

Panasonic

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi

Microwave Oven/Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril

English

Deutsch

Français

Italiano

NN-K105 / NN-K155 / NN-K125 / NN-K135

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

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

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.

Installation and Connection

English

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

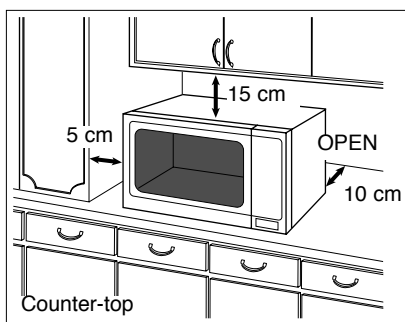
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

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

Important Safety Instructions

1. The door seals and 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 is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.
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 WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press the STOP/CANCEL Pad or turn TIMER SELECT DIAL back to zero position and leave door closed. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

Heater Operation

1. 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.
2. 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.
3. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

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

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.

Important Information

English

1) Cooking Times

- 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 in the microwave oven 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.



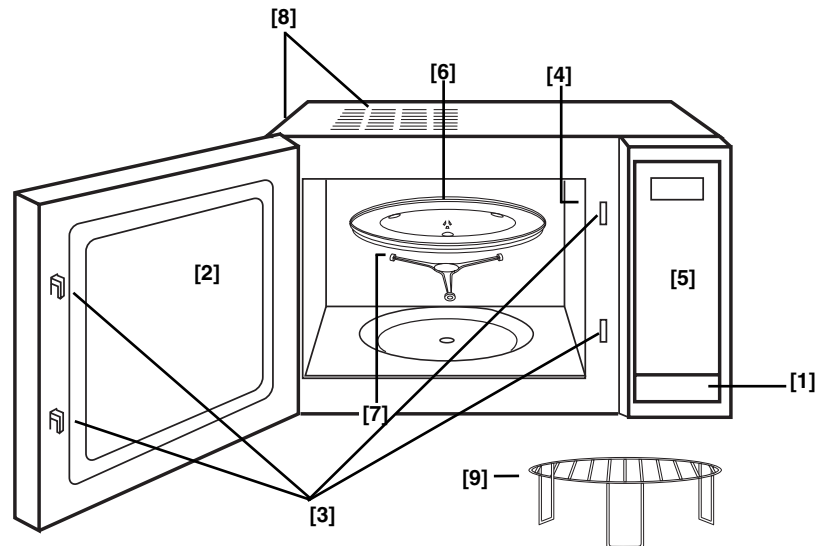
8) Utensils/Foil

- 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. For NN-K155/K125 cooking resumes as soon as the door is closed and Start is pressed. For NN-K105/K135, cooking continues as soon as the door is closed.

[2] Oven Window

[3] Door Safety Lock System

[4] Oven Air Vent

[5] Control Panel

[6] Glass Tray

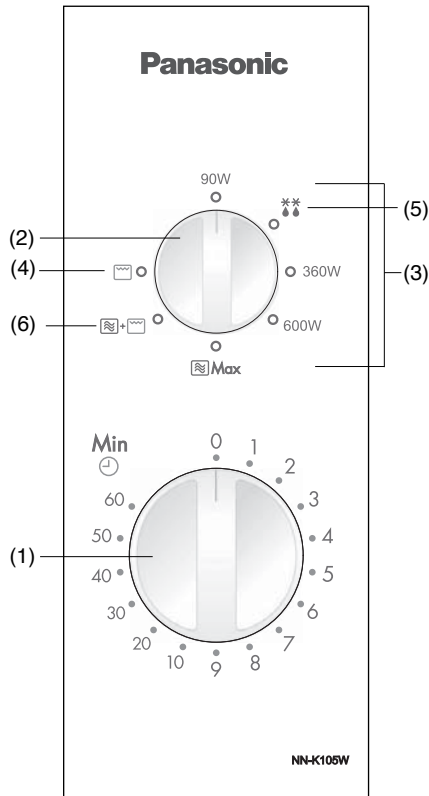
[7] Roller Assembly

[8] External Oven Air Vents

[9] Wire Rack

Control Panels

NN-K105/K135

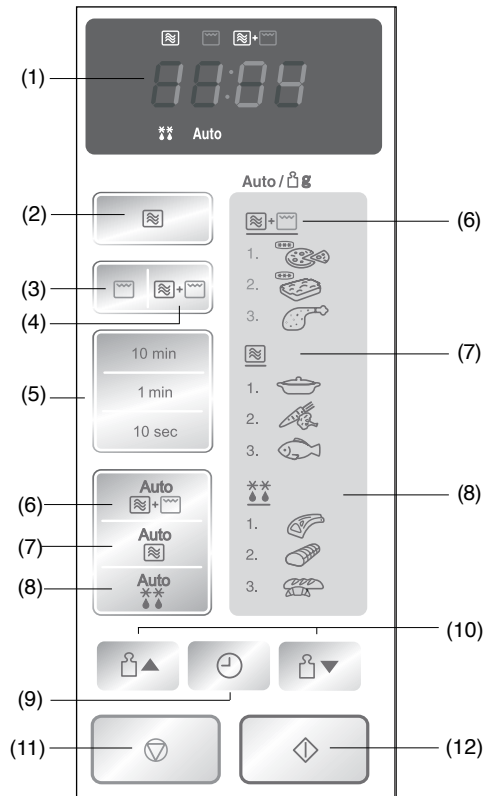


- (1) Timer
- (2) Cooking Mode Selection Dial
- (3) Microwave Power
- (4) Grill Setting
- (5) Defrost Power
- (6) Combination Setting

Beep Sound NN-K155/K125 ONLY:

When a pad is touched correctly a beep will be heard. If a pad is touched and no beep is heard, the unit has not or cannot accept the instruction. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times and 'End' appears in the display.

NN-K155/K125

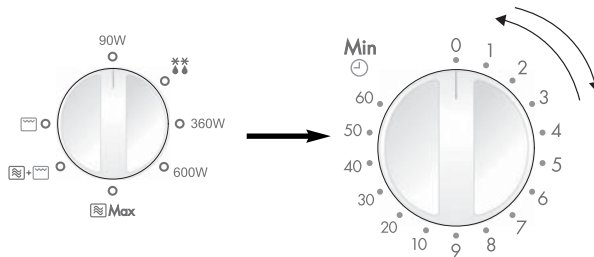


- (1) Display Window
- (2) Microwave Power Levels
- (3) Grill Pad
- (4) Combination Pad
- (5) Time Pads
- (6) Auto Weight Combination Programs
- (7) Auto Weight Microwave Programs
- (8) Auto Weight Defrost Programs
- (9) Timer/Clock Pad
- (10) Weight Selection Pads
- (11) Stop/Cancel Pad:
 - Before Cooking:**
One press clears your instructions.
 - During Cooking:**
One press temporarily stops the cooking program. nother press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.
- (12) Start Pad

English

Microwave Cooking NN-K105/K135

	Wattage
Max	800 Watts
Medium	600 Watts
Low	360 Watts
Warm	90 Watts



- Turn dial to select power level.

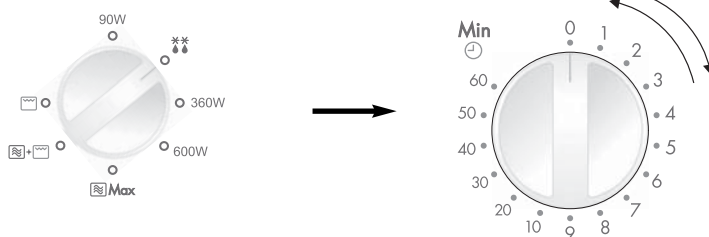
- Set cooking time by turning dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

N.B.

1. If you wish to check the food during cooking simply open the door. The oven will automatically stop cooking. To continue cooking, close the door.
2. To stop cooking, turn timer dial to zero position. Cooking time can be reset at any time during the cooking cycle by turning the timer dial.
3. When food is removed from the oven after cooking is complete, check the timer is in the zero position.
4. The glass tray must always be in position when using the oven.

Defrosting NN-K105/K135

** Defrost power is 270 Watts.



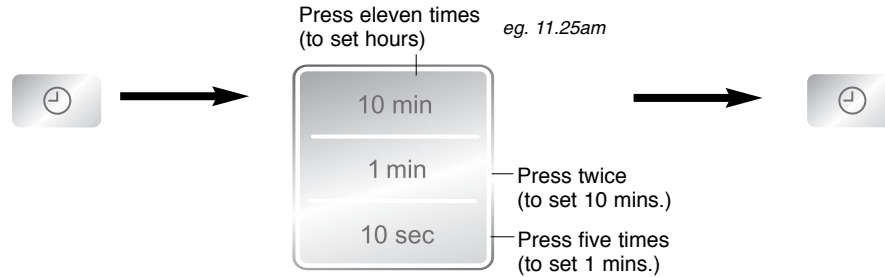
- Select Defrost power by turning the dial.

- Set the defrosting time by turning the dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

Setting the Clock NN-K155/K125

English

When the oven is first plugged in "88:88" appears in display window.



- **Press Timer / Clock Pad twice.**
A dot starts to blink.

- **Press Time Pads** - Enter time of day by pressing appropriate Time pads (refer to point 4 below).

- **Press Timer / Clock Pad once.**
Time of day is now locked into the display.

N.B.

1. To reset time of day, repeat step 1 through to step 3.
2. The Clock will keep the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. This is a 24 hour clock, i.e. 2pm = 14:00 not 2:00.
4. When setting the clock, the 10 min pad works as the hour pad, the 1 min pad works as the 10 min pad and the 10 sec pad works as the 1 min pad.

Child Safety Lock NN-K155/K125

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

To Set:



To Cancel:

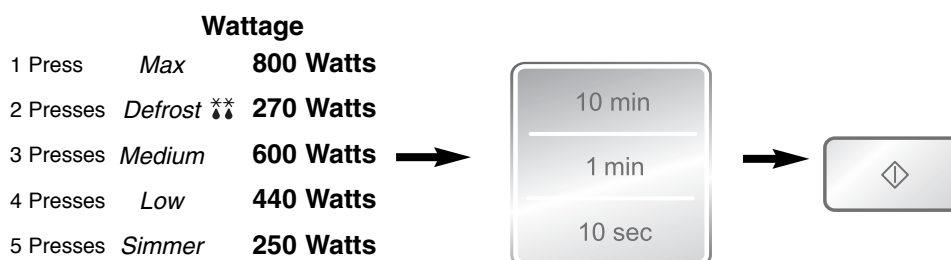


- **Press Start Pad three times.**
The time of day will disappear.
Actual time will not be lost.
'- - -' is indicated in the display.

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

Microwave Cooking and Defrosting NN-K155/K125

The glass tray must always be in position when using the oven.



- **Press the microwave power pad.** Select desired power level - The microwave indicator lights and the wattage appears in the display.

- Select cooking time by pressing appropriate pads. Your oven can be programmed for 99 minutes 50 seconds in Medium, Low, Simmer and Defrost power. Max power can be programmed for 30 minutes.

- **Press Start.** The cooking program will start and the time in the display will count down.

CAUTION: The oven will automatically work on MAX microwave power if a cooking time is entered without the power level previously being selected.

Multi-Stage Cooking

The oven has 2 stage cooking, so you can program up to 2 different instructions and the oven will switch automatically from power to power (Repeat steps 1 and 2 above but only press Start after both stages have been entered).

N.B.

Auto Weight / Defrost Pad can be programmed in first stage only.

Timer NN-K155/K125

This feature operates as a minute timer. During operation there is no microwave energy.



Defrosting Guidelines

English

Tips for Defrosting

Check the defrosting several times, even if you use the auto programs (NN-K155/K125 only). Observe the standing times.

STANDING TIMES



Individual portions of food may be cooked almost immediately after defrosting. It is normal for large portions of food to be frozen in the centre. Before cooking, allow to stand for a **minimum of one hour**. During this standing time, the temperature becomes evenly distributed and the food is defrosted by conduction. **N.B.** If the food is not going to be cooked immediately, store it in the refrigerator. Never refreeze defrosted food without first cooking it.

JOINTS AND POULTRY



It is preferable to place the joints on an upturned plate or plastic rack so that they are not resting in the juices. It is essential to protect delicate or projecting parts of this food with small pieces of foil to prevent these parts from cooking. It is not dangerous to use small pieces of foil in your oven, provided **they do not come into contact with the oven walls**.

MINCED MEAT OR CUBES OF MEAT AND SEAFOOD



Since the outside of these foods quickly defrosts, it is necessary to separate them, break the blocks into pieces frequently while defrosting and remove them when they have defrosted.

SMALL PORTIONS OF FOOD



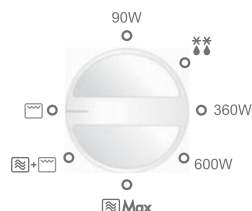
Chops and chicken pieces must be separated as soon as possible so that they defrost evenly throughout. Fatty parts and the ends defrost more quickly. Place them near the centre of the turntable or protect them.


BREAD

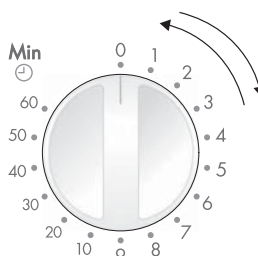
Loaves will require standing time to allow the centre to thaw. Standing time can be shortened if slices are separated and rolls and loaves cut in half.

Grilling

NN-K105/K135



- Set Cooking Mode selection dial to Grill position .



- Set grilling time by turning Timer dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

NN-K155/K125 only



- Press Grill Pad to select level.
 - 1 press grill 1 (high)
 - 2 presses grill 2 (medium)
 - 3 presses grill 3 (low)
 The grill indicator lights and grill level (1, 2 or 3) appears in the display.



- Select Cooking time. Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.



- Press Start - The time counts down in the display.

N.B.

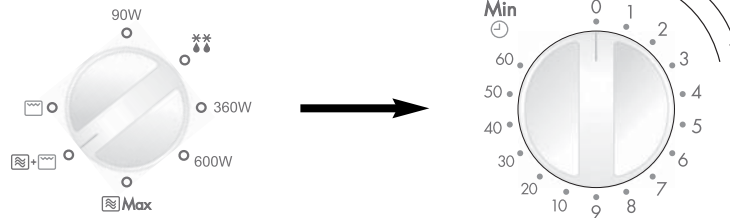
1. Place food on wire rack on turntable. Place a heatproof plate (Pyrex®) underneath to catch fat and drips.
2. Never cover foods when grilling.
3. DO NOT attempt to preheat the grill.
4. The grill will only operate with the oven door closed. It is not possible to use the grill function with the door open.
5. There is no microwave power on the GRILL only program.
6. Most foods require turning halfway during cooking. When turning food, open oven door and CAREFULLY remove wire rack using oven gloves.
7. After turning, return food to the oven and close door. For NN-K105/K135 grill mode will restart when the oven door is closed. For NN-K155/K125, after closing oven door, press START. The oven display will continue to count down the remaining grilling time. It is quite safe to open the oven door at any time to check the progress of the food as it is grilling.
8. The grill will glow on and off during cooking - this is normal. Always clean the oven after using the Grill and before using the microwave or combination.
9. NN-K105/K135 only: After grill use the thermostat may switch off to prevent overheating. If using continuously, allow oven to cool between cooking.

CAUTION: The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove wire rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Combination Cooking

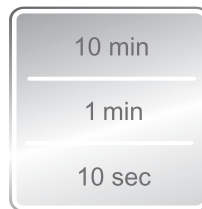
English

NN-K105/K135



- Set cooking mode selection dial to combination position + . (Microwave 100W + Grill 1000W)
- Set cooking time by turning timer dial. If the door is already closed cooking time will begin immediately. For short cooking times always turn the dial to 2 mins and then adjust to time required.

NN-K155/K125 only



- Press combination pad to select level. The combination indicator lights and combination level (1, 2 or 3) appears in the display.

Press	Level	MW	Grill
1 press	combi 1	400W	400W
2 presses	combi 2	250W	600W
3 presses	combi 3	100W	800W

- Select cooking time. Time can be set up to 99 minutes 50 seconds.

- Press Start.

When cooking by combination, the microwave power cooks food quickly whilst the grill gives traditional browning and crisping.

N.B.

1. The wire rack is designed to be used for **Combination** and Grilling. Never attempt to use any other metal accessory except the one provided with the oven. Place a heatproof dish underneath to catch any fat or drips.
2. Use the wire rack only as described. DO NOT use if operating the oven with less than 200g of food on a manual program. For small quantities do not cook by **combination**, cook by GRILL or MICROWAVE ONLY for best results.
3. Never cover foods when cooking on **combination**.
4. DO NOT preheat the grill on **combination**.
5. Arcing may occur if the incorrect weight of food is used, the wire rack has been damaged, or a metal container has been used accidentally. Arcing is flashes of blue light seen in the microwave. If this occurs, stop the oven immediately.
6. Some foods should be cooked on **combination** without using the wire rack i.e. roasts, gratins, pies and puddings. The food should be placed in a heatproof non-metallic dish and placed directly onto the turntable.
7. DO NOT use plastic MICROWAVE containers on combination programs (unless suitable for combination cooking.) Dishes must be able to withstand the heat of the top grill - heatproof glass e.g. Pyrex or ceramic are ideal.
8. DO NOT use your own metal dishes or tins, as the microwaves will not penetrate the food evenly.
9. NN-K105/K135 only: After grill use the thermostat may switch off to prevent overheating. If using continuously, allow oven to cool between cooking.

CAUTION: The wire rack must always be used with the glass tray in position. Remove grill rack from oven by holding the rack and heatproof dish firmly. Use oven gloves when removing accessories. Never touch the outside window or inside metal parts of the door or oven when taking food in or out due to the high temperatures involved.

Auto Weight Defrost NN-K155/K125

With this feature you can defrost frozen food according to the weight.



- **Select the desired Auto Defrost Program**
1 Press small pieces
2 Presses big piece
3 Presses bread / cake
 Auto Program number appears in the display. The auto and defrost indicators light.
- **Set Weight. Adjust the weight by using weight selection pads.**
- **Press Start Pad. Remember to stir or turn the food during defrosting.**

Program	Min./Max. Weight	Hints
1 Small Pieces	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	400 - 1600g	Big pieces of meat, roast, whole chicken, big piece of fish. Turn at beeps.
3 Bread / Cake	100 - 1200g	For bread (whole or slices) and cakes. Cream cakes and iced cakes are unsuitable for this program. Turn at beeps.

IMPORTANT: see page En-9 for defrosting guidelines

Auto Weight Reheat / Cook NN-K155/K125

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

e.g.















- **Select desired category.** The auto indicator light and the program number appears in the display.
- **Set Weight. Adjust the weight by using the weight selection pads.**
- **Press Start Pad.**

Auto Weight Reheat / Cook

NN-K155/K125

English

Program	Recommended Weight	Accessories	Instructions
 1 Press FROZEN PIZZA	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.
 2 Presses FROZEN GRATIN	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 Wire Rack on Glass Tray.
 3 Presses FRESH CHICKEN PIECES	200 - 1000g		For cooking fresh chicken pieces. e.g. breasts, thighs, drumsticks and quarters. Place in a heatproof dish on Wire Rack on Glass Tray. Turn at beeps.
 1 Press FRESH MEAL	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.
 2 Presses FRESH VEGETABLES	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.
 3 Presses FRESH FISH	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.

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 NN-K155/K125, the oven will not accept a third stage.

Q: Why does my oven light dim?

A: When cooking with a power other than 800W (MAX Power), the oven must cycle to obtain the lower power levels. The oven light dims and clicking noises can be heard when the oven cycles.

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

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

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

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

Q: 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.



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.

Care of Your Oven

English

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 Pad to clear display window or turn TIMER SELECT DIAL back to ZERO position.
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, 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.

Technical Specifications

Power Source:	230 V, 50 Hz	
Power Consumption:	Maximum;	2050 W
	Microwave;	1100 W
	Grill;	1000 W
Output:	Microwave;	800 W (IEC-60705)
	Grill Heater;	1000 W
Outside Dimensions:	455 (W) x 325 (D) x 260 (H) mm	
Oven Cavity Dimensions:	315 (W) x 294 (D) x 184 (H) mm	
Uncrated Weight:	11 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.

Aufstellen und Anschließen

Überprüfung Ihres Mikrowellengerätes

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

Erdungsvorschriften

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

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

Betriebsspannung

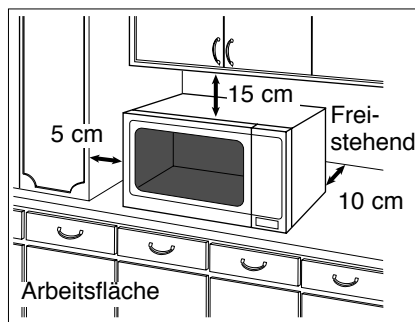
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf eine feste, ebene Stellfläche, die mindestens 85cm hoch ist (gemessen vom Fußboden).
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 die Einhaltung eines Mindestabstands 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.



4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.

6. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien verwenden.
7. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
8. 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.
9. Die Lüftungsöffnungen auf der Ober- und Rückseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.

WARNUNG

Wichtige Sicherheitshinweise

1. Die Türverriegelungen und die Türdichtungen sollten mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. 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 Kontroll-einrichtungen 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. Aus Sicherheitsgründen muß ein beschädigtes Anschlußkabel durch den Hersteller, seinen Kundendienst oder eine andere gleichwertig qualifizierte Person ersetzt werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Einweisung 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.

Sicherheitshinweise

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. 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.
2. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.
3. Bitte versuchen Sie nicht, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.
4. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.
5. Nehmen Sie das MIKROWELLENGERÄT NIE OHNE LEBENSMITTEL in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen.
6. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebs Rauch aus dem Gerät, dann halten Sie die Gerätetür geschlossen. Schalten Sie das Mikrowellengerät ab, indem Sie auf die STOPPTASTE drücken bzw. den DREHSCHALTER FÜR DIE ZEITEINGABE auf Null stellen. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose oder schalten Sie die Installationssicherung aus.

Grillbetrieb

1. Während des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS werden Gehäuseoberfläche, Entlüftungsschlitze und die Tür heiß. Seien Sie beim Öffnen/Schließen der Tür deshalb vorsichtig, ebenso beim Herausnehmen/Hineinstellen von Lebensmitteln.
2. Das Gerät ist mit einem Heizelement an der Garraumdecke ausgestattet. Nach dem Gebrauch des GRILL- ODER KOMBINATIONSBETRIEBS sind diese Oberflächen sehr heiß, ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr. Achten Sie auch darauf, daß Sie das Heizelement im Garraum nicht berühren.
3. Kinder müssen bei Benutzung des Grills ferngehalten werden, da die Gehäuseoberflächen heiß werden.

Garraumbeleuchtung

Wenn es nötig wird die eingebaute Garraumbeleuchtung zu wechseln, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Drehachse in Betrieb setzen.
2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen als den speziell für dieses Gerät konzipierten Glasdrehteller.
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.

Grillrost

1. Der runde Grillrost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.
2. Beim KOMBINATIONSBETRIEB mit Mikrowelle oder beim reinen MIKROWELLENBETRIEB weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf den Rost stellen.
3. Den Rost nicht für den reinen MIKROWELLENBETRIEB benutzen.

Wichtige Informationen

1) Kochzeiten

- Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Kochgeschirrs.
- Gehen Sie zunächst von einer kürzeren Kochzeit aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärmungs- 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, gekochte Eier mit Schale noch gepellte hartgekochte Eier mit Mikrowellen erhitzen oder kochen. Nach Ende des Mikrowellen-Kochvorgangs kann sich noch weiterhin Druck bilden und die Eier können explodieren.

4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

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

5) Speisethermometer

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

6) 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 mithineinstellen 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.

7) 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 Recyclingpapier können Bestandteile sein, die Funkenbildung oder einen Brand verursachen.
- Entfernen Sie Metallverschlüsse von Bratfolien, bevor Sie diese ins Gerät stellen.



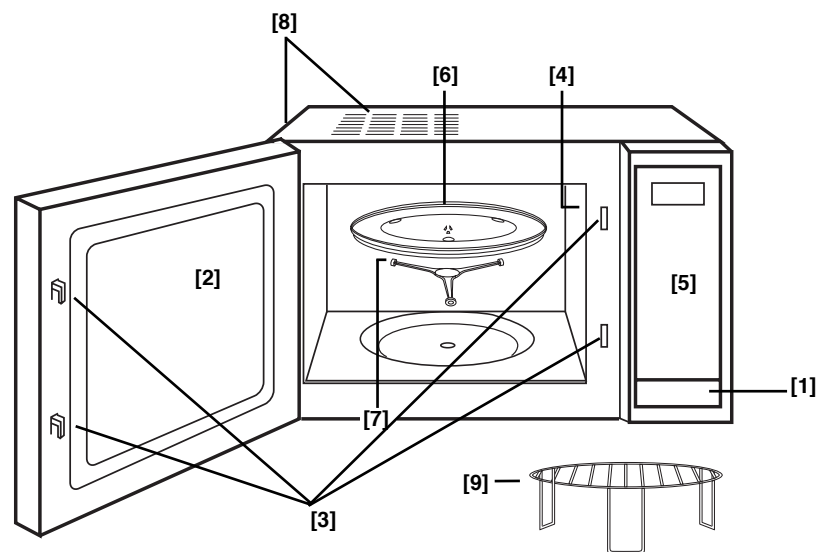
8) Hilfsmittel und Folien

- 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.
- Bei Benutzung von Alufolie, Metallspießen oder anderen Metallwaren darauf achten, daß sie mindestens 2 cm von der Gerätewand entfernt sind, um Funkenbildung zu vermeiden.

9) Babynahrung

- Benutzen Sie nur Fläschchen oder Glasformen aus hochwertigen hitzebeständigen Materialien und plazieren 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 Temperaturausgleich stattfinden kann.
- Überprüfen Sie die Temperatur vor dem Verzehr, um Verbrennungen zu vermeiden.

Schematische Ansicht



[1] Türöffnungstaste

Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Durch Öffnen der Tür während des Garvorgangs wird der Betrieb unterbrochen, das Programm bleibt erhalten. Bei Gerät NN-K155/K125 läuft der Garvorgang weiter ab, wenn die Tür geschlossen und die Starttaste gedrückt wird. Das Gerät NN-K105/K135 nimmt den Betrieb wieder auf, sobald die Tür geschlossen wird.

[2] Sichtfenster

[3] Türsicherheitsverriegelungen

[4] Innerer Entlüftungsschlitz

[5] Bedienfeld

[6] Glasdrehteller

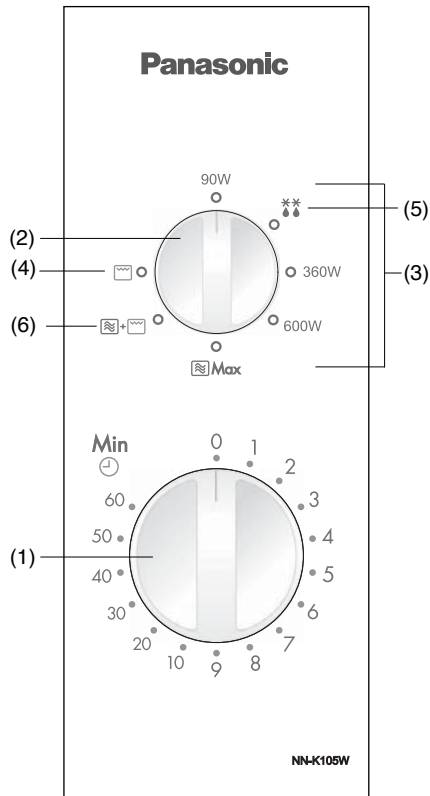
[7] Drehachse für Glassteller

[8] Äußere Entlüftungsschlitze

[9] Grillrost

Bedienfeld

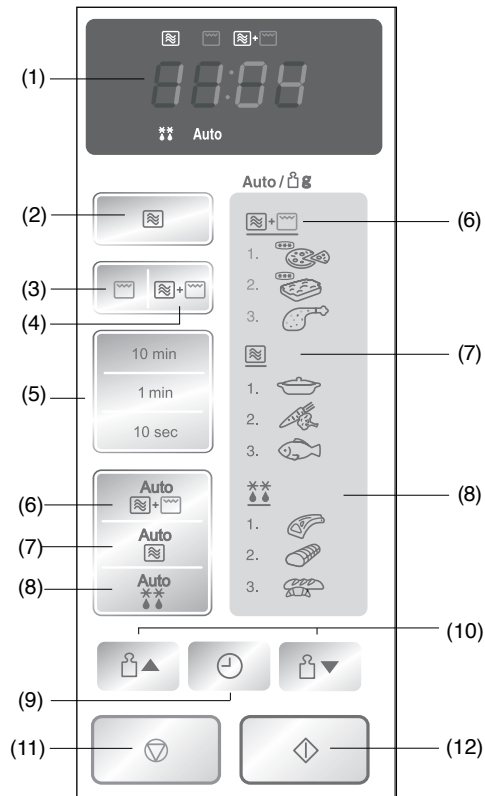
NN-K105/K135



- (1) Drehschalter für die Zeiteingabe
- (2) Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten
- (3) Mikrowellenleistungsstufen
- (4) Grillbetrieb
- (5) Auftaubetrieb
- (6) Grillkombinationsbetrieb

Akustisches Signal (nur NN-K155/K125):
Bei richtiger Bedienung, d.h. bei Druck auf eine beliebige Funktionstaste, ertönt ein Signal. Wenn dieses Signal nicht ertönt, wurde die Taste nicht richtig gedrückt, bzw. das Gerät konnte die Eingabe nicht annehmen. Nach Beendigung eines Programms ertönt das Signal fünfmal und "End" erscheint in der Anzeige.

NN-K155/K125



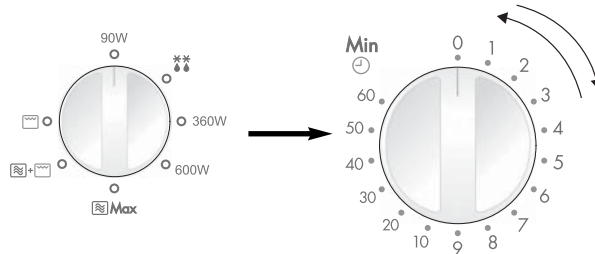
- (1) Digitalanzeige
- (2) Mikrowellen-Leistungswahl Taste
- (3) Grillbetrießtaste
- (4) Grillkombinationsbetrießtaste
- (5) Zeiteingabetasten
- (6) Taste für die Gewichtautomatik Grillkombinationsbetrieb
- (7) Taste für die Gewichtautomatik Mikrowellenbetrieb
- (8) Taste für die Gewichtautomatik zum Auftauen
- (9) Taste für Signalwecker / Uhrzeit
- (10) Gewichtseingabetasten
- (11) Stopp-/Löschtaste:
Eine Betätigung der Stopp-/Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stopp-/Löschtaste während des Garvorgangs wird der Betrieb des Gerätes unterbrochen. Durch zweimaliges Drücken während des Garvorgangs werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Tageszeit.
- (12) Starttaste

Deutsch

Mikrowellenbetrieb NN-K105/K135

Wattleistung

Max/Garen	800 Watt
Medium/Erwärmen	600 Watt
Niedrig/Fertigkochen	360 Watt
Ausquellen	90 Watt



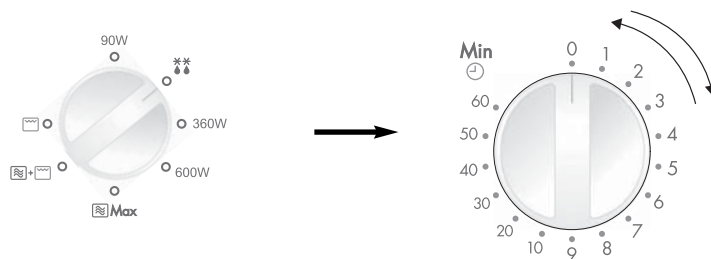
- Stellen Sie den Drehschalter auf die gewünschte Mikrowellenleistungsstufe.
- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeiteingabe die gewünschte Zeit ein. Wenn die Tür geschlossen ist, nimmt das Gerät den Betrieb sofort auf. Bei kürzeren Kochzeiten stellen Sie den Schalter zunächst auf 2 Minuten und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

Anmerkungen:

1. Wenn Sie die Speise während des Garvorgangs überprüfen wollen, öffnen Sie einfach die Tür. Dadurch wird der Garvorgang unterbrochen. Um den Garvorgang fortzusetzen, schließen Sie die Tür wieder.
2. Um den Garvorgang zu beenden, stellen Sie den Drehschalter für die Zeiteingabe zurück auf die Nullposition. Sie können die Garzeit während des Gerätebetriebs jederzeit verändern, indem Sie den Drehschalter für die Zeiteingabe betätigen und die Zeit entsprechend verlängern bzw. verkürzen.
3. Nach jedem Gebrauch des Gerätes unbedingt den Drehschalter für die Zeiteingabe auf die Nullposition zurückstellen.
4. Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdreheller in der richtigen Position ist.

Auftaubetrieb NN-K105/K135

** Die Auftauleistung beträgt 270 Watt.



- Wählen Sie mit dem Drehschalter für die Betriebsarten den Auftaubetrieb.
- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeiteingabe die gewünschte Auftauzeit ein. Wenn die Tür geschlossen ist, nimmt das Gerät den Betrieb sofort auf. Bei kürzeren Kochzeiten stellen Sie den Schalter zunächst auf 2 Minuten und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

Einstellen der Uhr NN-K155/K125

Beim ersten Anschließen des Gerätes erscheint "88:88" in der Digitalanzeige.

z.B. 11.25

11mal drücken
(Einstellen von Stunden)



- **Drücken Sie zweimal die Taste für Signalwecker/ Uhrzeit.** Der Doppelpunkt in der Digitalanzeige blinkt.
- **Drücken Sie die Zeiteingabetasten.** Stellen Sie mit den entsprechenden Tasten die korrekte Tageszeit ein (siehe Punkt 4).
- **Drücken Sie einmal die Taste für Signalwecker/ Uhrzeit.** Der Doppelpunkt hört auf zu blinken. Die Uhrzeit ist gespeichert und erscheint in der Digitalanzeige.

Anmerkungen:

1. Um erneut die Tageszeit einzustellen, bitte Schritt 1 bis 3 wiederholen.
2. Die eingestellte Tageszeit bleibt erhalten, solange die Stromzufuhr nicht unterbrochen wird.
3. Dies ist eine 24-Stunden-Uhr, d.h. 2.00 nachmittags = 14.00, nicht 2.00.
4. Für die Einstellung der Uhr dient die 10-Min.-Taste zur Stundeneingabe, die 1-Min.-Taste zur Eingabe von jeweils 10 Minuten und die 10-Sek.-Taste zur Eingabe von einzelnen Minuten.

Kindersicherung NN-K155/K125

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

Aktivieren:



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

Löschen:



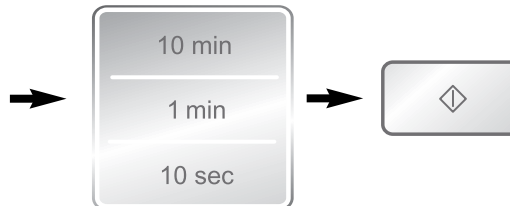
- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/ Löschtaste.** Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld.

Mikrowellenbetrieb zum Garen und Auftauen NN-K155/K125

Vor Gebrauch des Gerätes vergewissern, daß der Glasdrehteller richtig eingesetzt ist.

Wattleistung

1mal drücken	Max/Garen	800 Watt
2mal drücken	Auftauen ^{**}	270 Watt
3mal drücken	Medium/Erwärmen	600 Watt
4mal drücken	Niedrig/Fertiggaren	440 Watt
5mal drücken	Köcheln	250 Watt



- **Drücken Sie die Mikrowellen-Leistungswahltaste.** Wählen Sie die gewünschte Leistungsstufe. Der Mikrowellen-Anzeiger leuchtet auf und die entsprechende Wattleistung erscheint in der Digitalanzeige.
- Stellen Sie mit den entsprechenden Zeiteingabetasten die gewünschte Garzeit ein. Ihr Gerät kann in der Erwärm-, Fertiggar-, Köchel- und Auftaustufe auf bis zu 99 Minuten und 50 Sekunden eingestellt werden. Max./Garen kann bis zu 30 Minuten eingestellt werden.
- **Drücken Sie die Starttaste.** Das Garprogramm beginnt und die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

ACHTUNG: Das Gerät arbeitet automatisch auf der höchsten Mikrowellen-Leistungsstufe (Max/Garen-800 Watt), wenn eine Garzeit eingegeben wurde, ohne daß zuvor eine Leistungsstufe gewählt wurde.

Garen im Mehr-Phasen-Betrieb

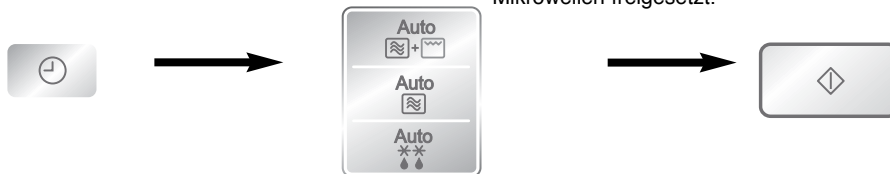
Das Gerät ist mit einer Speicherkapazität für bis zu zwei automatisch aufeinanderfolgende Leistungsstufen ausgestattet. Programmieren Sie die gewünschten Phasen und Zeiten ein (wiederholen Sie hierzu Schritt 1 und 2). Drücken Sie die Starttaste jedoch erst nachdem Sie alle Phasen eingegeben haben.

Anmerkung:

Gewichtsautomatik und Auftautaste können nur als erste Phase programmiert werden.

Signalwecker, NN-K155/K125

Diese Ausstattung dient als Signalwecker, z.B. als Eieruhr. Während des Betriebs werden keine Mikrowellen freigesetzt.



- **Drücken Sie einmal die Taste für Signalwecker / Uhrzeit.**
- **Geben Sie die gewünschte Zeit ein.** Die maximale Zeit beträgt 99 Stunden, 50 Minuten.
- **Drücken Sie die Starttaste.** Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

Hinweise zum Auftauen

Tips zum Auftauen

Den Auftauvorgang mehrere Male überprüfen, auch wenn Sie die Automatikknöpfe verwenden (NN-K155/K125). Beachten Sie die Standzeiten.

STANDZEIT



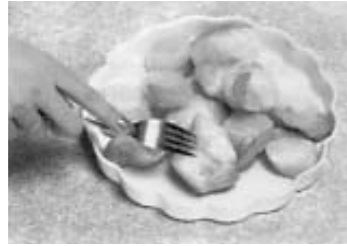
Einzelne Nahrungsmittelportionen können fast unverzüglich nach dem Auftauen gegart werden. Es ist normal, daß größere Portionen in der Mitte noch gefroren sind. Vor dem Garen bitte **mindestens eine Stunde stehenlassen**. Während dieser Standzeit verteilt sich die Temperatur gleichmäßig und das Nahrungsmittel wird durch Wärmeleitung aufgetaut. Falls das Nahrungsmittel nicht sofort weiterverarbeitet wird, sollten Sie es im Kühlschrank aufbewahren. Niemals aufgetaute Lebensmittel wieder einfrieren bevor sie nicht gekocht wurden.

BRATEN UND GEFLÜGEL



Vorzugsweise sollten Braten auf einen umgedrehten Teller oder ein Kunststoffgestell gelegt werden, sodaß sie nicht im Saft liegen. Es ist äußerst wichtig, daß empfindliche oder herausstehende Teile der Lebensmittel mit kleinen Stücken Alufolie geschützt werden, damit sie nicht garen. Es ist ungefährlich, kleine Stücke Alufolie im Ofen zu verwenden, vorausgesetzt **sie kommen mit den Garraumwänden nicht in Kontakt**.

HACKFLEISCH, GEWÜRFELTE FLEISCHSTÜCKE ODER FISCH



Da die Außenseite dieser Lebensmittel schnell auftaut, ist es notwendig die Teile während des Auftauvorgangs regelmäßig auseinanderzubrechen und aufgetaute Stücke aus der Mikrowelle zu entfernen.



KLEINE PORTIONEN / FLEISCHTEILE

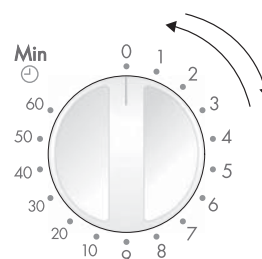
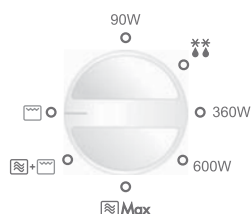
Kleine Fleischteile wie Koteletts und Hühnerteile müssen so schnell wie möglich voneinander gelöst werden, damit sie gleichmäßig auftauen. Fettreiche Stellen und Enden tauen schneller auf. Platzieren Sie diese daher nahe der Mitte des Drehtellers oder decken Sie sie ab.

BROT

Ganze Brote benötigen eine Standzeit, damit der Kern auftauen kann. Sie können die Standzeit verringern, indem Sie Scheiben voneinander trennen und Brötchen und ganze Brote in Hälften schneiden.

Grillbetrieb

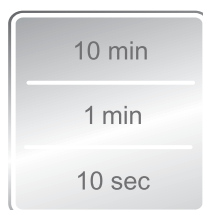
Nur für NN-K105/K135



- Stellen Sie den Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten auf Grillbetrieb .

- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeiteingabe die gewünschte Grillzeit ein. Wenn die Tür geschlossen ist, nimmt das Gerät den Betrieb sofort auf. Bei kürzeren Kochzeiten stellen Sie den Schalter zunächst auf 2 Minuten und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

Nur für NN-K155/K125



- Drücken Sie die Grillbetriebs-taste um die gewünschte Grillstufe zu wählen.
1mal drücken Grillstufe 1 (stark)
2mal drücken Grillstufe 2 (mittel)
3mal drücken Grillstufe 3 (niedrig)
Der Grillanzeiger und die gewählte Grillstufe (1, 2 oder 3) leuchten in der Digitalanzeige auf.

- Stellen Sie die gewünschte Grillzeit ein. Die Grillzeit kann bis zu 99 Min., 50 Sek. eingestellt werden.

- Drücken Sie die Starttaste. Die Zeit in der Digitalanzeige wird zurückgezählt.

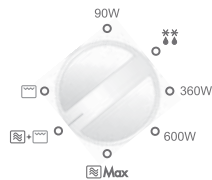
Anmerkungen:

1. Stellen Sie den Grillrost mit der Speise auf den Glasdrehteller. Platzieren Sie zuvor einen hitzebeständigen Unterteller (Pyrex®) unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Decken Sie die zu grillende Speise niemals ab.
3. Heizen Sie den Grill NICHT vor.
4. Der Grill funktioniert nur bei geschlossener Gerätetür. Es ist nicht möglich, den Grill bei geöffneter Gerätetür zu benutzen.
5. Während des reinen GRILLBETRIEBS werden keine Mikrowellen freigesetzt.
6. Die meisten Speisen müssen nach der halben Grillzeit umgedreht werden. Hierzu öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen mit Hilfe von Topflappen VORSICHTIG den Grillrost.
7. Wenn Sie die Speise umgedreht haben, stellen Sie sie wieder in das Gerät und schließen die Tür. Das Gerät NN-K105/K135 nimmt den Betrieb sofort auf, wenn Sie die Gerätetür schließen. Bei Gerät NN-K155/K125 drücken Sie die Starttaste. Die im Anzeigenfeld verbliebene Grillzeit wird weiter zurückgezählt. Sie können während des Grillvorgangs jederzeit die Gerätetür öffnen, um den Garzustand der Speise zu überprüfen.
8. Es ist völlig normal, daß der Grill während des Betriebs mal stärker, mal weniger stark glüht. Reinigen Sie immer den Geräteinnenraum bevor Sie den Mikrowellenbetrieb oder die Grillkombination benutzen.
9. Nur NN-K105/K135: Nach dem Grillbetrieb kann sich der Temperaturregler abschalten, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden. Bei mehrfachem Gebrauch hintereinander, lassen Sie das Gerät zwischendurch abkühlen.

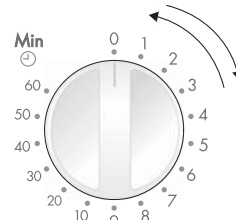
ACHTUNG: Der Grillrost darf nur auf dem Glasdrehteller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Grillkombinationsbetrieb

Nur für NN-K105/K135



- Stellen Sie den Drehschalter für die Betriebsarten auf Grillkombinationsbetrieb (☞) + (☞) (Mikrowelle 100W + Grill 1000W).



- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeiteingabe die gewünschte Garzeit ein. Wenn die Tür geschlossen ist, nimmt das Gerät den Betrieb sofort auf. Bei kürzeren Kochzeiten stellen Sie den Schalter zunächst auf 2 Minuten und dann wieder zurück auf die gewünschte Zeit.

Nur für NN-K155/K125



- Drücken Sie die Grillkombinationstaste, um das gewünschte Kombinationsprogramm zu wählen. Der Grillkombinationsanzeiger leuchtet auf und die Kombi-Stufe (1, 2 oder 3) erscheint in der Anzeige.



- Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein. Die Garzeit kann bis zu 99 Minuten, 50 Sekunden eingestellt werden.



- Drücken Sie die Starttaste.

Tastendruck	Stufe	Mikrowelle	Grill
1mal drücken	Kombi-Stufe 1	400W	400W
2mal drücken	Kombi-Stufe 2	250W	600W
3mal drücken	Kombi-Stufe 3	100W	800W

Beim Grillkombinationsbetrieb wird die Speise per Mikrowellen schnell gegart, während der Grill sie bräunt und knusprig werden läßt.

Anmerkungen:

1. Der Grillrost kann sowohl für den reinen Grillbetrieb als auch für den **Grillkombinationsbetrieb** verwendet werden. Benutzen Sie niemals Metallzubehör, das nicht mit dem Mikrowellengerät geliefert wurde. Platzieren Sie einen hitzebeständigen Unterteller unter dem Grillrost, um Fett- und Essensspritzer aufzufangen.
2. Verwenden Sie den Grillrost nur laut Betriebsanweisungen. Verwenden Sie ihn nicht in einem manuellen Programm zur Bereitung einer Speise mit einem Gewicht unter 200g. Bei geringeren Mengen bereiten Sie die Speise nur im REINEN MIKROWELLENPROGRAMM und GRILLBETRIEB zu, um das bestmögliche Ergebnis zu erzielen.
3. Decken Sie die zu garende Speise im **Grillkombinationsbetrieb** niemals ab.
4. Heizen Sie den Grill im **Kombinationsbetrieb** NICHT vor.
5. Funken können auftreten, wenn das Gewicht der Speise zu gering, der Grillrost beschädigt ist oder versehentlich ein Metallbehälter verwendet wurde. Kommt es zur Funkenbildung, brechen Sie den Garvorgang sofort ab.
6. Einige Speisen werden im **Grillkombinationsbetrieb** ohne die Verwendung des Grillrosts zubereitet. Diese Speisen sind z.B. Braten, Gratins, Aufläufe und gratinierte Süßspeisen und sollten in einem hitzebeständigen, nicht-metallischen Behälter unmittelbar auf dem Glasdreheller platziert werden.
7. Benutzen Sie in KEINEM FALL Mikrowellen-Plastikbehälter im **Grillkombinationsbetrieb** (es sei denn, sie sind ausdrücklich hierfür geeignet). Verwendetes Geschirr muß der Hitze des Obergrills bestehen können - ideal ist hitzebeständiges Glasgeschirr, z.B. Pyrex®, oder Keramikbehälter.
8. Verwenden Sie nicht Ihr eigenes Metallgeschirr oder Blechkonserven, da die Mikrowellen die Speise nicht gleichmäßig durchdringen können.
9. Nur NN-K105/K135: Nach dem **Grillkombinationsbetrieb** kann sich der Temperaturregler abschalten, um ein Überhitzen des Gerätes zu vermeiden. Bei mehrfachem Gebrauch hintereinander lassen Sie das Gerät zwischendurch abkühlen.

ACHTUNG: Der Grillrost darf nur auf dem Glasdreheller benutzt werden. Nehmen Sie den Grillrost aus dem Geräteinnenraum, indem Sie den Rost und den hitzebeständigen Unterteller feste greifen. Benutzen Sie Topflappen wenn Sie Zubehör entnehmen. Der Geräteinnenraum kann sehr heiß sein. Achten Sie deshalb bitte auch darauf, weder die Außenseite des Sichtfensters noch Metallteile an der Innenseite der Tür oder im Garraum selber zu berühren.

Gewichtsautomatik zum Auftauen NN-K155/K125

Mit dieser Ausstattung können Sie Lebensmittel nach dem Gewicht auftauen.



- 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 gewählten Gewichtsautomatikprogramms erscheint in der Digitalanzeige. Die Anzeiger für Automatik und Auftauen leuchten auf.
- Geben Sie das Gewicht ein und gleichen Sie es mit Hilfe der Gewichtseingabetasten an.
- Drücken Sie die Starttaste. Vergessen Sie nicht, das Lebensmittel während des Auftauprozesses umzurühren bzw. umzudrehen.

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

WICHTIG! Beachten Sie die Hinweise zum Auftauen auf Seite D-9.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen NN-K155/K125

Mit dieser Ausstattung können Lebensmittel nach dem Gewicht gegart werden. Das Gewicht wird in Gramm eingegeben.













z.B.



- Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm. Der Anzeiger für Automatik leuchtet auf, und die Programmnummer erscheint in der Digitalanzeige.
- Geben Sie das Gewicht ein und gleichen Sie es mit Hilfe der Gewichtseingabetasten an.
- Drücken Sie die Starttaste.

Gewichtsautomatik zum Erwärmen/Garen

NN-K155/K125

Programm	Empfohlenes Gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
 1mal drücken TIEFGEFRORENE PIZZA	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.
 2mal drücken TIEFGEFRORENE GRATINS	300 - 500g		Zum Erwärmen und Knusprigbräunen vorgegarter, 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 die Form auf den Glasdrehteller.
 3mal drücken FRISCHE HÜHNERTEILE	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.
 1mal drücken FERTIGE TELLERGERICHTE	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 Erwärmzeit.
 2mal drücken FRISCHES GEMÜSE	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.
 3mal drücken FRISCHER FISCH	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.

Deutsch

Fragen und Antworten

F: Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?

A: Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, dann 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, schließen Sie ein anderes Elektrogerät an die Steckdose an. Arbeitet dieses Gerät auch nicht, ist die Steckdose defekt, Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist wahrscheinlich Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall 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 eine korrekte Eingabe erfolgt. Es ist z.B. nicht möglich, bei dem Gerät NN-K155/K125 ein drittes Programm in automatischer Abfolge einzugeben.

F: Warum wird die Garraumbeleuchtung dunkler?

A: Um eine niedrigere Leistungsstufe als 800W (maximale Leistung) zu erreichen, arbeitet das Gerät zyklisch. Dadurch wird ggf. die Garraumbeleuchtung dunkler und Sie hören Klickgeräusche.

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 heraus befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Garens 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. Benutzen Sie für den MIKROWELLENBETRIEB bzw. für den KOMBINATIONSBETRIEB niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers kann Funkenbildung verursachen.

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.



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.

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 mit einem weichen Tuch abgewischt werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
4. Ist das Bedienungsfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem trockenen, 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. Drücken Sie nach dem Säubern die STOPP-/LÖCHTASTE bzw. drehen Sie den DRHSCHALTER FÜR DIE ZEIT-EINGABE auf die Nullposition.
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. Nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
7. Die 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 Drehachse und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
8. Während des GRILL- und KOMBINATIONSBE-TRIEBS können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwänden haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es zur Rauchentwicklung während des Betriebs kommen.
9. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic-Kundendienst geprüft oder repariert werden.
10. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung verwendet werden.
11. Wird das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten, kann dies zu einer Güteminderung der Oberflächen führen, was wiederum eine Beeinträchtigung der Lebensdauer des Gerätes 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 Gerätes beeinträchtigen.

Deutsch

Technische Daten

Netzspannung:	230 V, 50 Hz	
Leistungsaufnahme:	Maximum;	2050 W
	Mikrowelle;	1100 W
	Grill;	1000 W
Ausgangsleistung:	Mikrowelle;	800 W (IEC-60705)
	Grill;	1000 W
Äußere Abmessungen:	455 (B) x 325 (T) x 260 (H) mm	
Garraumabmessungen:	315 (B) x 294 (T) x 184 (H) mm	
Gewicht:	11 kg	

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung 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.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut 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 SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À 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:

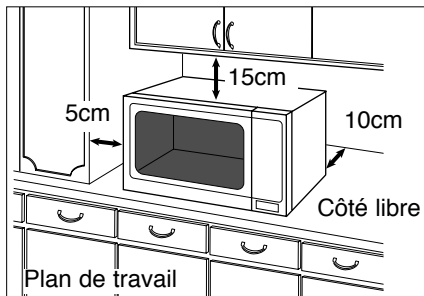
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière. De même, si la tension est inférieure, votre appareil sera moins performant. Votre appareil doit être protégé par un fusible de 10 ampères.

Emplacement du four

1. Déposer le four sur une surface plate et stable à plus de 85cm 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 contre le 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 ni d'un évier.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un 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

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut 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 capot 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas 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 chauffer 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 SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
6. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, appuyer sur la TOUCHE D'ARRÊT/ANNULATION ou ramener LE SÉLECTEUR DE DURÉE à zéro et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril

1. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération 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.
2. Lors de l'utilisation des modes COMBINE et GRIL, la résistance située dans la voûte du four est brûlante. Prenez garde de ne pas toucher cette résistance.
Note: lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.
3. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

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'axe 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 la sole 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

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

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- 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.

Note: Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent 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 prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.



3) Œufs

- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

4) Perçer

- 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 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

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient,

sortir plusieurs fois le liquide du four pendant la cuisson pour le remuer. Après le réchauffage, laissez reposer le liquide un court instant dans le four et remuez soigneusement avant de retirer 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.



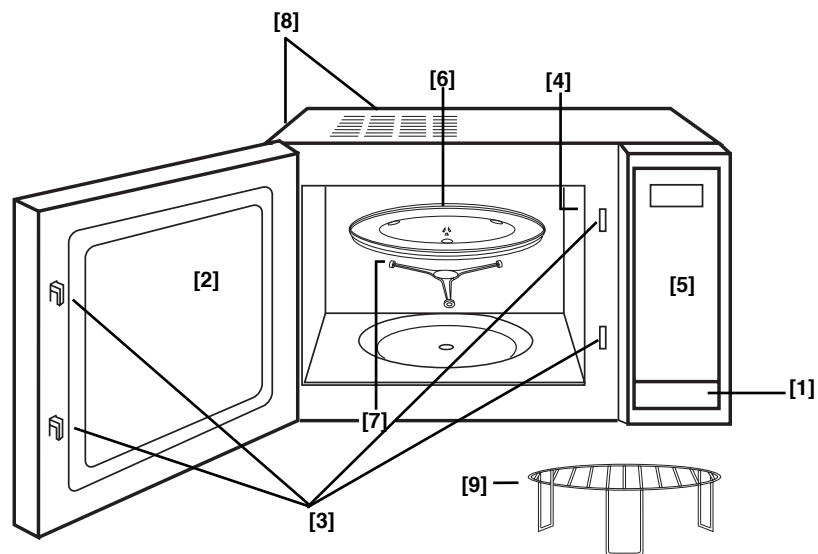
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Évitez 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 ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours 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 ne soient annulées. Sur le NN-K155/K125, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée. Sur le NN-K105/K135, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouvertures d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

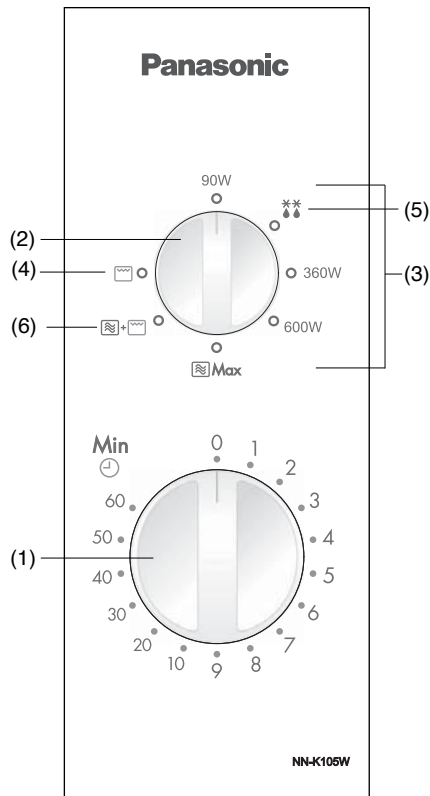
[7] Axe à roulettes

[8] Ventilation externe du four

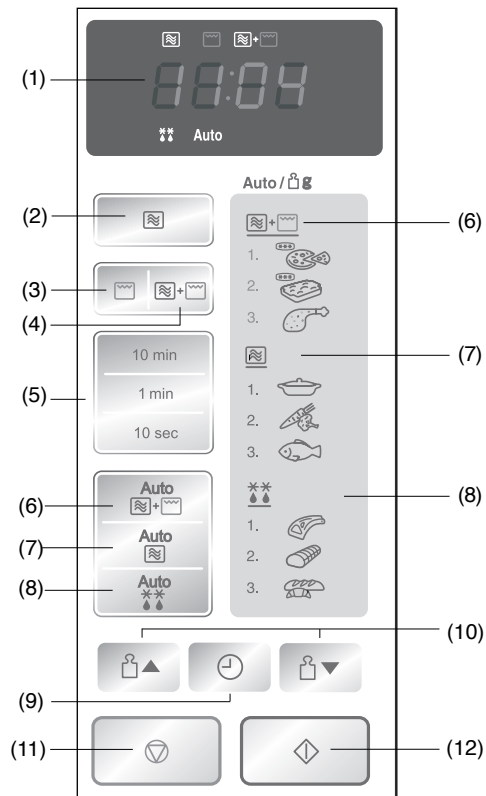
[9] Trépied métallique

Les panneaux de commandes

NN-K105/K135



NN-K155/K125



Français

- (1) Sélecteur de durée
- (2) Sélecteur du mode et de la puissance de cuisson
- (3) Puissances micro-ondes
- (4) Mode gril uniquement
- (5) Puissance décongélation
- (6) Mode combiné

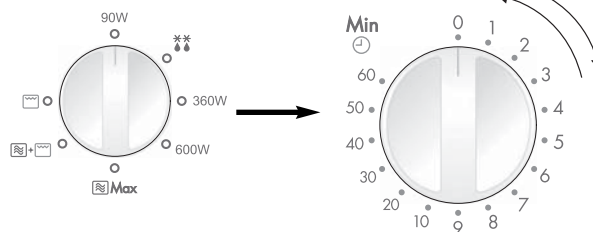
Bips sonores (NN-K155/K125 uniquement): Lorsqu'on appuie sur une touche pour transmettre une instruction au four, un bip sonore est émis si l'instruction est acceptée, c'est à dire si cette instruction est conforme au mode de fonctionnement du four. Aucun bip ne sera émis si l'instruction est refusée. A la fin d'une cuisson, 5 bips sonores sont émis et " End" s'affiche.

- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche de puissance micro-ondes
- (3) Touche du gril
- (4) Touche de cuisson combinée
- (5) Touches de durée
- (6) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en combiné selon le poids
- (7) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en micro-ondes selon le poids
- (8) Touche automatique de décongélation selon le poids
- (9) Touche minuteur/horloge
- (10) Touches de sélection du poids
- (11) Touche arrêt/annulation:
Avant la mise en marche: une pression suffit à effacer vos instructions. **Pendant** le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2^{ème} pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- (12) Touche marche

La cuisson en micro-ondes sur le NN-K105/K135

Puissance en Watts

<i>Fort</i>	800 Watts
<i>Moyen</i>	600 Watts
<i>Doux</i>	440 Watts
<i>Maintien</i>	100 Watts



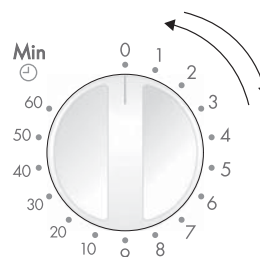
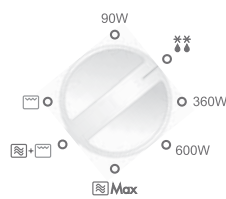
- Tourner le sélecteur jusqu'à la puissance désirée.
- Sélectionner le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court, tournez le sélecteur de durée au-delà de 2 minutes puis ramenez-le au temps désiré.

Notes

1. Vous pouvez vérifier l'aliment et sa cuisson en ouvrant simplement la porte. Le four s'arrêtera automatiquement de fonctionner. La cuisson reprendra sitôt la porte refermée.
2. Pour arrêter la cuisson, ramener le sélecteur de durée à zéro. Vous pouvez prolonger la cuisson en cours en tournant simplement le sélecteur de durée sur une durée plus longue.
3. Lorsque l'aliment est retiré en fin de cuisson, vérifiez que le sélecteur de durée soit bien ramené à zéro.
4. Veillez à ce que le plateau tournant en verre soit toujours en place lorsque le four est utilisé.

La décongélation sur le NN-K105/K135

La puissance utilisée en Décongélation ** est de 270 Watts.



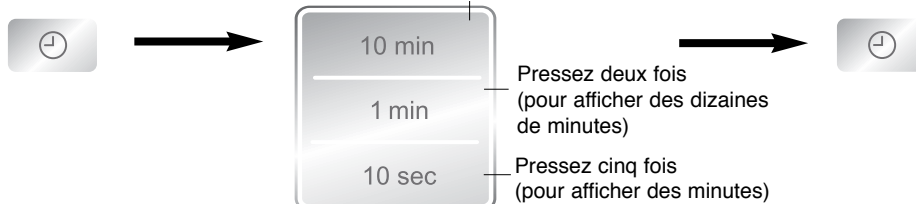
- Choisir la puissance Décongélation en tournant le sélecteur.
- Choisir la durée de décongélation à l'aide du sélecteur de durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court, tournez le sélecteur de durée au-delà de 2 minutes, puis ramenez-le au temps désiré.

Affichage de l'heure sur le NN-K155/K125

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans le fenètre d'affichage.

Par exemple 11.25

Pressez onze fois
(pour afficher des heures)



- **Pressez la touche minuteur/horloge deux fois.** Un point commence à clignoter.

- **Pressez les touches de durée.** Affichez l'heure en pressant les touches de durée appropriées (voir point 4 ci-dessous).

- **Pressez la touche minuteur/horloge une fois.** Le point cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Notes

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.
4. Pour afficher l'heure, utilisez la touche "10 min" pour les heures, la touche "1 min" pour les dizaines de minutes et la touche "10 s" pour les minutes.

Verrouillage de sécurité enfant sur le NN-K155/K125

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

Pour l'activer:



Pour le désactiver:



- **Appuyez trois fois sur la touche marche.** L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et " _ _ _ _ " apparaît.

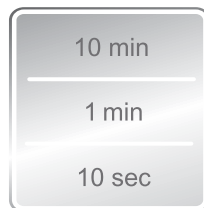
- **Appuyez trois fois sur la touche arrêt/annulation.** L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Cuisson et décongélation en micro-ondes sur le NN-K155/K125

Le plateau tournant doit toujours être en place avant toute utilisation du four.

Puissance en Watts

1 pression	<i>Fort</i>	800 Watts
2 pressions	<i>Décongélation</i> ❄️	270 Watts
3 pressions	<i>Moyen</i>	600 Watts
4 pressions	<i>Doux</i>	440 Watts
5 pressions	<i>Mijotage</i>	250 Watts



- **Pressez la touche de puissance micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-onde est éclairé et la fenêtre affichera alors la puissance en Watts.
- Choisir le temps de cuisson à l'aide des touches de durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 50 s en puissances Moyen, Doux, Mijotage et Décongélation. La puissance Fort est limitée à 30 min.
- **Pressez Marche.** La cuisson sélectionnée démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

ATTENTION: si vous appuyez directement sur les touches de durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance FORT est automatiquement sélectionnée.

Cuisson en plusieurs étapes

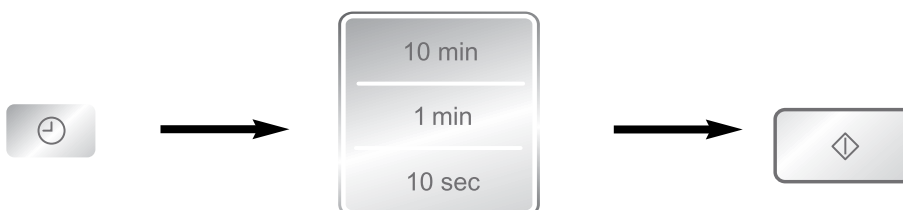
Votre four vous offre la possibilité de cuire en 1 ou 2 étapes. Il vous suffit de programmer les étapes désirées et le four passera automatiquement à une seconde étape une fois le premier temps de cuisson écoulé (répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus AVANT de presser la Touche Marche).

Note

Une touche automatique selon le poids ne peut être programmée qu'en première étape.

La fonction minuteur sur le NN-K155/K125

Cette touche fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il n'y a pas de micro-ondes émises.



- **Pressez la touche minuteur/horloge une fois.**
- **Affichez la durée** (maximum 99 h et 50 min.).
- **Pressez Marche.** Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques (NN-K155/K125). Respectez un temps de repos.

TEMPS DE REPOS



Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser **au minimum une heure** de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

LES RÔTIS AVEC OS ET LES VOLAILLES ENTIÈRES



Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition **qu'ils ne touchent pas les parois du four**.

LA VIANDE HACHÉE OU EN CUBES, LES PETITS CRUSTACÉS



Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

PETITES PIÈCES



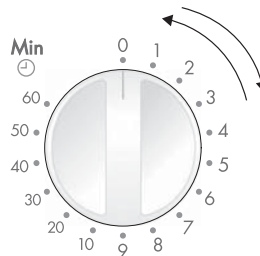
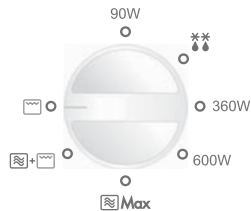
Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.


LE PAIN

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos pour permettre une décongélation à coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

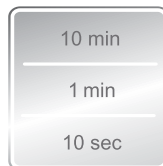
Le mode gril

Sur NN-K105/K135 uniquement



- Positionnez le sélecteur de mode sur le symbole Gril .
- Affichez la durée en tournant le sélecteur de durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court, tournez le sélecteur de durée au-delà de 2 minutes puis ramenez-le au temps désiré.

Sur NN-K155/K125 uniquement



- Pressez la touche du gril afin de choisir la puissance du gril.
1 pression gril 1 (fort)
2 pressions gril 2 (moyen)
3 pressions gril 3 (faible)
L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril s'affiche dans la fenêtre.
- Choisir la durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 50 s.
- Pressez Marche. La durée commence à décroître dans l'affichage.

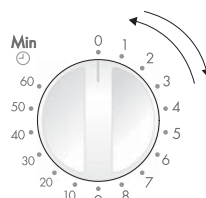
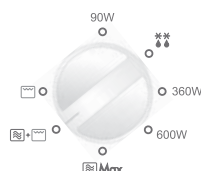
Notes

1. Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Protégez vos mains et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Sur le NN-K105/K135, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée. Sur le NN-K155/K125, il vous faudra presser la Touche Marche après avoir fermé la porte. L'affichage reprendra le décompte de la durée de cuisson. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeoit par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.
9. Sur NN-K105/K135 uniquement: Après l'utilisation du Combiné, il se peut qu'une deuxième utilisation immédiate soit rendue impossible par le thermostat déclenché afin d'éviter toute surchauffe. Si vous devez vous servir plusieurs fois du mode Combiné, laissez refroidir le four entre 2 utilisations.

ATTENTION: Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Le mode combiné

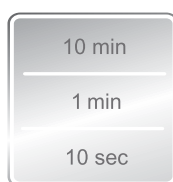
Sur NN-K105/K135 uniquement



- Choisir le mode de cuisson en tournant le sélecteur sur le symbole + (micro-ondes 100 W + gril 1000 W).
- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court, tournez le sélecteur de durée au-delà de 2 puis ramenez-le au temps désiré.

Français

Sur NN-K155/K125 uniquement



- Pressez la touche de cuisson combinée fin de choisir la puissance. L'indicateur du cuisson combinée s'éclaire et la puissance cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

- Pressez Marche.

Pression	Puissance combiné	Micro-ondes	Gril
1 pression	combiné 1	400W	400W
2 pressions	combiné 2	250W	600W
3 pressions	combiné 3	100W	800W

- Choisir la durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 50 s.

Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.

Notes

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou **Combiné**. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode manuel avec un ou des aliments pesant moins de 200 g en tout. Pour de petites quantités d'aliment, ne pas cuire en **Combiné** mais plutôt en GRIL ou en MICRO-ONDES uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode **Combiné**.
4. NE PAS chercher à préchauffer le gril en mode **Combiné**.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, arrêtez-le immédiatement.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode **Combiné** (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode **Combiné**). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par la résistance du gril.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne pouvant pénétrer les aliments de façon homogène.
9. Sur NN-K105/K135 uniquement: Après l'utilisation du **Combiné**, il se peut qu'une deuxième utilisation immédiate soit rendue impossible par le thermostat déclenché afin d'éviter toute surchauffe. Si vous devez vous servir plusieurs fois du mode **Combiné**, laissez refroidir le four entre 2 utilisations.

ATTENTION: Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

La décongélation automatique selon le poids sur le NN-K155/K125

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



- **Choisir le programme désiré en pressant**
1 fois pour les petites pièces
2 fois pour les grosses pièces
3 fois pour le pain et les gâteaux
 Le numero du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.
- **Pressez les touche de sélection du poids afin d'ajuster le poids.**
- **Presser la touche Marche. Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.**

Catégorie	Poids min./max.	Utilisation
1 Petites pièces	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	400 - 1600g	Grosse pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore.
3 Pain / gâteaux	100 - 1200g	Pain en tranches, en boules ou en miches. Gâteaux de type génoise non fourrés ou quatre-quarts. Retournez au bip sonore.

IMPORTANTE: voir page Fr-9 pour les conseils de décongélation.

Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids sur le NN-K155/K125

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.













Par exemple



- **Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numero du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.
- **Pressez les touche de sélection du poids afin d'ajuster le poids.**
- **Presser la touche marche.**

Les cuissons/réchauffages automatiques selon le poids

NN-K155/K125

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
 1 pression PIZZA SURGELÉE	200 - 400g		Pour réchauffer et dorer le dessus des pizzas surgelées (et non réfrigérées). Retirez l'emballage et placez la pizza sur le trépied métallique, sur le plateau en verre.
 2 pressions GRATIN SURGELÉ	300 - 500g		Pour réchauffer et dorer un gratin surgelé. Cet programme convient aux lasagnes, aux gratins de pâtes, de pommes de terre et de légumes ainsi qu'aux canellonis. Déballez entièrement et placez le gratin dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre.
 3 pressions CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS	200 - 1000g		Pour rôtir des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux de poulet dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
 1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS	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.
 2 pressions CUISSON DE LÉGUMES FRAIS	200 - 1000g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore.
 3 pressions CUISSON DU POISSON FRAIS	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.

Français

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 si nécessaire.
 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 est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four NN-K155/K125 n'acceptera pas la programmation d'une troisième étape de cuisson.
- Q.:** Pourquoi l'éclairage intérieur de mon four faiblit-il?
- R.:** Si vous utilisez une puissance autre que la puissance maximale (800 W) du four, celui-ci doit moduler le courant en impulsions pour régler la puissance sur les niveaux les plus bas. Il en résulte un affaiblissement de l'éclairage intérieur du four ainsi que l'émission de petits bruits secs.
- 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. 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 COMBINE.
- 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.



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.

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. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes 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 décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
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 du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la TOUCHE ARRÊT / ANNULATION ou ramener le SÉLECTEUR DE DURÉE à zéro.
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 surface du plancher de la cavité du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer le plancher du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de le sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'axe à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations ne nuisent en rien à la surface inférieure ou aux 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, il est inévitable que des éclaboussures 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. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
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 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.

Français

Fiche technique

Alimentation	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée	Maximale	2050 W
	Micro-ondes	1100 W
	Gril	1000 W
Puissance de sortie	Micro-ondes	800 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Dimensions extérieures	455 (L) x 325 (P) x 260 (H) mm	
Dimensions intérieures	315 (L) x 294 (P) x 184 (H) mm	
Poids (hors emballage)	11 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.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballaggio, rimuovendo ogni parte dell'imballo, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello.

Non installare un forno se danneggiato: avvertire 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

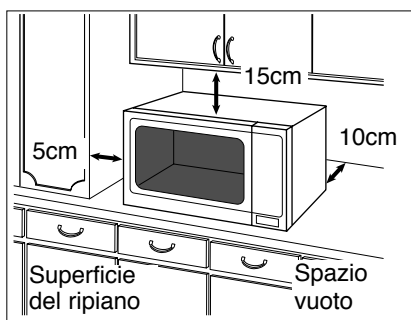
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danni.

Sistemazione del forno

1. Collocare il forno su una superficie piana e stabile, 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:

Istruzioni importanti per la sicurezza

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 Panasonic.
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 e installato da un centro di assistenza autorizzato Panasonic.
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 non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il pulsante di ARRESTO / ANNULLAMENTO o ruotare la MANOPOLA nella posizione zero e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali incendi. Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

Funzionamento del grill

1. 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.
2. 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.
ATTENZIONE: dopo la cottura con queste funzioni, anche gli accessori del forno eventualmente utilizzati saranno molto caldi.
3. Le parti accessibili del forno possono diventare incandescenti durante l'utilizzo del grill: tenere i bambini lontano dal forno.

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

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.

Informazioni importanti

1) Tempi di cottura

- 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 per un po'.

Nota: 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, spegnete 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, 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'im-

provviso, con la formazione di grumi o la fuoriuscita del liquido dal recipiente. Per evitare ciò 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 avere riscaldato, lasciare riposare nel forno. Mescolare nuovamente il contenuto (facendo attenzione a non scottarsi).

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

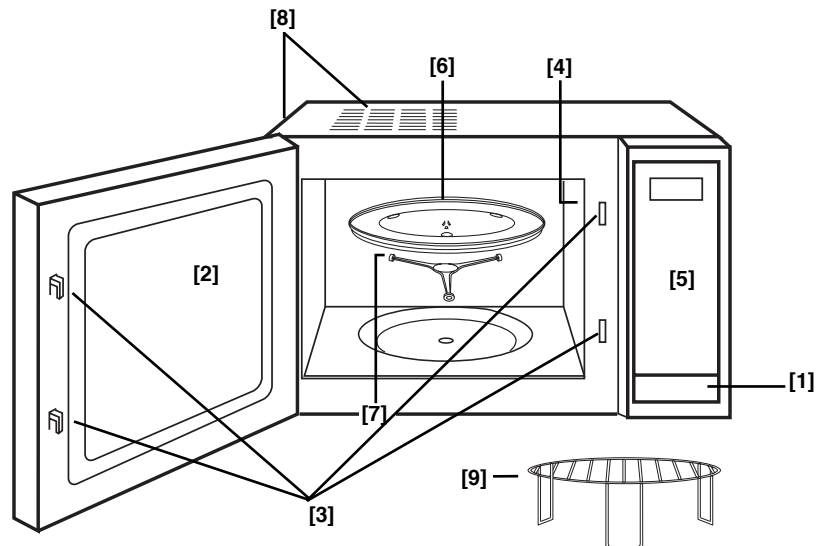
- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi 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, la tettarella dei biberon e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Italiano

Il vostro forno



[1] Pulsante di apertura della porta

Per aprire la porta, premere il pulsante. L'apertura della porta durante la cottura provoca un'interruzione momentanea della cottura stessa, ma non la cancellazione delle impostazioni selezionate in precedenza. Nel modello NN-K155/K125 la cottura riprende non appena viene richiusa la porta e si preme il pulsante avvio. Nel modello NN-K105/K135 la cottura riprende non appena viene richiusa la porta.

[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

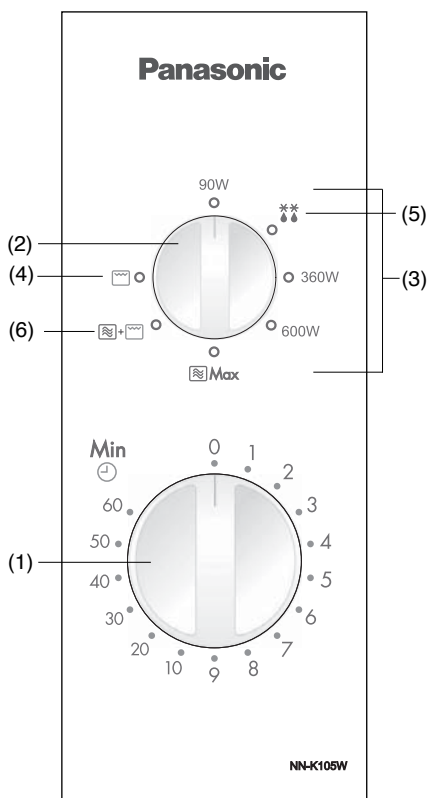
[7] Asse rotante

[8] Prese esterne di ventilazione del forno

[9] Griglia di metallo

Pannelli di controllo

NN-K105/K135

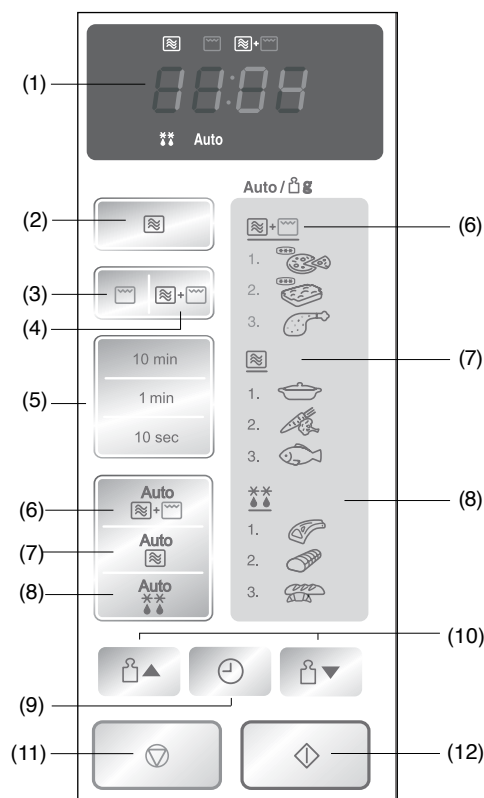


- (1) Manopola di impostazione tempo
- (2) Manopola di selezione della modalità di cottura
- (3) Livelli di potenza microonde
- (4) Modalità del grill
- (5) Livello di potenza per lo scongelamento
- (6) Modalità di cottura combinata

Segnale acustico (SOLO nel modello NN-K155/K125):

Un bip segnala che è stato premuto il pulsante corretto. Se si preme un pulsante e non si sente nessun bip, le istruzioni non sono state accettate o non possono essere accettate. Al termine della cottura, vengono emessi cinque segnali acustici e il messaggio "End" (Fine) viene visualizzato sul display.

NN-K155/K125

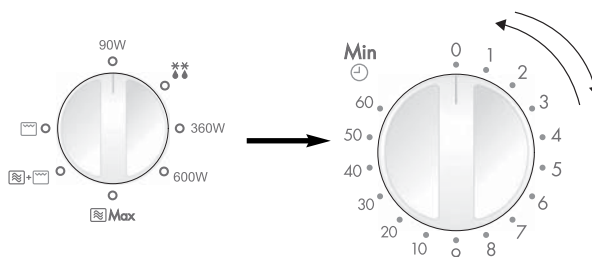


- (1) Finestrella del display
 - (2) Livelli di potenza microonde
 - (3) Pulsante del grill
 - (4) Pulsante di cottura combinata
 - (5) Pulsanti di impostazione tempo
 - (6) Programmi di cottura automatica combinata in base al peso
 - (7) Programmi di cottura automatica a microonde in base al peso
 - (8) Programmi di scongelamento automatico in base al peso
 - (9) Pulsante del timer / orologio
 - (10) Pulsanti di selezione peso
 - (11) Pulsante arresto / annullamento
 - (12) Pulsante avvio
- Prima della cottura:**
se si preme una volta, si annullano le istruzioni.
- Durante la cottura:**
se si preme una volta, si interrompe momentaneamente il programma di cottura. Se si preme una seconda volta, si annullano tutte le istruzioni e sul display viene visualizzata l'ora.

Italiano

Cottura a microonde NN-K105 / K135

	Potenza
Alta	800 Watt
Media	600 Watt
Bassa	360 Watt
Riscaldamento	90 Watt



- Ruotare la manopola per selezionare il livello di potenza desiderato.

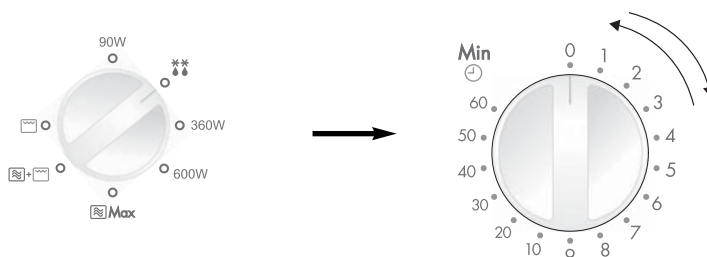
- Ruotando la manopola, impostare il tempo di cottura. Se la porta è chiusa, il tempo di cottura inizierà immediatamente. Per tempi di cottura brevi ruotare sempre la manopola su 2 minuti e poi regolare il tempo in base alle esigenze.

Nota

1. Per controllare il cibo durante la cottura è sufficiente aprire la porta. La cottura si interromperà automaticamente. Per proseguire la cottura, chiudere la porta.
2. Per interrompere la cottura, ruotare la manopola di impostazione tempo sulla zero. Il tempo di cottura può essere reimpostato in qualsiasi momento durante il ciclo di cottura, sempre ruotare la manopola di impostazione tempo sullo zero.
3. Quando il cibo viene tolto dal forno al termine della cottura, verificare che il manopola sia sullo zero.
4. Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.

Scongelamento NN-K105 / K135

** La potenza necessaria per lo scongelamento è 270 Watt.

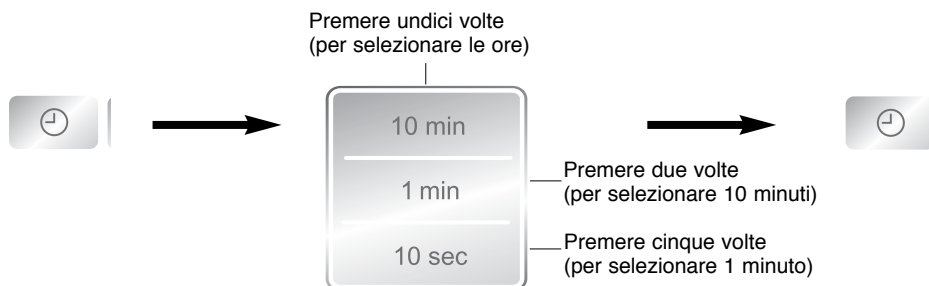


- Selezionare la potenza per lo scongelamento ruotando la manopola.

- Impostare il tempo di scongelamento ruotando la manopola. Se la porta è chiusa, il tempo di cottura inizierà immediatamente. Per tempi di cottura brevi ruotare sempre la manopola su 2 minuti e poi regolare il tempo in base alle esigenze.

Impostazione dell'orologio NN-K155/K125

Quando si collega per la prima volta il forno alla presa, sul display viene visualizzata la scritta "88:88".
es.: 11:25 am



- **Premere due volte pulsante del timer / orologio.** I due punti cominciano a lampeggiare.
- **Premere il pulsanti di impostazione tempo.** Immettere l'ora premendo i pulsanti appropriati (vedi il punto 4).
- **Premere una volta il pulsante del timer / orologio.** I due punti smettono di lampeggiare e l'ora è così impostata.

Nota.

1. Per reimpostare l'ora, ripetere i passaggi da 1 a 3.
2. L'ora resta memorizzata fino a quando non viene interrotta l'alimentazione del forno.
3. L'orologio è a 24 ore, quindi 2pm = 14:00, non 2:00.
4. Per l'impostazione dell'orologio, usare il pulsante "10 min" per selezionare progressivamente le ore, il pulsante "1 min" per selezionare i minuti in sequenza di dieci alla volta, e il pulsante "10 s" per selezionare 1 minuto alla volta.

Italiano

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini NN-K155/K125

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

Per impostare:



Per cancellare:



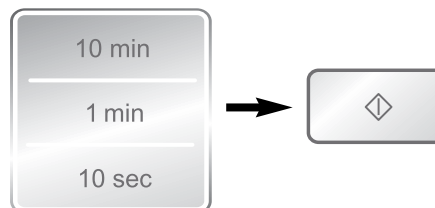
- **Premere il pulsante avvio tre volte.**
L'ora scompare dal display. Tuttavia l'impostazione dell'ora non viene cancellata. Il simbolo ' _ _ _ ' appare nel display.
- **Premere il pulsante arresto / cancella tre volte.**
L'ora riappare nel display.

Cottura e scongelamento a microonde NN-K155/K125

Il vassoio di vetro deve essere sempre collocato nel forno durante l'utilizzo.

Potenza

1 pressione	<i>Alta</i>	800 Watt
2 pressioni	<i>Scongelamento</i> ❄️❄️	270 Watt
3 pressioni	<i>Media</i>	600 Watt
4 pressioni	<i>Bassa</i>	440 Watt
5 pressioni	<i>Cottura Lenta</i>	250 Watt



- **Premere il pulsante dei livelli di potenza.** Selezione il livello di potenza desiderato. Si accende l'indicatore del microonde e sul display viene visualizzata la potenza (passaggio 1).

- Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti appropriati. Il forno può essere programmato per 99 minuti e 50 secondi ai livelli di potenza Media, Bassa, Cottura Lenta e Scongelamento. Il livello di potenza Alta può essere programmato per 30 minuti (passaggio 2).

- **Premere il pulsante avvio.** Viene avviato il programma di cottura e sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

ATTENZIONE: Il forno funziona automaticamente al livello di potenza ALTA se viene immesso un tempo di cottura senza prima aver selezionato il livello di potenza.

Cottura a più fasi

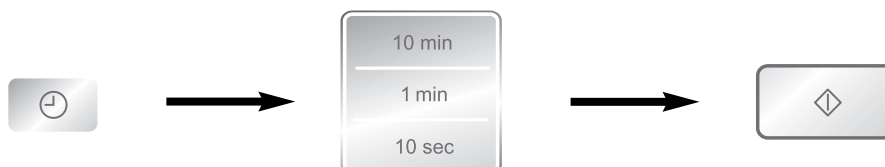
Il forno dispone di un sistema di cottura a due stadi che consente di impostare due diversi programmi per passare automaticamente da una potenza a un'altra (ripetere i passaggi 1 e 2 riportati precedentemente, ma premere AVVIO solo dopo che entrambe le istruzioni sono state inserite).

Nota

È possibile programmare lo Scongelamento automatico in base al peso solo per la prima fase.

Timer NN-K155/K125

Si tratta di un timer a minuti. Durante questa funzione il forno non è attivo.



- **Premere una volta il pulsante del timer / orologio.**

- **Impostare il tempo desiderato.** Il tempo massimo è di 99 ore e 50 minuti.

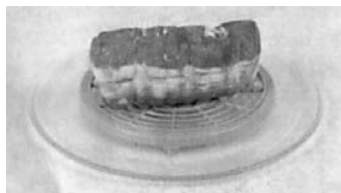
- **Premere il pulsante avvio.** Sul display viene visualizzato il tempo residuo.

Istruzioni per lo scongelamento dei cibi

Suggerimenti per lo scongelamento dei cibi

Controllare diverse volte il grado di scongelamento, anche se si utilizzano i pulsanti automatici (NN-K155/K125). Rispettare i tempi di riposo.

TEMPI DI RIPOSO



Singole porzioni di cibo possono essere cucinate quasi immediatamente dopo lo scongelamento. È normale che porzioni grandi di cibo restino congelate nel mezzo. Prima di cucinarle, lasciarle a temperatura ambiente per **almeno un'ora**.

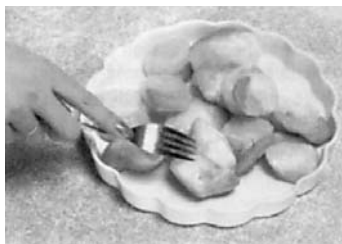
Durante il tempo di riposo, la temperatura si distribuirà uniformemente e il cibo si scongelerà per conduzione. **NOTA:** Se il cibo non deve essere cotto immediatamente, metterlo in frigorifero. Non congelare mai di nuovo cibi scongelati senza prima averli cotti.

TRANCI DI CARNE E POLLAME



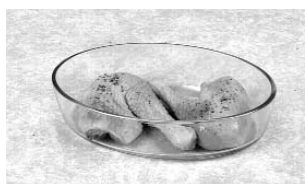
È preferibile mettere i tranci di carne su una piastrina rovesciata o su una griglia di plastica per evitare che non rimangano nel sangue prodotto. È indispensabile proteggere le parti delicate o sporgenti di questo cibo con piccoli pezzi di foglio di alluminio per evitare che tali parti cuociano. Non è pericoloso utilizzare piccoli pezzi di foglio nel forno, a condizione **che non entrino in contatto con le sue pareti**.

CARNE TRITA O DADINI DI CARNE E PESCE



Dato che la parte esterna di tali cibi si scongela velocemente, è necessario separarli, rompere parecchie volte i blocchi in pezzi durante lo scongelamento e toglierli dal forno una volta scongelati.

PICCOLE PORZIONI DI CIBO



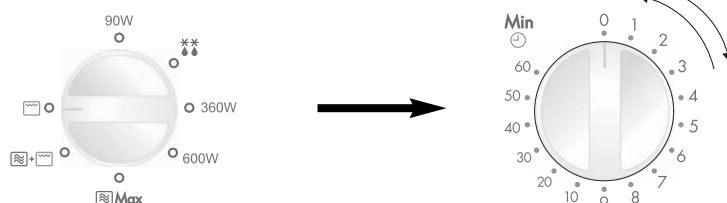
Le braciole e i pezzi di pollo devono essere separati il più presto possibile, in modo che possano scongelare in maniera uniforme anche all'interno. Le parti grasse e le estremità si scongelano più velocemente. Metterle vicino al centro del piatto girevole o proteggerle.


PANE

Le pagnotte richiedono un tempo di riposo, per permettere uno scongelamento uniforme al centro. Il tempo di riposo può essere accorciato se le fette sono separate, e i panini e le pagnotte tagliati metà.

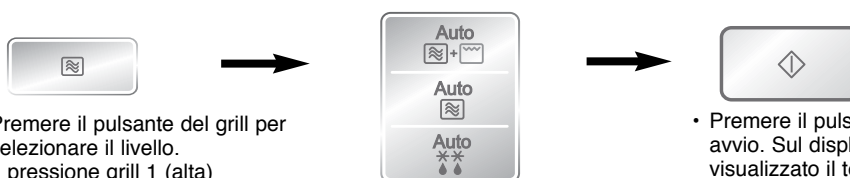
Cottura con il grill

Disponibile solo nel modello NN-K105/K135



- Ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura nella posizione grill .
- Impostare il tempo di cottura con il grill ruotando la manopola di impostazione tempo. Se la porta è chiusa, il tempo di cottura inizierà immediatamente. Per tempi di cottura brevi ruotare sempre la manopola su 2 minuti e poi regolare il tempo in base alle esigenze.

Disponibile solo nel modello NN-K155/K125



- Premere il pulsante del grill per selezionare il livello.
1 pressione grill 1 (alta)
2 pressioni grill 2 (media)
3 pressioni grill 3 (bassa)
Si accende l'indicatore del grill e sul display viene visualizzato il livello del grill (1, 2 o 3).
- Selezionare il tempo di cottura. Può essere impostato fino a un massimo di 99 minuti e 50 secondi.
- Premere il pulsante avvio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura residuo.

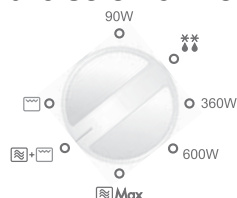
Nota

1. Posizionare il cibo sulla griglia sopra il vassoio di vetro. Collocare sotto il cibo un piatto resistente alle alte temperature (in Pyrex®) per raccogliere il grasso di cottura.
2. Non coprire mai il cibo durante la cottura con il grill.
3. NON provare a preriscaldare il grill.
4. Il grill funziona solo con lo sportello del forno chiuso. Non è possibile utilizzare la funzione del grill con lo sportello del forno aperto.
5. Durante il programma di cottura solo GRILL, le microonde non vengono utilizzate.
6. A metà cottura molti cibi devono essere girati. Per girare i cibi, aprire lo sportello del forno e rimuovere con CAUTELE la griglia utilizzando guanti da forno.
7. Dopo aver girato il cibo, rimetterlo nel forno e chiudere lo sportello. Nel modello NN-K105/K135 la modalità grill riprende non appena viene chiuso lo sportello del forno. Nel modello NN-K155/K125 è necessario premere il pulsante AVVIO dopo aver chiuso lo sportello. Sul display riprenderà la visualizzazione del tempo di cottura residuo. È consigliabile aprire spesso lo sportello del forno per verificare i progressi del cibo durante la cottura con il grill.
8. È normale che l'incandescenza delle resistenze del grill aumenti o diminuisca durante la cottura. Pulire sempre il forno dopo aver utilizzato il grill e prima di utilizzare la cottura a microonde o combinata.
9. Disponibile solo nel modello NN-K105/K135: Dopo che il Grill è stato usato, il termostato può spegnersi per evitare che il forno si surriscaldi. Se il grill è sottoposto a un uso prolungato, lasciare che il forno si raffreddi tra una cottura e l'altra.

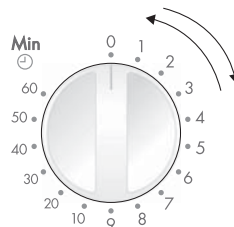
ATTENZIONE: La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Cottura combinata

Disponibile solo nel modello NN-K105/K135



- Ruotare la manopola di selezione della modalità di cottura, nella posizione cottura combinata (microonde + grill) (Microonde 100W + Grill 1000W).



- Ruotare la manopola di impostazione tempo, per impostare il tempo di cottura. Se la porta è chiusa, il tempo di cottura inizierà immediatamente. Per tempi di cottura brevi ruotare sempre la manopola su 2 minuti e poi regolare il tempo in base alle esigenze.

Disponibile solo nel modello NN-K155/K125



- Premere il pulsante della cottura combinata, per selezionare il livello. Si accende l'indicatore della cottura e sul display viene visualizzato il livello della cottura combinata (1, 2 o 3).



- Selezionare il tempo di cottura. Può essere impostato fino a un massimo di 99 minuti e 50 secondi.



- Premere il pulsante avvio.

Pressioni	Livello	Microonde	Grill
1 pressione	combi 1	400W	400W
2 pressioni	combi 2	250W	600W
3 pressioni	combi 3	100W	800W

La cottura combinata consente di cuocere rapidamente il cibo grazie alla cottura a microonde e di renderlo poi dorato e croccante con il grill.

Nota

1. La griglia è stata creata per essere utilizzata nella **cottura combinata** e con il grill. Non utilizzare altri accessori metallici ad eccezione di quelli in dotazione con il forno. Per raccogliere il grasso di cottura, utilizzare sempre un piatto resistente alle alte temperature.
2. Utilizzare la griglia solo come indicato. NON utilizzare la griglia con meno di 200 gr. di cibo in programma manuale. Per le piccole quantità di cibo non utilizzare la **cottura combinata**, ma la COTTURA CON IL GRILL o la COTTURA A MICROONDE, per ottenere migliori risultati.
3. Non coprire mai i cibi durante la **cottura combinata**.
4. NON preriscaldare il grill per la **cottura combinata**.
5. Il fenomeno dell'arco elettrico si può verificare se viene utilizzata una quantità sbagliata di cibo, se la griglia è stata danneggiata, o se è stato utilizzato accidentalmente un contenitore di metallo. Questo fenomeno si verifica con flash di luce azzurra all'interno del forno. Se si dovesse verificare, spegnere immediatamente il forno.
6. È consigliabile cucinare alcuni cibi in **cottura combinata** senza utilizzare la griglia, ad esempio gli arrosti, i cibi gratinati, le torte e i budini. Questi cibi dovrebbero essere cotti in un recipiente non metallico, resistente alle alte temperature posto direttamente sul vassoio di vetro.
7. Per i programmi di cottura combinata NON utilizzare contenitori da FORNO A MICROONDE in plastica (a meno che non siano idonei alla **cottura combinata**). I piatti devono essere resistenti al calore del grill - ideali sono ad esempio quelli in vetro resistente alle alte temperatura come il Pyrex® o la ceramica.
8. NON utilizzare piatti o contenitori in metallo, poiché le microonde non riescono a penetrare nel cibo in maniera uniforme.
9. Disponibile solo nel modello NN-K105/K135: Dopo che il Grill è stato usato, il termostato può spegnersi per evitare che il forno, si surriscaldi. Se il grill è sottoposto a un uso prolungato, lasciare che il forno si raffreddi tra una cottura e l'altra.

ATTENZIONE: La griglia deve essere sempre utilizzata insieme al vassoio di vetro. Rimuovere dal forno la griglia e il piatto resistente alle alte temperature, tenendoli saldamente. Indossare i guanti da forno per rimuovere gli accessori, poiché le pareti del forno si surriscaldano. Non toccare la lastra esterna in vetro o le parti metalliche interne della porta o del forno quando si introduce o si estrae il cibo dal forno per evitare possibili ustioni dovute all'alta temperatura interna.

Scongelamento automatico in base al peso NN-K155/K125

Con questa funzione è possibile scongelare i cibi surgelati in base al loro peso.



- **Selezionare il programma di scongelamento automatico desiderato.**
1 pressione per pezzi piccoli
2 pressioni per pezzi grandi
3 pressioni per pane e torta
Sul display viene visualizzato il numero del programma. Si accendono gli indicatori di scongelamento.
- **Selezionare il peso.**
Regolare il peso utilizzando i pulsanti di selezione peso.
- **Premere il pulsante avvio.** Ricordarsi di mescolare o girare il cibo durante lo scongelamento.

Programma	Peso min./max.	Suggerimenti
1 Pezzi piccoli	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	400 - 1600g	Pezzi di carne di grandi dimensioni, arrostiti, polli interi, grossi tranci di pesce. Girare al segnale acustico.
3 Pane / Torta	100 - 1200g	Per pane (intero o fette) e torta. Torte alla panna e torte glassate sono inadatte per questo programma. Girare al segnale acustico

IMPORTANTE: Vedere pag. It-9 per istruzioni per lo scongelamento dei cibi.

Cottura/riscaldamento automatico in base al peso NN-K155/K125

Tramite questa funzione è possibile cuocere il cibo in base al suo peso. Il peso deve essere immesso in grammi.












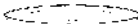
Ad esempio:



- **Selezionare la categoria desiderata.** L'indicatore luminoso automatico si accende e il numero del programma viene visualizzato sul display.
- **Selezionare il peso.** Regolare il peso utilizzando i pulsanti di selezione peso.
- **Premere il pulsante avvio.**

Programmi automatici a peso - riscaldamento/cottura

NN-K155/K125

Programma	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
 1 pressione PIZZA SURGELATA	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.
 2 pressioni GRATIN SURGELATO	300 - 500g		Per riscaldare, dorare e arrostitire la superficie di un gratin surgelato precotto. Questo programma è adatto per prodotti surgelati, quali lasagne, cannelloni, sformati di patate e pasta al forno. Rimuovere la confezione e posizionare il gratin surgelato in un piatto resistente al calore sul vassoio di vetro.
 3 pressioni PEZZI DI POLLO FRESCO	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.
 1 pressione PIETANZA FRESCA	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.
 2 pressioni VERDURE FRESCHES	200 - 1000g		Per cucinare verdure fresche. Mettere le verdure preparate in un recipiente di dimensioni adatte. Aggiungere una cucchiaino da tavola di acqua per 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.
 3 pressioni PESCE FRESCO	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.

Italiano

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 immesso. Perché?
- R:** Il forno è progettato per non accettare programmi errati. Ad esempio i forni NN-K155/K125 non consentiranno la programmazione di un terzo stadio di cottura.
- D:** Perché la luce del forno si attenua?
- R:** Quando si cucina con una potenza elettrica diversa da 800W (potenza ALTA) il forno deve operare un ciclo per ottenere i livelli di potenza più bassi. La luce del forno si attenua e si possono udire dei clicchettii mentre il forno compie il suo ciclo.
- 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 microonde?
- R:** È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. 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.
- 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.



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.

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 forti detersivi 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, premere il pulsante di ARRESTO/ANNULLAMENTO per cancellare il display o ripristinare la MANOPOLA del timer sulla posizione ZERO.
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 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, 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. La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni del forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.
10. Non utilizzare pulitori a vapore.
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.

Italiano

Caratteristiche tecniche

Alimentazione:	230 V, 50 Hz	
Consumo energetico:	Massimo;	2050 W
	Microonde;	1100 W
	Grill;	1000 W
Uscita:	Microonde;	800 W (IEC-60705)
	Grill;	1000 W
Dimensioni esterne:	455 (L) x 325 (P) x 260 (A) mm	
Dimensioni della cavità del forno	315 (L) x 294 (P) x 184 (A) mm	
Peso senza imballaggio	11 kg	

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.