

Panasonic

Operating Instructions
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni

Microwave Oven/Grill Oven
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a Microonde e Grill

NN-J155/ NN-J125
NN-S255/ NN-S225

English

Deutsch

Français

Italiano

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.

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.

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

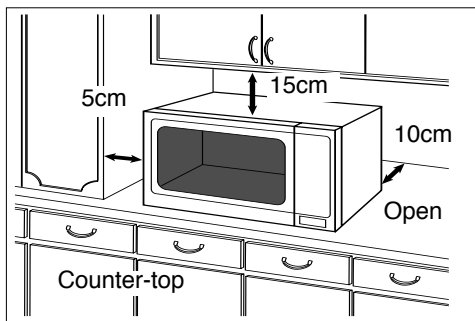
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

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.

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.

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-J155/NN-J125) WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button 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-J155/NN-J125)

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 one heater situated in the top of the oven. After using the COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot. Care should be taken to avoid touching the heating element inside the oven.
N.B: After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Fan Motor Operation

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

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

Wire Rack (NN-J155/NN-J125)

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.

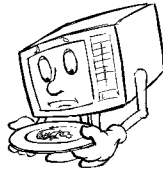
1) Cooking Times

- 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.

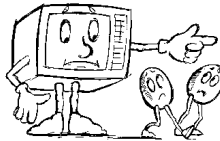
2) Small Quantities of Foods

- 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.



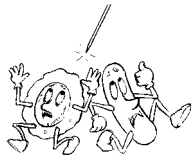
3) Eggs

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

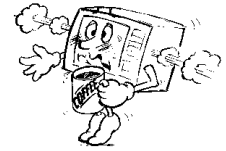


5) Meat Thermometer

- 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

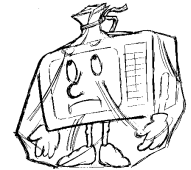
- When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:



- 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.



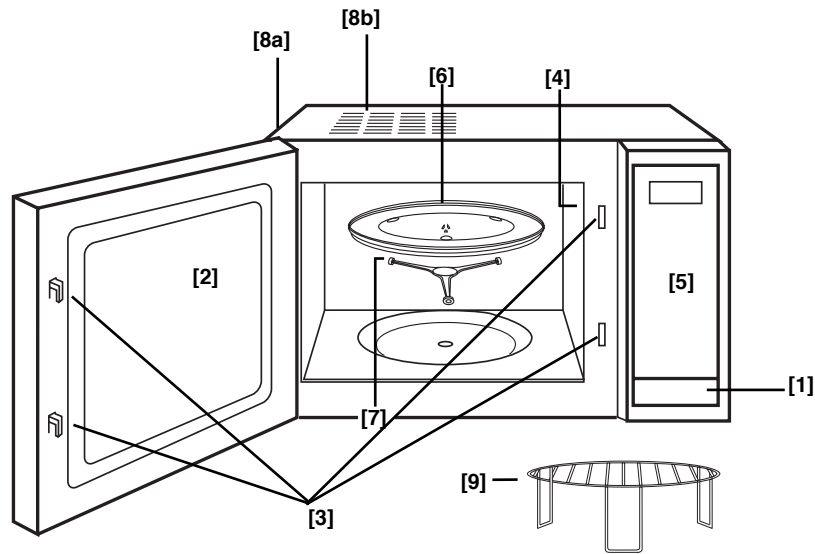
8) Utensils/Foil

- 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 Button 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

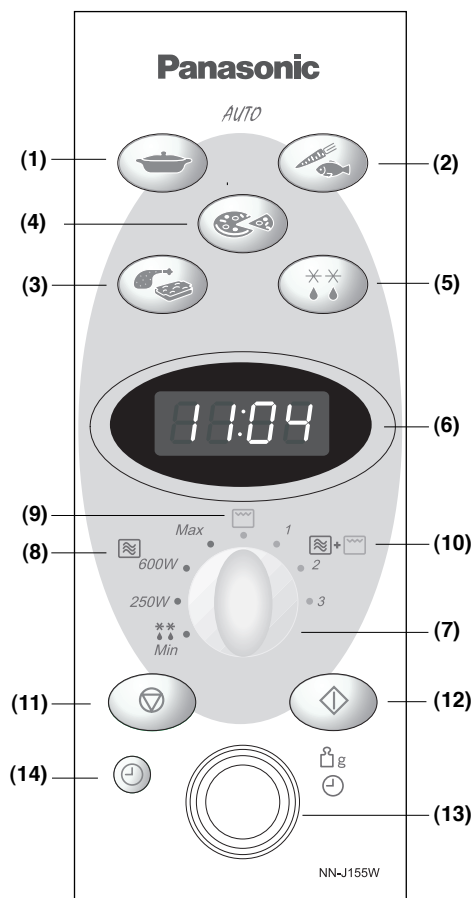
[7] Roller Assembly

[8a] External Oven Air Vents

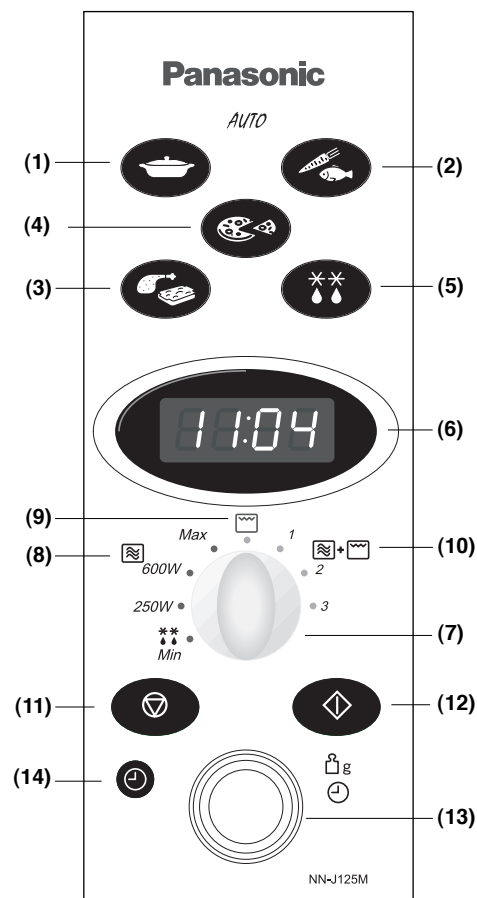
[8b] External Oven Air Vents (NN-J155/NN-J125)

[9] Wire Rack (NN-J155/NN-J125)

NN-J155



NN-J125



- (1) Auto Weight Reheat
- (2) Auto Weight Cook
- (3) Auto Weight Combination
- (4) Auto Weight Pizza
- (5) Auto Weight Defrost
- (6) Display Window
- (7) Mode Selector Dial
- (8) Microwave Power
- (9) Grill Power
- (10) Combination Power

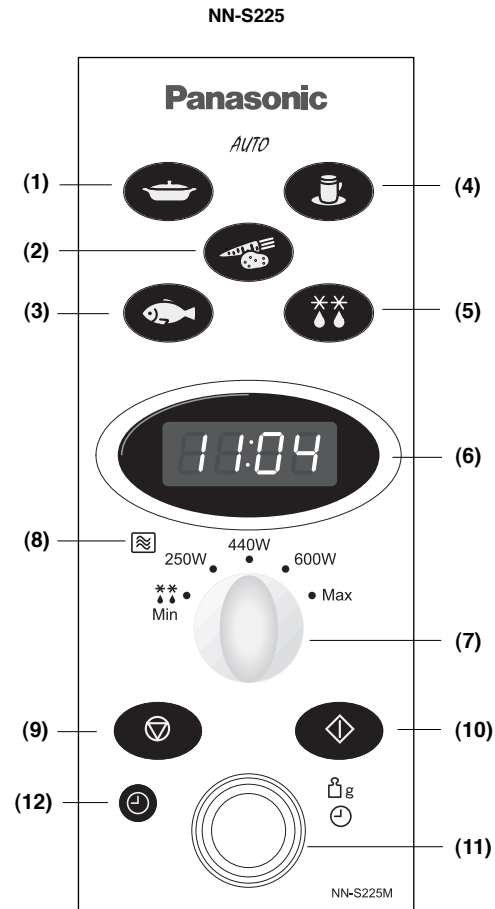
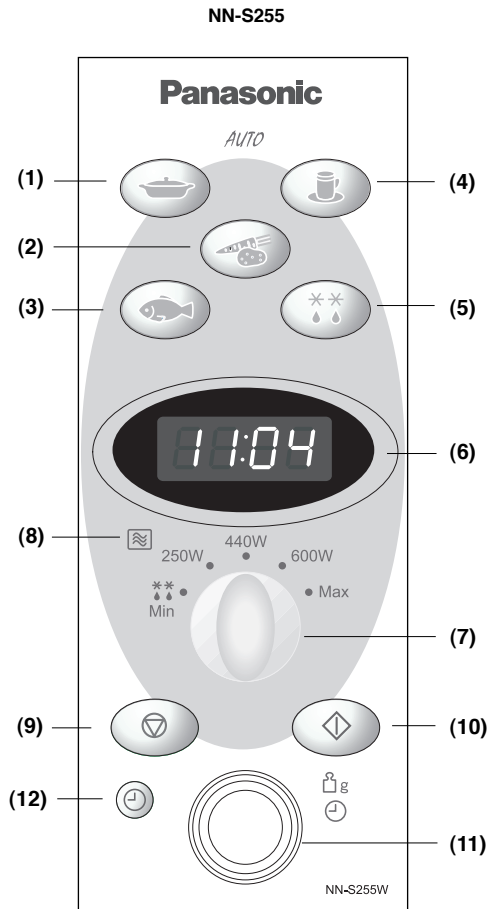
- (11) **Stop/Cancel Button:**
Before cooking: one press clears your instructions.
During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

- (12) **Start Button:**
 Press to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel Button is pressed once, Start Button has to be pressed again to continue cooking.
- (13) **Time/Weight Dial**
- (14) **Clock/Timer Button**

Beep Sound:

A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, three beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound and 'End' appears in the display.

Control Panels



- (1) **Auto Weight Reheat**
- (2) **Auto Weight Cook Vegetables**
- (3) **Auto Weight Cook Fish**
- (4) **Auto Reheat Cup/Bowl**
- (5) **Auto Weight Defrost**
- (6) **Display Window**
- (7) **Mode Selector Dial**
- (8) **Microwave Power**

- (9) **Stop/Cancel Button:**
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.

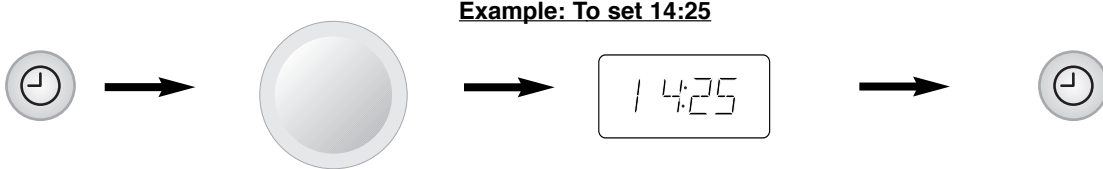
- (10) **Start Button:**
 Press to start operating the oven. If during cooking the door is opened or Stop/Cancel Button is pressed once, Start Button has to be pressed again to continue cooking.

- (11) **Time/Weight Dial**
- (12) **Clock/Timer Button**

Beep Sound:

A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, three beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound and 'End' appears in the display.

Clock Setting:



- **Press Clock/Timer Button twice.**
 - ☛ A colon starts to blink.

- **Enter the time by turning the Time/Weight Dial.**
 - ☛ The time appears in the display.

- **Press Clock/Timer Button.**
 - ☛ 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.

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 dot or the time.

To Set:



- **Press Start Button three times.**
 - ☛ The time of day will disappear. Actual time will not be lost.
 - ☛ ' _ _ _ _ ' is indicated in the display.

To Cancel:

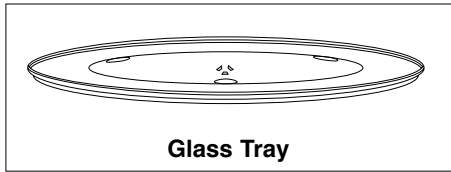


- **Press Stop/Cancel Button three times.**
 - ☛ The time of day will reappear in the display.

Microwave Cooking and Defrost

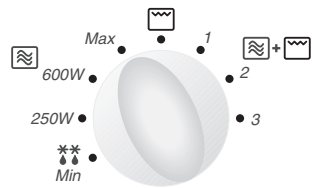
There are 4 (NN-J155/NN-J125) and 5 (NN-S255/NN-S225) different microwave power levels available. The chart below shows the approximate wattage for each power level.

Use of accessory:



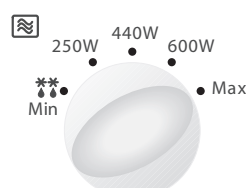
| Power Level | Wattage |
|-----------------------------|---------|
| MAX (HIGH) Power | 800W |
| MEDIUM Power | 600W |
| LOW Power (NN-S255/NN-S225) | 440W |
| SIMMER Power | 250W |
| MIN (DEFROST) Power | 270W |

NN-J155/NN-J125

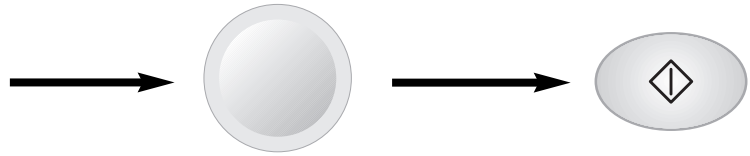


- Turn Mode Selector Dial to your desired power level.

NN-S255/NN-S225



- Set the cooking time using the Time/Weight Dial (HIGH power: up to 30 minutes Other powers: up to 99 minutes).
- Press Start Button.

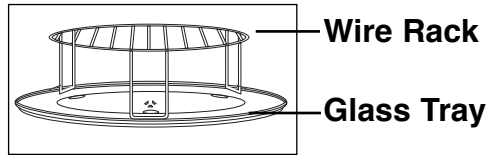


NOTE:

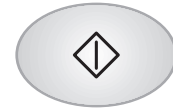
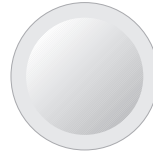
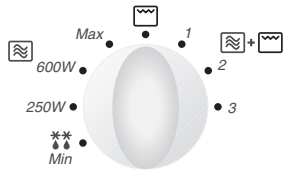
1. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.

Grilling (NN-J155/NN-J125)

Use of accessory:



The Grill provides 1 Grill setting of 1000W.



• Turn Mode Selector to Grill setting.

• Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes).

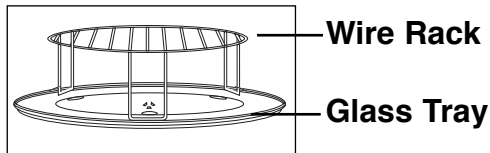
• Press Start Button.

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.

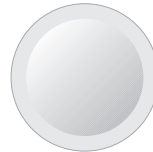
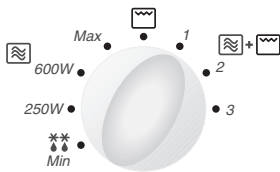
Combination Cooking (NN-J155/NN-J125)

Use of accessory:



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

| Combination Setting | Microwave | Grill |
|---------------------|-----------|-------|
| 1 | 100W | 800W |
| 2 | 250W | 600W |
| 3 | 400W | 400W |



• Turn Mode Selector to desired Combination setting.

• Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes).

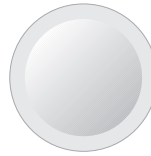
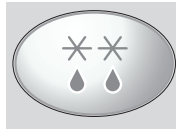
• Press Start Button.

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
3 presses for bread/cake
 The auto program number appears in the display.

- **Set the weight of the frozen food by using the Time/Weight dial.**
 Turn clockwise, weight counts-up in 10g increments.
 Turn anti-clockwise, weight counts-down in 10g increments.

- **Press Start Button.**

| Program | Display | Min/Max. Weight | Hints |
|----------------|---------|-----------------|--|
| 1 Small pieces | 1 | 200 - 1000g | Small pieces of meat, escallop, sausages, minced meat, fish fillets, steaks, chops (each 100g to 400g). Turn/stir at beeps |
| 2 Big piece | 2 | 400 - 1600g | Big pieces of meat, roast, whole chicken, big piece of fish. Turn at beeps. |
| 3 Bread / Cake | 3 | 100 - 1200g | For bread (whole or slices) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this program. Turn at beeps. |

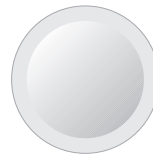
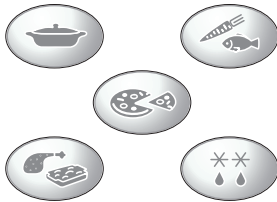
NOTE:

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.

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 (NN-J155/NN-J125) 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.

e.g.



- **Select the desired Auto Weight Program. See pages En-11- En-12.** The auto program number appears in the display.

- **Set the weight of the food by using the Time/Weight Dial.**
 Turn clockwise weight counts-up in 10g increments.
 Turn anti-clockwise, weight counts down in 10g increments.











- **Press Start Button.**

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-J155/NN-J125

| Category | Program | Display | Recommended Weight | Accessories | Instructions |
|--|---|---------|--------------------|--|---|
| REHEAT  | 1 Press FRESH MEAL | 4 | 200 - 1000g |  | To reheat a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5°C. Stir at beeps. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish / meat in a thin sauce, may require longer cooking. |
| WEIGHT COOK  | 1 Press FRESH VEGETABLES | 8 | 200 - 1000g |  | To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Turn / stir at beeps. |
| | 2 Presses FRESH FISH | 9 | 200 - 800g |  | For cooking fresh fish. Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover with pierced cling film or a lid. |
| PIZZA  | 1 Press FROZEN PIZZA | 5 | 200 - 400g |  | For reheating and browning the top of frozen (NOT Fresh) purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza on Wire Rack on Glass Tray. |
| WEIGHT COMBI  | 1 Press FROZEN GRATIN | 6 | 300 - 500g |  | For reheating, browning and crisping the top of pre-cooked frozen gratin. This program is suitable for frozen lasagne, cannelloni, potato topped dishes, pasta bakes. Remove all packaging and place frozen gratin in heatproof dish on Glass Tray. |
| | 2 Presses FRESH CHICKEN PIECES | 7 | 200 - 1000g |  | For cooking fresh chicken pieces. eg. breasts, thighs, drumsticks and quarters. Place in a heatproof dish on Wire Rack on Glass Tray. Turn at beeps. |

Auto Weight Programs

NN- S255/ NN- S225

| Category | Program | Display | Recommended Weight | Instructions |
|--|---|---------|--------------------|---|
| REHEAT  | 1 Press FRESH MEAL | 4 | 200 - 1000g | To reheat a fresh plated meal or casserole. All foods must be pre-cooked. Foods should be at refrigerator temperature approx. +5°C. Stir at beeps. Allow a few minutes standing time. Ensure food is piping hot before serving. Large pieces of fish / meat in a thin sauce, may require longer cooking. |
| COOK VEGETABLES  | 1 Press FRESH VEGETABLES | 5 | 200 - 1000g | To cook fresh vegetables. Place prepared vegetables into a suitable sized container. Sprinkle with 1 tbsp water per 100g vegetables. Cover with pierced cling film or a lid. Turn / stir at beeps. |
| COOK FISH  | 1 Press FRESH FISH | 6 | 200 - 800g | For cooking fresh fish. Place in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover with pierced cling film or a lid. |
| REHEAT CUP/BOWL  | 1 Press Reheat Cup | 7 | 150 ml | For reheating a cup of hot drink (e.g tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150 ml), press start button. |
| | 2 Presses Reheat 1 Bowl | 8 | 300 ml | For reheating one bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300 ml), press start button. |

Hints for reheating cup and bowl.

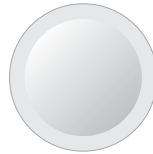
1. Stir the liquid before heating (Heated liquids can erupt if not mixed with air).
2. Do not cover hot drinks such as tea or coffee.
Cover soup with a saucer to avoid any risk of eruption.
3. After heating, stir again and allow to stand for a short time.

Timer

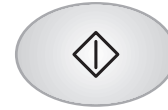
By using the Clock/Timer button, you can program the oven as a minute timer.



- **Press Clock/Timer Button once.**



- **Set desired amount of time by using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes).**



- **Press Start Button.**

NOTE:

If the oven door is opened when the Minute Timer is in operation, the time in the display window will continue to count down.

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.**
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 Button 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 assembly 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 assembly may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller assembly wheels. After removing the roller assembly from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL or COMBINATION mode, **(NN-J155/NN-J125)** 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. 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.
12. 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.

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 Center.

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 only accept one stage cooking (excluding Delay Start), 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: Can I use a conventional oven thermometer in the oven?

A: Only when you are using GRILL cooking mode (**NN-J155/NN-J125**). The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

(NN-J155/NN-J125)

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 assembly on Grill for 5 minutes. This will burn off any food, residue or oil which may cause an odour and/or smoking.

Technical Specifications

| | NN-J155/NN-J125 | NN-S255/NN-S225 |
|-------------------------|---|--------------------------------|
| Power Source: | 230 V, 50 Hz | 230V, 50 Hz |
| Power Consumption: | Maximum; 2050 W Microwave; 1100 W Grill; 1000 W | Microwave; 1100 W |
| Output: | Microwave; 800 W (IEC-60705) Grill Heater; 950 W | Microwave; 800 W (IEC-60705) |
| Outside Dimensions: | 455 (W) x 325 (D) x 260 (H) mm | 455 (W) x 315 (D) x 260 (H) mm |
| Oven Cavity Dimensions: | 315 (W) x 294 (D) x 184 (H) mm | 315 (W) x 294 (D) x 203 (H) mm |
| Uncrated Weight: | 11 kg | 10.5 Kg |

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.



This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

This guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

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

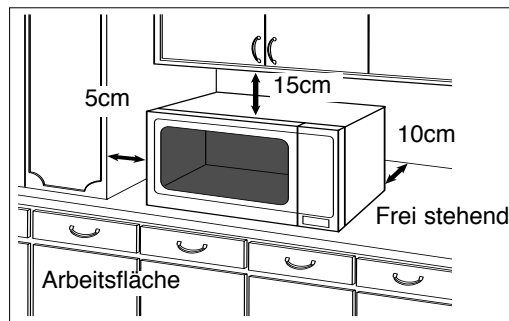
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche.
2. Achten Sie beim Aufstellen des Gerätes darauf, daß bei Gefahr jederzeit 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 40 cm zur anderen Seite.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



- c. Die Lüftungsöffnungen auf der Oberseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
 5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
 6. Das Mikrowellengerät nicht bei zu 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.

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 oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen, noch 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.

Wichtige Hinweise

Inbetriebnahme des Gerätes

Vor der ersten Benutzung bitte den Garraum mit einem Tuch auswischen und Ölflecken 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 einem Heizelement 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.

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

Wenn es nötig wird die Garraumbelichtung zu wechseln, besprechen Sie sich bitte mit Ihrem 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 Drehachse 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.

Drehachse

1. Die Drehachse und die Vertiefung im Garraumboden müssen regelmäßig gereinigt werden, um zu verhindern, daß Geräusche entstehen und sich Nahrungsmittelreste ansammeln.

2. Die Drehachse immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Runder Rost (NN-J155/NN-J125)

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.

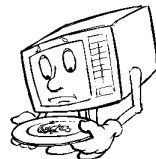
1) Kochzeiten

- 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.

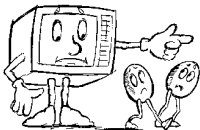
2) Geringe Lebensmittelmengen

- 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 hartgekochte Eier mit Mikrowelle 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.

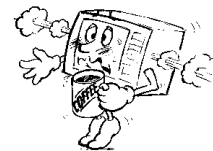
6) Tiere

- Keine Lebewesen im Mikrowellengerät erwärmen oder trocken.

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.

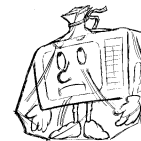
Sie vermeiden einen Siedeverzug, indem Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Gläsern oder Tassen immer ein hitzebeständiges Glasstäbchen mit hineinstellen oder größere Gefäße mit einem Deckel bzw. Teller abdecken. Zusätzlich sollten Sie folgende Punkte beachten:



- 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.



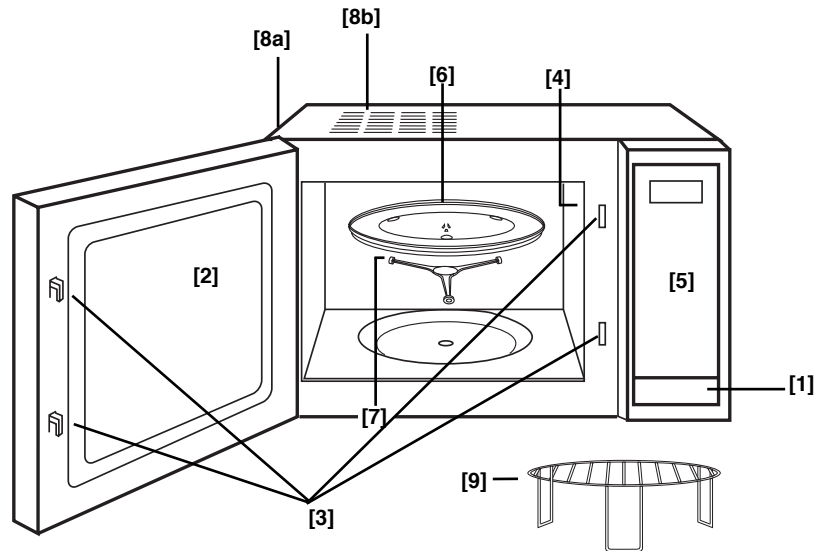
9) Hilfsmittel und Folien

- 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 Garraumbür 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] Türöffner

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] Drehachse

[8a] Äußere Entlüftungsschlitze

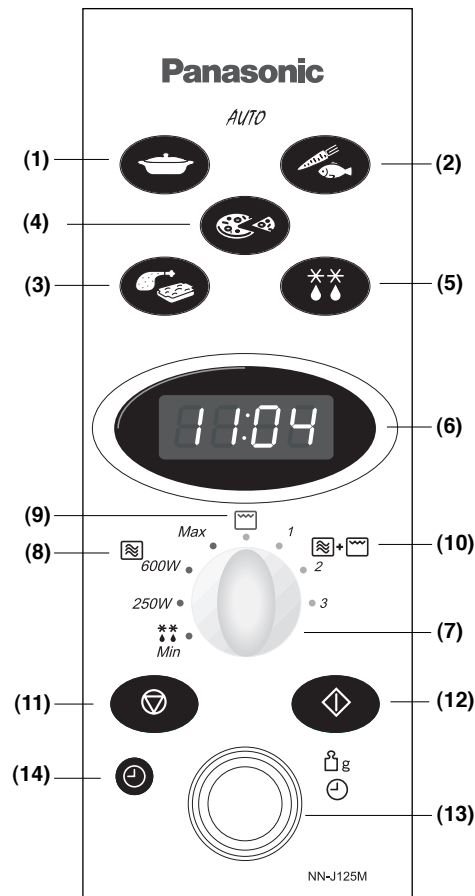
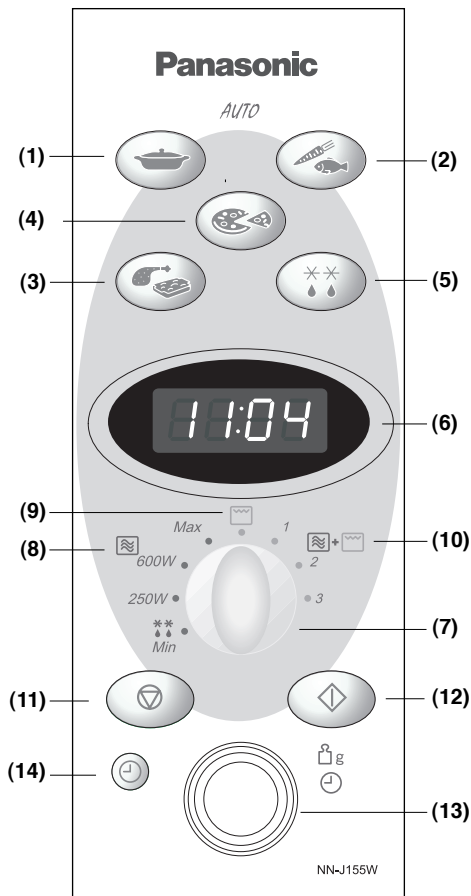
[8b] Äußere Entlüftungsschlitze (NN-J155/NN-J125)

[9] Runder Grillrost (NN-J155/NN-J125)

Bedienfeld

NN-J155

NN-J125



- (1) Taste für die Gewichtsautomatik zum Erwärmen
- (2) Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen
- (3) Taste für die Gewichtsautomatik zum Kombinationsgaren
- (4) Taste für die Gewichtsautomatik Pizza
- (5) Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen
- (6) Digitalanzeige/Anzeigenfeld
- (7) Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten
- (8) Mikrowellenbetrieb
- (9) Grillbetrieb

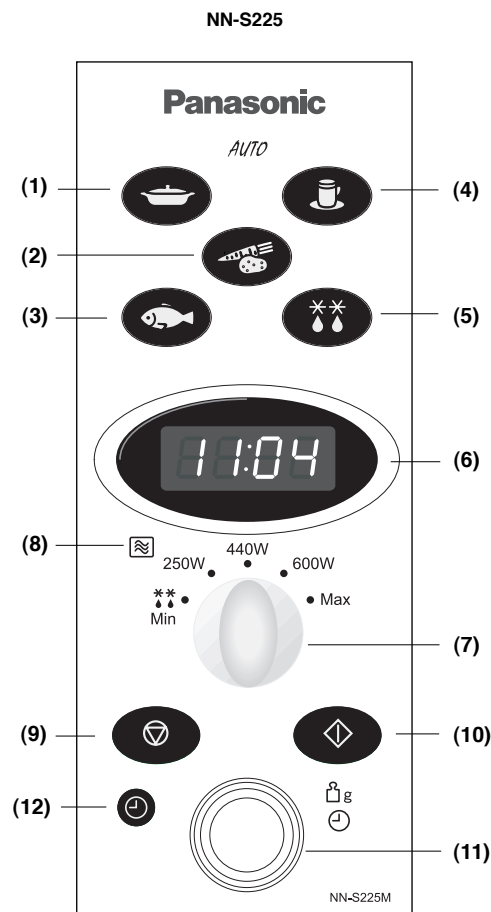
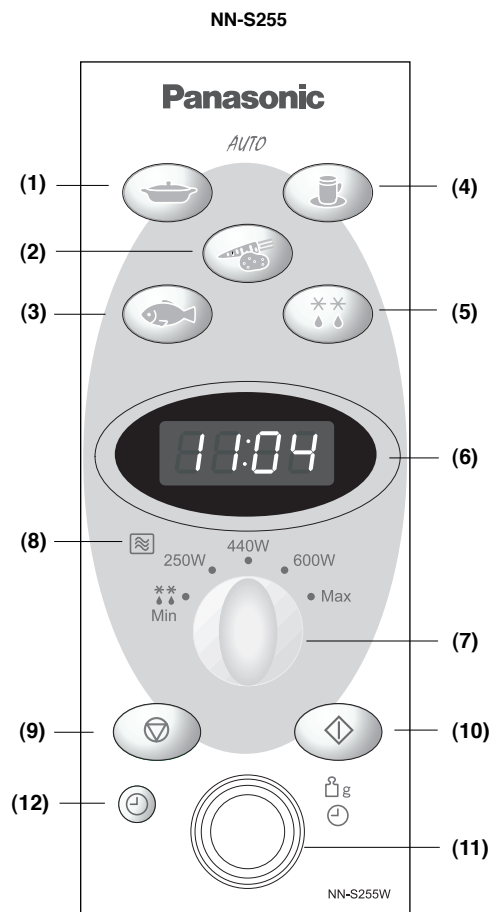
- (10) Grillkombinationsbetrieb
- (11) Stopp-/ Löschtaste: Eine Betätigung der Stopp-/ Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stopp-/ Löschtaste während des Kochvorganges wird der Betrieb unterbrochen, durch zweimaliges Drücken werden alle Eingaben gelöscht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

- (12) 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.
- (13) Drehschalter für die Zeit- oder Gewichtseingabe
- (14) Taste für die Uhrzeit bzw. für die Zeitvorwahl/ Ausgleichszeit und Signalwecker.

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, und 'End' erscheint in der Anzeige.

Bedienfeld



- (1) Taste für die Gewichtsautomatik zum Erwärmen
- (2) Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen von Gemüse
- (3) Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen von Fisch
- (4) Taste für die Automatik zum Erwärmen von Tasse/Topf
- (5) Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen
- (6) Digitalanzeige/Anzeigenfeld

- (7) Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten
- (8) Mikrowellenbetrieb
- (9) 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.

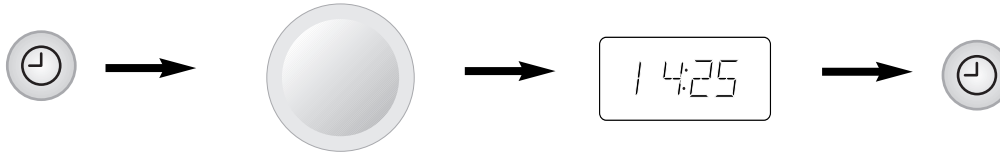
- (10) Starttaste: Durch Drücken der Starttaste beginnt das Mikrowellengerät zu arbeiten. Wird die Tür geöffnet bzw. die Stop-/Löschtaste während des Betriebs einmal betätigt, muß die Starttaste erneut gedrückt werden, damit das Gerät wieder arbeitet.
- (11) Drehschalter für die Zeit- oder Gewichtseingabe
- (12) Taste für die Uhrzeit bzw. für die Zeitvorwahl/ Ausgleichszeit

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 Signaltöne 2mal. Nach Ablauf eines Kochvorganges ist das Signal 5mal zu hören, und 'End' erscheint in der Anzeige.

Einstellen der Uhr:

Beispiel: Wenn Sie 14:25 Uhr einstellen wollen, verfahren Sie wie folgt:



- **Betätigen Sie die Taste für die Uhrzeit 2mal.**

☛ Der Doppelpunkt blinkt.

- **Stellen Sie durch Drehen des Drehschalters für die Zeit-/Gewichtseingabe die korrekte Uhrzeit/Tageszeit ein.**

☛ Die Uhrzeit erscheint im Anzeigenfeld.

- **Betätigen Sie die Taste für die Uhrzeit 1mal.**

☛ 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.

Kindersicherung:

Die Kindersicherung kann aktiviert werden, wenn ein Punkt 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:



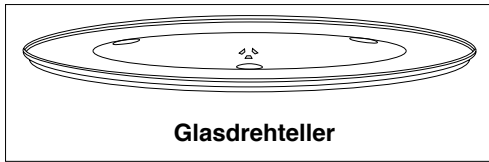
- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschttaste.**

☛ Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

Mikrowellenbetrieb

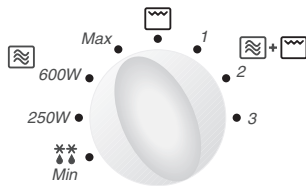
Ihr Mikrowellengerät besitzt vier (NN-J155/NN-J125) oder fünf (NN-S255/NN-S225) Mikrowellenleistungsstufen. Die Wattleistungen der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Zubehör:



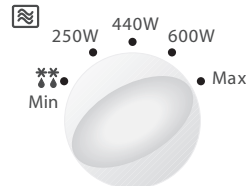
| Mikrowellenleistungsstufe | Wattleistung |
|------------------------------------|--------------|
| Max / GAREN | 800W |
| ERWÄRMEN | 600W |
| FERTIGKOCHEN (nur NN-S255/NN-S225) | 440W |
| AUSQUELLEN | 250W |
| Min / AUFTAUEN | 270W |

NN-J155/NN-J125



- Stellen Sie den Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten auf die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe.

NN-S255/NN-S225



- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Maximale Leistung: maximal 30 Minuten alle andere Leistungsstufe: maximal 99 Minuten).



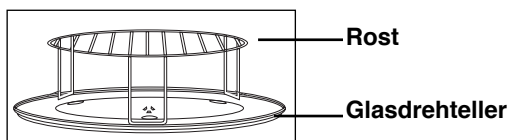
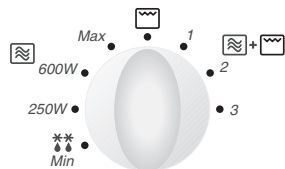
- Drücken Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Mikrowellenbetrieb startet nur, wenn die Tür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehschalter 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.

Grillbetrieb (NN-J155/NN-J125)

Zubehör:



Das Gerät ist mit einer Grilleistung von 1000 Watt ausgestattet.



- Stellen Sie den Schalter zur Wahl der Betriebsarten auf Grill.

- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 99 Minuten).

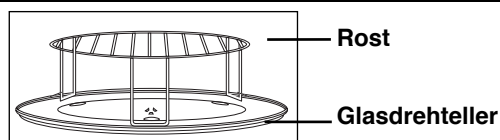
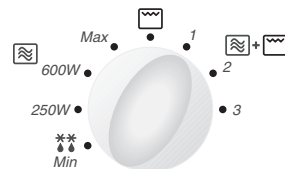
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Grillbetrieb startet nur, wenn die Gerätetür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehschalter 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-J155/NN-J125)

Zubehör:



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

| Kombinationsprogramm | Mikrowellenleistung | Grilleistung |
|----------------------|---------------------|--------------|
| 1 | 100W | 800W |
| 2 | 250W | 600W |
| 3 | 400W | 400W |



- Stellen Sie den Schalter für die Betriebsarten auf das gewünschte Grillkombinationsprogramm.

- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 99 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 Drehschalter 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.

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 Gewichtsautomatikprogramm zum Auftauen.
1mal drücken für kleine Teile
2mal drücken für große Stücke
3mal drücken für Brot / Kuchen
Die Nummer des Automatikprogramms erscheint in der Anzeige.
- Geben Sie mit dem Drehschalter für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Wenn Sie im Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten aufwärts eingegeben. Wenn Sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten abwärts eingegeben.
- Betätigen Sie die Starttaste.

| Programm | Display | Mindest-/Höchstgewicht | Lebensmittelhinweise |
|-----------------|---------|------------------------|--|
| 1 Kleine Teile | 1 | 200 - 1000g | Kleine Fleischstücke, Schnitzel, Würstchen, Gehacktes, Fischfilets, Steaks, Koteletts (jeweils 100g bis 400g). Bei Signalton umrühren / umdrehen. |
| 2 Große Stücke | 2 | 400 - 1600g | Große Fleischstücke, Braten, ganzes Hähnchen, große Fischstücke. Bei Signalton umdrehen. |
| 3 Brot / Kuchen | 3 | 100 - 1200g | Für Brot (ganz oder einzelne Scheiben) und Kuchen. Sahnetorten / Cremetorten und glasierte Kuchen sind für dieses Programm nicht geeignet. Bei Signalton umdrehen. |

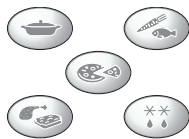
Anmerkungen:

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.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen, Garen oder Kombinationsgaren

Diese Ausstattung ermöglicht Ihnen die Zubereitung vieler Lebensmittel. Für jedes Programm wurden unterschiedliche Mikrowellenleistungen und/oder Grilleistungen (NN-J155/NN-J125) 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:





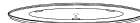






- Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der entsprechenden Taste (siehe Seite D-11 - D-12). Die Nummer des Automatikprogramms erscheint in der Anzeige.
- Geben Sie mit dem Drehschalter für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Wenn Sie im Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten aufwärts eingegeben. Wenn Sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten abwärts eingegeben.
- 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-12 finden Sie die zur Verfügung stehenden Gewichtsautomatikprogramme. Halten Sie sich unbedingt an die angegebenen Gewichtsbeschränkungen und Zubehörangaben.





Gewichtsautomatikprogramme

NN-J155/NN-J125

| Programm | | Display | Empfohlenes Gewicht | Zubehör | Hinweise/Tipps |
|---|---|---------|---------------------|--|--|
| Erwärmen  | 1 mal drücken FERTIGE TELLERGERICHTE | 4 | 200 - 1000g |  | Zum Erwärmen fertiger Tellergerichte oder Eintöpfe. Alle Lebensmittel müssen vorgegart sein und sollten Kühlschranktemperatur (ca. +5°C) haben. Bei Signalton umrühren. Beachten Sie eine Standzeit von wenigen Minuten und prüfen Sie vor dem Servieren, ob das Lebensmittel ausreichend erhitzt ist. Größere Fleisch-/Fischteile in Soße bedürfen evtl. einer längeren Erwärmezeit. |
| | 1 mal drücken FRISCHES GEMÜSE | 8 | 200 - 1000g |  | Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 1 Eßl. Wasser pro 100g Gemüse in eine geeignete Form. Bedecken Sie das Gemüse mit perforierter Klarsichtfolie oder dem Behälterdeckel. Bei Signalton umrühren/umdrehen. |
| Garen  | 2 mal drücken FRISCHER FISCH | 9 | 200 - 800g |  | Zum Garen von frischem Fisch. Geben Sie den Fisch mit 2 Eßl. (30ml) Wasser in eine geeignete Form. Bedecken Sie den Fisch mit perforierter Klarsichtfolie oder dem Behälterdeckel. |
| | 1 mal drücken TK-Pizza | 5 | 200 - 400g |  | Zum Erwärmen und Bräunen tiefgefrorener (NICHT FRISCHER) vorgefertigter Pizza. Entfernen Sie die Verpackung und stellen Sie den Grillrost mit der Pizza auf den Glasdrehteller. |
| Kombinationsgaren  | 1 mal drücken TK-Gratin/ TK-Lasagne | 6 | 300 - 500g |  | Zum Erwärmen und Knusprigbräunen vorgegart, tiefgefrorener Gratins. Dieses Programm eignet sich für tiefgefrorene Lasagne, Cannelloni, Kartoffel- und Nudelgratins. Entfernen Sie die Verpackung und geben Sie den Gratin in eine hitzebeständige Form. Stellen Sie die Form auf den Glasdrehteller. |
| | 2 mal drücken Frische Hühnerteile | 7 | 200 - 1000g |  | Zum Garen frischer Hühnerteile, z.B. Hühnerbrust, Hühnerbeine und Hühnerschenkel. Legen Sie die Hühnerteile in eine hitzebeständige Form. Stellen Sie den Grillrost mit der Form auf den Glasdrehteller. Bei Signalton umdrehen. |

Gewichtsautomatikprogramme

NN-S255/ NN-S225

| Programm | | Display | Empfohlenes Gewicht | Hinweise/Tipps |
|--|--|---------|---------------------|---|
|  <p>Erwärmen</p> | <p>1 mal drücken FERTIGE TELLERGERICHTE</p> | 4 | 200 - 1000g | <p>Zum Erwärmen fertiger Tellergerichte oder Eintöpfe. Alle Lebensmittel müssen vorgegart sein und sollten Kühlschranktemperatur (ca. +5°C) haben. Bei Signalton umrühren. Beachten Sie eine Standzeit von wenigen Minuten und prüfen Sie vor dem Servieren, ob das Lebensmittel ausreichend erhitzt ist. Größere Fleisch-/Fishteile in Soße bedürfen evtl. einer längeren Erwärmzeit.</p> |
|  <p>Garen von Beilagen</p> | <p>1 mal drücken FRISCHES GEMÜSE</p> | 5 | 200 - 1000g | <p>Zum Garen von frischem Gemüse. Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 1 EBl. Wasser pro 100g Gemüse in eine geeignete Form. Bedecken Sie das Gemüse mit perforierter Klarsichtfolie oder dem Behälterdeckel. Bei Signalton umrühren/umdrehen.</p> |
|  <p>Garen von Fisch</p> | <p>1 mal drücken FRISCHER FISCH</p> | 6 | 200 - 800g | <p>Zum Garen von frischem Fisch. Geben Sie den Fisch mit 2 EBl. (30ml) Wasser in eine geeignete Form. Bedecken Sie den Fisch mit perforierter Klarsichtfolie oder dem Behälterdeckel.</p> |
|  <p>Tasse/Topf zum Erwärmen</p> | <p>1 mal drücken Tasse</p> | 7 | 150 ml | <p>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.</p> |
| | <p>2 mal drücken Suppentasse</p> | 8 | 300 ml | <p>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.</p> |

Gebrauch des Gerätes mit Ausgleichszeit/Signalwecker

Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Ausgleichszeit oder kann als Signalwecker, z.B. als Eieruhr benutzt werden.



- **Betätigen Sie einmal die Taste für die Uhrzeit / Zeitvorwahl.**



- **Geben Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehschalter für die Zeit-/ Gewichtseingabe ein.**



- **Betätigen Sie die Starttaste.**

Anmerkungen:

1. Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Zeit von bis zu 99 Minuten.
2. Wird die Garraumtür während der Ausgleichszeit geöffnet, läuft die eingegebene Zeit weiter ab.

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.**
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 Drehachse 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. Die Drehachse kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie die Drehachse und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Während des Grill- und Kombinationsbetriebes (**NN-J155/ NN-J125**) 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. Wird der Herd nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Geräts mit sich bringen und eventuell eine Gefahr für den Benutzer darstellen 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 Geräts beeinträchtigen.

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: Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn die Eingabe richtig erfolgte. Es ist z.B. nicht möglich, bei den Gewichtsautomatikprogrammen eine Zeitvorwahl zu programmieren.

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: Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?

A: Nur für den reinen Grillbetrieb können Sie ein Fleischthermometer verwenden. **(NN-J155/NN-J125)** Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb bzw. für den Kombinationsbetrieb niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers könnte Funkenbildung verursachen.

NN-J155/NN-J125

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 Drehachse für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.

Technische Daten

| | NN-J155/NN-J125 | NN-S255/NN-S225 |
|---------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Netzspannung: | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| Leistungsaufnahme: | Maximum: 2050 W | |
| | Mikrowelle: 1100 W | Mikrowelle: 1100 W |
| | Grill: 1000 W | |
| Ausgangsleistung: | Mikrowelle: 800 W (IEC-60705) | Mikrowelle: 800 W (IEC-60705) |
| | Grill: 950 W | |
| Äußere Abmessungen: | 455 (B) x 325 (T) x 260 (H) mm | 455 (B) x 315 (T) x 260 (H) mm |
| Garraumabmessungen: | 315 (B) x 294 (T) x 184 (H) mm | 315 (B) x 294 (T) x 203 (H) mm |
| Gewicht: | ca. 11 Kg | ca. 10.5 Kg |

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen sind vorbehalten.

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.



Dieses Gerät ist mit den von der Europäischen Richtlinie 2002/96/EWG vorgeschriebenen Etiketten zur Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten (Elektro- und Elektronikschrott - WEEE) versehen.

Die Richtlinie bestimmt den Rahmen für die Entsorgung oder Weiterverwertung benutzter Geräte.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballer le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité 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

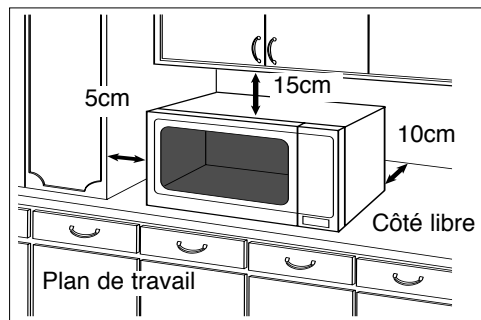
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

Emplacement du four

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 faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale, soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
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.

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 d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.

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 chauffer 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-J155/NN-J125) SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation du Gril.
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-J155/NN-J125)

1. Avant d'utiliser les modes COMBINE ou GRIL pour la première fois, essayez 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 du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Fonctionnement du ventilateur

Si le four est chaud après utilisation, le moteur du ventilateur peut fonctionner pendant 1 minute afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les aliments 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 en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Axe à roulettes

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

Trépied métallique (NN-J155/NN-J125)

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

Informations importantes

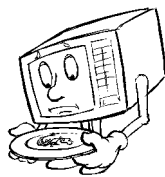
1) Temps de cuisson

- 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.: Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'at tachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même, dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

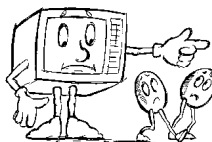
2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments s'enflamment, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.



3) Œufs

- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs dans le FOUR A MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression.



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.



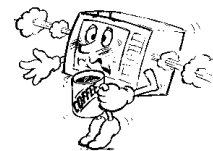
5) Thermomètre à viande

- Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

6) Liquides

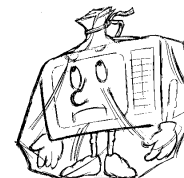
- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition de bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient,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



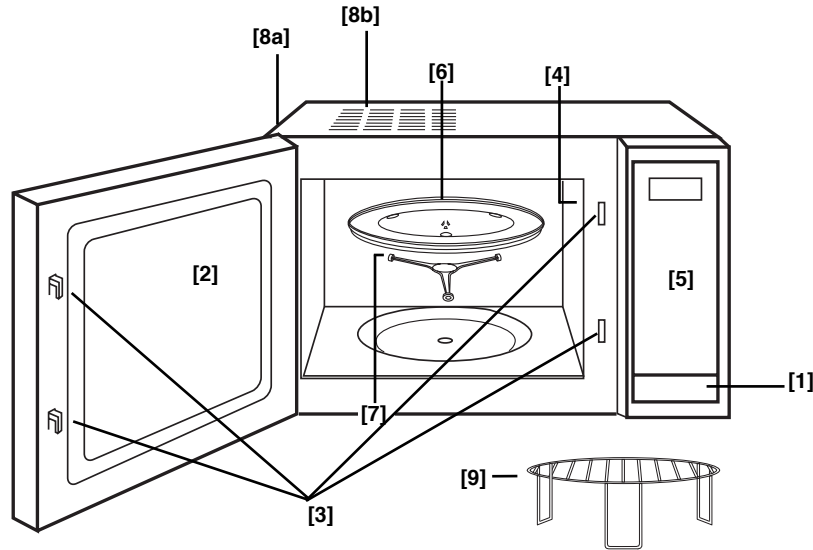
8) Ustensiles/Papier aluminium

- 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 broches ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois ou la porte du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours le capuchon, 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

Presser pour ouvrir le four. 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.

[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] Axe à roulettes

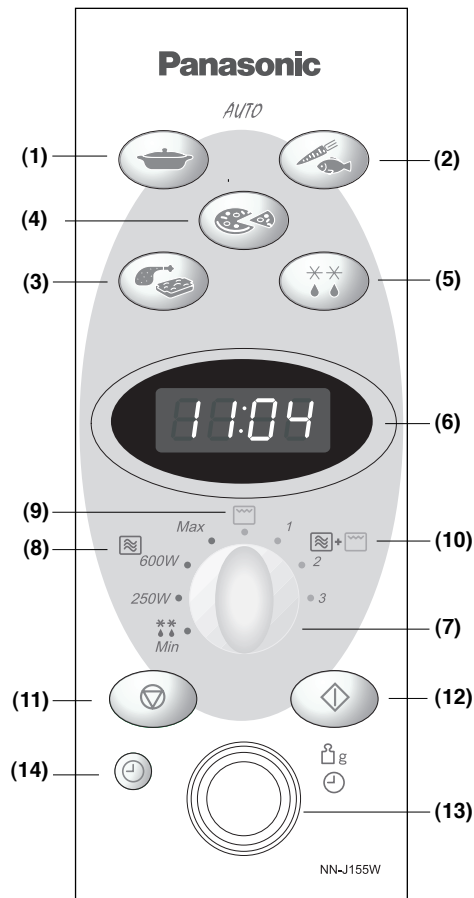
[8a] Ouvertures d'aération externes du four

[8b] Ouvertures d'aération externes du four (NN-J155/NN-J125)

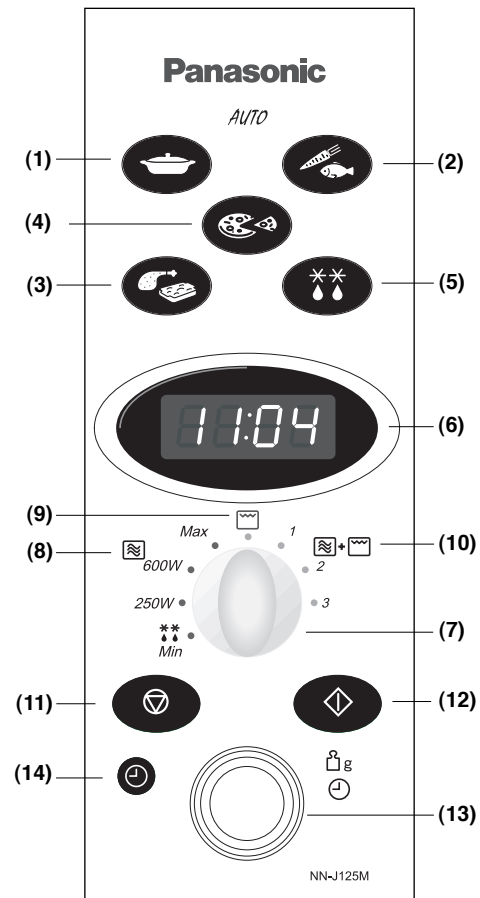
[9] Trépied métallique (NN-J155/NN-J125)

Panneau de commandes

NN-J155



NN-J125



- [1] Réchauffage automatique en fonction du poids
- [2] Cuisson automatique en fonction du poids
- [3] Cuisson combinée automatique en fonction du poids
- [4] Réchauffage automatique en Combiné selon le poids
- [5] Décongélation automatique en fonction du poids
- [6] Fenêtre d'affichage
- [7] Sélecteur de mode de cuisson
- [8] Puissances Micro-ondes

- [9] Puissance Gril
- [10] Modes combinés
- [11] 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.

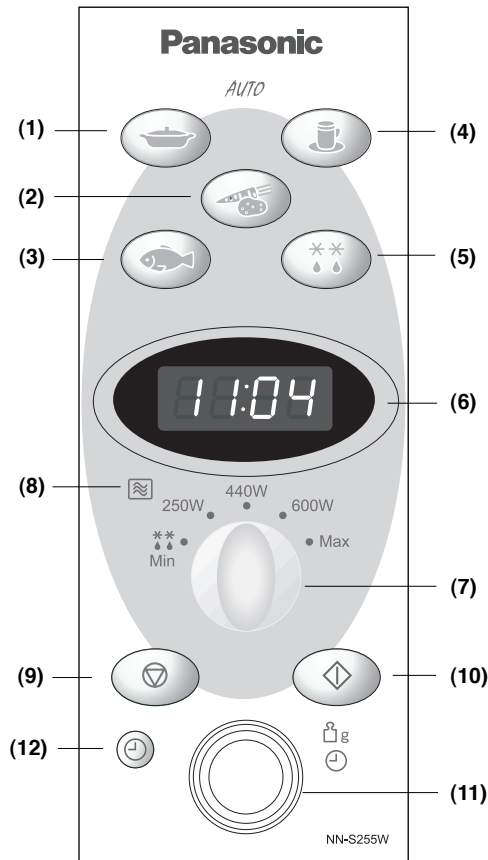
- [12] Touche Marche:
 Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- [13] Sélecteur Durée/Poids
- [14] Touche Horloge/Minuteur

Signaux sonores
 Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Trois signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée tandis qu' 'End' s'affiche.

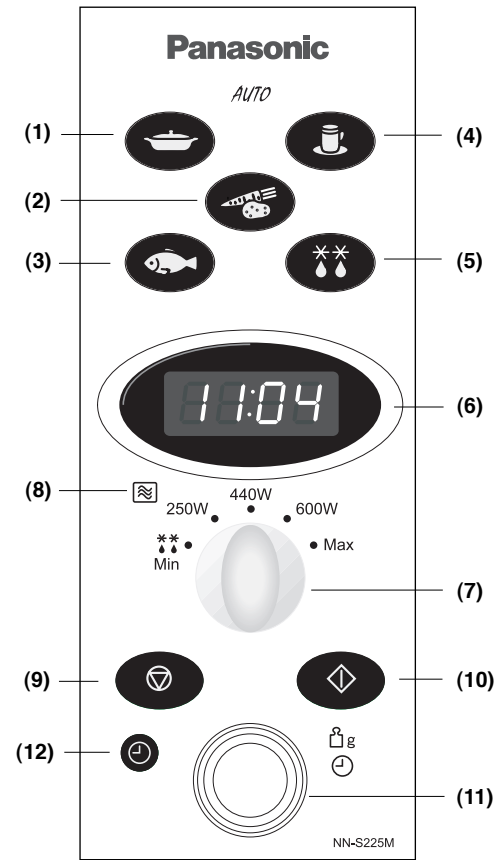
Français

Panneau de commandes

NN-S255



NN-S225



- [1] Réchauffage automatique selon le poids
- [2] Cuisson automatique de légume selon le poids
- [3] Cuisson automatique de poisson selon le poids
- [4] Réchauffage automatique tasse/bol
- [5] Décongélation automatique selon le poids
- [6] Fenêtre d'affichage
- [7] Sélecteur de puissance
- [8] Symbole des Micro-ondes

- [9] **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.
[10] 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.

- [11] Sélecteur Durée/Poids
- [12] Touche Horloge/Minuteur

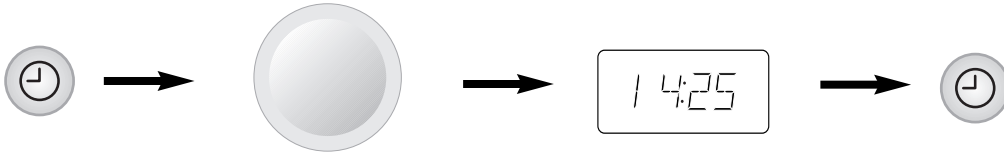
Signaux sonores

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

Commandes et mode d'emploi

Réglage de l'horloge :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuteur.

☛ Le deux-points (:) commence à clignoter.

- Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.

☛ L'heure apparaît sur l'affichage.

- Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur.

☛ 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.

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 un point est affiché.

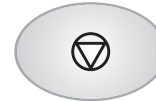
Pour l'activer :



- Appuyez trois fois sur la touche Marche.

☛ L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) tandis l'affichage ' _ _ _ _ ' apparaît.

Pour le désactiver :



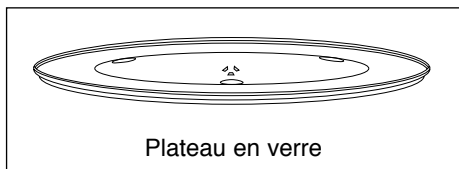
- Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.

☛ L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

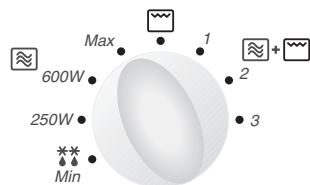
Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four possède quatre (NN-J155/NN-J125) et cinq (NN-S255/NN-S225) niveaux de puissance de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque niveau.

Accessoire utilisé :

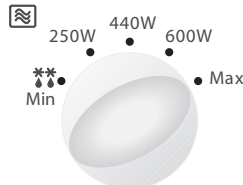


NN-J155/NN-J125



- Tournez le sélecteur de mode sur le niveau de puissance souhaité.

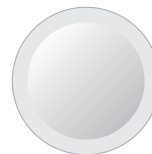
NN-S255/NN-S225



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (sur la puissance maximale: 30 minutes maximum. Sur les autres puissances: 99 minutes maximum).

L'affichage fait clignoter successivement le symbole Marche, le niveau de puissance et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole des micro-ondes s'affiche également.

| Niveau de puissance | Watts |
|---|-------|
| Puissance maximale (HIGH) | 800 W |
| Puissance moyenne (MEDIUM) | 600 W |
| Puissance douce (LOW -pour le NN-S255/NN-S225 uniquement) | 440 W |
| Puissance mijotage (SIMMER) | 250 W |
| Puissance minimale (DEFROST) | 270 W |



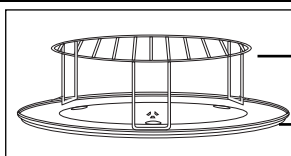
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson en cours de cuisson. 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 stoppez la cuisson.

Cuisson au gril (NN-J155/NN-J125)

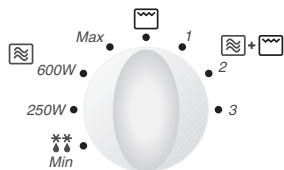
Accessoires utilisés :



Trépied métallique

Plateau en verre

Le mode de cuisson au gril ne comprend qu'un seul réglage Gril d'une puissance de 1000 watts.



• Tournez le sélecteur de mode sur la position Gril.

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

• Appuyez sur la touche Marche.

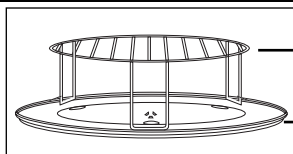
REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson en cours de cuisson. 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 stoppez la cuisson.

Français

Cuisson combinée (NN-J155/NN-J125)

Accessoires utilisés :

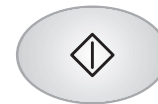
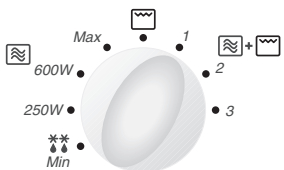


Trépied métallique

Plateau en verre

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

| Réglage du mode de cuisson combinée | Micro-ondes | Gril |
|-------------------------------------|-------------|------|
| 1 | 100W | 800W |
| 2 | 250W | 600W |
| 3 | 400W | 400W |



• Tournez le sélecteur de mode sur le mode combiné souhaité.

• 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 si nécessaire modifier la durée de cuisson en cours de cuisson. 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 stoppez la cuisson.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler selon leur poids des aliments surgelés. 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.

1 pression : petites pièces
2 pressions : grosses pièces
3 pressions : pain et gâteaux
 Le numero du programme automatique s'affiche.

- Sélectionnez le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur **Durée/Poids**.

Tournez le sélecteur vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par pas de 10 grammes.

- Appuyez sur la touche **Marche**.

| Programme | Affichage | Poids min-max | Aliments convenant à ces programmes |
|------------------|-----------|---------------|--|
| 1 Petites pièces | 1 | 200 - 1000g | Petits pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisse, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore. |
| 2 Grosses pièces | 2 | 400 - 1600g | Grosse pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore. |
| 3 Pain / gâteaux | 3 | 100 - 1200 g | Pain en tranches, en boules ou en miches. Gâteaux de type génoise non fourrés ou quatre-quarts. Retournez au bip sonore. |

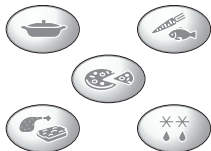
REMARQUES :

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut décongeler.

Programmes de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire 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-J155/NN-J125) 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.

ex.



- Sélectionnez le programme de cuisson automatique désiré. Voir pages **Fr-11 - Fr-12**.

Le numero du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.

- Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur **Durée/Poids**. Tournez le bouton vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par pas de 10 grammes.











- Appuyez sur la touche **Marche**.

REMARQUES :

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





Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-J155/NN-J125

| Touche | Aliment | Affichage | Poids min-max | Accessoires | Utilisation |
|--|---|-----------|---------------|--|---|
| RECHAUFFAGE  | 1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS | 4 | 200 - 1000g |  | Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx, +5°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire. |
| CUISSON  | 1 pression CUISSON DE LÉGUMES FRAIS | 8 | 200 - 1000g |  | Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau per le 100g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore. |
| | 2 pressions CUISSON DU POISSON FRAIS | 9 | 200 - 800g |  | Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. |
| PIZZA  | 1 pression PIZZA SURGELÉE | 5 | 200 - 400g |  | Pour réchauffer et colorer le dessus des pizzas surgelées (et NON réfrigérées). Déballez entièrement et posez la pizza sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre. |
| CUISSON COMBINÉE  | 1 pression GRATIN SURGELÉ | 6 | 300 - 500g |  | Pour réchauffer et gratiner une lasagne ou un gratin surgelé. Transférez le gratin de sa barquette dans un plat allant au four, lui-même posé sur le plateau de verre. |
| | 2 pressions CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS | 7 | 200 - 1000g |  | 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 uniforme, retournez les morceaux au bip sonore. |

Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-S255/ NN-S225

| Touche | Aliment | Affichage | Poids min-max | Utilisation |
|--|--|-----------|---------------|---|
| RECHAUFFAGE  | 1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS | 4 | 200 - 1000g | Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx, +5°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire. |
| CUISSON DE LÉGUMES  | 1 pression CUISSON DE LÉGUMES FRAIS | 5 | 200 - 1000g | Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau per le 100g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore. |
| CUISSON DU POISSON  | 1 pression CUISSON DU POISSON FRAIS | 6 | 200 - 800g | Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. |
| RECHAUFFAGE TASSE/BOL  | 1 pression Réchauffage d'une tasse | 7 | 150 ml | 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. |
| | 2 pressions Réchauffage d'un bol | 8 | 300 ml | Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme bol, affichez le poids (300 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.

Minuteur

La touche Horloge/Minuteur permet d'utiliser cette fonction de votre four comme un Minuteur de cuisine.



- Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur



- Choisissez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur Durée/Poids (jusqu'à 99 minutes).



- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUE :

Si vous ouvrez la porte du four pendant le fonctionnement du minuteur, le compte à rebours continue à défilé dans la fenêtre.

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 DESTINES AUX FOURS TRADITIONNELS DISPONIBLES DANS LE COMMERCE.
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 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'axe à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit de nettoyer 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'axe 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'axe. Assurez-vous de placer correctement l'axe à roulettes après l'avoir enlevé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL ou COMBINE (**NN-J155/NN-J125**), 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 assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
12. Les ouvertures d'aération situées sur le dessus, le côté ou l'arrière du four 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.

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. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou si besoin.
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 n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors du retardement de cuisson) et 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.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?

R.: Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL (**NN-J155/NN-J125**). Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et combiné.

NN-J155/NN-J125

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'axe à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Fiche technique

| | NN-J155/NN-J125 | NN-S255/NN-S225 |
|------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Alimentation | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| Puissance d'entrée | Maximale : 2050 W | |
| | Micro-ondes : 1100 W | Micro-ondes : 1100 W |
| | Gril : 1000 W | |
| Puissance de sortie | Micro-ondes; 800 W (IEC-60705) | Micro-ondes : 800 W (IEC-60705) |
| | Résistance; 950 W | |
| Dimensions extérieures | 455 (L) x 325 (P) x 260 (H) mm | 455 (L) x 315 (P) x 260 (H) mm |
| Dimensions intérieures | 315 (L) x 294 (P) x 184 (H) mm | 315 (L) x 294 (P) x 203 (H) mm |
| Poids (hors emballage) | 11 Kg | 10.5 Kg |

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.



Cet appareil est étiqueté conformément à la norme européenne 2002/96/EC relative aux appareils électriques et électroniques usés (déchets électriques et électroniques - DEEE).

Cette directive détermine la structure cadre pour la reprise et le recyclage des appareils usés le cas échéant.

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

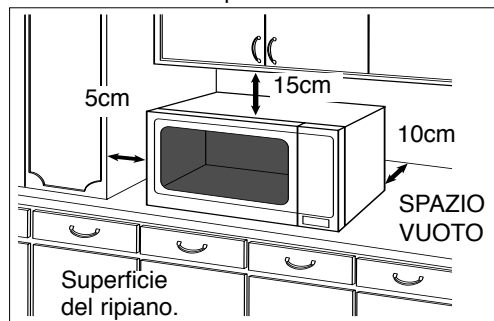
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danno.

Sistemazione del forno

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.

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.

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-J155/NN-J125) 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".
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-J155/NN-J125)

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 dispone di un grill nella parte superiore. Dopo aver utilizzato le funzioni COMBINAZIONE e GRILL, queste superfici saranno estremamente calde. È necessario prestare attenzione a non toccare l'elemento riscaldante.
4. Le parti accessibili del forno possono diventare incandescenti durante l'utilizzo del grill: tenere i bambini lontano dal forno.

Funzionamento della ventola di raffreddamento

Una volta terminato l'uso, se il forno si surriscalda, la ventola interna gira per un minuto 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'asse 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.

Asse rotante

1. L'asse 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'asse rotante deve essere sempre usato insieme al vassoio di vetro.

Griglia di metallo (NN-J155/NN-J125)

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.

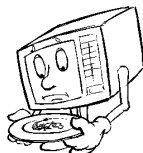
1) Tempi di cottura

- 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 po'.

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.

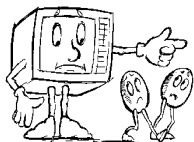
2) Piccole quantità di cibo

- 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.

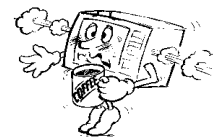


5) Termometro per carni

- Usare un termometro per carni per controllare il grado di cottura di arrostiti 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

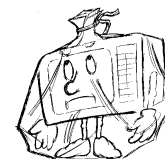
- Quando si riscaldano dei liquidi (come ad es. zuppe, salse o bevande) nel forno a microonde, può capitare che arrivino al punto di ebollizione senza che in superficie si evidenzino la formazione di bolle: questa situazione può manifestarsi, anche all'improvviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita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



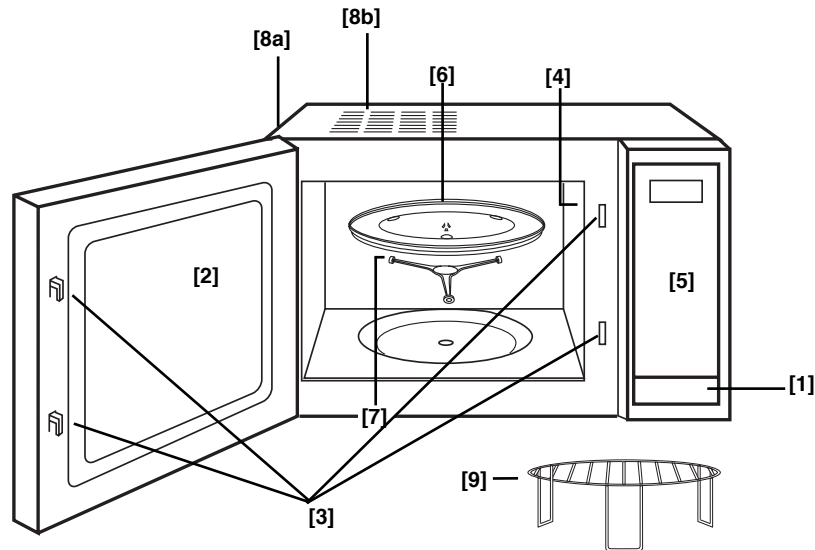
8) Utensili/pellicole

- 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 Apertura del portello.** 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] **Asse rotante**

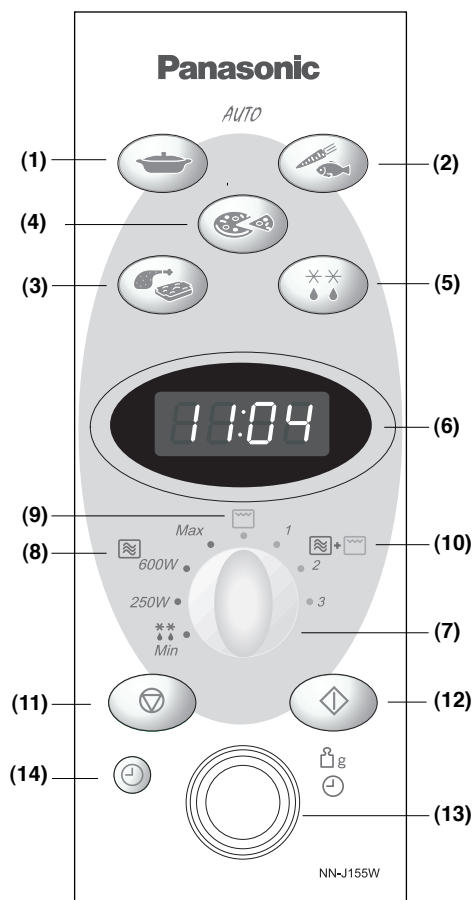
[8a] **Prese di ventilazione del forno esterne**

[8b] **Prese di ventilazione del forno esterne (NN-J155/NN-J125)**

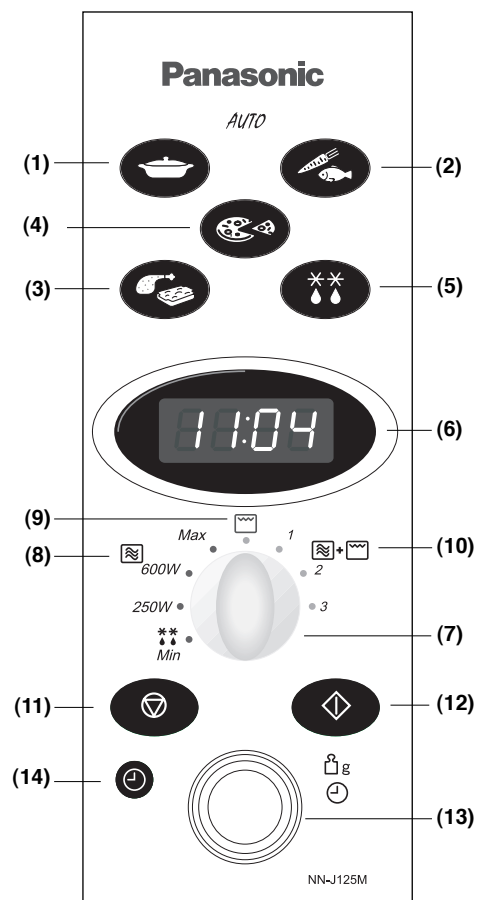
[9] **Struttura di metallo (NN-J155/NN-J125)**

Pannello di controllo

NN-J155



NN-J125



- (1) Programma automatico a peso - Riscaldamento
- (2) Programma automatico a peso - Cottura
- (3) Programma automatico a peso - Combinazione
- (4) Programma automatico a peso - Pizza
- (5) Programma automatico a peso - Scongellamento
- (6) Finestrella del display
- (7) Manopola di selezione del modo di cottura
- (8) Modalità microonde
- (9) Modalità grill

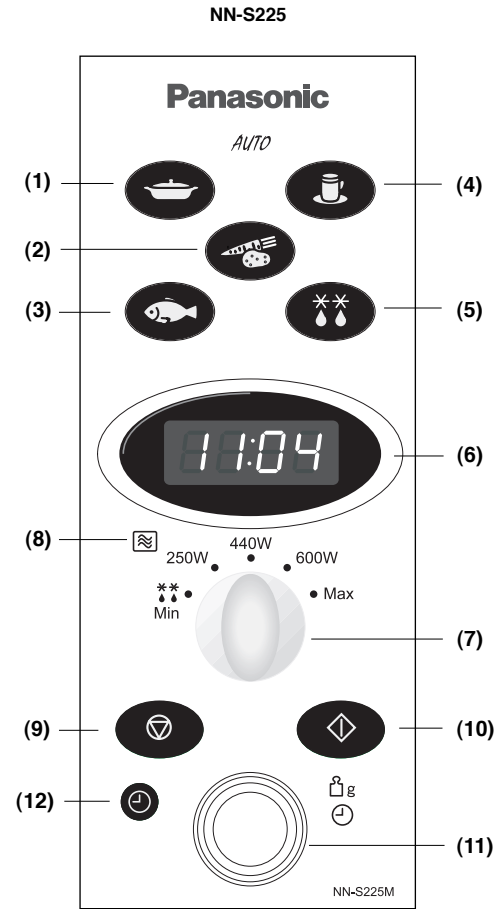
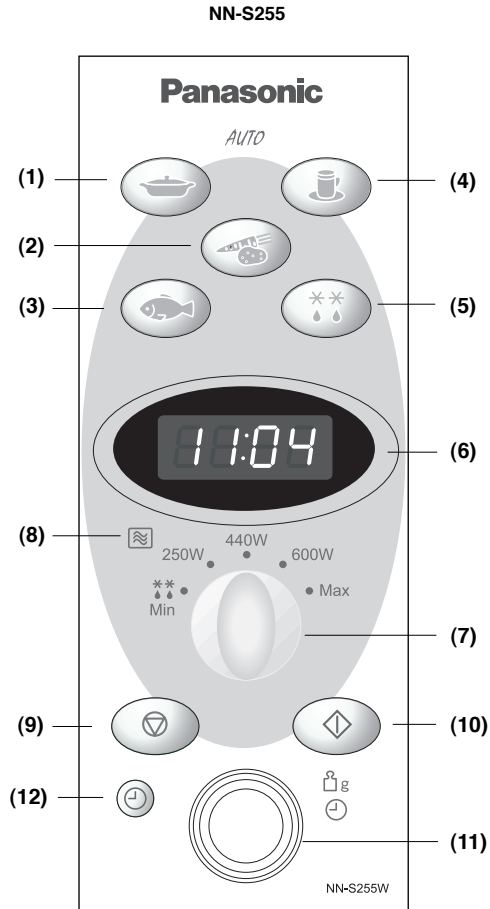
- (10) Modalità programma combinato
- (11) Tasto Arresto/Cancel: Prima della cottura: se si preme una volta si cancellano le istruzioni selezionate. Durante la cottura: se si preme una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare nel display.

- (12) 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.
- (13) Manopola Tempo/Peso
- (14) Tasto Orologio/Timer

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 all'altra, vengono emessi tre segnali acustici. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici e il messaggio "End" (Fine) viene visualizzato sul display.

Pannello di controllo



- (1) Programma automatico a peso - Riscaldamento
- (2) Programma automatico a peso - Cottura verdure
- (3) Programma automatico a peso - Cottura pesce
- (4) Programma automatico a peso - Riscaldamento Tazza/Scod
- (5) Programma automatico a peso - Scongelamento
- (6) Finestrella del display
- (7) Manopola di selezione del modo di cottura

- (8) Modalità microonde
- (9) 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.

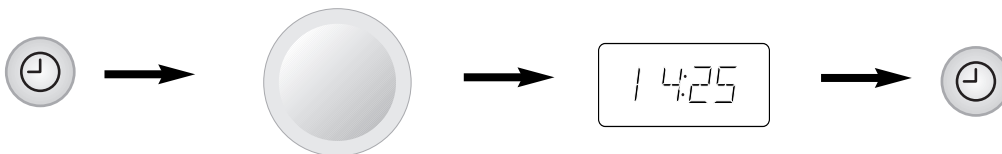
- (10) Tasto Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura la porta viene aperta o il tasto Arresto/Cancela viene premuto una volta, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.
- (11) Manopola Tempo/Peso
- (12) Tasto Orologio/Timer

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 all'altra, vengono emessi tre segnali acustici. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici e il messaggio "End" (Fine) viene visualizzato sul display.

Impostazione dell'orologio

Esempio: Impostazione delle ore 14:25



- Premere il tasto **Orologio/Timer due volte.**

☛ I due punti cominciano a lampeggiare.

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

☛ L'ora è visualizzata sul display.

- Premere il tasto **Orologio/Timer.**

☛ È inserita l'ora del giorno.

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.

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

L'utilizzo del sistema rende i comandi del forno inutilizzabili. Tuttavia è possibile aprire la porta. Il sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini può essere impostato quando il display visualizza un puntino o l'orario.

Per impostare:



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

☛ L'ora scompare dal display.
Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata.
Il simbolo ' _ _ _ _ ' appare nel display.

Per cancellare:



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

☛ L'ora riappare nel display.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

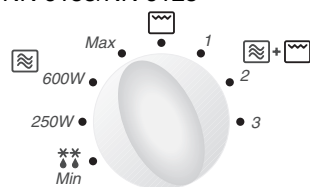
Esistono quattro (NN-J155/NN-J125) e cinque (NN-S255/NN-S225), diversi livelli di potenza elettrica per il forno a microonde. La tabella seguente indica approssimativamente il wattaggio di ogni livello di potenza.

Uso degli accessori:



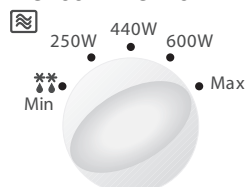
| Livello di potenza | Wattaggio |
|--------------------------------------|-----------|
| Potenza MASSIMA (ALTA) | 800W |
| Potenza MEDIA | 600W |
| Potenza BASSA (solo NN-S255/NN-S225) | 440W |
| Potenza COTTURA LENTA | 250W |
| Potenza MINIMA (SCONGELAMENTO) | 270W |

NN-J155/NN-J125



- Girare il selettore del modo di cottura sul livello di potenza desiderato.

NN-S255/NN-S225



- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (Potenza ALTA: fino a 30 minuti, Altre Potenze: fino a 99 minuti).



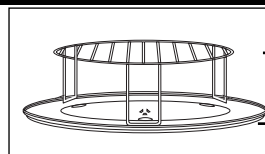
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. 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.

Uso del grill (NN-J155/NN-J125)

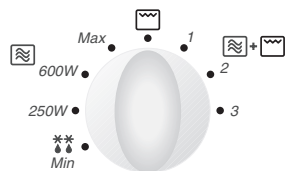
Uso degli accessori:



Struttura di metallo

Vassoio di vetro

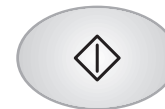
Il grill dispone di una sola impostazione di potenza corrispondente a 1000W.



- Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione Grill.



- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 minuti).



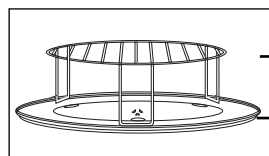
- Premere il tasto Avvio.

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-J155/NN-J125)

Uso degli accessori:

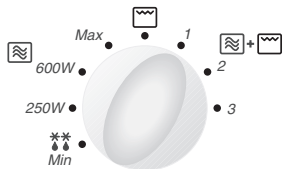


Struttura di metallo

Vassoio di vetro

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

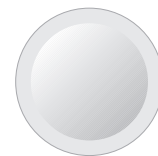
| Impostazione cottura combinata | Microonde | Grill |
|--------------------------------|-----------|-------|
| 1 | 100W | 800W |
| 2 | 250W | 600W |
| 3 | 400W | 400W |



- Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione di cottura combinata desiderata.



- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 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

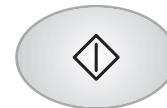
Questa caratteristica permette di scongelare automaticamente i cibi congelati in funzione del loro peso. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso deve essere programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**
1 pressione per pezzi piccoli
2 pressioni per pezzi grandi
3 pressioni per pane e torta
 Il numero del programma automatico viene visualizzato sul display.



- **Impostare il peso del cibo congelato usando la manopola Ora/Peso.**
 Girare in senso orario, il peso viene aumentato in unità di 10g.
 Girare in senso antiorario, il peso viene diminuito in unità di 10g.



- **Premere il tasto Avvio.**

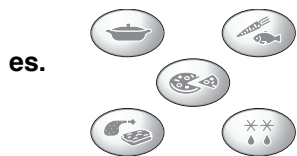
| Programma | Display | Peso | Cibi adatti |
|-----------------|---------|-------------|--|
| 1 Pezzi piccoli | 1 | 200 - 1000g | Pezzi di carne di piccole dimensioni, scaloppine, salsicce, carne macinata, filetti di pesce, bistecche, braciole (ognuna da 100 a 400 g). Girare / mescolare al segnale acustico. |
| 2 Pezzi grandi | 2 | 400 - 1600g | Pezzi di carne di grandi dimensioni, arrostiti, polli interi, grossi tranci di pesce. Girare al segnale acustico. |
| 3 Pane / Torta | 3 | 100 - 1200g | Per pane (intero o fette) e torta. Torte alla panna e torte glassate sono inadatte per questo programma. 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.

Programmi automatici a peso

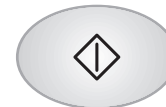
Questa funzione permette di cucinare la maggior parte dei vostri cibi preferiti impostandone unicamente il peso. Il forno determina automaticamente il necessario livello di potenza delle microonde, la potenza del grill (NN-J155/NN-J125) e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



- **Selezionare il programma automatico a peso desiderato.**
Vedere alle pagine It-11 - It-12.
 Il numero del programma automatico viene visualizzato sul display.



- **Impostare il peso del cibo usando la manopola Ora/Peso.**
 Girare in senso orario, il peso viene aumentato in unità di 10g. Girare in senso antiorario, il peso viene diminuito in unità di 10g.












- **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-J155/NN-J125

| Categoria | Indicazione e in lingua | Display | Peso raccomandato | Accessori | Istruzioni |
|--|--|---------|-------------------|---|--|
| RISCALDARE  | 1 pressione PIETANZA FRESCA | 4 | 200 - 1000g |  | Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola. Tutti i cibi devono essere precotti. È consigliabile che siano a temperatura di frigorifero (circa +5°C). Mescolare al segnale acustico. Lasciare a riposo alcuni minuti. Assicurarsi che il cibo sia bollente, prima di servire. Girare / mescolare al segnale acustico. |
| | 1 pressione VERDURE FRESCHE | 8 | 200 - 1000g |  | Per cucinare verdure fresche. Mettere le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 1 cucchiaio da tavola di acqua in 100g di verdure. Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. È necessario mescolare le grosse quantità di verdure durante la cottura. |
| COTTURA A PESO  | 2 pressioni PESCE FRESCO | 9 | 200 - 800g |  | Per cucinare pesce fresco. Mettere il pesce in un recipiente di dimensioni adatte e aggiungere 2 cucchiai da tavola (30ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. |
| | 1 pressione PIZZA SURGELATA | 5 | 200 - 400g |  | Per riscaldare o dorare la superficie delle pizza surgelate (NON fresche). Rimuovere la confezione completamente e posizionare la pizza sulla griglia di metallo sul vassoio di vetro. |
| COMBINATO A PESO  | 1 pressione GRATIN SURGELATO | 6 | 300 - 500g |  | Per riscaldare, dorare e arrostitire la superficie di un gratin surgelato precotto. Questo programma è adatto per prodotti surgelati, quali lasagne, cannelloni, sfornati di patate e pasta al forno. Rimuovere la confezione e posizionare il gratin surgelato in un piatto resistente al calore sul vassoio di vetro. |
| | 2 pressione PEZZI DI POLLO FRESCO | 7 | 200 - 1000g |  | Per cucinare pezzi di pollo fresco. Ad esempio petto di pollo, cosce e quarti. Posizionare il pollo in un piatto resistente al calore sulla griglia sul vassoio di vetro. Girare all'emissione dei segnali acustici. |

Programmi automatici a peso

NN- S255/ NN- S225

| Categoria | Indicazioni e in lingua | Display | Peso raccomandato | Istruzioni |
|---|--|---------|-------------------|--|
| RISCALDARE  | 1 pressione PIETANZA FRESCA | 4 | 200 - 1000g | Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola. Tutti i cibi devono essere precotti. È consigliabile che siano a temperatura di frigorifero (circa +5°C). Mescolare al segnale acustico. Lasciare a riposo alcuni minuti. Assicurarsi che il cibo sia bollente, prima di servire. Girare / mescolare al segnale acustico. |
| COTTURA VERDURE  | 1 pressione VERDURE FRESCHE | 5 | 200 - 1000g | Per cucinare verdure fresche. Mettere le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere 1 cucchiaino da tavola di acqua in 100g di verdure. Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. È necessario mescolare le grosse quantità di verdure durante la cottura. |
| COTTURA PESCE  | 1 pressione PESCE FRESCO | 6 | 200 - 800g | Per cucinare pesce fresco. Mettere il pesce in un recipiente di dimensioni adatte e aggiungere 2 cucchiaini da tavola (30ml) di acqua. Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. |
| RISCALDARE TAZZA/ SCODELLA  | 1 pressione RISCALDARE TAZZA/SCODELLA | 7 | 150 ml | 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 pressioni RISCALDARE 1 SCODELLA | 8 | 300 ml | Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 1 scodella, selezionare il peso (300ml) 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.

Timer

Il tasto Orologio/Timer permette di programmare il forno come un timer a minuti.



- Premere il tasto Orologio/Timer una volta.



- Impostare il tempo desiderato usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 minuti).



- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

Se la porta del forno viene aperta durante il funzionamento del Timer, il conto alla rovescia del tempo nel display continuerà ad avanzare.

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
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'asse 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'asse 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'asse rotante. Dopo aver rimosso l'asse 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-J155/NN-J125**), 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. 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.
12. Tenere sempre sgombre da ostacoli le aperture di ventilazione. Controllare che le aperture collocate sulla parte alta, bassa o posteriore del forno non siano ostruite da polvere o altro materiale. In caso contrario, il forno potrebbe surriscaldarsi e non funzionare o funzionare in maniera anomala.

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 stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno accetterà solo uno stadio di cottura (escluso il funzionamento con avvio ritardato) e non accetterà un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.
- 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:** Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R:** È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. **(NN-J155/NN-J125)** Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma combinato.
- NN-J155/NN-J125**
- 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 asse 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.

Caratteristiche tecniche

| | NN-J155/NN-J125 | NN-S255/NN-S225 |
|-----------------------------------|--|--------------------------------|
| Alimentazione: | 230 V, 50 Hz | 230 V, 50 Hz |
| Consumo energetico: | Massimo; 2050 W Microonde; 1100 W Grill; 1000 W | Microonde; 1100 W |
| Uscita: | Microonde; 800 W (IEC - 60705) Potenza grill; 950 W | Microonde; 800 W (IEC-60705) |
| Dimensioni esterne | 455 (L) x 325 (P) x 260 (A) mm | 455 (L) x 315 (P) x 260 (A) mm |
| Dimensioni della cavità del forno | 315 (L) x 294 (P) x 184 (A) mm | 315 (L) x 294 (P) x 203 (A) mm |
| Peso senza imballaggio | 11 Kg | 10.5Kg |

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

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.



Questo apparecchio è etichettato secondo la Direttiva Europea 2002/96/CE relativa ad apparecchi elettrici ed elettronici usati (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche- WEEE).

La direttiva definisce le modalità per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi usati come applicabile.

