

Panasonic®

INVERTER

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Manual de instruções

Instrukcja obsługi

Kezelési útmutató

Instrucțiuni de operare

Microwave/Grill Oven

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron/Grill Oven

Four à Micro-ondes-Gril

Forno a microonde e grill

Horno Microondas/Grill

Forno Micro-ondas/Grelhador

Kuchenka mikrofalowa z grillem

Grillezős/mikrohullámú sütő

Cuptor cu microunde

NN-GD569M / NN-GD559W / NN-SD459W

English

Deutsch

Nederland

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Română

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste note e conservarle per riferimento futuro.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

DÒLEĪTÉ BEZPEĀNOSTNÍ POKYNY. Pfi ed uvedením trouby do provozu si laskavû peĀlivû pfi eĀtûte tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí pouĀití.

FONTOS BIZTONSĀGI TUDNIVALÓK Kérjûk, olvassa el gondosan, és ôrizze meg a késôbbiekben.

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE: Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vĀ rugĀm sĀ citiȚi cu atenȚie aceste instrucȚiuni și sĀ le păstraȚi pentru referinȚe ulterioare.

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.

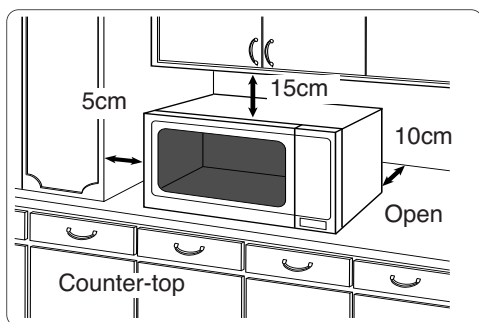
Placement of the Oven

This oven is intended for household countertop use only. Is it not intended for built-in use or for use inside a cabinet.

1. Place the oven on a flat and stable surface, more than 85 cm above the floor.
2. When this oven is installed, it should be easy to isolate the appliance from the electricity supply by pulling out the plug or operating a circuit breaker.
3. 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 the back, 5 cm on one side, and the other side must be opened more than 40 cm.
- b. If one side of the oven is placed flush to a wall, the other side or top must not be blocked.



4. Do not place this oven near an electric or gas cooker range.
5. The feet should not be removed.
6. This oven is only for household usage. Do not use outdoors.
7. Avoid using the microwave oven in high humidity.
8. The power cord should not touch the outside of the oven. Keep the cord away from hot surfaces. Do not let the cord hang over the edge of a table or work top. Do not immerse the cord, plug or oven in water.
9. 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.
10. This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Attention: Hot Surfaces



(NN-GD569M / NN-GD559W)

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. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. **Repairs should only be done by a qualified service person.**
3. 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. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
7. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Safety Instructions

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION (NN-GD569M / NN-GD559W) WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation and pre-heating the pizza pan.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel Pad and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel.

Heater operation (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Before using COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on Grill, for 10 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
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 the 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 function, these surfaces will be very hot.
N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot when the grill and combination are in use. Children should be kept away.
5. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under supervision due to the temperatures generated.

Fan motor operation

If the oven gets hot after use, the fan may rotate for a few minutes to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan is still in operation.

Oven light

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

Accessories

The oven comes equipped with a variety of accessories. Always follow the directions given for use of the accessories.

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 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 stops the tray 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 (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. The Wire Rack is used to facilitate browning of small dishes and help with the good circulation of the heat.
2. Do not use any metal container directly on the Wire Rack in COMBINATION with MICROWAVE.
3. Do not use the Wire Rack in MICROWAVE mode only.

Pizza pan (NN-GD569M / NN-GD559W) - See page En-14

Important Information

1. Cooking times

- Cooking times given in the cookbook are approximate. The cooking time depends on the condition, temperature, amount of food and on the type of cookware.
- 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 the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the socket.

3. Eggs

- Do not cook eggs in their shells and whole hard-boiled eggs by MICROWAVE. Pressure may build up and the eggs will explode, even after microwave heating has ended.

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 the meat has been removed from the oven. Do not use a conventional meat thermometer when using MICROWAVE or COMBINATION because it 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 the cooking time.
 - d) After heating, allow it to stand in the oven for a short time, stir again before carefully removing the container.

7. Paper/Plastic

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.
- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.
- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

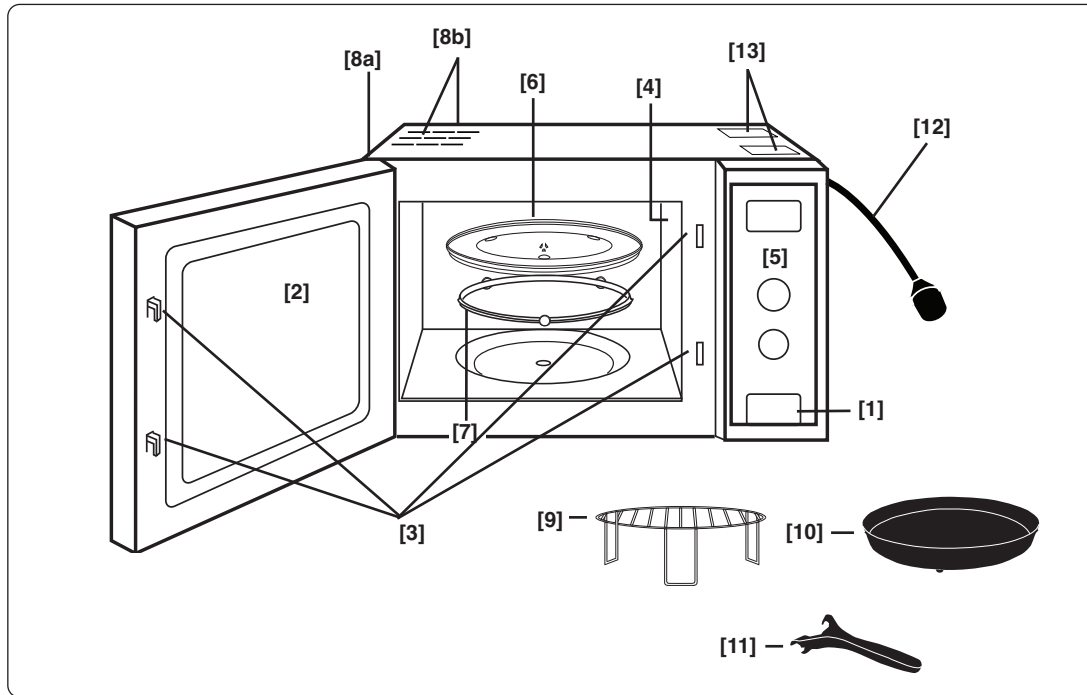
8. Utensils/foil

- 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 cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware 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 top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- 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. Door release button

Press 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 is closed and 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

8a. External oven air vents

8b. External oven air vents (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Wire rack (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Pizza pan (NN-GD569M / NN-GD559W)

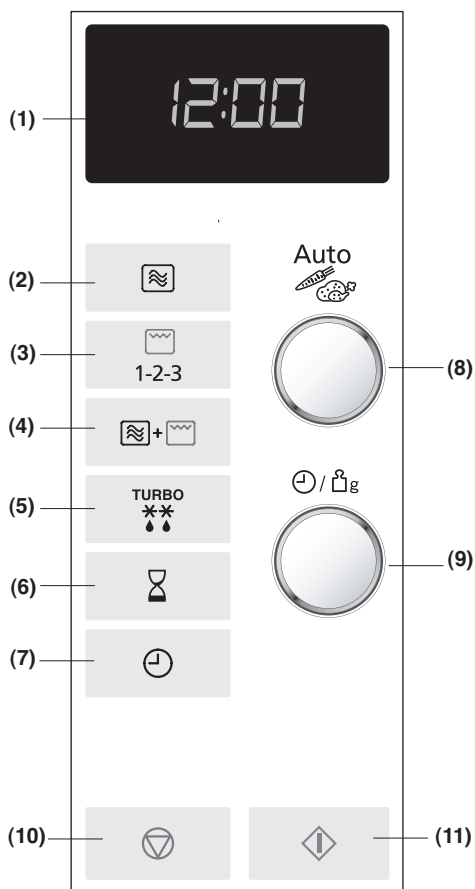
11. Pizza Pan Handle (NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Power Cord

13. Caution Label (Hot surfaces) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Control Panel

NN-GD569M / NN-GD559W *



Beep Sound:

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

1. Display Window
2. Microwave Power Pad
3. Grill Power Pad
4. Combination Power
5. Auto Weight Turbo Defrost Pad
6. Delay/Stand Pad
7. Clock Pad
8. Auto Program Selector Dial
9. Time/Weight Dial
10. 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.

11. Start Pad:

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

* N.B. The design of your control panel may vary from the panel displayed (depending on colour), but the functionality will remain the same.

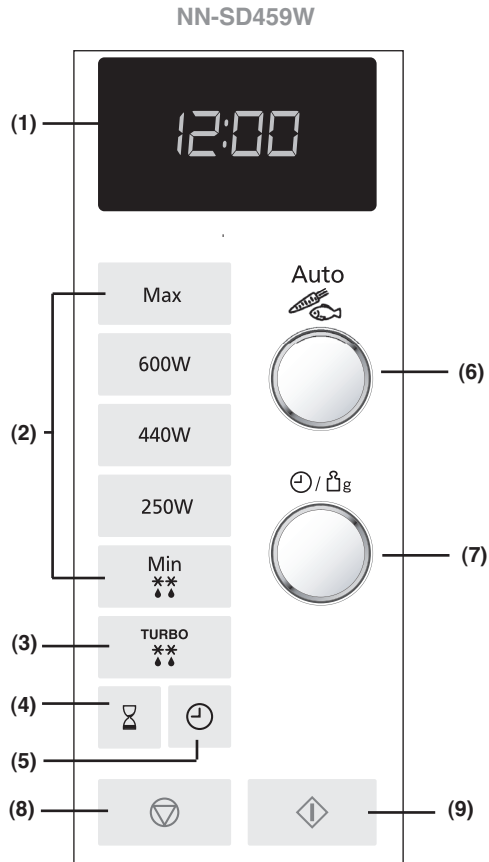
NOTE: If an operation is set and Start Pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock mode.

This oven is equipped with an energy saving function.

Please Note:

1. When in stand-by mode the brightness of the display will be reduced.
2. The oven will enter stand-by mode, when first plugged in and immediately after the last operation has completed.

Control panel



Beep Sound:

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

- (1) **Display window**
- (2) **Microwave Power Pads**
- (3) **Auto Weight Turbo Defrost Pad**
- (4) **Delay/stand Pad**
- (5) **Clock Pad**
- (6) **Auto program selector Dial**
- (7) **Time/Weight Dial**
- (8) **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.

- (9) **Start Pad:**

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

NOTE: If an operation is set and Start Pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock mode.

This oven is equipped with an energy saving function.

Please Note:

1. When in stand-by mode the brightness of the display will be reduced.
2. The oven will enter stand-by mode, when first plugged in and immediately after the last operation has completed.

Controls and operation procedure

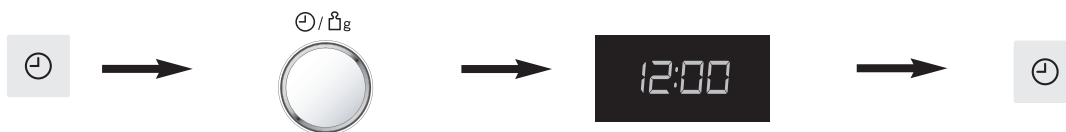


These models have a unique function "Word Prompting" which guides you through the operation of your microwave. After plugging in the oven press the Start Pad until you locate your language. As you press the Pads, the display will scroll the next instruction eliminating the opportunities for mistakes. If for any reason you wish to change the language displayed, unplug the oven and repeat this procedure.

If the Delay/Stand Pad is pressed 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, press the Delay/Stand Pad 4 times.

For model NN-SD459W only.

Clock setting: Example: To set 12:00



- **Press Clock Pad once.**

The colon starts to blink.

- **Enter the time by turning the Time/Weight Dial.**

The time appears in the display and the colon blinks.

- **Press Clock Pad.**

The colon stops blinking and the time of day is entered.

NOTE:

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

Controls and operation procedure

Child safety lock:

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

To set:



To cancel:



- **Press Start Pad three times.**

The time of day will disappear. Actual time will not be lost.

A '★' is indicated in the display.

- **Press Stop/Cancel Pad three times.**

The time of day will reappear in the display.

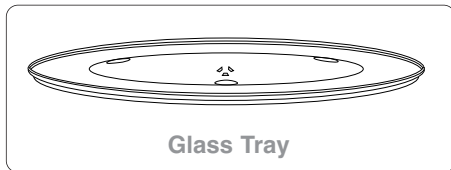
NOTE: To activate child lock, start pad must be pressed 3 times within a 10 second period.

Microwave cooking and defrost

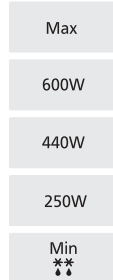
There are 5 different microwave power levels available. The chart below shows the approximate wattage for each power level.

Use of accessory:

NN-GD569M / NN-GD559W

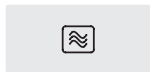


NN- SD459W



Press	Power Level	Wattage
Once	Max (High)	1000 W
Twice	Defrost	270 W
3 Times	Medium	600 W
4 Times	Low	440 W
5 Times	Simmer	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



or



- **Press this pad until the power you require appears in the display window.**

- **Select the desired microwave power level.**

- **Set the cooking time using the Time/Weight Dial (HIGH power: up to 30 minutes Other powers: up to 1 hour and 30 minutes).**

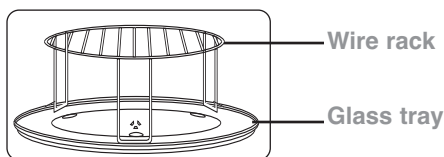
- **Press Start Pad.**

NOTE:

1. For 2 or 3 stage cooking, before pressing Start Pad, repeat setting the Microwave power level and cooking time.
e.g. Casserole — High 10 minutes to bring the casserole to boil. Simmer 60 minutes to cook.
Simmer 10 minutes to allow flavours to develop.
2. Stand time can be programmed after the Microwave power and time setting.
3. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
4. The oven will automatically work on High microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.

Grilling (NN-GD569M / NN-GD559W)

Use of accessory:



The Grill provides 3 Grill settings.

1 Press	GRILL 1	1300 W
2 Presses	GRILL 2	950 W
3 Presses	GRILL 3	700 W



- Select Grill Power. Press once for Grill 1 (High), twice for Grill 2 (Medium) or 3 times for Grill 3 (Low).

- Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 1 hour and 30 minutes).

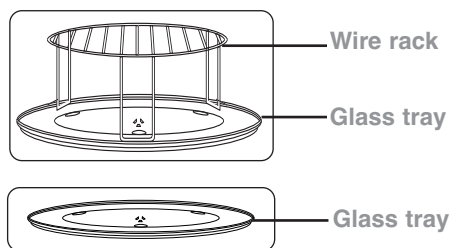
- Press Start Pad.

NOTE:

1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.

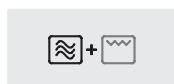
Combination cooking (NN-GD569M / NN-GD559W)

Use of accessory:



There are 3 combination settings. The following chart shows the approximate wattage for each power level.

Combination Setting	Presses	Grill	Microwave	Word Prompt
1	1 press	1300 W	600 W	G1-600 W
2	2 presses	1300 W	440 W	G1-440 W
3	3 presses	1300 W	250 W	G1-250 W



- Select combination level (see table).

- Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 1 hour and 30 minutes).

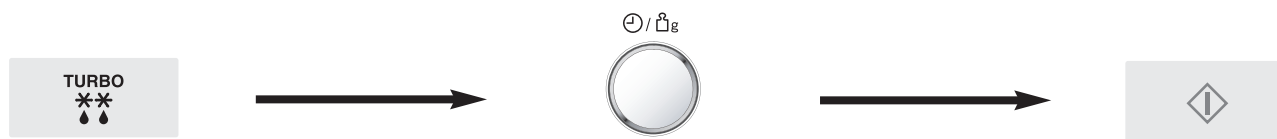
- Press Start Pad.

NOTE:

1. The Combination mode will only operate with the oven door closed.
2. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.

Auto Defrost

With this feature you can defrost frozen foods according to the weight. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



- **Select the desired Auto Defrost Program.**
1 press for small pieces
2 presses for big pieces
- **Set the weight of the frozen food by using the Time/Weight Dial.**
Turning the dial slowly will count up in 10g steps. Turning the dial quickly will count up in 100g steps.
- **Press Start Pad.**

Program	Word Prompt	Recommended Weight	Suitable Foods
1 Small pieces	SMALL PIECES ✱✱ 💧💧	150 - 1600g	Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops (each 100g to 400g). Turn at beeps.
2 Big pieces	BIG PIECE ✱✱ 💧💧	400 - 2400g	Big pieces of meat, roast, whole chicken. Turn at beeps.

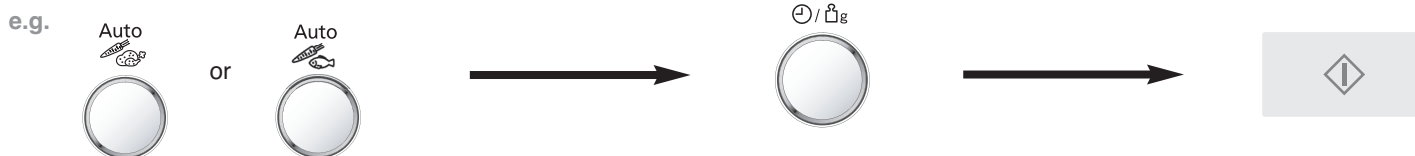
NOTE:

1. When defrosting time is over 60 minutes the time will appear as Hours and Minutes.
2. The shape and size of the food will determine the maximum weight the oven can accommodate.
3. For further information see defrosting guidelines in cook book.

Auto weight programs

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines Microwave power level, Grill power (GD569M /GD559W) and cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.

NN-GD569M/
NN-GD559W NN- SD459W











- **Select the desired Auto weight program by turning the Auto Program Selector Dial.** The display will scroll through the Auto Weight Cook programs.
- **Set the weight of the food by using the Time/Weight Dial.**
Turning the dial slowly will count up in 10g steps. Turning the dial quickly will count up in 100g steps.
- **Press Start Pad.**

NOTE:

1. When cooking time is over 60 minutes, the time will appear as Hours and Minutes.
2. Follow the charts overleaf for the recommended weight and accessories to be used.

Auto weight programs

NN-GD569M / NN-GD559W





Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
1 Reheat Cup	1 CUP	150g		For reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150ml), press Start Pad.
2 Reheat Bowl	1 BOWL	300g		For reheating a bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300ml), press Start Pad.
3 Reheat Fresh Meal	FRESH MEAL	200 - 1500g		For reheating plated meal, or casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
4 Reheat Frozen Meal	FROZEN MEAL ** 💧	200 - 1200g		For reheating frozen plated meal, or casserole. All food must be pre-cooked and frozen. Stir at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
5 Cook Fresh Vegetables	FRESH VEGETABLES	250 - 1500g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
6 Cook Frozen Vegetables	FROZEN VEGETABLES ** 💧	300 - 1000g		For cooking frozen vegetables. Place them in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
7 Cook Fresh Fish	FRESH FISH	150 - 1000g		For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks). Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid.
8 Cook Frozen Fish	FROZEN FISH ** 💧	200 - 900g		For cooking frozen fish steaks and fillets. Place it in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water, cover it lightly with pierced cling film or a lid.

Hints for reheating cup and bowl.

1. Stir the liquid before heating (Heated liquids can erupt if not mixed with air).
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee. Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again and allow to stand for a short time.

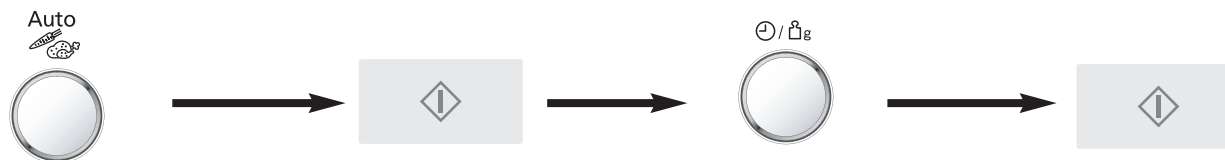
Auto weight programs

NN-GD569M / NN-GD559W

Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
9 Frozen Bread	FROZEN BREAD ** ••	50 - 500g		For reheating frozen bread, rolls and croissants. Remove all packaging and place on Wire Rack on Glass Tray. Turn at beep.
10 Fresh Chicken Pieces	CHICKEN PIECES	200 - 1200g		For cooking chicken pieces eg. chicken legs, thighs or drumsticks. Place the chicken in a heatproof dish on Wire Rack on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn it at beep.
11 Whole Chicken	WHOLE CHICKEN	1000 - 2200g		For cooking whole fresh unstuffed chicken. Cook the stuffing separately. Place the chicken in a heatproof dish on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn it at beep.
12 Frozen Gratin/Lasagne	FROZEN GRATIN ** ••	300 - 1000g		For reheating and browning frozen gratin/lasagne. Remove all packaging and place the gratin/lasagne in a heatproof dish on Glass Tray.

Auto weight panacrunch programs

Panacrunch programs (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Select the desired program and place the pizza pan in the oven directly on the glass tray.
2. Press the start Pad to pre-heat the pizza pan.
3. After pre-heating beeps sound. Place the food in the pan, set weight.
4. Press Start Pad.

Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
13 Fresh Pizza	CHILLED PIZZA	150 - 600g		For reheating, crisping the base and browning the top of fresh purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the preheated pizza pan.
14 Frozen Pizza	FROZEN PIZZA ** 💧	150 - 600g		For reheating, crisping the base and browning the top of frozen purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the preheated pizza pan.
15 Fresh Quiche	CHILLED QUICHE	150 - 700g		For reheating, crisping the pastry base and browning the top of fresh purchased quiche. Remove all packaging and place the quiche in the preheated pizza pan.
16 Frozen Quiche	FROZEN QUICHE ** 💧	150 - 500g		For reheating, crisping the pastry base and browning the top of frozen purchased quiche. Remove all packaging and place the quiche in the preheated pizza pan.
17 Frozen Potato Products	CHIPS ** 💧	200 - 500g		For reheating, crisping and browning frozen potato products. After pre-heating the pan, spread out potato products in the pan. For best results cook in a single layer and turn at beep.

Pizza pan (NN-GD569M / NN-GD559W)

The 'concept'

Some foods cooked by microwave can have soft and soggy crusts. Your pizza pan accessory will brown and crisp pizzas, quiches, pies, breaded products just as a conventional oven. Your Panasonic pizza pan works in three ways: heating the pan by absorbing microwaves, heating the food directly by microwaves and heating the food by the grill. The base of the pan absorbs the microwaves and transfers them into heat. Then the heat is conducted through the pan to the food. The heating effect is maximised by the non-stick surface.

Using the pizza pan (Manual operation)

- For best results, pre-heat the pan before using. Place directly on the glass turntable and pre-heat on Combination 1 (Grill 1 + 600 Watt) for 3 minutes. To assist browning, brush the pan with oil before preheating for items such as sausages and beefburgers.
- Remove the pan from the oven and place the food in the pan. Use the pizza pan handle or oven gloves as the pan will be very hot. For best results, it is important that the food is placed on the pan immediately after pre-heating. Performance cannot be guaranteed with a time delay.
- Place the pan on the glass turntable and cook according to the guidelines shown in the cooking chart in the cookbook.

NOTES:

1. Do not pre-heat the pan more than 8 minutes.
2. Always place the pan in the centre of the glass tray and ensure it does not touch the wall of the oven cavity. Failure to do so, may cause sparking which would damage the cavity.
3. Always use the pan on the glass turntable. Do not use with the wire rack.
4. Always use the pizza pan handle or oven gloves when handling the hot pan.
5. Ensure all food packaging is removed before cooking.
6. Do not place any heat-sensitive materials on the hot pan as this may cause burning.
7. The pan can be used in a conventional oven.
8. For best results, use the pan in COMBINATION GRILL and MICROWAVE.










Care of the pan

- Never use any sharp utensils on the pan as this will damage the non-stick surface.
- After use, wash the pan in hot soapy water and rinse in hot water. Do not use any abrasive cleaning substances or scouring pads as this will damage the surface of the pan.
- The pan is dishwasher safe.



Auto Weight Programs

NN-SD459W

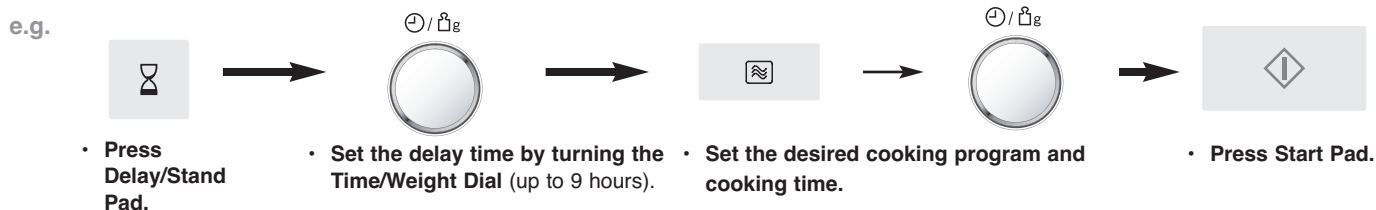
Program	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
1 Reheat Meal	FRESH MEAL	200 - 1500g		For reheating plated meal, or casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
2 Reheat Frozen Meal	FROZEN MEAL ** 💧	200 - 1200g		For reheating frozen plated meal, or casserole. All food must be pre-cooked and frozen. Stir at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
3 Cook Fresh Vegetables	FRESH VEGETABLES	250 - 1500g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
4 Cook Frozen Vegetables	FROZEN VEGETABLES ** 💧	300 - 1000g		For cooking frozen vegetables. Place them in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Stir the vegetables at beep.
5 Cook Fresh Fish	FRESH FISH	150 - 1000g		For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks). Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid.
6 Cook Frozen Fish	FROZEN FISH ** 💧	200 - 900g		For cooking frozen fish steaks and fillets. Place it in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water, cover it lightly with pierced cling film or a lid.
7 Reheat Cup	1 CUP	150g		For reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150ml), press Start Pad.
8 Reheat 1 Bowl	1 BOWL	300g		For reheating one bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300ml), press Start Pad.
9 Reheat 2 Bowls	2 BOWL	600g		For reheating two bowls of hot drink. Select reheat 2 bowls, enter weight (600ml), press Start Pad.

Hints for reheating cup and bowl.

1. Stir the liquid before heating (Heated liquids can erupt if not mixed with air).
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee.
Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again and allow to stand for a short time.

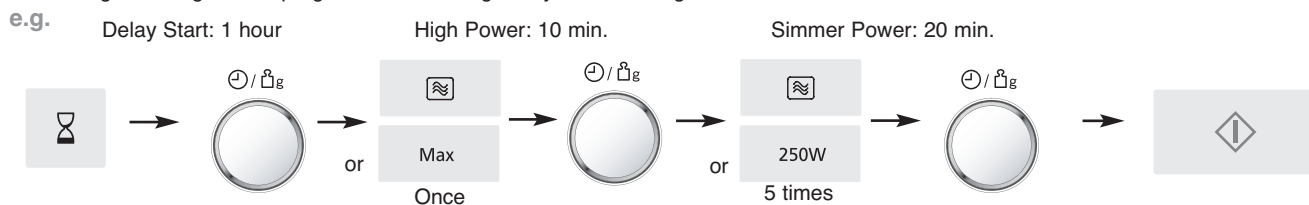
Delay start cooking

By using Delay/Stand Pad, you are able to program Delay Start cooking.



NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Delay Start cooking.



2. If the programmed delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.

3. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

4. If the Delay/Stand Pad is pressed 4 times, this will turn off the operation guide. To turn the operation guide back on, press the Delay/Stand Pad 4 times.

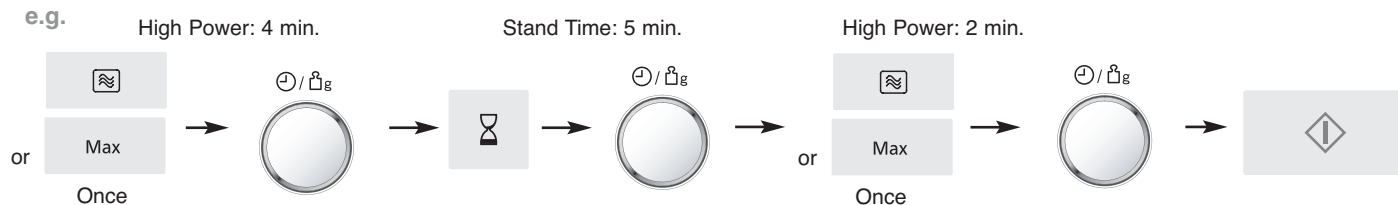
Stand time

By using Delay/Stand pad, you can program Stand Time after cooking is completed or use to program the oven as a minute timer.



NOTE:

1. Three stage cooking can be programmed including Stand Time.



2. If the oven door is opened during the Stand Time or Minute Timer, the time in the display window will continue to count down.

3. This feature may also be used as a timer. In this case press Delay/Stand Pad, set time and press Start Pad.

Questions and answers

- 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 the plug from the outlet, wait 10 seconds and reinsert.
 2. Check the circuit breaker and the fuse. Reset the circuit breaker or replace the 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 that there is a problem with the oven, contact an authorized Service Centre.
- 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 an Auto Weight Program after Delay Start.
- 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 this mode by pressing Microwave Power once and Stop/Cancel Pad 4 times (NN-GD569M / NN-GD559W) or Max Microwave Power Pad once and Stop/Cancel Pad 4 times (NN-SD459W).
- Q:** Can I use a conventional oven thermometer in the oven?
- A:** Only when you are using GRILL cooking mode (NN-GD569M / NN-GD559W). 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 stops cooking by microwave and "H97" and "H98" appears in the display window.
- A:** The display indicates a problem with the microwave generation system. Please contact an authorised Service Center.
- Q:** The wordprompt has disappeared on my display, I can only see numbers ?
- A :** There may have been a power failure, and the wordprompt is disabled. Unplug the oven for a few seconds, then plug it again. When "88:88" is displayed, press the start pad until your language is displayed. Then set the clock. Refer to page En-7.
- NN-GD569M / NN-GD559W**
- Q:** There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?
- A:** The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL to create the combination setting. This is normal.
- 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 the oven and then run the oven without food, glass tray, and roller ring on Grill for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Care of your oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, 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. Do not use harsh, abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering the glass.
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 it 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 the 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 the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL or COMBINATION mode, (NN-GD569M / NN-GD559W) 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. A steam cleaner is not to be used for cleaning.
10. This oven should only be serviced by qualified personnel. For maintenance and repair of the oven contact the nearest authorized dealer.
11. Keep air vents clear at all times. Check that no dust or other material is blocking any of the air vents on the top, bottom or rear of the oven. If air vents become blocked this could cause overheating which would affect the operation of the oven and possibly result in a hazardous situation.
12. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of surfaces that could affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Technical specifications

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Power Source:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 HZ
Power Consumption:	Maximum; 2300 W Microwave; 1100 W Grill; 1350 W	Microwave; 1100 W
Output:	Microwave; 1000 W (IEC-60705) Grill Heater; 1300 W	Microwave; 1000 W (IEC-60705)
Outside Dimensions:	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm
Oven Cavity Dimensions:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm
Uncrated Weight:	12.5 kg	11.5 Kg
Noise:	50 dB	50 dB

Specifications subject to change without notice.

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming up of foods. Class B means that this product may be used in normal household areas.



Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)

This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.

For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.

Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.

Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.

If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Pursuant to the directive 2004/108/EC, article 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, a division of Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F.R.Germany
Manufactured by Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898
Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

Das Gerät auspacken, 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.

Erdungsvorschriften

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

Ist die Steckdose nicht geerdet, muß der Kunde die Steckdose durch eine ordnungsgemäße Schutzkontaktsteckdose ersetzen lassen.

Betriebsspannung

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

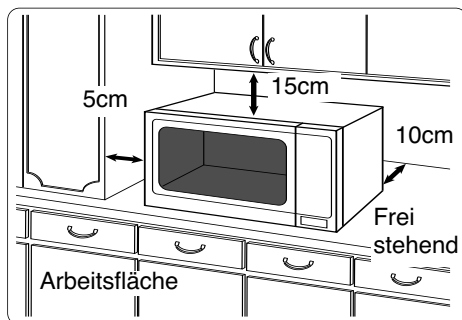
Aufstellen des Gerätes

Dieser Mikrowellenofen ist ein frei stehendes Gerät zur Verwendung im Haushalt. Das Gerät ist kein Einbaugerät und sollte nicht in einem Schrank aufgestellt werden.

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche.
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jed erzeit der Stecker gezogen oder die Sicherung am Sicherungskasten ausgeschaltet werden kann.
3. Das Gerät arbeitet ordnungsgemäß, wenn eine ausreichende Luftzirkulation stattfinden kann.

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen einen Mindestabstand von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und freistehend zur anderen Seite.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Das Mikrowellengerät nicht bei hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
7. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.
8. Dieses Gerät ist nicht zur Bedienung mit einer externen Zeitschaltuhr oder separaten Fernbedienung gedacht.

Achtung: Heiße Oberflächen



(NN-GD569M / NN-GD559W)

Warnung

1. Das Gerät ist vom Benutzer 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. Führen Sie weder eine Manipulation noch eine Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen sowie an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung ist nur über einen Panasonic Kundendienst erhältlich und darf nur durch einen qualifizierten Panasonic Kundendienst ersetzt werden. Ebenso darf die eingebaute Garraumlampe nur vom Panasonic Kundendienst ausgetauscht werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.
6. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
7. Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten benutzt werden. Gleiches gilt für Personen, denen es an der nötigen Erfahrung und dem nötigen Wissen mangelt, außer sie werden durch eine für sie verantwortliche Person beaufsichtigt oder im sicheren Gebrauch des Gerätes unterwiesen. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sichergestellt ist, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

Wichtige Hinweise

Inbetriebnahme des Gerätes

Vor der ersten Benutzung bitte den Garraum mit einem Tuch auswischen und Ölflecke entfernen sowie das Gerät unbedingt ohne Zubehör und Lebensmittel für 10 Minuten nur mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß konservierende Ölrreste im Garraum vollständig verbrennen und das Lebensmittel geschmacklich nicht beeinträchtigen.

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien benutzen.
2. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.
3. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Eine Ausnahme gilt für die erste Inbetriebnahme und Reinigung (Ausbrennen) des Gerätes.
4. Das Gerät ist mit zwei Heizelementen an der Garraumdecke ausgestattet. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebes werden die Gehäuseoberflächen, die Tür und ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr heiß. Bitte seien Sie vorsichtig beim Öffnen bzw. Schließen der Tür sowie beim Hineinstellen bzw. Herausnehmen von Lebensmitteln und Geschirr. Bei Benutzung ist somit Vorsicht geboten und Kinder müssen ferngehalten werden.
5. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
6. Nicht versuchen, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
7. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
8. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebes Rauch aus dem Gerät, ist die Gerätetür geschlossen zu halten und das Gerät abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.
9. Bei Verwendung des Geräts im Kombinationsmodus entstehen sehr hohe Temperaturen. Kinder sind bei der Verwendung des Gerätes immer zu beaufsichtigen.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

Ist das Mikrowellengerät nach dem Betrieb heiß, setzt automatisch der Entlüftungsbetrieb für eine Minute ein. Dies ist keine Fehlfunktion, sondern dient zum Abkühlen der elektronischen Bauteile. Sie können währenddessen die Gerätetür öffnen und das Lebensmittel herausnehmen. Der Entlüftungsbetrieb schaltet sich automatisch ab.

Garraumbelichtung

Zum Wechseln der Garraumbelichtung wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

Das Mikrowellengerät ist mit unterschiedlichem Zubehör ausgestattet. Verwenden Sie dieses bitte laut Anweisung.

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen Glasdrehteller als den speziell dafür konzipierten Drehteller.
3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.
4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.
5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.
6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

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.

Runder Rost (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Der runde Rost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf dem Rost plazieren.

Bräunungsteller (NN-GD569M / NN-GD559W) -

Siehe Seite D-14.

Wichtige Informationen

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.
- Gehen Sie zunächst von den kürzeren Kochzeiten aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärm- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

Wird die empfohlene Kochzeit überschritten, kann das Lebensmittel leicht verbrennen und ggf. einen Brand auslösen und somit den Garraum zerstören.

2. Geringe Lebensmittelmengen

- Sehr kleine Lebensmittelmengen oder Speisen mit geringem Feuchtigkeitsgehalt können schnell austrocknen und verbrennen, wenn sie zu lange gegart werden. Kommt es zu einem Brand, die Tür des Mikrowellengerätes geschlossen halten, das Gerät abschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.

3. Eier

- Weder rohe oder gekochte Eier in der Schale noch gepellte hart gekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

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. Speisethermometer

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

6. Tiere

- Keine Lebewesen im Mikrowellengerät erwärmen oder trocknen.

7. Flüssigkeiten

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellengerät kann durch kurzfristiges Aufkochen (Siedeverzug) die Flüssigkeit im Gerät oder bei der Entnahme schlagartig verdampfen und explosionsartig aus dem Gefäß geschleudert werden. Dies kann zu Verbrennungen führen.

Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:

- a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguß.
- b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
- c) Rühren Sie die Flüssigkeit einmal um, bevor Sie das Gefäß ins Gerät stellen sowie nochmals nach der halben Kochzeit.
- d) Lassen Sie nach Ablauf der Kochzeit das Gefäß kurze Zeit im Gerät stehen, bevor Sie es herausnehmen. Rühren Sie die Flüssigkeit anschließend noch einmal um.

8. Papier und Plastik

- Wenn Behälter aus Papier, Kunststoff oder anderen leicht entflammaren Materialien zum Erwärmen benutzt werden, darf das Mikrowellengerät nicht unbeaufsichtigt betrieben werden! Diese Behälter können sich entzünden.
- Verwenden Sie keine recycelten Papierprodukte (z.B. Küchenrollen), die nicht ausschließlich für die Benutzung im Mikrowellengerät geeignet sind. Im Recycling-Papier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.

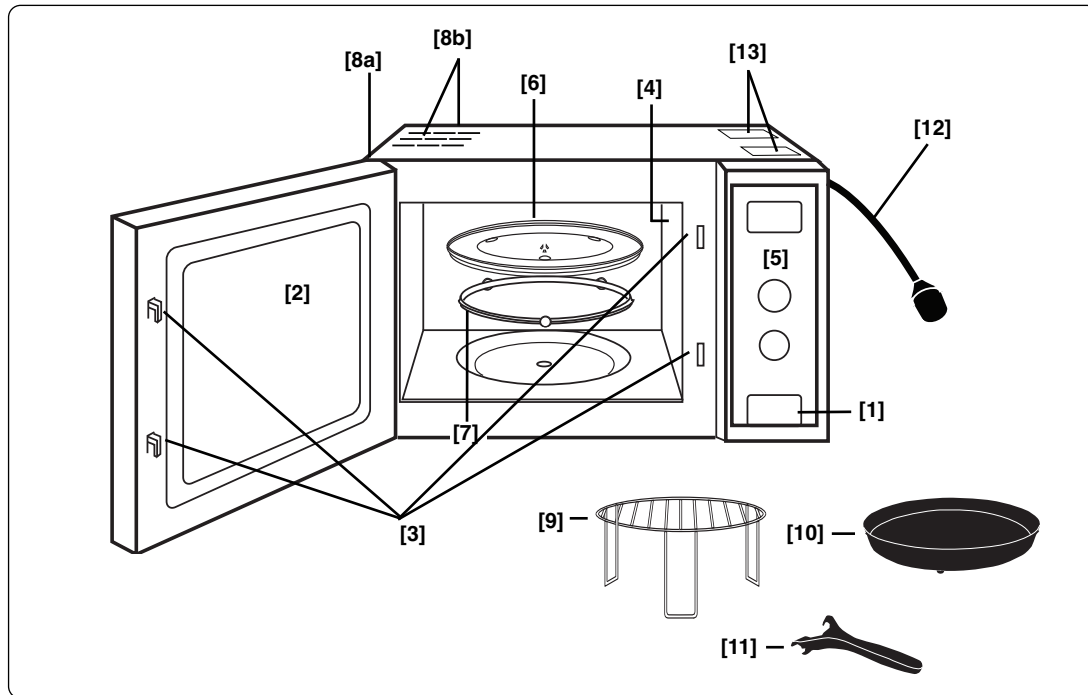
9. Hilfsmittel und Folien

- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Falls Sie Aluminiumfolie oder evtl. Fleischspieße aus Metall im Mikrowellengerät benutzen, halten Sie einen Abstand von mindestens 2 cm zu den Garraumwänden bzw. zu der Garraumtür ein, um Funkenbildung zu vermeiden.

10. Babynahrung

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und platzieren Sie diese ohne Deckel in der Mitte des Drehtellers.
- Nach dem Erhitzen sollte die Babynahrung in Fläschchen oder Gläsern gut geschüttelt bzw. durchgerührt werden, damit ein Temperaturengleich stattfinden kann.
- Gläser mit Babynahrung dürfen auf keinen Fall verschlossen sein.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schematische Ansicht



1. Tür-Freigabetaste

Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Wird während des Garvorganges die Tür geöffnet, ist der Gerätebetrieb unterbrochen, das Programm bleibt aber 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. Bedienfeld

6. Glasdrehsteller

7. Rollenring

8a. Äußere Entlüftungsschlitze

8b. Äußere Entlüftungsschlitze (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Runder Grillrost (NN-GD569M / NN-GD559W)

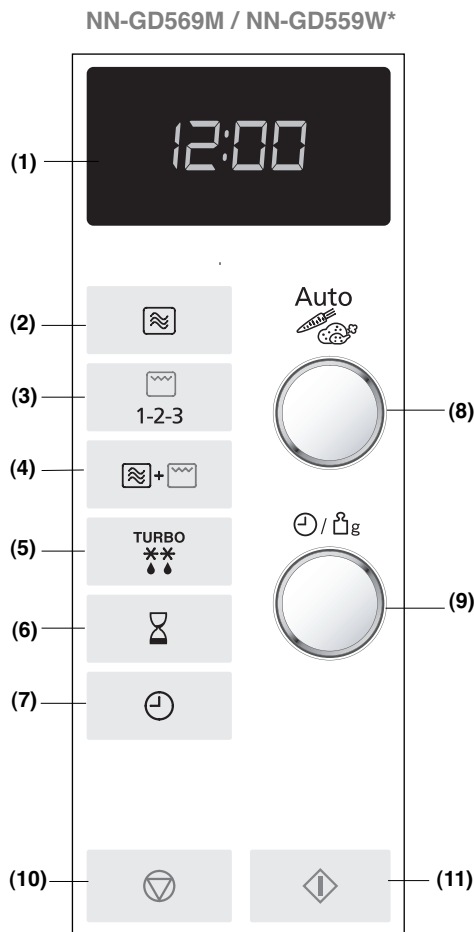
10. Bräunungstelle (NN-GD569M / NN-GD559W)

11. Pizza-Pfannengriff / NN-GD559W)

12. Stromkabel

13. Warnschild (Heiße Oberfläche) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Bedienfeld



Akustisches Signal:

Wird auf eine Funktionstaste gedrückt, ertönt ein Signal. Ist dies nicht der Fall, hat das Gerät die Eingabe nicht angenommen bzw. die Eingabe war inkorrekt. Beim Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb ertönt beim Wechsel der Phasen der Signalton 2mal. Nach Ablauf eines Kochvorganges ist das Signal 5mal zu hören.

1. Digitalanzeige/ Anzeigefeld
2. Mikrowellenbetrieb
3. Grillbetrieb
4. Grillkombinationsbetrieb
5. Taste für Gewichtsautomatik zum Auftauen
6. Verzögern/Stehen
7. Uhr
8. Auto-Programmregler
9. Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
10. Stopp-/Löschtaste:

Eine Betätigung der Stopp-/ Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stopp-/ Löschtaste während des Kochvorganges wird der Betrieb unterbrochen, durch zweimaliges Drücken werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

11. Starttaste: Durch Drücken der Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet bzw. die Stopp-/ Löschtaste während des Betriebs einmal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Gerät wieder arbeitet.

*Das Bedienfeld Ihres Mikrowellengerätes kann sich von dem hier gezeigten unterscheiden (abhängig von der Farbe); die Funktion der Tasten ist jedoch gleich.

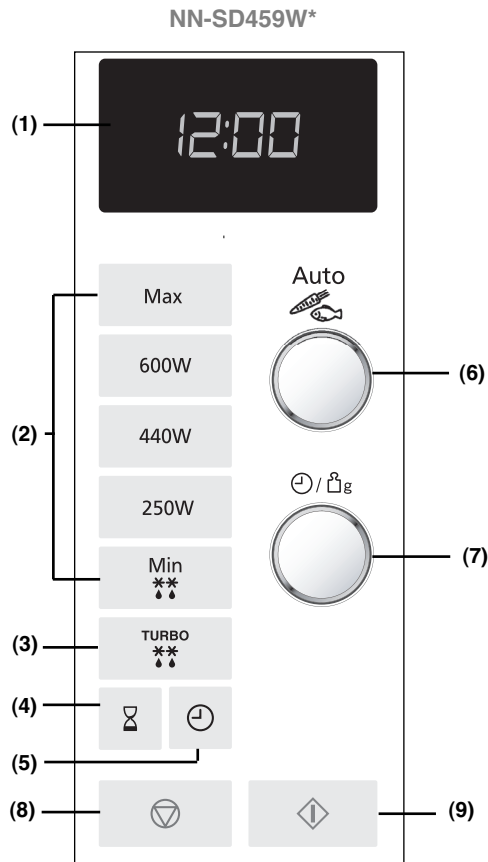
Anmerkungen: Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Bitte beachten:

1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den Bereitschaftsmodus über.

Bedienfeld



Akustisches Signal:

Wird auf eine Funktionstaste gedrückt, ertönt ein akustisches Signal. Ist dies nicht der Fall, hat das Gerät die Eingabe nicht angenommen bzw. die Eingabe war inkorrekt. Beim Zwei-/Drei-Phasen-Betrieb ertönt beim Wechsel der Phasen der Signalton 2mal. Nach Ablauf eines Kochvorganges ist das akustische Signal 5mal zu hören.

1. Digitalanzeige/ Anzeigefeld
2. Mikrowellenbetrieb
3. Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen
4. Verzögern/Stehen
5. Uhr
6. Auto-Programmregler
7. Drehregler für die Zeit oder Gewichtseingabe
8. Stop-/Löschtaste:

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

9. Starttaste:

Durch Drücken der Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet bzw. die Stop-/Löschtaste während des Betriebs einmal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Gerät wieder arbeitet.

Anmerkungen: Wird ein Betriebsvorgang gewählt und die Start-Taste nicht gedrückt, wird der Vorgang nach 6 Minuten automatisch vom Gerät rückgängig gemacht. Das Display kehrt zurück zum Zeitanzeige-Modus.

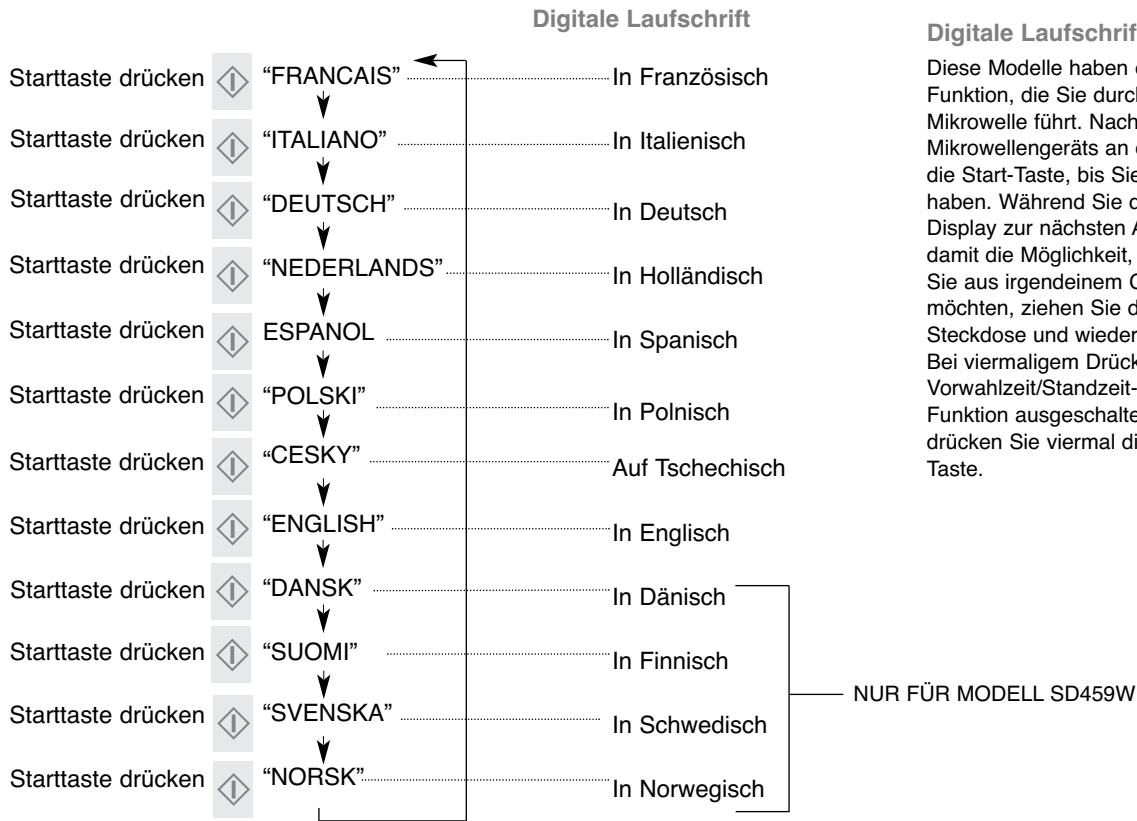
Dieses Gerät verfügt über eine Energiesparfunktion.

Bitte beachten:

1. Im Bereitschaftsmodus ist die Helligkeit des Displays reduziert.
2. Das Mikrowellengerät geht beim ersten Einschalten und sofort nach Abschluss des letzten Betriebsvorgangs in den Bereitschaftsmodus über.

Tastatur und Bedienung

Wird der Netzstecker angeschlossen, erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.

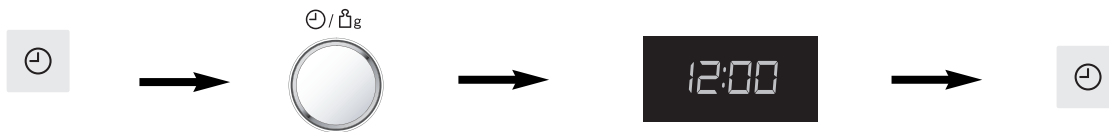


Digitale Laufschrift

Diese Modelle haben eine einzigartige Laufschrift-Funktion, die Sie durch den Betrieb Ihrer Mikrowelle führt. Nach Anschluss des Mikrowellengeräts an die Steckdose drücken Sie die Start-Taste, bis Sie Ihre Sprache gefunden haben. Während Sie die Tasten drücken, läuft das Display zur nächsten Anweisung und eliminiert damit die Möglichkeit, Fehler zu machen. Wenn Sie aus irgendeinem Grund die Sprache ändern möchten, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und wiederholen Sie dieses Verfahren. Bei viermaligem Drücken der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste wird die Laufschrift-Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten drücken Sie viermal die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.

Einstellen der Uhr:

Beispiel: Wenn Sie 12:00 Uhr einstellen wollen, verfahren Sie wie folgt:



- **Drücken Sie einmal auf die Uhr-Taste**
Der Doppelpunkt blinkt.

- **Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.**
Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld und der Doppelpunkt blinkt.

- **Drücken Sie auf die Uhr-Taste**
Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Anmerkungen:

1. Um die Uhrzeit zu verändern, wiederholen Sie die oben beschriebenen Schritte.
2. Die eingestellte Uhrzeit bleibt solange erhalten, bis die Stromzufuhr unterbrochen wird.
3. Diese Anzeige ist eine 24-Stunden Uhr.

Tastatur und Bedienung

Kindersicherung:

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Doppelpunkt bzw. die Uhrzeit im Anzeigenfeld steht. Nach Aktivierung der Kindersicherung kann keine Eingabe über das Bedienfeld erfolgen. Die Funktionen des Gerätes sind blockiert, die Tür kann wie gewohnt geöffnet werden.

Eingabe:



- **Drücken Sie 3mal die Starttaste.**
 - Die Uhrzeit erscheint nicht mehr im Anzeigenfeld, ist aber nicht gelöscht. Im Anzeigenfeld erscheint * und die Kindersicherung ist aktiviert.

Löschen:



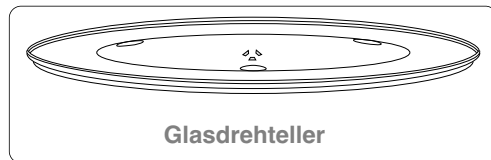
- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschttaste.**
 - Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

HINWEIS: Zum Aktivieren der Kindersicherung muss die Start-Taste dreimal innerhalb von 10 Sekunden gedrückt werden.

Mikrowellenbetrieb

Es stehen 5 verschiedene Mikrowellen-Leistungsstufen zur Verfügung. Die Wattleistungen der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Zubehör:



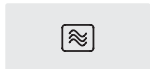
NN-SD459W

Max
600W
440W
250W
Min *** ↑↑

NN-GD569M / NN-GD559W

Drücken Sie	Power Level	Wattage
Einmal	Max (Hoch)	1000 W
Zweimal	Auftauen	270 W
3-mal	Mittel	600W
4-mal	Niedrig	440 W
5-mal	auf kleiner Flamme kochen	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



oder



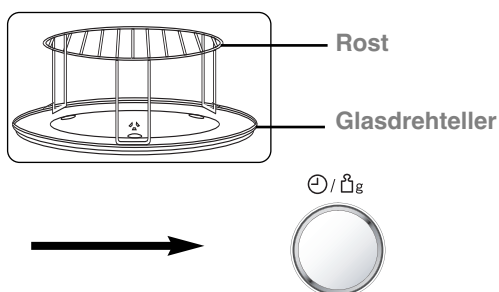
- **Stellen Sie den Drehregler zur Wahl der Betriebsarten auf die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe.**
- **Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/ Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Maximale Leistung: maximal 30 Minuten, alle anderen Leistungsstufen: maximal 90 Minuten).** Der nächste durchzuführende Eingabeschritt "START" sowie die eingegebene Leistung und Zeit erscheinen abwechselnd im Anzeigenfeld. Ebenso wird das Mikrowellensymbol angezeigt.
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Anmerkungen:

1. Wiederholen Sie die Einstellung der Mikrowellen-Leistungsstufe und Kochzeit für 2- und 3-Stufen-Kochvorgänge, bevor Sie das Start-Pad drücken.
z. B. Schmortopf - 10 Minuten auf „Hoch“ stellen, um den Schmortopf zum Kochen zu bringen. Dann 60 Minuten langsam kochen. 10 Minuten köcheln lassen, damit sich der Geschmack entwickeln kann.
2. Die Standzeit kann nach Einstellung der Mikrowellenleistung und der Zeit programmiert werden.
3. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehregler für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehregler für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.
4. Das Mikrowellengerät läuft automatisch auf Leistungsstufe Hoch, wenn die Kochzeit eingegeben wird, ohne dass vorher eine Leistungsstufe gewählt wurde.

Grillbetrieb (NN-GD569M / NN-GD559W)

Zubehör:



Der Grill verfügt über 3
Grilleinstellungen.
1-mal drücken - GRILL 1 1300 W
2-mal drücken - GRILL 2 950 W
3-mal drücken - GRILL 3 700 W



- Wählen Sie die Grilleinstellung. Drücken Sie einmal für Grill 1 (Hoch), zweimal für Grill 2 (Mittel) oder 3-mal für Grill 3 (Niedrig).

- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).



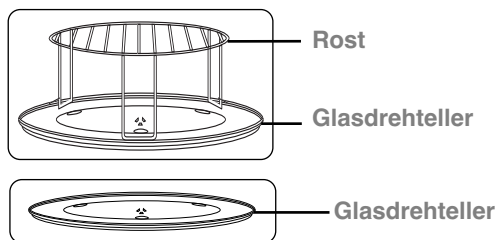
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Grillbetrieb startet nur, wenn die Gerätetür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehregler für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehschalter für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.

Grillkombinationsbetrieb (NN-GD569M / NN-GD559W)

Zubehör:



Es stehen Ihnen 3 feste Grillkombinationsprogramme mit folgenden Leistungsstufen zur Verfügung:

Kombinationsprogramm	Drücken	Grilleistung	Mikrowellenleistung	Digitale Laufschrift
1	1-mal drücken	1300W	600W	G1-600W
2	2-mal drücken	1300W	440W	G1-440W
3	3-mal drücken	1300W	250W	G1-250W



- Wählen Sie die Kombinationsstufe (siehe Tabelle).

- Stellen Sie mit dem Drehregler für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 90 Minuten).



- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Grillkombinationsbetrieb startet nur, wenn die Gerätetür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehregler für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehregler für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.

Gewichtsautomatik zum Auftauen

Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach Gewicht auftauen. Wählen Sie das gewünschte Programm und geben Sie das Gewicht des Lebensmittels auf 10g genau ein. Bei jedem Programm wird nach Betätigen der Gewichtsautomatiktaste zum Auftauen zuerst ein Gewicht angezeigt, das aufgrund haushalts- oder handelsüblicher Lebensmittelmengen festgelegt wurde (Erstgewicht).



- Wählen Sie das gewünschte Programm durch ein- oder zweimaliges Drücken der Gewichtsautomatiktaste zum Auftauen.
- Geben Sie mit dem Drehregler für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Langsames Drehen des Reglers wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Reglers wird in Schritten von 100g gerechnet.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittel
1 Kleine Teile 1mal drücken	KLEINE TEILE **	150 - 1600g	Flache, kleine Fleischstücke, z.B. Steaks, Schnitzel, Gulasch, Würstchen, Hähnchenschenkel, Fischfilet (jedes Stück 100g bis 400g). Wenden Sie die Lebensmittel während des Auftauens, wenn das Signal ertönt.
2 Große Stücke 2mal drücken	GROSSE TEILE **	400 - 2400g	Große Fleischstücke, z.B. Braten, ganze Hähnchen. Wenden Sie die Lebensmittel während des Auftauens, wenn das Signal ertönt.

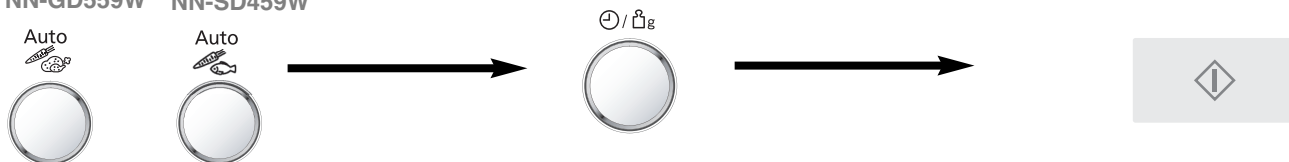
Anmerkungen:

1. Ist die Auftauzeit länger als 60 Minuten, wird die Zeit im Anzeigenfeld in Stunden und Minuten angezeigt.
2. Die maximale Gewichtsbeschränkung wird durch die Größe und Form des Lebensmittels bedingt.
3. Zubereitungshinweise für Lebensmittel, die nicht für diese Gewichtsautomatik geeignet sind, entnehmen Sie bitte den Angaben im Kochbuch.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen, Garen oder Kombinationsgaren

Diese Ausstattung ermöglicht Ihnen die Zubereitung vieler Lebensmittel. Für jedes Programm wurden unterschiedliche Mikrowellenleistungen und/oder Grilleistungen (NN-GD569M/NN-GD559W) sowie Zeiten in Abhängigkeit vom Lebensmittelgewicht ermittelt. Wählen Sie das gewünschte Programm und geben Sie das Gewicht des Lebensmittels auf 10g genau ein. Bei jedem Programm wird nach Betätigen der entsprechenden Gewichtsautomatiktaste zuerst ein Gewicht angezeigt, das aufgrund haushalts- oder handelsüblicher Lebensmittelmengen festgelegt wurde.

Beispiel: NN-GD569M/
NN-GD559W NN-SD459W



- Wählen Sie das gewünschte Autogewichtprogramm, indem Sie die Auto-Programmregler drehen. Das Display blättert dabei durch die Autogewicht-Kochprogramme.
- Geben Sie mit dem Drehregler für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Langsames Drehen des Reglers wird in Schritten von 10g gerechnet. Schnelles Drehen des Reglers wird in Schritten von 100g gerechnet.
- Betätigen Sie die Starttaste.









Anmerkungen:

1. Ist die Erwärm- oder Garzeit länger als 60 Minuten, wird die Zeit im Anzeigenfeld in Stunden und Minuten angezeigt.
2. Auf den Seiten D-11 bis D-17 finden Sie die zur Verfügung stehenden Gewichtsautomatikprogramme. Halten Sie sich unbedingt an die angegebenen Gewichtsbeschränkungen und Zubehöranlagen.

Gewichtsautomatikprogramme





NN-GD569M / NN-GD559W

Deutsch

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
1 Tasse	1 TASSE	150g		Zum Erhitzen von Getränken (z.B. Kaffee, Tee, Milch oder Suppe) in einer Tasse. Geben Sie die Flüssigkeit in eine mikrowellengeeignete Tasse und stellen Sie ein hitzebeständiges Glasstäbchen hinein, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von ca. 1 Minute.
2 Suppentasse	1 SCHUESSEL	300g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.
3 Eintöpfe und Tellergerichte	FRISCHE MAHLZEIT	200 - 1500g		Zum Erhitzen von Tellergerichten und Eintöpfen mit Zimmer- oder Kühlschranktemperatur. Decken Sie die Lebensmittel zum Erwärmen grundsätzlich ab. Rühren Sie die Speisen während der Erwärmzeit (Signalton) und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2-3 Minuten.
4 Tiefgefrorene Eintöpfe und Tellergerichte	TK GERICHT * * * *	200 - 1200g		Zum Erhitzen von vorgegarten tiefgekühlten Tellergerichten und Eintöpfen. Decken Sie die Lebensmittel zum Erwärmen grundsätzlich ab. Rühren Sie die Speisen während der Erwärmzeit (100 ml) und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
5 Gemüse, Frisch	FRISCHES GEMUESE	250 - 1500g		Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 90 ml Wasser in eine mikro-wellengeeignete Form mit Deckel. Größere Gewichte sollten während der Garzeit einmal umgerührt werden (Signalton beachten). Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
6 TK-Gemüse	TK GEMUESE * * * *	300 - 1000g		Zum Garen von tiefgekühltem Gemüse. Geben Sie das Gemüse mit 40 ml Wasser in eine mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Das Gemüse während der Garzeit einmal umrühren (Signalton beachten). Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
7 Fisch, Frisch	FRISCHER FISCH	150 - 1000g		Zum Garen von frischen Fischfilets oder -koteletts. Dünnere Bereiche abdecken, Fische in eine geeignete Form legen. Fügen Sie 1-2 Eßlöffel Flüssigkeit zu. Mit einem Deckel oder eingestochener Folie abdecken.
8 TK-Fisch	TK FISCH * * * *	200 - 900g		Zum Garen von tiefgekühlten Fischfilets oder -koteletts. Geben Sie den Fisch mit 30 ml Flüssigkeit (Wasser, Zitrone, Wein) in eine mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.

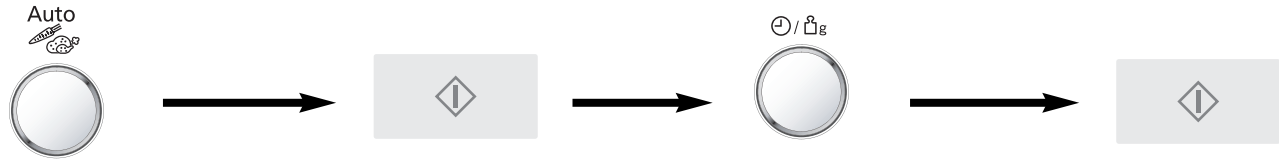
Gewichtsautomatikprogramme

NN-GD569M / NN-GD559W

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
9 TK-Brot	BROT ✱✱ 💧💧	50 - 500g		Zum Erhitzen von tiefgefrorenen Broten, Brötchen und Croissants. Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie dieses auf das Rost. Wenden Sie das Lebensmittel beim Ertönen des Signals.
10 Hähnchenstücke	HUEHNER- TEILE	200 - 1200g		Zum Garen und Bräunen von frischen Hähnchenteilen wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügel. Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Rost. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
11 Hähnchen	HUHN GANZ	1000 - 2200g		Zum Garen und Bräunen von ganzen frischen Hähnchen ohne Füllung. Kochen Sie die Füllung separat. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form auf den Glasdreheller. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
12 TK-Gratin / TK-Lasagne	GEFRORE- NES GRATIN ✱✱ 💧💧	300 - 1000g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Gratins und Lasagne, industriell vorgefertigt. Nehmen Sie den Auflauf aus der Verpackung und geben Sie ihn in eine portionsgerechte mikrowellengeeignete und hitzebeständige Form, die auf den Glasdreheller gestellt wird.

Gewichtsautomatikprogramme

Panacrunch-Programme (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Wählen Sie das gewünschte Programm und stellen Sie den Bräunungsteller direkt auf den Glasdrehteller.
2. Drücken Sie die Starttaste, um den Bräunungsteller vorzuheizen.
3. Ist das Vorheizen beendet, ertönt ein Signal. Legen Sie anschließend das Lebensmittel in den Bräunungsteller und geben Sie das Gewicht ein.
4. Drücken Sie die Starttaste.

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
13 Frisch-Pizza	GEKUEHLTE PIZZA	150 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Pizza, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Bräunungsteller.
14 TK-Pizza	GEFRORENE PIZZA ✱✱ 💧💧	150 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Pizza, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Bräunungsteller.
15 Frisch-Quiche	GEKUEHLTE QUICHE	150 - 700g		Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Quiche, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vorgeheizten Bräunungsteller.
16 TK-Quiche	TK QUICHE ✱✱ 💧💧	150 - 500g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Quiche, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vorgeheizten Bräunungsteller.
17 TK-Pommes	POMMES ✱✱ 💧💧	200 - 500g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Kartoffelprodukten, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und verteilen Sie die Kartoffelprodukte gleichmäßig auf dem vorgeheizten Bräunungsteller. Wenden Sie die Lebensmittel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.

Bräunungsteller (nur für NN-GD569M / NN-GD559W)

Das Konzept

Werden bestimmte Lebensmittel wie z.B. Pizza oder Quiche im Mikrowellengerät zubereitet, ist das Ergebnis oft nicht mit dem Backofen zu vergleichen: Der Teig ist meistens weicher und der Boden nicht so knusprig.

Mit dem Panasonic Bräunungsteller als Zubehör ist das kein Problem mehr. Pizza, Quiches oder auch andere Produkte können knusprig gebräunt werden. Das Prinzip ist folgendermaßen: Der Boden des Bräunungstellers absorbiert Mikrowellen und wandelt diese in Hitze um. Diese Hitze wird von unten an das Lebensmittel abgegeben. Eine Bräunung der Lebensmittel-Oberfläche wird durch den Grill erreicht. Außerdem unterstützt die Anti-Haft-Beschichtung des Bräunungstellers den Hitze-Effekt.

Anwendung des Bräunungstellers

- Um die besten Ergebnisse zu erzielen, ist es notwendig, dieses Zubehör vorzuheizen: Setzen Sie den Bräunungsteller direkt auf den Glasdreheller und heizen ihn 3 Minuten mit der Grillkombination 1 (Grill 1 + 600W) vor. Sollen Lebensmittel wie z.B. Würstchen oder Frikadellen zubereitet werden, dann fetten Sie den Bräunungsteller vor dem Vorheizen ein, um die Bräunung zu optimieren.
- Nehmen Sie nach dem Vorheizen den Bräunungsteller mit dem dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhen aus dem Gerät. Legen Sie das Lebensmittel unverzüglich auf den Bräunungsteller und stellen Sie den Teller sofort wieder in das Mikrowellengerät. Jede Zeitverzögerung kann das Garergebnis beeinflussen.
- Geben Sie die laut Tabelle vorgegebene Leistung und Zeit ein.

Wichtige Hinweise








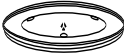

1. Heizen Sie den Bräunungsteller maximal 8 Minuten vor.
2. Plazieren Sie den Bräunungsteller in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Bräunungsteller die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Plazieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.
3. Setzen Sie den Bräunungsteller immer direkt auf den Glasdrehteller. Benutzen Sie in keinem Fall zusätzlich das Rost.
4. Wenn Sie mit dem heißen Bräunungsteller arbeiten, benutzen Sie bitte immer den dazugehörigen Griff oder Topfhandschuhe, um Verbrennungen zu vermeiden.
5. Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial des Lebensmittels, bevor Sie dieses zubereiten.
6. Plazieren Sie niemals hitzeempfindliches Material auf dem heißen Bräunungsteller. Diese könnten sich entzünden.
7. Der Bräunungsteller kann auch im Backofen benutzt werden.
8. Benutzen Sie den Bräunungsteller in Kombination mit Mikrowelle und Grill, um beste Ergebnisse zu erzielen.

Pflege des Bräunungstellers

- Benutzen Sie auf dem Bräunungsteller keine scharfkantigen Gegenstände bzw. Messer, da sonst die Beschichtung beschädigt wird.
- Reinigen Sie den benutzten Bräunungsteller in heißem Seifenwasser und spülen Sie mit klarem, heißem Wasser nach. Verwenden Sie weder Scheuermittel noch Kratz-schwämme, da die Oberfläche sonst beschädigt werden könnte.
- Der Bräunungsteller ist für die Geschirrspülmaschine geeignet.



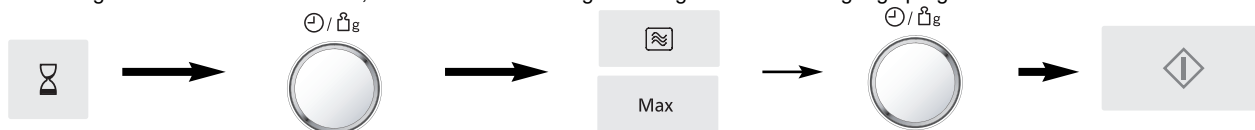
Gewichtsautomatikprogramme - NN-SD459W

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchstgewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
1 Eintöpfe und Tellergerichte	FRISCHE MAHLZEIT	200 - 1500g		Zum Erhitzen von vorgegarten Tellergerichten und Eintöpfen mit Zimmer- oder Kühlschranktemperatur. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2-3 Minuten.
2 Tiefgefrorene Eintöpfe und Tellergerichte	TK GERICHT ❄️❄️	200 - 1200g		Zum Erhitzen von vorgegarten, tiefgekühlten Tellergerichten und Eintöpfen. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
3 Gemüse, Frisch	FRISCHES GEMUESE	250 - 1500g		Zum Garen von frischem Gemüse (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini oder kleine Salzkartoffeln). Geben Sie das vorbereitete Gemüse in eine passende, mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Rühren Sie größere Gewichte nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
4 TK-Gemüse	TK GEMUESE ❄️❄️	300 - 1000g		Zum Garen von tiefgekühltem Gemüse (z.B. Bohnen, Erbsen oder Möhren). Geben Sie das Gemüse mit 30 ml Wasser in eine passende, mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Rühren Sie größere Gewichte nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
5 Fisch, Frisch	FRISCHER FISCH	150 - 1000g		Zum Garen von frischem Fisch (z.B. ganze Fische, Fischfilets oder -koteletts). Dünnere Bereiche abdecken, Fisch in eine geeignete Form legen. Fügen Sie 2 Eßlöffel (30ml) Flüssigkeit zu. Mit einem Deckel oder eingestochener Folie abdecken. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.
6 TK-Fisch	TK FISCH ❄️❄️	200 - 900g		Zum Garen von tiefgefrorenem Fisch (z.B. ganze Fische, Fischfilets oder -koteletts). Geben Sie den Fisch mit 30 ml Flüssigkeit (Wasser, Zitrone, Wein) in eine mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.
7 Tasse	1 TASSE	150g		Zum Erhitzen von Getränken (z.B. Kaffee, Tee, Milch oder Suppe) in einer Tasse. Geben Sie die Flüssigkeit in eine mikrowellengeeignete Tasse und stellen Sie ein hitzebeständiges Glasstäbchen hinein, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von ca. 1 Minute.
8 Suppentasse	1SCHUESSEL	300g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.
9 2 Suppentassen	2SCHUESSEL	600g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Indem Sie die Verzögern/Stehen-Taste benutzen, können Sie den verzögerten Beginn des Kochvorgangs programmieren.

Beispiel:

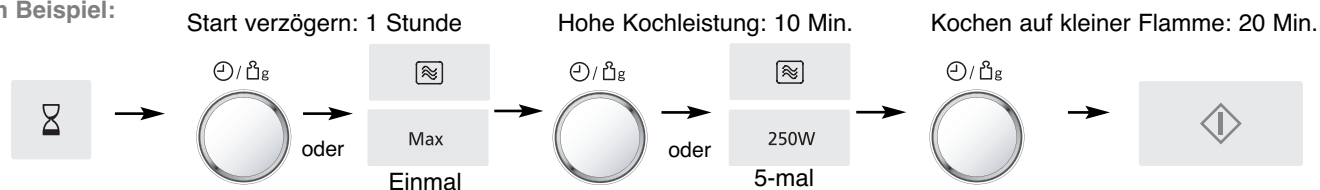


- Drücken Sie die Verzögern/Stehen-Taste
- Stellen Sie die Verzögerungszeit ein, indem Sie den Zeit/Gewicht Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).
- Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.
- Drücken Sie die Start-Taste

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich verzögertem Kochbeginn.

Zum Beispiel:

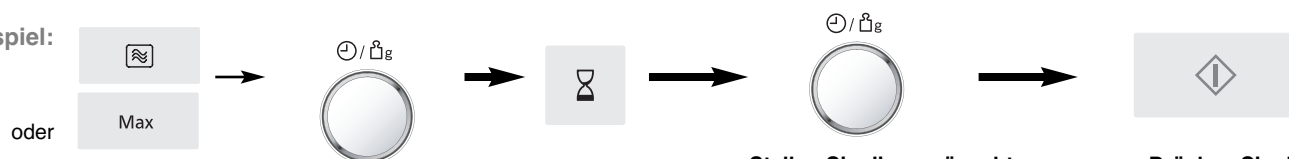


2. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit mehr als ein Stunde, erfolgt der Countdown in Minuteneinheiten. Beträgt die programmierte Verzögerungszeit weniger als eine Stunde, erfolgt der Countdown in Sekundeneinheiten.
3. Startverzögerung kann nicht vor den automatischen Programmen programmiert werden.
4. Bei viermaligem Drücken der Vorwahlzeit/Standzeit-Taste wird die Laufschrift-Funktion ausgeschaltet. Zum erneuten Einschalten drücken Sie viermal die Vorwahlzeit/Standzeit-Taste.

Standzeit

Die Verzögern/Stehen-Taste können Sie dazu benutzen, die Standzeit nach Ablauf des Kochvorgangs zu programmieren oder um das Gerät als Minuten-Schaltuhr zu programmieren.

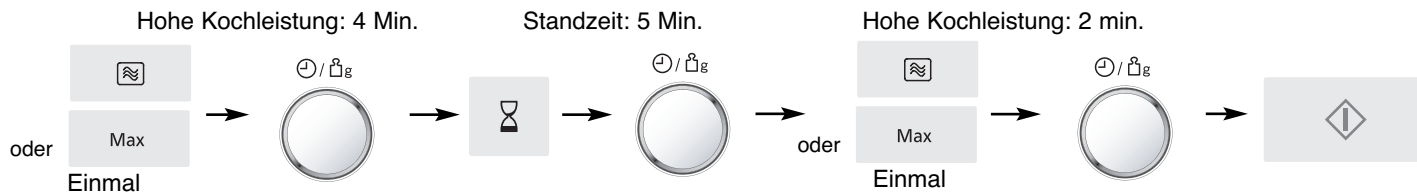
Beispiel:



- Stellen Sie das gewünschte Kochprogramm und die Kochzeit ein.
- Drücken Sie auf das Verzögern/Stehen-Pad.
- Stellen Sie die gewünschte Zeitspanne ein, indem Sie die Zeit/Gewicht-Drehregler drehen (bis zu 9 Stunden).
- Drücken Sie die Start-Taste.

HINWEIS:

1. Es können drei Kochstufen programmiert werden, einschließlich Standzeit.



2. Wird die Tür des Geräts während der Standzeit oder der Minutenschaltuhr geöffnet, wird der Countdown im Display-Fenster fortgesetzt.
3. Diese Funktion kann auch als Zeit-Schaltuhr benutzt werden. In diesem Fall drücken Sie die Verzögern/Stehen-Taste, stellen die Zeit ein und drücken die Start-Taste.

Fragen und Antworten

- F:** Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A:** Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung? Stecken Sie den Netzstecker eines anderen Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet dieses Elektrogerät auch nicht, ist die Steckdose defekt. Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte unbedingt an einen Panasonic Kundendienst.
- 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, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.
- F:** Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A:** Der Herd ist so ausgelegt, dass er kein falsches Programm akzeptiert. Zum Beispiel akzeptiert der Herd keine vierte Stufe oder ein Autogewicht-Programm nach einem verzögerten Start.
- F:** Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A:** Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach außen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Kochens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F:** "D" erscheint im Anzeigenfeld, was bedeutet das?
- A:** Das Gerät ist für den Fachhandel mit einem Demonstrationsprogramm ausgestattet. Betätigen Sie 4mal die Taste für die Uhrzeit, um diese Funktion zu löschen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- F:** Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A:** Nur für den reinen Grillbetrieb können Sie ein Fleischthermometer verwenden (**NN-GD569M / NN-GD559W**). Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb bzw. für den Kombinationsbetrieb niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers könnte Funkenbildung verursachen.
- F:** Das Gerät stoppt den Mikrowellen-Garvorgang und die Meldung „H97“ oder „H98“ erscheint auf dem Display.
- A:** Die Fehlermeldung weist auf ein Problem bei der Mikrowellenerzeugung hin. Bitte wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienstvertreter.
- F:** Die Laufschrift im Display ist verschwunden. Warum kann ich nur Zahlen sehen?
- A:** Möglicherweise gab es einen Stromausfall und die Laufschrift wurde deaktiviert. Trennen Sie das Gerät einige Sekunden vom Netzstrom und schließen Sie es wieder an. Wenn „88:88“ angezeigt wird, drücken Sie die Start-Taste, bis Ihre Sprache erscheint. Stellen Sie dann die Uhrzeit ein. Siehe Seite De-7.
- NN-GD569M / NN-GD559W**
- F:** Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A:** Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von Mikrowellenleistung auf Grilleistung während des Kombinationsbetriebes, dies ist normal.
- F:** Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A:** Nach mehrfachem Gebrauch des Gerätes ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel, Glasdreheller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert.
VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL. Verwenden Sie zur Reinigung der gläsernen Mikrowellentür keine Scheuermittel oder scharfe Metallschaber, da diese eine Beschädigung der Oberfläche zur Folge haben und zum Zerspringen des Glases führen könnte.
3. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
4. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet.
5. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten. Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Bitte den Glasdrehsteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
7. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Während des Grill- und Kombinationsbetriebes (NN-GD569M / NN-GD559W) können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwände haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es während des Betriebes zur Rauchentwicklung kommen.
9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung benutzt werden.
10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic Kundendienst geprüft oder repariert werden.
11. Die Belüftungsöffnungen sind jederzeit frei zu halten. Vergewissern Sie sich, dass die Belüftungsöffnungen oben, unten und hinten am Gerät nicht durch Staub oder andere Materialien verstopft sind. Verstopfte Belüftungsöffnungen können zu Überhitzung des Gerätes führen, was den Betrieb des Gerätes beeinträchtigen und eine Gefahrensituation hervorrufen kann.
12. Die Luftabzüge immer freihalten. Überprüfen Sie, dass die Luftabzüge an der Ober-, Unter- und Rückseite des Gerätes nicht durch Staub oder anderes Material verstopft werden. Wenn die Luftabzüge verstopft sind, kann dies zu Überhitzung führen und die Funktionsfähigkeit des Gerätes beeinträchtigen.

Technische Daten

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Netzspannung:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum: 2300 W	
	Mikrowelle: 1100 W	Mikrowelle: 1100 W
	Grill: 1350 W	
Ausgangsleistung:	Mikrowelle: 1000 W (IEC-60705)	Mikrowelle: 1000 W (IEC-60705)
	Grill: 1300 W	
Äußere Abmessungen:	510 (B) x 380 (T) x 304 (H) mm	510 (B) x 380 (T) x 304 (H) mm
Garraumabmessungen:	359 (B) x 352 (T) x 217 (H) mm	359 (B) x 352 (T) x 217 (H) mm
Gewicht:	ca. 12.5 Kg	ca. 11.5 Kg
Geräuschpegel:	50 dB	50 dB
Bereitschaftsleistung:		
Ausschalt-Leistung:		

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen sind vorbehalten.

Pflege des Mikrowellengerätes

Bei diesem Produkt handelt es sich um ein Gerät, das die europäische Norm für EMV-Funkstörungen (EMV = Elektromagnetische Verträglichkeit), EN 55011, erfüllt. Gemäß dieser Norm ist dieses Produkt ein Gerät der Gruppe 2, Klasse B und hält alle Grenzwerte ein. Gruppe 2 bedeutet, dass in diesem Gerät Hochfrequenz-Energie für das Erwärmen oder Garen von Lebensmitteln absichtlich als elektromagnetische Strahlung erzeugt wird. Klasse B sagt aus, dass dieses Produkt in einem normalen Wohnbereich betrieben werden darf.



Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)

Entsprechend der grundlegenden Firmengrundsätze der Panasonic-Gruppe wurde ihr Produkt aus hochwertigen Materialien und Komponenten entwickelt und hergestellt, die recycelbar und wieder verwendbar sind.

Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass elektrische und elektronische Produkte am Ende ihrer Lebensdauer vom Hausmüll getrennt entsorgt werden müssen.

Bringen Sie bitte diese Produkte für die Behandlung, Rohstoffrückgewinnung und Recycling zu den eingerichteten kommunalen Sammelstellen bzw. Wertstoffsammelhöfen, die diese Geräte kostenlos entgegennehmen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produktes dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umwelt, die sich aus einer unsachgemäßen Handhabung der Geräte am Ende Ihrer Lebensdauer ergeben könnten.

Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle bzw. Recyclinghof erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

Informationen zur Entsorgung in Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.

Gemäß der Richtlinie 2004/108/EC, Artikel 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Deutschland, eine Division der Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland

Hergestellt von Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

Verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op schade, zoals deuken, beschadigde deurvergrendelingen of barsten in de deur. Waarschuw uw dealer onmiddellijk als u beschadigingen aantreft. Een beschadigde magnetronoven mag niet geïnstalleerd worden.

Aardaansluiting

BELANGRIJK: DIT APPARAAT DIENT VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST GEAARD TE WORDEN.

Indien uw stopcontact niet is geaard, is het de persoonlijke verantwoording van de klant om het te laten vervangen door een juist geaarde wandcontactdoos.

Bedrijfsspanning

Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen tot gevolg hebben.

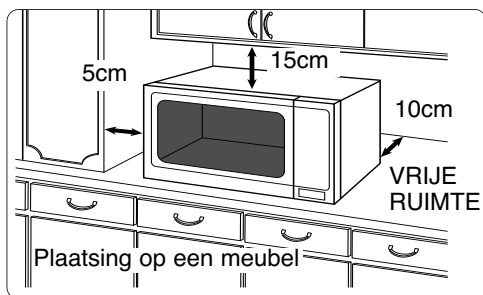
Plaatsen van de oven

Deze oven is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik op een kast. Hij is niet bedoeld voor inbouw of voor gebruik in een kast.

1. Plaats de magnetronoven op een vlak en stabiel oppervlak, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer deze oven geïnstalleerd is, moet het toestel gemakkelijk los gekoppeld kunnen worden van de stroomtoevoer door de stekker los te nemen of door een schakelaar te gebruiken.
3. De magnetronoven kan alleen op de juiste wijze functioneren, indien er voldoende ventilatie is.

Plaatsing op een meubel:

- a. Boven de magnetronoven moet een ruimte vrij gelaten worden van 15 cm, aan de achterzijde 10 cm, aan de zijkant 5 cm, en aan de andere zijkant een ruimte van meer dan 40 cm.
 - b. Wanneer één van de zijden van de magnetronoven tegen een wand staat, mag de andere zijde of de bovenkant niet geblokkeerd zijn.
4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
 5. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.



6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Wij raden u af om de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het stroomsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. De ventilatie-openingen bovenop en achterop de magnetronoven mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in gebruik is, kan hij oververhit raken. Een thermische beveiliging zal in dit geval de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra hij is afgekoeld.
10. Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of met een afzonderlijk systeem voor afstandsbediening.

Let op: Hete oppervlakken



(NN-GD569M / NN-GD559W)

WAARSCHUWING

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door gekwalificeerd servicepersoneel gerepareerd is.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheids-vergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron-energie. Reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
4. Indien het netsnoer defect mocht raken, dient het altijd door een origineel netsnoer te worden vervangen.
5. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend zonder toezicht gebruiken wanneer ze goed geïnstrueerd zijn, zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles worden verwarmd.
7. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (met inbegrip van kinderen) met beperkte zintuiglijke of mentale instelling of met een gebrek aan ervaring of kennis, tenzij ze onder toezicht staan van of richtlijnen hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om te verhinderen dat ze spelen met het apparaat.

Veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Ze kunnen vlam vatten.
4. Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen (anders dan de accessoires) in op te bergen, indien de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE (NN-GD559W/NN-GD569M) ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken. Een uitzondering hierop is punt 1 onder Werking van Oven en Grill en Voorverwarmen van de pizzapan.
6. Als er rook of vuur in uw magnetronoven ontstaat, druk dan op de STOP/WIS-toets en laat de oven deur gesloten om de vlammen te doven. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer bij de zekering of de schakelaar.

Werking van oven en grill (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Voordat u voor de eerste keer gebruik gaat maken van de COMBINATIE- of GRILL-functie, moet aanwezige olie verwijderd worden uit de binnenkant van de oven en moet de oven gedurende 10 minuten zonder accessoires of voedsel ingeschakeld worden in de grillstand. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt is als beschermingslaag tegen roesten, weggebrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen en de oven deur worden tijdens gebruik van de COMBINATIE- en GRILL-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de oven deur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De magnetronoven is uitgerust met twee verwarmingselementen die zich bovenin de magnetronoven bevinden. Na gebruik van de COMBINATIE- of GRILL-functie zullen deze oppervlakken zeer heet zijn. **OPMERKING: Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.**
4. De makkelijk bereikbare onderdelen kunnen heet worden bij het in gebruik zijn van grill en combinatie. Laat kinderen niet in de buurt komen.
5. Wanneer het apparaat gebruikt wordt in de combinatiemodus, mogen kinderen de oven slechts gebruiken onder toezicht omdat de temperaturen dan zeer hoog zijn.

Werking van de ventilatormotor

Als de oven na het gebruik heet wordt dan kan de ventilator enkele minuten werken om de elektrische componenten af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel gerust uit de magnetronoven nemen, ook al draait de ventilator nog steeds.

Ovenlicht

Voor vervanging van de lamp van de oven moet u contact opnemen met uw dealer.

Accessoires

Er wordt een aantal toebehoren bij deze magnetronoven geleverd. Volg altijd de instructies op van de betreffende toebehoren.

Glazen draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik uitsluitend een glazen draaiplateau dat speciaal voor deze magnetronoven ontworpen is.
3. Als het glazen draaiplateau heet is, moet het eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt of in water onderdompelt.
4. Het glazen draaiplateau kan in beide richtingen draaien.
5. Indien het voedsel of de schaal op het plateau de wanden van de oven raakt, waardoor het draaien stopt, gaat het draaiplateau automatisch in de tegengestelde richting draaien. Dit is normaal.
6. Bereid geen voedsel direct op het glazen draaiplateau.

Draairing

1. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden en het ophopen van voedselresten te voorkomen.
2. Tijdens het koken moet de draairing altijd samen met het glazen draaiplateau worden gebruikt.

Metalen rooster (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Het metalen rooster wordt gebruikt voor het bruiningsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen voorwerpen direct op het metalen rooster in COMBINATIE met de MAGNETRONFUNCTIE.
3. Gebruik het rooster niet in de magnetron stand.

Pizzapan (NN-GD569M / NN-GD559W) - Zie pagina NI-14

Belangrijke informatie

1. Kooktijden

- De in het kookboek vermelde kooktijden zijn bij benadering. Factoren, die invloed hebben op de kookduur, zijn: de begintemperatuur, de hoeveelheid voedsel en de materialen die voor het koken worden gebruikt.
- Begin met de minimale kooktijd om te voorkomen dat het voedsel te gaar wordt. Als het voedsel niet gaar genoeg geworden is, kunt u het altijd nog wat langer bereiden.

OPMERKING: Als u het voedsel langer kookt dan de aanbevolen kooktijden, kan het bederven, en in extreme gevallen zelfs vlam vatten en de magnetronoven beschadigen.

2. Kleine hoeveelheden voedsel

- Kleine hoeveelheden voedsel met een gering vochtgehalte kunnen uit drogen, aanbranden of zelfs verbranden als ze te lang worden doorgekookt. Indien het voedsel in de oven vlam vat, moet de oven deur gesloten blijven, de magnetronoven uitgezet worden en moet de stekker uit het stopcontact worden genomen.

3. Eieren

- Kook met de magnetron geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren. Eieren kunnen ten gevolge van de druk ontploffen, zelfs na hun opwarming in de magnetron.

4. Niet-poreuze schil

- Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moet ingeprikt worden alvorens ze met de MAGNETRON-functie te bereiden. Zo voorkomt u dat ze exploderen.

5. Vleesthermometer

- Indien u gebruik maakt van een vleesthermometer voor vlees en gevogelte, gebruik deze dan alleen wanneer het voedsel buiten de magnetronoven is. Gebruik geen conventionele vleesthermometer tijdens de MAGNETRON- of COMBINATIE-functie, omdat hierbij vonken kunnen optreden.

6. Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen opgevolgd worden:
 - a) Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
 - b) Niet te lang verwarmen.
 - c) Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals.
 - d) Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

7. Papier/kunststof

- Als u voedsel gaat verwarmen in kunststof of papieren bakjes, dient u de oven regelmatig te controleren, omdat deze bakjes bij oververhitting vlam kunnen vatten.
- Gebruik geen gerecycled papier (b.v. keukenrol), tenzij het papierproduct gekenmerkt is als zijnde veilig voor gebruik in een magnetronoven. Vervuilingen in recycled papier kunnen in de magnetron vonken en/of brand veroorzaken.
- Verwijder metalen sluitingen van braadzakken voordat u deze in de oven plaatst.

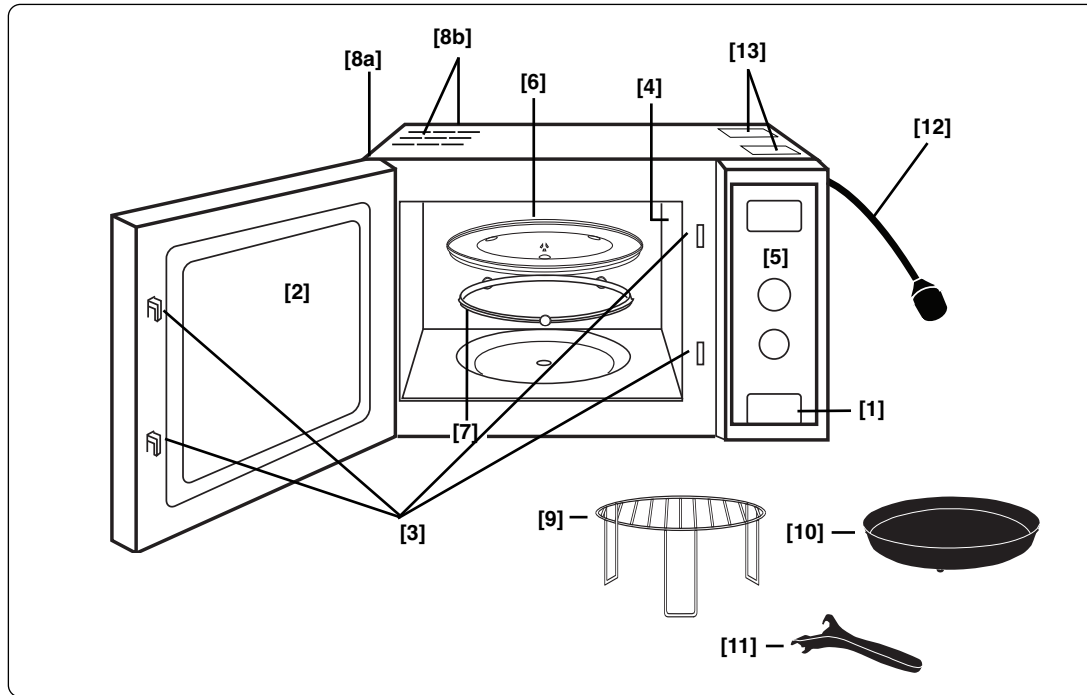
8. Keukengerei/folie

- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan.
- Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden minimaal 2 cm bedragen om vonkoverslag te voorkomen.

9. Zuigflessen/potjes babyvoeding

- De speen of deksel moeten verwijderd worden van zuigflessen of potjes babyvoedsel alvorens ze in de magnetronoven te plaatsen.
- Schud zuigflessen goed en roer de inhoud van de potjes met babyvoeding een paar maal om.
- Controleer de temperatuur van het voedsel voor het nuttigen zorgvuldig, om verbranden te voorkomen.

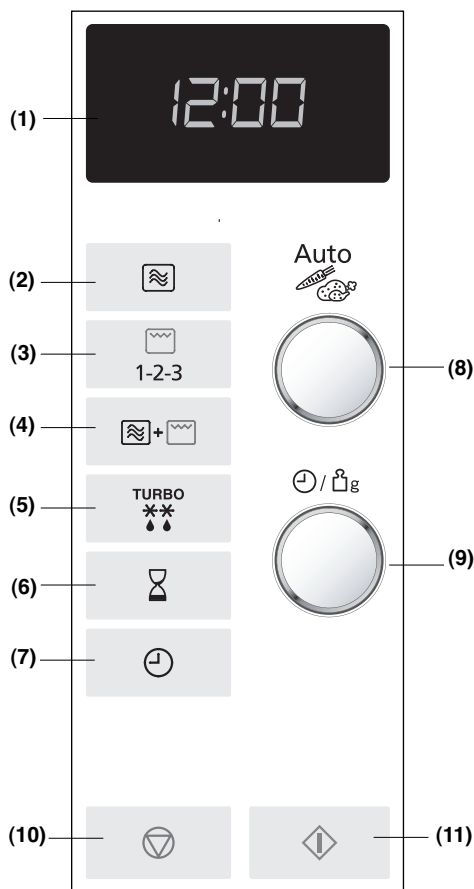
De magnetronoven



- 1. Deur openingsknop**
Indrukken om ovendeur te openen. Indien u de ovendeur tijdens het kookproces opent, wordt het koken tijdelijk onderbroken, zonder dat de gemaakte instellingen gewist worden. Het koken gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten en de starttoets wordt ingedrukt.
Het lampje in de magnetronoven gaat aan, zodra u de ovendeur opent.
- 2. Doorkijkvenster**
- 3. Veiligheids-deurvergrendelingsysteem**
- 4. Ventilatie-opening**
- 5. Bedieningspaneel**
- 6. Glazen draaiplateau**
- 7. Draairing**
- 8a. Externe ventilatie-openingen**
- 8b. Externe ventilatie-openingen** (NN-GD569M / NN-GD559W)
- 9. Metalen rooster** (NN-GD569M / NN-GD559W)
- 10. Pizzapan** (NN-GD569M / NN-GD559W)
- 11. Handgreep van de pizzapan** (NN-GD569M / NN-GD559W)
- 12. Elektriciteitsnoer**
- 13. Waarschuwingsetiket (Hete oppervlakken)** (NN-GD569M / NN-GD559W)

Bedieningspaneel

NN-GD569M / NN-GD559W*



Piepgeluid:

Er weerklinkt een piepgeluid wanneer een toets wordt ingedrukt. Indien er geen piepgeluid te horen is, is de instelling niet correct. Wanneer de oven overgaat op een andere functie, weerklinken twee piepjes. Wanneer een programma klaar is, weerklinken 5 piepjes.

1. Uitleesvenster
2. Magnetronvermogen
3. Knop voor het zeer snel ontdooien met gewichtautomaat
4. Combinatievermogen
5. Knop voor het zeer snel ontdooien met gewichtautomaat
6. Startvertraging/Standtijd
7. Kloктоets
8. Automatische programma keuzeschakelaar
9. Tijd-/gewichtselector
10. Stop/wistoets:

Voor het koken: Een druk op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.

Tijdens het koken: Met één druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

12. Starttoets:

Indrukken om de magnetronoven in werking te stellen.

Indien tijdens het koken de deur geopend wordt, of de Stop/wistoets eenmaal wordt ingedrukt, moet de Starttoets weer ingedrukt worden om door te gaan met koken.

* De uitvoering van het bedieningspaneel kan afwijken van de afbeelding (afhankelijk van de kleur). De functies zijn echter dezelfde.

OPMERKING: Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de startknop drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na zes minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag weergegeven.

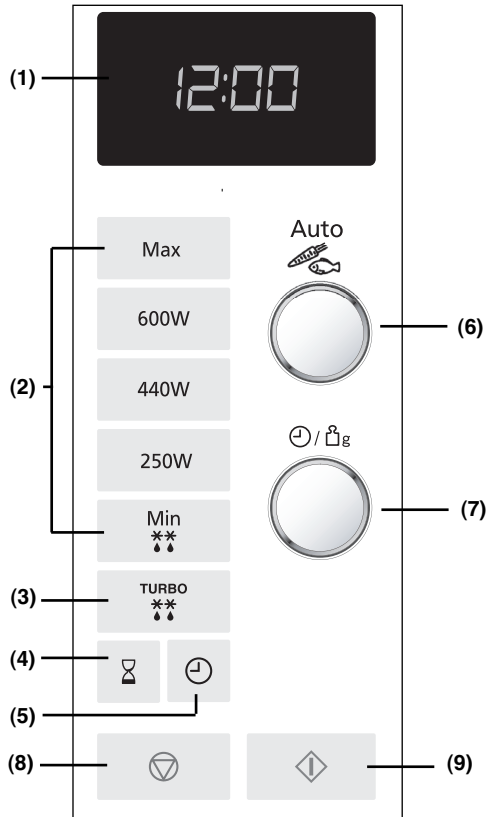
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

Let op:

1. De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld.
2. De oven zal op de stand-by mode overgaan als deze voor het eerst wordt ingeplugd en direct nadat de laatste handeling ermee is verricht.

Bedieningspaneel

NN-SD459W



Piepgeluid:

Er weerklinkt een piepgeluid wanneer een toets wordt ingedrukt. Indien er geen piepgeluid te horen is, is de instelling niet correct. Wanneer de oven overgaat op een andere functie, weerklinken twee piepjes. Wanneer een programma klaar is, weerklinken 5 piepjes.

1. Uitleesvenster
2. Magnetronvermogen
3. Knop voor het zeer snel ontdooien met gewichtautomaat
4. Startvertraging/Standtijd
5. Kloктоets
6. Automatische programma keuzeschakelaar
7. Tijd-/gewichtselector
8. Stop/wistoets:

Voor het koken: Een druk op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.

Tijdens het koken: Met één druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

9. Starttoets:

Indrukken om de magnetronoven in werking te stellen. Indien tijdens het koken de deur geopend wordt, of de Stop/wistoets eenmaal wordt ingedrukt, moet de Starttoets weer ingedrukt worden om door te gaan met koken.

OPMERKING: Als u een programma heeft ingesteld, maar niet op de startknop drukt, dan annuleert de oven het programma automatisch na zes minuten. Op het display wordt dan weer de tijd van de dag weergegeven.

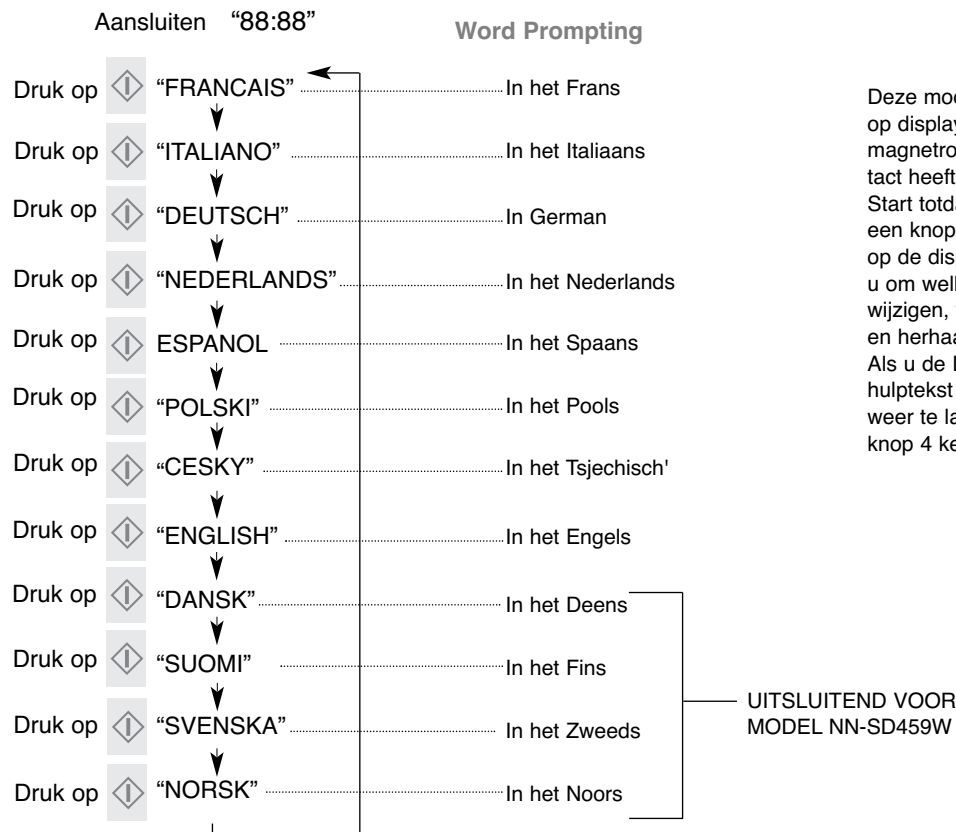
Deze oven is voorzien van een functie voor energiebesparing.

Let op:

1. De helderheid van de display vermindert als de stand-by mode is ingeschakeld.
2. De oven zal op de stand-by mode overgaan als deze voor het eerst wordt ingepluigd en direct nadat de laatste handeling ermee is verricht.

Bedieningstoetsen en gebruiksprocedure

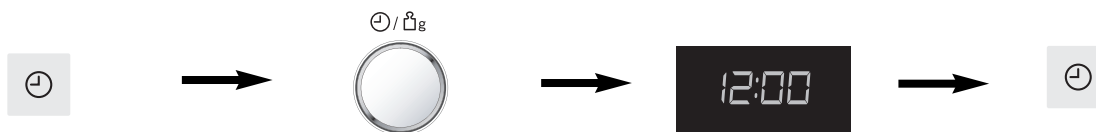
Stap-voor-stap-display:



Deze modellen hebben de unieke functie "Hulptekst op display" die u begeleidt bij de bediening van uw magnetronoven. Nadat u de stekker in het stopcontact heeft gestoken, drukt u net zo lang op de knop Start totdat uw taal in de display verschijnt. Als u op een knop drukt, dan verschijnt de volgende instructie op de display zodat vergissingen zijn uitgesloten. Als u om welke reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, verwijder de stekker dan uit het stopcontact en herhaal de bovenstaande procedure. Als u de Delay/Stand knop 4 keer indrukt zal hulptekst worden uitgeschakeld. Om de hulptekst weer te laten verschijnen drukt u de Delay/Stand knop 4 keer in.

De klok instellen:

Voorbeeld: 14:25 uur instellen



• **Druk één keer op de kloktoets.**
De dubbele punt gaat knipperen

• **Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien.**
De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert

• **Druk op de kloktoets.**
De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.

OPMERKING:

1. Als u de tijd opnieuw wilt instellen, moeten alle bovenstaande stappen herhaald worden.
2. De tijd van de dag wordt weergegeven, tenzij de stroom onderbroken is.
3. Dit is een 24-uurs klok.

Bedieningstoetsen en gebruiksprocedure

Kinderslot:

Met dit systeem worden de bedieningselementen buiten werking gesteld. De ovendeur kan echter wel geopend worden. Het kinderslot kan ingesteld worden wanneer het uitleesvenster een dubbele punt of de tijd weergeeft.

Instellen:



- **Druk driemaal op de Starttoets**
De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen.

Opheffen:



- **Druk driemaal op de Stop/wistoets.**
De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

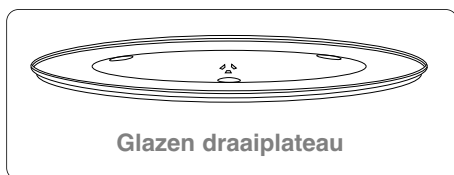
OPMERKING: Om het kinderslot te activeren moet u de startknop 3 keer binnen 10 seconden indrukken.

Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

Er zijn 5 verschillende magnetron vermogensstanden beschikbaar. In onderstaand schema wordt bij benadering het wattage voor elk van de vermogensniveau's weergegeven.

NN-GD569M / NN-GD559W

Gebruik van de accessoires:

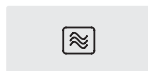


NN-SD459W

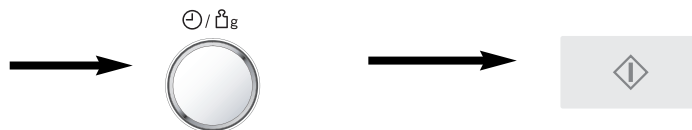
Max
600W
440W
250W
Min ***

Druk op	Vermogensstand	Wattage
1 Keer	Max. (Hoog)	1000 W
2 Keer	Ontdooien	270 W
3 Keer	Medium	600 W
4 Keer	Laag	440 W
5 Keer	Suddereren	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



Of



- **Druk op deze toets totdat het vereiste vermogen in het displayvenster verschijnt.**

- **Selecteerde gewenste vermogensstand voor de magnetron.**

- **Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (HOOG vermogen: tot 30 minuten ander vermogen: tot 90 minuten).**

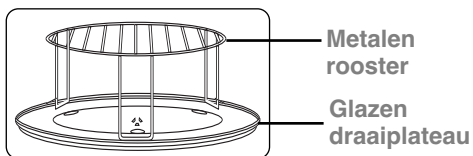
- **Druk op de Starttoets.**

OPMERKING:

1. Stel de vermogensstand van de magnetron en de kooktijd opnieuw in voordat u op Start drukt voor 2- of 3-fase koken.
bv. Stoofschotel — 10 minuten hoog om de stoofschotel aan de kook te brengen. 60 minuten sudderen. 10 minuten sudderen om de smaak tot zijn recht te laten komen
2. De standtijd kan na het instellen van de vermogensstand en de kooktijd geprogrammeerd worden.
3. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtsschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.
4. De oven werkt automatisch op Hoog magnetronvermogen als de kooktijd zonder het vooraf instellen van de vermogensstand wordt ingevoerd.

Grillen (NN-GD569M / NN-GD559W)

Gebruik van de accessoires:



De grill voorziet in 3 grillinstellingen.

1 keer drukken voor	GRILL 1	1300 W
2 keer drukken voor	GRILL 2	950 W
3 keer drukken voor	GRILL 3	700 W



- Selecteer grillvermogen. Druk 1 keer voor Grill 1 (Hoog), twee keer voor Grill 2 (Medium) of 3 keer voor Grill 3 (Laag).



- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 90 minuten).



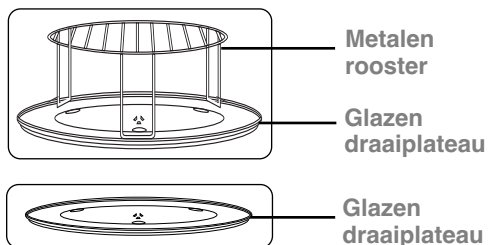
- Druk op de Starttoets.

OPMERKING:

1. De grill functioneert uitsluitend wanneer de ovendeur gesloten is.
2. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.

Combinatiekoken (NN-GD569M / NN-GD559W)

Gebruik van de accessoires:



Er zijn 3 combinaties voorgeprogrammeerd. In onderstaand schema wordt bij benadering het wattage voor elk van de vermogensniveau's weergegeven.

Combinatie-instelling	Aantal keren drukken.	Grill	Magnetron	Stap-voor-stap
1	1 keer drukken	1300W	600W	G1-600W
2	2 keer drukken	1300W	440W	G1-440W
3	3 keer drukken	1300W	250W	G1-250W



- Selecteer combinatie (zie tabel).



- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 90 minuten).



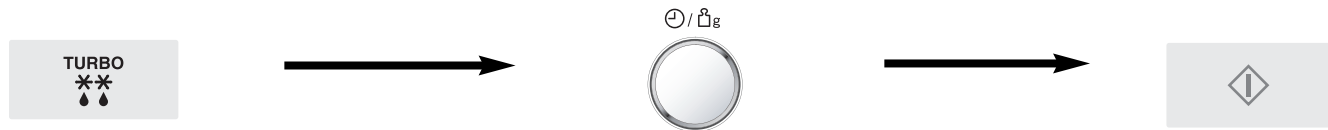
- Druk op de Starttoets.

OPMERKING:

1. De grill functioneert uitsluitend wanneer de ovendeur gesloten is.
2. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.

Automatisch ontdooien

Met deze functie kunt u bevroren voedsel ontdooien op basis van het gewicht. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht is geprogrammeerd in grammen. Voor snelle selectie, is van elke categorie het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.



- **Selecteer het gewenste Auto-ontdooiprogramma.**
1 keer indrukken voor kleine stukken
2 keer indrukken voor grote stukken
- **Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 gram als u snel aan de knop draait.**
- **Druk op de Starttoets.**

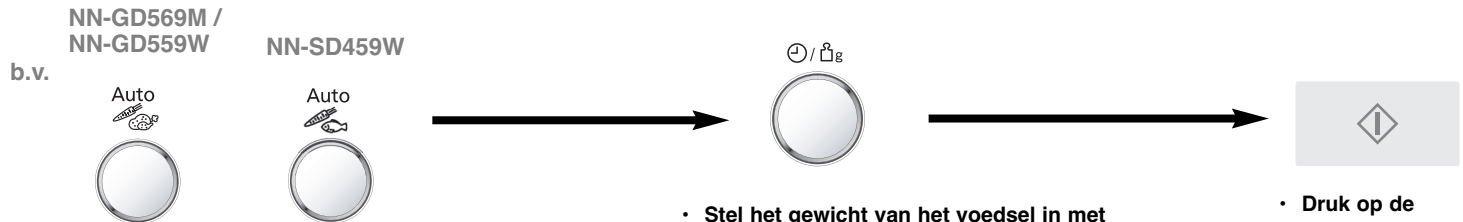
Programma	Stap-Voor-Stap	Gewicht	Geschikt voedsel
1 Kleine stukken	KLEINE STUKKEN ** ☹☹	150 - 1600g	Kleine stukken vlees, kalfsoesters, worstjes, vis filet, steaks, koteletten (van 100g tot 400g). Draaien bij pieptoon.
2 Grote stukken	GROTE STUKKEN ** ☹☹	400 - 2400g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Draaien bij pieptoon.

OPMERKING:

1. Indien de ontdooitijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd weergegeven in uren en minuten.
2. De vorm en het formaat van het voedsel bepalen het maximale gewicht dat in de oven geplaatst kan worden.
3. Raadpleeg voor meer informatie de ontdooirichtlijnen in het kookboek.

Auto-gewicht programma's

Met deze functie kunt u het merendeel van uw favoriete gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het magnetronvermogen, het grillvermogen (GD569M GD559W) en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in grammen. Voor snelle selectie, is van elke categorie het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.











- **Selecteer het gewenste automatische gewichtprogramma door aan de automatische programma keuzeschakelaar te draaien. Het display bladert door de automatische gewicht kookprogramma's.**
- **Stel het gewicht van het voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 10 gram als u langzaam aan de knop draait. Het gewicht wordt bepaald in stappen van 100 gram als u snel aan de knop draait.**
- **Druk op de Starttoets.**

OPMERKING:

1. Indien de bereidingstijd meer dan 60 minuten bedraagt, wordt de tijd weergegeven in uren en minuten.
2. Raadpleeg de tabellen op de volgende bladzijde voor het aanbevolen gewicht en de te gebruiken accessoires.

Auto-gewicht programma's

NN-GD569M / NN-GD559W





Programma	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
1 Kop opwarmen	1 KOP	150g		Voor het opwarmen van een warme drank in een kopje (zoals koffie, thee, melk en soep). Selecteer Kop opwarmen, voer het gewicht in (150ml) en druk op de startknop.
2 Schaal opwarmen	1 KOM	300g		Voor het opwarmen van een schaal met een warme drank. Selecteer Schaal opwarmen, voer het gewicht in (300ml) en druk op de startknop.
3 Verse opwarmen	VERSE MAALTIJD ** 💧	200 - 1500g		Voor het opwarmen van kant-en-klaarmaaltijd of ovenschotel maaltijd. Al het voedsel dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Bij pieptoon omscheppen. Na afloop enkele minuten laten nagaren.
4 Bevroren opwarmen	BEVROREN MAALTIJD	200 - 1200g		Al het voedsel moet reeds bereid en ingevroren zijn. Bij pieptoon omroeren. Na bereidingstijd voedsel omscheppen en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
5 Verse groente bereiden	VERSE GROENTEN	250 - 1500g		Voor het bereiden van verse groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Besprenkel met 9 theelepels (100ml) water. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
6 Bevroren groente bereiden	BEVROREN GROENTEN ** 💧	300 - 1000g		Voor het bereiden van bevroren groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 3-4 theelepels (40ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
7 Verse vis bereiden	VERSE VIS	150 - 1000g		Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets, moten). Dek dunnere gedeelten af. Plaats de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 1-2 theelepels water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
8 Bevroren vis bereiden	BEVRORE VIS ** 💧	200 - 900g		Voor het bereiden van bevroren vismoten en filets. Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Vis draaien bij pieptoon.

Tips voor het opwarmen van kopjes en kommen

1. Roer de vloeistof goed door voordat u deze opwarmt. (Vloeistoffen die niet zijn vermengd met lucht, kunnen opspatten als ze worden verhit.)
2. Drinken zoals thee of koffie mogen niet worden bedekt. Bedek soep met een schotel om opspatten te voorkomen.
3. Na het opwarmen goed roeren en even laten nagaren.

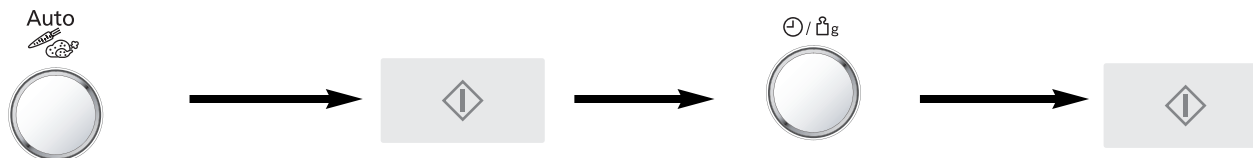
Auto-gewicht programma's

NN-GD569M / NN-GD559W

Programma	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
9 Bevroren brood	BROOD ** ☹☹	50 - 500g		Voor het opwarmen van bevroren brood, broodjes en croissants. Verwijder alle verpakking en leg het bevroren brood op het rooster op het glazen draaiplateau. Draaien bij pieptoon.
10 Stukken kip	VERSE STUKKEN KIP	200 - 1200g		Voor het bereiden van stukken kip, b.v. vleugeltjes, pootjes of drumsticks. Leg de kip op een vuurvast bord op het metalen rooster. Spreid de stukken kip voor gelijkmatige bereiding uit en draai ze om bij de pieptoon.
11 Hele kip	HELE KIP	1000 - 2200g		Voor het bereiden van hele kip zonder vulling. Bereid de vulling afzonderlijk. Plaats de kip op een vuurvaste platte omgekeerde schaal op het glazen draaiplateau. Begin het bereiden met de borst naar beneden en draai de kip bij de pieptoon.
12 Bevroren gegratineerd voedsel/Lasagne	DIEPGEVROREN GRATIN ** ☹☹	300 - 1000g		Voor het opwarmen en bruinen van bevroren gegratineerd voedsel/lasagne. Verwijder alle verpakking en leg het gegratineerde voedsel/lasagne op een vuurvast bord op het glazen draaiplateau.






Auto-gewicht programma's

Panacrunch Programma (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Kies het gewenste programma en plaats de pizzapan direct op het glazen draaiplateau.
2. Druk op de Starttoets om de pizzapan voor te verwarmen.
3. Bij het einde van de voorverwarmingstijd weerklinkt een pieptoon. Doe het voedsel in de pan.
4. Druk op de Starttoets.

Nederland

Programma	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
13 Verse pizza	VERSE PIZZA	150 - 600g		Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van verse gekochte pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde pizzapan.
14 Bevroren pizza	DIEPGEVROREN PIZZA ** 💧💧	150 - 600g		Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van ingevroren gekochte pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde pizzapan.
15 Verse quiche	VERSE QUICHE	150 - 700g		Voor het opwarmen en knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van verse gekochte quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde pizzapan.
16 Bevroren quiche	BEVROREN QUICHE ** 💧💧	150 - 500g		Voor het opwarmen en knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van ingevroren gekochte quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde pizzapan.
17 Bevroren aardappelproducten	DIEPGEVROREN AARDAPPELPRODUCTEN ** 💧💧	200 - 500g		Voor het opwarmen en bruinen van bevroren aardappelproducten. Verdeel na het opwarmen van de pan de aardappelproducten over de pan. Voor de beste resultaten moeten de aardappelproducten in een enkele laag gelegd worden en bij de pieptoon worden gedraaid.

Pizzapan (NN-GD569M / NN-GD559W)

Het 'concept'

Bepaalde in de magnetron bereide eetwaar kunnen een zachte en kleffe korst krijgen. In uw pizzapan worden pizza's, quiches, pasteitjes, gepaneerde producten net zo bruin en knapperig als in een conventionele oven.

Uw Panasonic-pizzapan functioneert op drie manieren: opwarmen van de pan door absorptie van magnetronstralen, direct opwarmen van het voedsel door magnetronstralen en opwarmen van het voedsel via de grill. De onderkant van de pan absorbeert de magnetronstralen en zet deze om in hitte. Vervolgens wordt de hitte via de pan doorgegeven aan het voedsel. Het verwarmingseffect wordt geoptimaliseerd door het anti-aanbak oppervlak.

Gebruik van de pizzapan (Handmatige bediening)

- Voor de beste resultaten moet de pan voor gebruik voorver-warmd worden. Plaats hem direct op het glazen draaiplateau en verwarm in de Combinatiestand gedurende 1 tot 3 minuten voor. Voor een beter bruiningseffect moet de pan ingesmeerd worden met olie alvorens hem voor te verwarmen voor producten als worstjes en beefburgers.
- Verwijder de pan uit de oven en doe het voedsel in de pan. Gebruik altijd het handvat van de pan of ovenwanten, omdat de pan zeer heet zal zijn. Voor de beste resultaten is het van belang dat het voedsel onmiddellijk na het voorverwarmen op de pan geplaatst wordt. De prestaties kunnen anders niet gegarandeerd worden.
- Zet de pan op het glazen draaiplateau en bereid het voedsel volgens de richtlijnen in de bereidingstabel van het kookboek.

Opmerkingen:

1. Verwarm de pan niet langer dan 8 minuten voor.
2. Zet de pan altijd in het midden van het glazen draaiplateau en zorg ervoor dat hij de wanden van de oven niet raakt. Bij aanraking van de ovenwanden kunnen er vonken ontstaan waardoor de oven beschadigd kan raken.
3. Zet de pan altijd op het glazen draaiplateau. Gebruik hem niet met het metalen rooster.
4. Gebruik altijd het handvat van de pan of ovenwanten. De pan is heet!
5. Controleer of alle voedselverpakking verwijderd is voordat u met de bereiding begint.
6. Zet nooit warmtegevoelige materialen op de hete pan; deze kunnen hierdoor ontbranden.
7. De pan kan gebruikt worden in conventionele ovens.
8. Voor de beste resultaten moet de pan gebruik worden in COMBINATIE GRILL en MAGNETRON.










Verzorging van de pan

- Gebruik nooit scherp keukengerei op de pan, omdat hierdoor het anti-aanbak oppervlak beschadigt.
- Na gebruik afwassen in een heet sopje en afspoelen met heet water. Geen schurende reinigingsmiddelen of schuursponsjes gebruiken; hierdoor beschadigt het oppervlak van de pan.
- De pan kan veilig in de vaatwasser gereinigd worden.



Auto-gewicht programma's

NN-SD459W

Programma	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
1 Vers opwarmen	VERSE MAALTIJD	200 - 1500g		Voor het opwarmen van kant-en-klaarmaaltijd of ovenschotel maaltijd. Al het voedsel dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Bij pieptoon omscheppen. Na afloop enkele minuten laten nagaren.
2 Bevroren opwarmen	DIEPGEVROREN MAALTIJD ** 💧💧	200 - 1200g		Al het voedsel moet reeds bereid en ingevroren zijn. Bij pieptoon omroeren. Na bereidingstijd voedsel omscheppen en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
3 Verse groente bereiden	VERSE GROENTEN	250 - 1500g		Voor het bereiden van verse groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Besprenkel met 6 theelepels (90ml) water. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
4 Bevroren groente bereiden	DIEPGEVROREN GROENTEN ** 💧💧	300 - 1000g		Voor het bereiden van bevroren groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Schep de groenten om wanneer de pieptoon weerklinkt.
5 Verse vis bereiden	VERSE VIS	150 - 1000g		Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets, moten). Dek dunnere gedeelten af. Plaats de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
6 Bevroren vis bereiden	DIEPGEVROREN VIS ** 💧💧	200 - 900g		Voor het bereiden van bevroren vismoten en filets. Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
7 Kopje opwarmen	1 KOP	150g		Voor het opwarmen van een warme drank in een kopje (zoals koffie, thee, melk en soep). Selecteer Kop opwarmen, voer het gewicht in (150ml) en druk op de startknop.
8 Kom opwarmen	1 KOM	300g		Voor het opwarmen van een kom met een warme drank. Selecteer Kom opwarmen, voer het gewicht in (300ml) en druk op de startknop.
9 2 Kom opwarmen	2 KOMMEN	600g		Voor het opwarmen van 2 kommen met een warme drank. Selecteer 2 Kom opwarmen, voer het gewicht in (600ml) en druk op de startknop.

Tips voor het opwarmen van kopjes en kommen.

1. Roer de vloeistof goed door voordat u deze opwarmt. (Vloeistoffen die niet zijn vermengd met lucht, kunnen opspatten als ze worden verhit.)
2. Drinken zoals thee of koffie mogen niet worden bedekt. Bedek soep met een schotel om opspatten te voorkomen.
3. Na het opwarmen goed roeren en even laten nagaren.

Koken met startvertraging

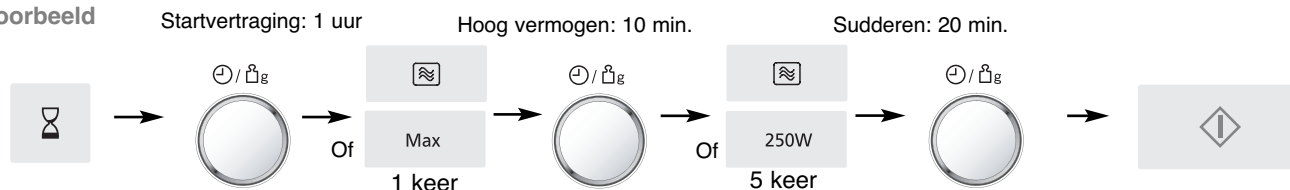
Door gebruik van de Startvertraging/Standtijd knop kunt u het vertraagd starten van het koken programmeren.



OPMERKING:

1. 3-fase koken kan samen met het koken met startvertraging worden geprogrammeerd.

bijvoorbeeld



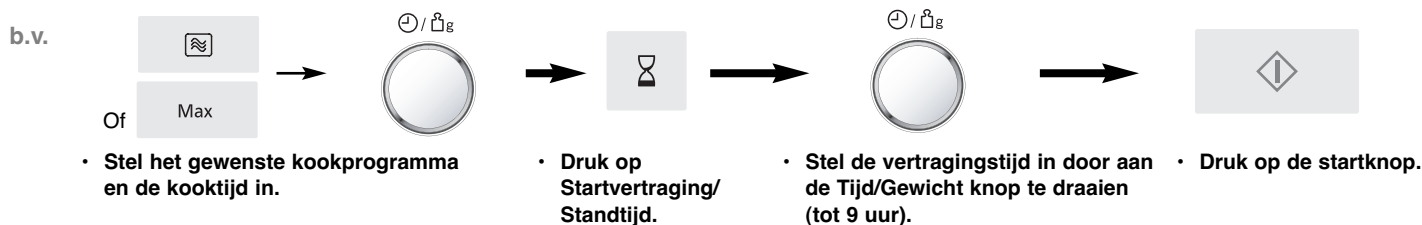
2. Als de ingestelde vertragingstijd langer is dan 1 uur, dan wordt de tijd in minuten afgeteld. Als de tijd minder is dan 1 uur dan wordt de tijd in seconden afgeteld.

3. De startvertraging kan niet voor automatische programma's worden geprogrammeerd.

4. Als u de Delay/Stand knop 4 keer indrukt zal hulptekst worden uitgeschakeld. Om de hulptekst weer te laten verschijnen drukt u de Delay/Stand knop 4 keer in.

Standtijd

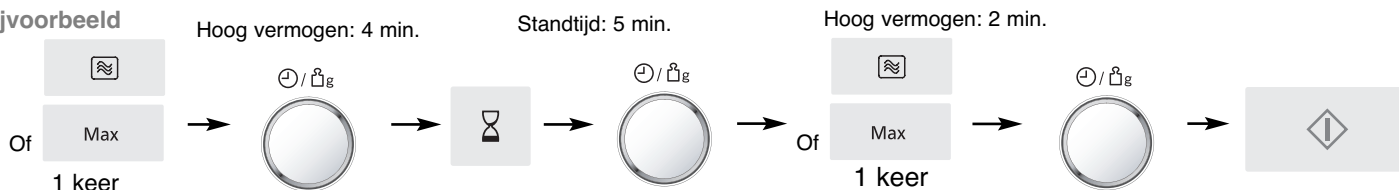
Met behulp van de Startvertraging/Standtijd knop kunt u de standtijd programmeren na het koken of gebruiken om de oven als een minuut timer te programmeren.



OPMERKING:

1. 3-fase koken kan samen met de standtijd worden geprogrammeerd.

bijvoorbeeld



2. Als de ovendeur tijdens de standtijd of minuut timer wordt geopend, dan wordt het aftellen van de tijd in het displayvenster voortgezet.

3. Deze functie kan ook als timer worden gebruikt. Druk in dit geval op Startvertraging/Standtijd, stel de tijd in en druk op Start.

Vragen en antwoorden

- V:** Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?
- A:** 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 steek de stekker weer in het stopcontact.
 2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Reset stroomonderbreker of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
 3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend service centrum.
- V:** Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?
- A:** Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.
- V:** De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?
- A:** De oven is zodanig ontworpen dat er geen verkeerd programma in werking wordt gesteld. De oven accepteert bijvoorbeeld geen vierde fase of een automatisch gewichtprogramma na het drukken op Startvertraging.
- V:** Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?
- A:** De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V:** Er verschijnt een "D" in het uitlees-venster en de oven functioneert niet. Waarom?
- A:** De oven heeft een geprogrammeerde DEMO-MODUS. Deze modus is ontwikkeld voor weergave in winkels. Annuleer deze modus door drie keer op de kloктоets te drukken.
- V:** Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A:** In de oven is de DEMO MODE functie geprogrammeerd. Deze functie is bedoeld voor demonstratie in de winkel. Om deze functie te deactiveren drukt u de Microwave Power knop een keer in en de Stop/Cancel knop 4 keer (NN-GD569M / NN-GD559W) of de Max Microwave Power knop een keer en de Stop/Cancel knop 4 keer (NN-SD459W).
- V:** De magnetronfunctie van mijn oven werkt niet meer en de melding 'H97' en 'H98' verschijnt in de display.
- A:** Dit betekent dat er een probleem is met het systeem dat de microgolven opwekt. Neem contact op met een erkend onderhoudscentrum.
- V:** De hulptekst staat niet meer op de display en ik zie alleen nog cijfers.
- A:** Er kan sprake zijn van een stroomstoring waardoor de hulptekst is verdwenen. Trek de stekker van de oven uit het stopcontact gedurende een paar seconden en plug de stekker dan weer in. Als u "88:88" op de display ziet druk dan op de startknop totdat uw taal naar keuze op de display verschijnt. Stel vervolgens de klok in. Zie pagina NI-7.
- NN-GD569M / NN-GD559W**
- V:** Tijdens het COMBINATIE koken hoor ik zomende en klikkende geluiden in de oven. Wat is de oorzaak van deze geluiden?
- A:** Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van MAGNETRONOVEN op GRILL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.
- V:** Tijdens het COMBINATIE koken of GRILLEN komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?
- A:** Na herhaaldelijk gebruik bevelen wij u aan om de magnetronoven te reinigen en zonder voedsel, glazen plateau of draairing gedurende 5 minuten de grill aan te zetten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de uchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuurponsjes wordt niet aanbevolen.

GEBRUIK GEEN COMMERCIEËLE OVENREINIGERS. Gebruik geen ruwe, schurende reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen, aangezien deze het oppervlak kunnen krassen en het glas kunnen doen barsten.
3. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
4. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuurponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/WIS-toets worden ingedrukt 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 kan het geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
6. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetronoven met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draairing uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.
8. Bij het GRILLEN of COMBINATIE (**NN-GD569M/NN-GD559W**) koken zullen sommige voedsel soorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende dealer.
11. Zorg ervoor dat de luchtuitlaten altijd vrij zijn. Controleer of alle luchtuitlaten op de boven-, onder- of achterkant van de oven vrij zijn van stof of ander materiaal. Een blokkering van de luchtuitlaten kan oververhitting veroorzaken die een invloed kan hebben op de werking van de oven en mogelijk een gevaarlijke situatie kan opleveren.
12. Als u de oven niet schoon houdt, is het mogelijk dat de kwaliteit van de oppervlakken vermindert waardoor de levensduur van het toestel verkort en er mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

Technische specificaties

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Netvoeding	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximum; 2300 W Magnetron; 1100 W Grill; 1350 W	Magnetron; 1100 W
Capaciteit:	Magnetron; 1000 W (IEC-60705) Grill-element; 1300 W	Magnetron; 1000 W (IEC-60705)
Buitenafmetingen:	510 (B) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (B) x 380 (D) x 304 (H) mm
Binnenafmetingen:	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm
Gewicht:	12.5Kg	11.5Kg
Geluidsniveau:	50 dB	50 dB

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit). Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeert dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.



Informatie over het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur (particulieren)

Dit symbool betekent in Europa dat gebruikte elektrische en elektronische producten niet bij het normale huishoudelijke afval mogen.

Lever deze producten in bij de aangewezen inzamelingspunten, waar ze gratis worden geaccepteerd en op de juiste manier worden verwerkt, teruggewonnen en hergebruikt. In Nederland kunt u uw producten bij uw winkelier inleveren bij de aanschaf van een vergelijkbaar nieuw product.

Wanneer u dit product op de juiste manier als afval inlevert, spaart u waardevolle hulpbronnen en voorkomt u potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu, die anders kunnen ontstaan door een onjuiste verwerking van afval. Neem contact op met uw gemeente voor meer informatie over het dichtstbijzijnde inzamelingspunt of raadpleeg www.nvmp.nl, www.ictoffice.nl of www.stibat.nl.

Voor zakelijke gebruikers in de Europese Unie

Neem voor het weggooien van elektrische en elektronische apparatuur contact op met uw leverancier voor verdere informatie.

Informatie over verwijdering van afval in landen buiten de Europese Unie

Dit symbool is alleen geldig in de Europese Unie.

Neem wanneer u dit product wilt weggooien, contact op met de lokale overheid of uw leverancier en vraag wat de juiste verwijderingsmethode is.

Uit hoofde van richtlijn 2004/108/EC, artikel 9(2)

Panasonic testcentrum

Panasonic Service Europe, een afdeling van Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsberggring 15,22525 Hamburg, F.R. Duitsland

Geproduceerd door Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd., 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défautuosité du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

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

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

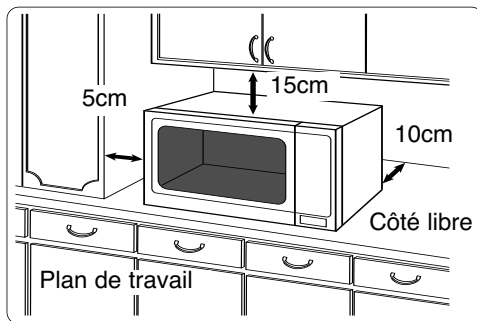
Emplacement du four

Ce four doit être utilisé uniquement sur un comptoir de cuisine dans une application ménagère. Il n'est pas encastrable à l'intérieur d'un placard.

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de retirer la fiche ou d'utiliser un disjoncteur.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- b. Si vous placez le four à ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées en haut et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande distinct.

Attention : Surfaces brûlantes



AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'une éponge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
 2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.**
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
 4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
 5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.
 6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
 7. Ce four ne sera pas utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE (NN-GD569/NN-GD559) SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation des résistances ni au préchauffage du Panacrunch.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Avant d'utiliser les modes COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode Gril pendant 10 minutes, et ce sans aliment ni accessoire. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le capot et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. En cas d'utilisation des modes COMBINE et GRIL, les deux résistances présentes dans la partie supérieure du four sont brûlantes.
N.B. : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles pourront devenir incandescentes en mode grill et combiné. Tenir les enfants éloignés de l'appareil.
5. Lorsque le four est utilisé en mode de cuisson combinée, les enfants ne devront s'en servir que sous surveillance en raison des hautes températures qui sont produites.

Fonctionnement du ventilateur

Le moteur du ventilateur s'enclenche pendant quelques minutes après le fonctionnement du four, afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant en verre est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement dans la direction inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Trépied métallique (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Le trépied métallique facilite la coloration des aliments et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode COMBINE, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied en mode MICRO-ONDES uniquement.

Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W) - Voir page Fr-14

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes sont approximatifs. Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

N.B. : Tout dépassement du temps de cuisson recommandé risque d'abîmer les aliments. Dans des cas extrêmes, ceux-ci peuvent même s'enflammer et endommager l'intérieur du four.

2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, se consumer, voire s'enflammer. Si les aliments s'enflamment dans le four, maintenez la porte fermée, mettez le four en position Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.

3) Œufs

- Ne préparez pas des oeufs à la coque ou des oeufs durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.

4) Aliments à peau

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le FOUR A 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 si vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition de bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes. :

- a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et goulots étroits.
- b) Ne surchauffez pas les liquides.
- c) Remuez le liquide avant de le verser dans le récipient et à mi-cuisson.
- d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis remuez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

7) Papier/plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

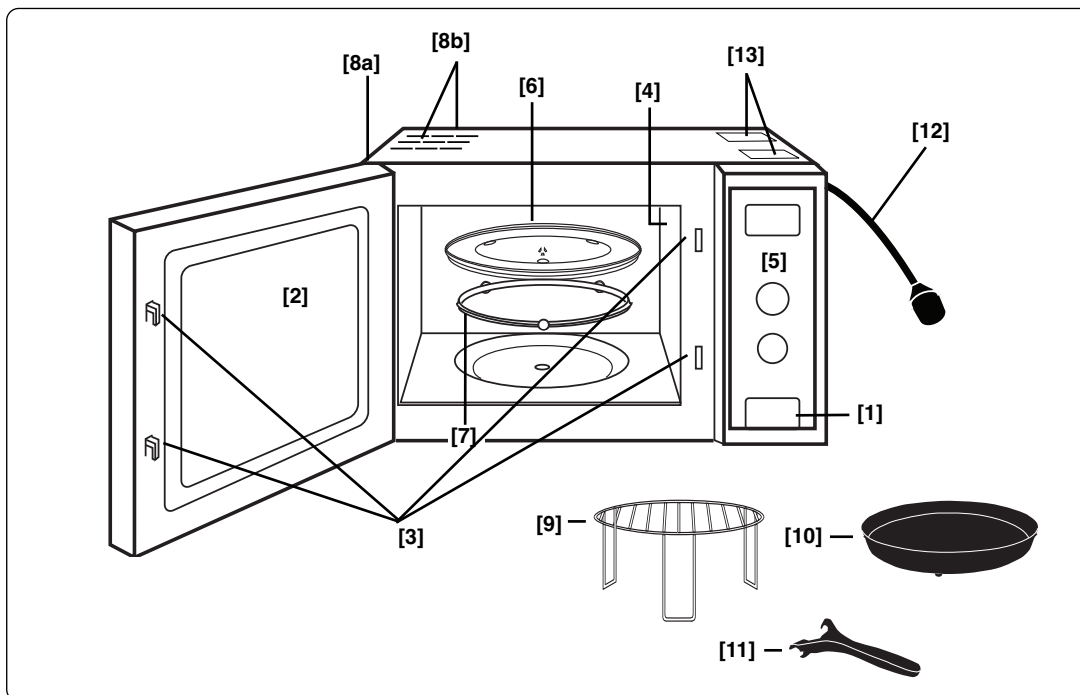
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, des brochettes ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours la partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Schéma descriptif



1. Touche d'ouverture 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. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte. Pressez pour ouvrir la porte.

2. Fenêtre du four

3. Système de verrouillage de sécurité de la porte

4. Ouverture d'aération du four

5. Panneau de commandes

6. Plateau tournant en verre

7. Anneau à roulettes

8a Ouvertures d'aération externes du four

8b. Ouvertures d'aération externes du four (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Trépied métallique (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)

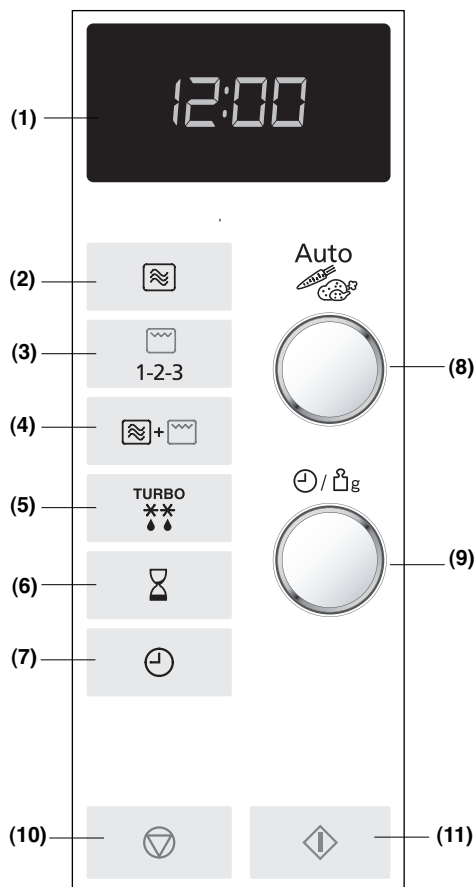
11. Manche amovible pour Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Câble électrique

13. Sticker d'avertissement (surfaces chaudes) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Panneau de commandes

NN-GD569M / NN-GD559W*



Bips sonores

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée.

1. Fenêtre d'affichage
2. Puissances Micro-ondes
3. Puissances Gril
4. Modes combinés
5. Touche de décongélation automatique en fonction du poids.
6. Touche Minuteur/Départ différé
7. Touche Horloge
8. Sélecteur de cuisson Automatique
9. Sélecteur Durée/Poids
10. Touche Arrêt/Annulation:
Avant la cuisson: Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson: Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.
11. Touche Marche:
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

* Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré. Les fonctions sont néanmoins identiques.

REMARQUES :

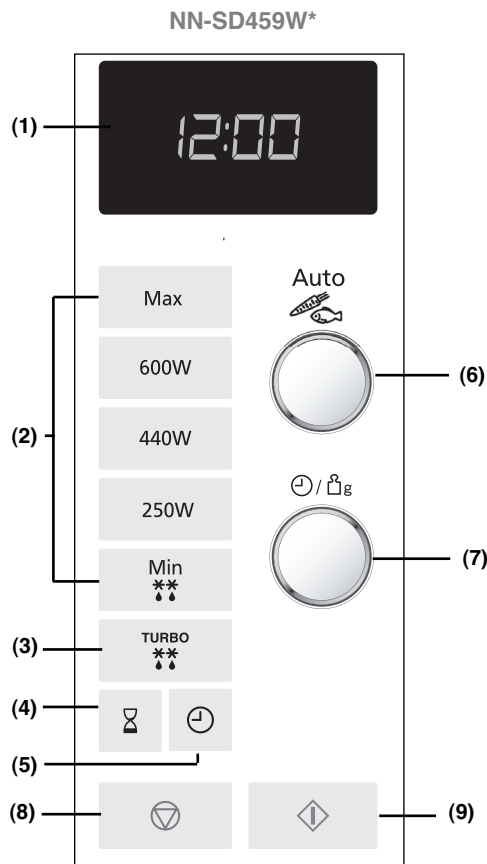
Si un programme est choisi et que le bouton Marche n'est pas appuyé, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. L'affichage reviendra en mode horloge.

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

N.B. :

1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four se mettra en mode veille au moment où il est branché à l'alimentation et après la dernière opération.

Panneau de commandes



Bips sonores

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée.

1. **Fenêtre d'affichage**
2. **Puissances Micro-ondes**
3. **Touche de décongélation automatique en fonction du poids.**
4. **Touche Minuteur/Départ différé**
5. **Touche Horloge**
6. **Sélecteur de cuisson Automatique**
7. **Sélecteur Durée/Poids**
8. **Touche Arrêt/Annulation:**
Avant la cuisson:
Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson:
Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson.
Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.
9. **Touche Marche:**
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

REMARQUES :

Si un programme est choisi et que le bouton Marche n'est pas appuyé, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. L'affichage reviendra en mode horloge.

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

N.B. :

1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four se mettra en mode veille au moment où il est branché à l'alimentation et après la dernière opération.

Commandes et mode d'emploi

Affichage du mode d'emploi



Cet appareil est équipé d'un mode d'emploi défilant unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche « Start » (Démarrage) jusqu'à ce que votre langue s'affiche. Lorsque vous appuyez sur les touches, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante, éliminant ainsi le risque d'erreurs. Si, pour une raison ou une autre, vous souhaitez changer la langue qui est affichée, débranchez le four et répétez cette procédure.

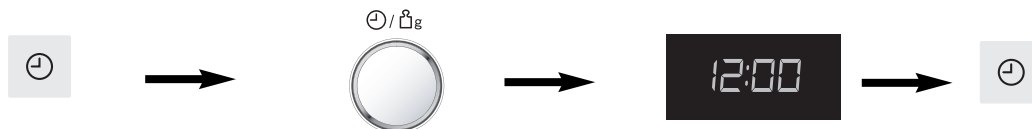
Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Minuteur/Départ différé, le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Minuteur/Départ différé.

UNIQUEMENT SUR
MODELE NN-SD459W

Français

Réglage de l'horloge :

Exemple : Pour régler l'heure sur 12:00



- **Pressez une fois la touche Horloge.**
Le deux-points (:) commence à clignoter.

- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.**
L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points (:) clignote.

- **Pressez la touche Horloge.**
Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

REMARQUES :

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de coupure de courant.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Commandes et mode d'emploi

Verrouillage de sécurité enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez régler le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points (:) est affiché.

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) tandis qu'un astérisque (*) apparaît.

- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**

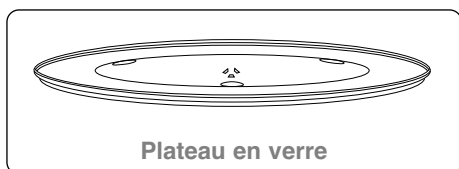
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

NOTE : Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Start » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four possède cinq niveaux de puissance de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque niveau.

Accessoire utilisé :



Plateau en verre

NN-GD569M / NN-GD559W

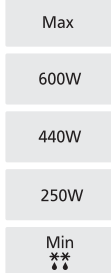
Pressez	Niveau de puissance	Watts
Une fois	Max	1000 W
2 fois	Décongélation	270 W
3 fois	Moyen	600 W
4 fois	Doux	440 W
5 fois	Mijotage	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



Ou

NN-SD459W



- **Pressez la touche pour choisir la puissance des micro-ondes.**

- **Sélectionnez la puissance des micro-ondes.**

- **Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (Durée sur MAX : 30 minutes max. Autres puissances : 99 minutes maximum).**

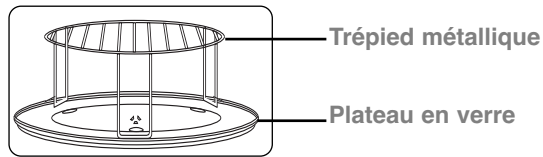
- **Appuyez sur la touche Marche.**

REMARQUES :

1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.
2. Si vous tounez directement le sélecteur de durée sans choisir au préalable le niveau de puissance, la puissance 1000 W sera automatiquement sélectionnée.
3. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant de presser la touche Marche, choisissez une deuxième (troisième) puissance et sa durée. Pour cuire par exemple un ragoût, cuire sur Max pendant 10 min pour porter à ébullition, puis cuire sur Mijotage pendant 60 min.
4. Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour programmer avec la touche Minuteur un temps de repos après cuisson.

Cuisson au gril (NN-GD569M / NN-GD559W)

Accessoires utilisés :



Vous pouvez choisir 3 puissances de Gril.

1 pression	Gril 1	1300 W
2 pressions	Gril 2	950 W
3 pressions	Gril 3	700 W



- Choisissez la puissance de Gril désirée. Pressez 1 fois pour Gril Fort (1), 2 fois pour Gril moyen (2) ou 3 fois pour Gril faible (3).



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (99 minutes maximum).



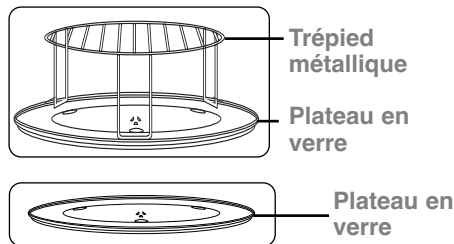
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.

Cuisson combinée (NN-GD569M / NN-GD559W)

Accessoires utilisés :



Le mode de cuisson combinée comprend trois réglages. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque réglage.

Cuisson combinée	Pressez	Puissance gril	Micro-ondes	Affichage
1	1 fois	1300 W	600W	G1-600W
2	2 fois	1300 W	440W	G1-440W
3	3 fois	1300 W	250W	G1-250W



- Choisir la cuisson combinée désirée. (voir tableau).



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (99 minutes maximum).



- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés selon leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- Sélectionnez le programme de décongélation automatique désiré. Appuyez une fois pour les petites pièces et deux fois pour les grosses pièces et les rôtis.
- Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur **Durée/Poids**. Une rotation lente du sélecteur fera défiler le poids par pas de 10 g. Une rotation rapide le fera défiler par pas de 100 g.
- Appuyez sur la touche **Marche**.

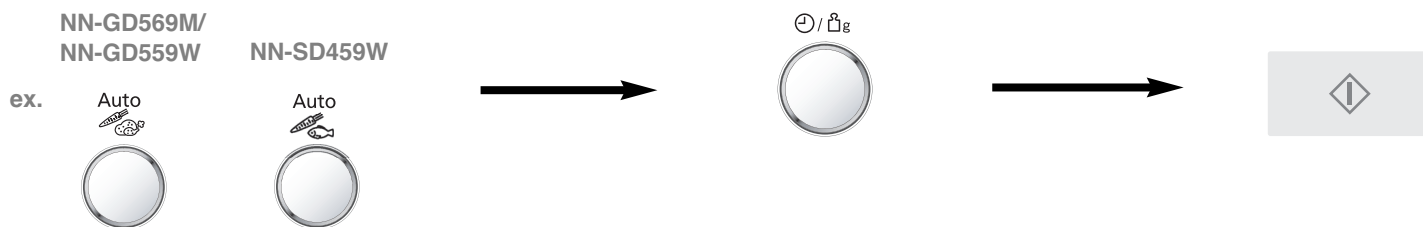
Programme	Affichage	Poids min-max recommandé	Aliments convenant à ces programmes
1 Petites pièces	PETITES PIECES ** 💧💧	150 - 1600g	Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes (de 100 à 400 grammes chacun). Au bip sonore, retournez l'aliment.
2 Rôtis	GROSSE PIECE ** 💧💧	400 - 2400g	Grosse pièce de viande, rôti, poulet entier, poisson entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut décongeler.
3. Pour plus d'informations, consultez les instructions de décongélation du manuel de cuisson.

Programmes automatiques selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer la plupart des aliments courants simplement en affichant le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance des micro-ondes, la puissance du gril (NN-GD569M / NN-GD559W) et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie et le poids de l'aliment. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.











- Sélectionnez la cuisson de l'aliment désiré en tournant le sélecteur de cuissons **Auto**. Les cuissons automatiques s'affichent successivement dans la fenêtre.
- Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur **Durée/Poids**. Une rotation lente du sélecteur fera défiler le poids par pas de 10 g. Une rotation rapide le fera défiler par pas de 100 g.
- Appuyez sur la touche **Marche**.

REMARQUES :

1. Quand la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, elle est affichée en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.

Programmes automatiques selon le poids

NN-GD569M / NN-GD559W

Programme	Affichage	Poids recommandé	Accessoire	Mode d'emploi
1 Réchauffage d'une tasse	1 TASSE	150g		Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez ce programme Tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.
2 Réchauffage d'un bol	1BOL	300g		Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez ce programme Bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.
3 Réchauffage d'un plat frais	PLAT FRAIS	200 - 1500g		Pour réchauffer un plat cuisiné (avec ou sans sauce). Tous les aliments doivent être précuits et doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Remuez au bip sonore et respectez quelques minutes de temps de repos en fin de réchauffage.
4 Réchauffage d'un plat surgelé	PLAT SURGELE ** 💧💧	200 - 1200g		Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés. Remuez aux bip sonores. Remuez encore une fois à la fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos.
5 Cuisson des légumes frais	LEGUMES FRAIS	250 - 1500g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 100 ml (9 c. à s.) d'eau et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Mélangez au bip sonore.
6 Cuisson des légumes surgelés	LEGUMES SURGELES ** 💧💧	300 - 1000g		Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 40 ml (3 c. à s.) d'eau. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, mélangez.
7 Cuisson du poisson frais	POISSON FRAIS	150 - 1000g		Pour cuire des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 1 à 2 c. à s. de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film étirable percé.
8 Cuisson du poisson surgelé	POISSON SURGELE ** 💧💧	200 - 900g		Pour cuire des filets de poisson surgelés. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé.





Français

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

1. Remuez le liquide avant de le réchauffer (un liquide non-mélangé avant peut déborder lors du réchauffage).
2. Ne pas couvrir des boissons chaudes comme le thé ou le café. Couvrir la soupe avec une soucoupe afin d'éviter les projections.
3. Remuez à la fin du réchauffage et respectez un temps de repos.

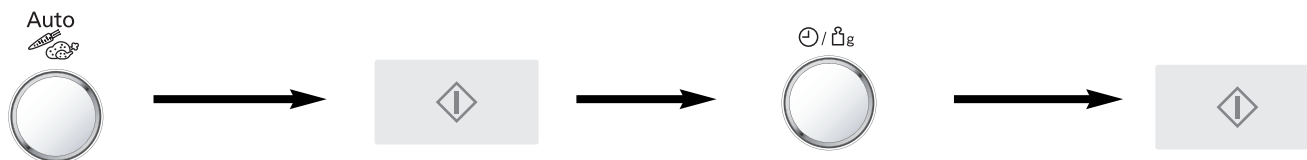
Programmes automatiques selon le poids

NN-GD569M / NN-GD559W

Programme	Affichage	Poids recommandé	Accessoire	Mode d'emploi
9 Pain surgelé	PAIN	50 - 500g		Pour réchauffer du pain, des croissants et des petits pains déjà cuits et surgelés. Déballez entièrement et placez l'aliment sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
10 Morceaux de poulet	VOLAILLE MORCEAUX	200 - 1200g		Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux bien étalés dans un plat allant au four posé sur le trépied. Pour une coloration plus uniforme, retournez les morceaux au bip sonore.
11 Poulet entier	VOLAILLE ENTIERE	1000 - 2200g		Pour cuire une pintade, une canette ou un poulet frais entier. Placez le poulet dans un plat résistant à la chaleur. Retournez la volaille au bip sonore.
12 Lasagne/ gratin surgelé	GRATIN SURGELE	300 - 1000g		Pour réchauffer et gratiner des lasagnes ou un gratin surgelé. Transférez le gratin de sa barquette dans un plat allant au four, lui-même posé sur le plateau de verre.

Programmes automatiques selon le poids en Panacrunch

Les programmes Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Sélectionnez le programme désiré et placez le Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.
2. Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer le Panacrunch.
3. Une fois le préchauffage terminé, le signal sonore retentit. Posez les aliments sur le plat, affichez le poids.
4. Appuyez sur la touche Marche.

Programme	Affichage	Poids recommandé	Accessoire	Mode d'emploi
13 Pizza fraîche	PIZZA FRAICHE	150 - 600g		Pour réchauffer des pizzas du commerce, déjà cuites et réfrigérées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé. Ne convient pas aux Flammekuche.
14 Pizza surgelée	PIZZA SURGELEE	150 - 600g		Pour réchauffer des pizzas du commerce, déjà cuites et surgelées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé. Ne convient pas aux Flammekuche ni aux pizzas de type "cuit et lève".
15 Quiche fraîche	QUICHE FRAICHE	150 - 700g		Pour réchauffer les quiches du commerce, cuites et réfrigérées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch préchauffé.
16 Quiche surgelée	QUICHE SURGELEE	150 - 500g		Pour réchauffer les quiches du commerce, cuites et surgelées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch préchauffé.
17 Frites à four surgelées	Frites A FOUR	200 - 500g		Pour réchauffer les frites à four surgelées. Répartissez les frites sur le Panacrunch préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et remuez au bip sonore.

Le Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)

A quoi sert un Panacrunch Panasonic ?

Certains aliments tels que les pizzas, les tartes ou les quiches ne se réchauffent pas aussi bien dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel. Trop souvent le dessous des aliments reste humide et la pâte molle. L'accessoire "Panacrunch" remédie à cet inconvénient en rendant plus croustillants et dorés les fonds de pâte de ces aliments. En effet, la base du plat absorbe les micro-ondes et les restitue sous forme de chaleur. Ainsi l'aliment bénéficie d'un triple mode de cuisson : direct par les micro-ondes, par conduction du plat vers la base de l'aliment et le gril colore le dessus. Le revêtement anti-adhésif optimise cette accumulation de chaleur.

Utilisation du Panacrunch (utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le Panacrunch tournant en verre et préchauffez-le en mode combiné N°= 1 (G1- 600W) pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des aliments tels que les saucisses et les steacks hachés, huilez légèrement le plat avant de le préchauffer.
- Retirez le Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Comme le Panacrunch est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de poser les aliments sur le Panacrunch immédiatement après l'avoir préchauffé. Un délai nuirait inmanquablement aux performances.
- Posez le Panacrunch sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions du tableau de cuisson qui figure dans le manuel de cuisson.

Remarques :

1. Ne préchauffez pas le Panacrunch pendant plus de 8 minutes. Pour réchauffer de façon satisfaisante des Flammekueche ou des pizzas à pâte très fine, il est souhaitable de préchauffer le Panacrunch 4 à 5 minutes.
2. Placez toujours le Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non avec le trépied métallique.
4. Utilisez toujours des gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez le plat quand il est chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les emballages de l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le Panacrunch, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le Panacrunch qu'en mode combiné Micro-ondes + gril.


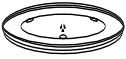





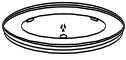
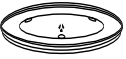
Entretien du Panacrunch

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du Panacrunch. Ne pas faire tomber le Croustiplat au risque de le déformer.
- Après utilisation, nettoyez le Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du Panacrunch.
- Le Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle.



Programmes automatiques selon le poids

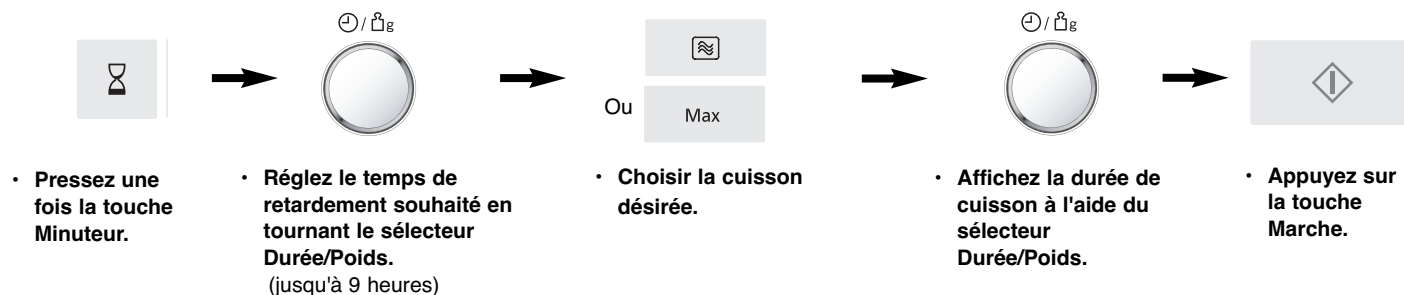
NN-SD459W

Programme	Affichage	Poids recommandé	Accessoire	Mode d'emploi
1 Réchauffage des plats cuisinés frais	PLAT FRAIS	200 - 1500g		Pour réchauffer des plats cuisinés (avec ou sans sauce). Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Au bip sonore, remuez l'aliment. Laissez reposer quelques minutes.
2 Réchauffage des plats cuisinés surgelés	PLAT SURGELE ** ☹☹	200 - 1200g		Pour réchauffer des plats cuisinés précuits et surgelés. Remuez l'aliment aux bips sonores. En fin de cuisson, remuez à nouveau l'aliment et laissez-le reposer quelques minutes.
3 Cuisson des légumes frais	LEGUMES FRAIS	250 - 1500g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 100 ml (9 c. à s.) d'eau et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
4 Cuisson des légumes surgelés	LEGUMES SURGELES ** ☹☹	300 - 1000g		Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 40 ml (3 c. à s.) d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les légumes.
5 Cuisson du poisson frais	POISSON FRAIS	150 - 1000g		Pour cuire des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film étirable percé.
6 Cuisson du poisson surgelé	POISSON SURGELE ** ☹☹	200-900g		Pour cuire des filets de poisson surgelés. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1 à 2 c. à s. d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé.
7 Réchauffage d'une tasse	1 TASSE	150g		Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez le programme Tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.
8 Réchauffage d'un bol	1 BOL	300g		Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme Bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.
9 Réchauffage de 2 bols	2 BOLS	600g		Pour réchauffer deux bols de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme 2 Bols, affichez le poids (600 ml) et pressez la touche Marche.

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

1. Remuez le liquide avant de le réchauffer (un liquide non-mélangé avant peut déborder lors du réchauffage).
2. Ne pas couvrir des boissons chaudes comme le thé ou le café. Couvrir la soupe avec une petite assiette afin d'éviter les projections.
3. Remuez à la fin du réchauffage et respectez un temps de repos.

Mise en marche retardée

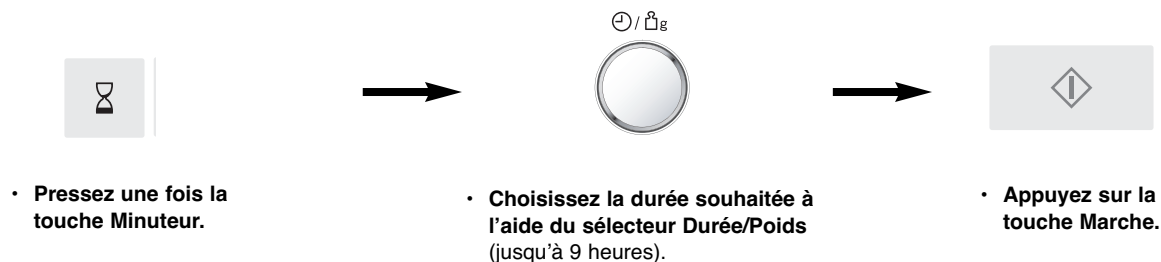


REMARQUE :

1. Si le retardement programmé est supérieur à une heure, le compte à rebours s'affiche en minutes. S'il est inférieur à une heure, il s'affiche en secondes.
2. Il est impossible de retarder le démarrage d'une cuisson automatique.

Minuteur

Cette touche Minuteur peut fonctionner comme un simple minuteur de cuisine sans activer le four.



REMARQUE :

1. Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement du minuteur, le compte à rebours continue à défilier dans la fenêtre.
2. Vous pouvez utiliser cette fonction Minuteur pour programmer un temps de repos après cuisson. Dans ce cas, il vous faut, APRES avoir programmé une cuisson, presser la touche Minuteur et choisir une durée de repos, puis enfin, presser la touche Marche.
3. Jusqu'à 3 étapes de cuisson peuvent être programmées, le temps de repos ou la mise en marche retardée comptant pour une étape. Voir note 3 page Fr-8

Questions et réponses

- Q.:** Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?
- R.:** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :
1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q.:** Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision ?
- R.:** Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.
- Q.:** Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R.:** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il refuse une programmation automatique selon le poids après une mise en marche retardée.
- Q.:** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R.:** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q.:** La lettre <D> apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?
- R.:** Le four s'est programmé en MODE DEMO (Démonstration). Ce mode est prévu pour les démonstrations en magasin. Désactivez ce mode pressant une fois la touche Micro-ondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.
- Q.:** Mon four arrête de cuire par micro-ondes et « H97 » et « H98 » s'affichent sur l'écran d'affichage.
- R.:** L'affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q.:** Le mode d'emploi défilant a disparu de l'affichage, je ne vois que des numéros.
- R.:** Une panne d'alimentation s'est peut-être produite, et le mode d'emploi défilant a été désactivé. Débranchez le four pendant quelques secondes puis branchez-le de nouveau. Lorsque « 88:88 » s'affiche à l'écran, appuyez sur la touche Marche jusqu'à ce que votre langue s'affiche. Réglez ensuite l'horloge. Référez-vous à la page Fr-7.

NN-GD569M / NN-GD559W

- Q.:** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R.:** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q.:** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL ?
- R.:** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Nettoyez les projections d'aliments ou les taches sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif. L'utilisation de détergents à base de soude caustique est vivement déconseillée.
N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS DESTINÉS AUX FOURS DISPONIBLES DANS LE COMMERCE. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou durs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
3. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche **ARRÊT/ANNULATION** de manière à effacer l'affichage.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations n'abîment ni la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode **GRIL** ou **COMBINE** (NN-GD569M / NN-GD559W), il est inévitable que des projections de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. La maintenance du four ne peut être exécutée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Gardez toujours les orifices d'aération dégagés. Vérifiez qu'il n'y a pas de poussière ou autre matière qui puisse boucher un quelconque orifice d'aération au haut, au bas ou à l'arrière du four. Si les orifices d'aération se bouchent, ceci pourra entraîner le surchauffage, ce qui affecterait le fonctionnement du four et conduirait peut-être à une situation dangereuses.
12. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obturées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement.

Fiche technique

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Alimentation	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance d'entrée	Maximale; 2300 W Micro-ondes; 1100 W Gril; 1350 W	Micro-ondes; 1100 W
Puissance de sortie	Micro-ondes; 1000 W (IEC-60705) Résistance; 1300 W	Micro-ondes; 1000 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures	510 (L) x 380 (P) x 304 (H) mm	510 (L) x 380 (P) x 304 (H) mm
Dimensions intérieures	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm
Poids (hors emballage)	12.5 Kg	11.5 Kg
Niveau sonore	50 dB	50 dB

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Cet appareil répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au groupe 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Français



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (usage domestique)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire.

Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation en vigueur.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH,

Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Chine.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di togliere tutto il materiale da imballaggio, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni come ad esempio ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello. Non installare un forno se danneggiato: avvertite subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

IMPORTANTE: PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.

Se una presa di corrente non ha la messa a terra, è responsabilità e obbligo dell'acquirente sostituirla con una che ne sia fornita.

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danno.

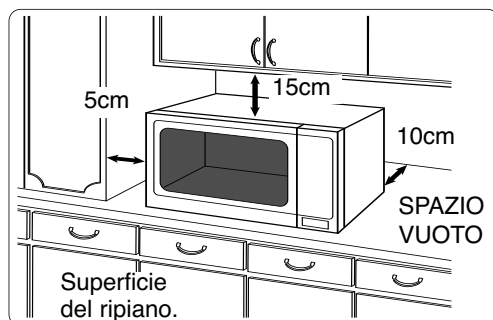
Sistemazione del forno

Questo forno è previsto per un impiego su una superficie piana e non per essere utilizzato come elettrodomestico incassato o all'interno di un mobiletto.

1. Sistemare il forno su una superficie stabile e piana, a più di 85 cm. da terra.
2. Sistemare il forno in modo che sia facile scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica estraendo la spina o agendo su un interruttore generale.
3. Per un funzionamento corretto, assicurarsi che il forno possa disporre di una sufficiente circolazione dell'aria.

Sistemazione su un piano:

- a. Lasciate 15 cm. di spazio dalla superficie superiore del forno, 10 cm. da quella posteriore e 5 cm. da una delle pareti laterali; una delle superfici laterali deve essere lasciata libera per almeno 40 cm.
- b. Se un lato del forno è posto rasente ad una parete, l'altro lato o la superficie superiore non deve essere bloccata o aderire ad un'altra superficie.



4. Non posizionare questo forno vicino ad una cucina a gas o elettrica.
5. Non rimuovere i piedini d'appoggio del forno.
6. Questo forno è da utilizzare esclusivamente per uso domestico: non utilizzare all'aperto.
7. Non usare il forno in ambienti molto umidi.
8. Il cavo di alimentazione non deve toccare le pareti esterne del forno. Esso non deve venire in contatto con superfici calde. Non lasciare il cavo sospeso sopra un tavolo o un piano di lavoro. Non immergere il cavo di alimentazione, la spina o il forno stesso nell'acqua.
9. Non ostruire le prese dell'aria sulla parte superiore e posteriore del forno. Se queste aperture vengono ostruite mentre l'apparecchio è in funzione, il forno si può surriscaldare. In questo caso l'elettrodomestico è protetto da un dispositivo termico di sicurezza che lo spegne e lo disattiva totalmente, fino a che il forno non si sia raffreddato.
10. Questo apparecchio non è progettato per essere impiegato tramite un timer esterno o un sistema telecomandato acquistato separatamente.

Attenzione: superfici molto calde



(NN-GD569M/NN-GD559W)

AVVERTENZE:

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in nessuna delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che, quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.
6. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiché questi potrebbero esplodere.
7. Questo apparecchio non è previsto per essere impiegato da persone (bambini inclusi) che abbiano ridotte capacità sensoriali o mentali, o manchino di esperienza o conoscenze, a meno che non siano sorvegliate o abbiano ricevuto istruzioni sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile per la loro sicurezza. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.

Istruzioni per la sicurezza

Utilizzazione del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali poiché potrebbero prendere fuoco.
4. Quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso, per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione (NN-GD559M / NN-GD559W) non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico, ad eccezione del caso descritto al punto 1, pag. (2) , paragrafo "RISCALDAMENTO", ed il caso dell'operazione di preriscaldamento della teglia per la pizza.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto interruzione/cancellazione e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali incendi.
Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

Riscaldamento (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Prima di usare le funzioni di cottura a COMBINAZIONE o cottura con il GRILL per la prima volta, asciugare l'olio in eccesso che potrebbe trovarsi all'interno della cavità del forno, farlo funzionare sulla posizione GRILL per 10 minuti, senza cibo e accessori. Questa operazione deve essere fatta allo scopo di bruciare e quindi far dissolvere l'olio usato per la protezione antiruggine.
Questo è l'unico caso in cui il forno deve essere usato vuoto.
2. Le superfici esterne del forno, inclusa la ventola di raffreddamento ed il portello d'apertura, si scaldano durante la cottura a combinazione o con grill. Fate attenzione quando aprite o chiudete il portello del forno e quando inserite od estraete il cibo o gli accessori.
3. Il forno ha due resistenze poste nella parte superiore del forno. Dopo l'utilizzo delle funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno molto calde.
ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare incandescenti durante l'uso delle funzioni grill e combinazione. Tenere i bambini lontano dal forno.
5. Quando l'apparecchio è utilizzato nella modalità combinata, i bambini possono utilizzare il forno solamente sotto supervisione a causa delle temperature generate.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

Se il forno si surriscalda dopo l'uso, la ventola potrebbe ruotare per alcuni minuti per raffreddare i componenti elettrici. Tutto ciò è perfettamente normale. Per togliere il cibo dal forno non è necessario aspettare che la ventola si fermi: si può fare mentre la ventola è in funzione.

Luce della cavità del forno

Consultare un centro assistenza autorizzato nel caso in cui si rendesse necessario riparare o cambiare la lampadina che illumina la cavità del forno.

Accessori

Il forno contiene alcuni accessori: seguire sempre le istruzioni per il loro uso.

Vassoio di vetro

1. Non adoperare mai il forno senza l'anello rotante ed il vassoio di vetro inseriti correttamente al loro posto all'interno del forno.
2. Non adoperare un vassoio di vetro diverso da quello originale Panasonic, che è stato studiato appositamente per questo forno.
3. Se il vassoio di vetro diventa caldo, lasciarlo raffreddare prima di pulirlo o di metterlo nell'acqua.
4. Il vassoio di vetro può girare in entrambi i sensi.
5. Se il cibo o il recipiente posti sul vassoio di vetro toccano le pareti del forno e fermano la rotazione del vassoio, quest'ultimo riprenderà automaticamente a girare nella direzione opposta: ciò è perfettamente normale.
6. Non cuocere il cibo direttamente sul vassoio di vetro.

Anello rotante

1. L'anello rotante e la parte inferiore del forno devono essere puliti frequentemente per evitare il prodursi di un'eccessiva rumorosità ed un accumulo di residui di cibo e schizzi.
2. L'anello rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Griglia di metallo (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Usare la griglia di metallo per facilitare la doratura di piccole porzioni ed ottenere una buona circolazione del calore.
2. Non mettere nessun contenitore metallico direttamente a contatto con la griglia di metallo quando si usa la funzione COMBINAZIONE con le MICROONDE.
3. Non usare la griglia di metallo nella modalità solo microonde.

Teglia per la pizza: (NN-GD569M / NN-GD559W) vedere pag. It-14.

Informazioni importanti

1) Tempi di cottura

- I tempi di cottura indicati nel ricettario sono approssimativi. Il tempo di cottura dipende dalle condizioni, dalla temperatura, dalla quantità di cibo e dal tipo di stoviglie impiegate.
- Cominciare a cuocere inserendo il tempo di cottura più breve per evitare una cottura eccessiva. Se il cibo non risulta cotto a sufficienza, si può sempre farlo cuocere ancora un pò.

N.B. Se i tempi di cottura consigliati dovessero risultare eccessivi, il cibo si rovinerà e, in casi estremi, potrebbe addirittura prendere fuoco, danneggiando anche l'interno del forno.

2) Piccole quantità di cibo

- Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, spegnere il forno e togliete la spina dalla presa.

3) Uova

- Non cuocere le uova nel loro guscio e le uova sode intere nel forno a MICROONDE. La pressione all'interno del forno può aumentare fino a provocare l'esplosione delle uova, anche dopo che la fase di riscaldamento del forno a MICROONDE è terminata.

4) Bucherellare le superfici non porose

- I cibi che non hanno una superficie porosa, come ad esempio, patate, tuorli d'uovo e salsicce, devono essere bucherellati prima della cottura a microonde per evitare che scoppino.

5) Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrosti e pollame, solo quando la carne è stata tolta dal forno. Non usare un comune termometro per carni durante la cottura a microonde o combinata, per evitare l'emissione di scintille.

6) Liquidi

- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente.

Per evitare l'eventualità devono essere prese le seguenti precauzioni:

- a) evitare l'uso di contenitori con pareti alte ed a collo stretto;
- b) non surriscaldare;
- c) mescolare i liquidi prima di mettere il contenitore nel forno, ed anche a metà del tempo di cottura;
- d) dopo aver riscaldato, lasciare riposare nel forno per un pò e poi, prima di tirare fuori il contenitore (facendo attenzione a non scottarsi), mescolare nuovamente.

7) Carta, plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.

Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.

Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.

8) Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.

Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.

Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

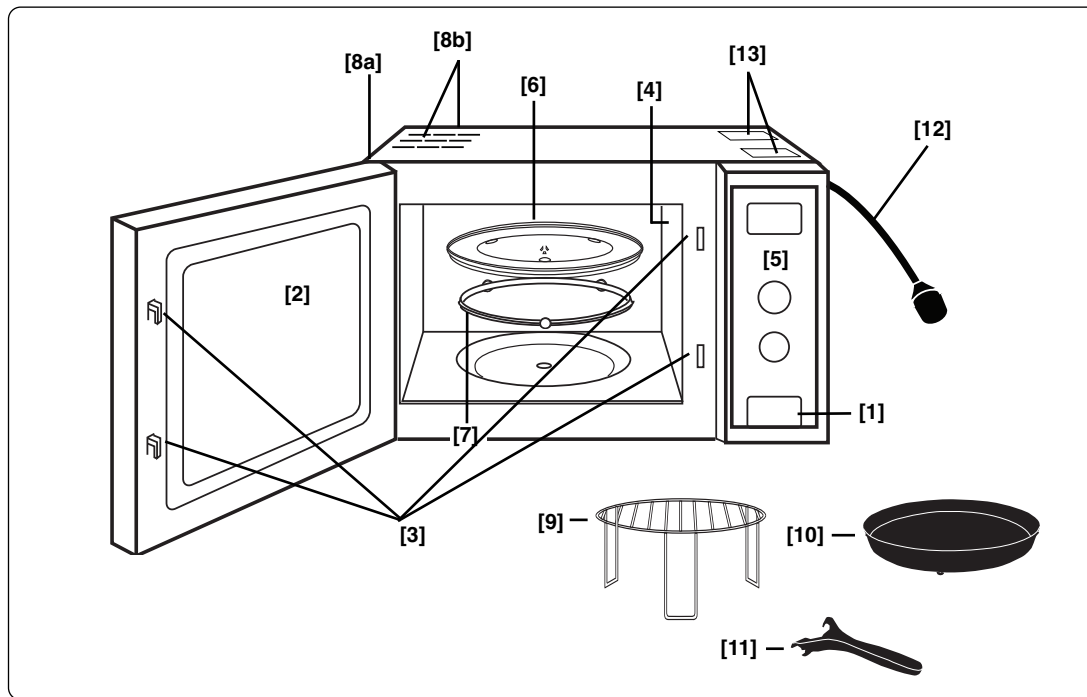
9) Biberon/brocche

- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.

Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.

La parte superiore e la tettarella dei biberon, e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Il vostro forno



1. Pulsante di sblocco dello sportello

Se si apre la porta del forno durante il funzionamento, la cottura viene temporaneamente interrotta ma le impostazioni selezionate in precedenza non vengono cancellate. La cottura riprende non appena si richiude la porta e si preme nuovamente il tasto Avvio. La luce del forno si accende non appena si apre la porta del forno.

2. Finestra del forno

3. Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta

4. Presa di ventilazione del forno

5. Pannello di controllo

6. Vassoio di vetro

7. Anello rotante

8a. Prese di ventilazione del forno esterne

8b. Prese di ventilazione del forno esterne (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Struttura di metallo(NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Piatto grigliante (NN-GD569M / NN-GD559W)

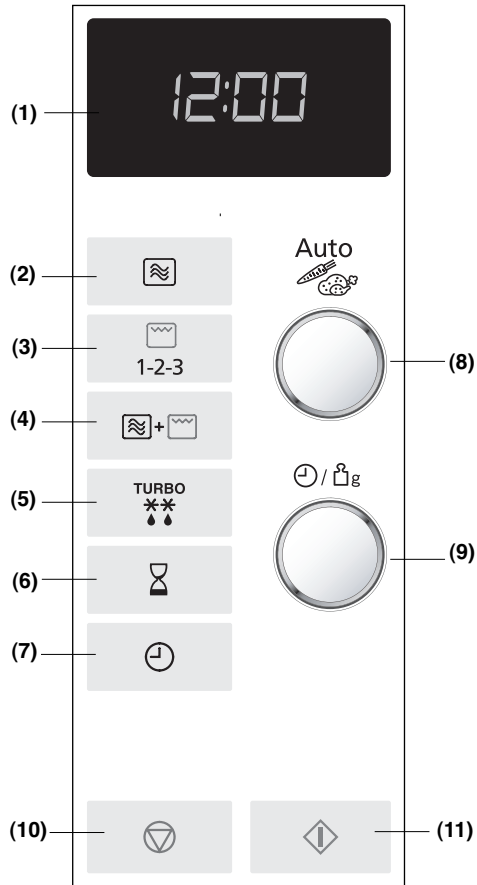
11. Manico teglia da pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Cavo di alimentazione

13. Etichetta di avvertenza (Superficie calda) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Pannello di controllo

NN-GD569M / NN-GD559W*



Segnale acustico

Un segnale acustico viene emesso quando si preme un tasto. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione a un'altra, vengono emessi due segnali acustici. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

1. Finestrella del display
2. Modalità microonde
3. Modalità grill
4. Modalità programma combinato
5. Tasto programma automatico turbo di scongelamento a peso
6. Ritardo/attesa
7. Pulsante dell'orologio
8. Manopola del selettore del programma automatico
9. Manopola Tempo/Peso
10. Tasto Arresto/Cancel:
Prima della cottura: se si preme una volta si cancellano le istruzioni selezionate. **Durante la cottura:** se si preme una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare nel display.
11. Tasto Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura la porta viene aperta o il tasto Arresto/Cancel viene premuto una volta, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.

* La configurazione del pannello comandi del vostro microonde potrebbe differire da quella qui indicata, a seconda della diversa colorazione. In ogni caso, le funzioni dei comandi (tasti e manopole), rimangono identiche.

Nota

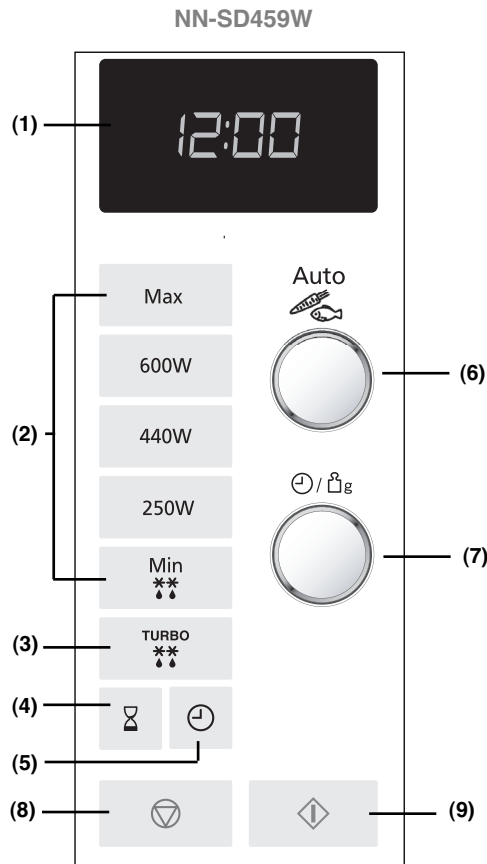
Se viene impostata un'operazione ma il pannello di avvio non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

Da notare:

1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by quando la spina è inserita e immediatamente al termine dell'ultima operazione.

Pannello di controllo



Segnale acustico

Un segnale acustico viene emesso quando si preme un tasto. Se tale segnale non viene emesso significa che l'impostazione non è corretta. Quando il forno passa da una funzione a un'altra, vengono emessi due segnali acustici. A cottura ultimata vengono emessi cinque segnali acustici.

1. Finestra del display
2. Modalità microonde
3. Tasto programma automatico turbo di scongelamento a peso
4. Ritardo/attesa
5. Pulsante dell'orologio
6. Manopola del selettore del programma automatico
7. Manopola Tempo/Peso
8. Tasto Arresto/Cancela:
Prima della cottura: se si preme una volta si cancellano le istruzioni selezionate.
Durante la cottura: se si preme una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare nel display.
9. Tasto Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura la porta viene aperta o il tasto Arresto/Cancela viene premuto una volta, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.

Nota

Se viene impostata un'operazione ma il pannello di avvio non viene toccato, dopo 6 minuti, l'operazione viene automaticamente annullata. Il display torna alla modalità di visualizzazione dell'ora.

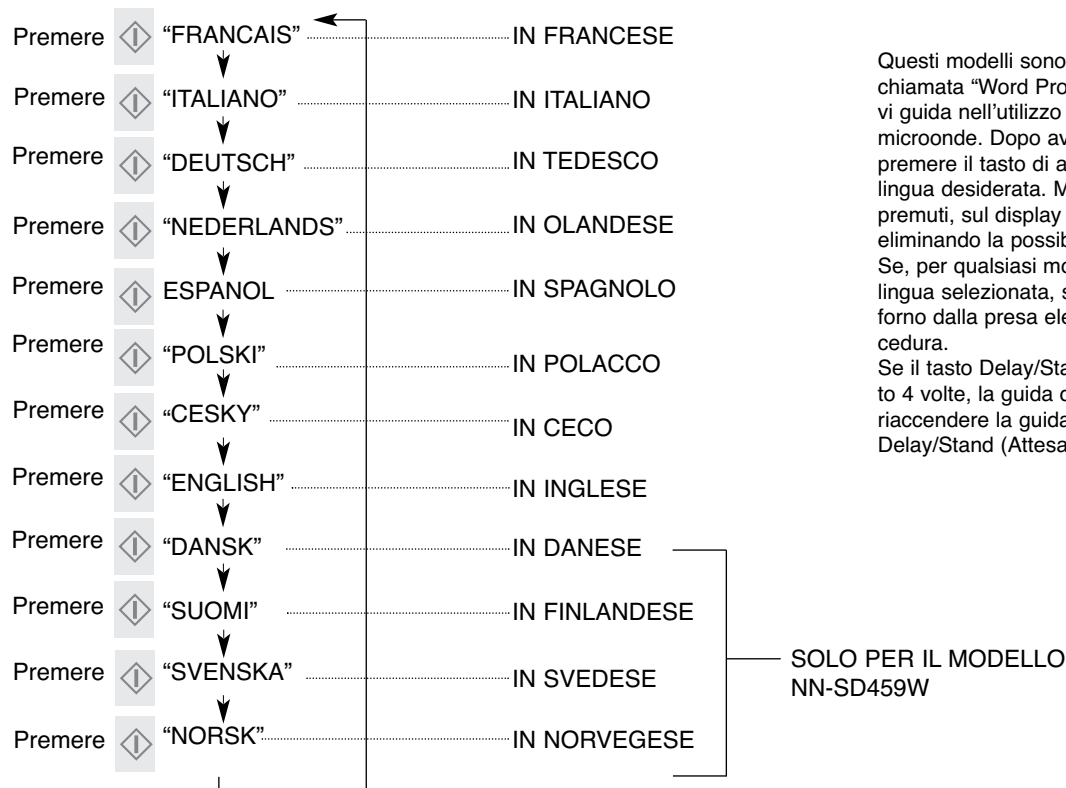
Il forno è fornito di una funzione di risparmio energetico.

Da notare:

1. In modalità stand-by la luminosità del display è ridotta.
2. Il forno entra in modalità stand-by quando la spina è inserita e immediatamente al termine dell'ultima operazione.

Uso dei comandi e funzionamento del forno

Collegare alla presa di corrente "88:88" Visualizzazione della lingua:

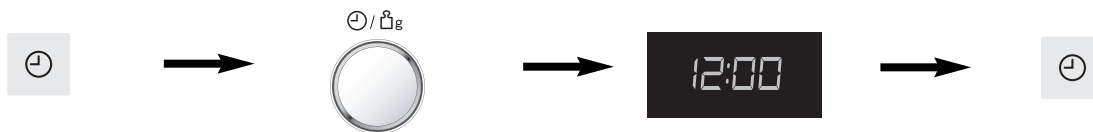


Questi modelli sono muniti di una funzione unica chiamata "Word Prompting" (Suggerimento) che vi guida nell'utilizzo del vostro forno a microonde. Dopo avere inserito la presa elettrica premere il tasto di avvio fino a che non appaia la lingua desiderata. Mano a mano che i tasti sono premuti, sul display scorreranno le istruzioni eliminando la possibilità di commettere errori. Se, per qualsiasi motivo, si desidera cambiare la lingua selezionata, sfilare e rinfilare la spina del forno dalla presa elettrica e ripetere questa procedura. Se il tasto Delay/Stand (Attesa/Riposo) è premuto 4 volte, la guida d'utilizzo sarà spenta. Per riaccendere la guida d'utilizzo, premere il tasto Delay/Stand (Attesa/Riposo) 4 volte.

Italiano

Impostazione dell'orologio

Esempio: Impostazione delle ore 14:25



- **Premere una volta il pulsante dell'orologio.**

I due punti cominciano a lampeggiare.

- **Inserire l'ora mediante la manopola Ora/Peso.**

L'ora viene visualizzata nel display e i due punti cominciano a lampeggiare.

- **Premere il pulsante dell'orologio.**

I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

NOTA:

1. Per impostare nuovamente l'ora, ripetere tutti i passi di cui sopra.
2. L'ora è sempre visualizzata a meno che l'alimentazione non venga interrotta.
3. Questo orologio funziona sul sistema delle 24 ore.

Uso dei comandi e funzionamento del forno

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

Questo sistema disattiva i comandi del forno, tuttavia la porta può essere aperta. È possibile impostare il sistema di bloccaggio quando il display visualizza i due punti o l'ora.

Per impostare:



Per cancellare:



- **Premere il tasto Avvio tre volte.**

L'ora scompare dal display.

Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata.

Il simbolo**appare nel display.

- **Premere il tasto Arresto/Cancella tre volte.**

L'ora riappare nel display.

NOTA: Per attivare la sicura bambini, il tasto di avvio deve essere premuto 3 volte nell'arco di 10 secondi.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

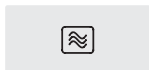
Si possono selezionare 5 diversi livelli di potenza per il forno a microonde. La tabella seguente indica approssimativamente il wattaggio di ogni livello di potenza.

Uso degli accessori:



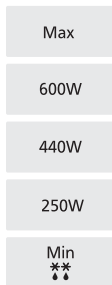
Vassoio di vetro

NN-GD559W/
NN-GD569M



Oppure

NN-SD459W



NN-GD559W/NN-GD569M

Premere	Livello di potenza	Voltaggio
Una volta	Massima (Alta)	1000 W
Due volte	Scongelo	270 W
3 volte	Media	600 W
4 volte	Bassa	440 W
5 volte	Cottura a fuoco lento	250 W



- Premere questo pulsante finché la potenza richiesta non viene visualizzata nella finestra del display.

- Selezionare il livello di potenza richiesto per il forno a microonde.

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola. Ora/Peso (Potenza ALTA: fino a 30 minuti, Altre Potenze: fino a 90 minuti).

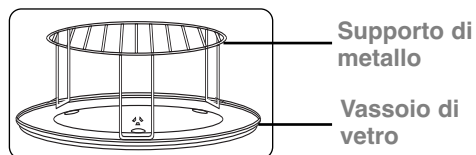
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. Per una cottura in 2 o 3 fasi, prima di premere il pulsante di avvio, reimpostare il livello di potenza e il tempo di cottura del forno a microonde. Esempio: Stufato – Potenza elevata per 10 minuti, per portare lo stufato a ebollizione. Potenza bassa per 60 minuti per far cuocere lentamente. Potenza bassa per 10 minuti per permettere agli aromi di svilupparsi.
2. Il tempo di attesa può essere programmato dopo aver impostato il tempo di cottura e il livello di potenza del forno a microonde.
3. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
4. Il forno funzionerà automaticamente alla potenza massima se si imposta il tempo di cottura senza aver prima selezionato il livello di potenza.

Uso del grill (NN-GD569M / NN-GD559W)

Uso degli accessori:



Per il grill sono disponibili 3 impostazioni.

1 pressione per GRILL 1 a 1300 W
 2 pressioni per GRILL 2 a 950 W
 3 pressioni per GRILL 3 a 700 W



- Selezione della potenza del grill. Premere una volta per Grill 1 (Alta), due volte per Grill 2 (Media) o 3 volte per Grill 3 (Bassa).

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

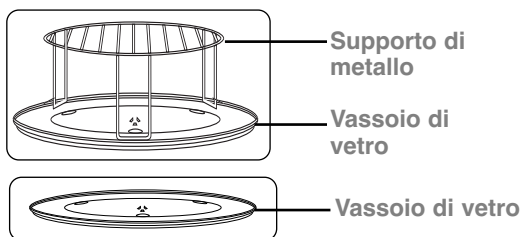
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.

Combinazione di cottura (NN-GD569M / NN-GD559W)

Uso degli accessori:



Esistono tre diverse impostazioni per la cottura combinata. La tabella seguente indica approssimativamente il wattaggio di ciascun livello di potenza.

Impostazione cottura combinata	Pressioni	Grill	Microonde	Visualizzazione della lingua
1	1 pressione	1300W	600W	G1-600W
2	2 pressioni	1300W	440W	G1-440W
3	3 pressioni	1300W	250W	G1-250W



- Selezione del livello di combinazione (vedere tabella).

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 90 minuti).

- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. La cottura combinata funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.

Scongelamento automatico

Questa caratteristica permette di scongelare automaticamente i cibi congelati in funzione del loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato. Premere una volta per cibi di piccole dimensioni e premere due volte per cibi di grosse dimensioni.**

- **Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.**
Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100g.

- **Premere il tasto Avvio.**

Programma	Visualizzazione della lingua	Peso	Cibi adatti
1 Piccole porzioni	PEZZI ^{**} PICCOLI _{☹☹}	150 - 1600g	Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
2 Grosse porzioni	PEZZI ^{**} GRANDI _{☹☹}	400 - 2400g	Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi. Girare al segnale acustico.

NOTA:

1. Quando il tempo di scongelamento supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. La forma e la dimensione del cibo determina il peso massimo che il forno può gestire.
3. Per ulteriori informazioni, consultare le direttive sullo scongelamento nel ricettario.

Programmi automatici a peso

Questa funzione permette di cucinare la maggior parte dei vostri cibi preferiti impostandone unicamente il peso. Il forno determina automaticamente il necessario livello di potenza delle microonde, la potenza del grill (NN-GD569M / NN-GD559W) e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.

NN-GD569M /
NN-GD559W

NN-SD459W

es.



- **Selezionare il programma di pesatura automatico ruotando la manopola del selettore del programma automatico.** Sul display verranno visualizzati i programmi di cottura automatica in base al peso.

- **Impostare il peso del cibo usando la manopola Ora/Peso.**
Se si gira la manopola lentamente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 10g. Se si gira la manopola velocemente, la regolazione viene effettuata con incrementi da 100g.







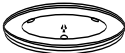

- **Premere il tasto Avvio.**

NOTA:

1. Quando il tempo di cottura supera i 60 minuti, il tempo viene visualizzato in ore e minuti.
2. Seguire la tabella a tergo per il peso raccomandato e gli accessori da usare.

Programmi automatici a peso

NN-GD569M / NN-GD559W

Programma	Visualizzazione della lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
1 Riscaldare tazza	1 TAZZA	150g		Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra). Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150ml) e premere il tasto di Avvio.
2 Riscaldare scodella/terrina	1 SCODELLA	300g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare terrina, selezionare il peso (300ml) e premere il tasto di Avvio.
3 Riscaldare	PASTO FRESCO	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza su un piatto o una casseruola. Il cibo deve sempre essere a temperatura ambiente o refrigerato (a temperatura di frigorifero). Al segnale acustico mescolare. Lasciare riposare per alcuni minuti.
4 Riscaldare cibi congelati	PASTO SURGELATO ** 💧💧	200 - 1200g		Per riscaldare una pietanza congelata su un piatto o in casseruola. Tutti i cibi devono sempre essere precotti e congelati. Al segnale acustico mescolare. A cottura ultimata, mescolare il cibo e lasciare riposare per 2 o 3 minuti.
5 Cottura verdure fresche	VERDURE FRESCHE	250 - 1500g		Per cucinare verdure fresche. Porre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adatte. Versare sopra 9 cucchiaini di acqua (100ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
6 Cottura verdure congelate	VERDURE SURGELATE ** 💧💧	300 - 1000g		Per cucinare verdure congelate. Porre in un contenitore di dimensioni adatte ed aggiungere 3-4 cucchiaini di acqua (40ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Al segnale acustico mescolare le verdure.
7 Cottura pesce fresco	PESCE FRESCO	150 - 1000g		Per cucinare pesce fresco (intero, filetti, tranci). Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 1-2 cucchiaini di liquido. Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
8 Cottura pesce congelato	PESCE SURGELATO ** 💧💧	200 - 900g		Per cucinare tranci e filetti di pesce congelato. Porre in un contenitore di dimensioni adatte ed aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.





Italiano

Suggerimenti per riscaldare tazze, terrine e scodelle.

1. Mescolare il liquido prima di riscaldarlo. (I liquidi riscaldati possono fuoriuscire dal recipiente se non vengono mescolati con aria).
2. Non coprire bevande calde quali tè e caffè. Coprire le minestre con un coperchio per evitarne l'eventuale fuoriuscita dal contenitore.
3. Dopo avere riscaldato l'alimento, mescolare nuovamente e lasciare riposare per breve tempo.

Programmi automatici a peso

NN-GD569M / NN-GD559W

Programma	Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
9 Pane congelato	PANE ** ☾☾	50 - 500g		Per riscaldare pane, panini e croissant congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Rigrirare al segnale acustico.
10 Pezzi di pollo	PEZZI DI POLLO	200 - 1200g		Per cuocere pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi nel piatto e girarli al segnale acustico.
11 Pollo intero	POLLO INTERO	1000 -2200g		Per cucinare polli interi freschi e non ripieni. Cuocere il ripieno separatamente. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore e metterlo sul vassoio di vetro. Iniziare la cottura del pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.
12 Gratin/ lasagne congelate	GRATIN SURGELATO ** ☾☾	300 - 1000g		Per riscaldare e dorare lasagne e piatti gratinati congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre il gratin o le lasagne in un piatto resistente al calore e metterlo sul vassoio di vetro.

Programmi automatici a peso

Programmi Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Selezionare il programma desiderato e porre il piatto grigliante direttamente sul vassoio di vetro nel forno.
2. Premere il tasto di avvio per preriscaldare il piatto grigliante.
3. Quando la fase di preriscaldamento è ultimata viene emesso il segnale acustico. Porre il cibo nel piatto grigliante, impostare il peso.
4. Premere il tasto di Avvio.

Programma	Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
13 Pizza fresca	PIZZA FRESCA	150 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante preriscaldato.
14 Pizza congelata	PIZZA SURGELATA ** 💧	150 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante preriscaldato.
15 Quiche fresche	QUICHE FRESCA	150 - 700g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e fresche. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante preriscaldato.
16 Quiche congelata	QUICHE SURGELATA ** 💧	150 - 500g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e congelate. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante preriscaldato.
17 Prodotti congelati a base di patate	PATATE SURGELATE ** 💧	200 - 500g		Per riscaldare, rendere croccante e dorare alimenti congelati a base di patate. Dopo avere preriscaldato il piatto grigliante disporvi gli alimenti allargandoli bene. Per ottenere i migliori risultati non sovrapporre gli alimenti e girarli al segnale acustico.

Istruzioni per l'uso del piatto grigliante (NN-GD569M / NN-GD559W)

Il 'concetto'

Alcuni cibi cotti nel forno a microonde possono avere una crosta morbida e umida. Il vostro accessorio piatto grigliante renderà pizze, quiche (torte salate), focacce e pane croccanti e dorati proprio come se cotti in un forno tradizionale.

Il piatto grigliante Panasonic lavora in 3 modi diversi: riscaldando il piatto (che assorbe le microonde), riscaldando il cibo direttamente tramite le microonde e riscaldando il cibo con il grill. La base del piatto assorbe le microonde e le trasforma in calore. Quindi il calore viene condotto attraverso il piatto grigliante al cibo. L'effetto riscaldante è ottimizzato dalla superficie antiaderente dello stesso.

Uso del piatto grigliante (Funzionamento manuale)

- Per ottenere i risultati migliori, preriscaldare il piatto prima dell'uso. Porre direttamente sul piatto rotante e preriscaldare usando il programma combinato 1 (Grill 1 + 600 Watt) per tre minuti. Per ottenere una grigliatura migliore, ungere il piatto grigliante con olio prima di preriscaldarlo, per cibi quali salsicce e hamburger.
- Togliere il piatto dal forno e metterci dentro il cibo. Usare il manico in dotazione oppure dei guanti da forno dato che il piatto può scottare. Per ottenere i migliori risultati è importante sistemare SUBITO il cibo sul piatto dopo il preriscaldamento: qualsiasi ritardo potrebbe non garantire il risultato finale.
- Porre il piatto grigliante sul vassoio di vetro rotante e cuocere secondo le istruzioni contenute nella tabella di cottura del ricettario.

Note:

1. Non preriscaldare il piatto grigliante per più di 8 minuti.
2. Porre sempre il piatto grigliante al centro del vassoio di vetro e assicurarsi che non tocchi le pareti interne del forno in quanto ciò potrebbe causare delle scintille che danneggerebbero la cavità del forno.
3. Usare sempre il piatto grigliante sul vassoio di vetro rotante. Non usare mai con il supporto di metallo.
4. Usare sempre il manico o i guanti da forno quando si maneggia il piatto caldo.
5. Assicurarsi di rimuovere completamente la confezione dei cibi prima della cottura.
6. Non porre alcun prodotto sensibile al calore sul piatto caldo perché potrebbe bruciarsi.
7. Il piatto grigliante può essere utilizzato in un forno tradizionale.
8. Per ottenere i risultati migliori usare il piatto con il programma di combinazione GRILL e MICROONDE.



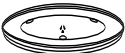
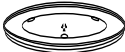





Cura del piatto grigliante

- Non utilizzare utensili appuntiti sul piatto poiché potrebbero danneggiarne la superficie.
- Dopo l'uso, lavare il piatto in acqua calda e detersivo adatto e risciacquare in acqua calda. Non usare prodotti o spugnette abrasivi che potrebbero danneggiarne la superficie.
- È possibile lavare il piatto grigliante in lavastoviglie.



Programmi automatici a peso

NN-SD459W

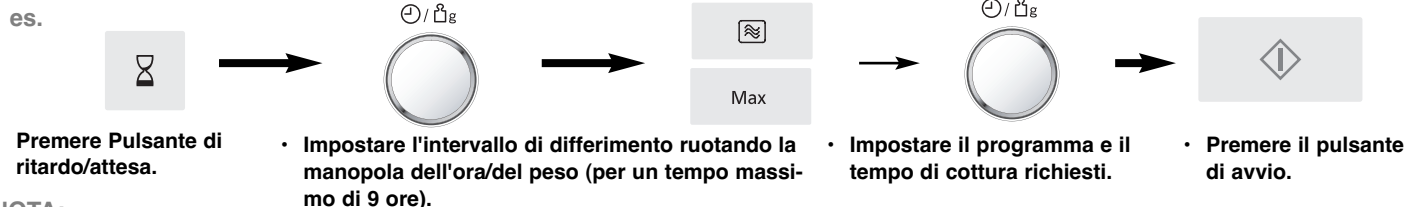
Programma	Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
1 Riscaldare cibi freschi	PASTO FRESCO	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola. Tutti i cibi devono essere a temperatura ambiente o refrigerati (a temperatura da frigorifero). Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare alcuni minuti.
2 Riscaldare cibi congelati	PASTO SURGELATO	200 - 1200g		Per riscaldare una pietanza congelata in un piatto o una casseruola. Tutti i cibi devono essere precotti e congelati. Mescolare al segnale acustico. A cottura ultimata, mescolare il cibo e lasciare riposare alcuni minuti.
3 Verdure fresche	VERDURE FRESCHE	250 - 1500g		Per cuocere verdure fresche (es. carote, zucchine, broccoli, cavolfiori e piccoli pezzi di patata). Porre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiai di acqua (90ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
4 Verdure congelate	VERDURE SURGELATE	300 - 1000g		Per cuocere verdure congelate (es. piselli, fagioli e carote). Porre le verdure in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiai di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
5 Pesce fresco	PESCE FRESCO	150 - 1000g		Per cuocere pesce fresco (es. del pesce intero, filetti o tranci). Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiai di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
6 Pesce congelato	PESCE SURGELATO	200-900g		Per cuocere pesce congelato (es. filetti di pesce o tranci). Disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiai di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
7 Riscaldare tazza/scodella	1 TAZZA	150g		Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra). Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150ml) e premere il tasto di Avvio.
8 Riscaldare 1 scodella	1 SCODELLA	300g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 1 scodella, selezionare il peso (300ml) e premere il tasto di Avvio.
9 Riscaldare 2 scodelle	2 SCODELLA	600g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 2 scodelle, selezionare il peso (600ml) e premere il tasto di Avvio.

Suggerimenti per riscaldare tazze, terrine e scodelle.

1. Mescolare il liquido prima di riscaldarlo. (I liquidi riscaldati possono fuoriuscire dal recipiente se non vengono mescolati con aria).
2. Non coprire bevande calde quali tè e caffè. Coprire le minestre con un coperchio per evitarne l'eventuale fuoriuscita dal contenitore.
3. Dopo avere riscaldato l'alimento, mescolare nuovamente e lasciare riposare per breve tempo.

Cottura con avvio ritardato

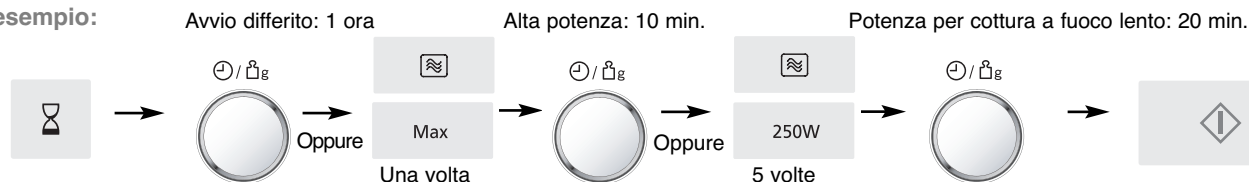
Utilizzando il pulsante di ritardo/attesa, è possibile programmare una cottura con avvio ritardato.



NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che include la modalità di cottura con avvio ritardato.

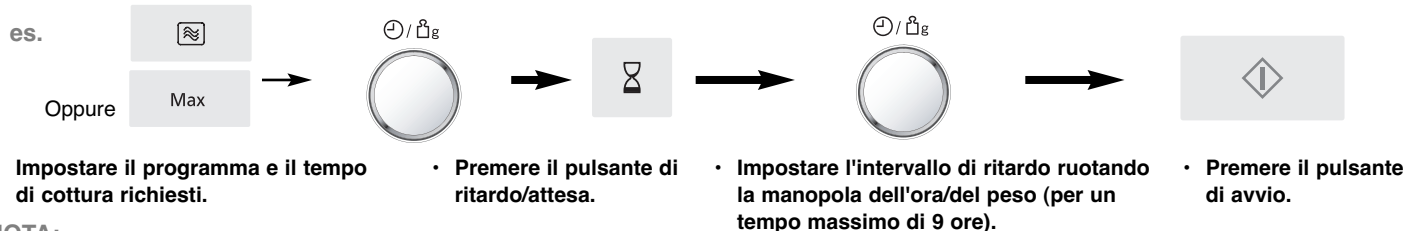
ad esempio:



2. Se l'intervallo di tempo programmato è superiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in minuti. Se l'intervallo programmato è inferiore a un'ora, il tempo di cottura viene conteggiato in secondi.
3. L'avvio ritardato non può essere programmato prima dei programmi automatici.
4. Se il tasto ritardato (Attesa/Riposo) è premuto 4 volte, la guida d'utilizzo sarà spenta. Per riaccendere la guida d'utilizzo, premere il tasto Delay/Stand (Attesa/Riposo) 4 volte.

Tempo di attesa

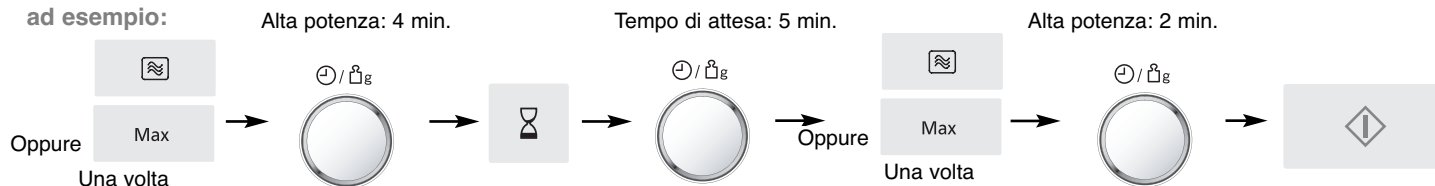
Il pulsante di ritardo/attesa può essere utilizzato per programmare il tempo di attesa dopo che la cottura è stata completata oppure per programmare il forno come un timer a minuti.



NOTA:

1. È possibile programmare una cottura in tre fasi che include la modalità di cottura con avvio ritardato.

ad esempio:



2. Se si apre lo sportello del forno durante l'intervallo di attesa o mentre è in funzione il timer a minuti, il tempo di cottura visualizzato nella finestra del display continuerà a essere conteggiato.
3. Questa funzione può essere usata anche come un timer. In tal caso, premere il pulsante di ritardo/attesa, impostare il tempo di cottura e premere il pulsante di avvio.

Domande e risposte

- D:** Perché il forno non si accende?
- R:** Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
 2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
 3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D:** Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R:** È possibile che si verifichino delle interferenze durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.
- D:** Il forno non accetta il programma. Perché?
- R:** Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio, dopo l'avvio differito, il forno non consente di impostare né una quarta fase né un programma di pesatura automatico.
- D:** Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?
- R:** Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.
- D:** La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?
- R:** Il forno ha programmato il modo di cottura di dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio. Disattivare, quindi, questa modalità premendo tre volte il pulsante dell'orologio.
- D:** Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R:** Il forno ha una modalità dimostrativa preimpostata (DEMO MODE). Questa modalità è prevista per le dimostrazioni per clienti all'interno dei punti vendita. Disattivare questa modalità premendo il tasto di Potenza Microonde una volta e, in seguito, il tasto Stop/Cancel (Arresto/Annullamento) 4 volte (NN-GD569M / NN-GD559W) o il tasto di Potenza Microonde Massima una volta e, in seguito, il tasto Stop/Cancel (Arresto/Annullamento) 4 volte (NN-SD459W).
- D:** Il mio forno smette di cucinare a microonde e sul display appaiono "H97" e "H98".
- R:** Il display indica un problema con il sistema di generazione a microonde. Si prega di contattare un centro assistenza autorizzato.
- D:** Il sistema di suggerimento "Word Prompting" non appare più sul mio display e vedo solamente dei numeri.
- R:** Potrebbe essersi verificata un'interruzione dell'alimentazione elettrica e il sistema "Word Prompting" è stato disabilitato. Sfilare la spina del forno e dopo pochi secondi reinserirla. Quando appare 88:88, premere il tasto di avvio fino a quando apparirà la lingua desiderata. Quindi impostare l'ora. Fare riferimento alla pagina It-7.
- NN-GD569M / NN-GD559W**
- D:** Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?
- R:** I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla potenza GRILL per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.
- D:** Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?
- R:** Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulire quest'ultimo e farlo funzionare immediatamente senza alimenti e privo vassoio di vetro e anello rotante, impostandolo sulla posizione Grill per 5 minuti. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

Cura del forno a microonde

1. Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
2. Mantenere puliti l'interno del forno, le giunture della porta e le superfici vicine a queste. Pulire gli schizzi di cibo e i liquidi versati che aderiscono alle pareti del forno passando un panno umido sulle giunture della porta e sulle superfici vicine. È possibile utilizzare un detergente neutro nel caso in cui le giunture fossero molto sporche. Non è raccomandato l'uso di detersivi concentrati o abrasivi.
NON UTILIZZARE I PRODOTTI PER LA PULIZIA DEI FORNI DISPONIBILI IN COMMERCIO. Non utilizzare detersivi abrasivi o raschietti di metallo appuntiti per pulire il vetro del forno in quanto possono graffiare la superficie e, di conseguenza, danneggiare il vetro.
3. La superficie esterna del forno deve essere pulita con un panno umido. Per evitare di danneggiare le parti operative all'interno del forno, evitare di far penetrare dell'acqua nelle prese di ventilazione.
4. Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detersivi concentrati né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il tasto Arresto/Cancel per eliminare quanto visualizzato nel display.
5. Se si accumula del vapore all'interno o intorno alla parte esterna della porta del forno, passarvi sopra un panno morbido. Questo può accadere quando il forno a microonde viene usato in condizioni di forte umidità e non indica assolutamente un cattivo funzionamento dell'apparecchio.
6. Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o, in lavastoviglie.
7. L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
8. Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di programma combinato (**NN-GD569M / NN-GD559W**), alcuni cibi inevitabilmente produrranno schizzi di grasso sulle pareti del forno. Se il forno non viene pulito regolarmente, potrebbe cominciare a esalare del fumo quando viene utilizzato.
9. Non utilizzare pulitori a vapore.
10. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
11. Mantenere sempre libere da ostacoli le aperture di ventilazione. Verificare che le aperture collocate sulla parte superiore, inferiore o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altri materiali. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi provocando un funzionamento anomalo del forno e causando eventualmente situazioni pericolose.
12. La mancanza di attenzione alla pulizia del forno può portare al deterioramento delle superfici, riducendo la vita operativa dell'apparecchio e creando situazioni a rischio.

Caratteristiche tecniche

	NN-GD569M /NN-GD559W	NN-SD459W
Alimentazione:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Consumo energetico:	Massimo; 2300 W Microonde; 1100 W	Microonde; 1100 W
Grill;	1350 W	
Uscita:	Microonde; 1000 W (IEC - 60705) Potenza grill; 1300 W	Microonde; 1000 W (IEC-60705)
Dimensioni esterne	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm
Dimensioni della cavità del forno	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm
Peso senza imballaggio	12.5 Kg	11.5Kg
Rumorosità	50 dB	50 dB
Standby Power:		
Off Power:		

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Cura del forno a microonde

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.



Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)

Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.

Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.

In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.

Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

Ai sensi della direttiva 2004/108/CE, articolo 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, una divisione di Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania

Prodotto da Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Cina.

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

Desembale el horno, saque todo el material de embalaje y examine que el horno no tenga ningún daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Si encuentra cualquier daño, notifíquelo a su distribuidor inmediatamente. No instale un horno microondas dañado.

Instrucciones para conexión a tierra

IMPORTANTE: ESTA UNIDAD TIENE QUE ESTAR DEBIDAMENTE CONECTADA A TIERRA, POR SU SEGURIDAD PERSONAL.

Si su salida de CA no está conectada a tierra, es responsabilidad personal del cliente reemplazarla por un enchufe de pared con conexión a tierra.

Voltaje de funcionamiento

El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

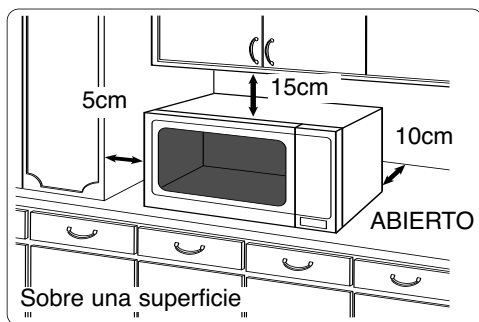
Colocación del horno

Este horno está diseñado únicamente para su uso en encimeras caseras. No está diseñado para utilizarlo empotrado ni dentro de un armario.

1. Coloque el horno sobre una superficie plana y estable, a más de 85 cm por encima del suelo.
2. Cuando se instale este horno, debe ser fácil aislar el aparato del suministro de electricidad, tirando de la clavija u accionando el disyuntor.
3. Para que el funcionamiento sea el apropiado, hay que asegurar una circulación suficiente de aire para el horno.

Uso sobre una superficie:

- a. Hay que dejar 15 cm de espacio libre por encima del horno, 10 cm por detrás y 5 cm por un lado, mientras que el otro lado debe estar despejado más de 40 cm.
- b. Si un lado del horno está colocado a nivel de una pared, el otro lado o la parte superior no debe estar bloqueado.



4. No coloque este horno cerca de una cocina eléctrica o de gas.
5. No deben sacarse los apoyos inferiores.
6. Este horno es sólo para uso doméstico. No usarlo al aire libre.
7. Evitar el uso del horno microondas en ambiente de humedad alta.
8. El cable de la corriente no debe tocar el exterior del horno. Mantener el cable alejado de superficies calientes. No deje el cable colgando del borde de una mesa o de un mostrador. No sumerja en agua el cable, ni la clavija ni el horno.
9. No bloquee las rejillas de ventilación situadas en la parte superior y trasera del horno. Si estas rejillas están bloqueadas durante la operación, el horno puede sobrecalentarse. En este caso el horno está protegido por un dispositivo de seguridad térmico y reanude la operación únicamente tras haberse enfriado.
10. Este aparato no está diseñado para funcionar con un sistema de control remoto independiente ni con un temporizador externo.

Atención: Superficies calientes



(NN-GD569M / NN-GD559W)

AVISO

1. Los cierres de la puerta y las áreas de cerrado de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo. El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta y en las áreas de cierre de la puerta y si estas áreas están dañadas, no debe hacerse funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por personal del servicio técnico oficial.
2. No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, panel de control, o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía del microondas. Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
3. No haga funcionar este aparato si tiene un CABLE o CLAVIJA estropeados. Si no trabaja apropiadamente o está estropeado o se ha caído, es peligroso realizar cualquier reparación para alguien que no sea del servicio técnico oficial.
4. Si el cable de suministro de este aparato está estropeado, deberá reemplazarlo. Le recordamos que cualquier reparación deberá realizarse a través del servicio técnico oficial.
5. Solo deberá permitir a los niños el uso del horno cuando se les hayan dado las instrucciones adecuadas para que éstos sean capaces de usar el horno de forma segura y entiendan los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.
6. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
7. Este aparato no está diseñado para que lo utilicen personas (niños incluidos) con capacidades sensoriales o mentales reducidas, o sin experiencia y conocimientos, a menos que una persona responsable de su seguridad les supervise o les haya dado instrucciones acerca del uso del aparato. Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato.

Instrucciones de Seguridad

Utilización de su horno

1. No use el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de comida. Este horno está diseñado específicamente para calentar, descongelar o cocinar alimentos. No use este horno para calentar productos químicos u otros productos no-alimenticios.
2. Antes de utilizarlo, verifique que los utensilios/recipientes son adecuados para su uso en hornos microondas.
3. No intente usar este horno microondas para secar periódicos, ropa o cualquier otro material. Podrían incendiarse.
4. Cuando no vaya a usar el horno, no guarde en el interior otros objetos que no sean los accesorios del horno, para que no se ponga en marcha accidentalmente.
5. No se hará funcionar el aparato mediante las funciones MICROONDAS o COMBINADO (NN-GD569M / NN-GD559W), SI NO HAY COMIDA EN EL HORNO ya que se podría estropear. La excepción a esta norma es el punto 1 en los casos de operación de calentamiento y en pre calentamiento de la bandeja para pizza.
6. Si hubiera humo o fuego en el horno, pulse el botón Paro/Cancelar y deje la puerta cerrada, con objeto de sofocar cualquier llama. Desenchufe el cable eléctrico o corte la corriente en el panel de interruptor o fusible.

Funcionamiento de la Resistencia (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Antes de usar la función COMBINADO o GRILL por primera vez, limpie el exceso de aceite que haya en la cavidad del horno y haga funcionar el horno sin comida ni accesorios en el Grill durante 10 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se usa para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en que el horno se utiliza vacío.
2. Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el COMBINADO y el GRILLING; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
3. El horno tiene dos resistencias situadas en la parte superior del horno. Después de usar la función COMBINADO y GRILL, estas superficies estarán muy calientes.
Nota: Después de cocinar mediante estas formas, los accesorios del horno estarán muy calientes.
4. Las partes accesibles pueden calentarse cuando se utilizan el grill y el modo combinado. Debe mantener a los niños alejados del aparato.
5. Cuando el aparato se acciona en modo combinación, los niños sólo deben utilizar el horno bajo supervisión debido a las temperaturas generadas.

Funcionamiento del Ventilador

Si el horno se calienta después de la utilización, el ventilador puede girar durante unos minutos para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal y usted puede sacar la comida del horno mientras el ventilador esté todavía en funcionamiento.

Lámpara del Horno

Cuando sea necesario reemplazar la lámpara del horno, póngase en contacto con el servicio técnico.

Accesorios

El horno está equipado con una variedad de accesorios. Síganse siempre las indicaciones dadas para el uso de los accesorios.

Bandeja de cristal

1. No haga funcionar el horno sin haber colocado el aro giratorio y la bandeja de cristal.
2. Nunca usar otro tipo de bandeja de cristal que no sea la diseñada especialmente para este horno.
3. Si la bandeja de cristal está caliente, deberá dejarla enfriar antes de limpiarla o sumergirla en agua.
4. La bandeja de cristal puede girar en cualquier dirección.
5. Si el recipiente de comida que está sobre la bandeja de cristal toca las paredes del horno, se detendrá momentáneamente y ésta girará automáticamente en la dirección contraria. Esto es normal.
6. No cocine alimentos directamente sobre la bandeja de cristal.

Aro giratorio

1. El aro giratorio y la parte inferior del horno deben limpiarse frecuentemente.
2. El aro giratorio debe usarse siempre para cocinar, junto con la bandeja de cristal.

Parrilla NN-GD569M / NN-GD559W)

1. La Parrilla se utiliza para gratinar y dorar los platos pequeños y para ayudar a la buena circulación del calor.
2. No use ningún recipiente metálico sobre la Parrilla en COMBINADO con MICROONDAS.
3. No use la parrilla, en función de MICROONDAS solo.

Bandeja para pizza (NN-GD569M / NN-GD559W) -

Ver página Es-14

Información Importante

1. Tiempos de Cocción

- Los tiempos de cocción dados en el libro de cocina son aproximados. El tiempo de cocción depende de la condición, temperatura, cantidad de comida y tipo de recipiente.
- Comience con el tiempo de cocción mínimo para evitar una sobrecocción. Si la comida no está suficientemente cocida, siempre podrá añadir un poco más de tiempo.

Nota :

Si se sobrepasan los tiempos de cocción recomendados, la comida puede estropearse y en circunstancias extremas podría incendiarse y dañar posiblemente el interior del horno.

2. Pequeñas Cantidades de Alimentos

- Pequeñas cantidades de comida o alimentos con bajo contenido de humedad pueden quemarse, secarse o incendiarse si se cuecen demasiado tiempo. Si los materiales dentro del horno se incendiaran, mantenga cerrada la puerta del horno, apague el horno y desenchufe el cable eléctrico.

3. Huevos

- No cocine huevos con la cáscara ni cueza huevos duros en la modalidad de MICROONDAS. Puede aumentar la presión y los huevos pueden explotar, incluso después de que el microondas haya dejado de emitir calor.

4. Perforar la Piel

- Los alimentos con pieles no porosas, tales como las patatas, yemas de huevo y salchichas deben pincharse antes de la cocción en microondas. La presión puede aumentar y hacerlos estallar.

5. Termómetro para la Carne

- Use un termómetro para la carne para verificar el grado de cocción de los asados y las aves, una vez haya sacado el alimento del horno. No use un termómetro convencional para la carne, cuando esté utilizando el programa de Microondas o Combinado, ya que puede producir chispas.

6. Líquidos

- Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas en su horno microondas, puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo.

Para prevenir esta posibilidad deben tomarse las siguientes medidas:

- a) Evitar el uso de recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
- b) No sobrecalentar.
- c) Remover el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y otra vez en el intermedio del tiempo de cocción.
- d) Después del calentamiento deje reposar el alimento.

7. Papel/Plástico

- Cuando caliente comida en recipientes de papel o de plástico, vigílelo ya que estos tipos de recipientes o envoltorios se encienden si se sobrecalientan.
- No use productos de papel reciclado (por ej.: Rollo de Cocina), a menos que el producto de papel esté etiquetado como seguro para uso en horno microondas. Los productos de papel reciclado pueden contener impurezas que pueden causar chispas y/o fuego durante su uso.
- Saque las tiras de cierre de las bolsas, en el caso que las llevara, antes de colocar las bolsas en el horno.

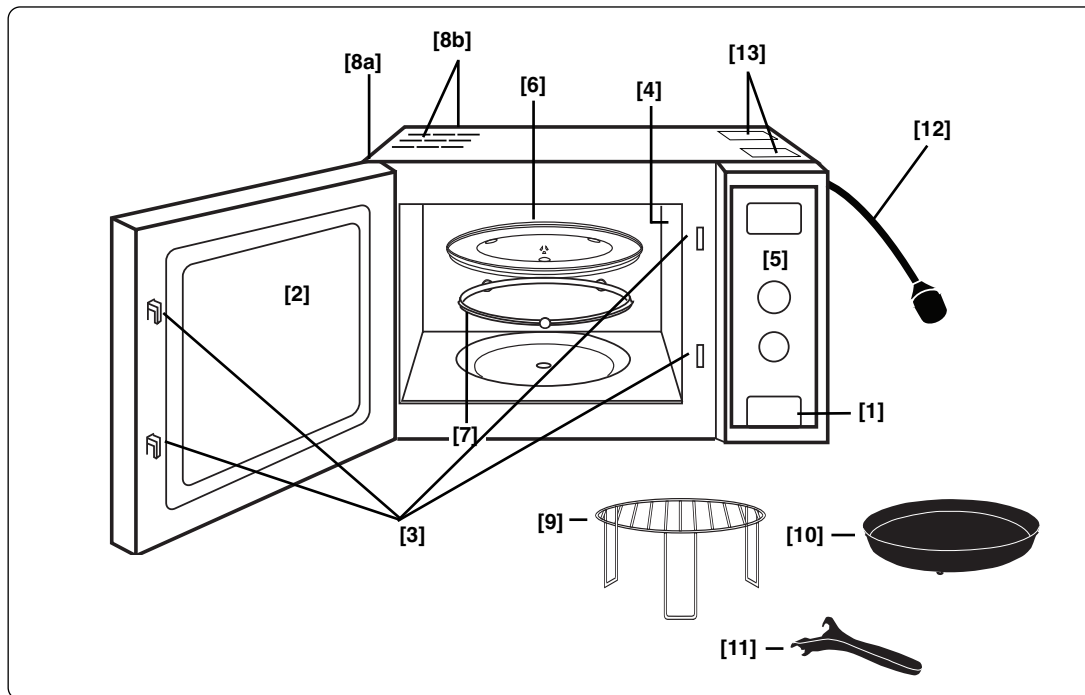
8. Utensilios/Papel de aluminio

- No calentar latas ni botellas cerradas porque pueden explotar.
- Los recipientes metálicos o los platos con ribetes metálicos no deben usarse durante la cocción Microondas ya que pueden producir chispas.
- Si Ud. utiliza papel de aluminio, pinchos para carne o utensilios de metal, la distancia entre ellos y las paredes y la puerta del horno debe ser de como mínimo 2 cm.

9. Biberones/Tarritos para bebés

- El tapón y la tetina o tapa deben sacarse de los biberones y de los tarritos antes de colocarlos en el horno.
- El contenido de los biberones y de los tarritos tiene que removerse o agitarse.
- La temperatura tiene que verificarse antes de su consumo, para evitar quemaduras.

Esquema general



1. Botón de Liberación de la Puerta

Púlselo para abrir la puerta. Cuando abra la puerta del horno durante la cocción, la cocción se detiene temporalmente sin que desaparezcan los ajustes hechos anteriormente. La cocción se reanuda tan pronto como se cierra la puerta y se pulsa el botón Marcha. La lámpara del horno se enciende tan pronto como se abra la puerta del horno.

2. Ventana del Horno

3. Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta

4. Rejillas de ventilación del horno

5. Panel de Control

6. Bandeja de cristal

7. Aro Giratorio

8a. Orificios de ventilación

8b. Orificios de ventilación (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Parrilla (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Bandeja para pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

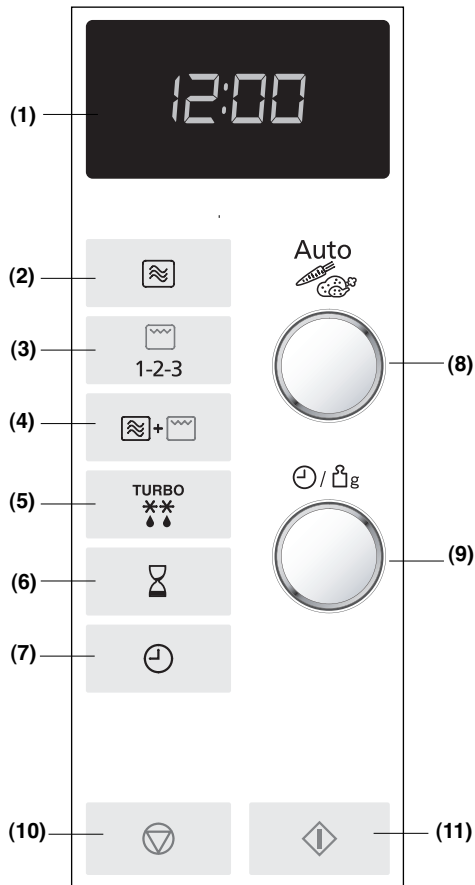
11. Mango del recipiente para la pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Cable de alimentación

10. Advertencia (superficie caliente) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Panel de Control

NN-GD569M / NN-GD559W*



Avisador acústico:

Cuando se pulsa un botón suena un pitido. Si este pitido no suena, el ajuste es incorrecto. Cuando el horno cambia de una a otra función suenan dos pitidos. Una vez se ha completado la cocción, suenan cinco pitidos.

1. Ventanilla visualizadora
2. Potencia de microondas
3. Potencia de grill
4. Potencia de combinado
5. Botón de descongelación turbo con peso automático
6. Retraso/Parada
7. Botón del reloj
8. Dial selector de programa automático
9. Dial Tiempo/Peso
10. Botón Paro/ Cancelación:
Antes de la cocción : pulsando una vez desaparecen sus instrucciones.
Durante la cocción : pulsando una vez, se detiene temporalmente el programa de cocción. Pulsando otra vez más, se cancelan todas sus instrucciones y aparece la hora en la pantalla.
11. Botón de Marcha: Pulsarlo para que comience a funcionar el horno. Si durante la cocción se abre la puerta o se pulsa una vez el botón Paro/Cancelación tendrá que pulsar el botón de Marcha otra vez para que continúe la cocción.

* El diseño del panel de control del microondas puede ser de diferente color, pero las funciones de este no varían.

Nota

Si se establece una operación y no se pulsa el botón de inicio, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al modo de reloj.

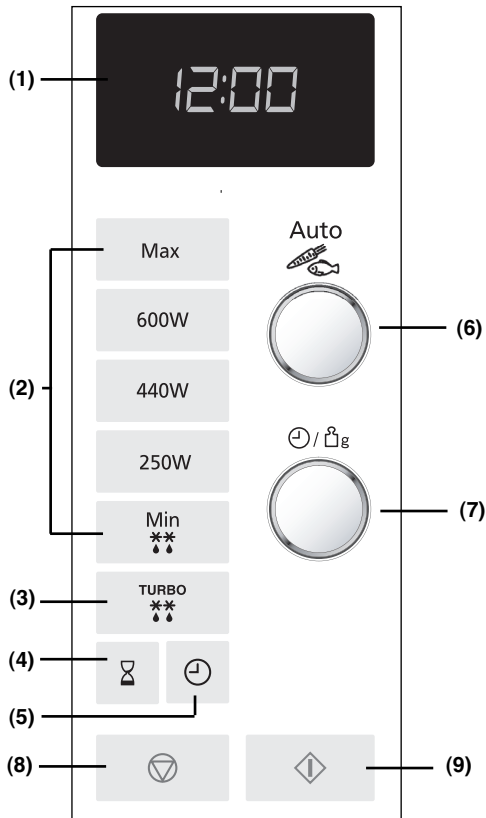
Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Nota:

1. Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá.
2. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmediatamente después de completar el último funcionamiento.

Panel de Control

NN-SD459W



Avisador acústico:

Cuando se pulsa un botón suena un pitido. Si este pitido no suena, el ajuste es incorrecto. Cuando el horno cambia de una a otra función suenan dos pitidos. Una vez se ha completado la cocción, suenan cinco pitidos.

1. Ventanilla visualizadora
2. Potencia de microondas
3. Descongelación Automática por Peso
4. Retraso/Parada
5. Botón del reloj
6. Dial selector de programa automático
7. Dial Tiempo/Peso
8. Botón Paro/ Cancelación:

Antes de la cocción : Pulsando una vez desaparecen sus instrucciones.

Durante la cocción : pulsando una vez, se detiene temporalmente el programa de cocción. Pulsando otra vez más, se cancelan todas sus instrucciones y aparece la hora en la pantalla.

9. **Botón de Marcha:** Pulsarlo para que comience a funcionar el horno. Si durante la cocción se abre la puerta o se pulsa una vez el botón Paro/Cancelación tendrá que pulsar el botón de Marcha otra vez para que continúe la cocción.

Nota

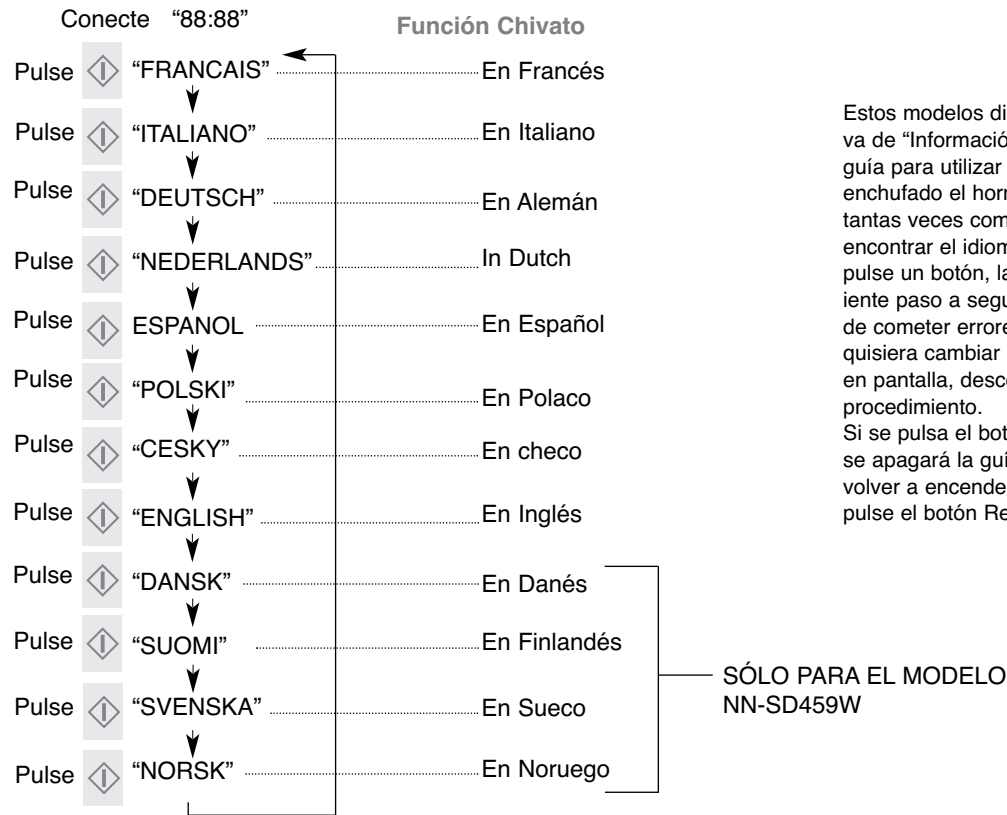
Si se establece una operación y no se pulsa el botón de inicio, el horno cancelará la operación automáticamente después de 6 minutos. La pantalla volverá al modo de reloj.

Este horno está equipado con una función de ahorro de energía.

Nota:

1. Durante el modo de espera, el brillo de la pantalla se reducirá.
2. El horno entrará en modo de espera la primera vez que se enchufe e inmediatamente después de completar el último funcionamiento.

Mandos y Modo de funcionamiento

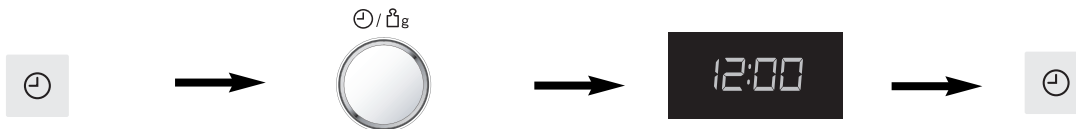


Estos modelos disponen de la función exclusiva de "Información en pantalla", que sirve de guía para utilizar el microondas. Tras haber enchufado el horno, pulse el botón de inicio tantas veces como sea necesario hasta encontrar el idioma que desee. Cada vez que pulse un botón, la pantalla mostrará el siguiente paso a seguir, eliminando la posibilidad de cometer errores. Si por cualquier motivo quisiera cambiar el idioma de la información en pantalla, desconecte el horno y repita este procedimiento.

Si se pulsa el botón Retraso/Reposo 4 veces, se apagará la guía de funcionamiento. Para volver a encender la guía de funcionamiento, pulse el botón Retraso/Reposo 4 veces

Ajuste del Reloj :

Ejemplo : Ajustar a las 12:00



- **Pulse el botón del reloj una vez.**

Los : comienzan a parpadear

- **Ponga la hora girando el dial Tiempo/Peso**

La hora aparece en la pantalla y los :
parpadean

- **Pulse el botón del reloj.**

Los : paran de parpadear y la hora está entrada

NOTA :

1. Para reajustar la hora del día repetir todos los pasos anteriores.
2. La hora del día se visualiza a menos que se interrumpa el suministro eléctrico.
3. Este reloj tiene una visualización de 24 horas.

Mandos y Modo de funcionamiento

Bloqueo de Seguridad para Niños:

Usando este sistema hará que los mandos del horno sean inoperables; sin embargo, la puerta podrá abrirse. El Bloqueo para Niños puede activarse cuando el visualizador muestra los dos puntos o la hora.

Para Activarlo:



Para Cancelarlo:



- **Pulsar el Botón de Marcha tres veces.**

La hora del día desaparecerá.

La hora actual no se perderá. Un * aparecerá en el visualizador.

- **Pulsar el botón Paro/Cancelar tres veces.**

La hora del día reaparecerá en el visualizador.

NOTA: Para activar el bloqueo de seguridad para niños, se debe pulsar el botón de inicio 3 veces en un período de 10 segundos.

Cocción y Descongelación del microondas

Hay disponibles 5 niveles diferentes de potencia de microondas. La tabla de debajo muestra el número de vatios aproximado para cada nivel de potencia.

Uso del accesorio:

NN-GD569M / NN-GD559W



Bandeja de cristal

NN-SD459W

Max

600W

440W

250W

Min

Pulsar	Nivel de potencia	Potencia en vatios
Una vez	Máx. (Alto)	1000 W
Dos veces	Descongelación	270 W
3 veces	Medio	600 W
4 veces	Bajo	440 W
5 veces	Ebullición suave	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



O



- **Pulse este botón hasta que la potencia que usted precise aparezca en la ventana de visualización.**

- **Seleccione el nivel deseado de potencia del microondas.**

- **Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial (Potencia ALTA: hasta 30 min. Potencia otros: hasta 90 min.) Tiempo/Peso.**

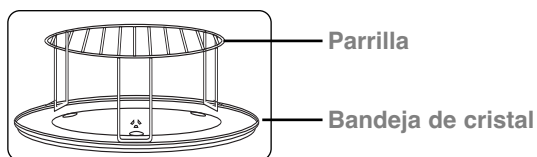
- **Pulsar el botón Marcha.**

NOTA:

1. Para la cocción en 2 ó 3 etapas, antes de pulsar el botón de Arranque, repita el ajuste del nivel de potencia de microondas y el tiempo de cocción. p.ej. Guiso — Alto (HIGH) 10 minutos para levantar un hervor al guiso. Hervir a fuego lento (SIMMER) 60 minutos para cocinarlo. Hervir a fuego lento (Simmer) 10 minutos para que se desarrollen los sabores.
2. El tiempo de parada puede programarse después del ajuste de potencia y tiempo del microondas.
3. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción si es necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de un minuto y hasta diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción. Asegúrese de que utiliza los recipientes y accesorios adecuados cuando cambie el modo de preparación.
4. El horno funcionará automáticamente en Alta potencia de microondas si se introduce un tiempo de cocción sin que se haya seleccionado previamente el nivel de potencia.

Grill (NN-GD569M / NN-GD559W)

Uso del accesorio:



El Grill ofrece 3 ajustes para el Grill.
 1 Pulsación GRILL 1 1300 W
 2 Pulsaciones GRILL 2 950 W
 3 Pulsaciones GRILL 3 700 W



- **Seleccionar Potencia de Grill.** Pulse una vez para Grill 1 (Alto), dos veces para Grill 2 (Medio) o 3 veces para Grill 3 (Bajo).

- **Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).**

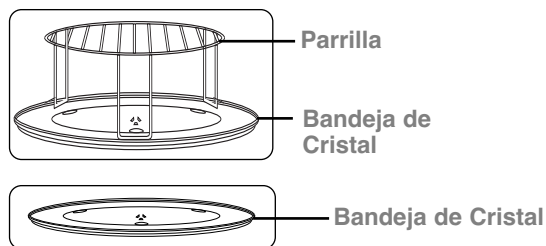
- **Pulsar botón Marcha.**

NOTA:

1. El aparato sólo funcionará con la puerta del horno cerrada.
2. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la misma, si esto fuera necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentar / disminuir en incrementos de un minuto / diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción.

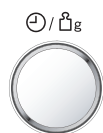
Cocción Combinado (NN-GD569M / NN-GD559W)

Uso del accesorio:



Hay tres ajustes de combinado. La tabla siguiente muestra el número de vatios aproximado para cada nivel de potencia.

Ajuste combinado	Pulsaciones	Grill	Microondas	Chivato
1	1 Pulsación	1300W	600W	G1-600W
2	2 Pulsaciones	1300W	440W	G1-440W
3	3 Pulsaciones	1300W	250W	G1-250W



- **Seleccionar nivel de combinación (ver tabla).**

- **Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 90 min.).**

- **Pulsar botón Marcha.**

NOTA:

1. El aparato sólo funcionará con la puerta del horno cerrada.
2. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la misma, si esto fuera necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse / disminuirse en incrementos de un minuto y hasta diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción.

Descongelación Automática

Con esta característica usted podrá descongelar alimentos simplemente ajustando el peso del mismo. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida el peso comienza a partir del más comúnmente usado.



- **Seleccionar el Programa de Descongelación Automática deseado. Pulse 1 vez para piezas pequeñas. Pulse 2 veces para piezas grandes.**
- **Fije el peso del alimento congelado usando el dial Tiempo/Peso.** Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100g.
- **Pulsar el botón Marcha**

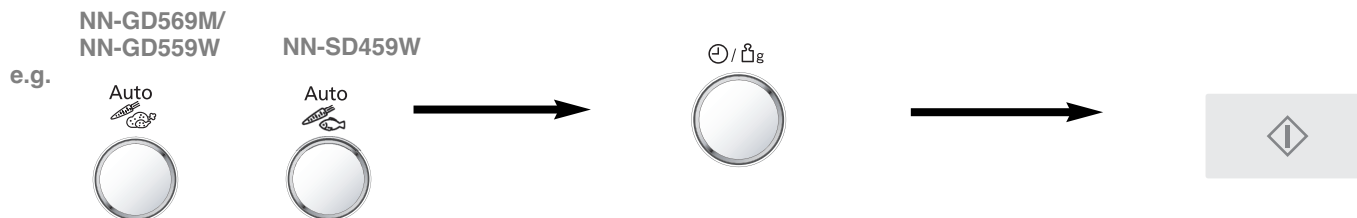
Programa	Chivato	Peso	Alimentos adecuados
1 Piezas pequeñas	PIEZAS PEQUEÑOS	150 - 1600g	Piezas pequeñas de carne, escalopa, salchichas, filetes de pescado, bistecs, chuletas (de 100g a 400g cada una). Girar el alimento cuando suene el pitido.
2 Piezas grandes	PIEZAS GRANDES	400 - 2400g	Piezas grandes de carne, asados, pollo entero. Girar el alimento cuando suene el pitido.

NOTA :

1. Cuando el tiempo de descongelación sea superior a los 60 minutos, el tiempo aparecerá como Horas y Minutos.
2. La forma y el tamaño del alimento determinará el peso máximo que el horno puede acomodar.
3. Para más información ver los principios de la descongelación en el libro de cocina.

Programas Automáticos por Peso

Esta característica le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos preferidos fijando sólo el peso. El horno determina el nivel de potencia Microondas, la potencia de Grill (NN-GD569M / NN-GD559W) y el tiempo de cocción automáticamente. Seleccione la categoría y fije el peso del alimento. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida, el peso comienza a partir del peso más comúnmente usado para cada categoría.











- **Seleccione el programa automático por peso deseado girando el dial del Selector de Programa Automático.** La pantalla se desplazará a lo largo de los programas de Cocción Automática por Peso.
- **Fije el peso del alimento usando el dial Tiempo/Peso** Girando lentamente el dial se contarán pasos de 10g. Girando el dial rápidamente se contarán pasos de 100g.
- **Pulsar el botón Marcha**

NOTA:

1. Cuando el tiempo de descongelación sea superior a los 60 minutos, el tiempo aparecerá como Horas y Minutos.
2. Seguir las tablas siguientes para el peso recomendado y los accesorios a utilizar.

Programas Automáticos por Peso

NN-GD569M / NN-GD559W





Programa	Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
1 Recalentar Taza	CALENTAR 1 TAZA	150g		Para recalentar una taza de bebida caliente (por ej. té, café, leche y sopa). Seleccionar la taza a recalentar, registrar el peso (150ml) y pulsar el botón marcha.
2 Recalentar Tazón	CALENTAR 1TAZON	300g		Para recalentar un tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (300ml) y pulsar el botón marcha.
3 Recalentar Fresco	CALENTAR COMIDA FRESCA	200 - 1500g		Para recalentar platos preparados, o cazuelas. Todos los alimentos deben estar a la temperatura ambiente o de refrigeración. Remover al sonar el pitido. Dejarlos unos pocos minutos en reposo antes de servir.
4 Recalentar Congelada	CALENTAR COMIDA CONGELADA	200 - 1200g		Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados. Remover cuando suene el pitido. Al término de la cocción, remover los alimentos y dejarlos en reposo de 2 a 3 minutos.
5 Cocción de Verdura Fresca	COCINAR VERDURA FRESCA	250 - 1500g		Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras preparadas en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíarlas con 9 cucharadas (100ml) de agua. Cubrir las ligeramente con film perforado o con una tapadera. Grandes cantidades requerirán removerlas cuando suene el pitido.
6 Cocción de Verdura Congelada	COCINAR VERDURA CONGELADA	300 - 1000g		Para cocinar verduras congeladas. Colocarlas en un recipiente de tamaño adecuado, añadir 3-4 cucharadas (40ml) de agua. Cubrir las ligeramente con un film perforado o con una tapadera. Remover las verduras cuando suene el pitido.
7 Cocción de Pescado Fresco	COCINAR PESCADO FRESCO	150 - 1000g		Para cocinar piezas o filetes de pescado fresco. Tape las porciones más finas, sitúelas en un recipiente adecuado. Añadir 1-2 cucharadas de líquido. Cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
8 Cocción de Pescado Congelado	COCINAR PESCADO CONGELADO	200 - 900g		Para cocinar piezas o filetes de pescado congelado. Colocarlos en un recipiente del tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua, cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.

Indicaciones para recalentar taza y tazón.

1. Agitar el líquido antes de calentarlo
2. No tapar las bebidas calientes como el té o el café.
Cubrir la sopa con un plato para evitar que se derrame.
3. Después del calentamiento, agitar otra vez y dejarlo en reposo unos minutos.

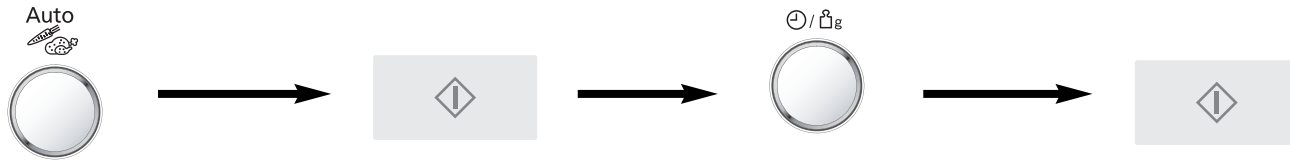
Programas Automáticos por Peso

NN-GD569M / NN-GD559W

Programa	Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
9 Pan Congelado	PAN	50 - 500g		Para recalentar pan congelado, bollos y croissants. Quitar todo el envoltorio y colocarlo en la Parrilla sobre la Bandeja de Cristal. Girarlo cuando suene el pitido.
10 Piezas de Pollo	PIEZAS DE POLLO	200 - 1200g		Para cocinar piezas de pollo, por ej. patas de pollo, muslos. Colocar el pollo en un plato resistente al calor en la Parrilla, sobre la bandeja de cristal. Para una cocción uniforme, separar el pollo y darle la vuelta cuando suene el pitido.
11 Pollo Entero	POLLO ENTERO	1000 - 2200g		Para cocinar un pollo entero fresco no relleno. Cocinar el relleno aparte. Colocar el pollo dentro de un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal. Comenzar a cocinar el lado de la pechuga hacia abajo y girarlo al sonar el pitido.
12 Gratinados congelados/ Lasaña Congelada	GRATINADO CONGELADO	300 - 1000g		Para recalentar y dorar el gratinado/lasaña congelado. Quitar todo el envoltorio y colocar el gratinado/lasaña en un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal.

Programas Automáticos por Peso

Programas Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Seleccionar el programa deseado y colocar la bandeja para pizza en el horno directamente sobre la bandeja de cristal.
2. Pulsar el botón de marcha para precalentar la bandeja para pizza.
3. Tras el precalentamiento suenan pitidos. Colocar el alimento en la bandeja, fijar el peso.
4. Pulsar el botón Marcha.

Programa	Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
13 Pizza Fresca	PIZZA FRESCA	150 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza fresca. Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
14 Pizza Congelada	PIZZA CONGELADA ** ••	150 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza congelada comprada. Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
15 Quiche Fresca	QUICHE FRESCA	150 - 700g		Para recalentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la parte superior de la quiche fresca. Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la bandeja previamente precalentada.
16 Quiche Congelada	QUICHE CONGELADA ** ••	150 - 500g		Para recalentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la parte superior de la quiche congelada comprada. Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la bandeja previamente precalentada.
17 Productos de Patata congelados	PATATAS FRITAS ** ••	200 - 500g		Para recalentar, dejar crujientes y dorar los productos de patata congelados. Después de precalentar la bandeja, esparcir los productos de patata en la bandeja. Para obtener mejores resultados, cocinar en una sola capa y girar al sonar el pitido.

Bandeja para Pizza (NN-GD569M / GNN-D559W)

El “concepto”

Algunos alimentos cocinados con microondas pueden quedar poco crujientes. Su accesorio Panacrunch dorará y hará crujientes las pizzas, quiches, tartas, productos de bollería, igual que lo haría un horno convencional. Su bandeja Panacrunch trabaja de tres maneras : calentando la bandeja por absorción de las microondas, calentando el alimento directamente por microondas y calentando el alimento mediante el grill. La base de la bandeja absorbe las microondas y las transmite en forma de calor. Entonces el calor es conducido a través de la bandeja al alimento. El efecto de calentamiento es maximizado por la superficie anti-adherente.

Usando la bandeja para pizza (funcionamiento manual)

- Para obtener mejores resultados, precalentar la bandeja antes de usarla. Colocarla directamente sobre la bandeja de cristal y precalentar en Combinado 1 (Grill 1 + 600 W) unos 3 minutos. Para ayudar a que se doren alimentos como salchichas y hamburguesas, untar la bandeja con aceite antes de precalentarla.
- Sacar la bandeja del horno y colocar el alimento en la bandeja. Usar el mango de la bandeja para pizza o unas manoplas ya que la bandeja estará muy caliente. Para obtener mejores resultados, es importante que el alimento esté colocado sobre la bandeja inmediatamente después del precalentamiento. Si se retrasa, no puede garantizarse un buen resultado.
- Colocar la bandeja sobre la bandeja de cristal y cocinar según las instrucciones mostradas en la tabla de cocción del libro de cocina.

Notas :

1. No precalentar la bandeja más de 8 minutos.
2. Colocar la bandeja siempre en el centro de la bandeja de cristal y asegurarse de que no toque la pared de la cavidad del horno. No hacer esto puede causar chispas que dañarían la cavidad.
3. Usar siempre la bandeja sobre la bandeja de cristal. No usarla con la parrilla.
4. Usar siempre el mango para la bandeja o unas manoplas cuando manipule la bandeja caliente.
5. Asegurarse de que se ha sacado todo el envoltorio del alimento antes de la cocción.
6. No colocar ningún material sensible al calor sobre la bandeja caliente, ya que puede quemarse.
7. La bandeja puede usarse en un horno convencional.
8. Para obtener mejores resultados, usar la bandeja en COMBINADO GRILL y MICROONDAS.










Conservación de la bandeja

- Nunca utilice ningún tipo de utensilio punzante sobre la bandeja pues puede dañar la superficie anti-adherente.
- Después de usarla, lavar la bandeja en agua caliente con jabón y aclarar en agua caliente. No use ninguna clase de sustancia limpiadora abrasiva o estropajos, ya que esto dañarían la superficie de la bandeja.
- La bandeja puede lavarse en el lavavajillas.



Programas Automáticos por Peso

NN-SD459W

Programa	Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
1 Recalentar Fresco	CALENTAR COMIDA	200 - 1500g		Para recalentar platos preparados, o cazuelas. Todos los alimentos deben estar a la temperatura ambiente o de refrigeración. Remover al sonar el pitido. Dejarlos unos pocos minutos en reposo.
2 Recalentar Congelado	CALENTAR COMIDA CONGELADA	200 - 1200g		Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados. Remover cuando suene el pitido. Al término de la cocción, remover los alimentos y dejarlos en reposo de 2 a 3 minutos.
3 Cocción de Verdura Fresca	COCINAR VERDURA FRESCA	250 - 1500g		Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras en un recipiente. Rociarlas con 6 cucharadas (90ml) de agua. Cubrir las ligeramente con film perforado o con una tapa. Deberá removerlas en cuanto suene el pitido.
4 Cocción de Verdura Congelada	COCINAR VERDURA CONGELADA	300 - 1000g		Para cocinar verduras congeladas. Colocarlas en un recipiente del tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua. Cubrir las ligeramente con un film perforado o con una tapadera. Remover las verduras cuando suene el pitido.
5 Cocción de Pescado Fresco	COCINAR PESCADO FRESCO	150 - 1000g		Para cocinar piezas o filetes de pescado fresco. Tape las porciones más finas, sitúelas en un recipiente adecuado. Añadir 2 cucharadas (30ml) de líquido. Cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
6 Cocción de Pescado Congelado	COCINAR PESCADO CONGELADO	200-900g		Para cocinar piezas o filetes de pescado congelado. Colocarlos en un recipiente de tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua, cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
7 Recalentar Taza	CALENTAR 1TAZA	150g		Para recalentar una taza de bebida caliente (por ej. té, café, leche y sopa). Seleccionar la taza a recalentar, registrar el peso (150ml) y pulsar el botón marcha.
8 Recalentar Tazón	CALENTAR 1TAZON	300g		Para recalentar un tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (300ml) y pulsar el botón marcha.
9 Recalentar 2 Tazón	CALENTAR 2TAZONES	600g		Para recalentar 2 tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (600ml) y pulsar el botón marcha.

Indicaciones para recalentar taza y tazón.

1. Agitar el líquido antes de calentarlo
2. No tapar las bebidas calientes como el té o el café. Cubrir la sopa con un plato para evitar que se derrame.
3. Después del calentamiento, agitar otra vez y dejarlo un corto tiempo en reposo.

Cocción con Arranque Retrasado

Utilizando el botón Retraso/Parada, puede programarse la cocción con Arranque Retrasado.

e.j.

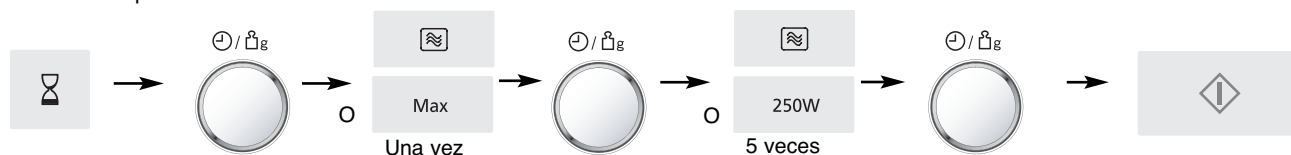


- Pulse el botón Retraso/Parada.
- Ajuste el tiempo de retraso girando el dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas).
- Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.
- Pulse el botón de Arranque.

NOTA:

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo la cocción de Arranque Retrasado.

p. ej. Arranque Retrasado: 1 hora Alta Potencia: 10 min. Potencia de Ebullición Lenta: 20 min.

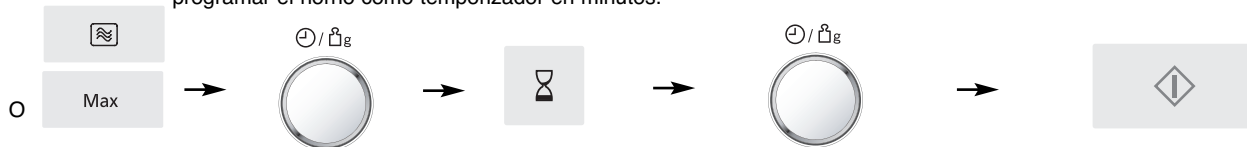


2. Si el tiempo de retraso programado es de más de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minuto. Si es de menos de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de segundo.
3. El Arranque Retrasado no puede programarse antes de cualquier Programa Automático.
4. Si se pulsa el botón Retraso/Reposo 4 veces, se apagará la guía de funcionamiento. Para volver a encender la guía de funcionamiento, pulse el botón Retraso/Reposo 4 veces.

Tiempo de Parada

Utilizando el botón Retraso/Parada, puede usted programar el Tiempo de Parada después de que la cocción haya finalizado o utilizarse para programar el horno como temporizador en minutos.

e.j.

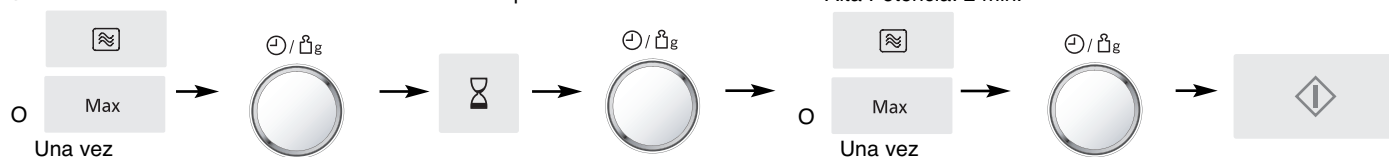


- Ajuste el programa de cocción y el tiempo de cocción deseados.
- Pulse el botón Retraso/Parada.
- Ajuste la cantidad de tiempo deseada girando el dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas).
- Pulse el botón de arranque.

NOTA:

1. Puede programarse una cocción en tres etapas incluyendo el Tiempo de Parada.

p. ej. Alta Potencia: 4 min. Tiempo de Parada: 5 min. Alta Potencia: 2 min.



2. Si se abre la puerta del horno durante el Tiempo de Parada o la Temporización en Minutos, el tiempo de la ventana de visualización continuará contando hacia atrás.
3. Esta función puede también utilizarse como temporizador. En este caso pulse el botón Retraso/Parada, ajuste el tiempo y pulse el botón de Arranque.

Preguntas y Respuestas

- P:** ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?
- R:** Cuando el horno no se pone en marcha verifique los siguientes puntos:
1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuelvalo a enchufar.
 2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
 3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si el otro aparato funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.
- P:** Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor. ¿Es normal?
- R:** Pueden ocurrir algunas interferencias en la radio y el televisor cuando usted cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos electrodomésticos, tales como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. Ello no significa que su horno tenga algún problema.
- P:** El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?
- R:** El horno está diseñado para no aceptar un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno no aceptará una cuarta etapa, y no aceptará un Programa Automático por Peso después del Arranque Retrasado.
- P:** Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?
- R:** El calor que despiden los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire caliente es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay aire en el microondas. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.
- P:** Aparece una "D" en el visualizador pero el horno no cocina. ¿Por qué?
- R:** El horno ha programado el MODO DEMO. Este modo está diseñado para retener el visualizador de reserva. Desactive este modo pulsando el botón del reloj tres veces.
- P:** ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?
- R:** El horno está programado en el modo de exhibición. Este modo está diseñado para la exposición del producto en el establecimiento de venta al público. Desactive este modo pulsando Potencia de microondas y el botón Parada/Cancelar 4 veces (NN-GD569M / NN-GD559W) o el botón Máxima potencia de microondas una vez y el botón Parada/Cancelar 4 veces (NN-SD459W).
- P:** El horno deja de funcionar en microondas y aparece en pantalla "H97" y "H98".
- R:** El mensaje en pantalla indica que hay un problema con el sistema de generación de microondas. Póngase en contacto con el centro de reparaciones autorizado.
- P:** La información en la pantalla ha desaparecido, sólo se ven números.
- R:** Es posible que haya habido un corte de energía y la información en la pantalla se haya deshabilitado. Desenchufe el horno por unos segundos y vuélvalo a enchufar. Cuando se muestre "88:88", pulse el botón de inicio hasta que aparezca su idioma. A continuación, ajuste el reloj. Consulte la Pág Es-7.

NN-GD569M / NN-GD559W

- P:** Se oyen ruidos de zumbidos y chasqueos en mi horno cuando cocino mediante COMBINADO. ¿Qué causa estos ruidos?
- P:** Mi horno hace olor y produce humo cuando usa las funciones COMBINADO y GRILL. ¿Por qué?

- R:** Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste combinado. Esto es normal.
- R:** Tras un uso frecuente, se recomienda limpiar el horno y hacerlo luego funcionar sin alimento, ni bandeja de cristal, ni aro giratorio en Grill durante 5 minutos. Ello quemará cualquier alimento, residuo o aceite que pueda causar olor y/o humo.

Cuidado de su Horno

1. Desconecte el horno antes de limpiarlo.
2. Mantenga limpios el interior del horno, cierres de la puerta y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes severos o abrasivos.
NO USE LIMPIADORES DE HORNOS CONVENCIONALES.
3. La superficie exterior del horno debe limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir que sufran algún daño las partes operativas del interior del horno, no debe permitirse que el agua rezume y se cuele por las aberturas de ventilación.
4. Si el Panel de Control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco, suave. No use detergentes severos o abrasivos en el Panel de Control. Cuando limpie el Panel de Control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Después de la limpieza pulse el Botón PARO/CANCELAR para borrar lo que aparezca en el visualizador.
5. Si se forman condensaciones en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielas con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona bajo condiciones de humedad alta y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.
6. De cuando en cuando es necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
7. Deben limpiarse regularmente el aro giratorio y la base interior del horno para evitar un ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave en agua caliente, después seque con un trapo limpio. El aro giratorio puede lavarlo en una solución de agua y jabón suave. Los vapores del cocinado recogidos durante un uso repetido del horno no afectan para nada a la parte inferior del mismo ni a las ruedecillas del aro giratorio. Después de sacar el aro giratorio del suelo de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de volverlo a colocar en la posición correcta.
8. Cuando use el modo GRILL o COMBINADO (**NN-GD569M / NN-GD559W**), algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
9. No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
10. Este horno solamente puede ser revisado por personal cualificado. Para el mantenimiento y reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más próximo.
11. No obstruya los respiraderos en ningún momento. Compruebe que no hay polvo ni otros materiales obstruyendo los respiraderos de la parte superior, inferior y trasera del horno. Si los respiraderos quedan obstruidos, podría producirse un sobrecalentamiento que afectaría al funcionamiento del horno y podría provocar una situación peligrosa.
12. Debe mantener el horno limpio, puesto que no hacerlo así podría llevar al deterioro de las superficies, lo cual podría afectar la vida del electrodoméstico y probablemente resultaría en una situación de riesgo.

Especificaciones Técnicas

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Alimentación Eléctrica:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Potencia de entrada:	Máximo; 2300 W Microondas; 1100 W Grill; 1350 W	Microondas; 1100 W
Potencia de salida:	Microondas; 1000 W (IEC-60705) Resistencia Grill; 1300 W	Microondas; 1000 W (IEC-60705)
Dimensiones exteriores:	510 (ancho) x 380 (fondo) x 304 (alto) mm	510 (ancho) x 380 (fondo) x 304 (alto) mm
Dimensiones cavidad del horno:	359 (ancho) x 352 (fondo) x 217 (alto) mm	359 (ancho) x 352 (fondo) x 217 (alto) mm
Peso sin embalar:	12.5 Kg	11.5 Kg
Ruido:	50 dB	50 dB

Especificaciones sujetas a variación sin previo aviso

Cuidado de su Horno

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC=Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.



Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)

La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.

Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.

Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos. Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.

De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.

Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Según la directiva 2004/108/CE, artículo 9(2)

Centro de Ensayos de Panasonic

Panasonic Service Europe, una división de Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, República Federal de Alemania

Fabricado por Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

Rozpakuj urządzenie i sprawdź czy nie ma widocznych uszkodzeń, jak na przykład wgniecień, wytłamanych rygli drzwiczek albo zarysowań drzwiczek. Jeśli urządzenie jest uszkodzone, skontaktuj się natychmiast z punktem sprzedaży. Nie instaluj uszkodzonego urządzenia.

Przepisy dotyczące uziemienia

WAŻNE: DLA OSOBISTEGO BEZPIECZEŃSTWA, URZĄDZENIE TO MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO UZIEMIONE.

Jeśli gniazdko sieciowe nie posiada uziemienia, klient musi, we własnym zakresie, wymienić je na gniazdko prawidłowo uziemione.

Napięcie zasilające

Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

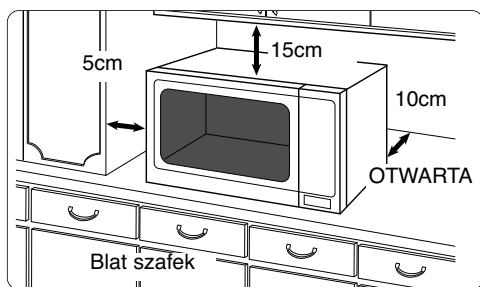
Ustawianie kuchenki

Kuchenkę mikrofalową należy umieścić na blacie kuchennym. Kuchenka nie jest przeznaczona do zabudowy lub użytkowania w szafce.

1. Ustaw kuchenkę na równej i stabilnej powierzchni, ponad 85 cm nad podłogą.
2. Kuchenka powinna być ustawiona tak, aby można ją było łatwo odłączyć od zasilania, poprzez wyciągnięcie wtyczki lub wyłączenie bezpiecznika.
3. Do prawidłowego działania, kuchenka musi mieć zapewnioną dobrą wentylację.

Ustawienie między szafkami:

- a. Pozostaw 15 cm wolnej przestrzeni nad kuchenką, 10 cm z tyłu i 5 cm z jednego boku, a strona przeciwna musi być otwarta na ponad 40 cm.
- b. Jeśli kuchenka jest przysunięta jednym bokiem do ściany, wtedy druga strona musi być całkowicie otwarta.



4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.

7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwiisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.
10. Kuchenka nie jest wyposażona w zdalne sterowanie ani czasomierz zewnętrzny.

Uwaga: gorące powierzchnie



NN-GD569M / NN-GD559W

OSTRZEŻENIE

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelki należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelki drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przełączników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej pokrywy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony kabel sieciowy lub wtyczkę, jeśli nie pracuje prawidłowo, lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone. W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. Jeśli kabel sieciowy tego urządzenia zostanie uszkodzony, powinien być wymieniony na specjalny kabel dostarczany wyłącznie przez producenta.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.
6. Płynów lub innego rodzaju żywności nie wolno podgrzewać w zamkniętych pojemnikach, gdyż grozi to wybuchem.
7. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych możliwościach fizycznych lub umysłowych, przez osoby niedoświadczone lub o niewystarczającej wiedzy, chyba że zostały poinstruowane w zakresie obsługi urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo, bądź korzystają z urządzenia pod jej nadzorem. Należy uniemożliwić dzieciom zabawę kuchenką.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchenke mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM (NN-GD559W/NN-GD569M) BEZ ŻYWNOCI W KUCHENCIE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.

Wyjątek stanowi punkt 1 pracy grzejnika oraz wstępnego podgrzewania talerza do pizzy.
6. Jeśli w kuchenke pojawi się dym lub ogień, naciśnij przycisk stop/kasowanie i pozostaw zamknięte drzwiczki, aby zdusić płomień. Odłącz kabel zasilający lub odetnij dopływ prądu, wyłączając bezpiecznik.

Praca grzejnika (NN-GD569M/ NN-GD559W)

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie grilla przez około 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka wyposażona jest w dwa grzejniki usytuowane w górnej części wnętrza kuchenki. Po gotowaniu w trybie KOMBINACYJNYM i GRILLA, wnętrze i ścianki kuchenki oraz użyte akcesoria będą bardzo gorące.
4. Elementy łatwo dostępne mogą się nagrzać, gdy kuchenka pracuje na ustawieniach grilla i mieszanych. Należy uniemożliwić dzieciom dostęp do kuchenki.
5. Podczas użytkowania kuchenki w trybie mieszanym, należy szczególnie nadzorować dzieci ze względu na wysokie temperatury wytwarzane przez kuchenkę.

Działanie wentylatora chłodzącego

Jeśli kuchenka po użyciu staje się gorąca, przez kilka minut może działać wentylator chłodzący podzespoły elektryczne. Jest to normalne i dlatego, gdy wentylator jeszcze pracuje, możesz wyjąć potrawy z kuchenki.

Oświetlenie kuchenki

Kiedy zajdzie konieczność wymiany oświetlenia kuchenki, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.

Akcesoria

Kuchenka wyposażona jest w szereg akcesoriów. Zawsze postępuj zgodnie ze wskazówkami dotyczącymi użycia tych akcesoriów.

Szklany talerz obrotowy

1. Nie włączaj kuchenki bez włożonego na miejsce talerza szklanego i pierścienia z rolkami.
2. Nigdy nie używaj innego talerza szklanego niż dostarczony i specjalnie zaprojektowany do tej kuchenki.
3. Jeśli talerz jest gorący, pozwól mu ostygnąć przed czyszczeniem lub włożeniem do wody.
4. Talerz szklany może obracać się zarówno w prawo jak i w lewo.
5. Jeśli żywność lub naczynie, w którym gotujesz żywność, dotknie ścianki kuchenki i zatrzyma obracanie się talerza, wtedy talerz zacznie automatycznie obracać się w stronę przeciwną. Jest to normalny objaw pracy.
6. Nie gotuj żywności bezpośrednio na szklanym talerzu.

Pierścień z rolkami

1. Pierścień z rolkami oraz dno kuchenki winny być często czyszczone, aby zapobiec szmerom oraz nagromadzeniu się resztek żywności.
2. Podczas gotowania, pierścień z rolkami musi być zawsze używany razem ze szklanym talerzem.

Ruszt (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Rusztu używamy do przyrumienienia niewielkich porcji żywności oraz ułatwienia cyrkulacji gorącego powietrza.
2. Nie używaj pojemników metalowych postawionych bezpośrednio na ruszcie w trybie KOMBINACYJNYM z MIKROFALAMI.
3. Nie używaj metalowego rusztu w trybie samych MIKROFAL.

Talerz na pizzę (NN-GD569M / NN-GD559W) - patrz strona PL-14.

Informacje ważne

1) Czasy gotowania

- Czasy gotowania podane w książce kucharskiej są wartościami przybliżonymi. Czas gotowania zależy od rodzaju żywności, temperatury i ilości żywności oraz rodzaju naczynia.
- Rozpocznij od minimalnego czasu gotowania, aby uniknąć rozgotowania potrawy. Jeśli potrawa będzie niedogotowana, zawsze możesz dogotować ją, ponownie ustawiając parametry.

UWAGA: Jeżeli przekroczysz zalecany czas gotowania, żywność zostanie zniszczona (spieczona), a w ekstremalnym przypadku może się zapalić i spowodować uszkodzenie wnętrza kuchenki.

2) Małe ilości żywności

- Małe porcje żywności lub potraw zawierające mało wody mogą się przypalić, wyschnąć lub nawet zapalić się, jeśli będą gotowane zbyt długo. Jeśli żywność w kuchence zapali się, pozostaw drzwiczki kuchenki zamknięte, wyłącz kuchenkę i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

3) Jajka

- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Nawet jeśli podgrzewanie przy pomocy mikrofal jest zakończone, wytwarzane ciśnienie może powodować, że jajka eksplodują.

4) Przebijanie skórki

- Produkty z pozbawioną porów skórką, takie jak ziemniaki, żółtka jajek i kiełbaski muszą być przekłute przed gotowaniem w trybie MIKROFAL, aby nie uległy rozerwaniu.

5) Termometr do mięsa

- Używaj termometru do mięsa, aby sprawdzić stopień ugotowania pieczeni lub drobiu dopiero po wyjęciu mięsa z kuchenki. Nie używaj do mięsa zwykłego termometru, w trybie MIKROFAL lub KOMBINACYJNYM, gdyż mogłoby to spowodować iskrzenie.

6) Płyny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchence mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:
 - a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
 - b) Nie przegrzewaj płynów.
 - c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
 - d) Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchence na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wymieszasz naczynie.

7) Papier/plastik

- Gotując żywność w plastikowych lub papierowych pojemnikach, sprawdzaj często kuchenkę, gdyż tego typu pojemniki mogą zapalić się, o ile zostaną nadmiernie rozgrzane.
- Nie używaj wyrobów papierniczych z wtórnego przerobu (np. ręczników kuchennych), chyba że na takim wyrobie jest naklejka informująca, że produkt można bezpiecznie używać w kuchence mikrofalowej. Wyroby papiernicze z wtórnego przerobu mogą zawierać zanieczyszczenia, które mogą być przyczyną zaiskrzenia lub ognia podczas korzystania z kuchenki.
- Przed włożeniem do kuchenki torebek do prażenia, usuń z nich wykonane z drutu zapinki.

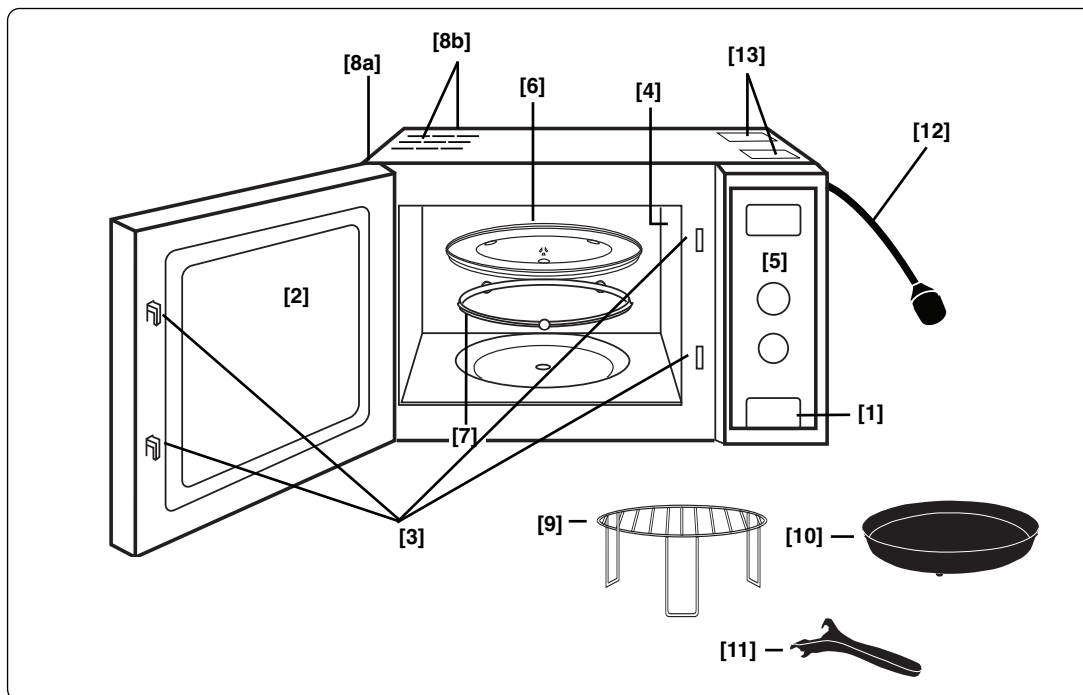
8) Naczynia/folie

- Nie ogrzewaj w kuchence żadnych zamkniętych puszek, ani butelek, ponieważ mogłyby eksplodować.
- Metalowe pojemniki oraz naczynia z metalowymi ozdobami nie powinny być używane podczas gotowania w trybie MIKROFAL. Mogłoby to spowodować iskrzenie.
- Jeśli użyjesz folii aluminiowej, szpilek do mięsa lub innych metalowych elementów, odległość między nimi, a ściankami i drzwiczkami kuchenki powinna wynosić przynajmniej 2 cm, aby nie doszło do iskrzenia.

9) Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

- Nakrętka lub smoczek muszą być zdjęte z butelek do karmienia lub słoiczków z żywnością dla niemowląt przed włożeniem ich do kuchenki.
- Zawartość butelek i słoiczków z żywnością dla niemowląt po ogrzaniu musi być wymieszana lub wstrząśnięta.
- Przed podaniem żywności należy sprawdzić jej temperaturę, aby uniknąć poparzenia.

Wygląd zewnętrzny



1. Przycisk otwierania drzwiczek

Naciśnij przycisk aby otworzyć drzwiczki. Gdy otworzysz drzwiczki podczas gotowania, gotowanie zostanie chwilowo przerwane, bez kasowania wcześniejszych ustawień.

Gotowanie zostanie wznowione, gdy tylko drzwiczki zostaną ponownie zamknięte i naciśniesz przycisk start. Oświetlenie wnętrza kuchenki włącza się, jak tylko drzwiczki kuchenki zostaną otwarte.

2. Okienko kuchenki

3. System blokady zabezpieczającej drzwi

4. Otwór wentylacyjny kuchenki

5. Panel sterowania

6. Szklany talerz

7. Pierścień z rolkami

8a. Zewnętrzne otwory wentylacyjne

8b. Zewnętrzne otwory wentylacyjne (NN-GD559W/NN-GD569M)

9. Ruszt (NN-GD559W/NN-GD569M)

10. Talerz do pizzy (NN-GD559W/NN-GD569M)

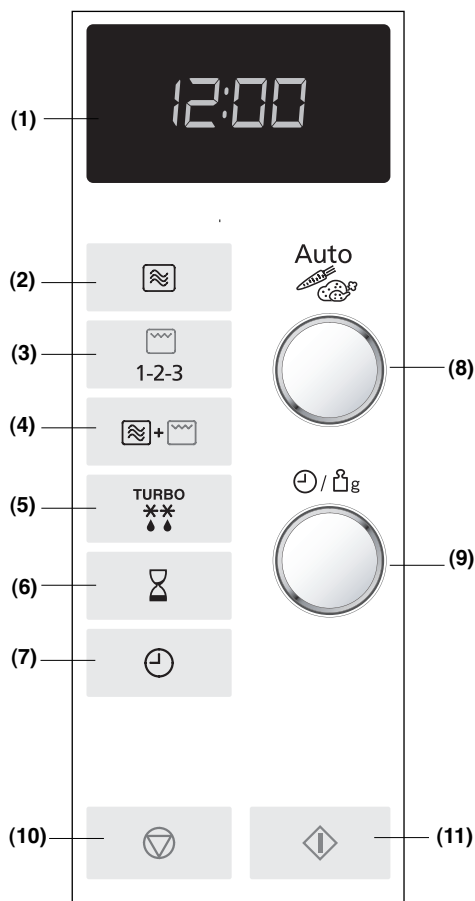
11. Uchwyt do patelni na pizzę (NN-GD559W/NN-GD569M)

12. Kabel zasilający

13. Etykieta ostrzegawcza (Gorąca powierzchnia) (NN-GD559W/NN-GD569M)

Panel sterowania

NN-GD569M / NN-GD559W *



Sygnal dźwiękowy:

Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnału nie słyhać, oznacza to, że ustawienia są niepoprawne. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

1. Wyświetlacz
2. Moc mikrofal
3. Moc Grilla
4. Moc w trybie kombinacyjnym
5. Przycisk automatycznego rozmrażania zależnie od wagi produktu w trybie Turbo
6. Timer/Zatrzymanie
7. Zegar
8. Pokrętko wyboru programów automatycznych
9. Pokrętko czasu/wagi
10. Przycisk stop/kasowanie
Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia. Podczas gotowania: jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.
11. Przycisk start
Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.

* Wygląd panelu może się różnić od prezentowanego (zależnie od koloru) ale funkcje przycisków pozostają takie same.

Uwaga:

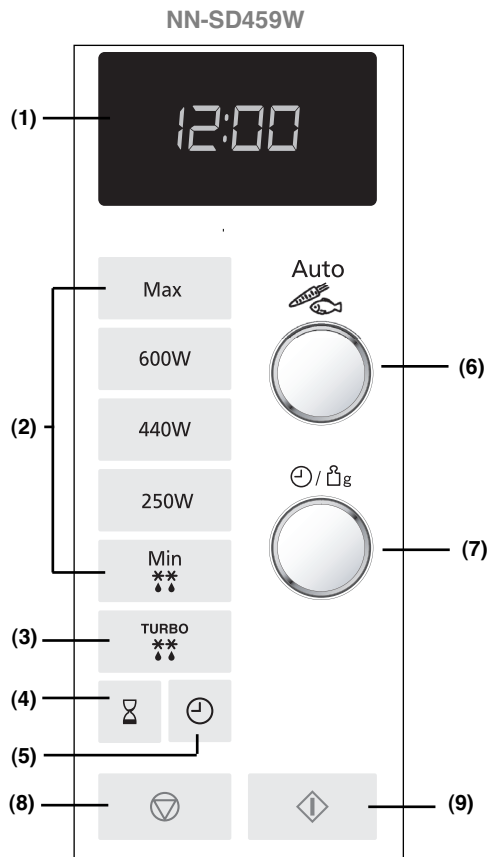
Jeżeli dana operacja została nastawiona ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę. Wyświetlacz zaś powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu.

Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

Uwaga:

1. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana.
2. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po podłączeniu do źródła zasilania oraz po zakończeniu danej pracy.

Panel sterowania



Sygnal dźwiękowy:

Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnał dźwiękowy. Jeśli sygnału nie słycać, oznacza to, że ustawienia są niepoprawne. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnały dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, sygnał dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

1. Wyświetlacz
2. Moc mikrofal
5. Przycisk automatycznego rozmrażania zależnie od wagi produktu w trybie Turbo
4. Opóźnienie / Odstawienie
5. Zegar
6. Pokrętko wyboru programów automatycznych
7. Pokrętko czasu/wagi
8. Przycisk stop/kasowanie
Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.
Podczas gotowania: jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na wyświetlaczu pojawi się czas.
9. Przycisk start
Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki.
Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.

Uwaga:

Jeżeli dana operacja została nastawiona ale przycisk startu nie został naciśnięty, to po upływie 6 minut kuchenka automatycznie anuluje nastawę. Wyświetlacz zaś powróci do trybu wyświetlania aktualnego czasu.

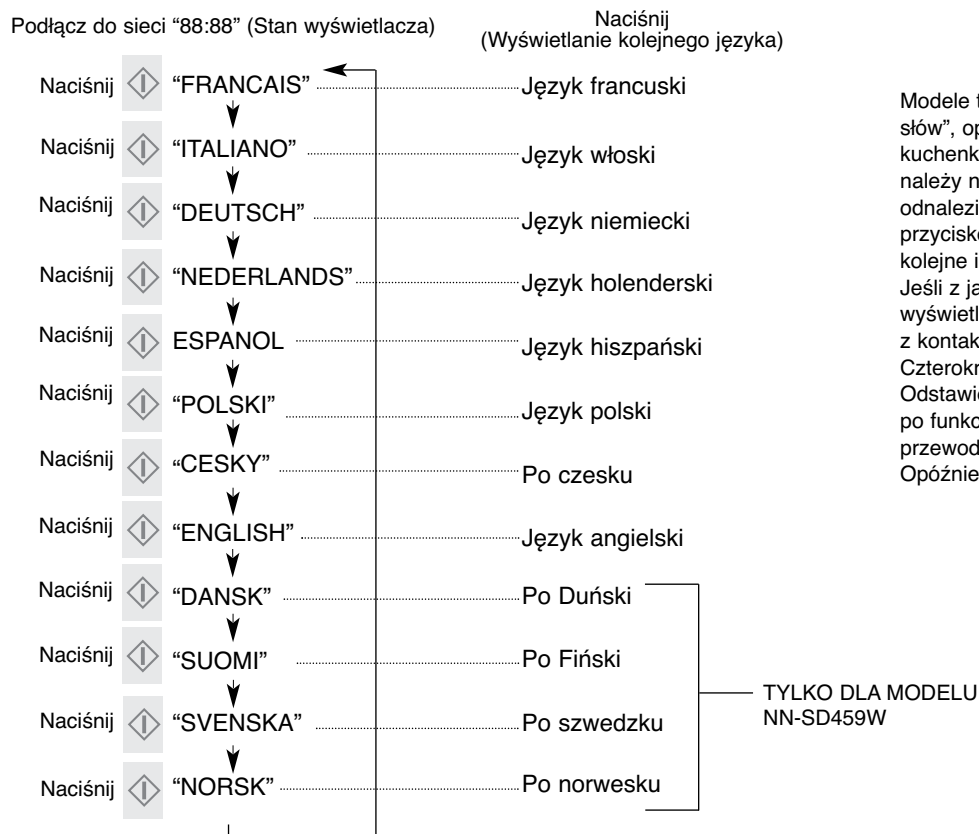
Kuchenka jest wyposażona w funkcję oszczędzania energii.

Uwaga:

1. W trybie czuwania jasność wyświetlacza zostanie zredukowana.
2. Kuchenka przejdzie do trybu czuwania po pierwszym podłączeniu zasilania oraz po zakończeniu danej pracy.

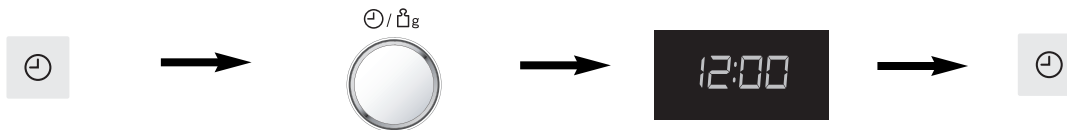
Regulatory oraz procedura obsługi

Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):



Modele te mają unikalną funkcję „monitowania słów”, oprowadzającą użytkownika po funkcjach kuchenki mikrofalowej. Po podłączeniu kuchenki należy naciskać przycisk Start do momentu odnalezienia swojego języka. W miarę naciskania przycisków na wyświetlaczu będą przewijane kolejne instrukcje, co eliminuje ryzyko pomyłki. Jeśli z jakiegokolwiek powodu zajdzie potrzeba zmiany wyświetlanego języka, należy wyłączyć kuchenkę z kontaktu i powtórzyć procedurę. Czterokrotne przyciśnięcie przycisku Opóźnienie / Odstawienie spowoduje wyłączenie przewodnika po funkcjach kuchenki. Aby ponownie uruchomić przewodnik, naciśnij czterokrotnie przycisk Opóźnienie / Odstawienie.

Ustawianie zegara: Przykład: Aby ustawić godzinę 14:25



- Naciśnij Zegar raz. Dwukropek zacznie migać.
- Wprowadź czas, obracając pokrętko czasu/wagi. Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.
- Naciśnij Zegar. Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

UWAGA:

1. Aby na nowo ustawić zegar, wykonaj ponownie powyższe kroki.
2. Aktualny czas będzie wyświetlany, dopóki nie wystąpi przerwa w zasilaniu kuchenki.
3. Urządzenie jest wyposażone w 24-godzinny tryb wyświetlania zegara.

Regulatory oraz procedura obsługi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

Użycie tej funkcji zablokuje regulatory kuchenki, jednakże, drzwiczki nadal będzie można otworzyć. Funkcję zabezpieczenia przed dziećmi można włączyć, gdy na wyświetlaczu widoczny jest dwukropek lub czas.

Aby włączyć zabezpieczenie:



- Naciśnij trzykrotnie przycisk start. Czas przestanie być wyświetlany. Informacja o czasie nie zostanie jednak utracona. Taki symbol * będzie widoczny na wyświetlaczu.

Aby wyłączyć zabezpieczenie:



- Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie. Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

UWAGA: Aby włączyć blokadę, należy w czasie 10 sekund trzykrotnie nacisnąć przycisk startu.

Gotowanie oraz rozmrażanie mikrofalowe

W kuchenke mikrofalowej zastoso wano 5 różnych poziomów mocy. W tabelce poniżej, podana jest przybliżona moc w Watach dla każdego poziomu gotowania.

Użycie akcesoriów:



Szklany talerz

NN-SD459W

Max

600W

440W

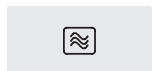
250W

Min

NN- GD569M / NN-GD559W

Wciśnij	Poziom mocy	Ilość watów
Raz	Maks. (Wysoki)	1000 W
Dwa razy	Rozmrażanie	270 W
3 razy	Sredni	600 W
4 razy	Niski	440 W
5 razy	Utrzymanie ciepła	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



Lub



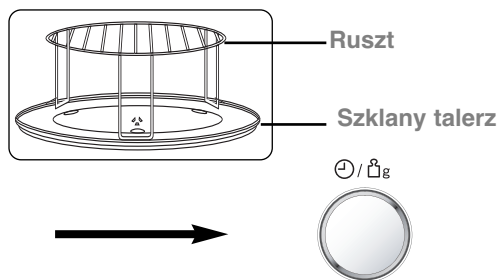
- Naciśnij po to, aby na monitorze pojawił się wybierany poziom mocy.
- Wybierz żądany poziom mocy kuchenki.
- Ustaw czas gotowania, używając pokrętła czasu/wagi (MAX- DUŻA: do 30 minut Poziom: do 90 minut).
- Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

- Przy gotowaniu w 2 lub 3 etapach przed naciśnięciem przycisku Start należy powtórzyć ustawienia poziomu mocy kuchenki i czasu gotowania. np. Potrawka - na ustawieniach o najwyższej mocy 10 minut do zagotowania potrawki. Gotowanie na ustawieniach o niższej mocy, aby ugotować: 60 minut. Gotowanie na ustawieniach o niższej mocy, aby uzyskać pełniejszy smak potrawy: 10 minut.
- Czas zatrzymania jest programowalny po ustawieniu poziomu mocy i czasu gotowania kuchenki.
- Podczas gotowania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętło czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętła w pozycji zero zakończy gotowanie.
- Kuchenka rozpocznie automatycznie pracę na wysokim poziomie mocy, jeśli zostanie wprowadzony czas gotowania bez uprzedniego wyboru poziomu mocy.

Opiekanie (NN-GD569M / NN-GD559W)

Użycie akcesoriów:



Grill posiada 3 ustawienia.

1 wciśnięcie GRILL 1	1300 W
2 wciśnięcia GRILL 2	950 W
3 wciśnięcia GRILL 3	700 W

- Wybierz moc grilla. Wciśnij raz, aby wybrać Grill 1 (Wysoki), dwa razy Grill 2 (Średni) lub 3 razy Grill 3 (Niski).

- Ustaw czas opiekania przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 90 minut).

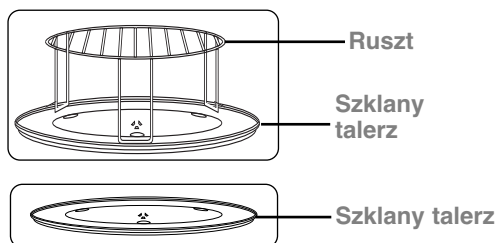
- Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

- Grill może opiekąć wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
- Podczas opiekania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętkę czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętki w pozycji zero zakończy gotowanie.

Gotowanie kombinacyjne (NN-GD569M / NN-GD559W)

Użycie akcesoriów:



Dostępne są 3 ustawienia trybu kombinacyjnego. Poniższa tabela pokazuje moc w Watach dla każdego ustawienia.

Ustawienie kombinacji	Wciśnięcia	Grill	Mikrofale	Funkcja podpowiedzi
1	1 wciśnięcie	1300 W	600 W	G1-600W
2	2 wciśnięcia	1300 W	440 W	G1-440W
3	3 wciśnięcia	1300 W	250 W	G1-250W

- Wybierz poziom kombinacji (patrz tabela).

- Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 90 minut).

- Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

- Grill może opiekąć wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
- W trakcie gotowania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętkę czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętki w pozycji zero, zakończy gotowanie.

Rozmrażanie automatyczne

Dzięki tej funkcji możesz rozmrażać żywność na podstawie jej wagi. Wybierz rodzaj produktu i ustaw jego wagę. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla danego rodzaju produktu.



- Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.
1 (jedno) naciśnięcie dla małych porcji
2 (dwa) naciśnięcia dla dużych porcji
- Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętki czasu/wagi. Przekręcając pokrętkę powoli przeliczamy co 10g. Przekręcając pokrętkę szybko przeliczamy co 100g.
- Naciśnij przycisk start.

Program	Funkcja podpowiedzi	Waga	Odpowiednie rodzaje żywności
1 Małych porcji	MAŁE KAWALKI * * * * * *	150 - 1600g	Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, zmielone lub posiekane mięso, filety rybne, steki, kotlety (od 100g do 400g każdy). Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
2 Dużych porcji	DUŻE KAWALKI * * * * * *	400 - 2400g	Duże porcje mięsa, pieczeni, cały kurczak, duże porcje ryb. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

UWAGA:

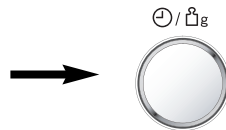
1. Gdy czas rozmrażania wynosi ponad 60 minut, będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Aby uzyskać dodatkowe wyjaśnienia, zapoznaj się z informacjami na temat rozmrażania zamieszczonymi w książce kucharskiej.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Funkcja ta umożliwia gotowanie Twoich ulubionych potraw tylko na podstawie ustawionej wagi. Kuchenka automatycznie ustawia poziom mocy mikrofal, moc grilla (NN-GD569M / NN-GD559W) oraz czas gotowania. Wybierz żądany rodzaj programu i ustaw wagę produktu. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla każdego rodzaju produktu.

Np. NN-GD569M/
NN-GD559W

NN-SD459W



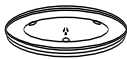
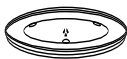









- **Wyboru programu uwzględniające wagę produktu dokonujemy kręcąc pokrętkę automatycznego wyboru programów.** Na monitorze będą wyświetlane te programy.
- Ustaw wagę produktu przy pomocy pokrętki czasu/wagi. Przekręcając pokrętkę powoli przeliczamy co 10g. Przekręcając pokrętkę szybko przeliczamy co 100g.
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGA:

1. Gdy czas gotowania wynosi ponad 60 minut, czas będzie wyświetlany jako godziny i minuty.
2. Postępuj zgodnie z treścią tabel na następnych stronach, korzystając z zalecanych wag oraz akcesoriów.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-GD569M / NN-GD559W





Program	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
1 Podgrzewanie płynów w kubku	1 KUBEK	150g		Do podgrzania kubka gorącego płynu (np. herbaty, kawy, mleka i zupy). Wybierz program podgrzewanie kubka, wprowadź wagę (150ml), naciśnij przycisk start.
2 Podgrzewanie płynów na talerzu	1 MISKA	300g		Do podgrzania talerza gorącego płynu. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.
3 Podgrzewanie świeżych potraw	SWIEZE POTRAWY	200 - 1500g		Do podgrzewania potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny mieć temperaturę pokojową, lub być wyjęte z lodówki. Odczekaj kilka minut w trybie pauzy, w celu wyrównania ich temperatury.
4 Podgrzewanie zamrożonych potraw	MROZONE POTRAWY 	200 - 1200g		Cała potrawa musi być wcześniej ugotowana i zamrożona. Po ugotowaniu wymieszaj potrawę odczekaj 2-3 minuty w trybie pauzy, w celu wyrównania temperatury.
5 Gotowanie świeżych warzyw	SWIEZE WARZYWA	250 - 1500g		Do gotowania świeżych warzyw. Włóż przygotowane warzywa do odpowiedniej wielkości pojemnika. Polej je 9 łyżkami stołowymi (100 ml) wody. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
6 Gotowanie zamrożonych warzyw	MROZONE WARZYWA 	300 - 1000g		Do gotowania zamrożonych warzyw. Umieść je w odpowiednim naczyniu i dodaj 3-4 łyżki stołowe wody (40 ml). Przykryj je delikatnie ponakłuwaną folią obkurczliwą lub pokrywką. Wymieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
7 Gotowanie świeżych ryb	SWIEZE RYBY	150 - 1000g		Do gotowania świeżych ryb (dzwonki i filety). Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Dodaj 1-2 łyżki stołowe płynu. Przykryj lekko ponakłuwaną folią lub pokrywką.
8 Gotowanie zamrożonych ryb	MROZONE RYBY 	200 - 900g		Do gotowania zamrożonych ryb (dzwonki i filety). Umieść je w naczyniu odpowiedniej wielkości i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je delikatnie ponakłuwaną folią obkurczliwą lub pokrywką.

Uwagi odnośnie podgrzewania kubka oraz talerza.

1. Wymieszaj płyn przed podgrzewaniem. Podgrzewany płyn może się wylać, jeśli nie będzie wymieszany.
2. Nie nakrywaj gorących napojów takich jak herbata czy kawa. Zupę nakryj salaterką, aby zapobiec wylaniu się jej.
3. Po podgrzaniu, dokładnie zamieszaj i pozostaw na chwilę w celu wyrównania temperatury.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-GD569M / NN-GD559W

Program	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
9 Zamrożone pieczywo	MROZONYC HLEB ✱✱ ☾☾	50 - 500g		Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek oraz rogalików. Usuń opakowanie i umieść na ruszcie na szklanym talerzu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
10 Kawałki kurczaka	KAWALKI KURCZAKA	200 - 1200g		Do pieczenia części kurczaka jak nóżki, uda lub skrzydełka. Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć je na drugą stronę.
11 Cały kurczak	CALY KURCZAK	1000 - 2200g		Do pieczenia całego, świeżego, niefaszerowanego kurczaka. Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka w żaroodpornym naczyniu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć go na drugą stronę.
12 Zapiekanki zamrożone	MROZONE ZAPIEKANKI ✱✱ ☾☾	300 - 1000g		Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek lub łazanek (lasagne). Usuń opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu, a całość ustaw na szklanym talerzu.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Programów Panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Wybierz żądany program i umieść talerz do pizzy w kuchenke bezpośrednio na talerzu szklanym.

2. Naciśnij przycisk start, aby wstępnie podgrzać talerz do pizzy.

3. Po wstępnym podgrzaniu, rozlegnie się sygnał dźwiękowy. Włóż produkty do talerza do pizzy, ustaw wagę.

4. Naciśnij przycisk start.

Program	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
13 Pizza świeża	SCHŁODZONA PIZZA	150 - 600g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
14 Pizza zamrożona	MROZONA PIZZA ❄️❄️ 💧💧	150 - 600g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
15 świeże ciasto z owocami / Quiche	SCHŁODZONE QUICHE	150 - 700g		Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, świeżego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
16 Zamrożone ciasto z owocami / Quiche	MROZONE QUICHE ❄️❄️ 💧💧	150 - 500g		Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, zamrożonego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
17 Zamrożone produkty ziemniaczane	MROZONE FRYTKI ❄️❄️ 💧💧	200 - 500g		Do podgrzewania, nadawania kruchości i przyrumieniania zamrożonych produktów ziemniaczanych. Po wcześniejszym podgrzaniu talerza, rozłóż produkty ziemniaczane w talerzu do pizzy. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.

Talerz do pizzy (NN-GD569M / NN-GD559W)

Idea

Niektóre produkty żywnościowe przygotowywane w kuchenke mikrofalowej mogą mieć miękkie i wilgotne skórki lub spody. Twój, należący do wyposażenia, talerz do pizzy przyrumieni i doda kruchości pizzy, ciastom, sękaczom, pieczywu, uzyskując taki efekt jak w zwykłej kuchni. Twój talerz do pizzy firmy Panasonic działa na trzy sposoby: podgrzewa talerz, absorbując mikrofałe, podgrzewa żywność bezpośrednio przez mikrofałe oraz opieka żywność grillem. Dno talerza do pizzy pochłania mikrofałe i zamienia je w ciepło. Następnie, ciepło to jest przekazywane przez talerz do żywności. Efekt podgrzewania jest maksymalizowany przez powłokę antyadhezyjną.

Korzystanie z talerza do pizzy (Obsługa ręczna)

- Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzej talerz przed używaniem go. Umieść go bezpośrednio na szklanym talerzu obrotowym i podgrzewaj w trybie kombinacyjnym 1 przez 3 minuty. Aby wzmocnić przyrumienianie, w przypadku takich dań jak kielbaski czy hamburgery, talerz do pizzy posmaruj oliwą, przed wstępnym podgrzewaniem.
- Wyjmij talerz do pizzy z kuchenki i umieść na talerzu żywność. Użyj uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawiczek, gdyż talerz będzie bardzo gorący. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, żywność należy umieścić na talerzu natychmiast po jego wstępnym podgrzaniu. Działanie funkcji "gorącego talerza" nie może być gwarantowane w trybie opóźnionego rozpoczęcia podgrzewania/gotowania.
- Ustaw talerz do pizzy na szklanym talerzu obrotowym i gotuj zgodnie ze wskazówkami zawartymi w tabelach gotowania w książce kucharskiej.

Uwagi:

1. Nie podgrzewaj talerza do pizzy dłużej niż 8 minut.
2. Talerz do pizzy stawiaj zawsze na środku szklanego talerza obrotowego i upewnij się, że nie dotyka żadnej ścianki wnętrza kuchenki. W przeciwnym razie, może nastąpić iskrzenie, które może uszkodzić wnętrze kuchenki.
3. Talerz do pizzy używaj zawsze na szklanym talerzu obrotowym. Nie używaj go z rusztem.
4. Używaj zawsze uchwytu do talerza do pizzy lub kuchennych rękawiczek, gdy będziesz operował gorącym talerzem.
5. Przed przyrządzaniem potraw należy usunąć wszelkie opakowania.
6. Nie umieszczaj żadnych materiałów łatwopalnych na gorącym talerzu do pizzy, gdyż mogą się zapalić.
7. Talerz do pizzy może być używany w zwykłej kuchni.
8. W celu uzyskania jak najlepszego efektu, talerz do pizzy powinien być używany w trybie kombinacyjnym GRILLA i MIKROFAL.

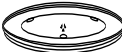

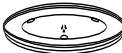






Obchodzenie się z talerzem do pizzy

- Nigdy nie dotykaj talerza ostrymi przedmiotami, gdyż zniszczyłoby to powierzchnię antyadhezyjną.
- Po użyciu, myj talerz w wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń i spłucz gorącą wodą. Nie używaj żadnych proszków czyszczących ani ostrych ścierek, gdyż zniszczą powierzchnię talerza.
- Talerz można bezpiecznie myć w zmywarce do naczyń.



Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-SD459W

Program	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
1 Podgrzewanie świeżych potraw	SWIEZE POTRAWY	200 - 1500g		Do podgrzewania potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny mieć temperaturę pokojową lub być wyjęte z lodówki. Zamieszaj w połowie czasu gotowania i pozostaw kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
2 Podgrzewanie zamrożonych produktów	MROZONE POTRAWY ✱✱ 💧💧	200 - 1200g		Do podgrzewania zamrożonych potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny być wcześniej ugotowane i zamrożone. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu wymieszaj potrawę i pozostaw na kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
3 Świeże warzywa	SWIEZE WARZYWA	250 - 1500g		Do gotowania świeżych warzyw (np. marchewki, brokuł, kalafiora i drobno pokrojonych ziemniaków). Włóż warzywa do odpowiedniego pojemnika. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania w połowie czasu gotowania.
4 Warzywa zamrożone	MROZONE WARZYWA ✱✱ 💧💧	300 - 1000g		Do gotowania zamrożonych warzyw (np. grochu, fasoli i marchewki). Umieść je w odpowiednim naczyniu i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je ponakłowaną folią obkurczliwą lub pokrywką. Duże ilości warzyw wymagają wymieszania w połowie czasu gotowania.
5 Świeże ryby	SWIEZE RYBY	150 - 1000g		Do gotowania świeżych ryb (np. całych, filety i dzwonka). Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką.
6 Ryby mrożone	MROZONE RYBY ✱✱ 💧💧	200 - 900g		Do gotowania zamrożonych ryb (np. filety i dzwonka). Umieść je w naczyniu odpowiedniej wielkości i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je delikatnie ponakłowaną folią obkurczliwą lub pokrywką.
7 Podgrzewanie napojów w kubku	1 KUBEK	150g		Do podgrzania kubka gorącego napoju (np. herbaty, kawy, mleka i zupy). Wybierz program podgrzewanie kubka, wprowadź wagę (150ml), naciśnij przycisk start.
8 Podgrzewanie napojów w talerzu	1 MISKA	300g		Do podgrzania talerza gorącego napoju. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.
9 Podgrzewanie napojów w 2 talerzach	2 MISKA	600g		Do podgrzania 2 talerzy gorącego napoju. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (600ml), naciśnij przycisk start.

Uwagi odnośnie podgrzewania kubka oraz miseczki.

1. Wymieszaj płyn przed podgrzewaniem. Podgrzewany płyn może się wylać, jeśli nie będzie wymieszany.
2. Nie nakrywaj gorących napojów takich jak herbata czy kawa. Zupę nakryj salaterką, aby zapobiec jej wylaniu się.
3. Po podgrzaniu, dokładnie zamieszaj i pozostaw na chwilę w celu wyrównania temperatury.

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania (Timer)

Korzystając z przycisku Timer/Zatrzymanie możemy zaprogramować moment rozpoczęcia gotowania.

n.p.



• Naciśnij Opóźnienie / Odstawienie

• Ustaw czas opóźnienia timera przekręcając pokrętkę Czas/Waga (do 9 godzin).

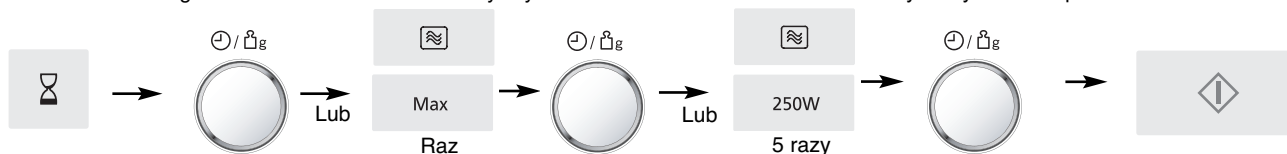
• Ustaw żądany program gotowania i czas gotowania.

• Naciśnij przycisk Start

UWAGA:

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy gotowania z timerem.

np. Timer: 1 godzina Poziom mocy Wysoki: 10 min. Poziom mocy Utrzymania ciepła: 20 min



2. Jeśli zaprogramowany czas timera przekracza 1 godzinę, odliczanie następuje w minutach. Jeśli czas nie przekracza godziny, odliczanie następuje w sekundach.

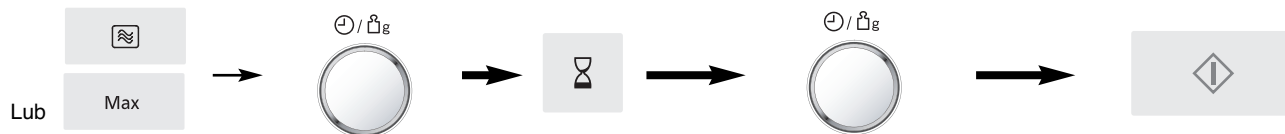
3. Opóźnienie Startu nie może być ustawione przed wyborem programu automatycznego (Auto Program).

4. Czterokrotne przyciśnięcie przycisku opóźnienia/czuwania spowoduje wyłączenie przewodnika po funkcjach kucharki. Aby ponownie uruchomić przewodnik, naciśnij czterokrotnie przycisk opóźnienia/odstawienia

Funkcja Odstawienia

Korzystając z przycisku Opóźnienie / Odstawienie ustawiamy czas zatrzymania po gotowaniu lub też programujemy kuchenkę z timerem minutowym.

n.p.



• Można wprowadzić żądany program gotowania i czas gotowania.

• Naciśnij Opóźnienie / Odstawienie

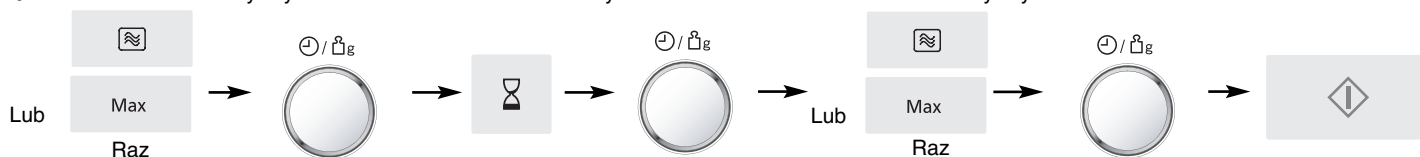
• Wprowadź chcianą wartość czasu obracając pokrętkę Czasu/Waga (do 9 godzin).

• Naciśnij Start.

UWAGA:

1. Gotowanie w trzech etapach można zaprogramować przy pomocy funkcji Odstawienia.

np. Poziom mocy Wysoki: 4 min. Czas Zatrzymania: 5 min. Poziom mocy Wysoki: 2 min.



2. Jeśli drzwiczki kucharki zostaną otwarte przy uruchomionej funkcji czas Odstawienia lub Timer minutowy, czas na monitorze będzie nadal odliczany.

3. Funkcję tę można stosować jako timer. W tym przypadku należy nacisnąć Opóźnienie / Odstawienie, ustawić czas i nacisnąć Start.

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

- P:** Dlaczego kuchenka nie włącza się?
- O:** Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź zainstalowane bezpiecznik: zwykły i automatyczny. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawną jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko. Jeśli okaże się, że niesprawną jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P:** Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?
- O:** Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki
- P:** Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?
- O:** Kuchenkę zaprojektowano w taki sposób, aby nie akceptowała wadliwie wprowadzonych programów. Na przykład kuchenka nie przyjmuje czwartego etapu i nie zgodzi się na program automatycznie uwzględniający wagę produktu po uruchomieniu opóźnienia rozpoczęcia gotowania (timer).
- P:** Czasami z otworów wentylacyjnych wypływa ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O:** Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchenke. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?
- O:** Kuchenka ma zaprogramowany TRYB DEMONSTRACYJNY. Tryb ten jest przeznaczony dla wystaw sklepowych. Należy go wyłączyć, naciskając jeden raz przycisk wyboru mocy, a następnie naciskając czterokrotnie przycisk zatrzymania/anulowania lub naciskając jeden raz przycisk maksymalnej mocy kuchenki, a następnie naciskając czterokrotnie przycisk zatrzymania/anulowania (NN-SD459W).
- P:** Czy mogę używać w kuchenke mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O:** Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na GRILLU. W niektórych termometrach, metal może powodować iskrzenie w kuchenke i dlatego nie można ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.
- P:** Moja kuchenka przerywa gotowanie z użyciem mikrofal, a na wyświetlaczu pojawiają się napisy „H97” i „H98”.
- O:** Oznacza to, że wystąpił problem z systemem emisji mikrofal. Należy skontaktować się z autoryzowanym centrum serwisowym.
- P:** Funkcja „monitowania słów” zniknęła z mojego wyświetlacza, na wyświetlaczu są tylko cyfry.
- O:** Przyczyną mogła być awaria zasilania. W takim wypadku funkcja została wyłączona. Odłącz kuchenkę od źródła zasilania na kilka sekund, a następnie podłącz ponownie. Jeśli na wyświetlaczu pojawi się "88:88", naciśnij i przytrzymaj przycisk startu dopóki nie pojawi się Twój język. Następnie ustaw zegar. Wskazówki na str. PI-7.
- NN-GD569M / NN-GD559W**
- P:** Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O:** Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.
- P:** Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z funkcji GRILLA oraz trybu KOMBINACYJNEGO. Dlaczego?
- O:** Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 5 minut w trybie GRILLA bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelek. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelek, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane. Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek. Nie należy używać środków z dodatkami ściernymi lub metalowych skrobaczek do czyszczenia szklanej pokrywy kuchenki, ponieważ mogą one spowodować porysowanie jej powierzchni, co może prowadzić do pęknięcia szyby.
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścien z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścien z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.
Pamiętaj aby po umyciu założyć na miejsce pierścien z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA lub trybu KOMBINACYJNEGO (**NN-GD569M / NN-GD559W**) z niektórych produktów może przyskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
10. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.
11. Należy zawsze pilnować, aby otwory wentylacyjne pozostawały czyste. Należy sprawdzać, czy we wlotach powietrza po bokach i z tyłu urządzenia nie gromadzi się kurz lub nie ma innych materiałów, które mogłyby je zatkać.
Jeśli wloty powietrza się zatkają, może dojść do przegrzania kuchenki, co może mieć wpływ na jej pracę, a nawet spowodować niebezpieczeństwo.
12. Jeżeli kuchenka nie jest utrzymywana w należytej czystości, może to prowadzić do niszczenia jej ścianek, a w efekcie do skrócenia czasu prawidłowego funkcjonowania urządzenia i niebezpiecznych sytuacji.

Dane techniczne

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	Maksymalnie: 2300 W Mikrofale: 1100 W Grill: 1350 W	Mikrofale: 1100 W
Moc wyjściowa:	Mikrofale: 1000 W (IEC-60705) Grill: 1300 W	Mikrofale: 1000 W (IEC-60705)
Wymiary zewnętrzne:	510 (Szer.) x 380 (Dług.) x 304 (Wys.) mm	510 (Szer.) x 380 (Dług.) x 304 (Wys.) mm
Wymiary wnętrza kuchenki:	359 (Szer.) x 352 (Dług.) x 217 (Wys.) mm	359 (Szer.) x 352 (Dług.) x 217 (Wys.) mm
Waga:	12.5 Kg	11.5 Kg
Hałas:	50 dB	50 dB
Pobór mocy w trybie czuwania:		
Pobór mocy w trybie wyłączonym:		

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

Produkt ten jest wyrobem, który spełnia wymagania norm europejskich dotyczących kompatybilności elektromagnetycznej (EMC). Stosownie do tych wymagań urządzenie zaliczone jest do grupy „2” i posiada klasę bezpieczeństwa „B”. Grupa „2” oznacza, że energia o częstotliwości radiowej jest z założenia generowana w formie fal elektromagnetycznych, przeznaczonych do podgrzewania produktów żywnościowych. Klasa „B” oznacza, że urządzenie może być użytkowane w typowych warunkach domowych.



Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy gospodarstw domowych)

Przedstawiony symbol umieszczony na produktach lub dołączonej do nich dokumentacji informuje, że niesprawnych urządzeń elektrycznych lub elektronicznych nie można wyrzucać razem z odpadami gospodarczymi.

Prawidłowe postępowanie w razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku podzespołów polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. W niektórych krajach produkt można oddać lokalnemu dystrybutorowi podczas zakupu innego urządzenia. Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwi zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, które może być zagrożone przez nieodpowiednie postępowanie z odpadami.

Szczegółowe informacje o najbliższym punkcie zbiórki można uzyskać u władz lokalnych.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

Użytkownicy biznesowi w krajach Unii Europejskiej

W razie konieczności pozbycia się urządzeń elektrycznych lub elektronicznych, prosimy skontaktować się z najbliższym punktem sprzedaży lub z dostawcą, którzy udzielą dodatkowych informacji.

Pozbywanie się odpadów w krajach poza Unią Europejską

Taki symbol jest ważny tylko w Unii Europejskiej.

W razie potrzeby pozbycia się niniejszego produktu prosimy skontaktować się z lokalnymi władzami lub ze sprzedawcą celem uzyskania informacji o prawidłowym sposobie postępowania.

Zgodnie z dyrektywą 2004/108/WE, artykuł 9 ust. (2)

Centrum Testowania Panasonic

Panasonic Service Europe, oddział Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergiring 15, 22525 Hamburg, Niemcy

Producent: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Chiny.

Instalace a připojení

Kontrola mikrovlnné trouby

Troubu vybalte, odstraňte veškerý balicí materiál a troubu zkontrolujte, zda nedošlo k poškození jako promáčknutí povrchu, ke zlomení dveřních západek nebo popraskání dvířek. Zjistíte-li jakékoli poškození, informujte o tom neprodleně svého prodejce. Poškozenou mikrovlnou troubu neinstalujte.

Instrukce týkající se uzemnění

DŮLEŽITÉ: Z DŮVODŮ ZAJIŠTĚNÍ BEZPEČNOSTI OSOB MUSÍ BÝT TATO JEDNOTKA SPRÁVNĚNA UZEMNĚNA.

Není-li výstup střídavého proudu (AC) uzemněn, je zákazník osobně odpovědný za jeho nahrazení správně uzemněnou nástěnnou zásuvkou.

Provozní napětí

Toto napětí musí být stejné, jako je hodnota uvedená na štítku na troubě. Používá-li se vyšší než stanovené napětí, může to způsobit vznik ohně nebo jiné škody.

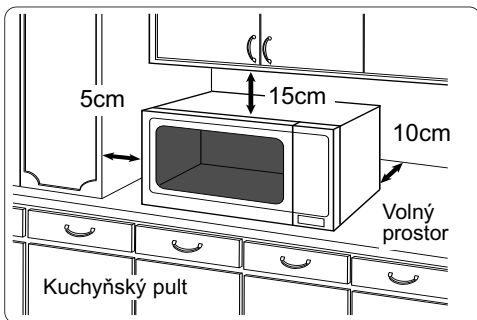
Umístění trouby

Tato trouba je určena pouze pro použití na pracovní desce v domácnosti. Není určena k zabudování do skříňky.

1. Troubu umístíte na rovný a stabilní povrch, ve vzdálenosti více než 85 cm nad podlahou.
2. Po umístění trouby má být možné provést snadné odpojení spotřebiče od sítě vytažením vidlice nebo uvedením jističe do provozu.
3. Pro správný provoz trouby zajistěte dostatečnou cirkulaci vzduchu.

Umístění trouby na kuchyňském pultu:

- a. Nad horní částí trouby musí být zůstat 15 cm volného prostoru, v zadní části 10 cm, na jedné straně 5 cm a na druhé straně více než 40 cm.
- b. Je-li jedna strana trouby umístěna v jedné rovině se stěnou, nesmí být druhá nebo horní strana blokována.



4. Tuto troubu neumísťujte v blízkosti elektrického nebo plynového vaříče.
5. Patky se nemají odstraňovat.
6. Tato trouba je určena pouze pro použití v domácnosti. Nepoužívejte ji ve venkovním prostoru.
7. Mikrovlnou troubu nepoužívejte při vysoké vlhkosti vzduchu.
8. Přívodní šňůra se nemá dotýkat vnějšího povrchu trouby. šňůra musí vést mimo horké povrchy. Nenechávejte šňůru viset přes okraj stolu nebo pracovního pultu. šňůru, vidlici ani troubu neponožte do vody.
9. Vzduchové otvory v horní a zadní části trouby nesmí být blokovány. Dojde-li k zablokování těchto otvorů během provozu, může to způsobit přehřátí trouby. Pro takový případ je trouba chráněna tepelným pojistným zařízením, takže k obnovení provozu dojde až po ochlazení trouby.
10. Toto zařízení nelze ovládat externím časovačem ani samostatným systémem dálkového ovládání.

Pozor: Horké povrchy



(NN-GD569M / NN-GD559W)

VÝSTRAŽNÉ UPOZORNĚNÍ

1. Čištění těsnění dvířek a prostoru kolem těsnění dvířek se má provádět vlhkým hadříkem. Spotřebič se má kontrolovat za účelem zjištění poškození těsnění dvířek a prostoru kolem těsnění dvířek; je-li tento prostor poškozen, nemá se spotřebič používat, dokud jej neopraví servisní technik vyškolený výrobcem.
2. Neprovádějte úpravy, seřizování či opravy dvířek, krytu ovládacího panelu, bezpečnostních blokovacích spínačů nebo jakékoli jiné části trouby. Neodstraňujte z trouby vnější kryt, který zajišťuje ochranu proti účinkům mikrovlnné energie. Opravy má provádět pouze kvalifikovaný servisní technik.
3. Tento spotřebič nepoužívejte, je-li poškozená ŠŤŮRA NEBO VIDLICE, pokud spotřebič správně nefunguje, nebo je poškozen či spadl na zem. Je nebezpečné, aby opravy prováděl někdo jiný než servisní technik vyškolený výrobcem.
4. Je-li přívodní šňůra tohoto spotřebiče poškozena, musí být nahrazena speciální šňůrou, která je k dostání u výrobce.
5. Děti mohou používat troubu bez dozoru pouze tehdy, pokud byly odpovídajícím způsobem poučeny tak, že jsou schopny používat troubu bezpečným způsobem a chápou nebezpečí nesprávného použití.
6. Tekutiny a jiné potraviny nesmějí být ohřívány v uzavřených nádobách, protože by mohly explodovat.
7. Toto zařízení nemohou používat osoby (včetně dětí) se sníženými smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem nebo nebyly instruovány ohledně používání tohoto zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost. Děti musí být pod dohledem, aby si se zařízením nehrály.

Bezpečnostní instrukce

Používání trouby

1. Troubu nepoužívejte pro jiné účely, než je příprava pokrmů. Tato trouba je speciálně navržena pro ohřev nebo přípravu pokrmů. Tuto troubu nepoužívejte k ohřevu chemických látek nebo jiných produktů, které nejsou potravinami.
2. Před použitím zkontrolujte, zda jsou příslušenství/nádoby vhodné pro použití v mikrovlnných troubách.
3. Nepoužívejte tuto mikrovlnnou troubu k sušení novin, oděvů nebo jakýchkoli jiných materiálů. Mohly by se vznítit.
4. Pokud se trouba nepoužívá, neskladujte z důvodů nebezpečí náhodného zapnutí uvnitř trouby žádné jiné předměty vyjma příslušenství.
5. Spotřebič nesmí být provozován v režimu MIKROVLNNÉHO OHŘEVU nebo KOMBINOVANÉ PŘÍPRAVY (NN-GD559W/ NN-GD569M) BEZ JÍDLA UMÍSTĚNÉHO V TROUBĚ. Provozování takovým způsobem může spotřebič poškodit. Výjimkou je bod 1 kapitoly, která se týká provozu žhavicích spirál a předežhátí pánve na pizzu.
6. Dojde-li v troubě ke vzniku kouře nebo ohně, stiskněte tlačítko zastavení/zrušení a dvířka nechte zavřená, aby došlo k uhašení plamenů.
Odpojte přívodní šňůru nebo vypněte elektrický proud na panelu pojistky nebo jističe.

Provoz se žhavicími spirálami (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Před prvním použitím funkce KOMBINOVANÉHO OHŘEVU nebo GRILOVÁNÍ vytřete z trouby nadbytečný olej a po dobu 10 min nechte troubu v provozu bez jídla a příslušenství v režimu grilování. Tím dojde k vypálení oleje, který se používá jako ochrana proti korozi. Toto je jediný okamžik, kdy se trouba používá prázdná.
2. Vnější povrch trouby včetně vzduchových otvorů na skříňce a dvířkách trouby se v režimu KOMBINOVANÉHO OHŘEVU a GRILOVÁNÍ zahřívá, takže otevírání nebo zavírání dvířek a vkládání nebo vyjímání pokrmů a příslušenství věnujte pozornost.
3. Trouba má dvě žhavicí spirály, které se nacházejí v horní části trouby. Po použití funkce KOMBINOVANÉHO OHŘEVU a GRILOVÁNÍ budou tyto povrchy velmi horké.
Pozor: Po provozu v těchto režimech bude příslušenství trouby velmi horké.
4. Když je používán gril a režim combination, mohou být přístupné části velmi horké. Děti musí být v bezpečné vzdálenosti.
5. Pokud je zařízení používáno v režimu combination, kvůli vznikající teplotě by děti měly troubu používat pouze pod dohledem.

Provoz motorku ventilátoru

Je-li trouba po použití horká, může se ventilátor několik minut otáčet, aby došlo k ochlazení elektrických součástí. To je naprosto normální, a pokud je ventilátor ještě v provozu, můžete vyjmout jídlo z trouby.

Osvětlení vnitřního prostoru trouby

Bude-li třeba vyměnit žárovku vnitřního osvětlení trouby, obraťte se na svého prodejce.

Příslušenství

Společně s troubou se dodává různé příslušenství. Vždy dodržujte uvedené pokyny, které se týkají používání příslušenství.

Skleněný talíř

1. Troubu neprovozujte, pokud není kruhová podložka a skleněný talíř na svém místě.
2. Nikdy nepoužívejte jiný typ skleněného talíře, než je skleněný talíř speciálně navržený pro tuto troubu.
3. Je-li skleněný talíř horký, nechte jej před čištěním nebo ponořením do vody ochladit.
4. Skleněný talíř se může otáčet v obou směrech.
5. Jestliže se nádoba s jídlem nebo varná nádoba na skleněném talíři dotknou stěn trouby a dojde k zastavení otáčení talíře, začne se talíř automaticky otáčet v opačném směru. To je normální.
6. Nepřipravujte pokrmy přímo na skleněném talíři.

Kruhová podložka

1. Kruhová podložka a dno trouby se mají často čistit, aby se zabránilo hlučnému provozu a hromadění zbytků jídla.
2. Kruhová podložka se musí při přípravě pokrmů používat vždy společně se skleněným talířem.

Drátěný rošt (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Drátěný rošt usnadňuje zapékání malých množství pokrmů dozlatova a napomáhá dobré cirkulaci tepla.
2. V režimu KOMBINOVANÉ přípravy s MIKROVLNNÝM OHŘEVEM neumísťujte kovovou nádobu přímo na drátěný rošt.
3. Nepoužívejte drátěný rošt v režimu využívajícím pouze mikrovlnný ohřev.

Pánev na pizzu (NN-GD569M / NN-GD559W) – viz str. Cz-14

Důležité informace

1. Doba přípravy pokrmů

- Délky doby přípravy pokrmů uvedené v kuchařce jsou přibližné. Doba závisí na stavu, teplotě, množství jídla a typu kuchyňského nádobí.
- Abyste zabránili převaření, začněte s minimální dobou přípravy. Není-li jídlo dostatečně uvařené, můžete je vždy ještě dodatečně trochu povařit.

Pozor: Dojde-li k překročení doporučené délky doby přípravy, jídlo se znehodnotí, a v extrémních případech může dojít k jeho vznícení a případnému poškození vnitřního prostoru trouby.

2. Malá množství jídla

- Malá množství jídel nebo jídla s nízkým obsahem vlhkosti se mohou spálit, vysušit, nebo vznítit, pokud jsou připravována příliš dlouho. Pokud dojde ke vznícení pokrmů v troubě, nechte dvířka trouby zavřená, troubu vypněte a vytáhněte vidlici přívodní šňůry ze zásuvky.

3. Vajíčka

- V režimu MIKROVLNNÉHO OHŘEVU nevařte vajíčka ve skořápce ani celá, natvrdo uvařená vajíčka. Může se vytvořit tlak, což způsobí puknutí vajících, a to i po ukončení mikrovlnného ohřevu.

4. Propíchnutí neporézní vrstvy potravin

- Potravin s neporézní vrstvou jako brambory, žlutky a párky se musí před vařením v režimu MIKROVLNNÉHO OHŘEVU propíchnout, aby se zabránilo prasknutí.

5. Teploměr určený pro měření teploty masa

- Ke kontrole stupně přípravy pečeného masa a drůbeže použijte teploměr určený pro měření teploty masa až po vyjmutí masa z trouby. V režimu MIKROVLNNÉHO OHŘEVU nebo KOMBINOVANÉ PŘÍPRAVY nepoužívejte běžné teploměry určené pro měření teploty masa, protože by mohlo dojít ke vzniku jisker.

6. Tekuté pokrmy

- Při ohřevu tekutých pokrmů, např. polévek, omáček a nápojů v mikrovlnné troubě může dojít k přehřátí tekutiny nad bod varu, aniž by se to projevilo tvorbou bublinek. To může být důsledkem náhlého převaření horkého tekutého pokrmu. Abyste zabránili této možnosti, dodržujte tyto kroky:
 - a) Nepoužívejte nádoby s rovnými stěnami a úzkými hrdly.
 - b) Zabraňte přehřátí.
 - c) Před umístěním nádoby do trouby tekutý pokrm promíchejte, a pak opět po uplynutí poloviny doby ohřevu.
 - d) Po ohřátí nechte pokrm krátkou dobu odstát v troubě, poté obsah opět promíchejte a nádobu opatrně vyjměte z trouby.

7. Papír/plasty

- Při ohřívání jídla v plastových nebo papírových nádobách provádějte častou kontrolu trouby, protože tyto typy nádob se při přehřátí vznítí.
- Nepoužívejte výrobky z recyklovaného papíru (např. kuchyňské role), pokud není výrobek z papíru označen jako bezpečný při použití v mikrovlnné troubě. Výrobky z recyklovaného papíru mohou obsahovat nečistoty, které mohou při použití způsobit vznik jisker a/nebo ohně.
- Před umístěním sáčků do trouby odstraňte stahovací drátky.

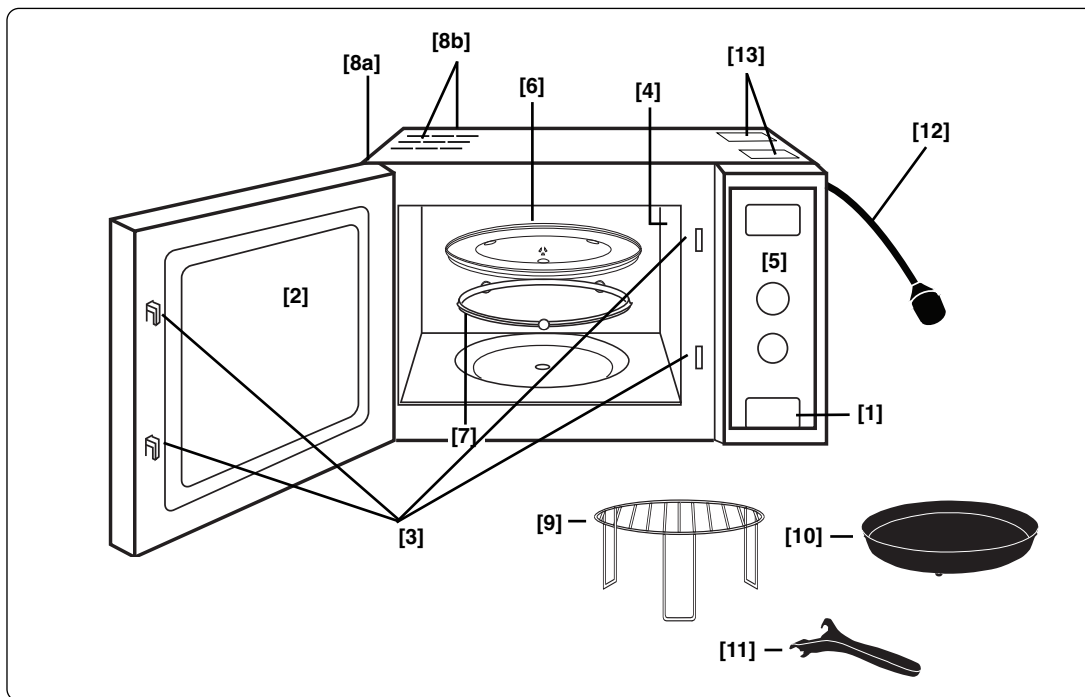
8. Náčíní/fólie

- Neohřívejte uzavřené plechovky nebo láhve, protože mohou explodovat.
- Při přípravě pokrmu v režimu mikrovlnného vaření se nemají používat kovové nádoby nebo misky s kovovou úpravou. Dochází ke vzniku jisker.
- Používáte-li jakékoli hliníkové fólie, jehly na maso nebo kovové nádoby, má vzdálenosti mezi nimi a stěnami trouby a dvířky činit alespoň 2 cm, aby se zabránilo vzniku jisker.

9. Kojenecké láhve/nádoby s dětskou výživou

- Před umístěním kojenecké láhve nebo nádoby s dětskou výživou do trouby se musí odstranit horní část a dudlík láhve nebo víčko nádoby.
- Obsah kojenecké láhve a nádoby s dětskou výživou se má promíchat nebo protřepat.
- Abyste zabránili popáleninám, zkontrolujte před podáním pokrmu jeho teplotu.

Schématické zobrazení



1. Tlačítko otevření dvířek

Stisknutím tlačítka dvířka otevřete. Pokud otevřete dvířka během přípravy pokrmu, proces přípravy se dočasně přeruší, aniž by došlo k vymazání dříve provedených nastavení. Příprava pokrmu se obnoví, jakmile dojde k zavření dvířek a stisknutí tlačítka spuštění. Po otevření dvířek se rozsvítí světlo v troubě.

2. Skleněná výplň dvířek trouby

3. Systém bezpečnostního zámku dvířek

4. Vzduchový otvor trouby

5. Ovládací panel

6. Skleněný talíř

7. Kruhová podložka

8a. Vnější vzduchové otvory trouby

8b. Vnější vzduchové otvory trouby (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Drátěný rošt (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Pánev na pizzu (NN-GD569M / NN-GD559W)

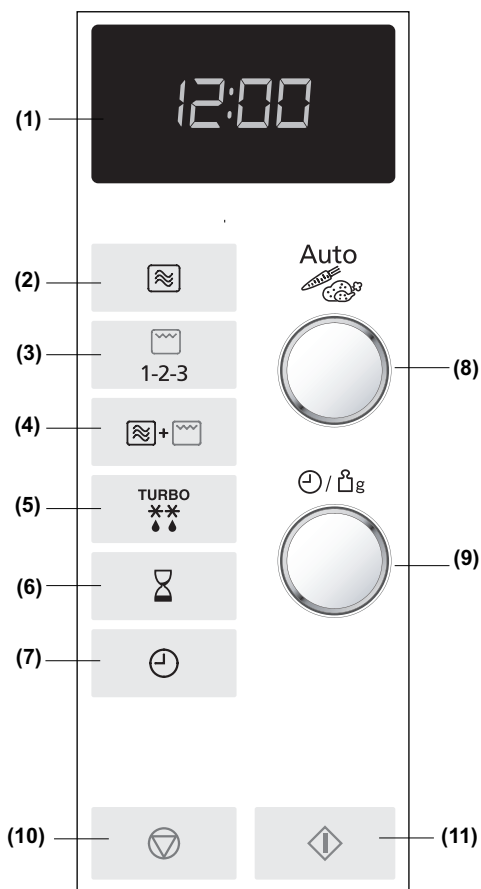
11. Rukojeť pánve na pizzu (NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Síťový kabel

13. Výstražný štítek (Horké povrchy) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Ovládací panel

NN-GD569M / NN-GD559W*



Pípnutí:

Po stisknutí libovolného tlačítka se ozve pípnutí. Pokud se toto pípnutí neozve, není nastavení správné. Pokud se změní jedna funkce trouby na druhou, je to signalizováno dvěma pípnutími. Dokončení přípravy pokrmu je signalizováno pěti pípnutími.

1. Displej
2. Mikrovlnný ohřev
3. Grilování
4. Kombinovaná příprava
5. Tlačítko automatického zrychleného rozmrazování s vážením
6. Oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva
7. Hodiny
8. Volič automatických programů
9. Nastavení času/hmotnosti
10. Tlačítko zastavení/zrušení:
Před vařením: jedním stisknutím vymažete Vámi zadané nastavení.
Během vaření: jedním stisknutím dočasně zastavíte program přípravy pokrmu. Dalším stisknutím zrušíte všechna Vámi zadaná nastavení a na displeji se zobrazí aktuální čas.
11. Tlačítko spuštění:
Stisknutím tlačítka spustíte provoz trouby. Jestliže dojde během přípravy pokrmu k otevření dvířek nebo k jednomu stisknutí tlačítka zastavení/zrušení, musí se pro další obnovení procesu přípravy pokrmu stisknout tlačítko spuštění.

* Vzhled panelu se může měnit (v závislosti na barevném provedení trouby), ale funkce ovládacích prvků je stejná.

napří.:

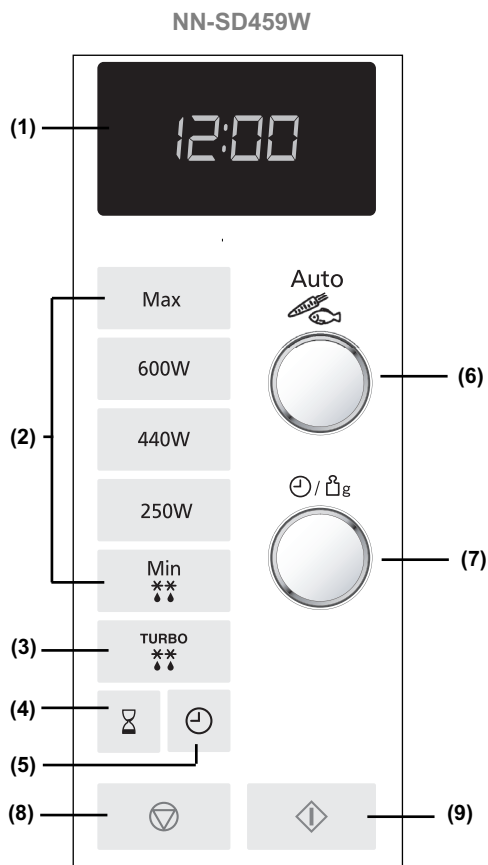
Jestliže je některá činnost nastavena a nestiskne se příslušný knoflík pro spuštění, trouba automaticky po šesti minutách tuto činnost zruší. Displej se vrátí zpět na režim hodin.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

Poznámka:

1. Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas obrazovky bude snížen.
2. Při prvním zapojení a okamžitě po dokončení poslední operace se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Ovládací panel



Pípnutí:

Po stisknutí libovolného tlačítka se ozve pípnutí. Pokud se toto pípnutí neozve, není nastavení správné. Pokud se změní jedna funkce trouby na druhou, je to signalizováno dvěma pípnutími. Dokončení přípravy pokrmu je signalizováno pěti pípnutími.

1. **Displej**
2. **Mikrovlnný ohřev**
3. **Tlačítko automatického zrychleného rozmrazování s vážením**
4. **Oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva**
5. **Hodiny**
6. **Volič automatických programů**
7. **Nastavení času/hmotnosti**
8. **Tlačítko zastavení/zrušení:**
Před vařením: jedním stisknutím vymažete Vámi zadaná nastavení.
Během vaření: jedním stisknutím dočasně zastavíte program přípravy pokrmů. Dalším stisknutím zrušíte všechna Vámi zadaná nastavení a na displeji se zobrazí aktuální čas.
9. **Tlačítko spuštění:**
Stisknutím tlačítka spustíte provoz trouby. Jestliže dojde během přípravy pokrmu k otevření dvířek nebo k jednomu stisknutí tlačítka zastavení/zrušení, musí se pro další obnovení procesu přípravy pokrmu stisknout tlačítko spuštění.

např.:

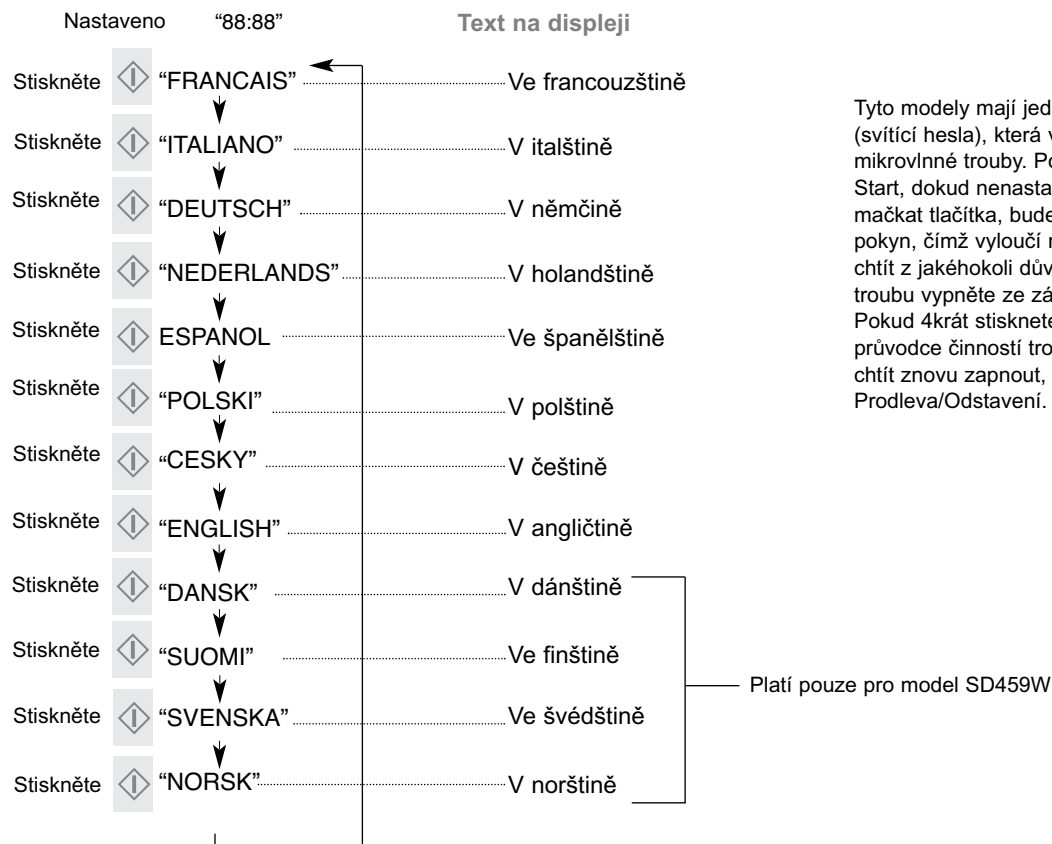
Jestliže je některá činnost nastavena a nestiskne se příslušný knoflík pro spuštění, trouba automaticky po šesti minutách tuto činnost zruší. Displej se vrátí zpět na režim hodin.

Tato trouba je vybavená funkcí úspory energie.

Poznámka:

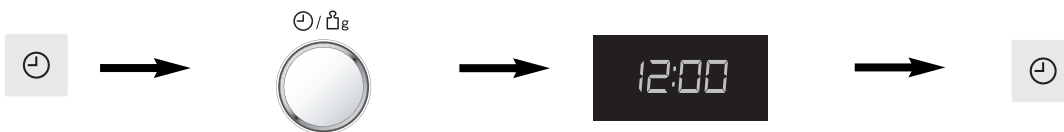
1. Pokud bude trouba v pohotovostním režimu, jas obrazovky bude sníženo.
2. Při prvním zapojení a okamžitě po dokončení poslední operace se trouba přepne do pohotovostního režimu.

Ovládací prvky a provoz



Nastavení hodin:

Příklad: Nastavení na 12:00



- **Jednou stiskněte tlačítko nastavení hodin.**
Začne blikat dvojtečka.

- **Otáčením voliče času/hmotnosti zadejte čas.**
Na displeji se zobrazí čas, přičemž bude blikat dvojtečka.

- **Stiskněte tlačítko nastavení hodin.**
Dvojtečka přestane blikat, displej zobrazuje aktuální čas.

POZNÁMKA:

1. Chcete-li provést resetování času, opakujte výše uvedené kroky.
2. Displej bude zobrazovat čas tak dlouho, dokud nedojde k přerušení přívodu elektrického proudu.
3. Tyto hodiny využívají 24-hodinový formát času.

Ovládací prvky a provoz

Dětská pojistka:

Použitím tohoto systému dojde k vyřazení ovládacích prvků z provozu, avšak lze otevírat dvířka. Dětskou pojistku lze nastavit, pokud je na displeji zobrazena dvojtečka nebo čas.

Nastavení:



• Třikrát stiskněte tlačítko spuštění.

Displej přestane zobrazovat čas, ale nedojde ke ztrátě aktuálního času. Na displeji se zobrazí A \.

Zrušení:



• Třikrát stiskněte tlačítko zastavení/zrušení.

Na displeji se opět zobrazí aktuální čas.

POZNÁMKA: Dětskou pojistku aktivujete trojím stisknutím tlačítka Start během 10 sekund.

Mikrovlnný ohřev a rozmrazování

K dispozici je 5 různých úrovní mikrovlnného výkonu. Následující tabulka uvádí přibližné hodnoty výkonu pro každou úroveň.

Použití příslušenství:

NN-GD569M / NN-GD559W



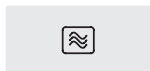
Skleněný talíř

NN-SD459W



Stiskněte	Úroveň výkonu	W
1x	Max. (vysoká)	1000 W
2x	Rozmrazování	270 W
3x	Střední	600 W
4x	Nízká	440 W
5x	Dušení	250 W

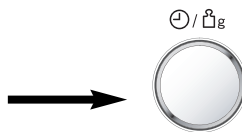
NN-GD569M / NN-GD559W



nebo

• Tiskněte toto tlačítko tak dlouho, dokud se na displeji nezobrazí požadovaný výkon.

• Zvolte požadovanou úroveň mikrovlnného výkonu.



• Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy (vysoký výkon: do 30 minut, ostatní výkony: do 90 minut).



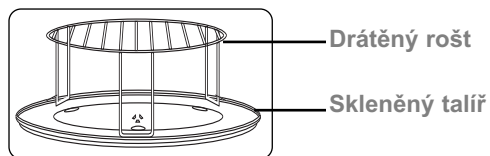
• Stiskněte tlačítko spuštění.

POZNÁMKA:

- V případě dvou nebo třífázové přípravy znovu nastavte, před stisknutím tlačítka spuštění, úroveň mikrovlnného výkonu a délku doby přípravy např. zapékané pokrmy – Max. úroveň výkonu na 10 minut, aby se začal pokrm vařit. Mírný var na 60 minut, aby se uvařil. Mírný var na 10 minut, aby se rozvinuly chutě a vůně.
- Po nastavení mikrovlnného výkonu a času lze naprogramovat dobu prodlevy.
- Je-li třeba, můžete během přípravy pokrmu změnit délku doby přípravy. Snížení nebo zvýšení doby vaření se provádí voličem času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat nebo snižovat s přesností 1 min, a to až do 10 min. Otočením voliče na nulu dojde k ukončení přípravy pokrmu.
- Trouba bude automaticky pracovat při vysokém mikrovlnném výkonu, pokud se zadá délka doby přípravy pokrmu, aniž by byla předem nastavena úroveň výkonu.

Grilování (NN-GD569M/NN-GD559W)

Použití příslušenství:



K dispozici jsou 3 úrovně nastavení grilování.

1 stisknutí	GRILL 1	1300 W
2 stisknutí	GRILL 2	950 W
3 stisknutí	GRILL 3	700 W



- Zvolte grilovací výkon. Stisknete-li tlačítko 1x, zvolíte grilování 1 (vysoký výkon), stisknete-li je 2x, zvolíte grilování 2 (střední výkon), stisknete-li je 3x, zvolíte grilování 3 (nízký výkon).

- Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).

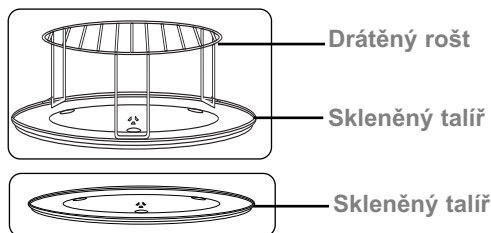
- Stiskněte tlačítko spuštění.

POZNÁMKA:

1. Gril bude nyní fungovat pouze tehdy, pokud budou dvířka zavřena.
2. Je-li třeba, můžete během přípravy změnit délku doby přípravy pokrmu. Snížení nebo zvýšení délky doby přípravy pokrmu se provádí otočením voliče času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat nebo snižovat s přesností 1 min, a to až do 10 min. Otočením voliče na nulu dojde k ukončení přípravy pokrmu.

Kombinovaná příprava (NN-GD569M/NN-GD559W)

Použití příslušenství:



K dispozici jsou 3 možnosti nastavení kombinované přípravy.

Následující tabulka uvádí přibližné hodnoty ve W pro každou úroveň výkonu.

Nastavení kombinované přípravy	Stisknutí	Grilování	Mikrovlnný ohřev	Text na displeji
1	1	1300W	600W	G1-600W
2	2	1300W	440W	G1-440W
3	3	1300W	250W	G1-250W



- Zvolte úroveň výkonu pro kombinovanou přípravu (viz tabulku).

- Pomocí voliče času/hmotnosti nastavte délku doby přípravy pokrmu (do 90 minut).

- Stiskněte tlačítko spuštění.

POZNÁMKA:

1. Režim kombinované přípravy bude aktivní pouze tehdy, pokud budou dvířka trouby zavřena.
2. Je-li třeba, můžete během přípravy pokrmu změnit délku doby přípravy. Snížení nebo zvýšení délky doby přípravy se provádí otočením voliče času/hmotnosti. Čas lze zvyšovat nebo snižovat s přesností 1 min, a to až do 10 min. Otočením voliče na nulu dojde k ukončení přípravy pokrmu.

Automatické rozmrazování

Pomocí této funkce můžete rozmrazovat mražená jídla podle hmotnosti. Zvolte příslušnou kategorii a nastavte hmotnost jídla. Hmotnost se programuje v gramech. Pro rychlou volbu začíná hmotnost nejběžněji používanou hodnotou v rámci každé kategorie.



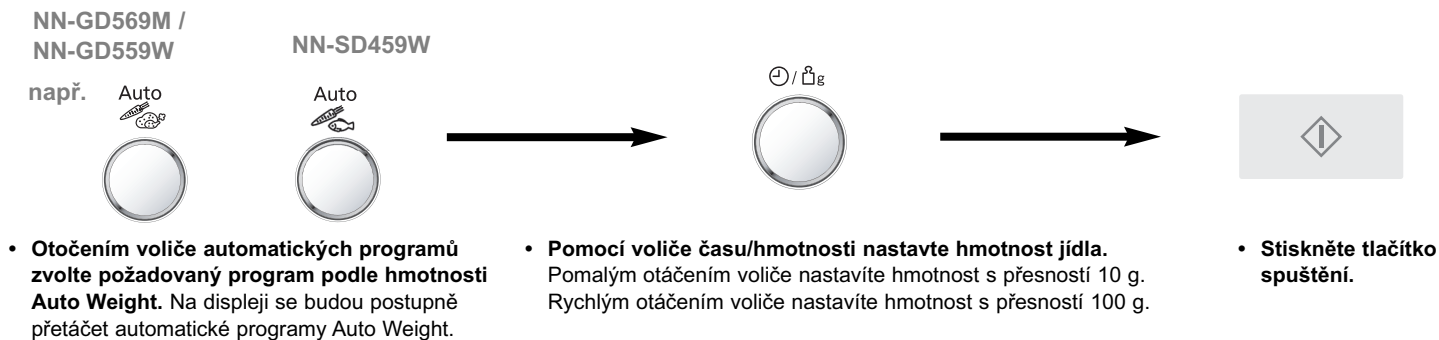
Program	Text na displeji	Hmotnost	Vhodná jídla
1 Malé kousky	MALE KOUSKY ** ☹☹	150 - 1600g	Malé kousky masa, škeble, párky, vykostěné rybí plátky, stejky, kotlety (porce o hmotnosti 100 až 400 g). Po pípnutí otočit.
2 Velké kusy	VETSI KUSY MASA ** ☹☹	400 - 2400g	Velké kusy masa, pečeně, celé kuře. Po pípnutí otočit.

POZNÁMKA:

1. Pokud je doba rozmrazování delší než 60 min, zobrazí se čas v hodinách a minutách.
2. Tvar a velikost jídla budou určovat maximální hmotnost, které se trouba může přizpůsobit.
3. Další informace – viz pokyny týkající se rozmrazování, které jsou uvedeny v kuchačce.

Automatické programy podle hmotnosti Auto Weight

Tato funkce umožňuje připravovat většinu Vašich oblíbených jídel na základě pouhého nastavení hmotnosti. Trouba automaticky určí úroveň mikrovlnného výkonu, grilovacího výkonu (NN-GD559W/NN-GD569M) a délku přípravy pokrmu. Zvolte příslušnou kategorii a nastavte hmotnost jídla. Hmotnost se programuje v gramech. Pro rychlou volbu začíná hmotnost nejběžněji používanou hodnotou v rámci každé kategorie.


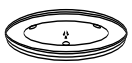

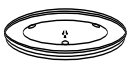


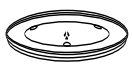



POZNÁMKA:

1. Pokud je doba přípravy delší než 60 minut, zobrazí se čas v hodinách a minutách.
2. Doporučené hodnoty hmotnosti a příslušenství, které je třeba používat, jsou uvedeny na následující stránce.

Automatické programy podle hmotnosti Auto Weight

NN-GD569M / NN-GD559W





Program	Text na displeji	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Instrukce
1 Přihřívání šálku	1 SALEK	150g		Pro přihřívání šálku s horkým nápojem (např. čajem, kávou, mlékem a polévkou). Zvolte přihřívání šálku, zadejte hmotnost (150 ml), stiskněte tlačítko spuštění.
2 Přihřívání misky	1 MISKA	300g		Pro přihřívání misky s horkým nápojem. Zvolte přihřívání misky, zadejte hmotnost (300 ml), stiskněte tlačítko spuštění.
3 Ohřev čerstvého jídla	CERSTVYCH POKRMY	200 - 1500g		Pro ohřev jídla na talíři nebo v nádobě, ve které se jídlo podává. Všechny pokrmy mají mít pokojovou teplotu nebo být chlazené. Po pípnutí promíchejte. Nechte několik minut odstát.
4 Ohřev zmrazeného jídla	ZMRAZENYCH POKRMY ** 💧💧	200 - 1200g		Pro ohřev zmrazeného jídla na talíři nebo v nádobě, ve které se jídlo podává. Veškeré pokrmy musí být předvařené a zmrazené. Po pípnutí zamíchejte. Po dokončení ohřevu jídlo zamíchejte a nechte 2 až 3 minuty odstát.
5 Vaření čerstvé zeleniny	CERSTVE ZELENINY	250 - 1500g		Pro vaření čerstvé zeleniny. Připravenou zeleninu umístěte do nádoby vhodné velikosti. Jemně ji postříkejte 9lžicemi (100 ml) vody. Lehce ji překryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem). V případě velkých množství je třeba po pípnutí zeleninu zamíchat.
6 Vaření mražené zeleniny	ZMRAZENÉ ZELENINY ** 💧💧	300 - 1000g		Pro vaření mražené zeleniny. Zeleninu umístěte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 3-4 lžice (40 ml) vody. Lehce ji překryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem). V případě velkých množství je třeba po pípnutí zeleninu zamíchat.
7 Vaření čerstvých ryb	CERSTVYCH RYB	150 - 1000g		Pro vaření čerstvých ryb (celých, vykostěných plátků, stejků). Tenčí části překryjte, umístěte do nádoby vhodné velikosti. Přidejte 1-2 lžice tekutiny. Zakryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem).
8 Vaření mražených ryb	ZMRAZENÉ RYBY ** 💧💧	200 - 900g		Pro vaření mražených rybích stejků a vykostěných plátků. Umístěte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 2 lžice (30 ml) vody, lehce zakryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem).

Pokyny týkající se ohřevu šálků a misek.

1. Před ohřevem tekutinu promíchejte (Pokud nejsou ohřívány tekutiny promíchány se vzduchem, může dojít k jejich vyprsknutí).
2. Horké nápoje jako čaj nebo kávu nezakrývejte.
Abyste zabránili nebezpečí vyprsknutí, zakryjte polévku talířkem.
3. Po ohřátí obsah opět promíchejte a nápoj nechte krátkou dobu odstát.

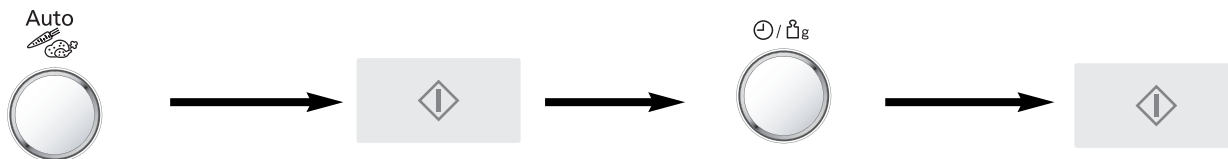
Automatické programy podle hmotnosti Auto Weight

NN-GD569M / NN-GD559W

Program	Text na displeji	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Instrukce
9 Zmrazený chléb	CHLEB ** ☾☾	50 - 500g		Pro ohřev zmrazeného chleba, rohlíků a krosantů. Odstraňte veškerý obal a chléb nebo pečivo umístěte na drátěný rošt nebo skleněný talíř. Po pípnutí otočte.
10 Kousky čerstvého kuřete	CERSTVYCH KURECICH KOUSKU	200 - 1200g		Pro vaření kuřecích kousků, např. kuřecích horních nebo dolních stehen či pečených stehen. Vložte kuře do žáruvzdorné nádoby a nádobu umístěte na drátěný rošt nebo skleněný talíř. Z důvodů správné přípravy části kuřete rovnoměrně rozprostřete a po pípnutí otočte.
11 Celé kuře	CELE KURE	1000 - 2200g		Pro vaření celého čerstvého kuřete bez nádivky. Nádivku připravte zvlášť. Vložte kuře do žáruvzdorné nádoby a nádobu umístěte na skleněný talíř. Začněte tak, že prsa kuřete jsou otočena směrem dolů. Po pípnutí kuře otočte.
12 Zmrazená obalovaná jídla/lasagne	ZMRAZENÉHO ZAPEKANEHO POKRMU ** ☾☾	300 - 1000g		Pro ohřev a osmažení zmrazených obalovaných jídel/lasagne. Odstraňte veškerý obal a vložte obalované jídlo/lasagne do žáruvzdorné nádoby a nádobu umístěte na skleněný talíř.

Speciální programy podle hmotnosti Auto Weight pro zapékání seshora i zespoda

Speciální programy pro zapékání seshora i zespoda (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Zvolte požadovaný program a umístěte pánev na pizzu do trouby, přímo na skleněný talíř.
2. Pro předehřátí pánve na pizzu stiskněte tlačítko spuštění.
3. Po pípnutích signalizujících provedení předehřevu umístěte do pánve pokrm a nastavte hmotnost.
4. Stiskněte tlačítko spuštění.

Program	Text na displeji	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Instrukce
13 Čerstvá pizza	CHLAZENÉ PIZZY	150 - 600g		Pro ohřev, zapékání čerstvé kouskové pizzy tak, aby dole byla křupavá a nahoře dozlatova upečená. Odstraňte veškerý obal a pizzu umístěte do předehřáté pánve na pizzu.
14 Mražená pizza	ZMRAZENÉ PIZZY **	150 - 600g		Pro ohřev, zapékání mražené kouskové pizzy tak, aby dole byla křupavá a nahoře dozlatova upečená. Odstraňte veškerý obal a pizzu umístěte do předehřáté pánve na pizzu.
15 Čerstvé slané koláče	CHLAZENÉHO KOLACE	150 - 700g		Pro ohřev, zapékání kouskových čerstvých slaných koláčů tak, aby dole bylo těsto křupavé a nahoře dozlatova upečené. Odstraňte veškerý obal a umístěte slaný koláč do předehřáté pánve na pizzu.
16 Mražené slané koláče	ZMRAZENÉHO KOLACE **	150 - 500g		Pro ohřev, zapékání kouskových mražených slaných koláčů tak, aby dole bylo těsto křupavé a nahoře dozlatova upečené. Odstraňte veškerý obal a umístěte slaný koláč do předehřáté pánve na pizzu.
17 Mražené výrobky z brambor	ZMRAZENÝCH BRAMBOROVÝCH POKRMU **	200 - 500g		Pro ohřev, opékání mražených výrobků z brambor, aby byly křupavé a dozlatova upečené. Po předehřátí pánve na ni umístěte bramborové hranolky, lupínky atd. K docílení optimálních výsledků připravujte vždy jen jednu vrstvu, po pípnutí otočte.

Pánev na pizzu (NN-GD569M / NN-GD559W)

Princip

Některá jídla připravovaná v mikrovlnné troubě mohou mít měkkou a nepropečenou kůrčičku. Vaše pánev na pizzu umožní přípravu dozlatova upečené a křupavé pizzy, slaných i sladkých koláčů, chlebových výrobků stejně dobře jako tradiční trouba.

Vaše pánev na pizzu Panasonic funguje třemi způsoby, tj. dochází k ohřevu pánve na základě absorpce mikrovln, dále k přímému ohřevu jídla mikrovlnami a ohřevu jídla grilováním. Spodní část pánve absorbuje mikrovlny a převádí je na teplo. Poté je teplo přenášeno pánví do jídla. Účinek ohřevu maximalizuje nepřilnavý povrch.

Používání pánve na pizzu (Ruční provoz)

- K docílení nejlepších výsledků pánve před použitím předehejte. Pánev umístěte přímo na skleněný otočný talíř, zvolte program kombinované přípravy 1 (grilování 1 + 600 W) a nechte ji po dobu 3 minut předehtvat. Abyste v případě takových pokrmů, jako jsou párky a hovězí hamburgery, napomohli jejich zhnědnutí, potřete pánev před předehtváním olejem.
- Pánev vyjměte z trouby a vložte do ní jídlo. Použijte rukojeť, která je určená pro pánev na pizzu, nebo rukavice, protože pánev bude velmi horká. K docílení nejlepších výsledků je důležité, abyste jídlo umístili do pánve ihned po jejím předehtání. V případě zpoždění nelze zaručit výsledek.
- Pánev umístěte na otočný skleněný talíř a pokrm zapékejte podle pokynů uvedených v kuchařce.

Poznámky:

1. Pánev nepředehtvejte déle než 8 min.
2. Pánev vždy umístěte do středu skleněného talíře a zajistěte, aby se nedotýkala stěn vnitřního prostoru trouby. Nedodržení tohoto požadavku může způsobit vznik jisker, které mohou poškodit vnitřní prostor trouby.
3. Pánev musí být vždy umístěna na skleněném otočném talíři. Nepoužívejte drátěný rošt.
4. Při manipulaci s horkou pánví vždy používejte rukojeť nebo rukavice, které jsou určeny pro manipulaci s pánví.
5. Před vařením odstraňte z jídla veškerý obal.
6. Na horkou pánev nepokládejte žádné materiály, které jsou citlivé na teplo, mohlo by dojít k jejich vznícení.
7. Pánev lze používat v běžné troubě.
8. K docílení nejlepších výsledků využijte při přípravě jídel s použitím pánve KOMBINOVANÝ PROGRAM GRILOVÁNÍ a MIKROVLNNÉHO OHŘEVU.

Údržba pánve

- V případě pánve nikdy nepoužívejte ostré náčiní, protože poškozuje nepřilnavý povrch.
- Po použití pánve umyjte v horké saponátové vodě a opláchněte ji horkou vodou. Nepoužívejte žádné brusné čisticí prostředky nebo drátěnky, protože poškozují povrch pánve.
- Pánev lze bezpečně umývat v myčce na nádobí.



Automatické programy podle hmotnosti Auto Weight

NN-SD459W

Program	Text na displeji	Doporučená hmotnost	Příslušenství	Instrukce
1 Přihřívání jídla	CERSTVYCH POKRMU	200 - 1500g		Pro přihřívání jídla na talíři nebo v nádobě, ve které se jídlo podává. Všechny pokrmy mají mít pokojovou teplotu nebo být chlazené. Po pípnutí promíchejte. Nechte několik minut odstát.
2 Ohřev zmrazeného jídla	ZMRAZENYCH POKRMU ** 💧	200 - 1200g		Pro ohřev zmrazeného jídla na talíři nebo v nádobě, ve které se jídlo podává. Veškeré jídlo musí být předvařené a zmrazené. Po pípnutí zamíchejte. Po dokončení vaření jídlo zamíchejte a nechte 2 až 3 minuty odstát.
3 Vaření čerstvé zeleniny	CERSTVE ZELENINY	250 - 1500g		Pro vaření čerstvé zeleniny. Připravenou zeleninu umístěte do nádoby vhodné velikosti. Postříkejte ji 6 lžicemi (90 ml) vody. Lehce ji překryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem). V případě velkých množství je třeba po pípnutí zeleninu zamíchat.
4 Vaření mražené zeleniny	ZMRAZENÉ ELENINY ** 💧	300 - 1000g		Pro vaření mražené zeleniny. Zeleninu umístěte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 2 lžice (30 ml) vody. Lehce ji překryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem). Po pípnutí zeleninu zamíchejte.
5 Vaření čerstvých ryb	CERSTVYCH RYB	150 - 1000g		Pro vaření čerstvých ryb (celých, vykostěných plátků, stejků). Tenčí části překryjte, umístěte do nádoby vhodné velikosti. Přidejte 2 lžice (30 ml) tekutiny. Zakryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem).
6 Vaření mražených ryb	ZMRAZENÉ RYBY ** 💧	200 - 900g		Pro vaření mražených rybích stejků a vykostěných plátků. Umístěte do nádoby vhodné velikosti, přidejte 2 lžice (30 ml) vody, lehce zakryjte přilnavou perforovanou fólií nebo pokličkou (víčkem).
7 Přihřívání šálku	1 SALEK	150g		Pro přihřívání šálku s horkým nápojem (např. čajem, kávou, mlékem a polévkou). Zvolte přihřívání šálku, zadejte hmotnost (150 ml), stiskněte tlačítko spuštění.
8 Přihřívání 1 misky	1 MISKA	300g		Pro přihřívání jedné misky s horkým nápojem. Zvolte přihřívání misky, zadejte hmotnost (300 ml), stiskněte tlačítko spuštění.
9 Přihřátí 2 misek	2 MISKY	600g		Pro přihřátí dvou misek s horkým nápojem. Zvolte přihřátí 2 misek, zadejte hmotnost (600 ml), stiskněte tlačítko spuštění.

Pokyny týkající se přihřátí šálků a misek.

- Před ohřevem tekutinu promíchejte (Pokud nejsou ohřevané tekutiny smíchány se vzduchem, může dojít k jejich vyprsknutí).
- Horké nápoje jako čaj nebo kávu nezakrývejte.
Abyste zabránili nebezpečí vyprsknutí, zakryjte polévku talířkem.
- Po ohřátí obsah opět promíchejte a nápoj nechte krátkou dobu odstát.

Oddálení spuštění přípravy pokrmu

Pomocí tlačítka oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva můžete naprogramovat oddálení přípravy pokrmů.

např.

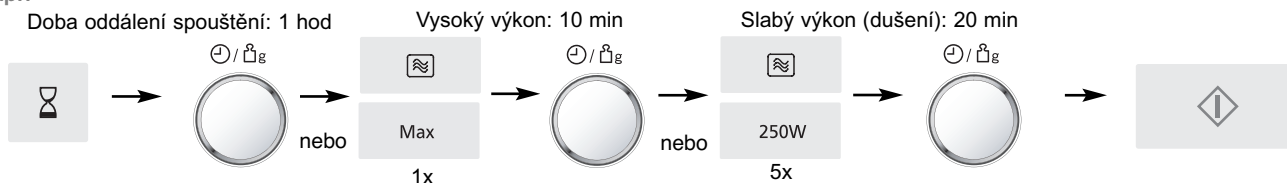


- Stiskněte tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva.
- Voličem času/hmotnosti nastavte dobu oddálení (až 9 hod).
- Nastavte požadovaný program a dobu přípravy pokrmu.
- Stiskněte tlačítko spuštění.

POZNÁMKA:

1. Lze naprogramovat třífázovou přípravu pokrmů, včetně oddálení spuštění přípravy.

např.



2. Je-li naprogramována doba oddálení delší než 1 hodina, čas se bude odpočítávat v minutách. Je-li kratší než jedna hodina, bude se čas odpočítávat v sekundách.
3. Oddálení spuštění přípravy pokrmu nelze naprogramovat před automatickými programy.
4. Pokud 4krát stisknete tlačítko Prodleva/Odstavení, průvodce činností trouby se vypne. Pokud jej budete chtít znovu zapnout, 4krát stisknete tlačítko Prodleva/Odstavení.

Prodleva

Pomocí tlačítka oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva můžete naprogramovat dobu prodlevy po ukončení přípravy pokrmu, nebo použít toto tlačítko k naprogramování trouby jako minutového časovače.

např.

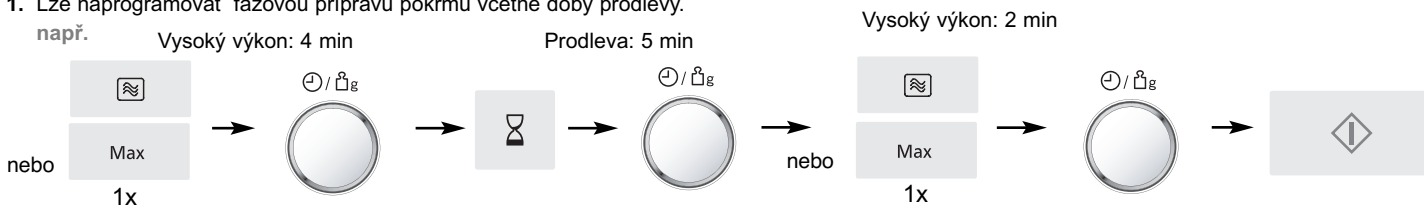


- Nastavte požadovaný program a dobu přípravy pokrmu.
- Stiskněte tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva.
- Voličem času/hmotnosti nastavte požadovanou dobu trvání (až 9 hod).
- Stiskněte tlačítko spuštění.

POZNÁMKA:

1. Lze naprogramovat fázovou přípravu pokrmu včetně doby prodlevy.

např.



2. Dojde-li během doby prodlevy nebo při naprogramování trouby jako minutového časovače k otevření dvířek trouby, bude se čas na displeji i nadále odpočítávat.
3. Tuto funkci lze rovněž využít jako časovač. V takovém případě stisknete tlačítko oddálení spuštění přípravy pokrmu/prodleva, nastavte čas a stisknete tlačítko spuštění.

Otázky a odpovědi

Ot: Proč se moje trouba nezapne?

Od: Pokud nedojde k zapnutí trouby, zkontrolujte:

1. Je-li trouba správně připojena k síti? Vytáhněte vidlici ze zásuvky, počkejte 10 sekund a znovu vidlici zasuňte.
2. Zkontrolujte jistič a pojistku. Znovu zapněte jistič, pokud je vypnut, nebo vyměňte spálenou pojistku.
3. Jsou-li jistič i pojistka v pořádku, připojte do zásuvky jiný spotřebič. Jestliže tento jiný spotřebič funguje, potom problém spočívá pravděpodobně v troubě. Pokud jiný spotřebič nefunguje, problémem je pravděpodobně zásuvka. Pokud se domníváte, že se problém týká trouby, obraťte se na autorizované servisní středisko.

Ot: Moje trouba ruší televizor. Je to normální?

Od: Při používání mikrovlnné trouby může u některých rozhlasových a televizních přijímačů docházet k rušení. Toto rušení se podobá rušení, které způsobují malé spotřebiče, jako jsou mixéry, vysavače, vysoušeče vlasů atd. Neznamená to problém, jež by se týkal Vaší trouby.

Ot: Trouba nechce akceptovat mnou zvolený program. Proč?

Od: Trouba je navržena tak, že neakceptuje nesprávný program. Např. neakceptuje čtvrtou fázi a po spuštění prodevy neakceptuje žádný automatický program podle hmotnosti Auto Weight.

Ot: Někdy vychází ze vzduchových otvorů trouby teplý vzduch. Proč?

Od: Teplu uvolňované připravovaným pokrmem ohřívá vzduch ve vnitřním prostoru trouby. Tento ohřátý vzduch vystupuje z trouby ven vzduchovými otvory. Tento vzduch neobsahuje žádné mikrovlny. Během přípravy jídla nemají být vzduchové otvory trouby nikdy zablokovány.

Ot: Na displeji je zobrazeno "D" a trouba nepracuje. Proč?

Od: Je naprogramován demonstrační režim (DEMO MODE). Tento režim je určen pro předvedení v maloobchodní síti. Deaktivujte tento režim trojím stisknutím tlačítka hodin.

Ot: Mohu v mikrovlnné troubě používat teploměr určený pro tradiční trouby?

Od: Pouze v režimu GRIL.V mikrovlnném režimu,by mohlo dojít k jiskření, při použití kovového teploměru.

Ot: Trouba přestane mikrovlnně vařit a na displeji se objeví „H97" a „H98".

Od: Displej upozorňuje na problém vytváření mikrovln. Obráťte se na autorizované servisní centrum.

Ot: Funkce „Word Prompting" z displeje zmizela, vidím pouze čísla.

Od: Mohlo dojít k přerušení dodávky elektřiny a funkce „Word Prompting" byla deaktivována. Troubu na několik sekund odpojte ze zásuvky, pak ji znovu zapojte. Jakmile se objeví „88:88", mačkejte tlačítko start, dokud se nezobrazí váš jazyk. Pak nastavte hodiny. Viz strana En-7.

(NN-GD569M / NN-GD559W)

Ot: Když připravuji pokrmy v KOMBINOVANÉM REŽIMU ozývá se z trouby bzučení a cvakání? Co způsobuje tyto zvuky?

Od: Tyto zvuky se ozývají, když se trouba automaticky přepíná z MIKROVLNNÉHO REŽIMU na režim GRILOVÁNÍ za účelem nastavení kombinované funkce. Je to normální.

Ot: V KOMBINOVANÉM REŽIMU a při GRILOVÁNÍ moje trouba zapáchá a vychází z ní kouř? Proč?

Od: Po opakovaném používání doporučujeme troubu vyčistit a poté ji po dobu 5 minut nechat v provozu bez jídla, skleněného talíře a kruhové podložky v režimu grilování. Tím dojde k vypálení veškerého jídla, zbytků nebo oleje, které mohly způsobit zápach a/nebo kouř.

Péče o troubu

1. Před čištěním troubu vypněte.
2. Vnitřní prostor trouby, těsnění dvířek a prostor kolem těsnění dvířek udržujte v čistotě. Pokud jídlo nebo rozstříknuté tekutiny ulpí na stěnách trouby, těsnění dvířek nebo v prostoru kolem těsnění dvířek, otřete tyto plochy vlhkým hadříkem. Jsou-li tyto plochy velmi znečištěné, lze použít jemný saponát. Nedoporučujeme používat agresivní saponáty nebo brusné prostředky.
NEPOUŽÍVEJTE ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY URČENÉ PRO PRŮMYSLOVÉ TROUBY. Při čištění skleněné výplně dvířek trouby nepoužívejte agresivní či brusné čisticí prostředky nebo ostré kovové stěrky, neboť mohou poškrábat povrch a způsobit vysypání skla.
3. Čištění vnějšího povrchu trouby se má provádět vlhkým hadříkem. Abyste zabránili poškození provozních částí uvnitř trouby, zabraňte proniknutí vody do ventilačních otvorů.
4. Dojde-li k znečištění ovládacího panelu, vyčistěte panel měkkým, suchým hadříkem. K čištění ovládacího panelu nepoužívejte agresivní saponáty nebo brusné prostředky. Při čištění ovládacího panelu nechte dvířka trouby otevřená, abyste zabránili náhodnému zapnutí trouby. Po čištění stiskněte k vymazání displeje tlačítko zastavení/zrušení.
5. Dojde-li ve vnitřním prostoru nebo kolem vnějšího prostoru dvířek trouby k nahromadění páry, otřete povrch měkkým hadříkem. K tomuto může dojít tehdy, pokud je mikrovlnná trouba provozována v podmínkách vyznačujících se vysokou vlhkostí, a v žádném případě to neznamená poruchu spotřebiče.
6. Občas bude nutné z důvodů čištění vyjmout skleněný talíř. Talíř umyjte teplou mýdlovou vodou nebo v myčce na nádobí.
7. Kruhová podložka a dno vnitřního prostoru trouby se mají pravidelně čistit, aby se zabránilo nadměrné hlučnosti. Jednoduše vyčistěte povrch dna trouby jemným saponátem a horkou vodou, poté jej vysušte čistým hadříkem. Kruhovou podložku lze opláchnout jemnou mýdlovou vodou. Během opakovaného používání trouby dochází k hromadění výparů v důsledku přípravy pokrmů, avšak tyto výpary v žádném případě neovlivňují povrch dna nebo součásti kruhové podložky. Po vyjmutí kruhové podložky z vnitřního prostoru trouby za účelem čištění musí být tato podložka opět umístěna do správné polohy v troubě.
8. Při používání režimu **GRILOVÁNÍ** a **KOMBINOVANÉ PŘÍPRAVY (NN-GD569M / NN-GD559W)** mohou některé pokrmy nevyhnutelně způsobovat rozstříkávání tuku po stěnách trouby. Pokud se neprovede občasné čištění trouby, může během používání docházet k tvorbě kouře.
9. Při čištění se nepoužívá parní čistič.
10. Servis této trouby může provádět pouze kvalifikovaný servisní technik. Z důvodů údržby a opravy trouby se obraťte na nejbližšího autorizovaného prodejce.
11. Vždy nechte větrací otvory odkryté. Zkontrolujte, zda nejsou větrací otvory na horní, spodní nebo zadní straně mikrovlnné trouby ucpané prachem nebo jiným materiálem. Pokud se ucpou, mohlo by dojít k přehřátí, což by mohlo ovlivnit provoz mikrovlnné trouby a případně vést ke vzniku nebezpečné situace.
12. Nebude-li trouba udržována v čistém stavu, může to zhoršit stav povrchu, a tím dojít ke snížení životnosti spotřebiče a případnému vzniku nebezpečné situace.

Technické specifikace

	NN-GD569M / NN-GD559W	SD459W
Napájení:	230 V, 50 Hz	230V, 50 HZ
Příkon:	maximum; 2300 W mikrovl. ohřev; 1100 W grilování; 1350 W	mikrovl. ohřev; 1100 W
Výkon:	mikrovl. ohřev; 1000 W (IEC-60705) žhavicí spirála grilu; 1300 W	mikrovl. ohřev; 1000 W (IEC-60705)
Vnější rozměry:	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm
Rozměry vnitř. prostoru:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm
Hmotnost netto:	12.5 kg	11.5 Kg
Hlučnost:	50 dB	50 dB

Specifikace jsou předmětem změn bez předchozího vyrozumění.

Technické specifikace

Tento výrobek je zařízením, které splňuje požadavky evropské normy EN 55011 na elektromagnetickou kompatibilitu (EMC). Podle této normy je tento výrobek zařízením skupiny 2, tř. B a pohybuje se v rozsahu požadovaných mezí. Skupina 2 znamená, že se radiofrekvenční energie záměrně vytváří ve formě elektromagnetického záření za účelem ohřevu pokrmů. Třída B znamená, že se tento výrobek může používat v běžných domácnostech.



Informace o likvidaci, které se týkají uživatelů odpadního elektrického a elektronického zařízení (domácnosti)

Tento symbol vyznačený na výrobcích a/nebo v průvodní dokumentaci značí, že se použité elektrické a elektronické výrobky nemají míchat s běžným odpadem z domácností.

Za účelem provedení správné úpravy, obnovy a recyklace dopravte tyto výrobky do určených sběren, kde budou přijaty zdarma.

Popř. v některých zemích můžete vrátit výrobky místnímu maloobchodníkovi při nákupu nového ekvivalentního výrobku.

Správná likvidace tohoto výrobku pomůže ušetřit cenné zdroje a zabráni případným negativním účinkům na lidské zdraví a prostředí, které by jinak mohly vzniknout v důsledku neodpovídajícího nakládání s odpadem. Další podrobnosti o nejbližší sběrně Vám sdělí Váš místní (městský) úřad.

V souladu s národní legislativou se mohou v souvislosti s nesprávnou likvidací tohoto odpadu vymáhat pokuty.

Informace pro podnikatelské subjekty v Evropské unii

Jestliže chcete likvidovat elektrické nebo elektronické zařízení, obraťte se na svého prodejce nebo dodavatele, kteří Vám poskytnou další informace.

Informace týkající se likvidace v zemích mimo Evropskou unii

Tento symbol platí pouze pro Evropskou unii.

Jestliže chcete provést likvidaci tohoto výrobku, obraťte se na místní úřad nebo prodejce a vyžádejte si informace týkající se správného způsobu likvidace.

Podle nařízení 2004/108/EC, článku 9(2)

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, společnosti Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, SRN

Výrobce: Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, Čína.

Telepítés és csatlakoztatás

Ellenőrizze mikrohullámú sütőjét.

Csomagolja ki a sütőt, távolítsa el a csomagolást, és ellenőrizze, hogy nem láthatók-e sérülések a sütőn, például bemélyedések, törött ajtó fogantyúk, vagy repedések az ajtón. Ha bármilyen sérülést észlel, azonnal értesítse a kereskedőt. Ne helyezzen működésbe sérült mikrohullámú sütőt.

Földelési utasítások

FONTOS: EZT A KÉSZÜLÉKET MEGFELELŐ MÓDON FÖLDELNI KELL A SZEMÉLYES BIZTONSÁG ÉRDEKÉBEN.

Ha a hálózati konnektor nincs földelve, a vásárló személyes felelőssége, hogy megfelelően földelt fali konnektorra cseréltesse azt.

Működtetési feszültség

A feszültségnek meg kell felelnie a sütőn található címkén feltüntetett értéknek. Ha a megadottnál magasabb feszültséget használ, az tűzhoz és más károkhoz vezethet.

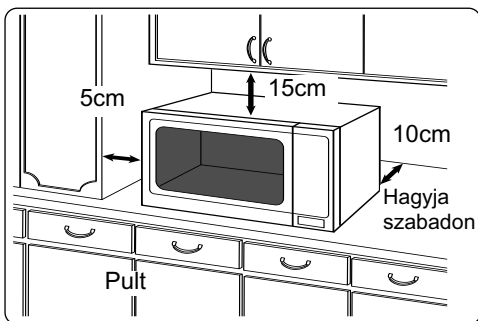
A sütő elhelyezése

Ez a sütő csak háztartási célokra, pulton történő használatra alkalmas. Nem alkalmas beépített vagy szekrényben történő használatra.

1. A sütőt egyenletes és stabil felületen, a padlótól legalább 85 cm-re helyezze el.
2. A sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a készülék könnyen kikapcsolható legyen az elektromos hálózathoz a csatlakozódugó kihúzásával, vagy egy megszakító segítségével.
3. A megfelelő működés érdekében biztosítson elégséges légáramlást a sütő körül.

Használat pultokon:

- a. Biztosítson legalább 15 cm szabad helyet a sütő felett, 10 cm-t mögötte, 5 cm-t egyik oldalon, és a másik oldalon hagyjon szabadon legalább 40 cm-t.
- b. Ha a sütő egyik oldala közvetlenül a fal mellett helyezkedik el, a másik oldalt és sütő tetejét nem szabad elzárni.



4. Ne helyezze ezt a sütőt egy elektromos- vagy gázsütő közelébe.
5. A lábakat nem szabad eltávolítani.
6. Ez a sütő csak háztartási célokra használható. Ne használja szabadtéren.
7. Ne használja a mikrohullámú sütőt nedves környezetben.
8. A tápkábel nem érhet hozzá a sütő külső burkolatához. Tartsa távol a tápkábelt forró felületektől. Ne hagyja a vezetéket az asztal vagy pult széléről lelogni. Ne merítse a vezetéket, a csatlakozódugót vagy a sütőt vízbe.
9. Ne zárja el a sütő tetején és hátlapján lévő szellőzőnyílásokat. Ha ezek a nyílások működés közben elzáródnak, a sütő túlmelegedhet. Ez esetben a sütőt biztonsági hőkapcsoló védi, és a készülék csak lehűlés után kapcsolható be újra.
10. A készülék nem arra készült, hogy külső időzítővel, vagy különálló távirányító rendszerrel működtessék.

Figyelem: Forró felületek



(NN-GD569M / NN-GD559W)

FIGYELMEZTETÉS

1. Az ajtó szigetelését és az ajtó szigetelés körülöttei területet nedves ruhával meg kell tisztítani. A készüléken ellenőrizni kell az ajtó szigetelés és a szigetelés környékének épségét, és ha ezek a területek megsérültek, a készüléket nem szabad addig használni, amíg azt egy, a gyártó által képzett szakember ki nem javította.
2. Ne próbálkozzon az ajtónak, a vezérlőpanel burkolatának, a biztonsági zárszerkezet kapcsolójának, vagy a sütő más részeinek javításával vagy átalakításával. Ne távolítsa el a külső panelt a sütőről, mivel az védelmet biztosít a mikrohullámú energia ellen. A javításokat szakképzett szerelővel kell végeztetni.
3. Ne működtesse ezt a készüléket, ha a VEZETÉK VAGY CSATLAKOZÓDUGÓ megsérült, ha nem működik megfelelően, vagy ha az megsérült, vagy leejtették. A gyártó által képzett szakembereken kívül más személyek számára a javítás elvégzése veszélyes.
4. Ha a vezeték tápkábele megsérült, azt a gyártótól beszerezhető speciális tápkábelre kell kicserélni.
5. Gyermekek számára csak akkor engedélyezze a sütő önálló használatát, ha azok megfelelő utasításokat kaptak, és a gyermek képes a sütő biztonságos használatára, és tisztában van a helytelen használat kockázataival.
6. Nem szabad folyadékokat és más ételt lezárt tartóedényben melegíteni, mert felrobbanhat!
7. Ezt a készüléket csökkent fizikai, érzékszervi, vagy szellemi képességű személyek (beleértve a gyermekeket), illetve tapasztalattal és hozzáértéssel nem rendelkező személyek nem használhatják, kivéve, ha a biztonságukért felelős személy felügyelete és irányítása alatt használják a készüléket. Felügyelje a gyermekeket, hogy ne játszhassanak a készülékkel.

Biztonsági utasítások

A sütő használata

1. Ne használja a sütőt semmilyen más célra, csak étel készítésére. Ezt a sütőt speciálisan étel melegítésére vagy főzésére tervezték. Ne használja a sütőt vegyi anyagok, vagy más termékek melegítésére.
2. Használatuk előtt ellenőrizze, hogy az eszközök/edények alkalmasak-e mikrohullámú sütőben történő használatra.
3. Ne használja ezt a mikrohullámú sütőt újságpapír, ruhák, vagy más anyagok szárítására, mert ezek meggyulladhatnak.
4. Amikor a sütő használaton kívül van, ne tároljon benne semmit, a tartozékokat kivéve, mivel a sütőt véletlenül bekapcsolhatja.
5. Ez a készülék nem működtethető a MIKROHULLÁM vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódban (NN-GD559W/NN-GD569M) HA NINCS ÉTEL A SÜTŐBEN. Az ilyen működtetés károsíthatja a készüléket. Ez alól kivétel az melegítő funkciónál leírt 1. pont, és a pizza tál előmelegítése.
6. Ha a sütőben füst vagy tűz keletkezik, nyomja meg a Stop/Törlés gombot, és hagyja becsukva az ajtót, hogy elfojtsa a lángokat. Húzza ki a tápkábelt, vagy kapcsolja ki az áramot a biztosítéknál vagy a megszakítónál.

Melegítő funkció (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Mielőtt először használná a KOMBINÁCIÓ vagy a GRILL funkciót, törölje le a felesleges olajat a sütő belsejében, és működtesse a sütőt Grill funkcióban, étel és tartozékok nélkül, 10 percig. Ennek segítségével a rozsdavédelemre használt olaj elégethető. Ez az egyetlen alkalom, amikor a sütő üresen használható.
2. A sütő külső felületei, beleértve a szellőző nyílásokat, és a sütő ajtaját, felforrósodnak a KOMBINÁCIÓ és a GRILL üzemmódban, ezért legyen óvatos az ajtó nyitása és csukása, illetve az étel és tartozékok be- és kihelyezése során.
3. A sütőben két fűtőelem található a sütő felső részében. A KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkciók használatát követően ezek a felületek nagyon forróak lesznek.
MEGJEGYZÉS: Ezen funkciók használatát követően a sütő tartozékai is nagyon forróak lesznek.
4. Amennyiben a grill vagy az összetett funkciót használja, az elérhető részek forróvá válhatnak. A gyerekeket távol kell tartani.
5. Amikor a készüléket kombinált üzemmódban használja, gyermekek csak felügyelet mellett használhatják a sütőt a létrejövő magas hőmérséklete miatt.

Ventillátor motor működése

Ha a sütő használat közben felforrósodik, a ventilátor pár percig még működhet, hogy lehűtse az elektromos alkatrészeket. Ez teljesen normális, és kiveheti az ételt a sütőből, miközben a ventilátor még működik.

Sütő világítás

Ha szükségessé válik a sütő világításának cseréje, kérjük forduljon a kereskedőhöz, ill. a szakszervizhez.

Tartozékok

A sütő különböző tartozékokkal kerül szállításra. Mindig tartsa be a tartozékok használatára vonatkozó utasításokat.

Üveg tálca

1. Ne működtesse a sütőt, ha a görgőgyűrű és az üveg tálca nincs a helyén.
2. Soha ne használjon más típusú üveg tálcát, mint a kifejezetten ehhez a sütőhöz tervezett típus.
3. Ha az üveg tálca felforrósodott, hagyja lehűlni, mielőtt tisztítaná, vagy vízbe merítené.
4. Az üveg tálca mindkét irányba foroghat.
5. Ha az üveg tálcára helyezett étel vagy edény hozzáér a sütő falához, és akadályozza a tálca forgását, a tálca automatikusan az ellenkező irányba forog. Ez normális.
6. Ne főzzön ételeket közvetlenül az üveg tálcán.

Görgőgyűrű

1. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés és az ételmaradványok lerakódásának megelőzése érdekében.
2. A görgőgyűrűt az üvegtálcával együtt mindig használni kell a főzés során.

Rács (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. A rács segít a kisebb tálak megpirításában és elősegíti a meleg levegő megfelelő áramlását.
2. Ne használjon fém tálakat közvetlenül a rácson a KOMBINÁCIÓ vagy MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.
3. Ne használja a rácsot csak MIKROHULLÁMÚ üzemmódban.

Pizza tál (NN-GD569M / NN-GD559W) - Lásd Hu-14. oldal

Fontos információ

1. Főzési idők

- A szakácskönyvben megadott főzési idők közelítő értékek. A főzési idő az étel állapotától, hőmérsékletétől, mennyiségétől és az edény típusától függ.
- A minimális főzési idővel kezdje, hogy megelőzze a túlfőzést. Ha az étel nem főtt meg kellőképpen, mindig főzheti egy kicsit tovább.

MEGJEGYZÉS: Ha a javasolt főzési időt túllépi, az étel tönkremegy, és rendkívüli esetekben meggyulladhat, és károsíthatja a sütő belsejét.

2. Kis mennyiségű étel

- Ha kis mennyiségű, vagy alacsony nedvességtartalmú ételt főz, és túl sokáig főzi, az kiszáradhat vagy meggyulladhat. Ha a sütőben lévő anyagok meggyulladnak, tartsa zárva a sütő ajtaját, kapcsolja ki a sütőt, és húzza ki a konnektorból.

3. Tojás

- Ne főzzön tojást héjában, és ne főzzön egész keménytojást a MIKROHULLÁMÚ üzemmódban. A nyomás megnőhet, és a tojások felrobbanhatnak, még a mikrohullámú melegítés vége után is.

4. Felület átszűrése

- A nem porózus felületű ételek, például a burgonya, tojássárgája vagy a virsli esetén azok felületét ki kell szűrni a MIKROHULLÁMÚ főzés előtt, hogy megelőzze azok felrobbanását.

5. Hús hőmérő

- Csak akkor használjon hús hőmérőt a sülték és szárnyasok sütési fokának ellenőrzésére, ha a húst kivette a sütőből. Ne használjon hagyományos hús hőmérőt a MIKROHULLÁMÚ vagy a KOMBINÁCIÓ funkciókkal, mivel az szikrázást okozhat.

6. Folyadékok

- Folyadékok, pl. leves, szószok, vagy italok melegítése során a mikrohullámú sütőben, a folyadékok felmelegedhetnek a forráspontra, anélkül, hogy ezt buborék képződés jelezné. Ez a forró folyadék hirtelen kifutásához vezethet. Ennek megelőzése érdekében tartsa be az alábbi lépéseket:
 - a) Kerülje az egyenes falú, szűk nyakú edények használatát.
 - b) Ne melegítse túl a folyadékokat.
 - c) Keverje meg a folyadékot, mielőtt a sütőbe helyezné majd keverje meg ismét a főzési idő felénél.
 - d) Melegítés után, hagyja az edényt rövid ideig állni a sütőben, majd keverje meg ismét, mielőtt óvatosan kivenné a sütőből.

7. Papír/műanyag

- Ha műanyag vagy papír edényben lévő ételt melegít, ellenőrizze gyakran, mivel ezek a csomagolások meggyulladnak, ha túlmelegíti őket.
- Ne használjon újrahasznosított papírból készült termékeket, csak ha a papír terméken fel van tüntetve, hogy biztonságosan használható mikrohullámú sütőben. Az újrahasznosított papír termékek tartalmazhatnak olyan szennyeződéseket, amelyek használat közben szikrákat és/vagy tüzet okozhatnak.
- A sütő zacskókról távolítsa el a záró drótokat, mielőtt a sütőbe helyezné a zacskókat.

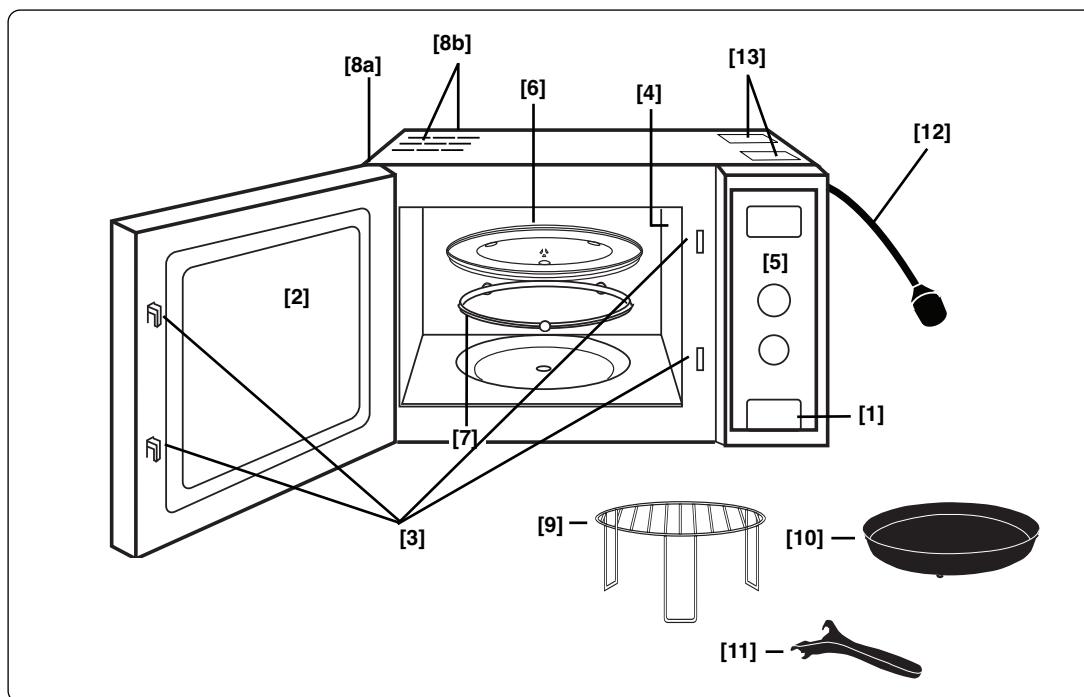
8. Csomagolás/fólia

- Ne melegítsen zárt konzervdobozokat vagy üvegeket, mert felrobbanhatnak.
- A fém edényeket és a fém szegélyt tartalmazó csomagolásokat nem szabad a mikrohullámú üzemmóddal használni. Ez szikrázáshoz vezet.
- Ha alufóliát, fém tűket vagy más fém eszközöket használ, a távolság köztük és a sütő falai és ajtaja között legalább 2 cm kell, hogy legyen, a szikrázás megelőzése érdekében.

9. Etető üvegek/Bébi étel üvegek

- A kupakot vagy fedőt el kell távolítani az etető üvegekről és bébi ételes üvegekről, mielőtt behelyezné azokat a sütőbe.
- Az etető üvegek és bébi ételes üvegek tartalmát fel kell rázni, vagy meg kell keverni.
- Fogyasztás előtt ellenőrizni kell a hőmérsékletet az égési sérülések elkerülése érdekében.

Áttekintő ábra



1. Ajtó nyitó gomb

Nyomja meg az ajtó nyításához. Ha kinyitja a sütő ajtaját főzés közben, a főzés ideiglenesen leáll a korábbi beállítások törlődése nélkül. A főzés újratekődik, amint becsukja az ajtót és megnyomja a Start gombot. A sütő világítása bekapcsol, amikor kinyitja az ajtót.

2. Sütő ablak

3. Ajtó biztonsági záró rendszere

4. Sütő szellőzőnyílása

5. Vezérlő panel

6. Üveg tálca

7. Görgőgyűrű

8a. Külső szellőzőnyílások

8b. Külső szellőzőnyílások (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Rács (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Pizza tál (NN-GD569M / NN-GD559W)

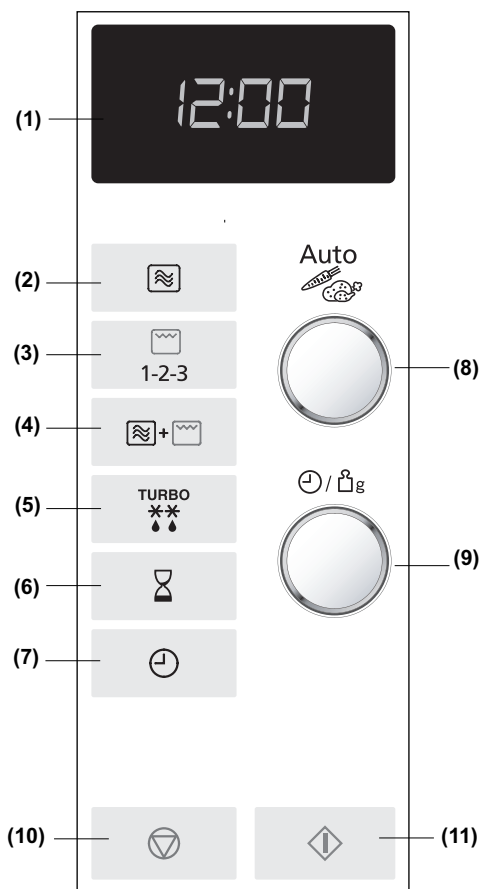
11. Pizza sütőedény fogója(NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Tápkábel

13. Figyelmeztető címke (Forró felületek)(NN-GD569M / NN-GD559W)

Vezérlő panel

NN-GD569M / NN-GD559W*



Hangjelzés:

Amikor egy gombot megnyom, rövid hangjelzés hallatszik. Ha nem hall hangjelzést, a beállítás helytelen. Amikor a sütő egy funkcióról egy másikra vált, kettős hangjelzés hallatszik. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

1. **Kijelző**
2. **Mikrohullámú üzemmód**
3. **Grill üzemmód**
4. **Kombináció üzemmód**
5. **Automatikusan mérlegelő turbó kiolvasztás gomb**
6. **Késleltetés/Várakozás**
7. **Óra gomb**
8. **Autom. program választó tárcsa**
9. **Idő/súly beállító tárcsa**
10. **Stop/Törlés gomb:**
Főzés előtt: egy gombnyomással törli a beprogramozott utasításokat.
Főzés közben: egy gombnyomás ideiglenesen megállítja a főzési programot. Még egy nyomás törli az összes utasítást és az idő jelenik meg a kijelzőn.
11. **Start gomb:**
Nyomja meg a sütő elindításához. Ha sütés közben kinyitja az ajtót, vagy ha egyszer megnyomja a Stop/Törlés gombot, a Start gombot újra meg kell nyomni a sütés folytatásához.

* A kezelőpult eltérhet az itt megjelenítettől (a színtől függően), azonban a gombok felirata azonos.

Megjegyzés:

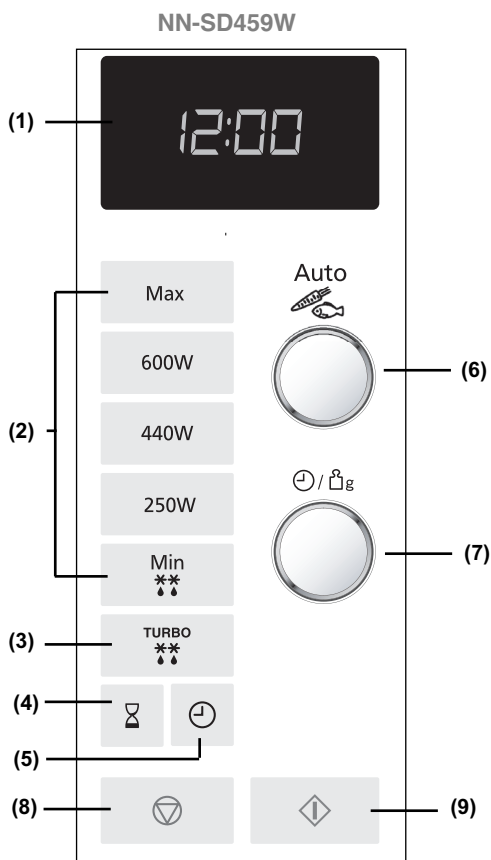
Amennyiben egy művelet be van állítva, és a Start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.

Megjegyzés:

1. Készenléti módban a kijelző fényereje lecsökken.
2. A sütő készenléti módba kerül az első konnektorba csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

Vezérlő panel



Hangjelzés:

Amikor egy gombot megnyom, rövid hangjelzés hallatszik. Ha nem hall hangjelzést, a beállítás helytelen. Amikor a sütő egy funkcióról egy másikra vált, kettős hangjelzés hallatszik. A főzés befejezésekor öt hangjelzés hallható.

1. Kijelző
2. Mikrohullámú üzemmód
3. Automatikusan mérlegelő turbó kiolvasztás gomb
4. Késleltetés/Várakozás
5. Óra gomb
6. Autom. program választó tárcsa
7. Idő/súly tárcsa
8. Stop/Törölés gomb:
Főzés előtt: egy gombnyomás törli a beprogramozott utasításokat.
Főzés közben: egy gombnyomás ideiglenesen megállítja a főzési programot. Még egy nyomás törli az összes utasítást és az idő jelenik meg a kijelzőn.
9. Start gomb:
Nyomja meg a sütő elindításához. Ha főzés közben kinyitja az ajtót, vagy megnyomja a Stop/Törölés gombot, a Start gombot újra meg kell nyomni a főzés folytatásához.

Megjegyzés:

Amennyiben egy művelet be van állítva, és a Start gomb nincs lenyomva, akkor 6 perc múlva a sütő automatikusan törli az adott műveletet. A kijelző pedig visszaáll óra üzemmódba.

A sütő energiatakarékos funkcióval van ellátva.

Megjegyzés:

1. Készenléti módban a kijelző fényereje lecsökken.
2. A sütő készenléti módba kerül az első konnektorba csatlakoztatáskor, illetve közvetlenül az utolsó művelet elvégzése után.

Vezérlés és működtetés

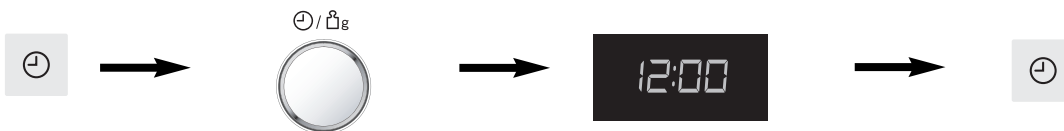


Ezek a típusok egy egyedülálló funkcióval, a "szöveges utasítással" rendelkeznek, amely segít a mikrohullámú sütő irányításában. Bekapcsolás után tartsa nyomva a Start gombot a megfelelő nyelv kiválasztásáig. Amint megnyomja a gombokat, a kijelző a következő utasításra vált, kizárva a hibázás kockázatát. Ha valamilyen okból meg kívánja változtatni a kijelző nyelvét, húzza ki a sütőt a konnektorból és ismételje meg az eljárást. A Késleltetés/Várakozás gomb négyszeri megnyomásával kikapcsolhatja a kezelési útmutatót. A kezelési útmutató visszakapcsolásához nyomja meg négyszer a Késleltetés/Várakozás gombot.

CSAK AZ SD459W TÍPUSNÁL

Óra beállítás:

Példa: A 12:00 beállításához



- **Nyomja meg egyszer az Óra gombot.**

A kettőspont villogni kezd.

- **Állítsa be az időt az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával.**

Az idő megjelenik a kijelzőn és a kettőspont villog.

- **Nyomja meg az Óra gombot.**

A kettőspont villogása megszűnik és a megadott idő tárolódik.

MEGJEGYZÉS:

1. Az idő átállításához ismételje meg a fenti lépéseket.
2. Az idő mindig látható, kivéve ha megszakad az áramellátás.
3. Ez az óra 24-órás kijelzővel rendelkezik.

Vezérlés és működtetés

Biztonsági gyermekzár:

Ennek a rendszernek a használata működésen kívül helyezi a vezérlőket, de az ajtó kinyitható. A gyermekzár akkor állítható be, ha a kijelzőn kettőspont, vagy az idő látható.

A beállításhoz:



A törléshez:



- **Nyomja meg háromszor a Start gombot.**

Az idő eltűnik a kijelzőről. A beállított idő nem törlődik. A
*** jelzés látható a kijelzőn. a kijelzőn.

- **Nyomja meg háromszor a Stop/Törlés gombot.**

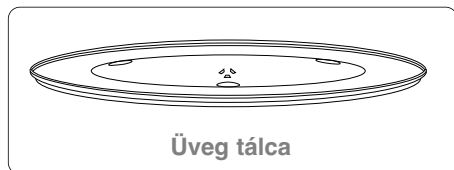
Az idő újra megjelenik a kijelzőn.

MEGJEGYZÉS: A gyermekzár aktiválásához 10 másodpercen belül háromszor kell megnyomni a Start gombot.

Mikrohullámú főzés és kiolvasztás

5 különböző mikrohullám teljesítményszint szint használható. Az alábbi táblázat az egyes szintek megközelítő energiáját mutatja, Wattban.

Tartozékok használata:



Üveg tálca

NN-SD459W

Max

600W

440W

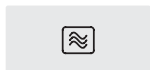
250W

Min

NN-GD569M / NN-GD559W

Nyomja meg	Energia szint	Teljesítmény
Egyszer	Max. (Magas)	1000 W
Kétszer	Kiolvasztás	270 W
3-szor	Közepes	600 W
4-szer	Alacsony	440 W
5-ször	Párolás	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



vagy



- **Nyomja meg annyiszor a gombot, hogy a szükséges energiaszint jelenjen meg a kijelzőn.**

- **Válassza ki a kívánt mikrohullám erősségi szintet.**

- **Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával. (MAGAS energia szint: legfeljebb 30 perc, Más szintek: legfeljebb 90 perc).**

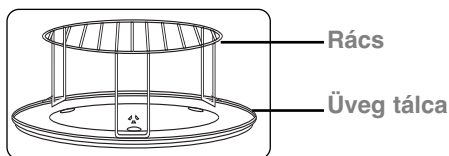
- **Nyomja meg a Start gombot.**

MEGJEGYZÉS:

1. 2 vagy 3 részletben történő főzés esetén, a Start gomb megnyomása előtt ismételje meg a mikrohullám energiaszint és a főzési idő beállítását. pl. Pl. Ragu — 10 perc, magas fokozaton a ragu felforralásához. Főzéshez 60 percen át párolja.
Az ízek kibontakozásáért 10 percig párolja.
2. A várakozási idő a mikrohullám szint és az időbeállítás után állítható be.
3. Ha szükséges, főzés közben megváltoztathatja a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly tárcsát a főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető/csökkenthető, legfeljebb 10 percig. Ha a nullára állítja a tárcsát, a főzés véget ér.
4. A sütő automatikusan a Magas energia szinten működik, ha úgy adja meg a főzési időt, hogy nem állítja be előtte az energia szintet.

Grillezés (NN-GD569M / NN-GD559W)

Tartozékok használata:



A Grillezéssel 3 grill beállítást használhat.

1 nyomás	GRILL 1	1300 W
2 nyomás	GRILL 2	950 W
3 nyomás	GRILL 3	700 W



- Válassza ki a grillezés erősségét. Egy gombnyomás a Grill 1 (Magas), két gombnyomás a Grill 2 (Közepes) vagy 3 gombnyomás a Grill 3 (Alacsony) szinthez.

- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával. (legfeljebb 90 percig).

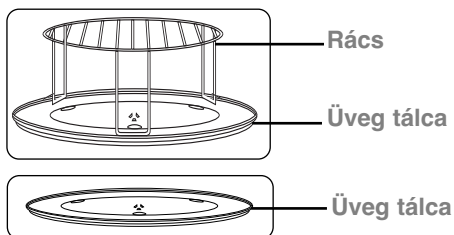
- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

1. A grillezés csak akkor kapcsol be, ha a sütő ajtaja csukva van.
2. Ha szükséges, főzés közben megváltoztathatja a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly beállító tárcsát főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető/csökkenthető, legfeljebb 10 percig. Ha a nullára állítja a tárcsát, a főzés véget ér.

Kombinált főzés (NN-GD569M / NN-GD559W)

Tartozékok használata:



3 kombinációs beállítás van. Az alábbi táblázat az egyes szintek megközelítő energiáját mutatja, Wattban.

Kombinációs beállítás	Gombnyomások száma	Grill	Mikrohullám	Szöveges utasítás
1	1 nyomás	1300W	600W	G1-600W
2	2 nyomás	1300W	440W	G1-440W
3	3 nyomás	1300W	250W	G1-250W



- Válassza ki a kombinációt.

- Állítsa be a főzési időt az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával (legfeljebb 90 perc).

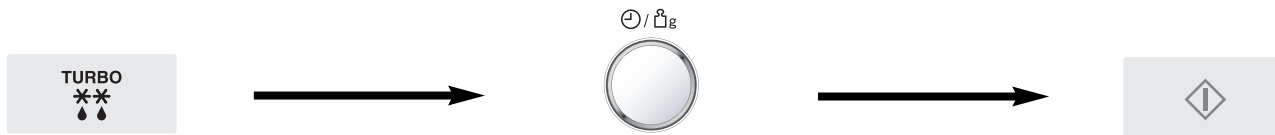
- Nyomja meg a Start gombot (lásd a táblázatot).

MEGJEGYZÉS:

1. A kombinációs üzemmód csak akkor kapcsol be, ha a sütő ajtaja csukva van.
2. Ha szükséges, főzés közben megváltoztathatja a főzési időt. Forgassa az Idő/Súly beállító tárcsát főzési idő növeléséhez vagy csökkentéséhez. Az idő 1 perces lépésekben növelhető/csökkenthető, legfeljebb 10 percig. Ha a nullára állítja a tárcsát, a főzés véget ér.

Automatikus kiolvasztás

E funkció segítségével kiolvaszthat fagyasztott ételeket, azok súlyának megfelelően. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében, a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súly értéken áll.



- Válassza ki a kívánt automatikus kiolvasztó programot.
1 gombnyomás kis darabokhoz
2 gombnyomás nagy darabokhoz
- Állítsa be a fagyasztott étel súlyát az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával.
Ha lassan forgatja a tárcsát, 10 g-os lépésekben állítható.
Ha gyorsan forgatja a tárcsát, 100 g-os lépésekben állítható.
- Nyomja meg a Start gombot.

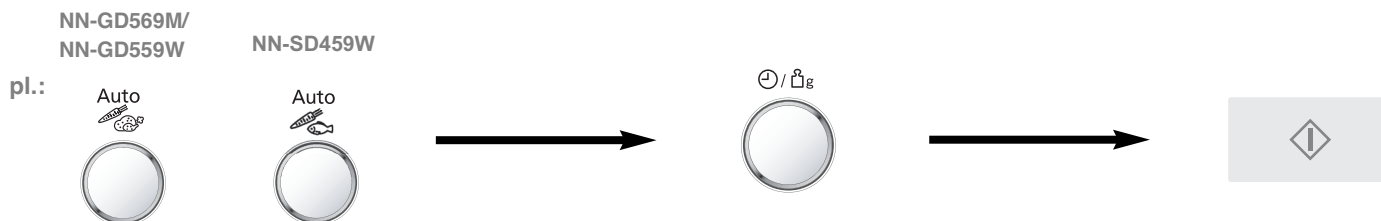
Program	Szókövetés	Súly	Példa az ételekre
1 Kis darabok	SMALL * PIECES	150 - 1600 g	Kisebb húsdarabok, csiga, hal filé, steak, sertés szeletek (mindegyik 100 g és 400 g között). Hangjelzéskor fordítsa meg.
2 Nagy darabok	BIG * PIECE	400 - 2400 g	Nagy hús darabok, pecsényék, egész csirke. Hangjelzéskor fordítsa meg.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a kiolvasztási idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Az étel mérete és alakja határozza meg, hogy maximum mekkora súly fér be a sütőbe.
3. További információért tájékozódjon szakácskönyvekben a kiolvasztási tanácsokról.

Automatikus súly programok

E funkció segítségével legtöbb kedvenc ételét elkészítheti úgy, hogy csak a súlyt kell beállítania. A sütő automatikusan meghatározza a mikrohullám energiaszintjét, a grillezés erősségét (NN-GD559W/NN-GD569M) és a főzési időt. Válassza ki a kategóriát és állítsa be az étel súlyát. A súlyt grammban kell megadni. A gyorsabb kiválasztás érdekében, a súly az adott kategóriában leggyakrabban használt súly értéken áll.











- Válassza ki a kívánt Automatikus súly programot az Automatikus program választó tárcsa forgatásával. A kijelzőn az automatikus súly főzési programok láthatók.
- Állítsa be az étel súlyát az Idő/Súly beállító tárcsa forgatásával.
Ha lassan forgatja a tárcsát, 10 g-os lépésekben állítható. Ha gyorsan forgatja a tárcsát, 100 g-os lépésekben állítható.
- Nyomja meg a Start gombot.

MEGJEGYZÉS:

1. Ha a főzési idő több mint 60 perc, az idő órában és percben jelenik meg.
2. Használja a túloldalon lévő táblázatot az ajánlott súly és tartozékok kiválasztásához.

Automatikus súly programok

NN-GD569M / NN-GD559W



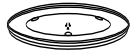

Program	Szöveges utasítás	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
1 csésze felmelegítés	1 CUP	150 g		Egy csésze forró ital (pl. tea, kávé, tej vagy leves) felmelegítéséhez. Válassza ki a csésze felmelegítést, adja meg a súlyt (150 ml), nyomja meg a Start gombot.
2 bögre felmelegítés	1 BOWL	300 g		Egy bögre forró ital felmelegítéséhez. Válassza ki a bögre felmelegítést, adja meg a súlyt (300 ml), nyomja meg a Start gombot.
3 friss étel felmelegítése	1 FRESH MEAL	200 - 1500 g		Készételek, egytálételek felmelegítéséhez. Minden ételnek szobahőmérsékleten, vagy a hűtőszekrény hőmérsékletén kell lennie. Hangjelzőskor keverje meg. Hagyja pár percig állni.
4 mélyhűtött étel felmelegítése	FROZEN MEAL	200 - 1200 g		Mélyhűtött készételek, egytálételek felmelegítéséhez. Minden ételnek főttnek és mélyhűtöttnek kell lennie. Hangjelzőskor keverje meg. A főzési idő végén keverje meg az ételt, és hagyja 2-3 percig állni.
5 friss zöldség főzése	FRESH VEGETABLES	250 - 1500 g		Friss zöldségek főzéséhez. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 9 ek (100 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. Nagy mennyiségek esetén hangjelzőskor keverje meg.
6 mélyhűtött zöldség főzése	FROZEN VEGETABLES	300 - 1000 g		Mélyhűtött zöldségek főzéséhez. Helyezze megfelelő méretű edénybe, öntsön rá 3-4 ek (40 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. Nagy mennyiségek esetén hangjelzőskor keverje meg.
7 friss hal főzése	FRESH FISH	150 - 1000 g		Friss hal főzéséhez (egész, filé, szeletek). Takarja be a vékonyabb részeket, helyezze egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 1-2 ek folyadékot. Fedje be fedéllel, vagy perforált fóliával.
8 mélyhűtött hal főzése	FROZEN FISH	200 - 900 g		Mélyhűtött hal filé és szeletek főzéséhez. Helyezze megfelelő méretű edénybe, öntsön rá 2 ek (30 ml) vizet, és fedje be részlegesen fedéllel vagy perforált fóliával.

Tipppek a csésze és bögre felmelegítéséhez.

1. Melegítés előtt keverje el a folyadékot (A folyadékok melegítéskor kifuthatnak, ha nincsenek elkeverve a levegővel).
2. Ne fedje le a forró italokat, pl. a teát vagy kávéját. Fedje le a levest egy kistányérral, hogy elkerülje a kifutás veszélyét.
3. Melegítés után keverje meg ismét, és hagyja rövid ideig állni.

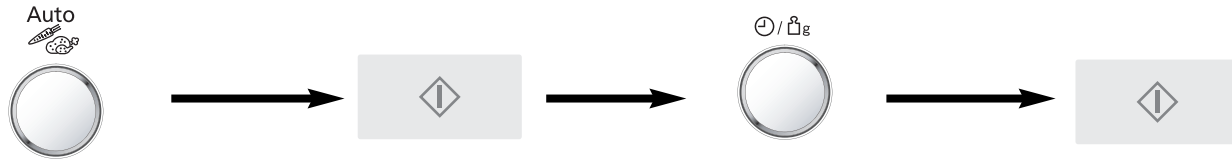
Automatikus súly programok

NN-GD569M / NN-GD559W

Program	Szökövetés	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
9 mélyhűtött kenyér	FROZEN BREAD	50 - 500 g		Mélyhűtött kenyér, tekercsek és croissant felmelegítéséhez. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a rácsra vagy az üveg tálcára. A csipogáskor fordítsa meg.
10 friss csirke darabok	CHICKEN PIECES	200 - 1200 g		Csirke darabok főzéséhez, pl. csirke comb, szárny, stb. Helyezze a csirkét egy hőálló tálba, vagy a rácsra vagy az üveg tálcára. Az egyenletes főzés érdekében oszlassa el a húst, és forgassa meg a csipogáskor.
11 Egész csirke	WHOLE CHICKEN	1000 - 2200 g		Friss, egész, töltetlen csirke főzéséhez. A töltelékét külön főzze meg. Helyezze a csirkét egy hőálló tálba, vagy az üveg tálcára. A mellet lefelé kezdje a főzést, és a csipogáskor fordítsa át.
12 mélyhűtött rakott étel/lasagne	FROZEN GRATIN	300 - 1000 g		Mélyhűtött rakott étel/lasagne felmelegítéséhez és piritásához. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a rakott ételt/lasagne-t egy hőálló tálra vagy az üveg tálcára.

Automatikus súly programok

Panacrunch programok (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Válassza ki a kívánt programot, és helyezze a pizza tálat közvetlenül az üveg tálcára.
2. Nyomja meg a Start gombot a pizza tál előmelegítéséhez.
3. Az előmelegítés után hangjelzés hallatszik. Helyezze az ételt a tálba és állítsa be a súlyt.
4. Nyomja meg a Start gombot.

Program	Szöveges utasítás	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
13 friss pizza	CHILLED PIZZA	150 - 600 g		A frissen vásárolt pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a pizzát az előmelegített pizza tálba.
14 mélyhűtött pizza	FROZEN PIZZA	150 - 600 g		Mélyhűtött pizza felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a pizzát az előmelegített pizza tálba.
15 friss lepény	CHILLED QUICHE	150 - 700 g		A frissen vásárolt lepény felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a quiche-t az előmelegített pizza tálba.
16 mélyhűtött lepény	FROZEN QUICHE	150 - 500 g		A mélyhűtöten vásárolt lepény felmelegítéséhez, aljának megpirításához és tetejének megbarnításához. Távolítsa el a csomagolást és helyezze a lepényt az előmelegített pizza tálba.
17 mélyhűtött burgonya termékek	CHIPS	200 - 500 g		Mélyhűtött burgonya termékek felmelegítéséhez, megpirításához és megbarnításához. A tál előmelegítése után helyezze a burgonyát a tálba. A legjobb eredmény érdekében oszlassa el egy rétegben, és forgassa meg hangjelzéskor.

Pizza tál (NN-GD569M / NN-GD559W típushoz)

A „működési elv”

Egyes mikrohullámú sütőben készült ételek kérge puha és nedves. A pizza tál tartozék segítségével pizzát, lepényeket, péksüteményeket barníthat és piríthat meg, mint egy hagyományos sütőben. A Panasonic pizza tál három módon működik: a tál felmelegedik a mikrohullám elnyelése következtében, az ételt közvetlenül melegíti a mikrohullám és a grill. A tál alapja elnyeli a mikrohullámokat és hővé alja. A hőt ezután a tálon keresztül az étel veszi fel. A melegítő hatást maximalizálja a tapadásgátló felület.

A Pizza tál használata (Kézi használat)

- A legjobb eredmény érdekében melegítse elő a tálát a használat előtt. Helyezze közvetlenül az üveg tálcára és melegítse elő a Kombináció 1 (Grill 1 + 600 Watt) programmal 3 perccig. A barnítás elősegítése érdekében, kenje meg olajjal a tálát az előmelegítés előtt, mielőtt olyan ételeket készít, mint a virsli vagy a hamburger.
- Vegye ki a pizza tálát a sütőből és helyezze az ételt a tálba. Használja a pizza tál nyelét vagy fogókesztyűt, mert a tál nagyon forró. A legjobb eredmény érdekében az ételt közvetlenül az előmelegítés után helyezze a tálba. Ha késlekedik a tökéletes eredmény nem garantált.
- Helyezze a tálát az üveg tálcára és készítse el az ételt a szakácskönyv főző táblázatának utasításai alapján.

Megjegyzés:

1. A ne melegítse elő a tálát 8 percnél tovább.
2. Mindig az üveg tálcá középre helyezze a tálát, hogy az ne érjen hozzá a sütő belsejének falához. Ha nem így helyezi be, az szikrázáshoz vezethet, ami a sütő károsodásához vezethet.
3. A tálát mindig az üveg tálcára helyezve használja. Ne használja a ráccsal.
4. Mindig használja a pizza tál nyelét vagy fogókesztyűt a tál kezelése során.
5. Az étel csomagolását teljesen távolítsa el főzés előtt.
6. Ne helyezzen semmilyen hőérzékeny anyagot a forró tálba, mert ez égéshez vezethet.
7. A tál használható hagyományos sütőben.
8. A legjobb eredmény érdekében a tálát a KOMBINÁCIÓ GRILL és a MIKROHULLÁM üzemmódokban használja.

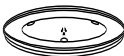








A sütő karbantartása

- Soha ne használjon éles eszközöket a tálal, mert ez károsíthatja a tapadásgátló felületet.
- Használat után mossa el a tálát meleg mosószeres vízben, és öblítse el forró vízzel. Ne használjon súrolószereket vagy súrolószivacsot, mert ez károsíthatja a tál felületét.
- A tál mosható mosogatógéppel.



Automatikus súly programok

NN-SD459W

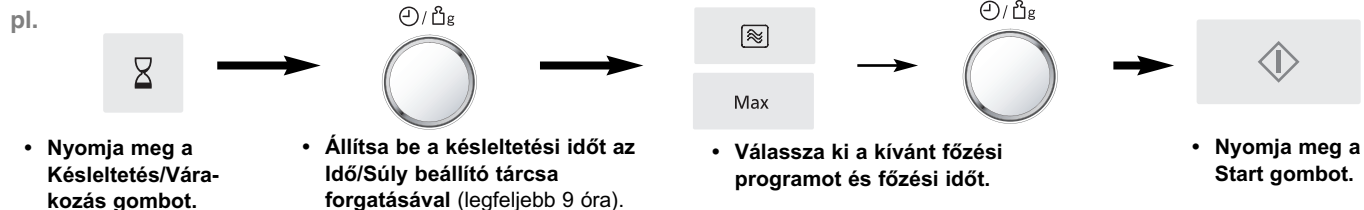
Program	Szöveges utasítás	Ajánlott súly	Tartozékok	Utasítások
1 étel felmelegítés	FRESH MEAL	200 - 1500 g		Készételek, egytálételek felmelegítéséhez. Minden ételnek szobahőmérsékleten, vagy a hűtőszekrény hőmérsékletén kell lennie. Hangjelzéskor keverje meg. Hagyja pár percig állni.
2 mélyhűtött étel felmelegítése	FROZEN MEAL	200 - 1200 g		Mélyhűtött kész ételek, egytálételek felmelegítéséhez. Minden ételnek főttnek és mélyhűtöttnek kell lennie. A csipogáskor keverje meg. A főzési idő végén keverje meg az ételt, és hagyja 2-3 percig állni.
3 friss zöldség főzése	FRESH VEGETABLES	250 - 1500 g		Friss zöldségek főzéséhez. Helyezze az előkészített zöldségeket egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 6 ek (90 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. Nagy mennyiségek esetén a csipogáskor keverje meg.
4 mélyhűtött zöldség főzése	FROZEN VEGETABLES	300 - 1000 g		Mélyhűtött zöldségek főzéséhez. Helyezze megfelelő méretű edénybe, öntsön rá 2 ek (30 ml) vizet. Részlegesen fedje be őket fedéllel, vagy perforált fóliával. A csipogáskor keverje meg.
5 friss hal főzése	FRESH FISH	150 - 1000 g		Friss hal főzéséhez (egész, filé, szeletek). Takarja be a vékonyabb részeket, helyezze egy megfelelő méretű edénybe. Öntsön rájuk 2 ek (30 ml) folyadékot. Fedje be fedéllel, vagy perforált fóliával.
6 mélyhűtött hal főzése	FROZEN FISH	200 - 900 g		Mélyhűtött hal filé és szeletek főzéséhez. Helyezze megfelelő méretű edénybe, öntsön rá 2 ek (30 ml) vizet, és fedje be részlegesen fedéllel vagy perforált fóliával.
7 csésze felmelegítés	1 CUP	150 g		Egy csésze forró ital (pl. tea, kávé, tej vagy leves) felmelegítéséhez. Válassza ki a csésze felmelegítést, adja meg a súlyt (150 ml), nyomja meg a Start gombot.
8 1 bögre felmelegítése	1 BOWL	300 g		Egy bögre forró ital felmelegítéséhez. Válassza ki a bögre felmelegítést, adja meg a súlyt (300 ml), nyomja meg a Start gombot.
9 2 bögre felmelegítése	2 BOWL	600 g		Két bögre forró ital felmelegítéséhez. Válassza ki a 2 bögre felmelegítését, adja meg a súlyt (600 ml), nyomja meg a Start gombot.

Tippek a csésze és bögre felmelegítéséhez.

1. Melegítés előtt keverje meg a folyadékot (A folyadékok melegítéskor kifuthatnak, ha nincsenek elkeverve a levegővel).
2. Ne fedje le a forró italokat, pl. a teát vagy kávé. Fedje le a levest egy kistányérral, hogy elkerülje a kifutás veszélyét.
3. Melegítés után keverje meg ismét, és hagyja rövid ideig állni.

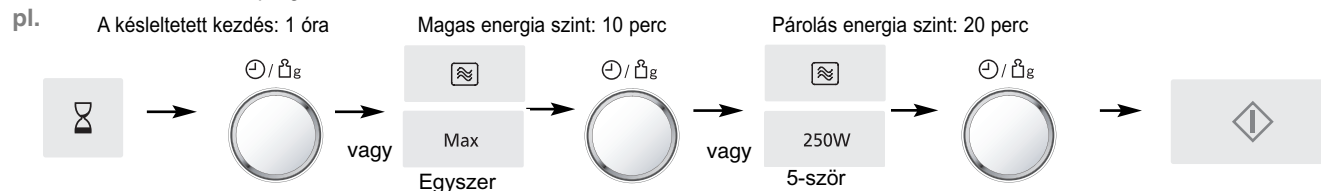
A főzés kezdetének késleltetése

A Késleltetés/Várakozás gomb segítségével, beprogramozhatja a főzés késleltetett kezdését.



MEGJEGYZÉS:

1. Három szakaszú főzés is programozható a késleltetett kezdéssel.



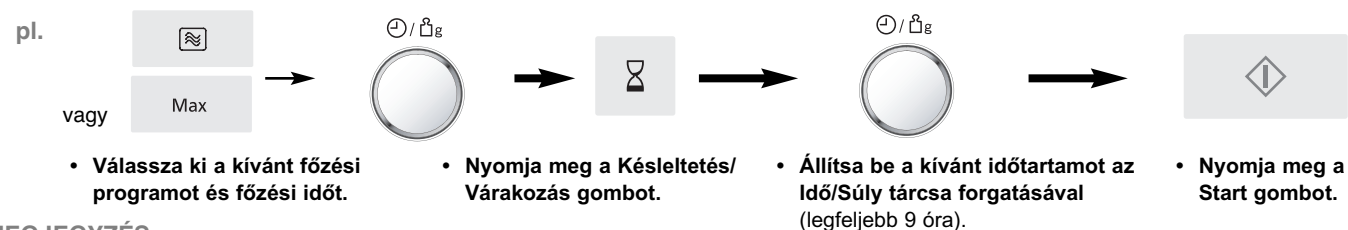
2. Ha a beprogramozott késleltetési idő meghaladja az egy órát, a visszaszámlálás percben történik. Ha a kevesebb mint egy óra, a visszaszámlálás másodpercben történik.

3. A késleltetett kezdés nem használható az automatikus programok előtt.

4. A Késleltetés/Várakozás gomb négyszeri megnyomásával kikapcsolhatja a kezelési útmutatót. A kezelési útmutató visszakapcsolásához nyomja meg négyszer a Késleltetés/Várakozás gombot.

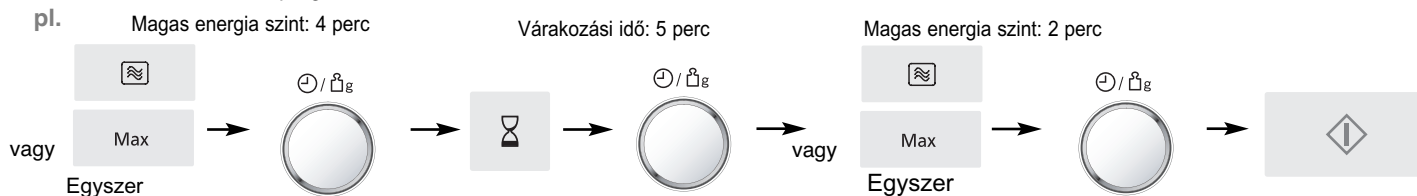
Várakozási idő

A Késleltetés/Várakozás gomb segítségével, beprogramozhatja a várakozási időt főzés után, vagy időzítésként használhatja.



MEGJEGYZÉS:

1. Három szakaszú főzés is programozható a várakozási idővel.



2. Ha várakozási idő vagy időzítés közben kinyitja az ajtót, a visszaszámlálás folytatódik a kijelzőn.

3. Ez a funkció időzítőként is használható. Ez esetben nyomja meg a Késleltetés/Várakozás gombot és nyomja meg a Start gombot.

Kérdések és válaszok

K: Miért nem kapcsol be a sütőm?

V: Ha a sütő nem kapcsol be, ellenőrizze az alábbiakat:

1. Megfelelően csatlakoztatva van a sütő? Húzza ki a csatlakozót a konnektorból, várjon 10 másodpercet, és dugja be újra.
2. Ellenőrizze a megszakítót és a biztosítékot. Állítsa vissza a megszakítót, vagy cserélje ki a biztosítékot, ha bekapcsolt, vagy kiégett.
3. Ha a megszakító és a biztosíték rendben van, csatlakoztasson egy másik készüléket a konnektorhoz. Ha a készülék működik, a probléma a sütővel van. Ha a készülék nem működik, a probléma a fali konnektorral van.
Ha úgy tűnik, hogy a probléma a sütővel van, értesítsen egy megbízott szerviz központot.

K: A mikrohullámú sütő gyakran interferenciát okoz a TV-mel. Normális ez?

V: Bizonyos fokú rádió és TV interferencia előfordulhat, amikor a mikrohullámú sütővel főz. Ez az interferencia hasonló a kis berendezések, például mixerek, porszívók, hajszárítók, stb. okozta interferenciához. Nem jelenti azt, hogy bármilyen probléma lenne a sütővel.

K: A sütő nem fogadja el a programot. Miért nem?

V: Ezt a sütőt úgy tervezték, hogy ne fogadjon el hibás programot. Például a sütő nem fogad el negyedik szakaszt, és nem fogad el automatikus súly programokat késleltetett indítást követően.

K: Időnként meleg levegő jön a sütő szellőzőnyílásaiból. Miért?

V: Az étel készítése során felszabaduló meleg felmelegíti a sütőben lévő levegőt. Ez a meleg levegő a szellőzés következtében távozik a sütőben. A levegőben nincsenek mikrohullámok. A sütő szellőző nyílásait sosem szabad elzárni sütés közben.

K: „D” betű jelenik meg a kijelzőn és sütő nem használható. Miért?

V: A sütő DEMO üzemmódban van. Ez az üzemmód bolti kiállításra szolgál. Ezen üzemmód kikapcsolásához nyomja meg a Mikrohullám teljesítmény gombot egyszer, majd a Stop/Törles gombot négyszer (NN-GD569M / NN-GD559W) vagy a Maximális Mikrohullám teljesítmény gombot egyszer, majd a Stop/Törles gombot négyszer (NN-SD459W).

K: Használhatok e hagyományos sütő-hőmérőt ebben a sütőben?

V: Csak akkor, ha a GRILL főzési módot használja (NN-GD556/NN-GD566). Az egyes hőmérőkben lévő fém szikrázást okozhat a sütőben, és nem szabad azt a MIKROHULLÁM és KOMBINÁCIÓ üzemmódokkal használni.

K: A sütő nem süt mikrohullámmal és a kijelzőn „H97” és „H98” jelenik meg.

V: A kijelző a mikrohullámot előállító rendszer problémáját jelzi. Kérjük, forduljon egy hivatalos szervizközpontozhoz.

K: A Súlyó eltűnt a kijelzőről, csak számokat látok.

V: Hálózati probléma lehet, ezért a Súlyó nem elérhető. Húzza ki a sütőt a konnektorból néhány másodpercre, majd dugja vissza. Ha „88:88”-at mutat, nyomja addig a start gombot, amíg a kívánt nyelv meg nem jelenik. Ezután állítsa be az órát. Lásd a 7. oldalon.

(NN-GD569M / NN-GD559W)

K: Zümmögő és kattogó hangok jönnek a sütőből a KOMBINÁCIÓ üzemmód használata során. Mi okozza ezt a zajt?

V: Zaj akkor keletkezik, amikor a sütő automatikusan átvált MIKROHULLÁMRÓL GRILLRE, a kombinációs beállítás következtében. Ez normális.

K: A sütőben szagok és füst keletkeznek, amikor a KOMBINÁCIÓ és a GRILL funkciót használom. Miért?

V: Az ismételt használatot követően ajánlatos kitisztítani a sütőt és ezután Grill módban, a gőrgőgyűrűt és az üvegátlat behelyezve, étel nélkül 5 percig működtetni. Ez eléget minden ételt, maradékot, vagy olajat, ami szagokat és/vagy füstöt kelthet.

Karbantartás

1. Tisztítás előtt kapcsolja ki a sütőt.
2. Tartsa tisztán a sütő belsejét, az ajtó szigetelését, és ajtó szigetelésének környékét. Ha a sütő falára, az ajtó szigetelésére és az ajtó szigetelés körülöttei területekre étel vagy folyadék kerül, törölje le nedves ruhával. Ha nagyon koszos, használjon enyhe mosogatószeret. Erős mosogatószer vagy súrolószer használata nem ajánlott. **NE HASZNÁLJON KERESKEDELMI SÜTŐTISZÍTÓ SZEREKET.** Ne használjon erős, súroló hatású tisztítóeszközöket, vagy fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztítására, mert megkarcolhatják a felszínt, ami az üveg töréséhez vezethet.
3. Az sütő külső felszínét nedves ruhával kell tisztítani. A sütő belsejében lévő alkatrészek sérülésének elkerülése érdekében, a víznek nem szabad a szellőzőnyílásokon keresztül beszivárognia.
4. Ha a vezérlőpanel szennyeződik, tisztítsa meg egy puha, száraz ruhával. Ne használjon erős mosogatószeret vagy súrolószert a vezérlőpanelen. A vezérlőpanel tisztítása során hagyja nyitva a sütő ajtaját, hogy megelőzze a sütő véletlen bekapcsolását. A tisztítást követően nyomja meg a STOP/TÖRLÉS gombot, a kijelző ablak tartalmának törléséhez.
5. Ha pára gyülemlik fel belül, vagy a sütő ajtajának külsején, törölje le egy puha ruhával. Ez akkor fordul elő, ha a mikrohullámú sütőt magas páratartalom mellett működtetik, és nem jelenti a készülék meghibásodását.
6. Időnként szükséges az üveg tálcá eltávolítása tisztítás céljából. Mossa el a tálcát meleg szappanos vízben vagy mosogatógéppben.
7. A görgőgyűrűt és a sütő alsó felszínét rendszeresen tisztítani kell a zajos működés megelőzése érdekében. Egyszerűen törölje tisztára a sütő alsó felszínét enyhe mosószerral és meleg vízzel, majd törölje szárazra egy tiszta ruhával. A görgőgyűrű enyhe mosószeres vízben elmosható. Az ismételt használat során felgyülemlenek a főzés gőzei, de ez nem befolyásolja az alsó felszín vagy a görgőgyűrű működését. Miután levette a görgőgyűrűt az alsó felszínről, ügyeljen rá, hogy a megfelelő helyzetben tegye azt vissza.
8. Amikor a GRILL vagy KOMBINÁCIÓ üzemmódot használja (**NN-GD569M / NN-GD559W**), egyes ételek elkerülhetetlenül zsírt fröcskölnek a sütő falaira. Ha nem tisztítja rendszeresen a sütőt, ez a lerakódás használat közben „füstölni” kezdhet.
9. Tisztításra nem szabad gőztisztítót használni.
10. A javításokat csak szakképzett szerelővel szabad végeztetni. A sütő karbantartása és javítása érdekében forduljon a legközelebbi megbízott márkaszervizhez.
11. Mindig tartsa tisztán a szellőzőnyílásokat. Ellenőrizze, hogy por, vagy más anyagok nem zárják-e el a sütő tetején, alján vagy hátoldalán található szellőzőnyílásokat. Ha a szellőzőnyílások elzáródnak, az túlmelegedést okozhat, ami károsítja a sütő működését, és esetleg veszélyes helyzetet eredményezhet.
12. A sütő tisztán tartásának elmulasztása a felületek károsodásához vezethet, ami csökkentheti a készülék élettartamát és esetleg kockázatos helyzethez is vezethet.

Minőségtanúsítás, műszaki adatok

A 2/1984. (III.10) BkM-IpM számú együttes rendelet alapján - mint forgalmazó - tanúsítjuk, hogy a Panasonic mikrohullámú sütők megfelelnek a következő műszaki jellemzőknek:

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN-SD459W
Tápfeszültség:	~ 230 V, 50 Hz	~ 230 V, 50 HZ
Teljesítmény felvétel:	Maximum; 2300 W Mikrohullám; 1100 W Grill; 1350 W	Mikrohullám; 1100 W
Teljesítmény:	Mikrohullám; 1000 W (IEC-60705) Grill fűtőelem; 1300 W	Mikrohullám; 1000 W (IEC-60705)
Külső méretek:	510 (szél.) x 380 (mélys.) x 304 (mag.) mm	510 (szél.) x 380 (mélys.) x 304 (mag.) mm
Belső méretek:	359 (szél.) x 352 (mélys.) x 217 (mag.) mm	359 (szél.) x 352 (mélys.) x 217 (mag.) mm
Súly csomagolás nélkül:	12.5 kg	11.5 Kg
Zajkibocsátás:	50 dB	50 dB

A műszaki jellemzők bejelentés nélküli megváltoztatásának jogát fenntartjuk.

Műszaki jellemzők

Ez a termék megfelel az Elektromágneses összeférhetőségre vonatkozó, (EMC) EN 55011 Európai szabványnak. E szabvány alapján ez a berendezés a 2. csoport, B osztályába tartozik, és a megadott határértékeken belül van. A 2. csoport azt jelenti, hogy szándékosan keletkezik rádió-frekvenciájú elektromágneses sugárzás az étel felmelegítése céljából. A B osztály azt jelenti, hogy a termék a normál háztartási területeken használható.



Információ az elektromos és elektronikus berendezések kidobásáról a felhasználók számára (magánszemélyek háztartásai)

Ez a szimbólum a termékeken és/vagy a csatolt dokumentumokon azt jelenti, hogy a használt elektromos és elektronikus termékeket nem szabad az általános háztartási szeméttel keverni.

A megfelelő kezelés, feldolgozás és újrahasznosítás érdekében, kérjük vigye el az ilyen termékeket a kijelölt begyűjtő pontokra, ahol azokat ingyen átveszik. Egyes országokban visszaviheti a terméket a helyi értékesítőnek is, ha hasonló, új terméket vásárol.

E termék megfelelő elhelyezése segít az értékes erőforrások megőrzésében és megelőzi az esetleges helytelen hulladékkezelés emberi szervezetre, illetve a környezetre gyakorolt negatív hatásait. Kérjük tájékozódjon a helyi hatóságoknál a további részletekről és a legközelebbi begyűjtő pontról.

A nemzeti szabályozástól függően az ilyen hulladék helytelen elhelyezéseért akár bírságok is kiszabhatók.

Üzleti felhasználók számára az Európai Unióban

Ha elektromos vagy elektronikus berendezéseket kíván kidobni, kérjük tájékozódjon helyi szakkereskedőjénél vagy ellátójánál a további részletekről.

Információ a kidobásról az Európai Unión kívüli országok számára

Ez a szimbólum csak az Európai Unión belül érvényes.

Ha ki kívánja dobni ezt a terméket, kérjük tájékozódjon a helyi hatóságoknál vagy szakkereskedőjénél az elhelyezés megfelelő módjáról.

A készülék megfelel a 2004/108/EC direktíva 9(2) szakaszának.

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, a Panasonic Marketing Europe GmbH divíziója

Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F. R. Germany

Gyártotta a Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co. Ltd., Longdong Road, Pudong, Sanghaj, 201203, Kína.

Instalare și conectare

Verificați cuptorul cu microunde

Despachetați cuptorul, îndepărtați în întregime ambalajul și verificați dacă aparatul prezintă vreun defect, cum ar fi urme de lovituri, defecțiuni ale dispozitivelor de blocare a ușii sau fisuri ale ușii. Dacă constatați existența vreunui defect, anunțați imediat vânzătorul de la care ați cumpărat cuptorul. Nu instalați un cuptor cu microunde defect.

Instrucțiuni privind legarea la pământ

IMPORTANT: ACEST APARAT TREBUIE SĂ FIE LEGAT LA PĂMÂNT ASTFEL ÎNCÂT PROTECȚIA PERSONALĂ SĂ FIE ASIGURATĂ ÎN MOD CORESPUNZĂTOR.

Dacă priza dumneavoastră de curent alternativ nu dispune de împământare, aveți responsabilitatea de a o înlocui cu o priză legată la pământ în mod corespunzător.

Tensiunea de lucru

Tensiunea trebuie să corespundă celei specificate pe eticheta existentă pe cuptorul cu microunde. Utilizarea cuptorului la o tensiune mai mare decât cea specificată poate cauza incendii sau alte pagube.

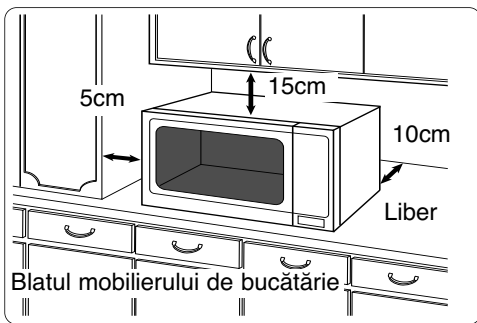
Amplasarea cuptorului

Acest cuptor este destinat numai pentru uz casnic, amplasat pe blatul mobilierului de bucătărie. Produsul nu este destinat utilizării încorporate sau în interiorul unei piese de mobilier.

1. Amplasați cuptorul pe o suprafață plană și stabilă, la o înălțime mai mare de 85 cm față de sol.
2. După instalarea cuptorului aveți grijă ca acesta să poată fi ușor separat de sursa de curent, prin scoaterea din priză a fișei sau acționarea unui întrerupător.
3. Pentru o bună funcționare a cuptorului, asigurați o circulație corespunzătoare a aerului.

Utilizarea pe blatul mobilierului de bucătărie:

- a. Alocați un spațiu de 15 cm deasupra cuptorului, 10 cm în spate, 5 cm pe una din laterale și de cel puțin 40 cm pe cealaltă laterală.
- b. Dacă una din lateralele cuptorului este în același plan cu un perete, cealaltă laterală sau partea superioară trebuie să fie liberă.



4. Nu amplasați cuptorul în vecinătatea unei mașini de gătit electrice sau a aragazului.
5. Suporturile cuptorului nu trebuie îndepărtate.
6. Acest cuptor este destinat exclusiv uzului casnic. A nu se utiliza în aer liber.
7. Evitați utilizarea cuptorului cu microunde în condiții de umiditate excesivă.
8. Cablul de alimentare nu trebuie să intre în contact cu corpul cuptorului. Se interzice contactul cablului cu suprafețele fierbinți. Nu lăsați cablul să atârne peste marginea mesei sau a blatului. Nu introduceți cablul, ștecherul sau cuptorul în apă.
9. Nu blocați orificiile de aerisire din partea superioară și spatele cuptorului. Dacă aceste orificii sunt blocate în timpul funcționării, cuptorul se poate supraîncălzi. În acest caz, cuptorul este protejat de un dispozitiv termic de siguranță, reluând funcționarea numai după ce s-a răcit.
10. Acest aparat nu a fost proiectat pentru a funcționa prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem separat de telecomandă.

Atenție: Suprafețe Fierbinți



(NN-GD569M / NN-GD559W)

AVERTISMENT

1. Elementele și zonele de etanșare ale ușii trebuie curățate cu o cârpă umedă.
Verificați dacă aparatul prezintă defecțiuni ale elementelor și zonelor de etanșare ale ușii, iar în cazul în care observați defecțiuni nu utilizați aparatul decât după ce a fost reparat de un tehnician instruit de fabricant.
2. Nu încercați să modificați, să reglați sau să reparați ușa, carcasa panoului de control, dispozitivul de blocare, și nici orice altă componentă a cuptorului. Nu îndepărtați panoul exterior al cuptorului, deoarece acesta vă protejează împotriva expunerii la microunde.
Reparațiile trebuie efectuate numai de o persoană calificată.
3. Nu utilizați aparatul în cazul în care CABLUL SAU ȘTECHERUL prezintă defecțiuni, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat ori a căzut pe jos. Efectuarea reparațiilor de o persoană care nu a fost instruită de fabricant este periculoasă.
4. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este defect, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special furnizat de fabricant.
5. Permiteți copiilor să folosească cuptorul fără supraveghere numai după ce au primit instrucțiuni de utilizare adecvate, astfel încât să-l poată utiliza în siguranță și să înțeleagă primejdiile unei utilizări incorecte.
6. Lichidele și ale alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, întrucât pot exploda.
7. Acest aparat nu a fost conceput pentru utilizare de către persoane (inclusiv copii) cu capacități senzoriale sau mentale reduse, ori care nu dispun de experiența și cunoștințele necesare în acest sens, decât sub supraveghere sau dacă au primit instrucțiuni privind utilizarea aparatului, din partea unei persoane responsabile pentru siguranța acestora. Copiii trebuie supravegheați pentru a asigura că nu se joacă cu aparatul.

Instrucțiuni de siguranță

Modul de utilizare a cuptorului

1. Nu utilizați cuptorul în nici-un alt scop în afara preparării alimentelor. Acest cuptor a fost proiectat special pentru încălzirea sau prepararea alimentelor. Nu utilizați acest cuptor în vederea încălzirii unor produse chimice sau nealimentare.
2. Înaintea utilizării, verificați dacă vasele/recipientele pot fi utilizate în cuptoarele cu microunde.
3. Nu utilizați cuptorul pentru uscarea ziarelor, hainelor sau a altor materiale. Acestea se pot aprinde.
4. Pentru a evita orice fel de neplăceri în cazul în care cuptorul este pornit în mod întâmplător, când nu este folosit nu păstrați în acesta nici un fel de obiecte, cu excepția accesoriilor.
5. Aparatul nu trebuie utilizat în modul MICROUNDĂ sau COMBINAT (NN-GD569M / NN-GD559W) FĂRĂ ALIMENTE ÎN INTERIOR. O astfel de utilizare poate conduce la defectarea aparatului. Excepție o constituie punctul 1 în timpul încălzirii și preîncălzirii tăvii de pizza.
6. În cazul în care cuptorul scoate fum sau ia foc, apăsați butonul Stop/Cancel (Oprire/Anulare) și lăsați ușa închisă pentru a înăbuși flăcările. Scoateți ștecherul din priză sau întrerupeți alimentarea electrică cu ajutorul siguranțelor fuzibile ori de la întrerupător.

Funcționarea dispozitivului de încălzire

(NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Înainte de a utiliza pentru prima dată funcția COMBINATĂ sau GRIL, ștergeți uleiul în exces aflat în cuptor apoi puneți-l în funcțiune fără alimente și accesorii, folosind funcția Gril timp de 10 minute. Aceasta va permite arderea uleiului folosit în vederea asigurării protecției anticorrosive. Aceasta este singura ocazie în care cuptorul poate fi utilizat fără alimente.
2. Suprafețele exterioare ale cuptorului, inclusiv orificiile de ventilație și ușa cuptorului, se vor încinge în timpul utilizării funcțiilor COMBINAT și GRIL, motiv pentru care trebuie să aveți grijă la deschiderea sau închiderea ușii și la introducerea sau scoaterea alimentelor și accesoriilor.
3. Cuptorul are două elemente de încălzire, situate în partea sa superioară. După utilizarea funcțiilor COMBINAT și GRIL, aceste suprafețe vor fi foarte fierbinți.
N.B. După folosirea acestor moduri, accesoriile cuptorului vor fi foarte fierbinți.
4. Părțile accesibile pot deveni fierbinți când se utilizează modurile gril și combinat. Nu permiteți copiilor să se apropie de cuptor.
5. Când cuptorul este utilizat în modul combinat, copiii îl pot folosi numai sub supraveghere, datorită temperaturilor ridicate generate.

Funcționarea ventilatorului

Dacă în timpul utilizării cuptorul se încinge, este posibil ca ventilatorul să pornească și să funcționeze pentru câteva minute pentru a răci componentele electrice. Acesta este un lucru perfect normal și puteți scoate alimentele din cuptor în timp ce ventilatorul se află în funcțiune.

Lumina din interiorul cuptorului

Când devine necesară înlocuirea becul din interiorul cuptorului, vă rugăm să luați legătura cu furnizorul dumneavoastră.

Accesorii

Cuptorul este livrat împreună cu o largă varietate de accesorii. În vederea utilizării acestora urmați întotdeauna instrucțiunile date.

Platoul din sticlă

1. Nu utilizați cuptorul fără ca inelul cu role și platoul din sticlă să se afle în poziția corespunzătoare.
2. Nu utilizați niciodată un alt tip de platou din sticlă în afara celui destinat special acestui cuptor.
3. Dacă platoul din sticlă este încins, lăsați-l să se răcească înainte de a-l curăța sau introduce în apă.
4. Platoul din sticlă se poate roti în orice direcție.
5. Dacă alimentele sau vasul aflat pe platoul din sticlă atinge pereții cuptorului și împiedică rotirea platoului, acesta se va roti automat în direcția opusă. Acest lucru este normal.
6. Nu amplasați alimentele direct pe platoul din sticlă.

Inelul cu role

1. Inelul cu role și baza cuptorului trebuie curățate frecvent pentru a evita apariția zgomotului în timpul funcționării și acumularea resturilor de alimente.
2. În timpul gătirii inelul cu role trebuie utilizat întotdeauna împreună cu platoul din sticlă.

Suport din sârmă (NN-GD569M / NN-GD559W)

1. Suportul din sârmă are rolul de a facilita circularea căldurii și rumenirea alimentelor aflate în vase mici.
2. Nu amplasați nici-un vas metalic direct pe suportul din sârmă în COMBINAȚIE cu MICROUNDĂ.
3. Nu utilizați suportul din sârmă numai în modul cu MICROUNDĂ.

Tava de pizza (NN-GD569M / NN-GD559W) - A se vedea pagina Ro-14

Informații importante

1. Timpii de gătit

- Timpii de preparare indicați în cartea de bucate sunt aproximativi. Aceștia depind de starea, temperatura, cantitatea alimentelor și de tipul de vase de bucătărie utilizate.
- Începeți cu timpii minimi, pentru a evita prepararea excesivă. Dacă mâncarea nu este gătită suficient, puteți oricând continua pentru încă o perioadă de timp.

N.B.: Dacă timpul de gătit recomandat este depășit, mâncarea va fi compromisă și, în cazuri extreme, poate lua foc și eventual deteriora interiorul cuptorului.

2. Cantități reduse de alimente

- Cantitățile mici de alimente, sau alimentele cu un conținut redus de umiditate se pot arde, usca sau aprinde, dacă sunt încălzite prea mult timp. Dacă materialele aflate în interiorul cuptorului se aprind, lăsați închisă ușa cuptorului, opriți-l și scoateți ștecherul din priză.

3. Ouă

- Nu încălziți ouă în coajă și ouă tari, fierte întregi, prin modul MICROUNDE. Se poate forma o presiune care să conducă la explozia ouălelor, chiar și după încheierea fazei de încălzire cu microunde.

4. Înțeparea alimentelor cu coajă

- Alimentele cu un înveliș lipsit de pori, cum sunt cartofii, gălbenușurile de ou și cârnații trebuie înțepate înainte de a fi preparate în modul MICROUNDE, pentru a nu se crăpa sau exploda.

5. Termometru pentru carne

- Verificarea măsurii în care sunt rumenite fripturile și carnea de pasăre, cu ajutorul termometrului pentru carne, trebuie efectuată numai după ce acestea au fost scoase din cuptor. Când folosiți modul MICROUNDE, la măsurarea temperaturii cărnii nu utilizați un termometru convențional, deoarece acesta poate produce scânteii.

6. Lichide

- Când încălziți lichide, cum ar fi supa, sosurile și băuturile, în cuptorul dumneavoastră cu microunde, încălzirea lichidului peste temperatura de fierbere poate avea loc și fără ca acest lucru să fie pus în evidență prin prezența bulelor. Acest lucru poate avea ca urmare erupția bruscă a lichidului fierbinte. Pentru a evita acest lucru, trebuie luate următoarele măsuri:
 - a) Evitați utilizarea recipientelor cu pereți drepți și gât îngust.
 - b) Nu încălziți excesiv.
 - c) Amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptor și repetați această operațiune la jumătatea timpului de gătire.
 - d) După încălzire, lăsați recipientul în cuptor timp de câteva minute, apoi amestecați din nou înainte de a-l scoate cu atenție.

7. Hârtie/Plastic

- În timpul încălzirii alimentelor aflate în ambalaje din hârtie sau material plastic verificați frecvent cuptorul, deoarece aceste tipuri de ambalaje se pot aprinde dacă sunt supraîncălzite.
- Nu utilizați produse din hârtie reciclată (cum ar fi rolele de bucătărie) dacă acestea nu poartă mențiunea că pot fi folosite în cuptorul cu microunde. Produsele din hârtie reciclată pot conține impurități care pot provoca scânteii și/sau se pot aprinde în timpul utilizării.
- Îndepărtați legăturile pungilor produselor de încălzit înainte de a le introduce în cuptor.

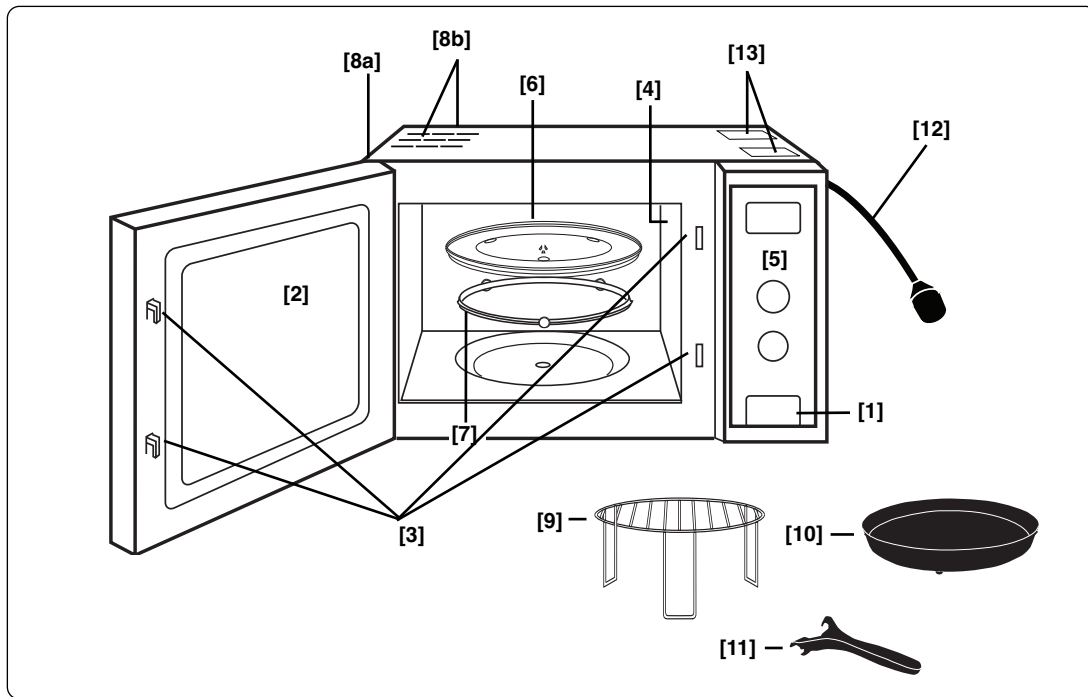
8. Vase/folii

- Nu încălziți recipiente sau sticle închise, deoarece pot exploda.
- Vasele metalice sau cu ornamente metalice nu pot fi utilizate în timpul încălzirii cu microunde. Se pot produce scânteii.
- Pentru a preveni apariția scânteilor în cazul în care utilizați folii de aluminiu, țepușe pentru carne sau alte articole metalice, distanța dintre acestea și pereții și ușa cuptorului trebuie să fie de cel puțin 2 cm.

9. Biberoane/recipiente cu alimente pentru copii mici

- Capacul de protecție și tetina sau capacul de fixare a tetinei trebuie îndepărtate de pe biberoane sau recipientele cu alimente pentru copiii mici, înainte de a fi introduse în cuptor.
- Conținutul biberoanelor și al recipientelor cu alimente pentru copiii mici trebuie amestecat sau agitat.
- Verificați temperatura alimentelor înainte de a le consuma, pentru a evita arsurile.

Schiță de prezentare



1. Butonul de deschidere a ușii

Ușa se deschide prin apăsarea acestui buton. Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul preparării alimentelor, prepararea este întreruptă temporar fără ca setările anterioare să fie anulate. Gătul este reluat imediat ce ușa a fost închisă și apăsat butonul Pornire. Lampa din interiorul cuptorului se aprinde imediat ce este deschisă ușa.

2. Ușa cu geam a cuptorului

3. Sistem de siguranță pentru blocarea ușii

4. Fante de ventilare

5. Panou de control

6. Platou din sticlă

7. Inel cu role

8a. Orificii exterioare de ventilare

8b. Orificii exterioare de ventilare (NN-GD569M / NN-GD559W)

9. Suport din sârmă (NN-GD569M / NN-GD559W)

10. Tava de pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

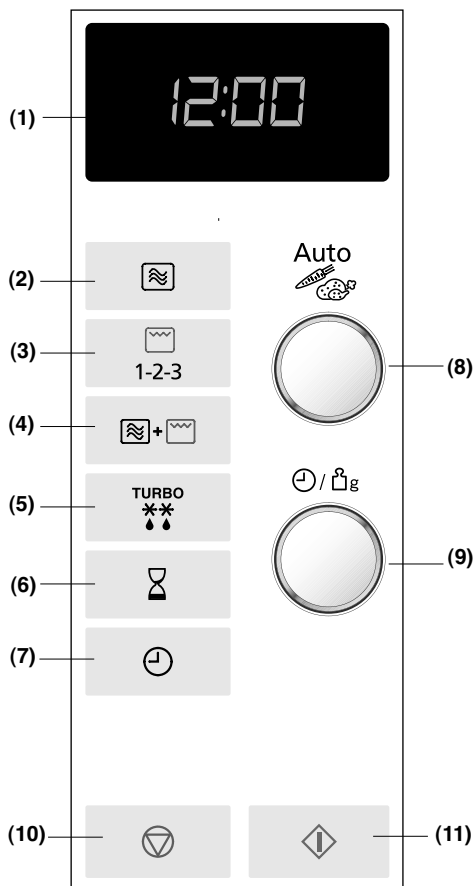
11. Mânerul tăvii de pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

12. Cablu de alimentare

13. Etichetă de avertizare (Suprafețe Fierbinți) (NN-GD569M / NN-GD559W)

Panoul de Control

NN-GD569M / NN-GD559W *



Semnal sonor:

La apăsarea unui buton se aude un semnal sonor. Dacă semnalul sonor nu se aude, înseamnă că setarea nu este corectă. Când cuptorul trece de la o funcție la alta, sunt emise două semnale sonore. După încheierea procesului de preparare, sunt emise cinci semnale sonore.

1. Afișaj
2. Butonul de pornire a modului de încălzire cu microunde
3. Butonul de pornire a modului gril
4. Butonul de pornire a modului combinat de încălzire
5. Butonul de pornire a decongelării automate în funcție de greutate
6. Buton de temporizare/întârziere
7. Butonul de reglare a timpului
8. Selector rotativ de programe automate
9. Selector rotativ pentru timp/greutate
10. Butonul Stop/Anulare:
Înainte de a găti: o singură apăsare de buton anulează setările efectuate anterior.
În timpul gătitului: o singură apăsare va opri temporar programul de gătit. O nouă apăsare va anula toate setările pe care le-ați efectuat anterior și ora curentă va fi afișată pe ecran.
11. Butonul Pornire:
Cuptorul pornește prin apăsarea acestui buton. Dacă în timpul procesului de preparare a alimentelor este deschisă ușa sau apăsat butonul Oprire/Anulare, va trebui să apăsați din nou butonul Pornire pentru a continua gătitul.

*N.B. Designul panoului de control poate diferi față de cel prezentat aici (în funcție de culoare), dar funcționalitatea este aceeași.

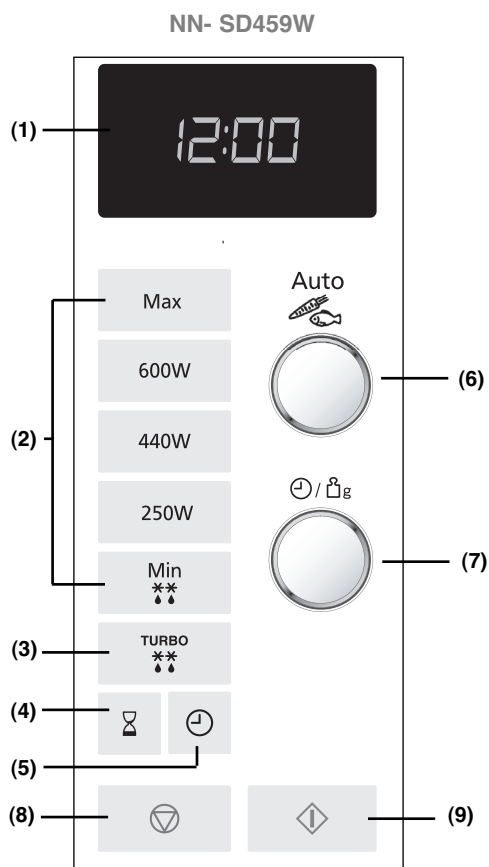
NOTĂ: Dacă programați o operațiune și nu apăsați butonul Pornire, în decurs de 6 minute cuptorul va anula în mod automat operațiunea respectivă. Afișajul va reveni la indicarea orei curente.

Acest cuptor cu microunde dispune de o funcție de economisire a energiei.

Vă rugăm să rețineți:

1. Când cuptorul este în stand-by, luminozitatea afișajului va fi redusă.
2. Cuptorul intră în mod stand-by după prima conectare la rețea și imediat după ce s-a terminat ultima operațiune programată.

Panoul de control



Semnal sonor:

La apăsarea unui buton se aude un semnal sonor. Dacă semnalul sonor nu se aude, înseamnă că setarea nu este corectă. Când cuptorul trece de la o funcție la alta, sunt emise două semnale sonore. După încheierea procesului de preparare, sunt emise cinci semnale sonore.

- (1) Afișaj
- (2) Butoane de pornire a modului de încălzire cu microunde
- (3) Butonul de dezghețare rapidă, prin calcularea automată a greutății
- (4) Buton de temporizare/întârziere
- (5) Butonul de reglare a timpului
- (6) Selector rotativ de programe automate
- (7) Selector rotativ pentru timp/greutate
- (8) Butonul Stop/Anulare:

Înainte de a găti: o singură apăsare a acestui buton anulează comenzile dumneavoastră.

În timpul gătitului: o singură apăsare a acestui buton întrerupe temporar programul de preparare a alimentelor.

O nouă apăsare a acestui buton anulează toate comenzile dumneavoastră și ora curentă va fi afișată pe ecran.

- (9) **Butonul Pornire:**

Cuptorul pornește prin apăsarea acestui buton. Dacă în timpul procesului de preparare a alimentelor este deschisă ușa sau apăsat butonul Stop/Anulare, va trebui să apăsați din nou butonul Pornire pentru a continua gătitul.

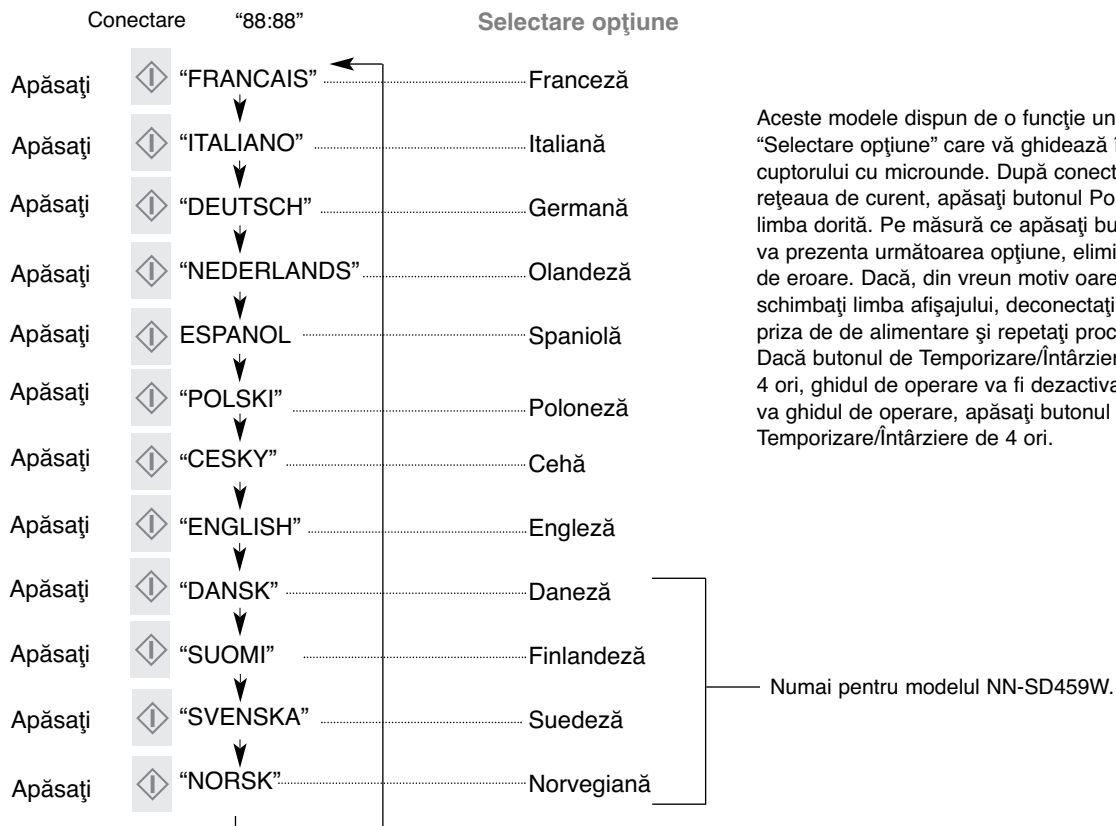
NOTĂ: Dacă programați o operațiune și nu apăsați butonul Pornire, în decurs de 6 minute cuptorul va anula în mod automat operațiunea respectivă. Afișajul va reveni la indicarea orei curente.

Acest cuptor cu microunde dispune de o funcție de economisire a energiei.

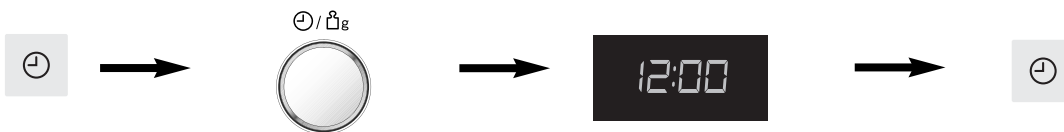
Vă rugăm să rețineți:

1. Când cuptorul este în stand-by, luminozitatea afișajului va fi redusă.
2. Cuptorul intră în mod stand-by după prima conectare la rețea și imediat după ce s-a terminat ultima operațiune programată.

Butoanele de comandă și procedura de operare



Reglarea orei: Exemplu: Pentru a regla ora 12:00



- **Apăsați o dată butonul de reglare a timpului.**
Cele două puncte separatoare încep să clipească.

- **Reglați ora rotind selectorul Timp/Greutate.**
Ora apare pe afișaj și cele două puncte de separare clipească.

- **Apăsați butonul de reglare a timpului**
Cele două puncte separatoare nu mai clipească și este memorată ora curentă.

NOTĂ:

1. Pentru reglarea din nou a orei curente, repetați pașii de mai sus.
2. Este afișată ora curentă, cu excepția cazului în care este întreruptă alimentarea cu curent.
3. Afișajul este capabil să prezinte toate cele 24 de ore ale zilei.

Butoanele de comandă și procedura de operare

Blocare de siguranță pentru copii:

Prin utilizarea acestui sistem butoanele de comandă ale cuptorului devin nefuncționale; totuși, ușa acestuia poate fi deschisă. Funcția de blocare de siguranță pentru copii poate fi reglată atunci când sunt afișate două puncte sau ora.

Pentru reglare:



Pentru anulare:



- **Apăsați de trei ori butonul Pornire.**

Ora curentă va dispărea. Ora curentă nu va fi însă ștearsă.

Afișajul indică '★'.

- **Apăsați de trei ori butonul Oprire/Anulare.**

Ora curentă va fi afișată din nou pe ecran.

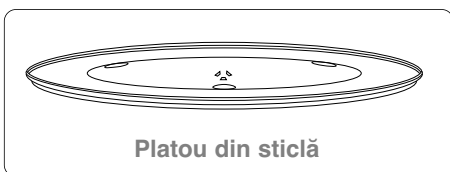
NOTĂ: Pentru a activa sistemul de blocare de siguranță pentru copii, butonul Pornire va trebui apăsat de trei ori într-un interval de 10 secunde.

Gătirea și decongelarea alimentelor cu ajutorul microundelor

Există 5 nivele utilizabile de putere a microundelor. Tabelul de mai jos indică puterea electrică aproximativă (în wați) pentru fiecare nivel de putere.

Utilizarea accesoriilor:

NN-GD569M / NN-GD559W



Platou din sticlă

NN- SD459W

Max

600W

440W

250W

Min

Apăsați	Nivelul de putere	Putere
O dată	Max (Mare)	1000 W
De două ori	Decongelare	270 W
De 3 ori	Mediu	600 W
De 4 ori	Redus	440 W
De 5 ori	Fierbere încetă	250 W

NN-GD569M / NN-GD559W



sau



- **Apăsați acest buton până la afișarea puterii dorite.**

- **Alegeți nivelul dorit de putere a microundelor.**

- **Reglați timpul de gătire utilizând selectorul Timp/Greutate (putere MARE: până la 30 de minute Alte puteri: până la 1 oră și 30 de minute).**

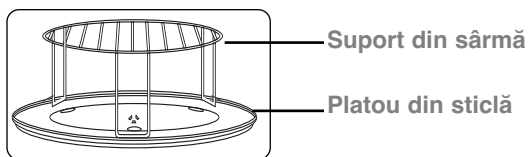
- **Apăsați butonul Pornire.**

NOTĂ:

1. Pentru gătitul în 2 sau 3 etape, înainte de a apăsa butonul Pornire, repetați reglarea nivelului de putere a microundelor și timpul de gătit. De ex.: Cratiță — Nivelul de putere Mare, timp de 10 minute, pentru a face apa din cratiță să fiarbă. Pentru gătit, utilizați timp de 60 de minute nivelul Fierbere încetă. Pentru permite aromelor să se amplifice, utilizați timp de 10 minute nivelul Fierbere încetă.
2. Timpul de așteptare poate fi programat după reglarea puterii microundelor și a orei.
3. Dacă este necesar, timpul de gătit poate fi modificat pe parcurs. Rotiți selectorul Timp/Greutate pentru a mări sau a reduce timpul de gătire necesar. Timpul poate fi mărit sau redus în etape succesive a câte 1 minut fiecare, până la 10 minute. Rotirea selectorului în poziția zero va opri gătitul.
4. Dacă timpul de gătit este reglat fără a fi fost în prealabil ales nivelul de putere, cuptorul va funcționa automat la puterea maximă a microundelor.

UTILIZAREA Grătarului (NN-GD569M / NN-GD559W)

Utilizarea accesoriilor:



Funcția Gril permite 3 reglări.

1 Apăsare	GRIL 1	1300 W
2 Apăsări	GRIL 2	950 W
3 Apăsări	GRIL 3	700 W



- **Selecționați puterea grătarului. Apăsăți o dată pentru Gril 1 (Mare), de două ori pentru Gril 2 (Medie) sau de 3 ori pentru Gril 3 (Redusă).**

- **Reglați timpul de gătit cu ajutorul selectorului Timp/Greutate (până la cel mult 1 oră și 30 de minute).**

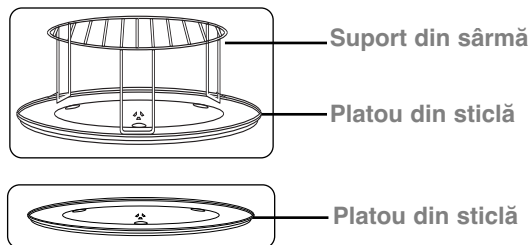
- **Apăsăți butonul Pornire.**

NOTĂ:

1. Modul Gril va funcționa numai dacă ușa cuptorului este închisă.
2. Dacă este necesar, timpul de gătit poate fi modificat pe parcurs. Rotiți selectorul Timp/Greutate pentru a mări sau reduce timpul de gătit necesar. Timpul poate fi mărit sau redus în etape succesive a câte 1 minut fiecare, până la 10 minute. Rotirea selectorului în poziția zero va opri gătitul.

Gătitul combinat (NN-GD569M / NN-GD559W)

Utilizarea accesoriilor:



Există 3 setări ale modului combinat. Tabelul de mai jos indică numărul aproximativ de wași pentru fiecare nivel de putere în parte.

Setările modului combinat	Apăsări	Gril	Microunde	Selectare opțiune
1	1 apăsare	1300 W	600 W	G1-600 W
2	2 apăsări	1300 W	440 W	G1-440 W
3	3 apăsări	1300 W	250 W	G1-250 W



- **Selecționați nivelul modului combinat (a se vedea tabelul).**

- **Reglați timpul de gătit cu ajutorul selectorului Timp/Greutate (până la cel mult 1 oră și 30 de minute).**

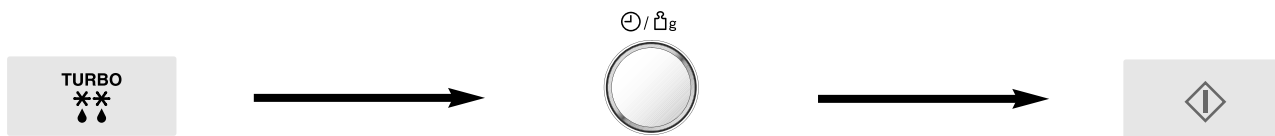
- **Apăsăți butonul Pornire.**

NOTĂ:

1. Modul Combinat va funcționa numai dacă ușa cuptorului este închisă.
2. Dacă este necesar, timpul de gătit poate fi modificat pe parcurs. Rotiți selectorul Timp/Greutate pentru a mări sau reduce timpul de gătit necesar. Timpul poate fi mărit sau redus în etape succesive a câte 1 minut fiecare, până la 10 minute. Rotirea selectorului în poziția zero va opri gătitul.

Decongelare Automată

Utilizând această funcție, puteți decongela alimentele în funcție de greutatea lor. Selectați categoria și greutatea alimentelor. Greutatea este programată în grame. Pentru o selectare rapidă, greutatea începe de la valoarea cea mai des utilizată pentru fiecare categorie în parte.



- **Selectați programul dorit de decongelare automată.**
1 apăsare pentru cantități mici
2 apăsări pentru cantități mari

- **Cu ajutorul selectorului Timp/Greutate reglați greutatea alimentelor congelate.**
 Rotiți încet selectorul pentru a regla greutatea în trepte de câte 10g.
 Răsuciți selectorul repede pentru a regla greutatea în trepte de câte 100g.

- **Apăsați butonul Pornire.**

Program	Selectare opțiune	Greutatea recomandată	Alimente care pot fi decongelate
1 cantități mici	SMALL PIECES * * * * * *	150 - 1600g	Cantități mici de carne, escalop, cârnați, file de pește, fripturi, cotlet (fiecare de la 100 g până la 400g). Întoarceți alimentele la semnalele sonore.
2 Cantități mari	BIG PIECE * * * * * *	400 - 2400g	Cantități mari de carne, friptură, pui întregi. Întoarceți alimentele la semnalele sonore.

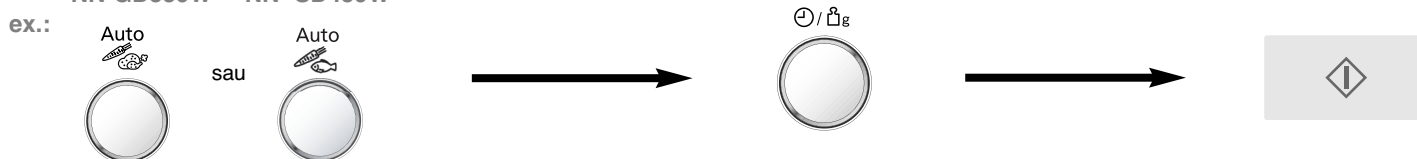
NOTĂ:

1. Atunci când timpul de decongelare depășește 60 de minute, acesta va fi exprimat în ore și minute.
2. Forma și dimensiunea alimentelor va determina greutatea maximă pe care o poate prepara cuptorul.
3. Pentru informații suplimentare citiți indicațiile din cartea de bucate referitoare la decongelare.

Programe automate în funcție de greutate

Această funcție permite prepararea majorității mâncărilor preferate, numai prin setarea greutății. Cuptorul stabilește în mod automat nivelul de putere al microundelor și grătarului, (GD569M /GD559W) precum și timpul necesar preparării alimentelor. Selectați categoria și greutatea alimentelor. Greutatea este programată în grame. Pentru o selectare rapidă, greutatea începe de la valoarea cea mai des utilizată pentru fiecare categorie în parte.

NN-GD569M /
 NN-GD559W NN- SD459W



- **Selectați programul automat prin rotirea selectorului pentru programe automate în funcție de greutate.** Afișajul va prezenta programele automate de preparare a alimentelor în funcție de greutate.

- **Selectați greutatea alimentelor cu ajutorul selectorului Timp/Greutate.**
 Rotind încet selectorul valoarea greutății va fi modificată cu câte 10g. Răsuciți selectorul repede pentru a regla greutatea în trepte de câte 100g.









- **Apăsați butonul Pornire.**

NOTĂ:

1. Atunci când timpul necesar preparării alimentelor depășește 60 de minute, timpul va fi exprimat în ore și minute.
2. Consultați tabelele de mai jos pentru a găsi greutatea recomandată și accesoriile de utilizat.

Programe automate în funcție de greutate

NN-GD569M / NN-GD559W




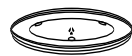
Program	Selectare opțiune	Greutatea recomandată	Accesorii	Instrucțiuni
1 Reîncălzire cană	1 CUP	150g		Pentru a reîncălzi o cană de lichid fierbinte (de exemplu, ceai, cafea, lapte și supă). Selectați programul de reîncălzire a cunii, reglați greutatea (150ml) și apăsați butonul Pornire.
2. Reîncălzire bol	1 BOWL	300g		Pentru a reîncălzi un bol cu lichid. Selectați programul de reîncălzire a bolului, reglați greutatea (300ml) și apăsați butonul Pornire.
3 Preîncălzire alimente proaspete	FRESH MEAL	200 - 1500g		Pentru a reîncălzi o farfurie sau o caserolă cu alimente. Toate alimentele trebuie să fie la temperatura camerei sau refrigerate. Amestecați la semnalul sonor. A se lăsa să aștepte câteva minute în cuptor.
4 Reîncălzire alimente congelate	FROZEN MEAL ** ☹☹	200 - 1200g		Pentru a reîncălzi alimente congelate, în farfurie sau caserolă. Toate alimentele trebuie să fie în prealabil preparate și congelate. Amestecați la semnalul sonor. La finalul gătitului, amestecați alimentele și lăsați-le să stea liniștite timp de 2 - 3 minute.
5 Preparare legume proaspete	FRESH VEGETABLES	250 - 1500g		Pentru prepararea legumelor proaspete. Introduceți legumele pregătite într-un vas cu dimensiuni corespunzătoare. Stropiți-le cu 6 linguri (90ml) de apă. Acoperiți-le ușor cu o folie sau un capac găurite. Cantitățile mari trebuie amestecate când este emis semnalul sonor.
6 Preparare legume congelate	FROZEN VEGETABLES ** ☹☹	300 - 1000g		Pentru prepararea legumelor congelate. Introduceți legumele într-un vas de dimensiuni corespunzătoare și adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. Acoperiți-le ușor cu o folie sau un capac găurite. Cantitățile mari trebuie amestecate când este emis semnalul sonor.
7 Preparare pește proaspăt	FRESH FISH	150 - 1000g		Pentru prepararea peștelui proaspăt (întreg, filé, bucăți) Protejați porțiile mai subțiri, puneți-le într-un vas de dimensiuni corespunzătoare. Adăugați 2 linguri (30ml) de lichid. Acoperiți-le cu o folie sau un capac găurite.
8 Preparare pește congelat	FROZEN FISH ** ☹☹	200 - 900g		Pentru prepararea peștelui congelat, filé sau bucăți. Puneți peștele într-un vas de dimensiuni corespunzătoare, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă și acoperiți cu o folie sau un capac găurite.

Recomandări pentru reîncălzirea unei căni sau a unui bol.

- Înainte de a-l încălzi, lichidul trebuie amestecat (lichidele încălzite pot erupe dacă nu sunt amestecate cu aer).
- Nu acoperiți băuturile calde, cum sunt ceaiul sau cafeaua. Acoperiți supa cu o farfurioară, pentru a evita orice risc de erupție.
- După încălzire, amestecați din nou și lăsați alimentul să stea în cuptor pentru scurt timp.

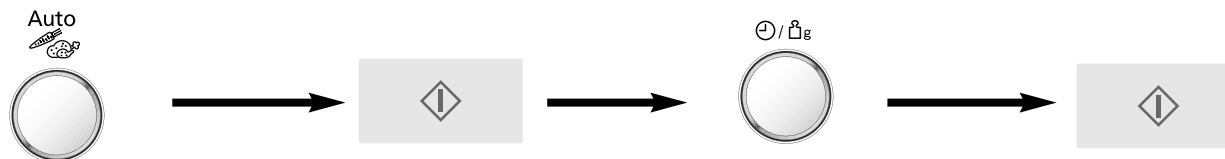
Programe automate în funcție de greutate

NN-GD569M / NN-GD559W

Program	Selectare opțiune	Greutatea recomandată	Accesorii	Instrucțiuni
9 Pâine congelată	FROZEN BREAD ** ☾☾	50 - 500g		Pentru reîncălzirea pâinii, ruladelor și croasantelor Îndepărtați complet ambalajul și puneți alimentele pe grătarul din sârmă amplasat pe platoul din sticlă. Întoarceți la semnalul sonor.
10 Carne proaspătă de pui în piese	CHICKEN PIECES	200 - 1200g		Pentru prepararea cărnii de pasăre în piese, cum ar fi pulpele, aripile sau picioarele de pui. Puneți carnea de pasăre într-un vas termorezistent pe grătarul din sârmă amplasat pe platoul din sticlă. Pentru o preparare uniformă separați piesele de carne de pasăre și întoarceți la semnalul sonor.
11 Pui întreg	WHOLE CHICKEN	1000 - 2200g		Pentru prepararea puilor întregi, fără umplutură. Preparați umplutura separat. Puneți puiul într-un vas termorezistent pe grătarul din sârmă amplasat pe platoul din sticlă. Începeți gătitul cu pieptul în jos și întoarceți la semnalul sonor.
12 Prepararea gratenului/lazanei congelate	** ☾☾ FROZEN GRATIN	300 - 1000g		Pentru reîncălzirea și rumenirea gratenului/lazanei înghețate. Eliminați complet ambalajul și amplasați graten-ul/lazania pe o farfurie termorezistentă, pe platoul din sticlă.

Programe automate în funcție de greutate pentru panacrunch

Programe panacrunch (NN-GD569M / NN-GD559W)



1. Selectați programul dorit și amplasați tava de pizza în cup-tor, direct pe platoul de sticlă.
2. Apăsați butonul Pornire pentru a preîncălzi tava de pizza.
3. După ce se aude semnalul sonor, amplasați alimentele în tavă și reglați greutatea.
4. Apăsați butonul Pornire.

Program	Selectare opțiune	Greutatea recomandată	Accesorii	Instrucțiuni
13 Pizza proaspătă	CHILLED PIZZA	150 - 600g		Pentru reîncălzirea, coacerea bazei și rumenirea părții superioare a pizzei proaspete. Îndepărtați complet ambalajul și amplasați pizza în tava de pizza preîncălzită.
14 Pizza congelată	FROZEN PIZZA **	150 - 600g		Pentru reîncălzirea, coacerea bazei și rumenirea părții superioare a pizzei congelate. Îndepărtați complet ambalajul și amplasați pizza în tava de pizza preîncălzită.
15 Plăcintă proaspătă	CHILLED QUICHE	150 - 700g		Pentru reîncălzirea, coacerea bazei aluatului și rumenirea părții superioare a plăcintei proaspete. Îndepărtați complet ambalajul și amplasați plăcinta în tava de pizza preîncălzită.
16 Plăcintă congelată	FROZEN QUICHE **	150 - 500g		Pentru reîncălzirea, coacerea bazei aluatului și rumenirea părții superioare a plăcintei congelate. Îndepărtați complet ambalajul și amplasați plăcinta în tava de pizza preîncălzită.
17 Produse congelate din cartofi	CHIPS **	200 - 500g		Pentru reîncălzirea, rumenirea și prăjirea produselor din cartofi până devin crocante. După preîncălzirea tăvii, împrăstiați produsele din cartofi în tavă. Pentru cele mai bune rezultate, gătiți într-un singur strat și întoarceți la semnalul sonor.

Tava de pizza (NN-GD569M / NN-GD559W)

Concept

Unele alimente preparate cu ajutorul microundelor pot avea o crustă moale sau necoaptă. Tava de pizza va rumeni și coace pizza, lipii, plăcinte și alte produse de patiserie, întocmai ca în cazul unui cuptor obișnuit. Tava de pizza Panasonic acționează în trei feluri: se încălzește prin absorbția microundelor, încălzește alimentele direct cu ajutorul microundelor și încălzește alimentele cu ajutorul funcției gril. Baza tăvii absoarbe microundele și le transformă în căldură. Apoi căldura este transferată prin tavă către alimente. Efectul de încălzire este sporit de suprafața sa anti-aderentă.

Utilizarea tăvii de pizza pan (operare manuală)

- Pentru obținerea unor rezultate mai bune, încălziți tava înainte de a o utiliza. Aceasta trebuie amplasată direct pe platoul din sticlă și preîncălzită în modul combinat 1 (Gril 1 + 600 W) timp de 3 minute. Pentru a ajuta rumenirea, înaintea preîncălzirii pentru alimente cum sunt cârnații și hamburgerii, ungeți cu ulei tava, cu ajutorul unei perii.
- Îndepărtați tava din cuptor și amplasați alimentele în tavă. Mânuiți tava cu ajutorul mânerului aferent sau a mănușilor, întrucât aceasta poate fi foarte fierbinte. Pentru rezultate mai bune, este important ca alimentele să fie amplasate pe tavă imediat după preîncălzire. Rezultatele maxime nu pot fi garantate dacă sunt amplasate mai târziu.
- Amplasați tava pe platoul din sticlă și preparați alimentele conform instrucțiunilor din tabelul pentru gătit din cartea de bucate.

NOTE:

1. Nu preîncălziți tava timp de mai mult de 8 minute.
2. Amplasați tava întotdeauna în centrul platoului de sticlă și asigurați-vă că nu atinge pereții cuptorului. Nerespectarea acestui lucru poate provoca scânteii și deteriora interiorului cuptorului.
3. Utilizați tava întotdeauna numai pe platanul de sticlă. A nu se utiliza împreună cu grătarul din sârmă.
4. Când manevrați tava fierbinte utilizați întotdeauna mânerul tăvii de pizza sau mănuși.
5. Înainte de a începe gătitul, asigurați-vă că ambalajele alimentelor au fost complet îndepărtate.
6. Pe tava fierbinte nu amplasați materiale termosensibile, fiindcă se pot arde.
7. Tava poate fi utilizată și într-un cuptor tradițional.
8. Pentru rezultate mai bune, utilizați tava în modul combinat dintre GRIL și MICROUND.










Îngrijirea tăvii

- Evitați întotdeauna contactul ustensilelor ascuțite cu tava, deoarece acestea îi pot deteriora suprafața anti-aderentă.
- După utilizare, spălați tava în apă fierbinte cu detergent și clătiți tot cu apă fierbinte. Nu utilizați substanțe de curățat abrazive sau bureți din sârmă, deoarece acestea deteriorează suprafața tăvii.
- Tava poate fi spălată cu mașina de spălat vase.



Programe automate în funcție de greutate

NN- SD459W

Program	Selectare opțiune	Greutatea recomandată	Accesorii	Instrucțiuni
1 Reîncălzire alimente	FRESH MEAL	200 - 1500g		Pentru a reîncălzi o farfurie sau o caserolă cu alimente. Toate alimentele trebuie să fie la temperatura camerei sau refrigerate. Amestecați la semnalul sonor. A se lăsa să aștepte câteva minute în cuptor.
2 Reîncălzire alimente congelate	FROZEN MEAL ** ●●	200 - 1200g		Pentru a reîncălzi alimente congelate, în farfurie sau caserolă. Toate alimentele trebuie să fie în prealabil preparate și congelate. Amestecați la semnalul sonor. La finalul preparării, amestecați alimentele și lăsați-le să se răcească timp de 2 - 3 minute.
3 Preparare legume proaspete	FRESH VEGETABLES	250 - 1500g		Pentru prepararea legumelor proaspete. Introduceți legumele pregătite, într-un vas cu dimensiuni corespunzătoare. Stropiți-le cu 6 linguri (90ml) de apă. Acoperiți-le ușor cu o folie sau un capac găurite. Cantitățile mari trebuie amestecate când este emis semnalul sonor.
4 Preparare legume congelate	FROZEN VEGETABLES ** ●●	300 - 1000g		Pentru prepararea legumelor congelate. Introduceți legumele într-un vas de dimensiuni corespunzătoare și adăugați 2 linguri (30 ml) de apă. Acoperiți-le ușor cu o folie sau un capac găurite. Amestecați legumele la semnalul sonor.
5 Preparare pește proaspăt	FRESH FISH	150 - 1000g		Pentru prepararea peștelui proaspăt (întreg, filé, bucăți) Protejați porțiile mai subțiri și puneți-le într-un vas de dimensiuni corespunzătoare. Adăugați 2 linguri (30ml) de lichid. Acoperiți-le cu o folie sau un capac găurite.
6 Preparare pește congelat	FROZEN FISH ** ●●	200 - 900g		Pentru prepararea peștelui congelat, filé sau bucăți. Puneți peștele într-un vas de dimensiuni corespunzătoare, adăugați 2 linguri (30 ml) de apă și acoperiți cu o folie sau un capac găurite.
7 Reîncălzire cană	1 CUP	150g		Pentru a reîncălzi o cană de lichid fierbinte (de exemplu, ceai, cafea, lapte și supă). Selectați programul de reîncălzire a cunii, reglați greutatea (150ml) și apăsați butonul Pornire.
8 Reîncălzire 1 bol	1 BOWL	300g		Pentru a reîncălzi un bol cu lichid cald. Selectați reîncălzirea bolului, introduceți greutatea (300ml), apăsați butonul Pornire.
9 Reîncălzire 2 boluri	2 BOWL	600g		Pentru a reîncălzi două boluri cu lichid. Selectați reîncălzirea a 2 boluri, introduceți greutatea (600ml), apăsați butonul Pornire.

Recomandări pentru reîncălzirea unei căni sau a unui bol.

- Înainte de a-l încălzi, lichidul trebuie amestecat (lichidele încălzite pot erupe dacă nu sunt amestecate cu aer).
- Băuturile calde, cum sunt ceaiul sau cafeaua, nu trebuie acoperite. Acoperiți supa cu o farfurioară, pentru a evita orice risc de erupție.
- După încălzire, amestecați din nou și lăsați alimentul să stea în cuptor pentru scurt timp.

Întrebări și răspunsuri

Î: De ce nu pornește cuptorul?

R: Când cuptorul nu pornește, verificați:

1. Este conectat corect la priza de curent? Scoateți ștecherul din priză, așteptați 10 secunde și introduceți-l din nou în priză.
2. Verificați întrerupătorul și siguranța fuzibilă. Anclanșați înapoi întrerupătorul dacă a decuplat, ori înlocuiți siguranța dacă s-a ars.
3. Dacă întrerupătorul sau siguranța sunt în regulă, conectați la priză un alt aparat. Dacă respectivul aparat funcționează, atunci probabil cuptorul are o problemă. Dacă respectivul aparat nu funcționează, atunci probabil că priza are o problemă.
Dacă se pare că există o problemă la cuptor, contactați un centru de service autorizat.

Î: Cuptorul meu cu microunde interferează cu televizorul. Este normal?

R: În timpul utilizării cuptorului cu microunde pot apărea anumite interferențe cu unele radio sau TV.

Acest tip de interferență este similar celui provocat de alte aparate mici, cum ar fi mixerele, aspiratoarele, uscătoarele de păr, etc. Acest lucru nu indică prezența unei probleme a cuptorului.

Î: Cuptorul nu acceptă programul pe care l-am reglat. De ce?

R: Cuptorul este conceput astfel încât să nu accepte un program greșit. De exemplu, cuptorul nu va accepta o a patra etapă și nu va accepta nici un program automat în funcție de greutate după pornirea temporizată.

Î: Uneori iese aer cald din orificiile de ventilație. De ce?

R: Căldura degajată de alimentele preparate încălzește aerul din incinta cuptorului. Acest aer încălzit este evacuat din cuptor cu ajutorul ventilatorului. Nu există emisii de microunde în aer. Orificiile de ventilație ale cuptorului nu trebuie blocate niciodată în timpul gătitului.

Î: Litera "D" apare pe afișaj iar cuptorul nu funcționează. De ce?

A: Cuptorul derulează programul DEMONSTRATIV. Acest mod a fost conceput numai pentru a fi derulat în cadrul punctului de comercializare. Dezactivați acest mod prin apăsarea o singură dată a butonului de încălzire cu microunde și de 4 ori a butonului Stop/Anulare (NN-GD569M / NN-GD559W) sau o singură dată a butonului de putere maximă a microundelor și de 4 ori a butonului Stop/Anulare (NN-SD459W).

Î: Pot utiliza în cuptor un termometru convențional?

A: Numai când utilizați modul GRIL (NN-GD569M / NN-GD559W). Metalul din interiorul anumitor termometre poate produce scântei când sunt introduse în cuptor, motiv pentru care nu trebuie utilizat în modul de gătit GRIL și COMBINAT.

Î: Cuptorul meu întrerupe gătitul cu microunde și este afișat mesajul "H97" sau "H98".

R: Afișajul indică o problemă a sistemului de generare a microundelor. Vă rugăm să contactați un centru de service autorizat.

Î: Ghidul de operare a dispărut de pe afișaj. Nu pot vedea decât numere?

R: Poate a existat o cădere de tensiune și ghidul de operare este dezactivat. Scoateți cuptorul din priză pentru câteva secunde, apoi conectați-l din nou. Când se afișează "88:88", apăsați butonul de pornire până când apare limba de afișare dorită. Apoi reglați ora exactă. Consultați pagina Ro-7.

NN-GD569M / NN-GD559W

Î: Se aud zgomote și pocnete din cuptorul când găsesc în modul COMBINAT. Ce cauzează aceste zgomote?

R: Zgomotul apare când cuptorul comută automat de la MICROUNDRE la GRIL în vederea realizării setării combinate. Acest lucru este normal.

Î: Cuptorul emană un miros neplăcut și scoate fum atunci când sunt utilizate funcțiile COMBINAT și GRIL. De ce?

R: După utilizări repetate, se recomandă curățarea cuptorului și apoi pornirea acestuia fără alimente, platou din sticlă și inel cu role, pe Gril, timp de 5 minute. Astfel vor fi arse orice resturi de alimente sau urme de ulei care pot provoca un miros neplăcut și/sau fum.

Modul de întreținere a cuptorului

1. Oprii cuptorul înainte de curățare.
2. Păstrați curat interiorul cuptorului, garniturile și zonele de etanșare ale ușii. Dacă există resturi de mâncare sau de lichide pe pereții cuptorului, pe garniturile și zonele de etanșare ale ușii, acestea trebuie șterse cu o cârpă umedă. Dacă sunt greu de îndepărtat, puteți folosi un detergent cu acțiune moderată. Utilizarea unor detergenți puternici sau a materialelor abrazive nu este recomandată.
NU UTILIZAȚI PRODUSE COMERCIALE DE CURĂȚAT MAȘINI DE GĂTIT. Pentru a curăța ușa cuptorului nu utilizați agenți de curățire puternici sau abrazivi, ori instrumente ascuțite din metal, întrucât aceștia îi pot zgâria suprafața, fapt ce poate conduce chiar și la spargerea sticlei.
3. Suprafața exterioară a cuptorului trebuie curățată cu o cârpă umedă. Pentru a evita defectarea componentelor funcționale din interiorul cuptorului, nu permiteți pătrunderea apei în orificiile de ventilație.
4. În cazul în care panoul de control se murdărește, acesta trebuie curățat cu o cârpă moale și uscată. Nu utilizați detergenți puternici ori materiale abrazive pentru curățarea panoului de control. Lăsați ușa deschisă când curățați panoul de control, pentru a evita pornirea accidentală a cuptorului. După curățare, apăsați butonul **OPRIRE/ANULARE** pentru a șterge ecranul de afișare.
5. Dacă se condensează vapori în interiorul cuptorului sau în jurul ușii acestuia, ștergeți suprafețele aburite cu o cârpă moale. Acest lucru poate apărea când cuptorul cu microunde este utilizat în condiții de umiditate excesivă și acest lucru nu înseamnă ca aparatul s-a defectat.
6. Periodic, este necesară scoaterea platoului din sticlă pentru a fi curățat. Spălați platoul cu apă caldă și săpun, sau în mașina de spălat vase.
7. Inelul cu role și suprafața de bază a incintei cuptorului trebuie curățate periodic pentru a evita producerea unor zgomote excesive în timpul funcționării. Curățați partea inferioară a cuptorului cu un detergent cu acțiune moderată și apă fierbinte, apoi ștergeți-l cu o cârpă curată. Inelul cu role poate fi spălat cu apă și detergent cu acțiune moderată. Vaporii rezultați în urma gătitului se acumulează în urma utilizării repetate, însă aceștia nu afectează în nici-un fel partea inferioară a cuptorului sau rolele inelului cu role. După scoaterea și curățirea inelului cu role din incinta cuptorului, asigurați-vă că îl poziționați înapoi în mod corespunzător.
8. În timpul utilizării modurilor **GRIL** sau **COMBINAT, (NN-GD569M / NN-GD559W)** unele alimente pot stropi cu grăsime pereții cuptorului. În cazul în care cuptorul nu este curățat periodic, acesta va începe să "afume" în timpul utilizării.
9. A nu se folosi o metodă de curățare cu abur.
10. Acest cuptor trebuie reparat numai de un personal calificat. Pentru întreținerea și repararea cuptorului, contactați cel mai apropiat dealer autorizat.
11. Păstrați în permanență orificiile de ventilație curate. Asigurați-vă că orificiile de ventilație aflate în partea superioară, inferioară sau în spatele cuptorului nu sunt blocate de praf sau alte materiale. Blocarea orificiilor de ventilare poate conduce la o încălzire excesivă, fapt care poate afecta funcționarea cuptorului și eventual crea o situație periculoasă.
12. În cazul în care cuptorul nu este păstrat în condiții corespunzătoare de curățenie, este posibilă deteriorarea suprafețelor, fapt care ar putea afecta durata de viață a aparatului și ar putea da naștere unor situații periculoase.

Specificații tehnice

	NN-GD569M / NN-GD559W	NN- SD459W
Sursă de alimentare:	230 V, 50 Hz	230V, 50 HZ
Consum de putere:	Maxim; 2300 W Microunde; 1100 W Gril; 1350 W	Microunde; 1100 W
Putere de ieșire:	Microunde; 1000 W (IEC-60705) Încălzitor Gril; 1300 W	Microunde; 1000 W (IEC-60705)
Dimensiuni externe:	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm
Dimensiunile incintei cuptorului:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm
Greutate netă:	12,5 kg	11.5 Kg
Nivel de zgomot:	50 dB	50 dB

Specificațiile pot fi modificate fără avis prealabil.

Acest produs este un echipament care corespunde standardului european referitor la perturbațiile radioelectrice EMC (EMC = Compatibilitate Electromagnetică) EN 55011. Conform acestui standard, acest produs face parte din grupa 2, clasa B, și se încadrează în limitele impuse. Grupa 2 se referă la faptul că energia de radiofrecvență este generată în mod intenționat sub forma unei radiații electromagnetice destinate încălzirii alimentelor. Clasa B se referă la faptul că produsul poate fi folosit ca aparatură casnică normală.



Informații referitoare la eliminarea de către utilizatori a deșeurilor echipamentelor electrice și electronice (gospodării particulare)

Prezența acestui simbol pe produse și/sau documentele de însoțire înseamnă că produsele electrice și electronice folosite nu trebuie împreună cu deșeurile casnice obișnuite.

Pentru o tratare, regenerare și reciclare corespunzătoare, vă rugăm să transportați aceste produse la punctele de colectare desemnate, unde vor fi acceptate fără plată. Alternativ, în unele țări puteți trimite produsul înapoi detailistului dumneavoastră, atunci când cumpărați un produs echivalent nou.

Eliminarea corectă a acestui produs va ajuta la salvarea unor resurse valoroase și va preveni potențialele efecte negative asupra sănătății umane și asupra mediului, care altfel ar putea proveni din mâniarea neadecvată a deșeurilor. Pentru detalii suplimentare

referitoare la punctul de colectare cel mai apropiat de dumneavoastră, vă rugăm să contactați autoritățile locale.

Pentru eliminarea incorectă a acestui produs se pot aplica amenzi, în conformitate cu legislația națională.

Pentru utilizatorii comerciali din Uniunea Europeană

Dacă doriți să eliminați un echipament electric sau electronic, pentru informații suplimentare vă rugăm să contactați dealerul sau furnizorul dumneavoastră.

Informații referitoare la eliminare valabile în țări din afara Uniunii Europene

Acest simbol este valabil numai în Uniunea Europeană.

Dacă doriți să eliminați acest produs, vă rugăm să contactați autoritățile locale sau furnizorul și să întrebați care este metoda corectă de eliminare.

Conform directivei directivei EMC 2004/108/EC, articolul 9(2)
Panasonic Testing Centre
Panasonic Service Europe, o divizie a Panasonic Marketing Europe GmbH
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, F.R.Germany
Produs de Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co.,Ltd, 898
Longdong Road, Pudong, Shanghai, 201203, China.