre feu avec la chaleur irradiant du gril.
4. En cuisson combinée, ne mettez jamais de barquette aluminium ou métallique en contact direct avec le trépied métallique. Intercalez toujours une assiette ou un plat en verre entre le trépied métallique et la barquette aluminium. Ceci afin d'éviter d'éventuelles étincelles pouvant endommager votre four.
5. Lorsque vous utilisez votre four en fonction micro-ondes pures l'usage du trépied métallique est déconseillé.

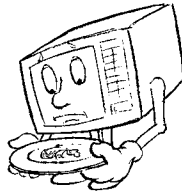
Informations Importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson donnés dans le livre recettes sont approximatifs. Les temps de cuisson dépendent de la température, de la quantité de nourriture et du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par les temps de cuisson minima. En effet, si un plat n'est pas assez cuit, on pourra toujours le remettre dans le four pour terminer sa cuisson.
NB.: Si le temps de cuisson recommandé est dépassé, la nourriture peut prendre feu et endommager l'intérieur du four.

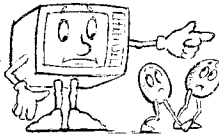
2) Petites quantités de nourriture

- Si on cuit trop longtemps de la nourriture en petite quantité ou dont les éléments contiennent peu d'eau, celle-ci peut brûler, prendre feu ou se dessécher.
En cas de début de feu, laisser la porte du four fermée et appuyer sur la touche d'arrêt/annulation.



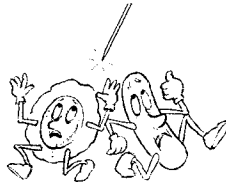
3) Œufs

- Ne pas cuire des œufs dans leur coquille aux micro-ondes. La pression peut monter à l'intérieur de l'œuf et le faire éclater.



4) Enveloppe imperméable

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être percés avant la cuisson aux micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

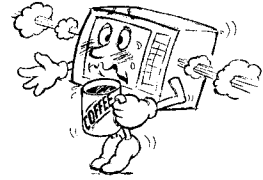


5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel lorsque vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Si on chauffe un liquide épais ou une sauce, il se peut que ce liquide déborde et envoie des projections sur les parois internes du four.
- Pour éviter cet inconvénient, les mesures suivantes devraient être prises:
 - a) éviter d'utiliser des récipients carrés à bords lisses.
 - b) ne pas surchauffer
 - c) remuer le liquide avant de le verser dans le récipient et à mi-cuisson
 - d) après réchauffage, laisser reposer le liquide un court instant dans le four et remuer soigneusement avant de retirer le récipient du four.



7) Papier/plastique

- Surveillez soigneusement la cuisson si du papier, du plastique ou un autre matériau combustible enveloppe les aliments pour faciliter leur cuisson. Avant de placer un sac dans le four, retirer les fils de fer qui pourraient fermer son ouverture.

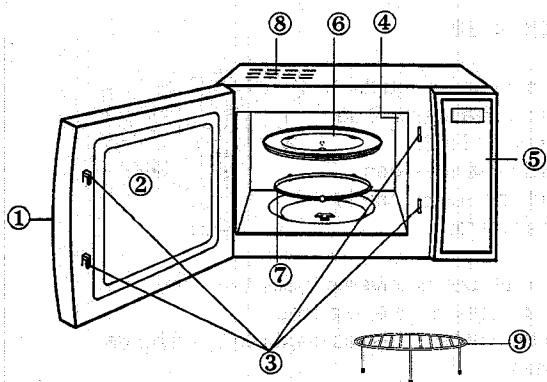
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne pas réchauffer des cannettes ou des bouteilles fermées, celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques, ceux-ci provoquent des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, des broches ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four devrait être au minimum de 2 cm afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et petits pots pour bébés

- N'oubliez jamais de remuer ou de mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Schéma descriptif



- ① **Tirez sur le déverrouillage de la porte**
Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. La cuisson reprendra dès qu'on refermera la porte et qu'on appuiera sur la touche de mise en marche. Lorsqu'on ouvre la porte, l'intérieur du four reste éclairé
- ② **Fenêtre transparente du four**
- ③ **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- ④ **Ouvertures d'aération du four**
- ⑤ **Panneau de commandes**
- ⑥ **Plateau de verre**
- ⑦ **Anneau à roulettes**
- ⑧ **Ventilation externe du four**
- ⑨ **Trépid métallique**

Tableau de commande

Panasonic
Auto [Icons] [Icons] [Icons] [Icons]

Affichage digital [Digital display]

Touches de durée [10 min / 1 min] [10 s / 1 s]

Touche de puissance [Power icon]

Touche de grill [Grill icon]

Touche de cuisson combinée [Combi icon]

Touche de mémoire [Memory icon]

Touches de décongélation automatique selon le poids [Defrost 1 icon] [Defrost 2 icon]

Touche repos/retardement [Pause icon]

Touche d'horloge [Clock icon]

Touches d'arrêt/annulation:
Avant la mise en marche du four:
appuyer une fois sur cette touche pour effacer toutes les instructions de programmation qu'on vient de faire.
Pendant la cuisson:
appuyer une fois sur cette touche pour arrêter le four. Appuyer encore une fois pour effacer toutes les instructions de programmation de la cuisson en cours. L'heure actuelle de la journée apparaît alors dans la fenêtre d'affichage.

Touche de sélection de poids (100 g) [100g icon]

Touche d'ajustement du poids (10 g) [Up/Down arrow icons]

Touche de mise en marche:
Une pression suffit pour mettre le four en marche. Si la porte est ouverte, ou si une pression est exercée sur la touche arrêt/annulation pendant le fonctionnement, vous devez à nouveau presser la touche de mise en marche pour que le four se remette en marche.

Touches de réchauffage/ cuisson automatique selon le poids (Micro-ondes) [1-7 Auto Microwave icons]

Touches de réchauffage/ cuisson automatique selon le poids (Combiné) [1-7 Auto Combi icons]

Model: NN-K557

Bips sonores:
Lorsqu'on appuie sur une touche pour transmettre une instruction au four, un bip sonore est émis si l'instruction est acceptée (conforme au mode de fonctionnement du four). Aucun bip ne sera émis si l'instruction est refusée (touche mal enclenchée, programmation au-delà des limites, etc.). Deux bips sonores seront émis entre chaque étape de programmation et 5 bips une fois que toute la programmation, aura été exécutée par le four.

IMPORTANTE INFORMATION DESTINÉE AU CONSOMMATEUR

Veillez lire attentivement cette notice avant de brancher votre four à micro-ondes à la prise de courant

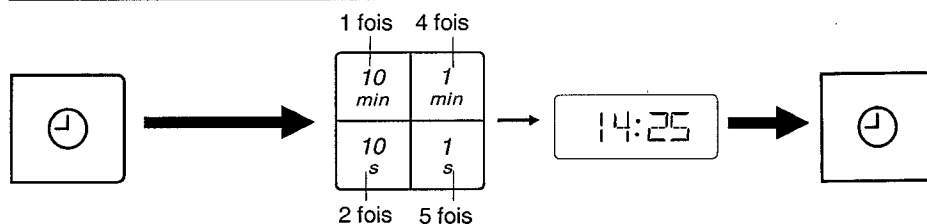
Ce modèle dispose d'une fonction unique d'affichage d'instructions à l'écran qui vous guide au travers des opérations à effectuer sur le micro-ondes. Après raccordement à l'alimentation secteur, pressez la touche start plusieurs fois jusqu'au moment où vous avez localisé votre langue (les langues disponibles sont l'anglais, l'allemand, le français, l'italien, le néerlandais, l'espagnol et le portugais). Quand vous pressez les touches du clavier, l'affichage indiquera les instructions à suivre afin d'éliminer les possibilités d'erreur. Si pour une raison particulière vous désirez modifier la langue affichée, déconnectez l'appareil de l'alimentation secteur et répétez la procédure décrite ci-dessus.

Commandes

Réglage de l'horloge:

Lorsque le four est branché au secteur, "88:88" apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Exemple: Pour régler l'horloge sur 14:25



- **En pressant la touche horloge.**

- ▶ Les 2 points lumineux se mettent à clignoter.

- **Régler l'affichage sur l'heure correcte de la journée en appuyant sur les touches de durée.**

- ▶ L'heure sur laquelle on vient de régler l'horloge du four apparaît dans la fenêtre d'affichage et les 2 points clignotent.

- **Appuyer sur la touche d'horloge.**

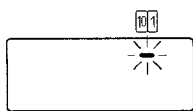
- ▶ Les 2 points s'arrêtent de clignoter pour signifier que l'heure qu'on vient de régler a été mémorisée par les circuits de l'horloge et que celle-ci s'est mise à fonctionner à partir de cette heure.

REMARQUES:

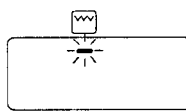
1. Pour régler à nouveau l'horloge, appuyer deux fois sur la touche horloge afin d'effacer l'heure qu'elle indique. Les 2 points se mettront à clignoter dans la fenêtre. Régler sur l'heure correcte selon la méthode décrite dans le Paragraphe ci-dessus.
2. L'horloge fonctionnera tant que le four sera branché et tant qu'il sera alimenté en électricité.

Affichage de progression:

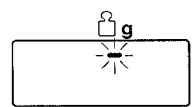
Les étapes successives d'une programmation apparaissent successivement dans la fenêtre d'affichage, il vous faut:



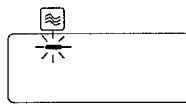
- ▶ Afficher le temps de cuisson.



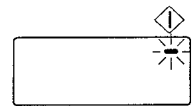
- ▶ Choisir la catégorie de grill.



- ▶ Afficher le poids.



- ▶ Choisir la puissance de micro-ondes.



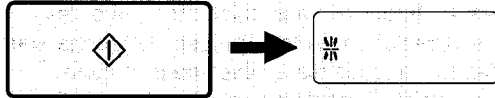
- ▶ Appuyer sur la touche de mise en marche.

Utilisation de verrouillage:

En utilisant ce système, les fonctions du four seront inopérantes.

Le verrouillage pour enfant peut être installé quand l'affichage indique un double point ou l'heure.

Mise en marche:



- Presser la touche de mise en marche trois fois, l'heure disparaîtra mais ne sera pas effacée.

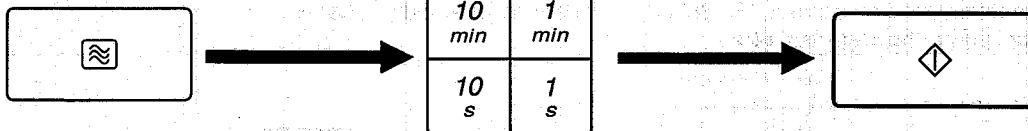
Pour annuler:



- Presser la touche d'arrêt/annulation trois fois, l'heure réapparaîtra à l'écran.

Réchauffage / décongélation / cuisson par la durée

MICRO-ONDES



- Sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche puissance.
- Régler le temps de cuisson au moyen des touches de durée.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.

Touche	Puissance
1 fois	MAX 900 W FORT
2 fois	** 270 W DÉCONGELATION
3 fois	600 W MOYEN
4 fois	440 W DOUX
5 fois	250 W MIJOTAGE
6 fois	100 W MAINTIEN AU CHAUD

REMARQUES:

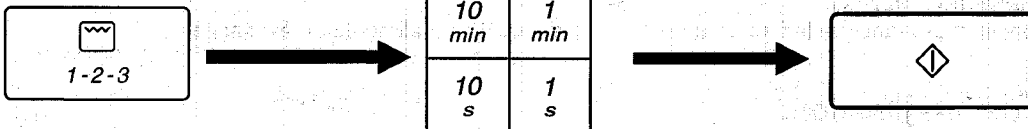
1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes. Dans ce cas, répétez une ou deux fois les opérations 1 et 2 avant d'appuyer sur la touche de mise en marche.

exemple:

FORT 5 minutes → Temps de repos 5 minutes
→ FORT 2 minutes

2. La minuterie peut être programmée avant/après le réglage de la puissance et la durée.
3. Pour rappeler la puissance sélectionnée durant la cuisson, appuyez sur la touche puissance micro.
4. Pour ajouter un temps supplémentaire de cuisson pendant la cuisson appuyez sur la touche 1 min.

GRIL



- Choisir la catégorie de gril désirée 1 (FORT) à 3 (DOUX).
- Afficher le temps de grillage.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.

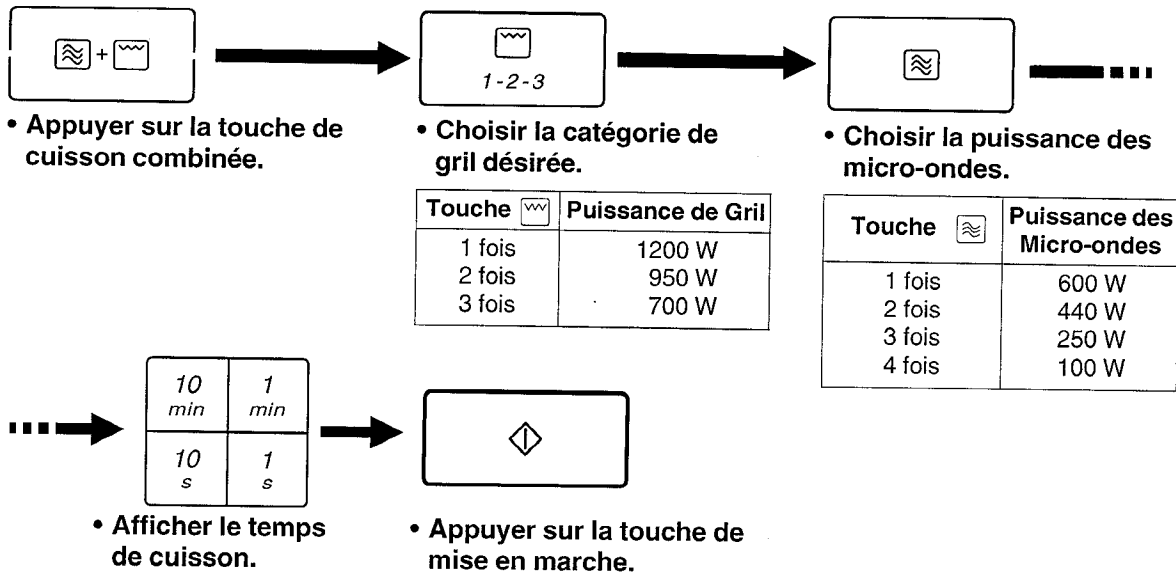
Touche	Catégorie de gril
1 fois	1 FORT 1200 W
2 fois	2 MOYEN 950 W
3 fois	3 DOUX 700 W

REMARQUES:

1. Prenez garde d'employer des récipients résistants à la chaleur lorsque vous utilisez le gril.
2. Ce gril à quartz est particulièrement rapide pour colorer des aliments déjà chauds et ne nécessite pas de préchauffage.
3. Le four peut être programmé en 3 étapes:
exemple: micro-ondes FORT 5 min. → gril-1 15 min.
→ micro-ondes DOUX 3 min.
4. La minuterie peut être programmée avant/après le réglage de la puissance du gril et la durée.
5. Pour rappeler la sélection du gril durant la cuisson, appuyez sur la touche gril.
6. Pour ajouter un temps de cuisson supplémentaire durant la cuisson, appuyez sur la touche 1 min.

Réchauffage / décongélation / cuisson par la durée

CUISSON COMBINÉE



REMARQUES:

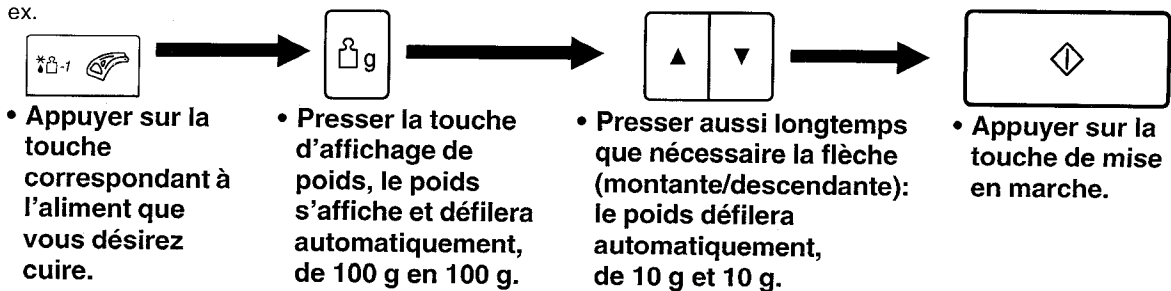
- Le four peut être programmé en 3 étapes:
exemple: CUISSON COMBINÉE (gril 1200 W + micro-ondes 600 W) 12 min.
 → temps de repos 5 min. → Gril-1 8 min.
- La minuterie peut être programmée avant/après l'installation manuelle de la combinaison.
- Si vous le souhaitez, vous pouvez modifier le niveau de puissance des micro-ondes en appuyant sur la touche de puissance des micro-ondes après avoir sélectionné le programme de cuisson combinée.
- Pour augmenter le temps de cuisson pendant la cuisson, appuyez sur la touche 1 min.

Français

Décongélation automatique en fonction du poids

Cette touche vous permet de cuire les aliments en fonction de leur poids. Choisir un programme de décongélation et programmer le poids de la nourriture.

ex.



Remarques:

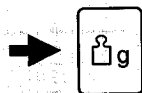
- Vérifier d'abord les minima et maxima de poids conseillé dans le mode d'emploi.
- Temps de repos ou micro-ondes peuvent être programmé après une décongélation automatique en fonction du poids.

Catégorie	Poids min./max.	Conseils
	100 - 1500 g	Pour décongeler des petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, filets de poisson, steaks, côtelettes, entre 100 - 400 g pièce.
	400 - 2500 g	Pour décongeler des grands morceaux de viande, rôtis poulets entiers, grand morceaux de poisson.

Programme de cuisson automatique en fonction du poids

Cette fonction vous permet de cuire les aliments en fonction de leur poids. Entrez le poids en grammes.

ex.



- Sélectionnez la catégorie désirée.








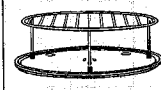

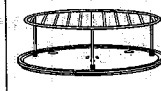

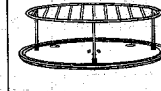

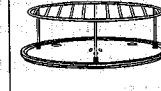
- Presser la touche d'affichage de poids, le poids s'affiche et défilera automatiquement, de 100 g en 100 g.

- Presser aussi longtemps que nécessaire la flèche (montante/descendante): le poids défilera automatiquement, de 10 g en 10 g.

- Appuyer sur la touche de mise en marche.

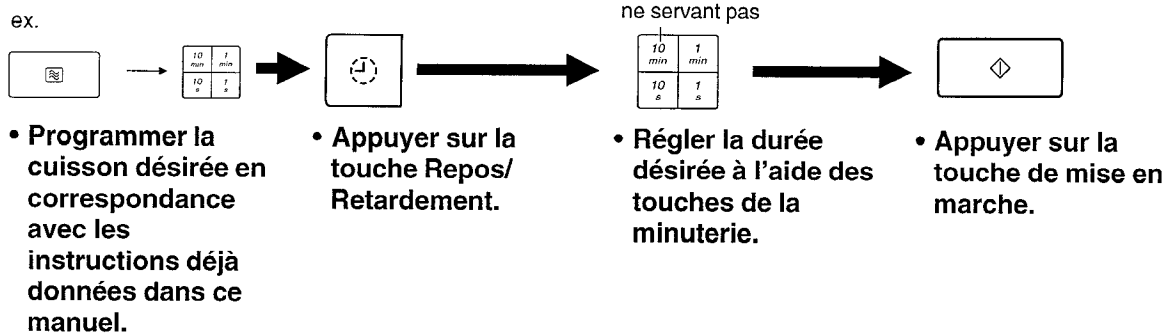
REMARQUES:

1. Vous avez le choix entre 7 programmes avec des poids minimum/maximum différents.
2. Vous pouvez programmer le temps de repos ou la puissance manuelle et la durée de cuisson après les programmes de cuisson automatique en fonction du poids.
3. Les programmes 4, 5, 6 et 7 utilisent la cuisson combinée.

Programme	Poids min./max.	Accessoires	Conseils
1 Réchauffage Plat Frais 	200 g - 1500 g		Pour réchauffer, casserole. Tous les aliments doivent être précuits et doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Laissez quelques minutes de repos.
2 Cuisson Légumes 	200 g - 1500 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau, couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire préalablement percé. Remuez les grandes quantités à mi-cuisson.
3 Cuisson Poisson 	100 g - 1000 g		Cuire du poisson frais. P.ex. filets, steaks (couvrir les morceaux les plus fins) Placez-le dans un récipient adéquat. Ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez légèrement d'un film percé ou d'un couvercle. De grandes quantités doivent être mélangées à mi-cuisson.
4 Réchauffage Pain congelé 	30 g - 600 g		Pour réchauffer les pains congelés, entiers ou en tranches, les croissants et les petits pains. Placez le trépied métallique sur le plateau de verre. Retournez au signal sonore. En fin de cuisson, laissez reposer. Ces programmes ne permettent pas de rôtir des tranches de pain. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer et, si nécessaire, terminez la cuisson dans un four traditionnel.
5 Réchauffage Pizza congelée 	100 g - 900 g		Pour réchauffer et brunir le dessus des pizzas congelées. Retirez tous les emballages et placez le trépied métallique sur le plat en verre.
6 Réchauffage Gratin congelé 	200 g - 1000 g		Pour réchauffer un gratin surgelé. Enlevez tout emballage et placez le gratin directement sur le trépied métallique.
7 Cuisson Pièces de Volaille 	100 g - 1500 g		Pour cuire et rôtir des pièces de volaille. Placez les pièces de volaille sur le trépied métallique et le tout sur le plateau de verre. Tournez les pièces de volaille au milieu du temps de cuisson.

Temps de Repos/Retardement

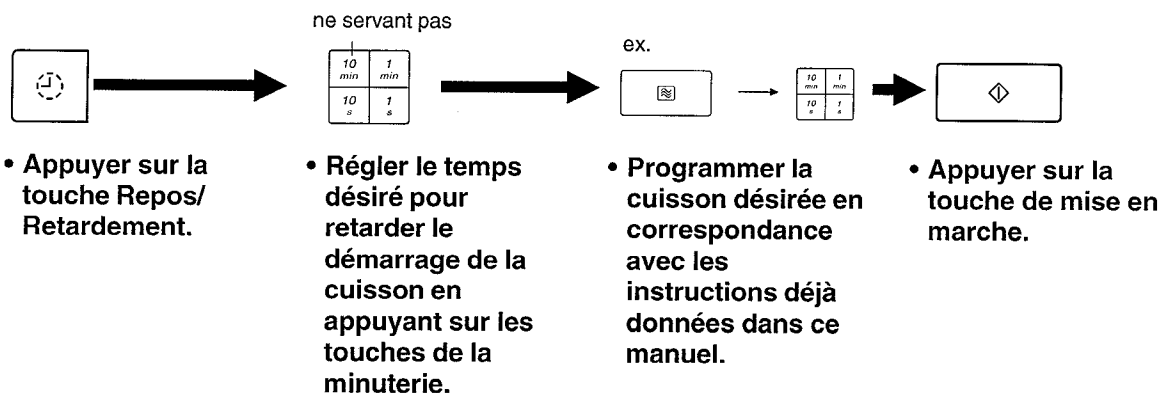
Pour tous les modes de cuisson, excepté le gril et les programmes automatiques cette touche vous permet de programmer un temps de repos après cuisson ou un temps d'attente avant le démarrage de la cuisson. Si cette touche est actionnée après la programmation de cuisson et la durée, elle aura pour effet d'assurer un temps de repos à l'aliment une fois la cuisson ou la décongélation de l'aliment terminée.



REMARQUES:

1. Grâce à la fonction de temps de repos, vous pouvez programmer un repos de votre aliment pour une durée allant jusqu'à 9 heures et 99 minutes.
2. Après la programmation d'un temps de repos, vous ne pouvez programmer l'enchaînement que de deux cuissons successives seulement.
3. Si la porte du four est ouverte durant le temps de repos, le compte à rebours continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.

Retardement/Cuisson différée



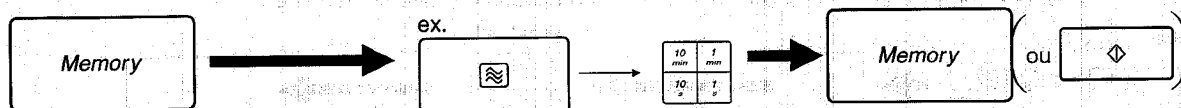
REMARQUES:

1. Avec la caractéristique du retardement, le four peut être programmé pour retarder la cuisson jusqu'à 9 heures et 99 minutes avant que la cuisson soit activée.
2. Si le four est programmé en fonction de la procédure ci-dessus, à l'exception de la 3ème étape, vous pouvez l'utiliser comme une minuterie.
3. Une ou deux phases de cuisson seulement peuvent être programmées après Repos/Retardement.

Mémoire

La touche mémoire vous permet de programmer le réchauffage ou la cuisson du plat de votre choix.

Pour la mise en mémoire:



- Appuyer sur la touche de mémoire.
- Programmer la cuisson désirée en correspondance avec les instructions données dans ce manuel.
- Appuyer sur la touche de mémoire.

Pour l'utilisation une fois le programme mémorisé:



- Appuyer sur la touche mémoire.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.

Remarques:

1. Les fonctions automatiques ne peuvent pas être mises en mémoire.
2. La touche de mémoire permet de programmer 1 étape de cuisson à la fois.
3. Si une panne de courant intervient ou si le four est débranché, les données en mémoire seront effacées.

Entretien de l'appareil

1. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
2. Toujours garder l'intérieur du four et les surfaces de fermeture de la porte propres. Enlever les projections d'aliments ou de liquides sur les parois intérieures du four et sur la porte avec un chiffon humide. Si le four est très sale, utiliser un produit de nettoyage doux. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.
3. Nettoyer les surfaces extérieures du four avec une solution d'eau et de savon, rincer et sécher avec un chiffon doux. Veiller à ne pas laisser l'eau pénétrer par les ouvertures d'aération à l'intérieur du four car cela pourrait endommager ses pièces internes de fonctionnement.
4. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four à micro-ondes, l'essuyer au moyen d'un chiffon doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
5. Nettoyer le tableau de commande avec un chiffon doux humide. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le tableau de commande, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour afficher de nouveau l'heure du jour.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant pour le nettoyer. Laver le plateau à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle. Attendre que le plateau refroidisse pour le nettoyer. Si la graisse s'est accumulée ou si elle est difficile à enlever, on doit nettoyer le plateau avec un tampon à récurer en nylon non abrasif.
7. Quand vous utilisez une cuisson au gril ou combinée, des aliments peuvent éclabousser de graisse les parois du four. Si l'on ne nettoie pas le four de temps en temps pour enlever la graisse, celle-ci peut s'accumuler et faire "FUMER" le four pendant son utilisation.
8. Après des cuissons au Gril ou des cuissons Combinées, veiller à nettoyer fréquemment la voûte du four (attendre qu'elle refroidisse).

Questions & Réponses

- Q:** J'ai par inadvertance fait fonctionner mon four à micro-ondes à vide. Est-il endommagé?
- R:** Il n'est pas recommandé de faire fonctionner un four à micro-ondes à vide. Toutefois, si le four produit des micro-ondes pendant un court instant sans qu'aucune nourriture ne se trouve à l'intérieur, il ne sera pas endommagé.
- Q:** Pourquoi mon four ne se met-il pas en fonctionnement?
- R:** Si le four refuse de se mettre en fonctionnement, vérifier les points suivants:
1. Le four est-il correctement branché au secteur?
Débrancher le cordon d'alimentation du four, attendre 10 secondes et le rebrancher.
 2. Vérifier le disjoncteur ou le fusible. Régler le disjoncteur ou remplacer le fusible s'il s'est déclenché ou s'il a sauté.
 3. Si le disjoncteur ou le fusible est normal, vérifier le bon état de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil marche, c'est que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. Si l'appareil ne fonctionne pas, c'est que la prise murale est défectueuse.
- Si le four à micro-ondes est défectueux, contacter un service d'entretien et de réparation autorisé.
- Q:** Lorsque je mets mon four en marche, un bruit se produit au niveau du plateau de verre?
- R:** Ce bruit se produit lorsque l'anneau à roulettes et le plancher du four sont sales. Un nettoyage fréquent de ces pièces permettra de réduire ou d'éliminer ces bruits.
- Q:** Mon four à micro-ondes produit des interférences sur mon récepteur de télévision, est-ce normal?
- R:** Des interférences radio ou TV peuvent se produire lorsqu'on fait fonctionner un four à micro-ondes à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on actionne de petits appareils électriques tels un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La production d'interférence n'est donc pas un signe de problème de fonctionnement du four à micro-ondes.
- Q:** Le four n'accepte pas mon instruction de programmation. Pourquoi?
- R:** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation qui n'est pas correcte. Par exemple, il n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.
- Q:** Pourquoi l'éclairage intérieur de mon four faiblit-il?
- R:** Lorsque le four fonctionne sur un niveau de puissance autre que FORT, il doit moduler le courant en impulsions pour régler la puissance sur les niveaux les plus bas. Il en résulte un affaiblissement de l'éclairage intérieur du four ainsi que la production de petits bruits secs.
- Q:** Quelquefois de l'air chaud se dégage par les aérations du four. Pourquoi?
- R:** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments chauffe l'air contenu dans l'enceinte du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. Il ne faut jamais obstruer ces aérations pendant une cuisson.
- Q:** Il y a des ronflements et des cliquetis dans mon four lors d'une cuisson combinée. Par quoi ces bruits sont-ils causés?
- R:** Les bruits surviennent quand le gril s'enclenche automatiquement pour passer de la puissance micro-ondes à la chaleur rayonnante pour la cuisson combinée. C'est normal.
- Q:** Mon four a une odeur et fume quand on utilise les fonctions cuisson en combiné et gril. Pourquoi?
- R:** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de faire marcher le four sans y mettre de nourriture, en fonction GRIL 1 pendant 5 minutes. Ceci brûlera toute nourriture ou résidu de nourriture qui occasionne une odeur ou de la fumée.
- Q:** A la fin d'une cuisson par micro-ondes, gril ou combiné, un bruit de ventilation provient du four, même avec la porte ouverte. Est ce normal?
- R:** C'est normal. La ventilation est programmée pour se poursuivre 1 minute après la fin d'une cuisson, ceci afin de refroidir les circuits électriques.

Instalación

Verifique el estado del horno

Desembálelo, retire todos los materiales de embalaje y compruebe que el horno no haya sufrido ningún rasguño, que los pestillos de la puerta no se hayan deteriorado y que la puerta propiamente dicha no presenta grietas. Si el horno hubiera sufrido daños, informe de ello inmediatamente a su proveedor. Un horno que no esté en perfectas condiciones, no debe instalarse.

Instrucciones para conexión a tierra

IMPORTANTE: PARA SU SEGURIDAD, ES MUY IMPORTANTE QUE ESTE APARATO SEA DEBIDAMENTE CONECTADO A TIERRA.

Si la base del enchufe no está conectada a tierra, el cliente debe hacerla cambiar por otra base de enchufe provista de la correcta conexión a tierra.

Precaución relativa al voltaje de alimentación

Utilice un voltaje idéntico al que se especifica en el horno microondas. Si se utilizara un voltaje superior al indicado, el aparato podría incendiarse o sufrir otro tipo de daño.

Consejos

1. Las áreas de cierre hermético de la puerta deben ser limpiadas, con un trapo húmedo. La unidad es examinada para ver si se han producido daños en las áreas de cierre hermético de la puerta y si han sufrido daños no deben hacerse funcionar hasta que haya sido reparado por el Servicio Técnico entrenado por el fabricante.
2. Es peligroso que ejecute el servicio de reparación una persona que no haya recibido entrenamiento por el Servicio Técnico.
3. Si el cable suministrado con este aparato sufriera algún daño, debe ser reemplazado por otro disponible solo por el fabricante.
4. Antes de usar, comprobar que los recipientes sean adecuados para su uso en microondas.

Este aparato está construido de acuerdo al Real Decreto 138/89 (Directiva 87/308/CEE) sobre Radiointerferencias y la memoria vigente (BOE nº del 1-Marzo-1989).

Luz del horno

Cuando sea necesario cambiar la bombilla, por favor consulte a su Servicio Técnico.

Motor de ventilación

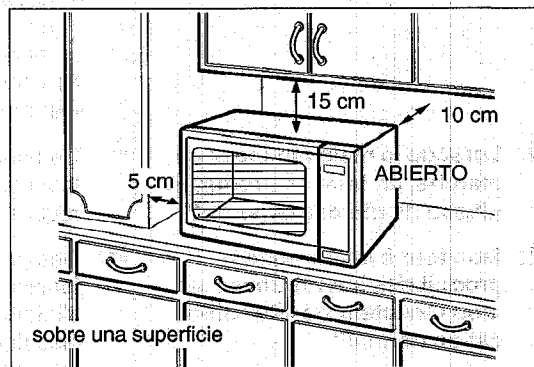
Después de utilizar el horno, el ventilador funcionará 1 minuto para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal, incluso cuando se haya sacado el alimento, o con el horno apagado.

Colocación del microondas

1. Coloque el microondas sobre una superficie plana y estable. El horno deberá situarse a una altura mínima de 85 cm. desde el suelo.
2. Para obtener un correcto funcionamiento, asegúrese que el horno está perfectamente ventilado.

Sobre una superficie:

- a. Deberá dejar 15 cm. de espacio en la parte superior, 10 cm. en la parte posterior y 5 cm. a ambos lados del microondas.
- b. No bloquee la parte superior del microondas ó uno de los dos laterales.



Empotrado:

En el caso de querer empotrar su horno Microondas, deberá utilizar el accesorio de Panasonic correspondiente, blanco NN-TKK55, negro NN-TKK15.

3. No coloque su microondas cerca de una superficie caliente como por ejemplo una cocina de gas o eléctrica.
4. No retire los apoyos inferiores del microondas.
5. Este horno solo es conveniente para uso doméstico. No lo utilice al aire libre.
6. No haga funcionar el horno cuando la habitación donde se encuentre tenga un grado de humedad demasiado elevado.
7. Mantenga el cable lejos de las superficies calientes. No permita que este toque la superficie exterior del aparato, ó que cuelgue por el borde de la mesa o mostrador. No introduzca la clavija, el cable o el horno en el agua.
8. No bloquee los orificios de ventilación situados en la caja del horno. Si estos son bloqueados durante el funcionamiento del aparato, el microondas puede sobrecalentarse. En ese caso se podrá en marcha un dispositivo de seguridad que parará el funcionamiento del aparato. Su horno solo podrá funcionar de nuevo, una vez enfriado.