

Panasonic

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Οδηγίες Λειτουργίας

Microwave/Grill Oven
Mikrowellengerät mit Grill
Magnetron/Grill Oven
Four à Micro-ondes-Gril
Forno a microonde e grill
Horno Microondas/Grill
Forno Micro-ondas/Grelhador
Kuchenka mikrofalowa z grillem
Φούρνος Μικροκυμάτων/Γκριλ



NN-F663 / NN-F623 / NN-F653
NN-Q553 / NN-Q523 / NN-Q543

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

Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

Alvorens de Magnetronoven in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

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

Prima di utilizzare il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservare per referenze future.

Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

Antes de utilizar este Micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para futuras referências.

Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

Πριν χρησιμοποιήσετε το φούρνο, παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το εγχειρίδιο για μελλοντική αναφορά.

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Português

Polski

Ελληνικά

Installation and Connection

Examine your microwave oven

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

Earthing instructions

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

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

Operation voltage

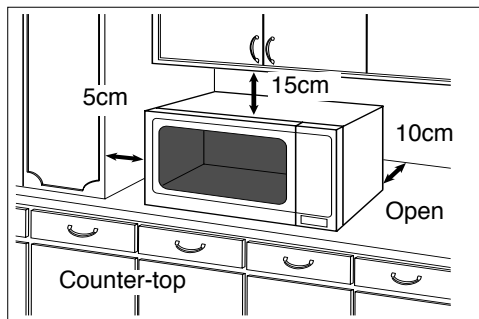
The voltage has to be the same as specified on the label on the oven. If a higher voltage than specified is used, it may cause a fire or other damages.

Placement of the Oven

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.



Built-in

This oven may be built into a wall cabinet by using the proper trim kit, white NN-TKV63WBBP, silver NN-TKV63MBBP, which may be purchased from a local Panasonic dealer.

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

WARNING

1. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth. The appliance should be inspected for damage to the door seals and door seal areas and if these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.
2. Do not attempt to tamper with or make any adjustments or repairs to the door, control panel housing, safety interlock switches or any other part of the oven. Do not remove the outer panel from the oven which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be done by a qualified service person.
3. Do not operate this appliance if it has a damaged CORD OR PLUG, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.
4. If the supply cord of this appliance is damaged, it must be replaced with the special cord available from the manufacturer.
5. Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Safety Instructions

Use of your oven

1. Do not use the oven for any reason other than the preparation of food. This oven is specifically designed to heat or cook food. Do not use this oven to heat chemicals or other non-food products.
2. Before use, check that utensils/containers are suitable for use in microwave ovens.
3. Do not attempt to use this microwave oven to dry newspaper, clothing or any other materials. They may catch on fire.
4. When the oven is not being used, do not store any objects other than oven accessories inside the oven in case it is accidentally turned on.
5. The appliance shall not be operated by MICROWAVE or COMBINATION (NN-F663/NN-F623/NN-F653) WITHOUT FOOD IN THE OVEN. Operation in this manner may damage the appliance. Exception to this is point 1 under heater operation and pre-heating the pizza pan.
6. If smoke or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or the circuit breaker panel.

Heater Operation (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Before using COMBINATION or GRILL function for the first time, wipe excessive oil off in the oven cavity and operate the oven without food and accessories on Grill, for 10 minutes. This will allow the oil that is used for rust protection to be burned off. This is the only time the oven is used empty.
2. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during COMBINATION and GRILLING, take care when opening or closing the door and when inserting or removing food and accessories.
3. The oven has two heaters situated in the top of the oven. After using the COMBINATION and GRILL function, these surfaces will be very hot.
N.B. After cooking by these modes, the oven accessories will be very hot.
4. The accessible parts may become hot when the grill is in use. Children should be kept away.

Fan Motor Operation

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

Oven Light

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

Accessories

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

Glass Tray

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

Roller Ring

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

Wire Rack (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Pizza Pan (NN-F663/NN-F623) - See page En-13

Important Information

1) Cooking Times

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

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

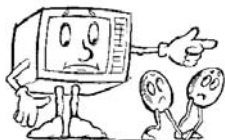
2) Small Quantities of Foods

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



3) Eggs

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



4) Piercing Skin

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



5) Meat Thermometer

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

6) Liquids

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



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

7) Paper/Plastic

- When heating food in plastic or paper containers, check the oven frequently as these types of containers ignite if overheated.

- Do not use recycled paper products (e.g. Kitchen Roll) unless the paper product is labelled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks and/or fires during use.



- Remove wire twist-ties from roasting bags before placing the bags in the oven.

8) Utensils/Foil

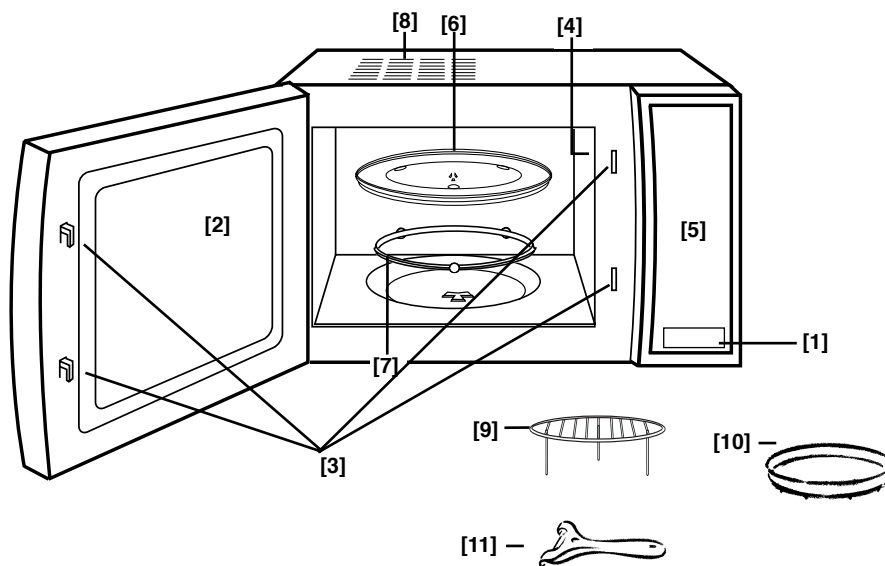
- Do not heat any closed cans or bottles because they might explode.
- Metal containers or dishes with metallic trim should not be used during Microwave cooking. Sparking will occur.
- If you use any aluminium foil, meat spikes or metalware the distance between them and the oven walls and door should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

9) Feeding Bottles/Baby Food Jars

- The top and teat or lid must be removed from feeding bottles or baby food jars before placing in the oven.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred or shaken.
- The temperature has to be checked before consumption to avoid burns.

Outline Diagram

English



[1] Door Release Button

Press to open the door. When you open the oven door during cooking, the cooking is stopped temporarily without clearing earlier made settings. The cooking is resumed as soon as the door is closed and Start Button pressed. The oven lamp lights as soon as the oven door is opened.

[2] Oven Window

[3] Door Safety Lock System

[4] Oven Air Vent

[5] Control Panel

[6] Glass Tray

[7] Roller Ring

[8] External Oven Air Vents

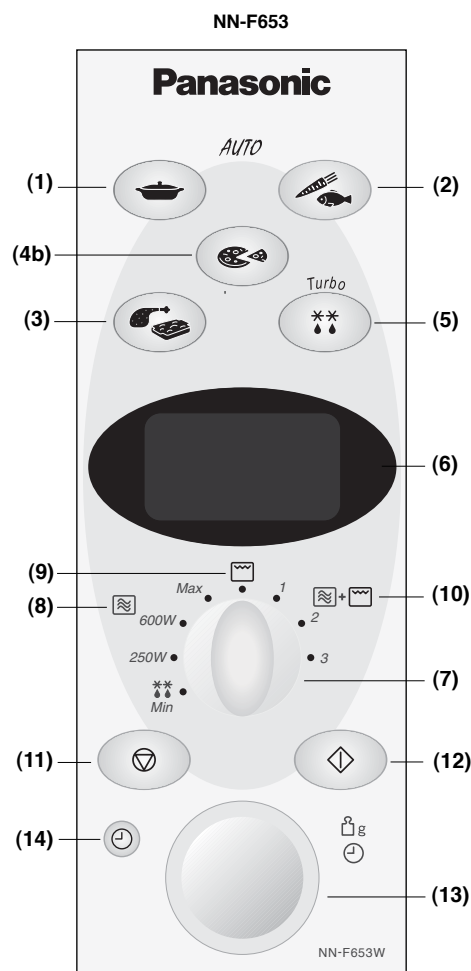
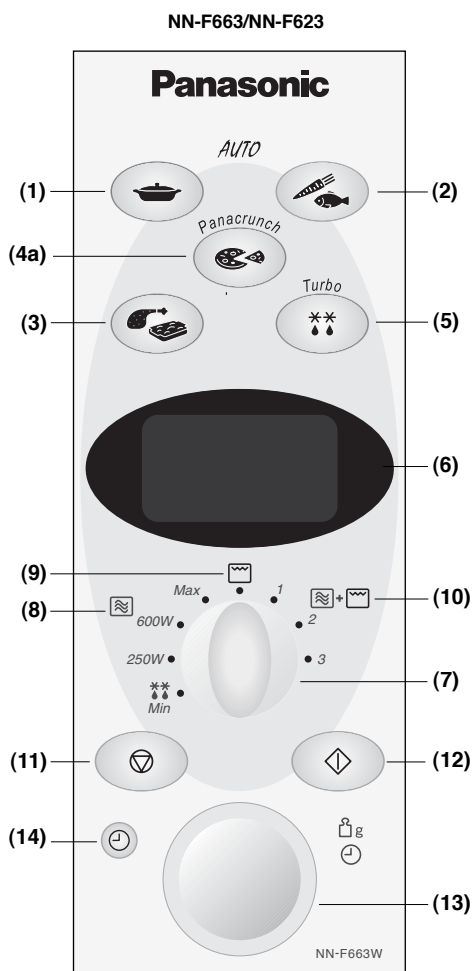
[9] Wire Rack (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Pizza Pan (NN-F663/NN-F623)

[11] Handle (NN-F663/NN-F623)

If you wish to purchase the pizza pan as an optional accessory (for model NN-F653), contact your Panasonic dealer. Please quote part number NN-CP298BEPG.

Control Panels



- (1) Auto Weight Reheat
- (2) Auto Weight Cook
- (3) Auto Weight Combination
- (4a) Auto Weight Panacrunch (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Auto Weight Pizza (NN-F653)
- (5) Auto Weight Defrost
- (6) Display Window
- (7) Mode Selector Dial

- (8) Microwave Power
- (9) Grill Power
- (10) Combination Power
- (11) Stop/Cancel Button:
 - Before cooking:** one press clears your instructions.
 - During cooking:** one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the

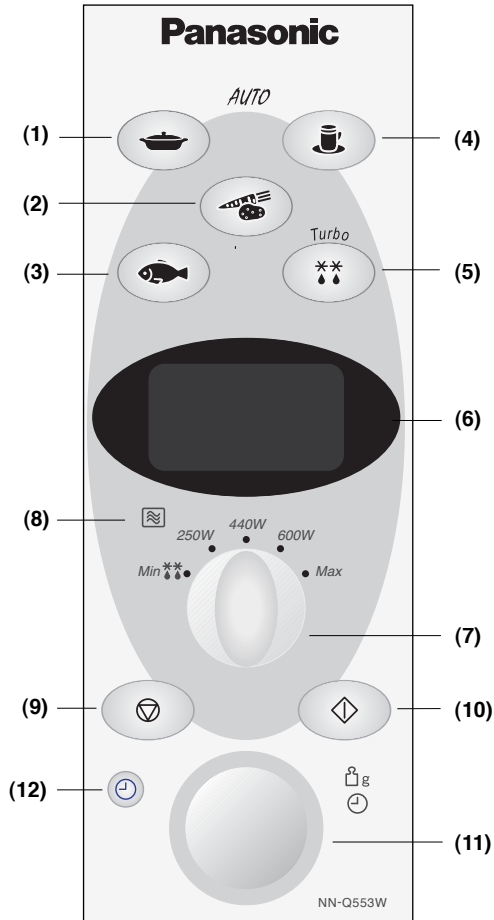
time of day will appear in the display.

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

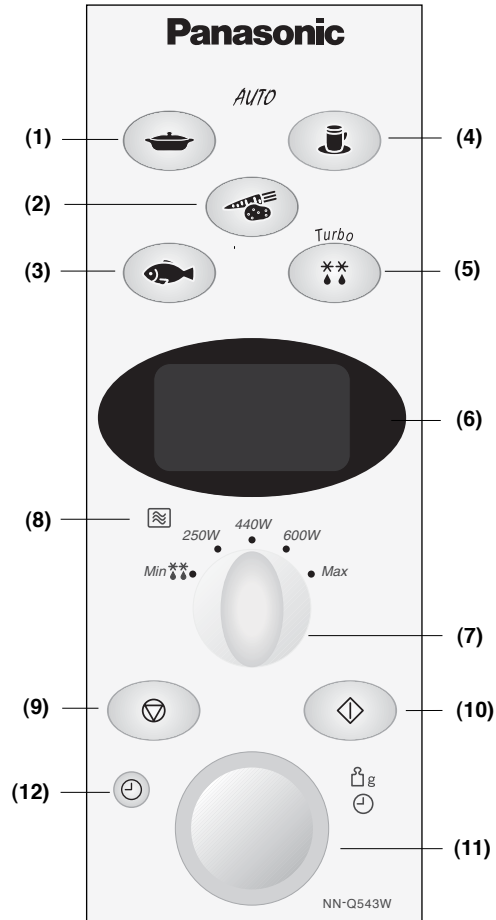
Beep Sound:
A beep sounds when a button is pressed. If this beep does not sound, the setting is incorrect. When the oven changes from one function to another, two beeps sound. After completion of cooking, five beeps sound.

Control Panels

NN-Q553



NN-Q543/NN-Q523



- (1) Auto Weight Reheat
- (2) Auto Weight Cook Vegetables
- (3) Auto Weight Cook Fish
- (4) Auto Reheat Cup/Bowl
- (5) Auto Weight Defrost
- (6) Display Window
- (7) Mode Selector Dial
- (8) Microwave Power
- (9) Stop/Cancel Button:
Before cooking: one

press clears your instructions.

During cooking: one press temporarily stops the cooking program. Another press cancels all your instructions and the time of day will appear in the display.

(10) **Start Button:**
Press to start operating

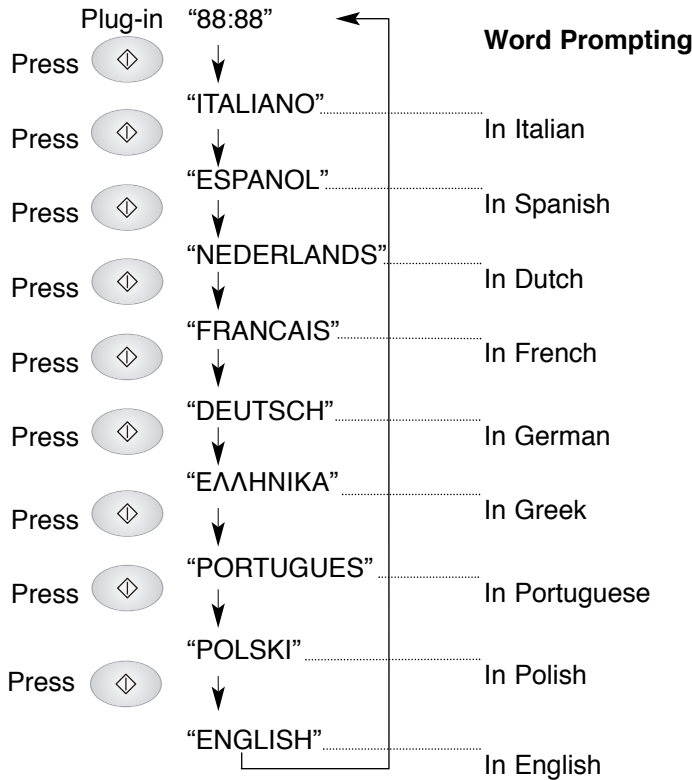
- (11) Time/Weight Dial
- (12) Clock/Timer Button

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

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

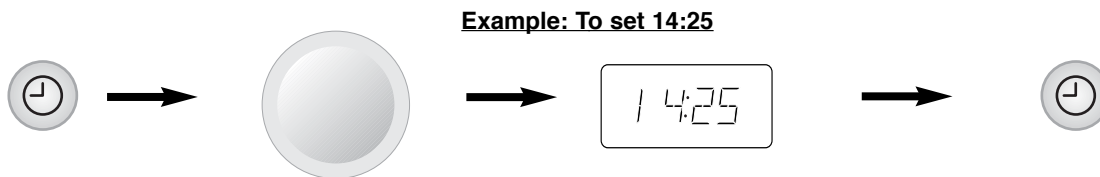
Controls and Operation Procedure

Word Prompting:



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

Clock Setting:



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

- The colon starts to blink.

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

- The time appears in the display and the colon blinks.

- **Press Clock/Timer Button.**

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

NOTE:

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

Controls and Operation Procedure

English

Child Safety Lock:

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

To Set:



- Press Start Button three times.
 - The time of day will disappear. Actual time will not be lost.
 - A \ is indicated in the display.

To Cancel:

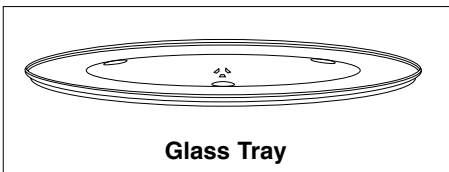


- Press Stop/Cancel Button three times.
 - The time of day will reappear in the display.

Microwave Cooking and Defrost

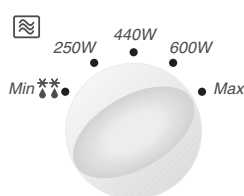
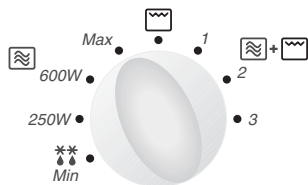
There are 4 (NN-F663/NN-F623/NN-F653) and 5 (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543) different microwave power levels available. The chart below shows the approximate wattage for each power level.

Use of accessory:

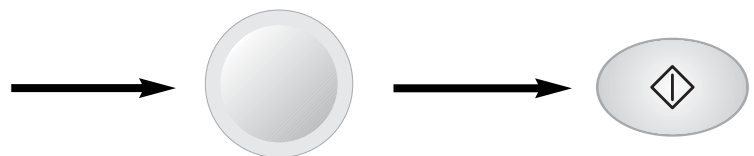


NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543



Power Level	Wattage
MAX (HIGH) Power	1000W
MEDIUM Power	600W
LOW Power (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543)	440W
SIMMER Power	250W
MIN (DEFROST) Power	270W



- Turn Mode Selector Dial to your desired power level.

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

- Press Start Button.

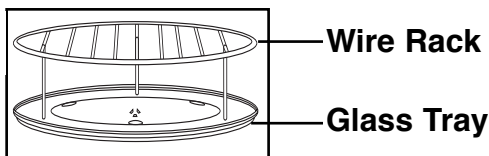
The display will alternate between the start prompt, the power level and the set cooking time. The microwave symbol will also be displayed.

NOTE:

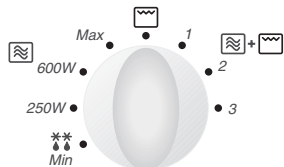
1. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase or decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
2. You can change the cooking mode during cooking, if required (NN-F663/NN-F623/NN-F653). Turn mode selector dial to the desired mode and power level. Ensure suitable containers and accessories are used when changing the cooking mode.
3. You can change the power level during cooking if required (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Turn mode selector dial to desired power level.

Grilling(NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Use of accessory:



The Grill provides 1 Grill setting of 1300W.



• Turn Mode Selector to Grill setting.

• Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes). The display will alternate between the start prompt and the set cooking time. The grill symbol will also be displayed.

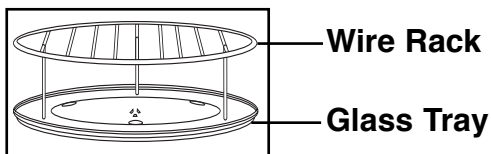
• Press Start Button.

NOTE:

1. The Grill will only operate with the oven door closed.
2. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
3. You can change the cooking mode during cooking, if required. Turn mode selector dial to the desired mode and power level. Ensure suitable containers and accessories are used when changing the cooking mode.

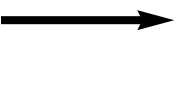
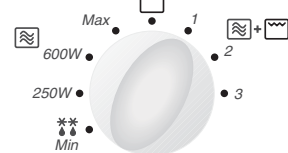
Combination Cooking (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Use of accessory:



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

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



• Turn Mode Selector to desired Combination setting.

• Set the cooking time using the Time/Weight Dial (up to 99 minutes). The display will alternate between the start prompt, combi level and the set cooking time. The microwave and grill symbol are also displayed.

• Press Start Button.

NOTE:

1. The Combination mode will only operate with the oven door closed.
2. You can change the cooking time during cooking, if required. Turn Time/Weight Dial to increase/decrease the cooking time. Time can be increased/decreased in 1 minute increments, up to 10 minutes. Turning the dial to zero will end cooking.
3. You can change the cooking mode during cooking, if required. Turn mode selector dial to the desired mode and power level. Ensure suitable containers and accessories are used when changing the cooking mode.

Auto Defrost





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



- **Select the desired Auto Defrost Program.**
1 press for small pieces
2 presses for big pieces

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

- **Press Start Button.**

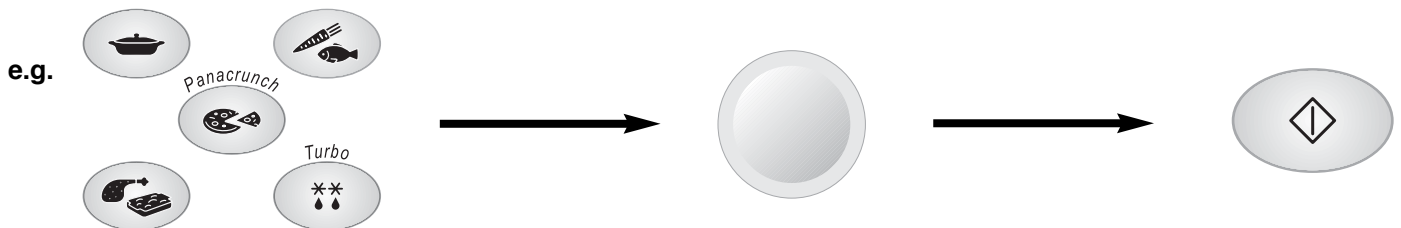
Program	Word Prompt	Weight	Suitable Foods
1 Small pieces 	SMALL 	100 - 1200g	Small pieces of meat, escallop, sausages, fish fillets, steaks, chops (each 100g to 400g). Turn at beeps.
2 Big pieces 	BIG 	400 - 2000g	Big pieces of meat, roast, whole chicken. Turn at beeps.

NOTE:

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

Auto Weight Programs

This feature allows you to cook most of your favourite foods by setting the weight only. The oven determines Microwave power level, Grill power (NN-F663/NN-F623/NN-F653) and cooking time automatically. Select the category and set the weight of the food. The weight is programmed in grams. For quick selection, the weight starts from the most commonly used weight for each category.



- **Select the desired Auto Weight Program. See pages En-11- En-16.**

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

- **Press Start Button.**














NOTE:

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

Auto Weight Programs

NN-F663/NN-F623/NN-F653

English

Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
REHEAT 	Reheat Cup (1 press)	CUP 150g		For reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150ml), press start button.
	Reheat Bowl (2 presses)	BOWL 300g		For reheating a bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300ml), press start button.
	Reheat Fresh (3 presses)	FRESH 200 - 1500g		For reheating plated meal, or casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
	Reheat Frozen (4 presses)	FROZEN  200 - 1500g		For reheating frozen plated meal, or casserole. All food must be pre-cooked and frozen. Stir at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
WEIGHT COOK 	Cook Fresh Vegetable (1 press)	VEG 200 - 1000g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	Cook Frozen Vegetable (2 presses)	VEG  200 - 1000g		For cooking frozen vegetables. Place them in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	Cook Fresh Fish (3 presses)	FISH 100 - 1000g		For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks). Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid.
	Cook Frozen Fish (4 presses)	FISH  100 - 900g		For cooking frozen fish steaks and fillets. Place it in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water, cover it lightly with pierced cling film or a lid.


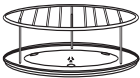





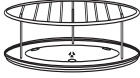
Hints for reheating cup and bowl.

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



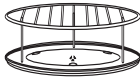


Auto Weight Programs

English

NN-F653

Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
WEIGHT COMBI 	Chicken Pieces (1 press)	PIECES	200 - 1200g		For cooking chicken pieces eg. chicken legs, thighs or drumsticks. Place the chicken in a heatproof dish on Wire Rack on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn it at beep.
	Whole Chicken (2 presses)	WHOLE	1000 - 2000g		For cooking whole fresh unstuffed chicken. Cook the stuffing separately. Place the chicken in a heatproof dish on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn it at beep.
	Frozen Gratin/Lasagne (3 presses)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g		For reheating and browning frozen gratin/lasagne. Remove all packaging and place the gratin/lasagne in a heatproof dish on Glass Tray.
PIZZA 	Frozen Bread (1 press)	BREAD * * ● ●	50 - 400g		For reheating frozen bread, rolls and croissants. Remove all packaging and place on Wire Rack on Glass Tray. Turn at beep.
	Frozen Pizza (2 presses)	PIZZA * * ● ●	100 - 500g		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.
	Frozen Quiche (3 presses)	QUICHE * * ● ●	100 - 500g		For reheating pre-cooked, frozen quiche. Remove all packaging and place the quiche on Wire Rack on Glass Tray.







NN-F663/NN-F623

Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
WEIGHT COMBI 	Frozen Bread (1 press)	BREAD * * ● ●	50 - 400g		For reheating frozen bread, rolls and croissants. Remove all packaging and place on Wire Rack on Glass Tray. Turn at beep.
	Chicken Pieces (2 presses)	PIECES	200 - 1200g		For cooking chicken pieces eg. chicken legs, thighs or drumsticks. Place the chicken in a heatproof dish on Wire Rack on Glass Tray. For even cooking spread out the chicken and turn it at beep.
	Whole Chicken (3 presses)	WHOLE	1000 - 2000g		For cooking whole fresh unstuffed chicken. Cook the stuffing separately. Place the chicken in a heatproof dish on Glass Tray. Start cooking the breast side down and turn it at beep.
	Frozen Gratin/Lasagne (4 presses)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g		For reheating and browning frozen gratin/lasagne. Remove all packaging and place the gratin/lasagne in a heatproof dish on Glass Tray.

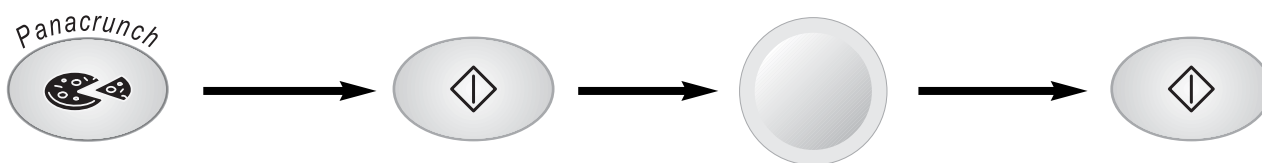
Auto Weight Programs

NN-F663/NN-F623

English

Category	Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
PANA-CRUNCH 	Fresh Pizza (1 press) PIZZA	150 - 600g		For reheating, crisping the base and browning the top of fresh purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the preheated pizza pan.
	Frozen Pizza (2 presses) PIZZA ✖✖ ●●	120 - 600g		For reheating, crisping the base and browning the top of frozen purchased pizza. Remove all packaging and place the pizza in the preheated pizza pan.
	Fresh Quiche (3 presses) QUICHE	120 - 600g		For reheating, crisping the pastry base and browning the top of fresh purchased quiche. Remove all packaging and place the quiche in the preheated pizza pan.
	Frozen Quiche (4 presses) QUICHE ✖✖ ●●	120 - 600g		For reheating, crisping the pastry base and browning the top of frozen purchased quiche. Remove all packaging and place the quiche in the preheated pizza pan.
	Frozen Potato Products (5 presses) CHIPS ✖✖ ●●	100 - 500g		For reheating, crisping and browning frozen potato products. After pre-heating the pan, spread out potato products in the pan. For best results cook in a single layer and turn at beep.

Panacrunch Programs (NN-F663/NN-F623)



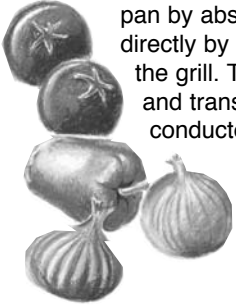
1. Select the desired program and place the pizza pan in the oven directly on the glass tray.
2. Press the start button to pre-heat the pizza pan.
3. After pre-heating beeps sound. Place the food in the pan, set weight.
4. Press start.

Pizza Pan (For NN-F663/NN-F623)

English

THE 'CONCEPT'

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



USING THE PIZZA PAN (Manual operation)

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

NOTES:

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

CARE OF THE PAN

















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



Auto Weight Programs

NN-Q553/NN-Q523

English












Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
REHEAT 	Reheat Meal (1 press)	FRESH	200 - 1500g		For reheating plated meal, or casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
	Reheat Frozen Meal (2 presses)	FROZEN 	200 - 1500g		For reheating frozen plated meal, or casserole. All food must be pre-cooked and frozen. Stir at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
COOK VEGETABLES 	Cook Vegetables (1 press)	FRESH	200 - 1000g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
	Cook Frozen Vegetables (2 presses)	FROZEN 	200 - 1000g		For cooking frozen vegetables. Place them in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Stir the vegetables at beep.
COOK FISH 	Cook Fresh Fish (1 press)	FRESH	100 - 1000g		For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks). Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid.
	Cook Frozen Fish (2 presses)	FROZEN 	100 - 900g		For cooking frozen fish steaks and fillets. Place it in a suitable sized container, add 2 tbsp (30ml) water, cover it lightly with pierced cling film or a lid.
REHEAT CUP/BOWL 	Reheat Cup (1 press)	CUP	150g		For reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150ml), press start button.
	Reheat 1 bowl (2 presses)	1 BOWL	300g		For reheating one bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300ml), press start button.
	Reheat 2 bowls (3 presses)	2 BOWLS	600g		For reheating two bowls of hot drink. Select reheat 2 bowls, enter weight (600ml), press start button.

Hints for reheating cup and bowl.

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

Auto Weight Programs

NN-Q543

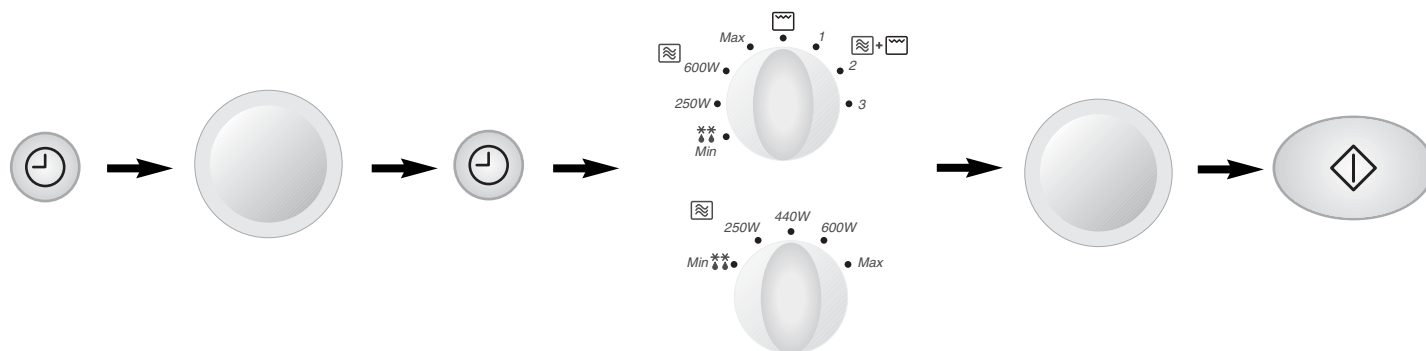
Category		Word Prompt	Recommended Weight	Accessories	Instructions
REHEAT 	Reheat Meal (1 press)	FRESH	200 - 1500g		For reheating plated meal, or casserole. All foods should be at room or refrigerated temperatures. Stir at beep. Allow a few minutes standing time.
	Reheat Frozen Meal (2 presses)	FROZEN 	200 - 1500g		For reheating frozen plated meal, or casserole. All food must be pre-cooked and frozen. Stir at beep. At the completion of cooking, stir the foods and allow 2 to 3 minutes standing time.
COOK VEGETABLES 	Cook Vegetables (1 press)	FRESH	200 - 1000g		For cooking fresh vegetables. Place the prepared vegetables in a suitable sized container. Sprinkle with 6 tbsp (90ml) of water. Cover them lightly with pierced cling film or a lid. Large quantities will require stirring at beep.
COOK FISH 	Cook Fresh Fish (1 press)	FRESH	100 - 1000g		For cooking fresh fish (whole, fillets, steaks). Shield the thinner portions, place it in a suitable sized container. Add 2 tbsp (30ml) liquid. Cover it with pierced cling film or a lid.
REHEAT CUP/BOWL 	Reheat Cup (1 press)	CUP	150g		For reheating a cup of hot drink (e.g. tea, coffee, milk and soup). Select reheat cup, enter weight (150ml), press start button.
	Reheat 1 bowl (2 presses)	1 BOWL	300g		For reheating one bowl of hot drink. Select reheat bowl, enter weight (300ml), press start button.

Hints for reheating cup and bowl.

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

Delay Start Cooking

By using the Clock/Timer Button, you are able to program Delay Start cooking.



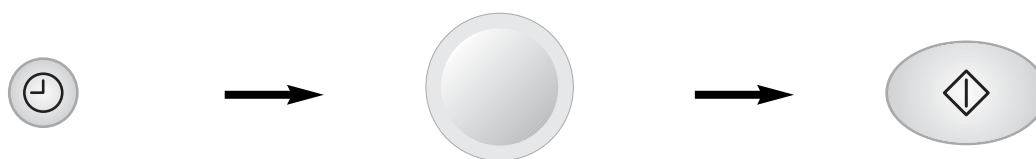
- Press Clock/Timer Button once.
- Set the delay time by turning the Time/Weight Dial. (up to 9 hours 90 minutes).
- Press Clock/Timer Button again.
- Set the desired cooking program by using Mode Selector dial and Time/Weight Dial.
- Press Start Button.

NOTE:

1. If the set delay time exceeds one hour, the time will count down in units of minutes. If less than one hour, the time will count down in units of seconds.
2. Delay Start cannot be programmed before any Auto Programs.

Timer

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



- Press Clock/Timer Button once.
- Set desired amount of time by using the Time/Weight Dial (up to 9 hours 90 minutes).
- Press Start Button.

NOTE:

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

Questions and Answers

Q: Why won't my oven turn on?

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

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

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

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

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

A: The oven is designed not to accept an incorrect program. For example, the oven will only accept one stage cooking (excluding Delay Start), and will not accept an Auto Weight Program after Delay Start.

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

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

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

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

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

A: Only when you are using GRILL cooking mode (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). The metal in some thermometers may cause arcing in your oven and should not be used on MICROWAVE and COMBINATION cooking modes.

(NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Q: There are humming and clicking noises from my oven when I cook by COMBINATION. What is causing these noises?

A: The noises occur as the oven automatically switches from MICROWAVE power to GRILL to create the combination setting. This is normal.

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

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

Care of Your Oven

1. Turn the oven off before cleaning.
2. Keep the inside of the oven, door seals and door seal areas clean. When food splatters or spilled liquids adhere to the oven walls, door seals and door seal areas wipe off with a damp cloth. Mild detergent may be used if they get very dirty. The use of harsh detergent or abrasive is not recommended. **DO NOT USE COMMERCIAL OVEN CLEANERS.**
3. The outside oven surface should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. If the Control Panel becomes dirty, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives on the Control Panel. When cleaning the Control Panel, leave the oven door open to prevent the oven from accidentally turning on. After cleaning touch STOP/CANCEL Button to clear the display window.
5. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.
6. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm soapy water or in a dishwasher.
7. The roller ring and oven cavity floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent and hot water then dry with a clean cloth. The roller ring may be washed in mild soapy water. Cooking vapours collect during repeated use but in no way affects the bottom surface or roller ring wheels. After removing the roller ring from the cavity floor for cleaning, be sure to replace it in the proper position.
8. When using the GRILL or COMBINATION mode, (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**) 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.

Technical Specifications

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Power Source:	230 V, 50 Hz	230V, 50 HZ
Power Consumption:	Maximum; 2500 W Microwave; 1260 W Grill; 1350 W	Microwave; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Output:	Microwave; 1000 W (IEC-60705) Grill Heater; 1300 W	Microwave; 1000 W (IEC 60705)
Outside Dimensions:	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm
Oven Cavity Dimensions:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm
Uncrated Weight:	12.5 kg	11.5 Kg

Specifications subject to change without notice.

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

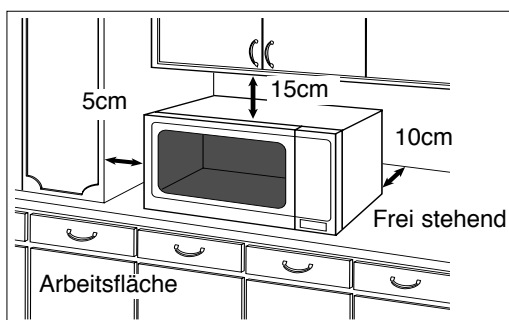
Die Netzspannung muß der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Wird eine höhere Spannung als angegeben verwendet, so kann ein Brand entstehen oder sonst ein Unfall die Folge sein.

Aufstellen des Gerätes

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

Aufstellen auf der Arbeitsfläche:

- a. Sicherheitsrichtlinien empfehlen einen Mindestabstand von 15 cm über dem Gerät, 10 cm zur Rückwand sowie 5 cm zur einen und 40 cm zur anderen Seite.
- b. Sollte das Gerät an einer Seite direkt an der Wand stehen, müssen die anderen Seiten frei bleiben.



Einbaurahmen

Diese Mikrowellengeräte können mit dem als Sonderzubehör erhältlichen Einbaurahmen, NN-TKV63WBBP Weiß, oder NN-TKV63MBBP Silber, in eine Einbauküche integriert werden.

- 3.1 Die Lüftungsöffnungen auf der Oberseite des Gehäuses nicht verdecken. Sind diese Öffnungen blockiert, während das Gerät arbeitet, kann es überhitzen. In diesem Fall wird das Gerät durch den Überhitzungsschutz ausgeschaltet und kann erst wieder in Betrieb gesetzt werden, wenn es abgekühlt ist.
4. Das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe eines Gas- oder Elektroherdes aufstellen.
5. Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
6. Das Mikrowellengerät nicht bei zu hoher Luftfeuchtigkeit benutzen.
7. Das Netzanschlußkabel darf die Gerätegehäuseoberfläche nicht berühren, da diese während des Betriebes heiß wird. Das Kabel auch nicht mit anderen heißen Oberflächen in Berührung bringen. Das Netzanschlußkabel nicht über Tisch- oder Thekenkanten hängen lassen. Das Kabel oder den Netzstecker nicht in Wasser tauchen.

Warnung

1. Das Gerät ist vom Benutzer auf mögliche Beschädigungen an den Türdichtungsflächen zu prüfen, und falls ein solcher Schaden aufgetreten ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bevor es vom Panasonic Kundendienst repariert worden ist.
2. Führen Sie weder eine Manipulation oder Reparatur an der Tür, an den Kontrolleinrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen, noch an irgendeinem anderen Teil des Gerätes durch. In keinem Fall das Gehäuse, das den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt, abbauen. Das Gerät darf nur von einem geschulten Panasonic Kundendienst-Techniker geprüft oder repariert werden.
3. Das Gerät nicht in Betrieb setzen, wenn das Netzanschlußkabel oder der Netzstecker beschädigt ist, bzw. wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder eine sichtbare Beschädigung aufweist.
4. Die zum Anschluß dieses Gerätes verwendete Spezial-Anschlußleitung ist nur über einen Panasonic Kundendienst erhältlich und darf nur durch einen qualifizierten Panasonic Kundendienst ersetzt werden. Ebenso darf die eingebaute Garraumlampe nur vom Panasonic Kundendienst ausgetauscht werden.
5. Kindern darf die Benutzung des Gerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine ausreichende Anweisung gegeben wurde, die das Kind in die Lage versetzt, das Gerät in sicherer Weise bedienen und die Gefahr einer falschen Bedienung verstehen zu können.

Wichtige Hinweise

Inbetriebnahme des Gerätes

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

Gebrauch und Ausstattung des Gerätes

1. Dieses Gerät ist nur für den Hausgebrauch konzipiert. Nicht im Freien benutzen.

2. Das Mikrowellengerät nur zur Nahrungsmittelzubereitung benutzen. Dieses Gerät ist speziell zum Auftauen, Erwärmen und Garen von Lebensmitteln entsprechend der Bedienungs- und Kochanleitung konzipiert. Erhitzen Sie in keinem Fall Chemikalien oder andere Produkte.

3. Nehmen Sie das Mikrowellengerät nie ohne Lebensmittel in Betrieb. Dies kann zu Beschädigungen des Gerätes führen. Eine Ausnahme gilt für die erste Inbetriebnahme und Reinigung (Ausbrennen) des Gerätes.

4. Das Gerät ist mit zwei Heizelementen an der Garraumdecke ausgestattet. Während des Grill- oder Kombinationsbetriebes werden die Gehäuseoberflächen, die Tür und ebenso das benutzte Zubehör und Geschirr heiß. Bitte seien Sie vorsichtig beim Öffnen bzw. Schließen der Tür sowie beim Hineinstellen bzw. Herausnehmen von Lebensmitteln und Geschirr. Bei Benutzung ist somit Vorsicht geboten, und Kinder müssen ferngehalten werden.

5. Prüfen Sie vor der ersten Benutzung Ihres Geschirrs, ob es für den Gebrauch im Mikrowellengerät geeignet ist.

6. Nicht versuchen, Kleidungsstücke, Zeitungen oder andere Materialien im Mikrowellengerät zu trocknen. Diese Gegenstände können sich entzünden.

7. Im Garraum des Mikrowellengerätes dürfen keine Gegenstände aufbewahrt werden, die bei unbeabsichtigtem Einschalten des Gerätes eine Gefahr für die Umgebung darstellen.

8. Kommt es zu einem Brand oder tritt während des Mikrowellenbetriebes Rauch aus dem Gerät, ist die Gerätetür geschlossen zu halten und das Gerät abzuschalten sowie der Netzstecker zu ziehen.

Automatischer Entlüftungsbetrieb

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

Garraumbelichtung

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

Zubehör

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

Glasdrehteller

1. Das Mikrowellengerät nicht ohne den dazugehörigen Glasdrehteller und Rollenring in Betrieb setzen.

2. Benutzen Sie in keinem Fall einen anderen Glasdrehteller als den speziell dafür konzipierten Drehteller.

3. Den evtl. heißen Glasdrehteller abkühlen lassen, bevor Sie diesen reinigen bzw. mit Wasser abspülen.

4. Der Drehteller kann rechts- oder linksherum laufen. Dies stellt keine Fehlfunktion dar.

5. Berührt das Lebensmittel bzw. Kochgeschirr die Garraumwände, läuft der Drehteller nicht weiter, sondern stoppt und beginnt, sich in die entgegengesetzte Richtung zu drehen.

6. Das Lebensmittel nicht direkt auf dem Glasdrehteller auftauen, erwärmen oder garen.

Rollenring

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

2. Den Rollenring immer zusammen mit dem Glasdrehteller benutzen.

Runder Rost (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Der runde Rost wird zum Bräunen von kleineren Portionen benutzt und unterstützt die gleichmäßige Hitzeverteilung.

2. Beim Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle weder Alu- oder Metallspieße noch irgendein Metallgeschirr direkt auf dem Rost plazieren.

Bräunungsteller (NN-F663/NN-F623) - Siehe Seite D-15.

Wichtige Informationen

1) Kochzeiten

- Die im Kochbuch angegebenen Kochzeiten sind Richtzeiten. Die Kochzeit ist abhängig von Beschaffenheit, Ausgangstemperatur und Menge des Lebensmittels sowie von der Art des verwendeten Geschirrs.
- Gehen Sie zunächst von den kürzeren Kochzeiten aus, um ein Übergaren der Speisen zu vermeiden. Hat das Lebensmittel noch nicht den gewünschten Auftau-, Erwärm- oder Garzustand erreicht, haben Sie immer noch die Möglichkeit, die Garzeit zu verlängern.

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

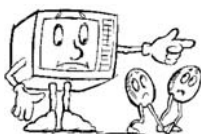
2) Geringe Lebensmittelmengen

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



3) Eier

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



4) Lebensmittel mit Schale oder Haut

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



5) Speisethermometer

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

6) Tiere

- Keine Lebewesen im Mikrowellengerät erwärmen oder trocken.

7) Flüssigkeiten

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

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



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

8) Papier und Plastik

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



9) Hilfsmittel und Folien

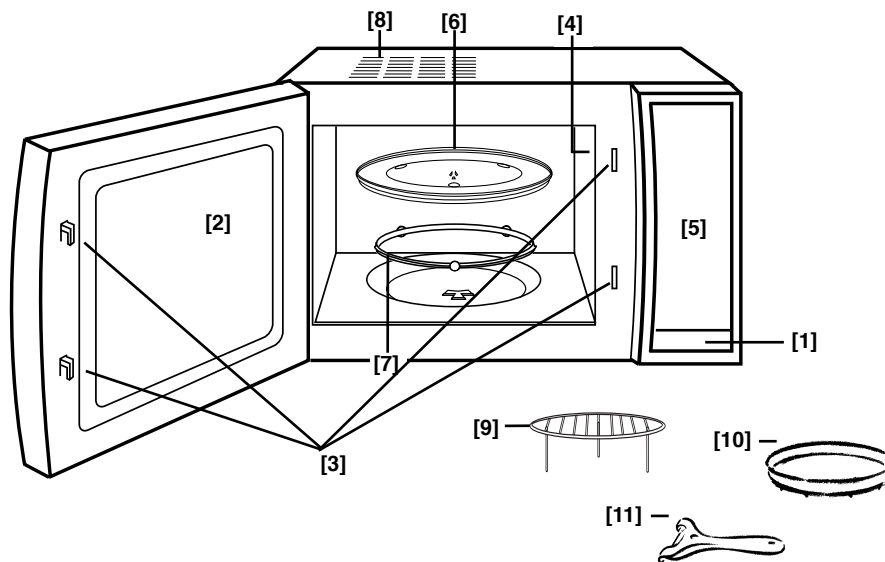
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Flaschen oder Konserven im Mikrowellengerät, da diese durch den Druck explodieren können.
- Verwenden Sie während des Mikrowellenbetriebes weder Geschirr aus Metall noch Geschirr mit Metallrand.
- Falls Sie Aluminiumfolie oder evtl. Fleischspieße aus Metall im Mikrowellengerät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

10) Babynahrung

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

Schematische Ansicht

Deutsch



[1] Türöffner

Drücken Sie diese Taste, um die Tür zu öffnen. Wird während des Garvorganges die Tür geöffnet, ist der Gerätebetrieb unterbrochen, das Programm bleibt aber erhalten. Wird die Tür wieder geschlossen und die Starttaste gedrückt, läuft der Garvorgang weiter ab. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn die Tür geöffnet wird.

[2] Sichtfenster

[3] Türsicherheitsverriegelungen

[4] Garraumbeleuchtung

[5] Bedienfeld

[6] Glasdrehsteller

[7] Rollenring

[8] Äußere Entlüftungsschlitze

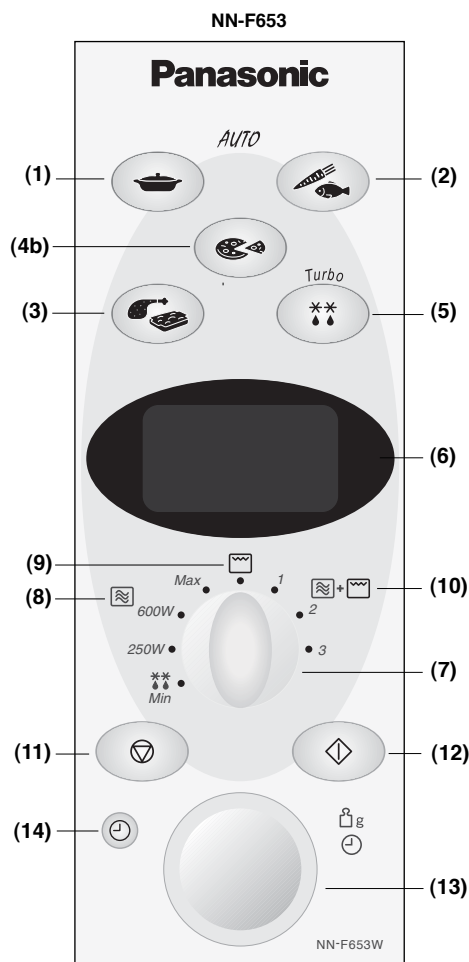
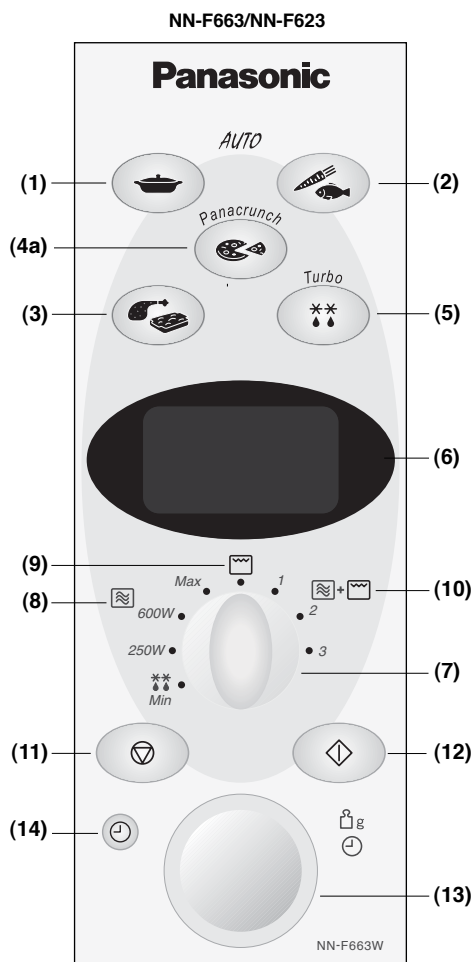
[9] Runder Grillrost (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Bräunungsteller (NN-F663/NN-F623)

[11] Griff für den Bräunungsteller (NN-F663/NN-F623)

Wenn Sie den Bräunungsteller als optionales Zubehör kaufen möchten (für NN-F653), kontaktieren Sie bitte Ihren Panasonic-Händler und geben Sie Artikelnummer NN-CP298BEPG an.

Bedienfeld



- (1) Taste für die Gewichtsautomatik zum Erwärmen
- (2) Taste für die Gewichtsautomatik zum Garen
- (3) Taste für die Gewichtsautomatik zum Kombinationsgaren
- (4a) Taste für die Gewichtsautomatik Panacrunch (NN-F663/NN-F623)
- 4b) Taste für die Gewichtsautomatik Pizza (NN-F653)
- (5) Taste für die Gewichtsautomatik zum Auftauen
- (6) Digitalanzeige/Anzeigenfeld

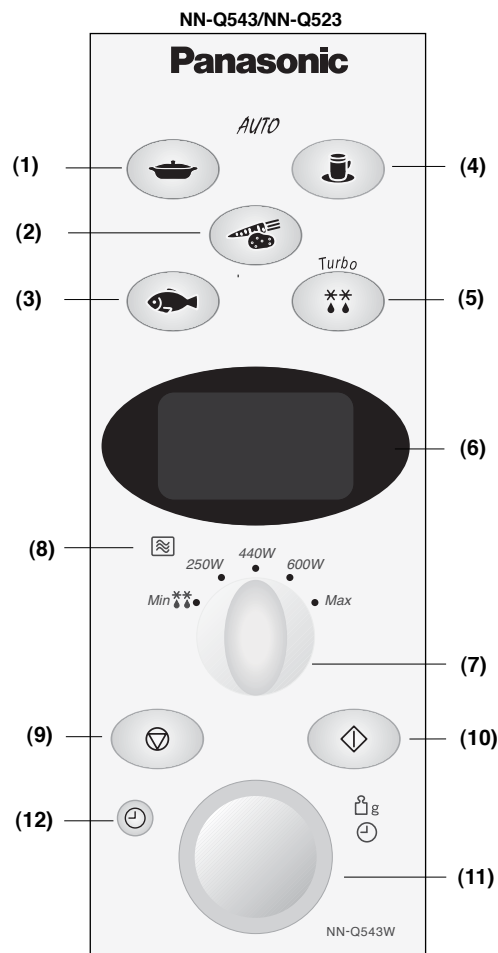
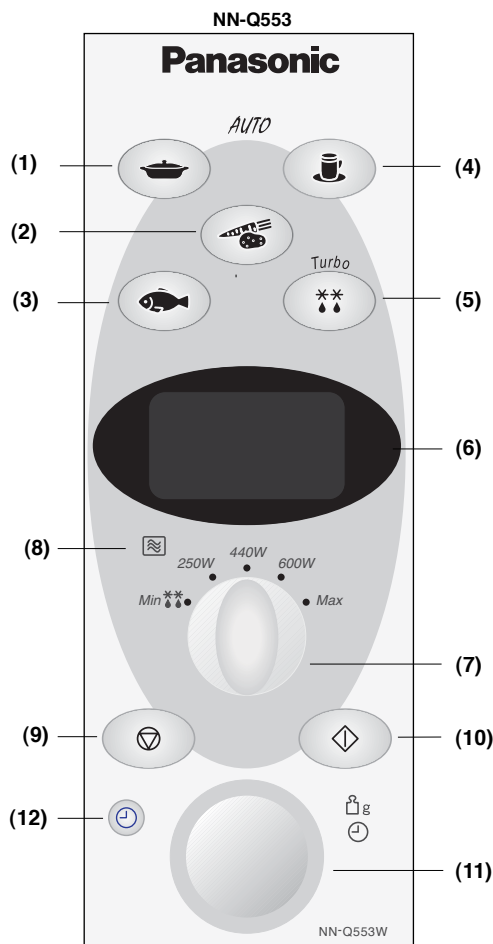
- (7) Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten
- (8) Mikrowellenbetrieb
- (9) Grillbetrieb
- (10) Grillkombinationsbetrieb
- (11) Stopp-/ Löschtaste: Eine Betätigung der Stopp-/ Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stopp-/ Löschtaste während des Kochvorganges wird der Betrieb unterbrochen, durch zweimaliges Drücken werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige

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

Akustisches Signal:

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

Bedienfeld



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

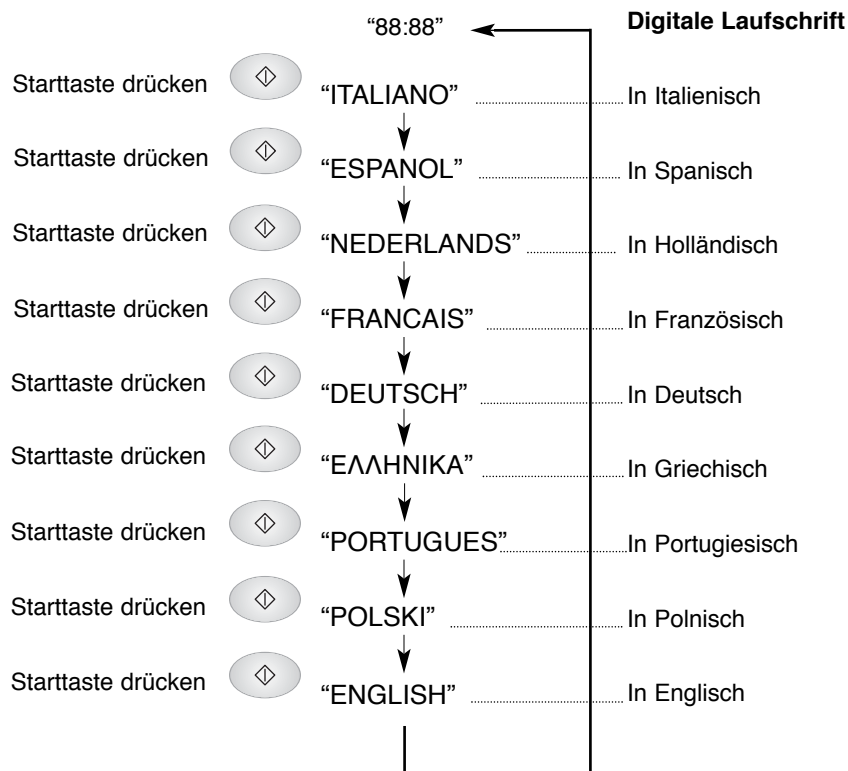
- (7) Drehschalter zur Wahl der Betriebsarten
- (8) Mikrowellenbetrieb
- (9) Stop-/Löschtaste: Eine Betätigung der Stop-/Löschtaste vor dem Betrieb löscht alle eingegebenen Daten. Durch einmaliges Drücken der Stop-/Löschtaste während des Kochvorganges wird der Betrieb unterbrochen, durch zweimaliges Drücken werden alle Eingaben gelöscht und in der Digitalanzeige erscheint wieder die Uhrzeit.

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

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

Tastatur und Bedienung

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



Digitale Laufschrift

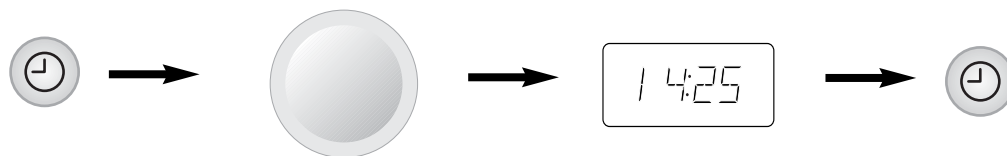
Diese Funktion erleichtert Ihnen die Bedienung des Gerätes. Im Anzeigenfeld werden die Funktionen und die nächsten Bedienschritte durch Worte und Symbole angezeigt.

Das Gerät ist betriebsbereit, wenn der Netzstecker angeschlossen wird. Betätigen Sie anschließend die Starttaste so oft, bis Ihre Sprache im Anzeigenfeld erscheint. Möchten Sie die Sprache verändern, so ziehen Sie den Netzstecker und verfahren Sie anschließend erneut wie oben beschrieben.

Deutsch

Einstellen der Uhr:

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



- **Betätigen Sie die Taste für die Uhrzeit 2mal.**
- ☛ Der Doppelpunkt blinkt.

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

- **Betätigen Sie die Taste für die Uhrzeit 1mal.**
- ☛ Der Doppelpunkt hört auf zu blinken und die Uhrzeit ist eingestellt.

Anmerkungen:

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

Tastatur und Bedienung

Kindersicherung:

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

Eingabe:



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

Löschen:



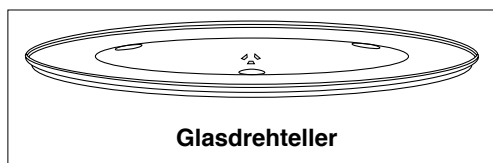
- **Drücken Sie 3mal die Stopp-/Löschtaste.**
Die Uhrzeit erscheint wieder im Anzeigenfeld, die Kindersicherung ist gelöscht.

Deutsch

Mikrowellenbetrieb

Ihr Mikrowellengerät besitzt vier (NN-F663/NN-F623/NN-F653) oder fünf (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543) Mikrowellenleistungstufen. Die Wattleistungen der einzelnen Leistungsstufen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

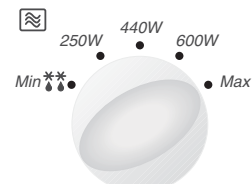
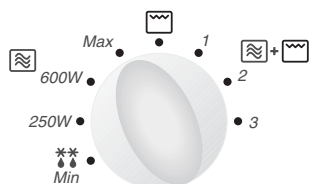
Zubehör:



Mikrowellenleistungsstufe	Wattleistung
Max / GAREN	1000W
ERWÄRMEN	600W
FERTIGKOCHEN (nur NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543)	440W
AUSQUELLEN	250W
Min / AUFTAUEN	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543



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

- **Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (Maximale Leistung: maximal 30 Minuten alle andere Leistungsstufen: maximal 99 Minuten).**
Der nächste durchzuführende Eingabeschritt "START" sowie die eingegebene Leistung und Zeit erscheinen abwechselnd im Anzeigenfeld. Ebenso wird das Mikrowellensymbol angezeigt.

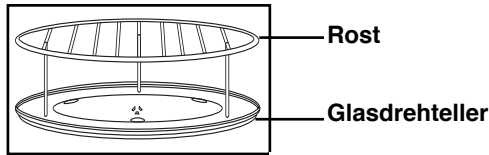
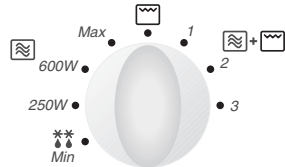
- **Drücken Sie die Starttaste.**

Anmerkungen:

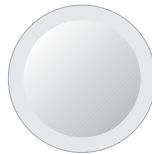
1. Der Mikrowellenbetrieb startet nur, wenn die Tür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehschalter für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehschalter für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.
3. Sie können während des Kochvorganges die Betriebsart verändern (NN-F663/NN-F623/NN-F653). Drehen Sie den Schalter für die Betriebsart auf die gewünschte Funktion und Leistungsstufe.
4. Sie können während des Kochvorganges die Mikrowellenleistung verändern (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Drehen Sie den Schalter für die Mikrowellenleistung auf die gewünschte Leistungsstufe.

Grillbetrieb (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Zubehör:



Das Gerät ist mit einer Grilleistung von 1300 Watt ausgestattet.



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

- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 99 Minuten). Der nächste durchzuführende Eingabeschritt "START" sowie die eingegebene Zeit erscheinen abwechselnd im Anzeigenfeld. Ebenso wird das Grillsymbol angezeigt.

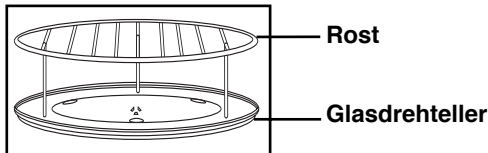
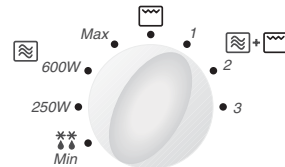
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Grillbetrieb startet nur, wenn die Gerätetür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehschalter für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehschalter für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.
3. Sie können während des Kochvorganges die Betriebsart verändern. Drehen Sie den Schalter für die Betriebsart auf die gewünschte Funktion und Leistungsstufe. Achten Sie bitte darauf, daß Sie beim Wechseln der Garmethode die geeigneten Behälter und Utensilien verwenden.

Grillkombinationsbetrieb (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Zubehör:



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

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



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

- Stellen Sie mit dem Drehschalter für die Zeit-/Gewichtseingabe die gewünschte Zeit ein (maximal 99 Minuten). Im Anzeigenfeld erscheinen abwechselnd "START" als nächster Bedienschritt, das gewählte Kombinationsprogramm und die eingegebene Zeit. Ebenso werden das Mikrowellen- und Grillsymbol angezeigt.

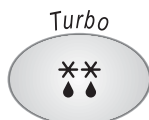
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Der Grillkombinationsbetrieb startet nur, wenn die Gerätetür geschlossen ist.
2. Sie können die Kochzeit während des Gerätebetriebs verändern. Betätigen Sie den Drehschalter für die Zeiteingabe und verlängern bzw. verkürzen Sie die Zeit. Die Verlängerung bzw. Verkürzung erfolgt in 1-Minuten-Schritten bis zu 10 Minuten. Wird der Drehschalter für die Zeiteingabe auf Null gestellt, ist der Kochvorgang beendet.
3. Sie können während des Kochvorganges die Betriebsart verändern. Drehen Sie den Schalter für die Betriebsart auf die gewünschte Funktion und Leistungsstufe. Achten Sie bitte darauf, daß Sie beim Wechseln der Garmethode die geeigneten Behälter und Utensilien verwenden.

Gewichtsautomatik zum Auftauen



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



• Wählen Sie das gewünschte Programm durch ein- oder zweimaliges Drücken der Gewichtsautomatiktaste zum Auftauen.

• Geben Sie mit dem Drehschalter für die Zeit- und Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Wenn Sie im Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten aufwärts eingegeben. Wenn Sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten abwärts eingegeben.

• Betätigen Sie die Starttaste.

Programm	Digitale Laufschrift	Mindest-/Höchstgewicht	Lebensmittel
1 Kleine Teile  1mal drücken	KLEIN ** ☾☾	100 - 1200g	Flache, kleine Fleischstücke, z.B. Steaks, Schnitzel, Gulasch, Würstchen, Hähnchenschenkel, Fischfilet (jedes Stück 100g bis 400g). Wenden Sie die Lebensmittel während des Auftauens wenn das Signal ertönt.
2 Große Stücke  2mal drücken	GROSS ** ☾☾	400 - 2000g	Große Fleischstücke, z.B. Braten, ganze Hähnchen. Wenden Sie die Lebensmittel während des Auftauens wenn das Signal ertönt.

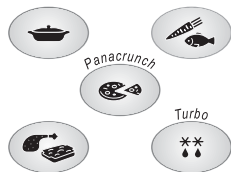
Anmerkungen:

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

Gewichtsautomatik zum Erwärmen, Garen oder Kombinationsgaren

Diese Ausstattung ermöglicht Ihnen die Zubereitung vieler Lebensmittel. Für jedes Programm wurden unterschiedliche Mikrowellenleistungen und/oder Grilleistungen (NN-F663/NN-F623/NN-F653) sowie Zeiten in Abhängigkeit vom Lebensmittelgewicht ermittelt. Wählen Sie das gewünschte Programm und geben Sie das Gewicht des Lebensmittels auf 10g genau ein. Bei jedem Programm wird nach Betätigen der entsprechenden Gewichtsautomatiktaste zuerst ein Gewicht angezeigt, das aufgrund haushalts- oder handelsüblicher Lebensmittelmengen festgelegt wurde.

Beispiel:



• Wählen Sie das gewünschte Gewichtsautomatikprogramm durch ein- oder mehrmaliges Drücken der entsprechenden Taste (siehe Seite D-11 - D-17).

• Geben Sie mit dem Drehschalter für die Gewichtseingabe das Gewicht des Lebensmittels ein. Wenn Sie im Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten aufwärts eingegeben. Wenn Sie entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird das Gewicht in 10g-Schritten abwärts eingegeben.

• Betätigen Sie die Starttaste.









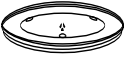

Anmerkungen:

1. Ist die Erwärm- oder Garzeit länger als 60 Minuten, wird die Zeit im Anzeigenfeld in Stunden und Minuten angezeigt.
2. Auf den Seiten D-11 bis D-17 finden Sie die zur Verfügung stehenden Gewichtsautomatikprogramme. Halten Sie sich unbedingt an die angegebenen Gewichtsbeschränkungen und Zubehörangaben.
3. Zubereitungsangaben für Lebensmittel, die nicht für diese Gewichtsautomatikprogramme geeignet sind, entnehmen Sie bitte dem Kochbuch.

D-10

Gewichtsautomatikprogramme

NN-F663/NN-F623/ NN-F653








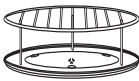
Programm		Digitale Laufschrift	Mindest/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
 Erwärmen	Tasse (1mal drück- en)	TASSE	150g		Zum Erhitzen von Getränken (z.B. Kaffee, Tee, Milch oder Suppe) in einer Tasse. Geben Sie die Flüssigkeit in eine mikrowellengeeignete Tasse und stellen Sie ein hitzebeständiges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

Deutsch

Gewichtsautomatikprogramme






NN-F653

Deutsch

Programm		Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Kombinations- garen 	Hähnchenstücke (1mal drücken)	STUECK	200 - 1200g		Zum Garen und Bräunen von frischen Hähnchenteilen wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügel. Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Rost. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
	Hähnchen (2mal drücken)	HUHN	1000 - 2000g		Zum Garen und Bräunen von ganzen, frischen Hähnchen, ohne Füllung. Kochen Sie die Füllung separat. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form auf den Glasdrehteller. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
	TK-Gratin/ TK-Lasagne (3mal drücken)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Gratins und Lasagne, industriell vorgefertigt. Nehmen Sie den Auflauf aus der Verpackung und geben Sie ihn in eine portionsgerechte, mikrowellengeeignete und hitzebeständige Form auf den Glasdrehteller gestellt wird.
Pizza 	TK-Brot (1mal drücken)	BROT * * ● ●	50 - 400g		Zum Erhitzen von tiefgefrorenen Broten, Brötchen und Croissants. Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie diese auf den Rost. Wenden Sie das Lebensmittel beim Ertönen des Signals.
	TK-Pizza (2mal drücken)	PIZZA * * ● ●	100 - 500g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Pizza, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und erhitzen Sie die Pizza direkt auf den Rost, der auf den Glasdrehteller gestellt wird.
	TK-Quiche (3mal drücken)	QUICHE * * ● ●	100 - 500g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Quiche, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und erhitzen Sie die Quiche direkt auf dem Rost, der auf den Glasdrehteller gestellt wird.

Gewichtsautomatikprogramme







NN-F663/NN-F623

Programm		Digitale Laufschrift	Mindest/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Kombinations- garen 	TK-Brot (1mal drücken)	BROT * * ● ●	50 - 400g		Zum Erhitzen von tiefgefrorenen Broten, Brötchen und Croissants. Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie diese auf den Rost. Wenden Sie das Lebensmittel beim Ertönen des Signals.
	Hähnchenstücke (2mal drücken)	STUECK	200 - 1200g		Zum Garen und Bräunen von frischen Hähnchenteilen wie z.B. Hähnchenschenkel oder -flügel. Legen Sie die Hähnchenteile mit der Hautseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form und stellen Sie diese auf den Rost. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
	Hähnchen (3mal drücken)	HUHN	1000 - 2000g		Zum Garen und Bräunen von ganzen, frischen Hähnchen, ohne Füllung. Kochen Sie die Füllung separat. Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten in eine mikrowellengeeignete, hitzebeständige Form auf den Glasdrehteller. Wenden Sie das Geflügel während der Garzeit beim Ertönen des Signals.
	TK-Gratin / TK-Lasagne (4mal drücken)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Gratins und Lasagne, industriell vorgefertigt. Nehmen Sie den Auflauf aus der Verpackung und geben Sie ihn in eine portionsgerechte mikrowellengeeignete und hitzebeständige Form, die auf den Glasdrehteller gestellt wird.

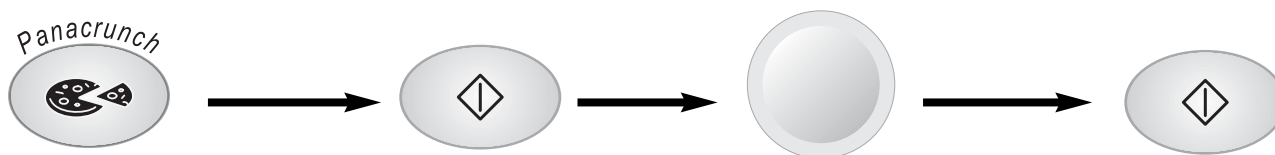
Deutsch

Gewichtsautomatikprogramme

NN-F663/NN-F623

Programm		Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
PANA- CRUNCH 	Frisch-Pizza (1mal drücken)	PIZZA	150 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Pizza, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Bräunungsteller.
	TK-Pizza (2mal drücken)	PIZZA * * ☾☾	120 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Pizza, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Pizza in den vorgeheizten Bräunungsteller.
	Frisch-Quiche (3mal drücken)	QUICHE	120 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von frischer Quiche, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vorgeheizten Bräunungsteller.
	TK-Quiche (4mal drücken)	QUICHE * * ☾☾	120 - 600g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlter Quiche, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und legen Sie die Quiche in den vorgeheizten Bräunungsteller.
	TK-Pommes (5mal drücken)	POMMES * * ☾☾	100 - 500g		Zum Erhitzen und Bräunen von tiefgekühlten Kartoffelprodukten, industriell vorgefertigt. Entfernen Sie die Verpackung und verteilen Sie die Kartoffelprodukte gleichmäßig auf dem vorgeheizten Bräunungsteller. Wenden Sie die Lebensmittel während der Garzeit beim ertönen des Signals.

Panacrunch-Programme (NN-F663/NN-F623)



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

Bräunungsteller (nur für NN-F663/NN-F623)

Das Konzept

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



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

Anwendung des Bräunungstellers

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

Wichtige Hinweise






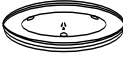

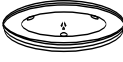








1. Heizen Sie den Bräunungsteller maximal 8 Minuten vor.
2. Plazieren Sie den Bräunungsteller in der Mitte des Glasdrehtellers. Versichern Sie sich, daß der Bräunungsteller die Garraumwände nicht berührt. Fehlerhaftes Plazieren könnte Funkenbildung und damit eine Beschädigung des Garraums verursachen.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

Pflege des Bräunungstellers












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



Gewichtsautomatikprogramme - NN-Q553/NN-Q523

Programm		Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchst- gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Erwärmen 	Eintöpfe und Tellergerichte (1mal drücken)	FRISCH	200 - 1500g		Zum Erhitzen von vorgegarten Tellergerichten und Eintöpfen mit Zimmer- oder Kühlschranktemperatur. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2-3 Minuten.
	Tiefgefrorene Eintöpfe und Tellergerichte (2mal drücken)	FROST 	200 - 1500g		Zum Erhitzen von vorgegarten, tiefgekühlten Tellergerichten und Eintöpfen. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
Garen von Beilagen 	Gemüse, Frisch (1mal drücken)	FRISCH	200 - 1000g		Zum Garen von frischem Gemüse (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini oder kleine Salzkartoffeln). Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 90 ml Wasser in eine passende, mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Rühren Sie größere Gewichte nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
	TK-Gemüse (2mal drücken)	FROST 	200 - 1000g		Zum Garen von tiefgekühltem Gemüse (z.B. Bohnen, Erbsen oder Möhren). Geben Sie das Gemüse mit 30 ml Wasser in eine passende, mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Rühren Sie größere Gewichte nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
Garen von Fisch 	Fisch, Frisch (1mal drücken)	FRISCH	100 - 1000g		Zum Garen von frischem Fisch (z.B. ganze Fische, Fischfilets oder -koteletts). Dünnere Bereiche abdecken, Fisch in eine geeignete Form legen. Fügen Sie 2 Eßlöffel (30ml) Flüssigkeit zu. Mit einem Deckel oder eingestochener Folie abdecken. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.
	TK-Fisch (2mal drücken)	FROST 	100-900g		Zum Garen von tiefgefrorenem Fisch (z.B. ganze Fische, Fischfilets oder -koteletts). Geben Sie den Fisch mit 30 ml Flüssigkeit (Wasser, Zitrone, Wein) in eine mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.
Tasse/Topf zum Erwärmen 	Tasse (1mal drücken)	TASSE	150g		Zum Erhitzen von Getränken (z.B. Kaffee, Tee, Milch oder Suppe) in einer Tasse. Geben Sie die Flüssigkeit in eine mikrowellengeeignete Tasse und stellen Sie ein hitzebeständiges Glasstäbchen hinein, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von ca. 1 Minute.
	Suppentasse (2mal drücken)	1TOPF	300g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.
	2 Suppentassen (3mal drücken)	2TOPFE	600g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.

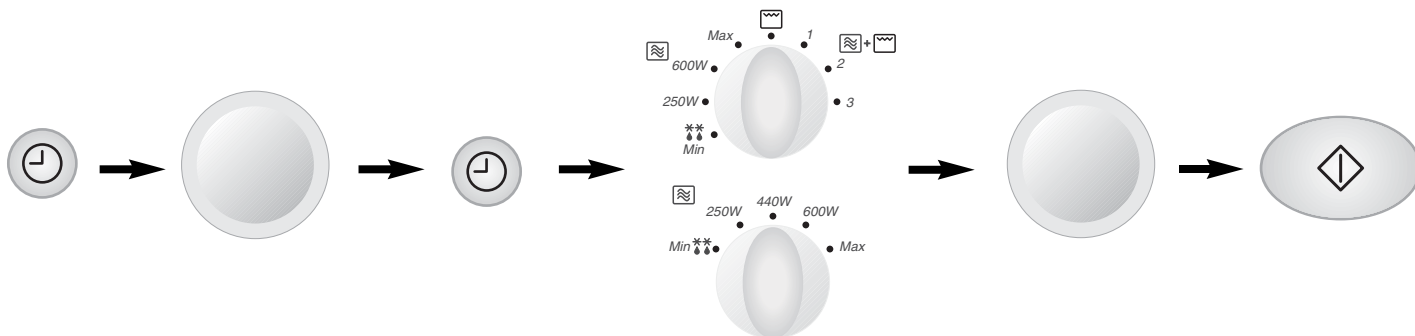
Gewichtsautomatikprogramme - NN-Q543

Programm		Digitale Laufschrift	Mindest-/ Höchst-gewicht	Zubehör	Hinweise/Tips
Erwärmen 	Eintöpfe und Tellergerichte (1mal drücken)	FRISCH	200 - 1500g		Zum Erhitzen von vorgegarten Tellergerichten und Eintöpfen mit Zimmer- oder Kühlschranktemperatur. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2-3 Minuten.
	Tiefgefrorene Eintöpfe und Tellergerichte (2mal drücken)	FROST 	200 - 1500g		Zum Erhitzen von vorgegarten, tiefgekühlten Tellergerichten und Eintöpfen. Geben Sie das Lebensmittel auf einen mikrowellengeeigneten Teller bzw. in eine mikrowellengeeignete Schüssel. Decken Sie die Lebensmittel mit einer Abdeckhaube bzw. einem Deckel ab. Rühren Sie die Speisen nach der Hälfte der Erwärmzeit und vor der Stehzeit um. Beachten Sie eine Standzeit von 2 - 3 Minuten.
Garen von Beilagen 	Gemüse, Frisch (1mal drücken)	FRISCH	200 - 1000g		Zum Garen von frischem Gemüse (z.B. Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Zucchini oder kleine Salzkartoffeln). Geben Sie das vorbereitete Gemüse mit 90 ml Wasser in eine passende, mikrowellengeeignete Form mit Deckel. Rühren Sie größere Gewichte nach der Hälfte der Garzeit einmal um. Beachten Sie eine Standzeit von 5 Minuten.
Garen von Fisch 	Fisch, Frisch (1mal drücken)	FRISCH	100 - 1000g		Zum Garen von frischem Fisch (z.B. ganze Fische, Fischfilets oder -koteletts). Dünnere Bereiche abdecken, Fisch in eine geeignete Form legen. Fügen Sie 2 Eßlöffel (30ml) Flüssigkeit zu. Mit einem Deckel oder eingestochener Folie abdecken. Beachten Sie eine Standzeit von 5-10 Minuten.
Tasse/Topf zum Erwärmen 	Tasse (1mal drücken)	TASSE	150g		Zum Erhitzen von Getränken (z.B. Kaffee, Tee, Milch oder Suppe) in einer Tasse. Geben Sie die Flüssigkeit in eine mikrowellengeeignete Tasse und stellen Sie ein hitzebeständiges Glasstäbchen hinein, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von ca. 1 Minute.
	Suppentasse (2mal drücken)	1TOPF	300g		Zum Erhitzen von Getränken und Suppen. Geben Sie das Lebensmittel in eine mikrowellengeeignete Suppentasse oder -schüssel und decken Sie diese mit einer Untertasse oder einem Deckel ab, um einen Siedeverzug zu vermeiden. Rühren Sie die Flüssigkeit vor und nach dem Erwärmen um. Beachten Sie eine Standzeit von 1-2 Minuten.

Gebrauch des Gerätes mit Zeitvorwahl

Diese Ausstattung ermöglicht Ihnen den späteren Gerätebetrieb:

Deutsch



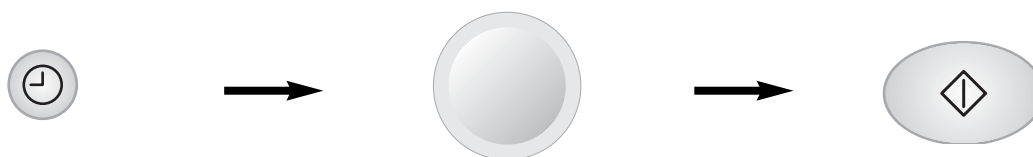
- Betätigen Sie einmal die Taste für die Uhrzeit / Zeitvorwahl.
- Geben Sie die entsprechende Vorwahlzeit mit dem Drehschalter für die Zeit-/ Gewichtseingabe ein.
- Betätigen Sie erneut die Taste für die Uhrzeit / Zeitvorwahl.
- Geben Sie die gewünschte Leistung mit dem Schalter für die Betriebsarten sowie die entsprechende Zeit mit dem Drehschalter für die Zeiteingabe ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Mit dieser Ausstattung kann das Gerät bis zu 9 Stunden und 90 Minuten vorprogrammiert werden.
2. Beträgt die Zeitvorwahl mehr als eine Stunde, wird die Zeit minutenweise zurückgezählt. Wenn die Zeitvorwahl weniger als eine Stunde beträgt, wird sekundenweise zurückgezählt.
3. Die Zeitvorwahl kann nicht für die Automatikprogramme verwendet werden.

Gebrauch des Gerätes mit Ausgleichszeit/Signalwecker

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



- Betätigen Sie einmal die Taste für die Uhrzeit / Zeitvorwahl.
- Geben Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehschalter für die Zeit-/ Gewichtseingabe ein.
- Betätigen Sie die Starttaste.

Anmerkungen:

1. Diese Ausstattung ermöglicht die Eingabe einer Zeit von bis zu 9 Stunden und 90 Minuten.
2. Wird die Garraumtür während der Ausgleichszeit geöffnet, läuft die eingegebene Zeit weiter ab.

Fragen und Antworten

- F:** Warum läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten?
- A:** Läßt sich das Mikrowellengerät nicht einschalten, überprüfen Sie bitte folgendes:
1. Steckt der Netzstecker fest in der Steckdose? Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie 10 Sekunden, bevor Sie diesen wieder hineinstecken.
 2. Überprüfen Sie die Netzsicherung und ersetzen Sie diese gegebenenfalls.
 3. Ist die Netzsicherung in Ordnung? Stecken Sie den Netzstecker eines anderen Elektrogerätes in die gleiche Steckdose. Arbeitet dieses Elektrogerät auch nicht, ist die Steckdose defekt. Arbeitet das Gerät jedoch ordnungsgemäß, ist Ihr Mikrowellengerät defekt. Wenden Sie sich in diesem Fall bitte unbedingt an einen Panasonic Kundendienst.
- F:** Das Mikrowellengerät verursacht Fernsehstörungen. Ist das normal?
- A:** Beim Betrieb des Mikrowellengerätes können Fernseh- und Radiostörungen auftreten. Es handelt sich um ähnliche Störungen, wie sie durch kleine Elektrogeräte wie Mixer, Staubsauger, Haartrockner usw. verursacht werden können. Dies bedeutet nicht, daß Ihr Mikrowellengerät defekt ist.
- F:** Warum nimmt das Mikrowellengerät das gewünschte Programm nicht an?
- A:** Das Mikrowellengerät funktioniert nur, wenn die Eingabe richtig erfolgte. Es ist z.B. nicht möglich, bei den Gewichtsautomatikprogrammen eine Zeitvorwahl zu programmieren.
- F:** Warum strömt manchmal warme Luft aus dem Mikrowellengerät?
- A:** Die erhitzten Lebensmittel erwärmen den Garraum. Diese warme Luft wird durch die zirkulierende Luftströmung aus dem Gerät nach außen befördert. In dieser erwärmten Luft sind keine Mikrowellen enthalten. Die Lüftungsöffnungen dürfen während des Kochens in keinem Fall abgedeckt werden.
- F:** "D" erscheint im Anzeigenfeld, was bedeutet das?
- A:** Das Gerät ist für den Fachhandel mit einem Demonstrationsprogramm ausgestattet. Betätigen Sie 4mal die Taste für die Uhrzeit, um diese Funktion zu löschen. Das Gerät ist wieder betriebsbereit.
- F:** Kann im Mikrowellengerät ein herkömmliches Fleischthermometer verwendet werden?
- A:** Nur für den reinen Grillbetrieb können Sie ein Fleischthermometer verwenden. **(NN-F663/NN-F623/NN-F653)** Benutzen Sie für den Mikrowellenbetrieb bzw. für den Kombinationsbetrieb niemals ein herkömmliches Fleischthermometer, denn das Metall des Thermometers könnte Funkenbildung verursachen.
- NN-F663/NN-F623/NN-F653**
- F:** Warum sind während des Kombinationsgarens brummende und klickende Geräusche zu hören?
- A:** Diese Geräusche sind bedingt durch das automatische Umschalten von Mikrowellenleistung auf Grilleistung während des Kombinationsbetriebes, dies ist normal.
- F:** Warum riecht das Mikrowellengerät unangenehm und erzeugt Rauch nach dem Grill- bzw. Kombinationsbetrieb?
- A:** Nach mehrfachem Gebrauch des Gerätes ist es notwendig, das Gerät gründlich zu reinigen. Sie können zusätzlich das Gerät ohne Lebensmittel, Glasdrehteller und Rollenring für 5 Minuten mit dem Grill in Betrieb setzen. Damit ist sichergestellt, daß Lebensmittelrückstände und konservierende Ölrreste verbrennen, die den Geruch und Rauch verursachen.

Pflege des Mikrowellengerätes

1. Vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.
 2. Halten Sie stets den Garraum, die Tür und den Türrahmen sauber. Entfernen Sie Spritzer von Speisen und Flüssigkeiten, die an den Garraumwänden und der Tür haften, mit einem feuchten Tuch und ggf. mildem Reinigungsmittel. Scharfe Reinigungs- und Scheuermittel sind nicht empfehlenswert. **VERWENDEN SIE IN KEINEM FALL BACKOFENREINIGUNGSMITTEL.**
 3. Das Gehäuse des Gerätes sollte feucht abgewischt und mit einem weichen Tuch getrocknet werden. Achten Sie darauf, daß kein Wasser durch die Entlüftungsschlitze ins Geräteinnere gelangt, da das Gerät sonst Schaden nehmen könnte.
 4. Ist das Bedienfeld verschmutzt, säubern Sie dieses mit einem feuchten, weichen Tuch. Verwenden Sie in keinem Fall scharfe Reinigungs- bzw. Scheuermittel. Damit es nicht zu einem unvorhergesehenen Betrieb des Gerätes kommt, lassen Sie die Tür des Gerätes beim Säubern geöffnet.
 5. Während des Betriebes kann sich durch Verdampfen von Feuchtigkeit innen oder außen auf dem Sichtfenster des Gerätes Kondenswasser niederschlagen und evtl. unter der Tür abtropfen. Dieser Vorgang ist normal und kann verstärkt bei niedrigen Raumtemperaturen und hoher Luftfeuchtigkeit auftreten.
- Die Sicherheit des Gerätes ist dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte nach dem Betrieb das Kondenswasser mit einem weichen Tuch abwischen.
6. Bitte den Glasdrehteller herausnehmen und abkühlen lassen, bevor Sie diesen in warmem Seifenwasser oder in der Spülmaschine reinigen.
 7. Der Rollenring und die Vertiefung im Geräteboden sollten regelmäßig gereinigt werden. Damit werden unnötige Betriebsgeräusche vermieden und die Ansammlung von Lebensmittelresten verhindert. Einfach den Boden mit einem feuchten Tuch auswischen und anschließend trocknen. Der Rollenring kann mit mildem Seifenwasser gereinigt werden. Achten Sie darauf, daß Sie den Rollenring und Drehteller nach dem Reinigen wieder richtig einsetzen.
 8. Während des Grill- und Kombinationsbetriebes (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**) können Spritzer von Speisen und Getränken an den Garraumwände haften bleiben. Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, kann es während des Betriebes zur Rauchentwicklung kommen.
 9. Ein Dampfreiniger darf nicht zur Reinigung benützt werden.
 10. Das Mikrowellengerät darf ausschließlich vom qualifizierten Panasonic Kundendienst geprüft oder repariert werden.

Technische Daten

	NN-F663/ NN-F623/ NN-F653	NN-Q553/ NN-Q523/ NN-Q543
Netzspannung:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Leistungsaufnahme:	Maximum: 2500 W	
	Mikrowelle: 1260 W	Mikrowelle: 1260 W NN-Q553/NN-Q523
	Grill: 1350 W	1160 W NN-Q543
Ausgangsleistung:	Mikrowelle: 1000 W (IEC-60705)	Mikrowelle: 1000 W (IEC-60705)
	Grill: 1300 W	
Äußere Abmessungen:	510 (B) x 380 (T) x 304 (H) mm	510 (B) x 380 (T) x 304 (H) mm
Garraumabmessungen:	359 (B) x 352 (T) x 217 (H) mm	359 (B) x 352 (T) x 217 (H) mm
Gewicht:	ca. 12.5 Kg	ca. 11.5 Kg

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen sind vorbehalten.

Installatie en aansluiting

Uw magnetronoven controleren

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

Aardaansluiting

BELANGRIJK: DIT APPARAAT DIENST VOOR PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUUST GEAARD TE WORDEN.

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

Bedrijfsspanning

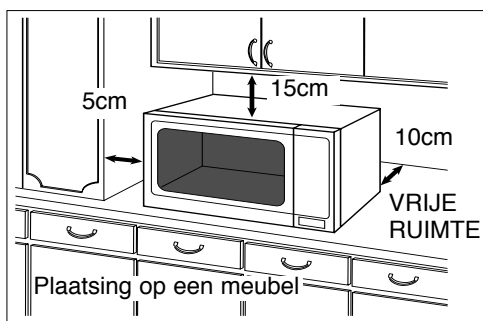
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de oven

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

Plaatsing op een meubel:

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



Inbouwen:

Deze oven kan ingebouwd worden met de inbouwset, wit NN-TKV63WBBP, zilver NN-TKV63MBBP, die geleverd worden door uw lokale Panasonic-dealer.

4. Plaats de magnetronoven niet vlak naast andere elektrische apparatuur of een gasfornuis.
5. Verwijder de voetjes van de magnetronoven niet.
6. Deze magnetronoven is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik. Niet buitenshuis gebruiken.
7. Wij raden u af om de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. De stroomsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houd de snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat de snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel de snoer, de stekker of de oven niet onder in water.
9. De ventilatie-openingen bovenop en achterop de magnetronoven mogen niet geblokkeerd worden. Indien deze openingen geblokkeerd zijn terwijl de magnetronoven in gebruik is, kan hij oververhit raken. Een thermische beveiliging zal in dit geval de magnetronoven buiten werking stellen en de oven weer inschakelen zodra hij is afgekoeld.

WAARSCHUWING

1. De deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen moeten worden schoongemaakt met een vochtige doek. Het apparaat moet gecontroleerd worden op beschadigingen aan de deurafdichtingen en de plaatsen rondom deze afdichtingen; indien er sprake van beschadiging is, mag het apparaat niet gebruikt worden totdat het door gekwalificeerd servicepersoneel gerepareerd is.
2. Probeer niet zelf reparaties uit te voeren aan de ovendeur, het bedieningspaneel, de veiligheids-vergrendelingsschakelaars of welk ander deel van de magnetronoven dan ook. Verwijder de behuizing van de magnetronoven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron-energie. Reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien de NETSNOER en/of de STEKKER beschadigd zijn. Indien het apparaat niet goed functioneert, beschadigd of gevallen is, mogen in verband met de veiligheid reparaties uitsluitend uitgevoerd worden door gekwalificeerd servicepersoneel.
4. Indien de netsnoer defect mocht raken, dient het altijd door een origineel netsnoer vervangen te worden.
5. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend zonder toezicht gebruiken wanneer ze goed geïnstreerd zijn, zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.

Veiligheidsinstructies

Gebruik van uw magnetronoven

1. Gebruik de oven uitsluitend voor het bereiden van voedsel. Deze magnetronoven is speciaal ontworpen voor het opwarmen en bereiden van voedsel. Gebruik de magnetronoven niet om chemische of andere niet eetbare producten te verwarmen.
2. Voor gebruik dient u er zich van te verzekeren dat alle te gebruiken hulpmiddelen (schalen/bakvormen enz.) geschikt zijn voor gebruik in de magnetronoven.
3. Gebruik de magnetronoven niet om krantenpapier, kleding of andere materialen te drogen. Ze kunnen vlam vatten.
4. Gebruik de magnetronoven niet om voorwerpen (anders dan de accessoires) in op te bergen, indien de oven per ongeluk wordt ingeschakeld.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE (NN-F663/NN-F623/NN-F653) ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken. Een uitzondering hierop is punt 1 onder Werking van Oven en Grill en Voorverwarmen van de pizzapan.
6. Als er rook of vuur in uw magnetronoven ontstaat, druk dan op de STOP/WIS-toets en laat de oven deuren gesloten om de vlammen te doven. Trek de stekker uit het stopcontact of verbreek de stroomtoevoer bij de zekering of de schakelaar.

Werking van oven en grill (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Voordat u voor de eerste keer gebruik gaat maken van de COMBINATIE- of GRIL-functie, moet aanwezige olie verwijderd worden uit de binnenkant van de oven en moet de oven gedurende 10 minuten zonder accessoires of voedsel ingeschakeld worden in de grill-stand. Op deze manier wordt de olie, die gebruikt is als beschermingslaag tegen roesten, weggebrand. Dit is de enige keer dat de oven leeg gebruikt mag worden.
2. De buitenwanden van de magnetronoven, inclusief de ventilatie-openingen en de ovendeur worden tijdens gebruik van de COMBINATIE- en GRIL-functies heet; pas dus op bij het openen of sluiten van de ovendeur en bij het inbrengen of verwijderen van voedsel en accessoires.
3. De magnetronoven is uitgerust met twee verwarmingselementen die zich bovenin de magnetronoven bevinden. Na gebruik van de COMBINATIE- of GRIL-functie zullen deze oppervlakken zeer heet zijn. OPMERKING: Na gebruik van deze functies zullen ook de oventoebehoren zeer heet zijn.
4. De buitenkant van de oven kan heet worden tijdens het grillen. Kinderen buiten bereik van de oven houden.

Werking van de ventilatormotor

Wanneer de oven heet wordt na het gebruik, kan de ventilator gedurende 1 minuut gaan draaien om de elektrische componenten af te koelen. Dit is normaal en u kunt het voedsel gerust uit de magnetronoven nemen, ook al draait de ventilator nog steeds.

Ovenlicht

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

Accessoires

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

Glazen draaiplateau

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

Draairing

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

Metalen rooster (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Pizzapan (NN-F663/NN-F623) - Zie pagina NI-14

Belangrijke informatie

1) Kooktijden

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

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

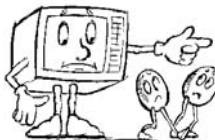
2) Kleine hoeveelheden voedsel

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



3) Eieren

- Kook geen ongepelde eieren en verwarm geen hardgekookte eieren met de MAGNETRON-functie. Er kan een te hoge druk in de eieren ontstaan, waardoor ze exploderen.



4) Niet-poreuze schil

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

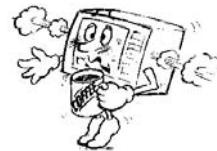


5) Vleesthermometer

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

6) Vloeistoffen

- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken. Om dit te voorkomen, kunnen de volgende stappen opgevolgd worden:



- a) Gebruik geen rechte glazen of bekers met smalle of toelopende bovenkant.
- b) Niet te lang verwarmen.
- c) Roer de vloeistof om alvorens deze in de oven te plaatsen en roer halverwege de opwarmtijd nogmaals.
- d) Laat de vloeistof na het verwarmen nog even in de oven staan en roer goed om voordat u de vloeistof uit de oven haalt.

7) Papier/kunststof

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



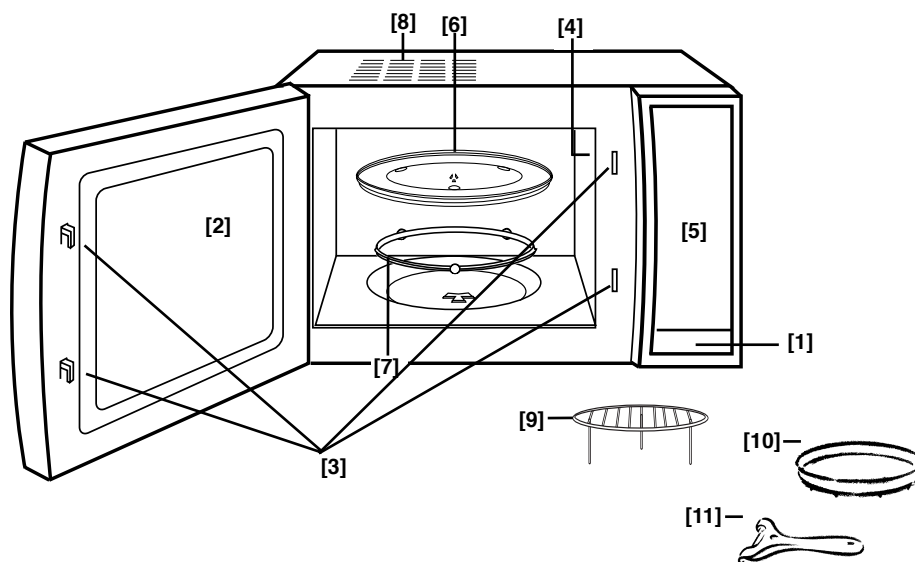
8) Keukengerei/folie

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

9) Zuigflessen/potjes babyvoeding

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

De Magnetronoven



[1] Deur-ontgrendelknop

Indrukken om ovendeur te openen. Indien u de ovendeur tijdens het kookproces opent, wordt het koken tijdelijk onderbroken, zonder dat de gemaakte instellingen gewist worden. Het koken gaat weer normaal door, zodra de deur wordt gesloten en de starttoets wordt ingedrukt.

Het lampje in de magnetronoven gaat aan, zodra u de ovendeur opent.

[2] Doorkijkvenster

[3] Veiligheids-deurvergrendelingssysteem

[4] Ventilatie-opening

[5] Bedieningspaneel

[6] Glazen draaiplateau

[7] Draairing

[8] Externe ventilatie-Openingen

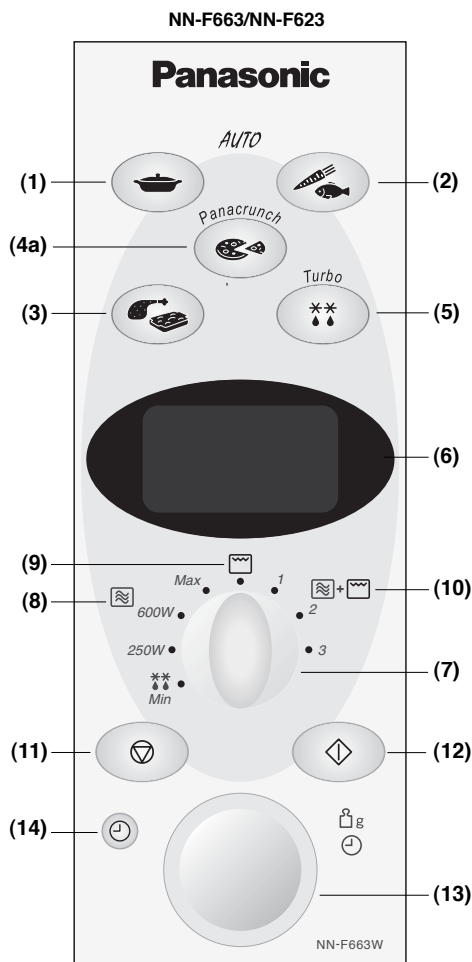
[9] Metalen rooster (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Pizzapan (NN-F663/NN-F623)

[11] Handgreep (NN-F663/NN-F623)

Pizza Pan (optionele accessoire NN-F653). Te verkrijgen via uw Panasonic verdeler. Typenummer NN-CP298BEPG.

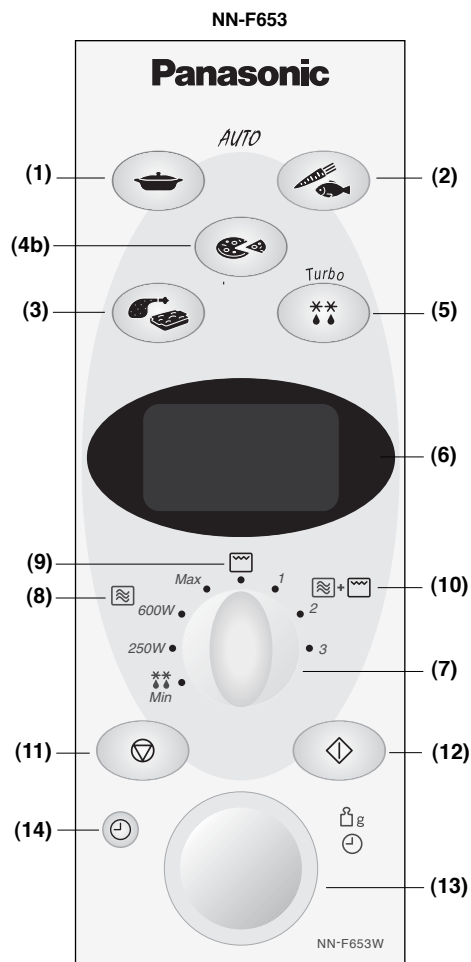
Bedieningspaneel



- (1) Auto-gewicht opwarmen
- (2) Auto-gewicht koken
- (3) Auto-gewicht combinatie
- (4a) Auto-gewicht Panacrunch (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Auto-gewicht pizza (NN-F653)
- (5) Auto-gewicht ontdooien
- (6) Uitleesvenster
- (7) Functieschakelaar

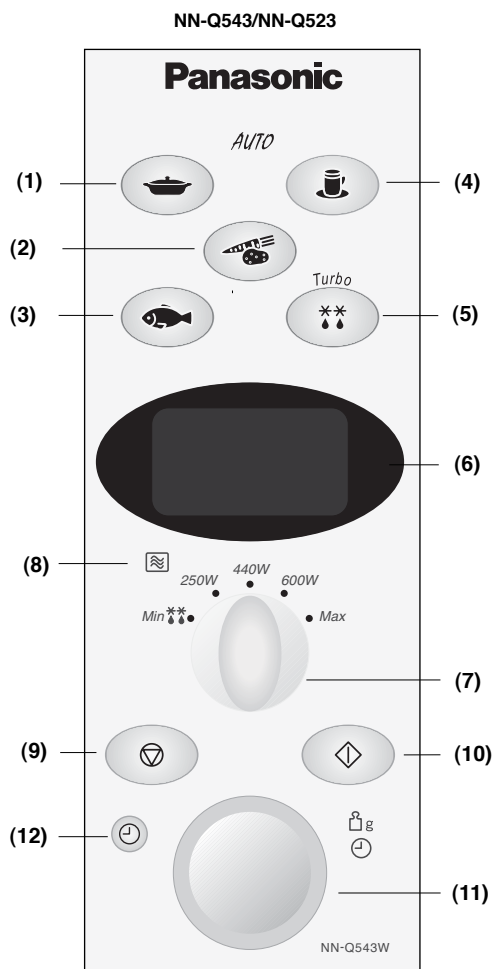
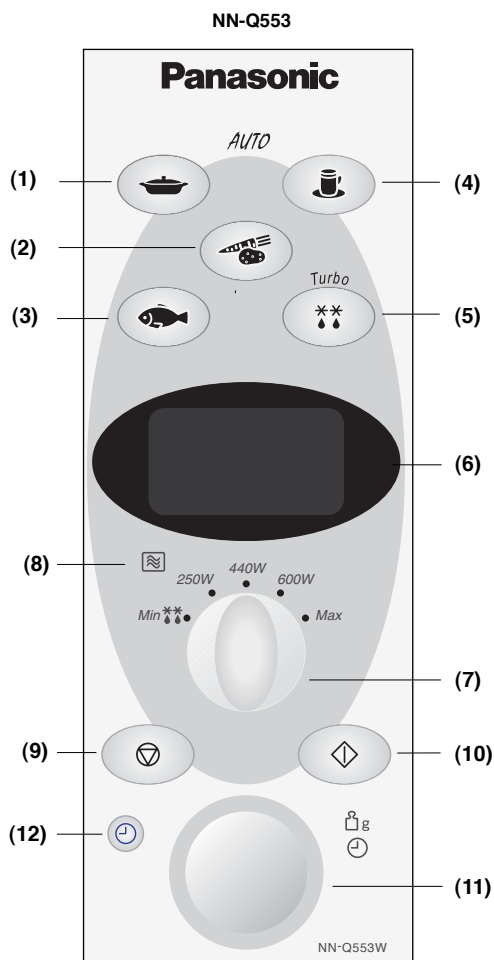
- (8) Magnetronvermogen
- (9) Grilvermogen
- (10) Combinatievermogen
- (11) Stop/wistoets:
Voor het koken: Een druk op de toets en het gehele ingestelde programma wordt gewist.
Tijdens het koken: Met één druk op de toets wordt het kookproces tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma

- (12) Starttoets:
 Indrukken om de magnetronoven in werking te stellen. Indien tijdens het koken de deur geopend wordt, of de Stop/wistoets eenmaal wordt ingedrukt, moet de Starttoets weer ingedrukt worden om door te gaan met koken.
- (13) Tijd-/gewichtselector
- (14) Klok-/timer-toets



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

Bedieningspaneel



- (1) **Auto-gewicht opwarmen**
- (2) **Auto-gewicht groente koken**
- (3) **Auto-gewicht vis koken**
- (4) **Auto-opwarmen kop/kom**
- (5) **Auto-gewicht ontdooien**
- (6) **Uitleesvenster**
- (7) **Functieschakelaar**
- (8) **Magnetronvermogen**
- (9) **Stop/wistoets:**
Voor het koken: Een druk

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

- (11) **Tijd-/gewichtselector**
 - (12) **Klok-/timer-toets**
- magnetronoven in werking te stellen. Indien tijdens het koken de deur geopend wordt, of de Stop/wistoets eenmaal wordt ingedrukt, moet de Starttoets weer ingedrukt worden om door te gaan met koken.

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

Bedieningstoetsen en gebruiksprocedure

Stap-voor-stap-display:

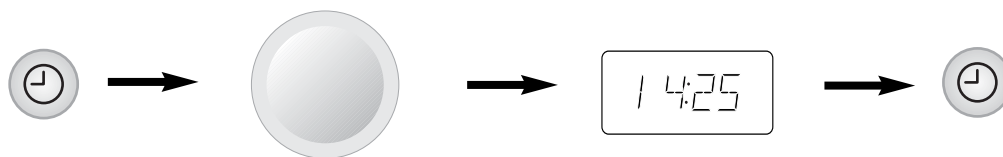


Stap-voor-stap-display:

Dit model heeft een unieke "stap-voor-stap"-functie waarmee u door het bereidingsproces geleid wordt. Nadat u de stekker in het stopcontact gestoken heeft, drukt u net zo vaak de Starttoets in tot uw taal verschijnt. Als u een toets indrukt, verschijnt in het uitleesvenster de volgende instructie, waardoor de kans op fouten minimaal wordt. Indien u om wat voor reden dan ook de weergegeven taal wilt wijzigen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en bovenstaande procedure herhalen.

De klok instellen:

Voorbeeld: 14:25 uur instellen



• **Druk tweemaal de Klok-/timer-toets in.**

- De dubbele punt gaat knipperen

• **Voer de tijd in door de Tijd-/gewichtschakelaar te draaien.**

- De tijd verschijnt in het uitleesvenster en de dubbele punt knippert

• **Druk de Klok-/timer-toets in.**

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

OPMERKING:

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

Bedieningstoetsen en gebruiksprocedure

Kinderslot:

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

Instellen:



- **Druk driemaal op de Starttoets**

- De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen.

Opheffen:



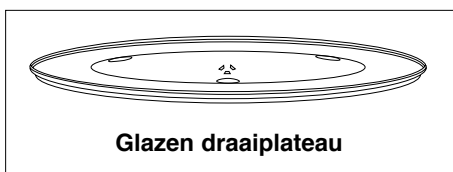
- **Druk driemaal op de Stop/wistoets.**

- De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

Koken met de magnetronfunctie en ontdooien

Het magnetron-vermogen kan op 4 (NN-F663/F623/F653) en 5 niveaus (NN-Q553/Q523/Q543) worden ingesteld. In onderstaand schema wordt bij benadering het wattage voor elk van de vermogensniveau's weergegeven.

Gebruik van de accessoires:

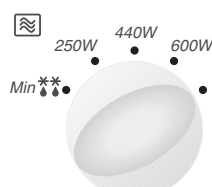
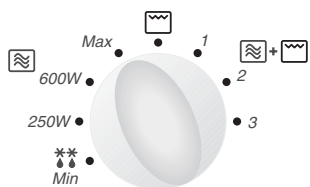


Glazen draaiplateau

Vermogen	Wattage
Maximaal (Hoog)	1000W
Medium	600W
Laag (NN-Q553/ Q523/Q543)	440W
Sudder	250W
Min (ontdooien)	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543



- **Stel met de Functieschakelaar het gewenste vermogen in.**

- **Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (HOOG vermogen: tot 30 minuten ander vermogen: tot 99 minuten).** Het uitleesvenster wisselt tussen de start-indicatie, het vermogensniveau en de ingestelde kooktijd. Bovendien wordt het magnetronsymbool weergegeven.

- **Druk op de Starttoets.**

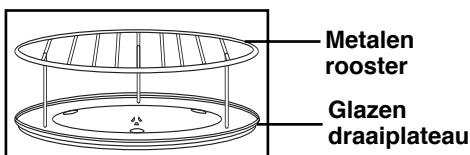
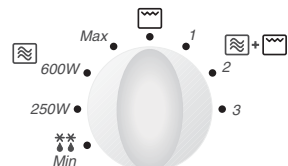
OPMERKING:

1. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtsschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.
2. U kunt desgewenst tijdens de bereiding van kookfunctie veranderen (NN-F663/ F623/ F653). Stel met de Functieschakelaar de gewenste functie en het gewenste vermogen in.
3. Indien noodzakelijk kan het vermogen tijdens het koken worden gewijzigd (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Zet de draaiknop in de stand van het gewenste vermogen.

NI-8

Grillen (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Gebruik van de accessoires:



Metalen rooster

Glazen draaiplateau

De Grill heeft een vast vermogen van 1300W.



- Stel de uncieschakelaar in op Grill.

- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtschakelaar (tot 99 minuten). Het uitleesvenster wisselt tussen de start-indicatie en de ingestelde kooktijd. Bovendien worden het grill-symbool en het rooster weergegeven.

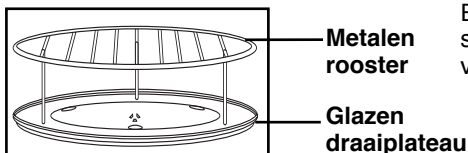
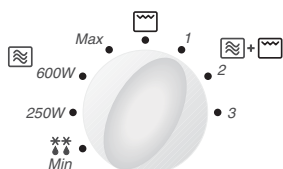
- Druk op de Starttoets.

OPMERKING:

1. De grill functioneert uitsluitend wanneer de ovendeur gesloten is.
2. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtsschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.
3. U kunt desgewenst tijdens de bereiding van kookfunctie veranderen. Stel met de Functieschakelaar de gewenste functie en het gewenste vermogen in. Verzeker u ervan dat u de juiste accessoire gebruikt.

Combinatiekoken (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Gebruik van de accessoires:



Metalen rooster

Glazen draaiplateau

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

Combinatie-instelling	Grill	Magnetron	Stap-voor-stap
1	1300W	600W	G1-600W
2	1300W	440W	G1-440W
3	1300W	250W	G1-250W



- Stel de Functieschakelaar in op de gewenste combinatie-instelling.

- Stel de bereidingstijd in met de Tijd-/gewichtsschakelaar (tot 99 minuten). Het uitleesvenster wisselt tussen de start-indicatie, de combi-instelling en de ingestelde kooktijd. Bovendien worden het magnetron-, grill-symbool en het rooster weergegeven.

- Druk op de Starttoets.

OPMERKING:

1. De grill functioneert uitsluitend wanneer de ovendeur gesloten is.
2. U kunt desgewenst de kooktijd tijdens de bereiding wijzigen. Verdraai de Tijd-/gewichtsschakelaar om de kooktijd te verlengen of te verkorten. De tijd kan in stappen van 1 minuut tot een maximum van 10 minuten verlengd/verkort worden. Door de schakelaar op nul te zetten wordt het koken beëindigd.
3. U kunt desgewenst tijdens de bereiding van kookfunctie veranderen. Stel met de Functieschakelaar de gewenste functie en het gewenste vermogen in. Verzeker u ervan dat u de juiste accessoire gebruikt.

Automatisch ontdooien

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



- Selecteer het gewenste Auto-ontdooiprogramma.
1 keer indrukken voor kleine stukken
2 keer indrukken voor grote stukken
- Stel het gewicht van het bevroren voedsel in met de Tijd-/gewichtschakelaar. Met de klok mee draaien verhoogt het gewicht in stappen van 10g.
- Druk op de Starttoets.

Programma	Stap-Voor-Stap	Gewicht	Geschikt voedsel
1 Kleine stukken	KLEIN	100 - 1200g	Kleine stukken vlees, kalfsoesters, worstjes, vis filet, steaks, koteletten (van 100g tot 400g). Draaien bij pieptoon.
2 Grote stukken	GROOT	400 - 2000g	Grote stukken vlees, braadstukken, hele kip. Draaien bij pieptoon.

OPMERKING:

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

Auto-gewicht Programma's

Met deze functie kunt u het merendeel van uw favoriete gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De oven bepaalt automatisch het magnetronvermogen, het grillvermogen (NN-F663/NN-F623/NN-F653) en de bereidingstijd. Selecteer de categorie en stel het gewicht van het voedsel in. Het gewicht wordt geprogrammeerd in grammen. Voor snelle selectie, is van elke categorie het meest voor de hand liggende gewicht geprogrammeerd.
















OPMERKING:

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

NI-10

Auto-gewicht Programma's

NN-F663/NN-F623/NN-F653




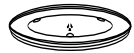

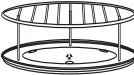


Categorie	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies	
OPWARMEN 	Kop opwarmen (1 x drukken)	KOP 150g		Voor het opwarmen van een warme drank in een kopje (zoals koffie, thee, melk en soep). Selecteer Kop opwarmen, voer het gewicht in (150ml) en druk op de startknop.	
	Schaal opwarmen (2 x drukken)	SCHAAL 300g		Voor het opwarmen van een schaal met een warme drank. Selecteer Schaal opwarmen, voer het gewicht in (300ml) en druk op de startknop.	
	Verse opwarmen (3 x drukken)	VERS 200 - 1500g		Voor het opwarmen van kant-en-klaarmaaltijd of oven-schotel maaltijd. Al het voedsel dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Bij pieptoon omscheppen. Na afloop enkele minuten laten nagaren.	
	Bevroren opwarmen (4 x drukken)	DIEPVR 	200 - 1500g		Al het voedsel moet reeds bereid en ingevroren zijn. Bij pieptoon omroeren. Na bereidingstijd voedsel omscheppen en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
BEREIDEN OP GEWICHT 	Verse groente bereiden (1 x drukken)	GROENT 200 - 1000g		Voor het bereiden van verse groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Besprenkel met 6 theelepels (90ml) water. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.	
	Bevroren groente bereiden (2 x drukken)	GROENT 	200 - 1000g		Voor het bereiden van bevroren groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
	Verse vis bereiden (3 x drukken)	VIS 100 - 1000g		Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets, moten). Dek dunnere gedeelten af. Plaats de vis in een hiertoe geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.	
	Bevroren vis bereiden (4 x drukken)	VIS 	100 - 900g		Voor het bereiden van bevroren vismotten en filets. Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Vis draaien bij pieptoon.

Tips voor het opwarmen van kopjes en kommen






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

Auto-gewicht Programma's

NN-F653

Categorie		Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
GEWICHT COMBI 	Stukken kip (1 x drukken)	PORTIE	200 - 1200g		Voor het bereiden van stukken kip, b.v. vleugeltjes, pootjes of drumsticks. Leg de kip op een vuurvast bord op het metalen rooster. Spreid de stukken kip voor gelijkmatige bereiding uit en draai ze om bij de pieptoon.
	Hele kip (2 x drukken)	HELE	1000 - 2000g		Voor het bereiden van hele kip zonder vulling. Bereid de vulling afzonderlijk. Plaats de kip op een vuurvaste platte omgekeerde schaal op het glazen draaiplateau. Begin het bereiden met de borst naar beneden en draai de kip bij de pieptoon.
	Bevroren gegratineerd voedsel/Lasagne (3 x drukken)	GRATIN * * ☹ ☹	300 - 1000g		Voor het opwarmen en bruinen van bevroren gegratineerd voedsel/lasagne. Verwijder alle verpakking en leg het gegratineerde voedsel/lasagne op een vuurvast bord op het glazen draaiplateau.
PIZZA 	Bevroren brood (1 x drukken)	BROOD * * ☹ ☹	50 - 400g		Voor het opwarmen van bevroren brood, broodjes en croissants. Verwijder alle verpakking en leg het bevroren brood op het rooster op het glazen draaiplateau. Draaien bij pieptoon.
	Bevroren pizza (2 x drukken)	PIZZA * * ☹ ☹	100 - 500g		Voor het opwarmen en bruinen van de bovenkant van bevroren (niet vers) gekochte pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza op het rooster op het glazen draaiplateau.
	Bevroren quiche (3 x drukken)	QUICHE * * ☹ ☹	100 - 500g		Voor het opwarmen van kant-en-klare, bevroren quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche op het rooster op het glazen draaiplateau.










NN-F663/NN-F623

Categorie		Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
GEWICHT COMBI 	Bevroren brood (1 x drukken)	BROOD	50 - 400g		Voor het opwarmen van bevroren brood, broodjes en croissants. Verwijder alle verpakking en leg het bevroren brood op het rooster op het glazen draaiplateau. Draaien bij pieptoon.
	Stukken kip (2 x drukken)	PORTIE	200 - 1200g		Voor het bereiden van stukken kip, b.v. vleugeltjes, pootjes of drumsticks. Leg de kip op een vuurvast bord op het metalen rooster. Spreid de stukken kip voor gelijkmatige bereiding uit en draai ze om bij de pieptoon.
	Hele kip (3 x drukken)	HELE	1000 - 2000g		Voor het bereiden van hele kip zonder vulling. Bereid de vulling afzonderlijk. Plaats de kip op een vuurvaste platte omgekeerde schaal op het glazen draaiplateau. Begin het bereiden met de borst naar beneden en draai de kip bij de pieptoon.
	Bevroren gegratineerd voedsel/Lasagne (4 x drukken)	GRATIN * * ☹ ☹	300 - 1000g		Voor het opwarmen en bruinen van bevroren gegratineerd voedsel/lasagne. Verwijder alle verpakking en leg het gegratineerde voedsel/lasagne op een vuurvast bord op het glazen draaiplateau.

NI-12

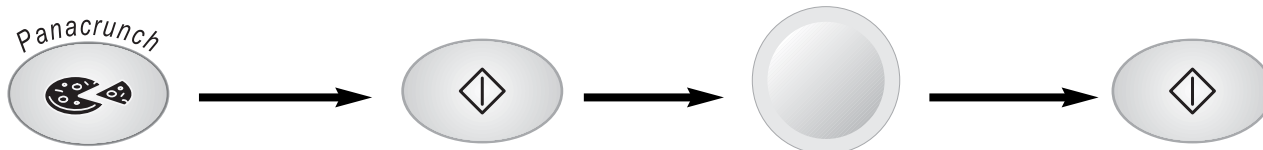
Auto-gewicht Programma's

NN-F663/NN-F623

Categorie		Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
PANA-CRUNCH 	Verse pizza (1 x drukken)	PIZZA	150 - 600g		Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van verse gekochte pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde pizzapan.
	Bevroren pizza (2 x drukken)	PIZZA ✖✖ 	120 - 600g		Bodem knapperig maken en bovenkant bruin van ingevroren gekochte pizza. Verwijder alle verpakking en leg de pizza in de voorverwarmde pizzapan.
	Verse quiche (3 x drukken)	QUICHE	120 - 600g		Voor het opwarmen en knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van verse gekochte quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde pizzapan.
	Bevroren quiche (4 x drukken)	QUICHE ✖✖ 	120 - 600g		Voor het opwarmen en knapperig maken van de bodem en het bruinen van de bovenkant van ingevroren gekochte quiche. Verwijder alle verpakking en leg de quiche in de voorverwarmde pizzapan.
	Bevroren aardappelproducten (5 x drukken)	FRIET ✖✖ 	100 - 500g		Voor het opwarmen en bruinen van bevroren aardappelproducten. Verdeel na het opwarmen van de pan de aardappelproducten over de pan. Voor de beste resultaten moeten de aardappelproducten in een enkele laag gelegd worden en bij de pieptoon worden gedraaid.

Nederlands

Panacrunch Programma (NN-F663/NN-F623)



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

Pizzapan (NN-F663/NN-F623)

HET 'CONCEPT'

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



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

GEbruik VAN DE PIZZAPAN (Handmatige bediening)

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

OPMERKINGEN:

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

















VERZORGING VAN DE PAN

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



Auto-gewicht Programma's

NN-Q553/NN-Q523


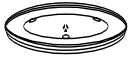



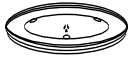




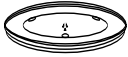
Categorie		Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies
OPWARMEN 	Verse opwarmen (1 x drukken)	VERS	200 - 1500g		Voor het opwarmen van kant-en-klaarmaaltijd of ovenschotel maaltijd. Al het voedsel dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Bij pieptoon omscheppen. Na afloop enkele minuten laten nagaren.
	Bevroren opwarmen (2 x drukken)	DIEPVR ✖ ✖ 	200 - 1500g		Al het voedsel moet reeds bereid en ingevroren zijn. Bij pieptoon omroeren. Na bereidingstijd voedsel omscheppen en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
BEREIDEN OP GEWICHT 	Verse groente bereiden (1 x drukken)	VERS	200 - 1000g		Voor het bereiden van verse groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Besprenkel met 6 theelepels (90ml) water. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
	Bevroren groente bereiden (2 x drukken)	DIEPVR ✖ ✖ 	200 - 1000g		Voor het bereiden van bevroren groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Schep de groenten om wanneer de pieptoon weerklinkt.
VIS BEREIDEN 	Verse vis bereiden (1 x drukken)	VERS	100 - 1000g		Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets, moten). Dek dunnere gedeelten af. Plaats de vis in een hiertoe geschikte bak. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
	Bevroren vis bereiden (2 x drukken)	DIEPVR ✖ ✖ 	100-900g		Voor het bereiden van bevroren vismoten en filets. Doe de vis in een daarvoor geschikte schaal. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
KOM/KOPJE OPWARMEN 	Kopje opwarmen (1 x drukken)	KOP	150g		Voor het opwarmen van een warme drank in een kopje (zoals koffie, thee, melk en soep). Selecteer Kop opwarmen, voer het gewicht in (150ml) en druk op de startknop.
	Kom opwarmen (2 x drukken)	1KOM	300g		Voor het opwarmen van een kom met een warme drank. Selecteer Kom opwarmen, voer het gewicht in (300ml) en druk op de startknop.
	2 Kom opwarmen (3 x drukken)	2KOM	600g		Voor het opwarmen van 2 kommen met een warme drank. Selecteer 2 Kom opwarmen, voer het gewicht in (600ml) en druk op de startknop.

Tips voor het opwarmen van kopjes en kommen.

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

Auto-gewicht Programma's

NN-Q543

Categorie	Stap-Voor-Stap	Aanbevolen gewicht	Accessoires	Instructies	
OPWARMEN 	Verse opwarmen (1 x drukken)	VERS	200 - 1500g		Voor het opwarmen van kant-en-klaarmaaltijd of ovenschotel maaltijd. Al het voedsel dient op kamer- of koelkasttemperatuur te zijn. Bij pieptoon omscheppen. Na afloop enkele minuten laten nagaren.
	Bevroren opwarmen (2 x drukken)	DIEPVR 	200 - 1500g		Al het voedsel moet reeds bereid en ingevroren zijn. Bij pieptoon omroeren. Na bereidingstijd voedsel omscheppen en 2 tot 3 minuten laten nagaren.
BEREIDEN OP GEWICHT 	Verse groente bereiden (1 x drukken)	VERS	200 - 1000g		Voor het bereiden van verse groente. Doe de groente in een daarvoor geschikte schaal. Besprenkel met 6 theelepels (90ml) water. Afdekken met magnetronfolie of een deksel. Bij grote hoeveelheden omscheppen als de pieptoon weerklinkt.
VIS BEREIDEN 	Verse vis bereiden (1 x drukken)	VERS	100 - 1000g		Voor het bereiden van verse vis (hele vis, filets, moten). Dek dunnere gedeelten af. Plaats de vis in een hiertoe geschikte bak. Voeg 2 theelepels (30ml) water toe. Afdekken met magnetronfolie of een deksel.
KOM/KOPJE OPWARMEN 	Kopje opwarmen (1 x drukken)	KOP	150g		Voor het opwarmen van een warme drank in een kopje (zoals koffie, thee, melk en soep). Selecteer Kop opwarmen, voer het gewicht in (150ml) en druk op de startknop.
	Kom opwarmen (2 x drukken)	1KOM	300g		Voor het opwarmen van een kom met een warme drank. Selecteer Kom opwarmen, voer het gewicht in (300ml) en druk op de startknop.

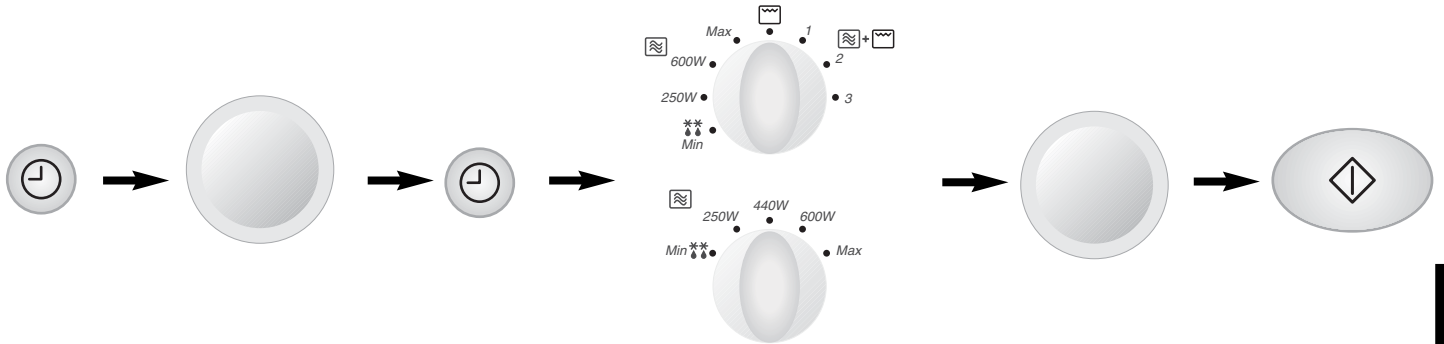
Tips voor het opwarmen van kopjes en kommen.

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

NI-16

Koken met geprogrammeerde start

Met behulp van de Klok-/timer-toets kunt u voedsel bereiden met geprogrammeerde begintijd.



- Druk eenmaal de Klok-/timer-toets in.
- Stel het begintijdstip in door de Tijd-/gewichtschakelaar te verdraaien.
(tot 9 uur 90 minuten)
- Druk nogmaals de Klok-/timer-toets in.
- Stel het gewenste bereidingsprogramma in met behulp van de Functieschakelaar en de Tijd-/gewichtschakelaar.
- Druk op de Starttoets.

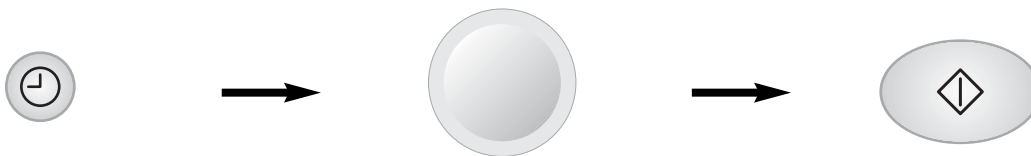
Nederlands

OPMERKING:

1. Indien het geprogrammeerde begintijdstip na meer dan een uur ligt, telt de tijd af in eenheden van een minuut. Indien dit minder dan een uur bedraagt, telt de tijd af in eenheden van een seconde.
2. Geprogrammeerde start kan niet ingesteld worden voor automatische programma's.

Timer

Met behulp van de Klok-/timer-toets kunt u de oven gebruiken als een minuten-timer (keukenwekker).



- Druk eenmaal de Klok-/timer-toets in.
- Stel het begintijdstip in door de Tijd-/gewichtschakelaar te verdraaien.
(tot 9 uur 90 minuten)
- Druk op de Starttoets.

OPMERKING:

Wanneer de ovendeur geopend wordt terwijl de minuten-timer actief is, blijft de tijd in het uitleesvenster aftellen.

Vragen en antwoorden

V: Waarom kan de oven niet worden ingeschakeld?

A: Controleer het volgende wanneer de oven niet kan worden ingeschakeld:

1. Is de stekker goed aangesloten? Neem de stekker uit het stopcontact, wacht tien seconden en steek de stekker weer in het stopcontact.
2. Controleer de zekering en de stroomonderbreker. Reset stroomonderbreker of vervang de zekering als hij uitgeschakeld resp. doorgeslagen is.
3. Indien de stroomonderbreker of de zekering in orde zijn, probeer dan een ander apparaat op het stopcontact aan te sluiten. Indien het andere apparaat werkt, is er waarschijnlijk een probleem met de oven. Indien het andere apparaat niet werkt, is er waarschijnlijk een probleem met het stopcontact. Indien het er naar uitziet dat er een probleem met de oven is, moet contact opgenomen worden met een erkend servicecentrum.

V: Mijn magnetronoven stoort mijn TV-toestel. Is dit normaal?

A: Er kan een bepaalde mate van storing op de radio en TV optreden wanneer de magnetronoven wordt gebruikt. Deze storing is gelijk aan het soort interferentie dat veroorzaakt wordt door kleine huishoudelijke apparaten zoals mixers, stofzuigers, haardrogers e.d. Dit duidt niet op een storing in uw magnetronoven.

V: De oven accepteert mijn programma niet. Waarom?

A: De oven is zodanig ontworpen dat onjuiste programmering niet wordt geaccepteerd. De oven accepteert bijvoorbeeld uitsluitend koken op 1 niveau (m.u.v. Geprogrammeerde Start) en accepteert geen Auto-gewicht Programma na Geprogrammeerde Start.

V: Soms komt er warme lucht uit de ventilatie-openingen van de oven. Waarom?

A: De warmte afkomstig van het bereiden van het voedsel verwarmt de lucht in de oven. Deze warme lucht wordt de oven uitgeleid via het luchtstroompatroon in de oven. Deze lucht bevat geen magnetronstraling. De ventilatie-openingen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.

V: Er verschijnt een "D" in het uitleesvenster en de oven functioneert niet. Waarom?

A: De oven heeft een geprogrammeerde DEMO-MODUS. Deze modus is ontwikkeld voor weergave in winkels. Door vier maal de klok-toets in te drukken wordt deze modus gedesactiveerd.

V: Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?

A: Dit kan uitsluitend tijdens het GRILLEN (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens MAGNETRON en COMBINATIE koken.

NN-F663/NN-F623/NN-F653

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

A: Deze geluiden worden veroorzaakt door het automatisch overschakelen van de oven van MAGNETRONOVEN op GRIL voor het realiseren van de juiste combinatie-afstellingen. Dit is normaal.

V: Tijdens het COMBINATIE koken of GRILLEN komt er een onaangenaam luchtje uit mijn oven. Waarom?

A: Na herhaaldelijk gebruik bevelen wij u aan om de magnetronoven te reinigen en zonder voedsel, glazen plateau of draairing gedurende 5 minuten de grill aan te zetten. Op deze manier worden alle voedselrestjes, vetaanslag etc., die de luchtjes en/of rook veroorzaken, weggebrand.

Verzorging van uw magnetronoven

1. Zet de oven uit alvorens hem te reinigen.
2. Houd de deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen schoon. Als er spatten en gemorste vloeistoffen vast zijn gaan zitten op de ovenwanden, deurafdichtingen en de plaatsen hieromheen, moeten deze worden schoongemaakt met een vochtige doek. Als zij zeer vuil zijn geworden mag gebruik gemaakt worden van een mild reinigingsmiddel. Het gebruik van agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes wordt niet aanbevolen.
GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS.
3. De buitenzijde van de oven moet worden schoongemaakt met een vochtige doek. Ter voorkoming van schade aan de onderdelen binnen in de oven, mag er geen water via de ventilatie-openingen naar binnen sijpelen.
4. Indien het bedieningspaneel vuil wordt, moet dit met een zachte, droge doek gereinigd worden. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen of schuursponsjes op het bedieningspaneel. Bij het reinigen van het bedieningspaneel moet de ovendeur open blijven om te voorkomen dat de oven per ongeluk wordt ingeschakeld. Na het schoonmaken moet de STOP/WIS-toets worden ingedrukt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen.
5. Indien er aan de binnenkant van de ovendeur of rondom de buitenkant hiervan stoomvorming plaatsvindt, veeg deze dan weg met een zachte doek. Dit kan het geval kunnen zijn, wanneer de magnetronoven wordt gebruikt in een ruimte met een hoge vochtigheidsgraad; dit duidt niet op foutief functioneren van het apparaat.
6. Van tijd tot tijd moet het glazen draaiplateau verwijderd worden om het schoon te maken. Reinig het plateau in warm water met een afwasmiddel of in een vaatwasmachine.
7. De draairing en de ovenbodem moeten regelmatig worden gereinigd om ongewenste geluiden te voorkomen. Verwijder het vuil op de bodem van de magnetronoven met een mild schoonmaakmiddel en heet water, en maak hem daarna droog met een schone doek. De draairing moet worden afgewassen in een mild sopje. Bij een regelmatig gebruik zetten zich kookdampen vast op de bodem en/of de wielen van de draairing, maar tasten deze op geen enkele wijze aan. Wanneer u de draairing uit de uitsparing in de grondplaat haalt om hem schoon te maken, let er dan goed op dat de draairing weer in de juiste positie terug geplaatst wordt.
8. Bij het GRILLEN of COMBINATIE (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**) koken zullen sommige voedsel soorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
9. Gebruik geen stoomreiniger voor het reinigen.
10. De magnetronoven mag uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden gerepareerd. Neem voor onderhoud en reparaties van de oven contact op met de dichtstbijzijnde erkende verdeler.

Technische specificaties

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Netvoeding	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	Maximum; 2500 W Magnetron; 1260 W Grill; 1350 W	Magnetron; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Capaciteit:	Magnetron; 1000 W (IEC-60705) Grill-element; 1300 W	Magnetron; 1000 W (IEC-60705)
Buitenafmetingen:	510 (B) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (B) x 380 (D) x 304 (H) mm
Binnenafmetingen:	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (B) x 352 (D) x 217 (H) mm
Gewicht:	12.5Kg	11.5Kg

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

Instructions pour la mise à la terre

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

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

Précaution concernant la tension d'alimentation

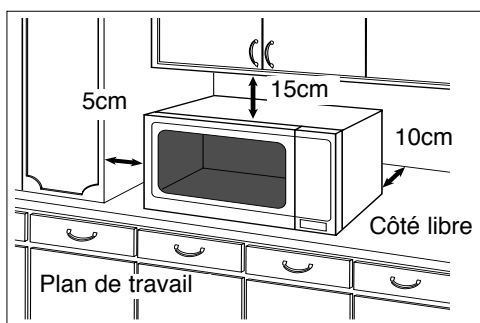
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

Emplacement du four

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

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

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



Si vous encaستrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrer le four, utilisez le kit d'encastrement NN-TKV63WBBP (blanc) ou NN-TKV63MBBP (argentée) disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.

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

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'une éponge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont pas parfaitement conscients des dangers qu'entraîneraient une mauvaise utilisation de celui-ci.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE (NN-F663/NN-F623/NN-F653) SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation des résistances ni au préchauffage du Croustiplat.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Avant d'utiliser les modes COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode Gril pendant 10 minutes, et ce sans aliment ni accessoire. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le capot et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. En cas d'utilisation des modes COMBINE et GRIL, les deux résistances présentes dans la partie supérieure du four sont brûlantes.
N.B. : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Fonctionnement du ventilateur

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

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

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

Anneau à roulettes

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

Trépied métallique (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Croustiplat (NN-F663/NN-F623) - Voir page Fr-14

Informations importantes

1) Temps de cuisson

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

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

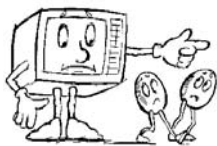
2) Petites quantités de nourriture

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



3) Œufs

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



4) Aliments à peau

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le FOUR A MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.



5) Thermomètre à viande

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

6) Liquides

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

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



7) Papier/plastique

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



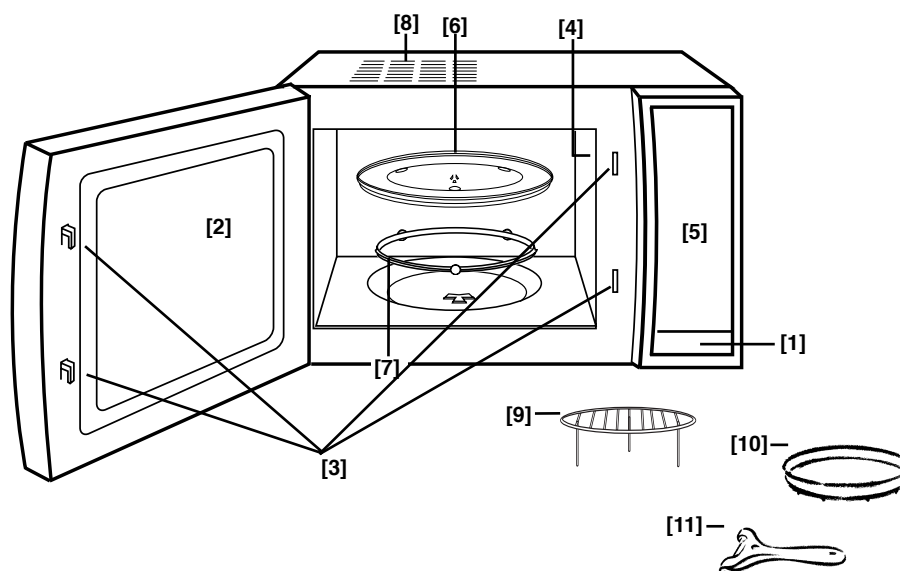
8) Ustensiles/Papier aluminium

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

9) Biberons et aliments pour bébés

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

Schéma descriptif



[1] Touche d'ouverture de la porte

Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

[7] Anneau à roulettes

[8] Ouvertures d'aération externes du four

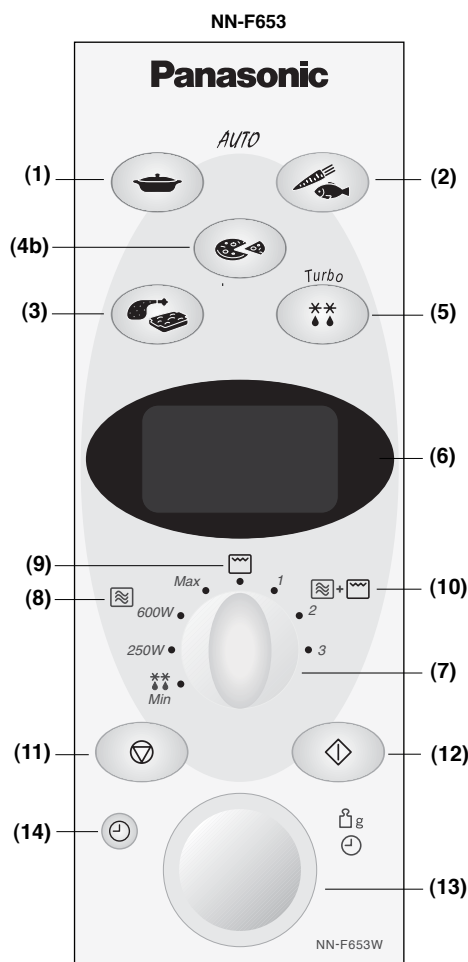
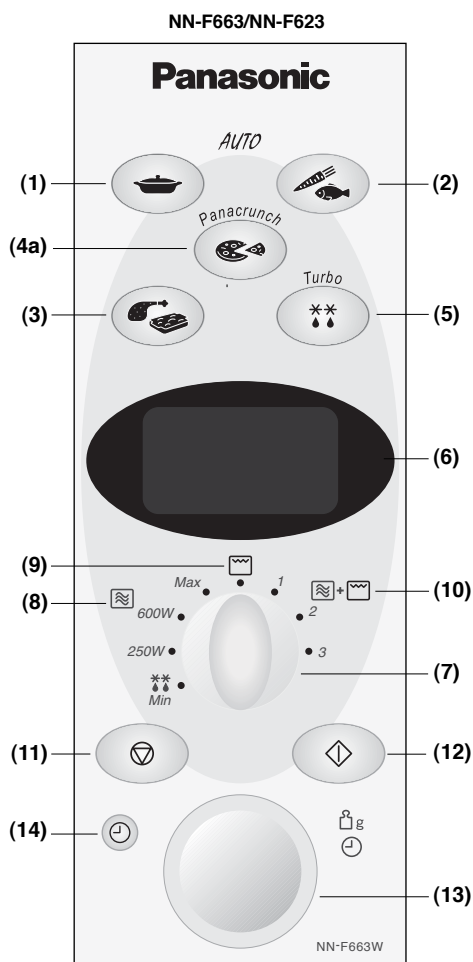
[9] Trépied métallique (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Croustiplat (NN-F663/NN-F623)

[11] Poignée (NN-F663/NN-F623)

Pour acheter le Croustiplat optionnel (pour le NN-F653), contactez votre revendeur Panasonic en indiquant le numéro de référence NN-CP298BEPG.

Panneau de commandes



- [1] Réchauffage automatique en fonction du poids
- [2] Cuisson automatique en fonction du poids
- [3] Cuisson combinée automatique en fonction du poids
- [4a] Réchauffage automatique des pizzas en Croustiplate selon le poids (NN-F663/NN-F623)
- [4b] Réchauffage automatique en Combiné selon le poids (NN-F653)
- [5] Décongélation automatique en fonction du poids
- [6] Fenêtre d'affichage
- [7] Sélecteur de mode de

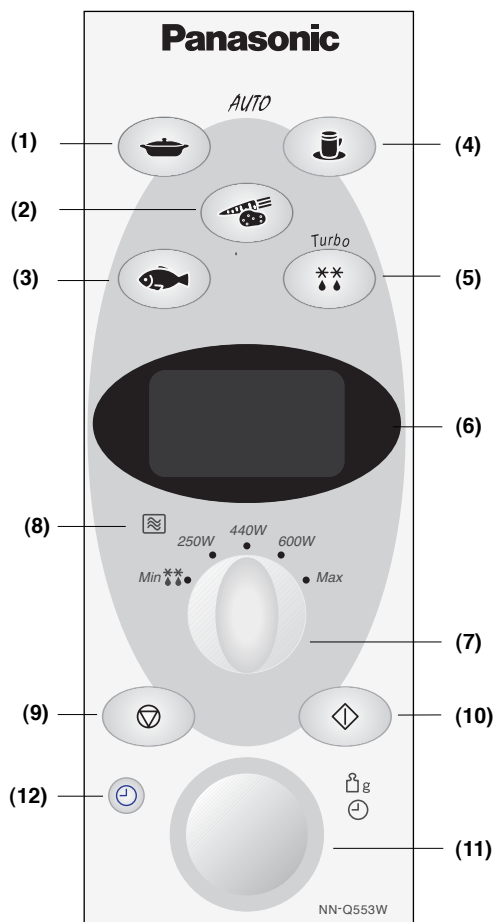
- cuisson
- [8] Puissances Micro-ondes
- [9] Puissances Gril
- [10] Modes combinés
- [11] Touche Arrêt/Annulation:
 - Avant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
 - Pendant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.

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

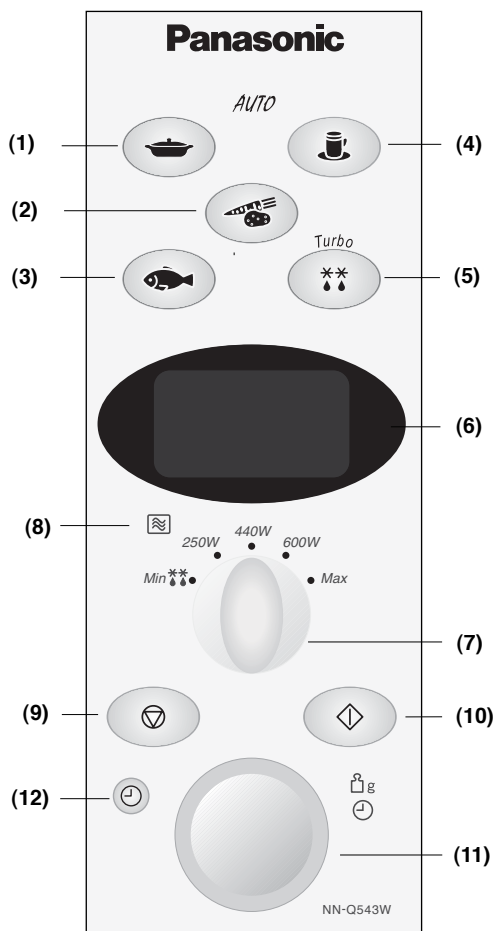
Signaux sonores
Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Panneau de commandes

NN-Q553



NN-Q543/NN-Q523



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

- [9] Touche Arrêt/Annulation: **Avant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions. **Pendant la cuisson:** Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.
- [10] Touche Marche:

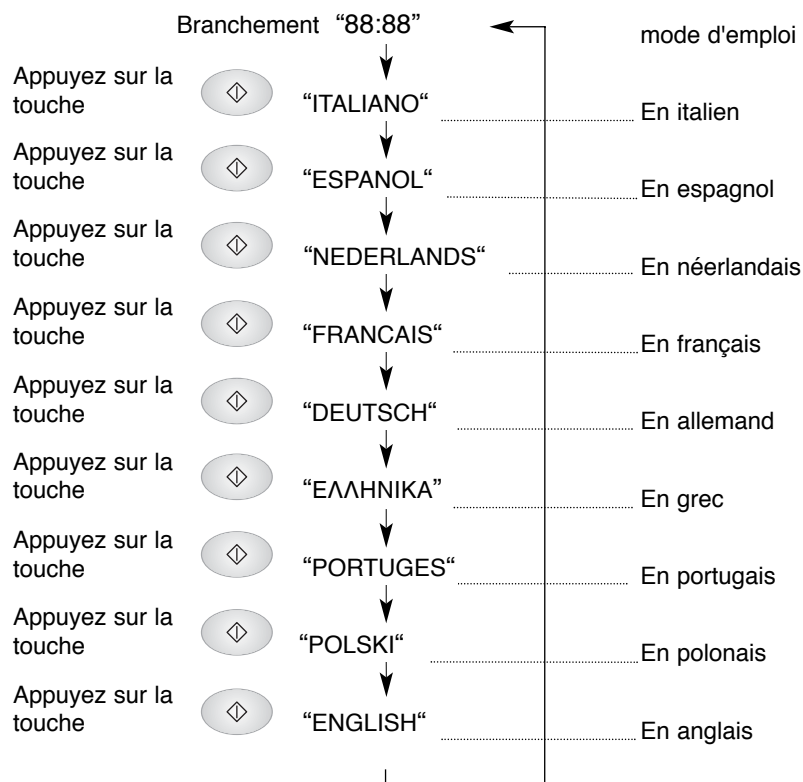
- [11] Sélecteur Durée/Poids
 - [12] Touche Horloge/Minuteur
- Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

Signaux sonores

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

Commandes et mode d'emploi

Affichage du mode d'emploi

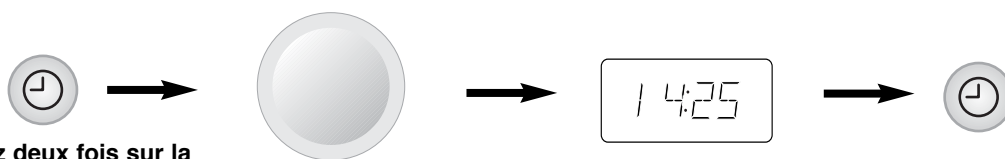


Cet appareil est équipé d'un mode d'emploi défilant unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs.

Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Réglage de l'horloge :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



• **Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuteur.**

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

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

- L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points (:) clignote.

• **Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur.**

- Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

REMARQUES :

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

Commandes et mode d'emploi

Verrouillage de sécurité enfant

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

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



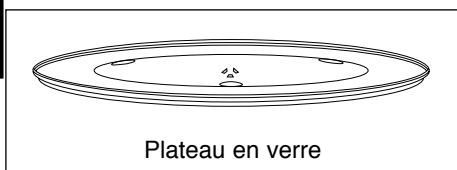
- Appuyez trois fois sur la touche Marche.
 - L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) tandis qu'un astérisque (*) apparaît.

- Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.
 - L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

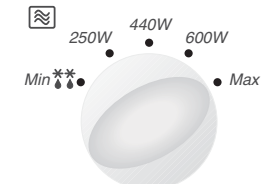
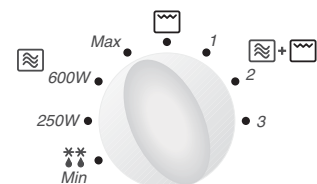
Votre four possède quatre (NN-F663/NN-F623/NN-F653) et cinq (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543) niveaux de puissance de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque niveau.

Accessoire utilisé :

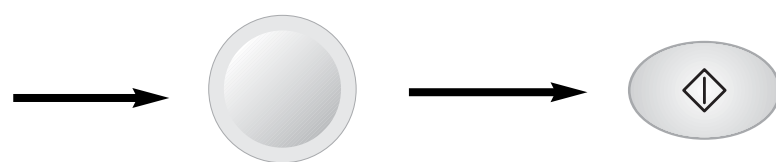


NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543



Niveau de puissance	Watts
Puissance maximale (HIGH)	1000 W
Puissance moyenne (MEDIUM)	600 W
Puissance douce (LOW -pour le NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543 uniquement)	440 W
Puissance mijotage (SIMMER)	250 W
Puissance minimale (DEFROST)	270 W



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

- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (Puissance maximale: 30 minutes maximum. Autres puissances: 99 minutes maximum). L'affichage fait clignoter successivement le symbole Marche, le niveau de puissance et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole des micro-ondes s'affiche également.

- Appuyez sur la touche Marche.

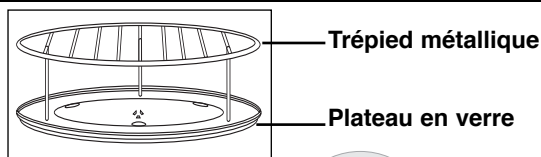
REMARQUES :

1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.
2. Vous pouvez éventuellement aussi modifier le mode de cuisson pendant la cuisson proprement dite (NN-F663/NN-F623/NN-F653). Pour cela, tournez le sélecteur de mode sur le mode et le niveau de puissance désirés. Veillez à utiliser des plats et des accessoires adéquats lors du changement de mode de cuisson.
3. Il y a moyen de changer la puissance en cours de cuisson (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Pour ce faire tournez le sélecteur de puissance sur la puissance désirée.

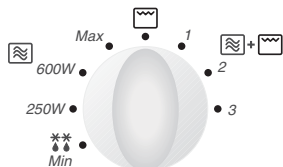
Fr-8

Cuisson au gril (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Accessoires utilisés :



Le mode de cuisson au gril ne comprend qu'un seul réglage Gril d'une puissance de 1300 watts.



- Tournez le sélecteur de mode sur la position Gril.

- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (99 minutes maximum).
L'affichage fait clignoter successivement le symbole Marche et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole du gril et du trépied métallique s'affichent aussi.



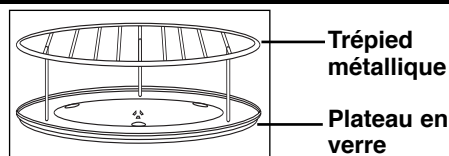
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.
3. Vous pouvez éventuellement aussi modifier le mode de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Pour cela, tournez le sélecteur de mode sur le mode et le niveau de puissance désirés.
Veillez à utiliser des plats et des accessoires adéquats lors du changement de mode de cuisson.

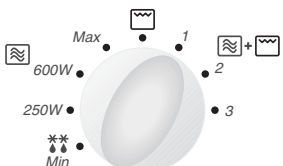
Cuisson combinée (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Accessoires utilisés :



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

Réglage du mode de cuisson combinée	Gril	Micro-ondes	Affichage
1	1300W	600W	G1-600W
2	1300W	440W	G1-440W
3	1300W	250W	G1-250W



- Tournez le sélecteur de mode sur le réglage de la cuisson combinée souhaité.

- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (99 minutes maximum).
L'affichage fait clignoter successivement le symbole Marche, la cuisson combinée et la durée de cuisson sélectionnée. Le symbole des micro-ondes et du gril ainsi que le trépied métallique s'affichent aussi.

- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous mettez fin à la cuisson.
3. Vous pouvez éventuellement aussi modifier le mode de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Pour cela, tournez le sélecteur de mode sur le mode et le niveau de puissance désirés.
Veillez à utiliser des plats et des accessoires adéquats lors du changement de mode de cuisson.

Décongélation automatique

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



- Sélectionnez le programme de décongélation automatique désiré. Appuyez une fois pour les petites pièces et deux fois pour les grosses pièces et les rôtis.
- Sélectionnez le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur Durée/Poids. Tournez le sélecteur vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par pas de 10 grammes.
- Appuyez sur la touche Marche.

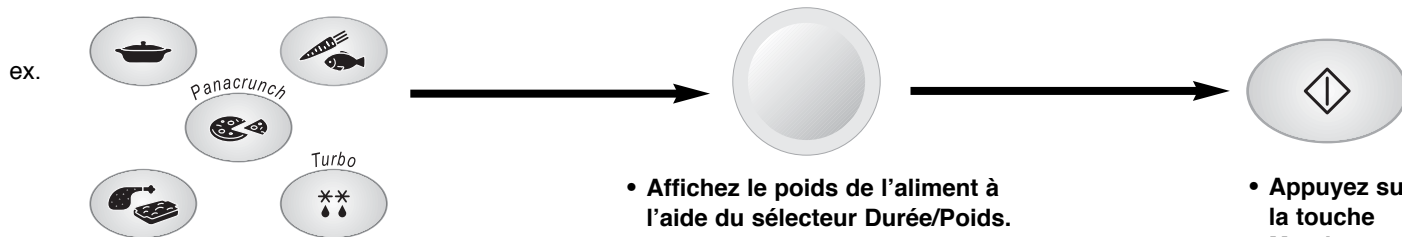
Programme	Affichage	Poids min-max	Aliments convenant à ces programmes
1 Petites pièces 	PETIT ** ••	100 - 1200g	Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, filets de poisson, steaks, côtelettes (de 100 à 400 grammes chacun). Après l'émission du bip sonore, retournez l'aliment.
2 Rôtis 	GRAND ** ••	400 - 2000g	Grosses pièces de viande, rôti, poulet entier, poissons entiers. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

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

Programmes de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire la plupart des aliments courants simplement en affichant le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance des micro-ondes, la puissance du gril (NN-F663/NN-F623/NN-F653) et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie et le poids de l'aliment. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- Sélectionnez le programme de cuisson automatique désiré. Voir pages Fr-11 - Fr-16.

- Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids. Tournez le bouton vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par pas de 10 grammes. Le symbole Marche apparaît alors sur l'afficheur.

- Appuyez sur la touche Marche.










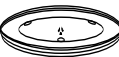
REMARQUES :

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

Fr-10

Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-F663/NN-F623/NN-F653

Catégorie		Affichage	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
RECHAUFFAGE 	Réchauffage d'une tasse (1 pression)	TASSE	150g		Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez ce programme Tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.
	Réchauffage d'un bol (2 pressions)	BOL	300g		Pour réchauffer un bol de boisson. Sélectionnez ce programme Bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.
	Réchauffage d'un plat frais (3 pressions)	FRAIS	200 - 1500g		Pour réchauffer un plat cuisiné (avec ou sans sauce). Tous les aliments doivent être précuits et doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Remuez à mi-cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos en fin de réchauffage.
	Réchauffage d'un plat surgelé (4 pressions)	SURGEL * * ● ●	200 - 1500g		Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés. Remuez à mi-cuisson. Remuez une deuxième fois à la fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos.
CUISSON SELON LE POIDS 	Cuisson des légumes frais (1 pression)	LEGUME	200 - 1000g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau et couvrez légèrement le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
	Cuisson des légumes congelés (2 pressions)	LEGUME * * ● ●	200 - 1000g		Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, mélangez.
	Cuisson du poisson frais (3 pressions)	POISSO	100 - 1000g		Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film étirable percé.
	Cuisson du poisson surgelé (4 pressions)	POISSO * * ● ●	100 - 900g		Pour cuire des darnes et des filets de poisson surgelés. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé.









Français

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.


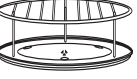
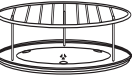


1. Remuez le liquide avant de le réchauffer (un liquide non-mélangé avant peut déborder lors du réchauffage).
2. Ne pas couvrir des boissons chaudes comme le thé ou le café. Couvrir la soupe avec une petite assiette afin d'éviter les projections.
3. Remuez à la fin du réchauffage et respectez un temps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

Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-F653







Catégorie	Affichage	Poids Min-max	Accessoire	Mode d'emploi
CUISSON COMBINÉE SELON LE POIDS 	Morceaux de poulet (1 pression)	MORCEA	200 - 1200g	 Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux bien étalés dans un plat allant au four posé sur le trépied. Pour une coloration uniforme, retournez les morceaux au bip sonore.
	Poulet entier (2 pressions)	POULET	1000 - 2000g	 Pour cuire une pintade, une canette ou un poulet frais entier. Placez le poulet dans un plat résistant à la chaleur. Retournez la volaille au bip sonore.
	Lasagne/gratin surgelé (3 pressions)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g	 Pour réchauffer et gratiner une lasagne ou un gratin surgelé. Transférez le gratin de sa barquette dans un plat allant au four, lui-même posé sur le plateau de verre.
PIZZA 	Pain surgelé (1 pression)	PAIN * * ● ●	50 - 400g	 Pour réchauffer du pain, des croissants et des petits pains surgelés. Déballez entièrement et placez l'aliment sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
	Pizza surgelée (2 pressions)	PIZZA * * ● ●	100 - 500g	 Pour réchauffer et colorer le dessus des pizzas surgelées (PAS fraîches). Déballez entièrement et posez la pizza sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre.
	Quiche surgelée (3 pressions)	QUICHE * * ● ●	100 - 500g	 Pour réchauffer des quiches précuites et surgelées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre.

NN-F663/NN-F623

Catégorie	Affichage	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
CUISSON COMBINÉE SELON LE POIDS 	Pain surgelé (1 pression)	PAIN * * ● ●	50 - 400g	 Pour réchauffer du pain, des croissants et des petits pains surgelés. Déballez entièrement et placez l'aliment sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
	Morceaux de poulet (2 pressions)	MORCEA	200 - 1200g	 Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux bien étalés dans un plat allant au four posé sur le trépied. Pour une coloration uniforme, retournez les morceaux au bip sonore.
	Poulet entier (3 pressions)	POULET	1000 - 2000g	 Pour cuire une pintade, une canette ou un poulet frais entier. Placez le poulet dans un plat résistant à la chaleur. Retournez la volaille au bip sonore.
	Lasagne/gratin surgelé (4 pressions)	GRATIN * * ● ●	300 - 1000g	 Pour réchauffer et gratiner une lasagne ou un gratin surgelé. Transférez le gratin de sa barquette dans un plat allant au four, lui-même posé sur le plateau de verre.

Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-F663/NN-F623

Catégorie	Affichage	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
Croustiplat 	Pizza fraîche (1 pression) PIZZA	150 - 600g		Pour réchauffer des pizzas fraîches. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Croustiplat préchauffé.
	Pizza surgelée (2 pressions) PIZZA ✖ ✖ ● ●	120 - 600g		Pour réchauffer des pizzas surgelées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Croustiplat préchauffé.
	Quiche fraîche (3 pressions) QUICHE	120 - 600g		Pour réchauffer les quiches fraîches. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Croustiplat préchauffé.
	Quiche congelée (4 pressions) QUICHE ✖ ✖ ● ●	120 - 600g		Pour réchauffer les quiches surgelées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Croustiplat préchauffé.
	Frites à four surgelées (5 pressions) FRITES ✖ ✖ ● ●	100 - 500g		Pour réchauffer les frites à four surgelées. Répartissez les frites sur le Croustiplat préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et remuez au bip sonore.

Français

Les Programmes Panacrunch /Croustiplat (NN-F663/NN-F623)



1. Sélectionnez le programme désiré et placez le Croustiplat dans le four, directement sur le plateau en verre.

2. Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer le Croustiplat.

3. Une fois le préchauffage terminé, le signal sonore retentit. Posez les aliments sur le plat, affichez le poids.

4. Appuyez sur la touche Marche.

Le Croustiplat (NN-F663/NN-F623)

A quoi sert un Croustiplat Panasonic ?

Certains aliments tels que les pizzas, les tartes ou les quiches ne se réchauffent pas aussi bien dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel. Trop souvent le dessous des aliments reste humide et la pâte molle. L'accessoire "Croustiplat"



remédie à cet inconvénient en rendant plus croustillants et dorés les fonds de pâte de ces aliments. En effet, la base du plat absorbe les micro-ondes et les restitue sous forme de chaleur. Ainsi l'aliment bénéficie d'un triple mode de cuisson : direct par les micro-ondes, par conduction du plat vers la base de l'aliment et le gril colore le dessus. Le revêtement anti-adhésif optimise cette accumulation de chaleur.

REMARQUES :

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

UTILISATION DU CROUSTIPLAT (utilisation manuelle)

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

















ENTRETIEN DU CROUSTIPLAT

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



Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-Q553/NN-Q523












Catégorie	Affichage	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
RECHAUFFAGE 	Réchauffage des plats cuisinés frais (1 pression)	FRAIS	200 - 1500g	 <p>Pour réchauffer des plats cuisinés (avec ou sans sauce). Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Au bip sonore, remuez l'aliment. Laissez reposer quelques minutes.</p>
	Réchauffage des plats cuisinés surgelés (2 pressions)	SURGEL 	200 - 1500g	 <p>Pour réchauffer des plats cuisinés précuits et surgelés. Remuez l'aliment au bip sonore. En fin de cuisson, remuez à nouveau l'aliment et laissez-le reposer quelques minutes.</p>
CUISON DE LÉGUMES 	Cuisson des légumes frais (1 pression)	FRAIS	200 - 1000g	 <p>Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau et couvrez légèrement le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.</p>
	Cuisson des légumes surgelés (2 pressions)	SURGEL 	200 - 1000g	 <p>Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les légumes.</p>
CUISON DE POISSON 	Cuisson du poisson frais (1 pression)	FRAIS	100 - 1000g	 <p>Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film étirable percé.</p>
	Cuisson du poisson surgelé (2 pressions)	SURGEL 	100-900g	 <p>Pour cuire des darnes et des filets de poisson surgelés. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 30 ml d'eau. Couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé.</p>
RECHAUFFAGE DE TASSE/BOL 	Réchauffage d'une tasse (1 pression)	TASSE	150g	 <p>Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez le programme Tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.</p>
	Réchauffage d'un bol (2 pressions)	BOL	300g	 <p>Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme Bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.</p>
	Réchauffage de 2 bols (3 pressions)	2BOLS	600g	 <p>Pour réchauffer deux bols de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme 2 Bols, affichez le poids (600 ml) et pressez la touche Marche.</p>

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

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

Programmes de cuisson automatique selon le poids

NN-Q543

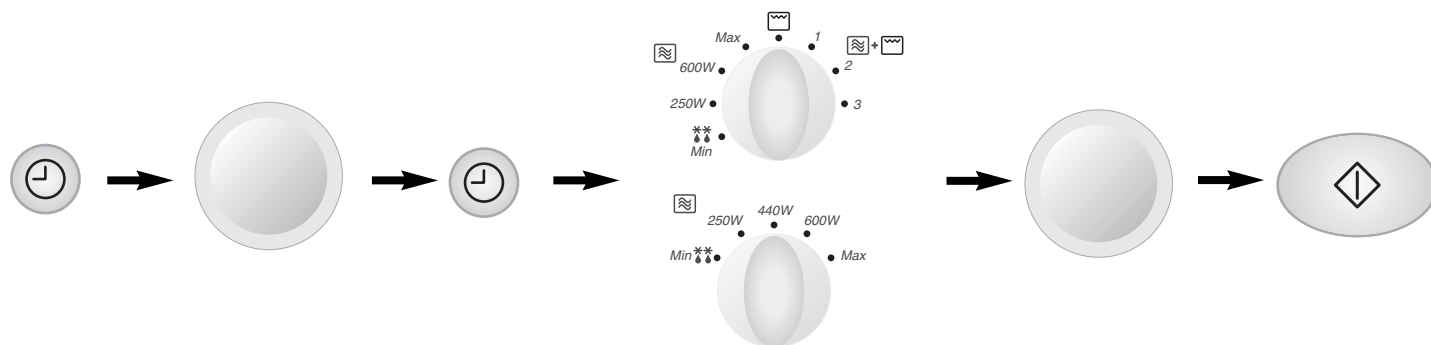
Catégorie		Affichage	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
	Réchauffage des plats cuisinés frais (1 pression)	FRAIS	200 - 1500g		Pour réchauffer des plats cuisinés (avec ou sans sauce). Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée. Au bip sonore, remuez l'aliment. Laissez reposer quelques minutes.
	Réchauffage des plats cuisinés surgelés (2 pressions)	SURGEL 	200 - 1500g		Pour réchauffer des plats cuisinés précuits et surgelés. Remuez l'aliment au bip sonore. En fin de cuisson, remuez à nouveau l'aliment et laissez-le reposer quelques minutes.
	Cuisson des légumes frais (1 pression)	FRAIS	200 - 1000g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau et couvrez légèrement le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
	Cuisson du poisson frais (1 pression)	FRAIS	100 - 1000g		Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film étirable percé.
	Réchauffage d'une tasse (1 pression)	TASSE	150g		Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez le programme Tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.
	Réchauffage d'un bol (2 pressions)	BOL	300g		Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme Bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

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

Mise en marche retardée

La touche Horloge/Minuteur permet de retarder le démarrage d'une cuisson.



• Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur.

• Réglez le temps de retardement souhaité en tournant le sélecteur Durée/Poids. (Jusqu'à 9 heures 90 minutes)

• Appuyez à nouveau sur la touche Horloge/Minuteur.

• Choisissez la cuisson souhaitée à l'aide du sélecteur de mode et du sélecteur Durée/Poids.

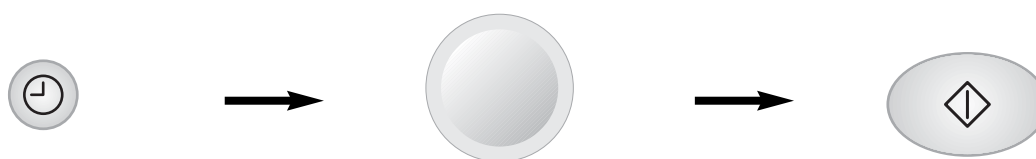
• Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUE :

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

Minuteur

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



• Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur

• Choisissez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur Durée/Poids (jusqu'à 9 heures 90 minutes).

• Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUE :

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

Questions et réponses

Q.: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?

R.: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse.
Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision ?

R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Q.: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?

R.: Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors du retardement de cuisson) et refuse une programmation automatique selon le poids après une mise en marche retardée.

Q.: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?

R.: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q.: La lettre <D> apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?

R.: Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux revendeurs. Pour le désactiver, appuyez à quatre reprises sur la touche Horloge.

Q.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?

R.: Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). 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.

NN-F663/NN-F623/NN-F653

Q.: Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?

R.: Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.

Q.: Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL ?

R.: Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Entretien de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Nettoyez les projections d'aliments ou les taches sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif. L'utilisation de détergents à base de soude caustique est vivement déconseillée.
N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS DESTINÉS AUX FOURS DISPONIBLES DANS LE COMMERCE.
- Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
- Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
- 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.
- 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.
- Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations n'abîment ni la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
- Lorsque vous cuisinez en mode GRIL ou COMBINE (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**), il est inévitable que des projections de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- La maintenance du four ne peut être exécutée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.

Fiche technique

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Alimentation	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Puissance d'entrée	Maximale; 2500 W Micro-ondes; 1260 W Gril; 1350 W	Micro-ondes; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Puissance de sortie	Micro-ondes; 1000 W (IEC-60705) Résistance; 1300 W	Micro-ondes; 1000 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures	510 (L) x 380 (P) x 304 (H) mm	510 (L) x 380 (P) x 304 (H) mm
Dimensions intérieures	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm
Poids	12.5 Kg	11.5 Kg

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Installazione e connessione del forno alla rete elettrica

Esaminate il vostro forno

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di togliere tutto il materiale da imballaggio, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni come ad esempio ammaccature, rotture delle chiusure o incrinature del portello.

Non installare un forno se danneggiato: avvertite subito il vostro rivenditore.

Istruzioni per la messa a terra

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

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

Avvertenze su voltaggio e alimentazione

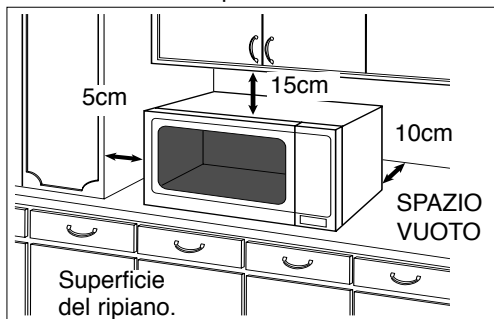
Il voltaggio usato deve essere quello specificato sul forno. L'uso di un voltaggio più alto di quello indicato è pericoloso e può causare incendi o altri tipi di danno.

Sistemazione del forno

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

Sistemazione su un piano:

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



Incasso:

Questo forno può essere incassato utilizzando l'apposito kit da incasso Panasonic mod. NN-TKV63WBBP se bianco, mod., NN-TKV63MBBP se argento, che si può acquistare presso i rivenditori Panasonic.

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

AVVERTENZE:

1. Le guarnizioni del portello e le zone circostanti devono essere pulite con un panno umido. Nel caso in cui esse vengano danneggiate, non bisogna mettere in funzione il forno fino a quando un tecnico autorizzato non le abbia riparate.
2. Non cercare in alcun modo di modificare o riparare il forno in NESSUNA delle sue parti. Non rimuovere il pannello esterno dal forno per nessun motivo, poiché esso protegge dall'esposizione all'energia delle microonde. Le eventuali riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da un servizio di assistenza tecnica qualificato.
3. Non utilizzare l'apparecchio se ha il cavo elettrico o la spina danneggiati, se non funziona in modo corretto o se è stato danneggiato o fatto cadere. Tentare di riparare il forno è pericoloso per chiunque non sia un tecnico dell'assistenza appositamente istruito dal produttore.
4. Se viene danneggiato il cavo dell'apparecchio, deve essere sostituito da un cavo speciale fornito dal fabbricante.
5. Non permettere che i bambini usino il forno da soli, senza la supervisione di un adulto. Fatelo SOLO nel caso in cui al bambino siano state date adeguate istruzioni e che, quindi, sia in grado di usare il forno in modo sicuro e di capire il pericolo che può derivare da un uso improprio.

Istruzioni per la sicurezza

Utilizzazione del vostro forno

1. Non utilizzare il forno per nessun altro motivo che non sia la preparazione di cibo. Questo forno è stato progettato per riscaldare o cuocere il cibo. Non usare questo forno per riscaldare prodotti chimici o qualsiasi altra cosa al di fuori del cibo.
2. Prima di usare il forno, accertarsi che gli utensili siano adatti per la cottura a microonde.
3. Non cercare di asciugare giornali, abiti o altri materiali poiché potrebbero prendere fuoco.
4. Quando il forno non è in funzione, non riporre all'interno alcun oggetto al di fuori degli accessori del forno stesso, per evitare danni in caso di accensione accidentale del forno.
5. Le funzioni di cottura a microonde o combinazione (NN-F663/NN-F623/NN-F653) non devono essere utilizzate con il forno vuoto per evitare di danneggiare l'elettrodomestico, ad eccezione del caso descritto al punto 1, pag. (2), paragrafo "RISCALDAMENTO", ed il caso dell'operazione di preriscaldamento della teglia per la pizza.
6. Se si dovessero sviluppare fumo o fiamme all'interno della cavità del forno, premere il tasto interruzione/cancellazione e lasciare la porta chiusa allo scopo di estinguere eventuali incendi.
Togliere la spina dalla presa o spegnere l'interruttore generale.

Riscaldamento (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Funzionamento della ventola di raffreddamento

Una volta terminato l'uso, se il forno si surriscalda, la ventola interna gira per un minuto per raffreddare i componenti elettrici. Tutto ciò è perfettamente normale. Per togliere il cibo dal forno non è necessario aspettare che la ventola si fermi: si può fare mentre la ventola è in funzione.

Luce della cavità del forno

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

Accessori

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

Vassoio di vetro

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

Anello rotante

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

Griglia di metallo (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Teglia per la pizza: (NN-F663/NN-F623) vedere pag. It-14.

Informazioni importanti

1) Tempi di cottura

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

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

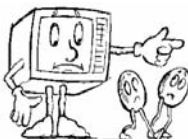
2) Piccole quantità di cibo

- Piccole quantità di cibo o cibi con un basso contenuto di umidità possono bruciarsi, seccarsi eccessivamente o incendiarsi se cotti troppo a lungo. Se l'alimento introdotto nel forno dovesse incendiarsi, lasciare chiuso il portello, 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, poiché la pressione interna può crescere al punto di farle esplodere.



4) Bucherellare le superfici non porose

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



5) Termometro per carni

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

6) Liquidi

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



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

7) Carta, plastica

- Se si riscalda il cibo in contenitori di carta e/o di plastica, controllare spesso il forno poiché questo tipo di contenitori possono incendiarsi se surriscaldati.
- Non usare prodotti di carta riciclata (per es. rotoli di carta da cucina) a meno che sul prodotto sia espressamente indicato "adatto per l'uso nel forno a microonde". Infatti alcuni prodotti in carta riciclata possono contenere impurità che possono causare scintille e/o incendi durante l'uso.
- Togliere eventuali legature di filo o nastro prima di inserire nel forno involucri e cartocci da rosticceria.



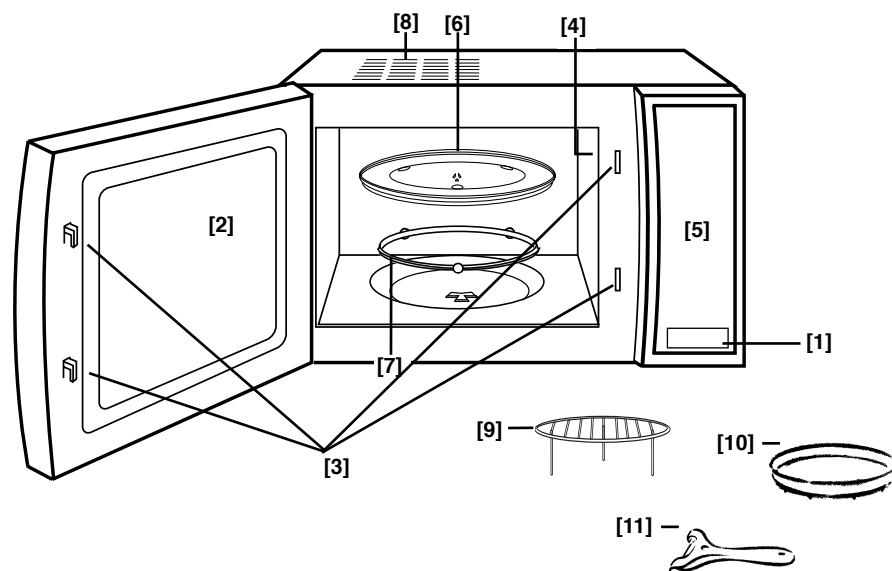
8) Utensili/pellicole

- Non riscaldare lattine o bottiglie chiuse perché potrebbero esplodere.
- Non utilizzare contenitori in metallo o stoviglie con inserti in metallo (es. decori dorati o manici) per la cottura a microonde perché potrebbero causare l'emissione di scintille.
- Se vengono impiegati fogli di alluminio, aghi per spiedini o utensili in genere in metallo, la distanza tra essi e le pareti del forno ed il portello deve essere di almeno 2 cm. per evitare l'emissione di scintille.

9) Biberon/brocche

- Agitare o mescolare bene il contenuto di biberon e brocche.
- Controllare la temperatura prima di consumare il contenuto per evitare di scottarsi.
- La parte superiore e la tettarella dei biberon, e il coperchio dei vasetti di cibi per neonati devono essere rimossi prima di mettere biberon e vasetti in forno.

Il vostro forno



[1] **Pulsante di Apertura del portello.** Se si apre la porta del forno durante il funzionamento, la cottura viene temporaneamente interrotta ma le impostazioni selezionate in precedenza non vengono cancellate. La cottura riprende non appena si richiude la porta e si preme nuovamente il tasto Avvio.

La luce del forno si accende non appena si apre la porta del forno.

[2] **Finestra del forno**

[3] **Sistema di bloccaggio di sicurezza della porta**

[4] **Presa di ventilazione del forno**

[5] **Pannello di controllo**

[6] **Vassoio di vetro**

[7] **Anello rotante**

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

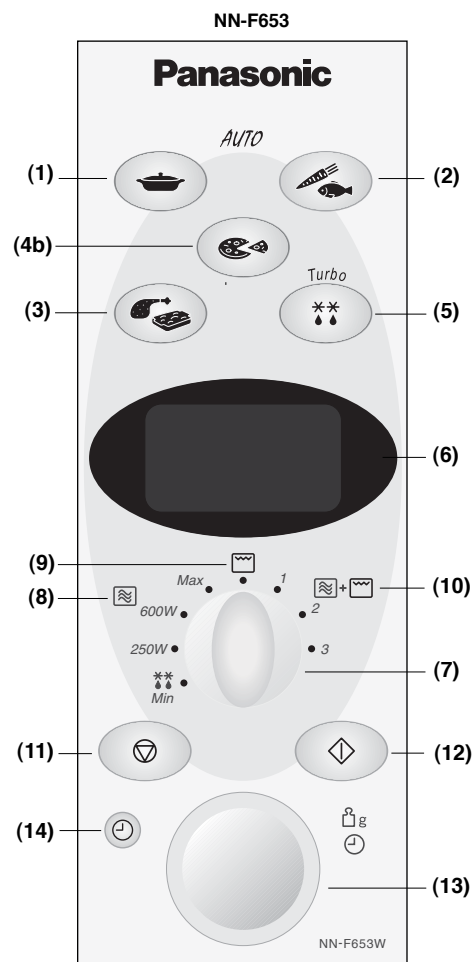
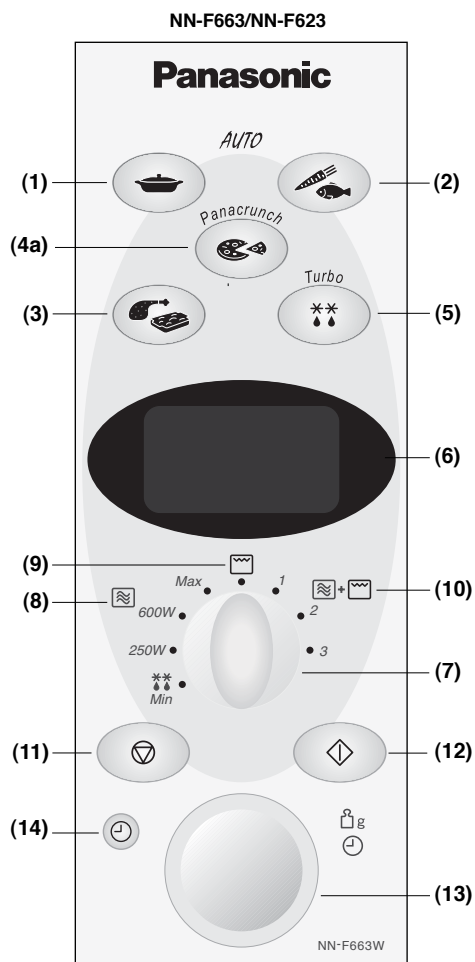
[9] **Struttura di metallo (NN-F663/NN-F623/NN-F653)**

[10] **Piatto grigliante (NN-F663/NN-F623)**

[11] **Manico (NN-F663/NN-F623)**

Chi desidera acquistare la teglia per pizza come accessorio opzionale deve contattare il proprio rivenditore Panasonic (per il modello NN-F653). Si prega di citare il numero di particolare NN-CP298BEPG.

Pannello di controllo



- (1) Programma automatico a peso - Riscaldamento
- (2) Programma automatico a peso - Cottura
- (3) Programma automatico a peso - Combinazione
- (4a) Programma automatico a peso - Panacrunch (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Programma automatico a peso - Pizza (NN-F653)
- (5) Programma automatico a peso - Scongelo
- (6) Finestrella del display
- (7) Manopola di selezione

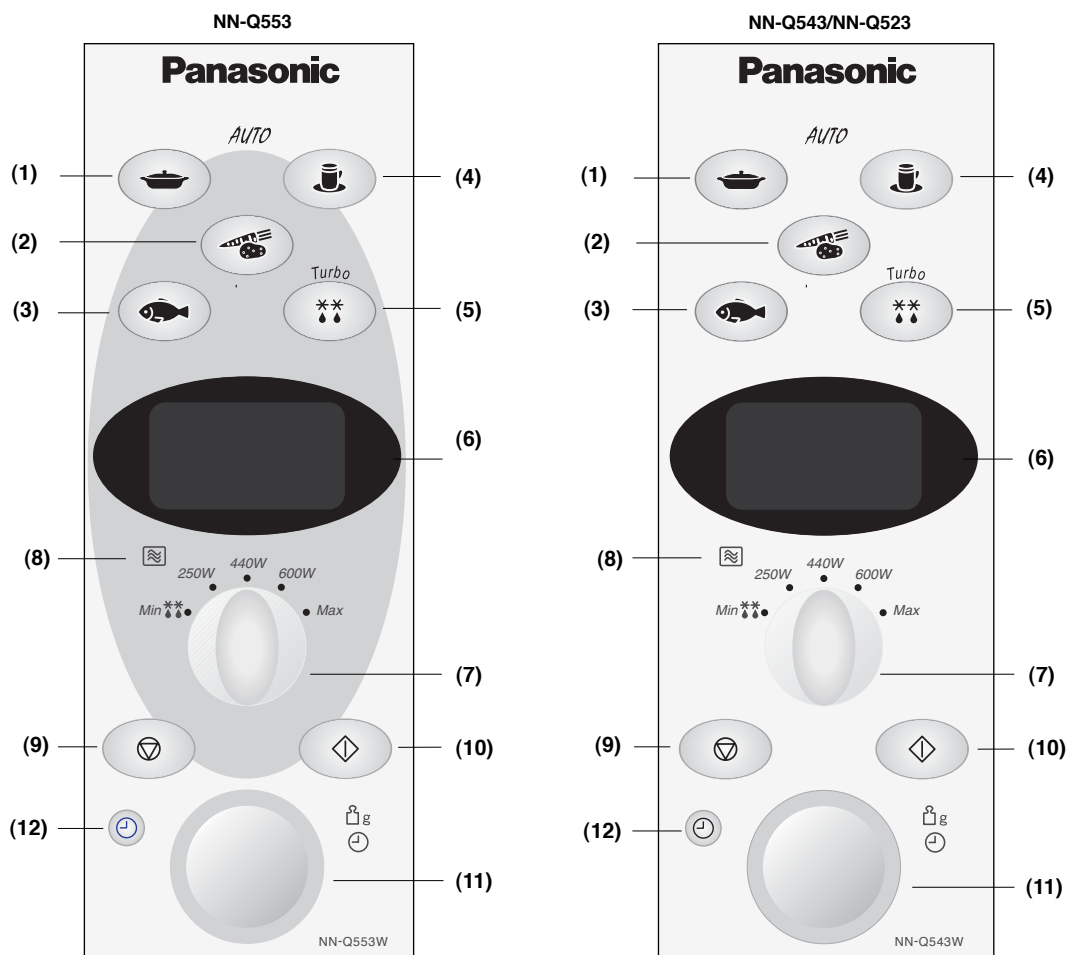
- del modo di cottura
- (8) Modalità microonde
- (9) Modalità grill
- (10) Modalità programma combinato
- (11) Tasto Arresto/Cancello:
Prima della cottura: se si preme una volta si cancellano le istruzioni selezionate. Durante la cottura: se si preme una volta si arresta temporaneamente il programma di cottura. Premendo di nuovo si

- cancellano tutte le istruzioni inserite e l'ora appare nel display.
- (12) Tasto Avvio:
Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura la porta viene aperta o il tasto Arresto/Cancello viene premuto una volta, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.
- (13) Manopola Tempo/Peso
- (14) Tasto Orologio/Timer

Segnale acustico

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

Pannello di controllo



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

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

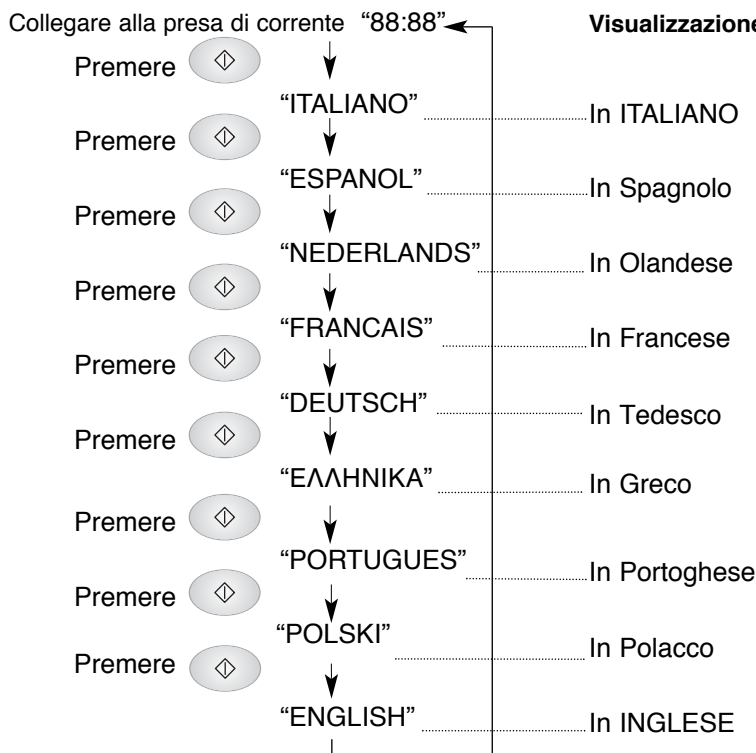
- (10) Tasto Avvio:
 Premere per avviare il funzionamento del forno. Se durante la cottura la porta viene aperta o il tasto Arresto/Cancela viene premuto una volta, è necessario premere di nuovo il tasto Avvio per riprendere la cottura.
 (11) Manopola Tempo/Peso
 (12) Tasto Orologio/Timer

Segnale acustico

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

Uso dei comandi e funzionamento del forno

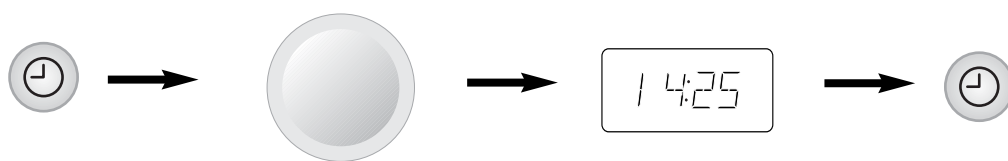
Visualizzazione della lingua:



Visualizzazione della lingua: Questo modello dispone di una funzionalità di visualizzazione delle parole davvero unica che consente di utilizzare facilmente tutte le funzioni del forno a microonde. Dopo aver collegato l'apparecchio, premere il tasto Avvio finché la lingua desiderata non appare. Mentre si premono i tasti, il display visualizza l'istruzione successiva eliminando in tal modo le occasioni per sbagliare. Se per un qualsiasi motivo si desidera modificare la lingua di visualizzazione, è necessario scollegare il forno dall'impianto elettrico e ripetere questa procedura.

Impostazione dell'orologio

Esempio: Impostazione delle ore 14:25



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

☛ I due punti cominciano a lampeggiare.

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

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

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

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

NOTA:

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

Usa dei comandi e funzionamento del forno

Sistema di bloccaggio per la sicurezza dei bambini:

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

Per impostare:



Per cancellare:



- Premere il tasto Avvio tre volte.

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

- Premere il tasto Arresto/Cancel tre volte.

• L'ora riappare nel display.

Cottura e scongelamento con il forno a microonde

Esistono quattro (NN-F663/F623/F653) e cinque (NN-Q553/Q523/Q543), diversi livelli di potenza elettrica per il forno a microonde. La tabella seguente indica approssimativamente il wattaggio di ogni livello di potenza.

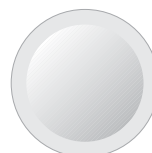
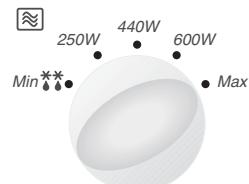
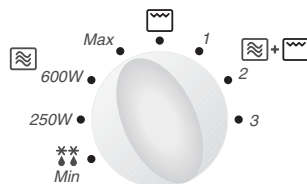
Usa degli accessori:



Livello di potenza	Wattaggio
Potenza MASSIMA (ALTA)	1000W
Potenza MEDIA	600W
Potenza BASSA (solo NN-Q553/Q523/Q543)	440W
Potenza COTTURA LENTA	250W
Potenza MINIMA (SCONGELAMENTO)	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543



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

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

Nel display si alternano il segnale di avvio, il livello di potenza e il tempo di cottura impostato. Viene inoltre visualizzato il simbolo delle microonde.

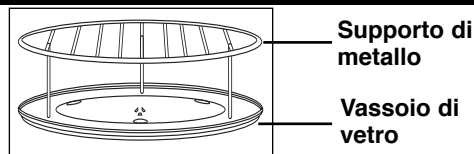
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

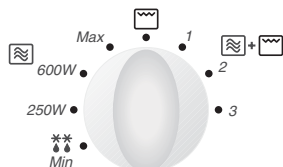
1. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
2. Il modo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario (NNF663/NN-F623/NN-F653). Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione e il livello di potenza desiderati. Quando si cambia la modalità di cottura, accertarsi che vengano usati i contenitori e gli accessori adatti.
3. È possibile modificare il livello di potenza durante la cottura, se necessario (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Girare il selettore del modo di cottura sul livello di potenza desiderato.

Uso del grill (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Uso degli accessori:



Il grill dispone di una sola impostazione di potenza corrispondente a 1300W.



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

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 minuti). Nel display si alternano il segnale di avvio e il tempo di cottura impostato. Sono inoltre visualizzati il simbolo del grill e il supporto di metallo.

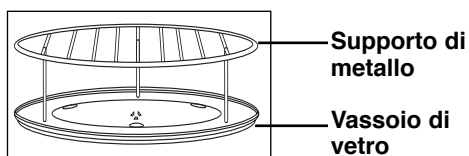
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. Il grill funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
3. Il modo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione e il livello di potenza desiderati.
Quando si cambia la modalità di cottura, accertarsi che vengano usati i contenitori e gli accessori adatti.

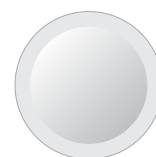
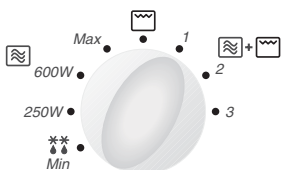
Combinazione di cottura (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Uso degli accessori:



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

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



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

- Impostare il tempo di cottura usando la manopola Ora/Peso (fino a 99 minuti). Nel display si alternano il segnale di avvio, il livello per la cottura combinata e il tempo di cottura impostato. Sono inoltre visualizzati il simbolo del grill e il supporto di metallo.

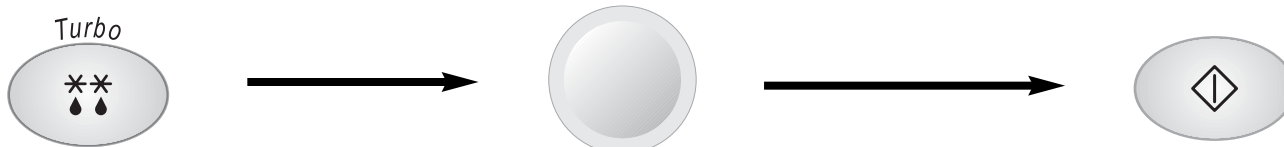
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. La cottura combinata funziona solo se la porta del forno a microonde è chiusa.
2. Il tempo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare la manopola Ora/Peso per aumentare o diminuire il tempo di cottura. Il tempo può essere aumentato o diminuito in unità di 1 minuto fino a un massimo di 10 minuti. Se si porta la manopola sulla posizione zero la cottura viene interrotta.
3. Il modo di cottura può essere modificato durante la cottura, se necessario. Girare il selettore del modo di cottura sulla posizione e il livello di potenza desiderati.
Quando si cambia la modalità di cottura, accertarsi che vengano usati i contenitori e gli accessori adatti.

Scongelamento automatico

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



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

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

- Premere il tasto Avvio.

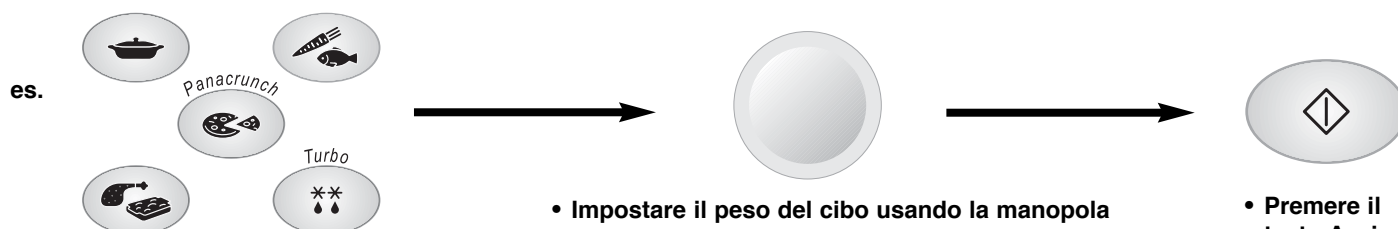
Programma	Visualizzazione della lingua	Peso	Cibi adatti
1 Piccole porzioni	PICCOL **	100 - 1200g	Piccole porzioni di carne, scaloppine, salsicce, filetti di pesce, bistecche, costolette di maiale (ognuna da 100g a 400g). Girare al segnale acustico.
2 Grosse porzioni	GRANDI **	400 - 2000g	Grosse porzioni di carne, arrosto, polli interi. Girare al segnale acustico.

NOTA:

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

Programmi automatici a peso

Questa funzione permette di cucinare la maggior parte dei vostri cibi preferiti impostandone unicamente il peso. Il forno determina automaticamente il necessario livello di potenza delle microonde, la potenza del grill (NN-F663/NN-F623/NN-F653) e il tempo di cottura. Selezionare la categoria e impostare il peso del cibo. Il peso è programmato in grammi. Per una selezione rapida, il peso inizia da quello utilizzato più frequentemente per ogni categoria.



- Selezionare il programma automatico a peso desiderato. Vedere alle pagine It-11 - It-16.

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














- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

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

Programmi automatici a peso

NN-F663/NN-F623/NN-F653



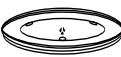





Categoria		Visualizzazione e della lingua	Peso raccomandato	Accessori	Istruzioni
RISCALDARE 	Riscaldare tazza (premere una volta)	TAZZA	150g		Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra). Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150ml) e premere il tasto di Avvio.
	Riscaldare scodella/terrina (premere due volte)	SCODEL	300g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare terrina, selezionare il peso (300ml) e premere il tasto di Avvio.
	Riscaldare (premere tre volte)	FRESCO	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza su un piatto o una casseruola. Il cibo deve sempre essere a temperatura ambiente o refrigerato (a temperatura di frigorifero). Al segnale acustico mescolare. Lasciare riposare per alcuni minuti.
	Riscaldare cibi congelati (premere quattro volte)	SURGEL 	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza congelata su un piatto o in casseruola. Tutti i cibi devono sempre essere precotti e congelati. Al segnale acustico mescolare. A cottura ultimata, mescolare il cibo e lasciare riposare per 2 o 3 minuti.
COTTURA A PESO 	Cottura verdure fresche (premere una volta)	VERDUR	200 - 1000g		Per cucinare verdure fresche. Porre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini di acqua (90ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
	Cottura verdure congelate (premere due volte)	VERDUR 	200 - 1000g		Per cucinare verdure congelate. Porre in un contenitore di dimensioni adatte ed aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Al segnale acustico mescolare le verdure.
	Cottura pesce fresco (premere tre volte)	PESCE	100 - 1000g		Per cucinare pesce fresco (intero, filetti, tranci). Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini di liquido (30ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
	Cottura pesce congelato (premere quattro volte)	PESCE 	100 - 900g		Per cucinare tranci e filetti di pesce congelato. Porre in un contenitore di dimensioni adatte ed aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire leggermente con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.

Suggerimenti per riscaldare tazze, terrine e scodelle.


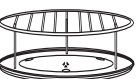
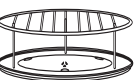


1. Mescolare il liquido prima di riscaldarlo. (I liquidi riscaldati possono fuoriuscire dal recipiente se non vengono mescolati con aria).
2. Non coprire bevande calde quali tè e caffè. Coprire le minestre con un coperchio per evitarne l'eventuale fuoriuscita dal contenitore.
3. Dopo avere riscaldato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

Programmi automatici a peso

NN-F653



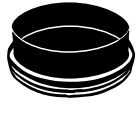



Categoria	Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
COMBINATO A PESO 	Pezzi di pollo (premere una volta)	PEZZI 200 - 1200g		Per cuocere pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce. Disporre il pollo su un piatto resistente al calore sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi sul piatto e girarli al segnale acustico.
	Pollo intero (premere due volte)	INTERO 1000 - 2000g		Per cucinare polli interi freschi e non ripieni. Cuocere il ripieno separatamente. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul vassoio di vetro. Iniziare a cuocere il pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.
	Gratin/lasagne congelate (premere tre volte)	GRATIN * * * * * *	300 - 1000g	
PIZZA 	Pane congelato (premere una volta)	PANE * * * * * *	50 - 400g 	Per riscaldare pane, panini e croissant congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Rigirare al segnale acustico.
	Pizza congelata (premere due volte)	PIZZA * * * * * *	100 - 500g 	Per riscaldare e dorare la parte superiore di pizze congelate acquistate (NON fresche). Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro.
	Quiche congelata (premere tre volte)	QUICHE * * * * * *	100 - 500g 	Per riscaldare quiche (torte salate) precotte e congelate. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro.

NN-F663/NN-F623

Categoria	Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
COMBINATO A PESO 	Pane congelato (premere una volta)	PANE * * * * * *	50 - 400g 	Per riscaldare pane, panini e croissant congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Rigirare al segnale acustico.
	Pezzi di pollo (premere due volte)	PEZZI 200 - 1200g		Per cuocere pezzi di pollo, ad esempio ali, petti o cosce. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore, sul supporto di metallo. Mettere la griglia sul vassoio di vetro. Per una cottura omogenea, allargare bene i pezzi nel piatto e girarli al segnale acustico.
	Pollo intero (premere tre volte)	INTERO 1000 - 2000g		Per cucinare polli interi freschi e non ripieni. Cuocere il ripieno separatamente. Disporre il pollo in un piatto resistente al calore e metterlo sul vassoio di vetro. Iniziare la cottura del pollo con il petto rivolto verso il basso e rigirarlo al segnale acustico.
	Gratin/ lasagne congelate (premere quattro volte)	GRATIN * * * * * *	300 - 1000g 	Per riscaldare e dorare lasagne e piatti gratinati congelati. Rimuovere completamente la confezione e porre il gratin o le lasagne in un piatto resistente al calore e metterlo sul vassoio di vetro.

Programmi automatici a peso

NN-F663/NN-F623

Categoria		Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
PANACRUNCH 	Pizza fresca (premere una volta)	PIZZA	150 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata fresca. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante preriscaldato.
	Pizza congelata (premere due volte)	PIZZA ✖ ✖ ☹ ☹	120 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la parte superiore di pizza acquistata congelata. Rimuovere completamente la confezione e porre la pizza nel piatto grigliante preriscaldato.
	Quiche fresche (premere tre volte)	QUICHE	120 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e fresche. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante preriscaldato.
	Quiche congelata (premere quattro volte)	QUICHE ✖ ✖ ☹ ☹	120 - 600g		Per riscaldare, rendere croccante la base e dorare la crosta di quiche (torte salate) acquistate e congelate. Rimuovere completamente la confezione e porre la quiche nel piatto grigliante preriscaldato.
	Prodotti congelati a base di patate (premere cinque volte)	PATATE ✖ ✖ ☹ ☹	100 - 500g		Per riscaldare, rendere croccante e dorare alimenti congelati a base di patate. Dopo avere preriscaldato il piatto grigliante disporvi gli alimenti allargandoli bene. Per ottenere i migliori risultati non sovrapporre gli alimenti e girarli al segnale acustico.

Programmi Panacrunch (NN-F663/NN-F623)



1. Selezionare il programma desiderato e porre il piatto grigliante direttamente sul vassoio di vetro nel forno.

2. Premere il tasto di avvio per preriscaldare il piatto grigliante.

3. Quando la fase di preriscaldamento è ultimata viene emesso il segnale acustico. Porre il cibo nel piatto grigliante, impostare il peso.

4. Premere il tasto di Avvio.

Istruzioni per l'uso del piatto grigliante (NN-F663/NN-F623)

IL 'CONCETTO'

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



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

USO DEL PIATTO GRIGLIANTE (Funzionamento manuale)

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

NOTE:

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














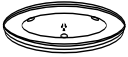


CURA DEL PIATTO GRIGLIANTE

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



Programmi automatici a peso

NN-Q553/NN-Q523












Categoria		Visualizzazioni e della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
RISCALDARE 	Riscaldare cibi freschi (premere una volta)	FRESCO	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola. Tutti i cibi devono essere a temperatura ambiente o refrigerati (a temperatura da frigorifero). Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare alcuni minuti.
	Riscaldare cibi congelati (premere due volte)	SURGEL 	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza congelata in un piatto o una casseruola. Tutti i cibi devono essere precotti e congelati. Mescolare al segnale acustico. A cottura ultimata, mescolare il cibo e lasciare riposare alcuni minuti.
COTTURA VERDURE 	Verdure fresche (premere una volta)	FRESCO	200 - 1000g		Per cuocere verdure fresche (es. carote, zucchine, broccoli, cavolfiori e piccoli pezzi di patata). Porre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini di acqua (90ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
	Verdure congelate (premere due volte)	SURGEL 	200 - 1000g		Per cuocere verdure congelate (es. piselli, fagioli e carote). Porre le verdure in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
COTTURA PESCE 	Pesce fresco (premere una volta)	FRESCO	100 - 1000g		Per cuocere pesce fresco (es. del pesce intero, filetti o tranci). Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
	Pesce congelato (premere due volte)	SURGEL 	100-900g		Per cuocere pesce congelato (es. filetti di pesce o tranci). Disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
RISCALDARE TAZZA/ SCODELLA 	Riscaldare tazza/scodella (premere una volta)	TAZZA	150g		Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra). Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150ml) e premere il tasto di Avvio.
	Riscaldare 1 scodella (premere due volte)	1SCOD	300g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 1 scodella, selezionare il peso (300ml) e premere il tasto di Avvio.
	Riscaldare 2 scodelle (premere tre volte)	2SCOD	600g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 2 scodelle, selezionare il peso (600ml) e premere il tasto di Avvio.

Suggerimenti per riscaldare tazze, terrine e scodelle.

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

Programmi automatici a peso

NN-Q543

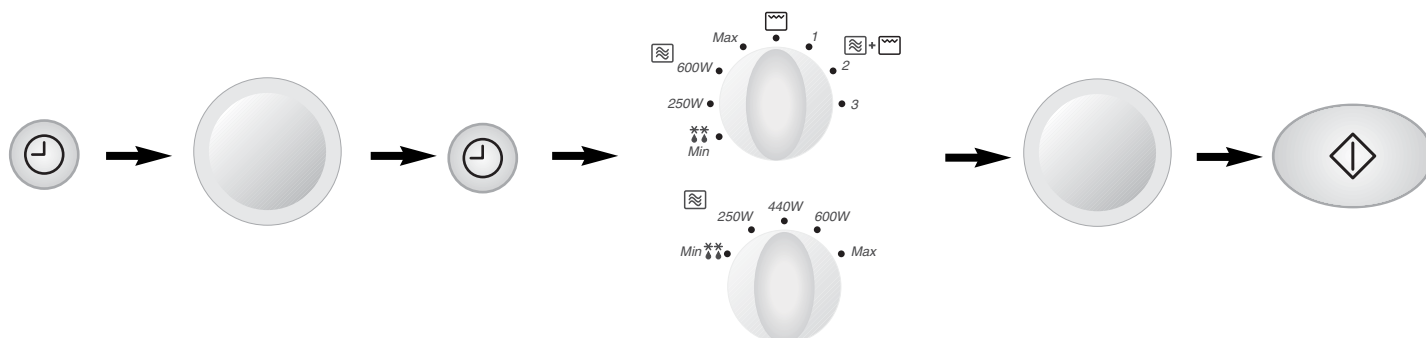
Categoria		Visualizzazione della lingua	Peso consigliato	Accessori	Istruzioni
RISCALDARE 	Riscaldare cibi freschi (premere una volta)	FRESCO	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza in un piatto o in una casseruola. Tutti i cibi devono essere a temperatura ambiente o refrigerati (a temperatura da frigorifero). Mescolare al segnale acustico. Lasciare riposare alcuni minuti.
	Riscaldare cibi congelati (premere due volte)	SURGEL 	200 - 1500g		Per riscaldare una pietanza congelata in un piatto o una casseruola. Tutti i cibi devono essere precotti e congelati. Mescolare al segnale acustico. A cottura ultimata, mescolare il cibo e lasciare riposare alcuni minuti.
COTTURA VERDURE 	Verdure fresche (premere una volta)	FRESCO	200 - 1000g		Per cuocere verdure fresche (es. carote, zucchine, broccoli, cavolfiori e piccoli pezzi di patata). Porre le verdure preparate in un contenitore di dimensioni adatte. Versare sopra 6 cucchiaini di acqua (90ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio. Grosse quantità dovranno essere rigirate al segnale acustico.
COTTURA PESCE 	Pesce fresco (premere una volta)	FRESCO	100 - 1000g		Per cuocere pesce fresco (es. del pesce intero, filetti o tranci). Proteggere le porzioni più sottili e disporre in un contenitore di dimensioni adatte. Aggiungere 2 cucchiaini di acqua (30ml). Coprire con pellicola trasparente da cucina perforata o con un coperchio.
RISCALDARE TAZZA/ SCODELLA 	Riscaldare tazza/scodella (premere una volta)	TAZZA	150g		Per riscaldare una tazza di liquido caldo (es. tè, caffè, latte, minestra). Selezionare Riscaldare tazza, selezionare il peso (150ml) e premere il tasto di Avvio.
	Riscaldare 1 scodella (premere due volte)	1SCOD	300g		Per riscaldare una terrina di liquido caldo. Selezionare Riscaldare 1 scodella, selezionare il peso (300ml) e premere il tasto di Avvio.

Suggerimenti per riscaldare tazze, terrine e scodelle.

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

Cottura con avvio ritardato

Il tasto Orologio/Timer permette di programmare la funzione di avvio ritardato.



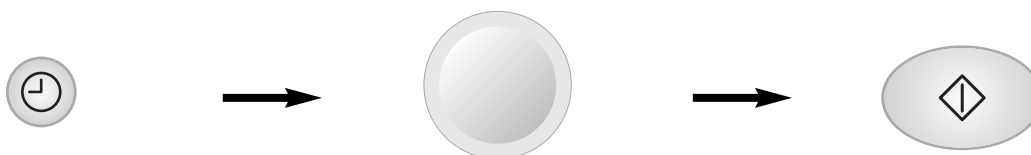
- Premere il tasto Orologio/Timer una volta.
- Impostare il tempo di attesa girando la manopola Ora/Peso (fino a 9 ore e 90 minuti).
- Premere nuovamente il tasto Orologio/Timer.
- Impostare il tempo di cottura desiderato usando il selettore del modo di cottura e la manopola Ora/Peso.
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

1. Se il tempo di attesa programmato supera l'ora, il conto alla rovescia avverrà in unità di un minuto. Se il tempo di attesa è inferiore a un'ora, il conto alla rovescia avverrà in unità di secondo.
2. La funzione di avvio ritardato non può essere programmata prima di nessuno dei programmi automatici.

Timer

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



- Premere il tasto Orologio/Timer una volta.
- Impostare il tempo desiderato usando la manopola Ora/Peso (fino a 9 ore e 90 minuti).
- Premere il tasto Avvio.

NOTA:

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

Domande e risposte

- D:** Perché il forno non si accende?
- R:** Quando il forno non si accende, verificare i punti seguenti:
1. Il forno è stato collegato saldamente alla presa di corrente? Estrarre la spina dalla presa, attendere 10 secondi e reinserirla.
 2. Verificare l'interruttore e il fusibile. Riaccendere l'interruttore o sostituire il fusibile qualora fosse saltato o bruciato.
 3. Se l'interruttore e il fusibile sono a posto, collegare un altro apparecchio alla presa di corrente. Se questo apparecchio funziona, il problema risiede probabilmente nel forno stesso. Se questo secondo apparecchio collegato non funziona, il problema risiede probabilmente nella presa di corrente. Se il problema dovesse essere nel forno stesso, contattare un centro di assistenza qualificato.
- D:** Il mio forno a microonde causa delle interferenze all'apparecchio TV. È normale?
- R:** È possibile che si verifichino delle interferenze durante la cottura con il forno a microonde. Questa interferenza è simile a quella causata da piccoli elettrodomestici quali frullatori, aspirapolvere, asciugacapelli, ecc. Questo non vuol dire che il forno a microonde sia difettoso.
- D:** Il forno non accetta il programma. Perché?
- R:** Il forno è stato concepito per rifiutare un programma non corretto. Ad esempio, il forno accetterà solo uno stadio di cottura (escluso il funzionamento con avvio ritardato) e non accetterà un programma automatico a peso dopo l'impostazione del modo con avvio ritardato.
- D:** Talvolta proviene dell'aria calda dalle prese di ventilazione del forno. Perché?
- R:** Il calore emanato dal cibo che viene cotto riscalda l'aria nella cavità del forno. Questa aria calda viene portata fuori dal forno dal movimento dell'aria all'interno del forno. Non ci sono microonde nell'aria. Le prese di ventilazione del forno non devono mai essere bloccate durante la cottura.
- D:** La lettera "D" appare nel display e il forno non cuoce. Perché?
- R:** Il forno ha programmato il modo di cottura di dimostrazione. Questa modalità è stata concepita per l'esposizione nei negozi dell'apparecchio. Disattivare questa modalità premendo il tasto Orologio quattro volte.
- D:** Posso usare un termometro convenzionale da forno nel forno a microonde?
- R:** È possibile fare ciò solo se si sta usando la modalità di cottura GRILL. **(NN-F663/NN-F623/NN-F653)** Il metallo che si trova in alcuni termometri potrebbe causare la formazione di archi nel forno e non deve essere usato nelle modalità di cottura MICROONDE e nel programma combinato.
- NN-F663/NN-F623/NN-F653**
- D:** Quando cucino con il programma combinato, si sentono ronzii e clicchettii provenienti dal forno. Che cosa provoca questi rumori?
- R:** I rumori sono dovuti al fatto che il forno passa automaticamente dalla potenza MICROONDE alla potenza GRILL per eseguire il programma combinato impostato. Questo è normale.
- D:** Il forno sprigiona un odore e genera del fumo quando utilizzo le funzioni di programma combinato e GRILL. Perché?
- R:** Dopo un certo utilizzo del forno, è raccomandabile pulire quest'ultimo e farlo funzionare immediatamente senza alimenti e privo vassoio di vetro e anello rotante, impostandolo sulla posizione Grill per 5 minuti. Questa operazione brucerà tutti i residui di cibo e di grasso che possono causare odori e/o fumo.

Cura del forno a microonde

- Prima di procedere alla pulizia del forno, scollegarlo dalla presa di corrente.
- 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
- 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.
- Se il pannello di controllo si sporca, pulirlo con un panno morbido e asciutto. Non usare detersivi concentrati né spugnette abrasive sul pannello di controllo. Quando si pulisce il pannello di controllo lasciare la porta aperta per evitare l'accensione accidentale del forno. Dopo la pulizia, toccare il tasto Arresto/Cancel per eliminare quanto visualizzato nel display.
- 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.
- Occasionalmente è necessario rimuovere il vassoio di vetro per pulirlo. Lavare il vassoio in acqua calda e detersivo o, in lavastoviglie.
- L'anello rotante e la base della cavità del forno devono essere puliti regolarmente per evitare rumore eccessivo. Passare semplicemente un panno inumidito con detergente neutro e acqua calda sulla base interna del forno, quindi asciugare con un panno asciutto. Lavare l'anello rotante in acqua e detersivo neutro. I vapori di cottura si condensano con l'uso ripetuto del forno, ma non danneggiano in nessun caso la base del forno né le rotelle dell'anello rotante. Dopo aver rimosso l'anello rotante dalla base del forno per la pulizia, assicurarsi di riposizionarlo correttamente.
- Quando si usano le modalità di cottura GRILL o di programma combinato (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**), 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.
- Non utilizzare pulitori a vapore.
- La manutenzione di questo forno deve essere eseguita unicamente da personale qualificato. Per la manutenzione e le riparazioni al forno, contattare il più vicino centro di assistenza autorizzato Panasonic.

Caratteristiche tecniche

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Alimentazione:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Consumo energetico:	Massimo; 2500 W Microonde; 1260 W Grill; 1350 W	Microonde; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Uscita:	Microonde; 1000 W (IEC - 60705) Potenza grill; 1300 W	Microonde; 1000 W (IEC-60705)
Dimensioni esterne	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm
Dimensioni della cavità del forno	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm
Peso senza imballaggio	12.5 Kg	11.5Kg

Le caratteristiche tecniche sono soggette a modifiche senza preavviso.

Instalación y Conexión

Examine su horno microondas

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

Instrucciones para conexión a tierra

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

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

Voltaje de funcionamiento

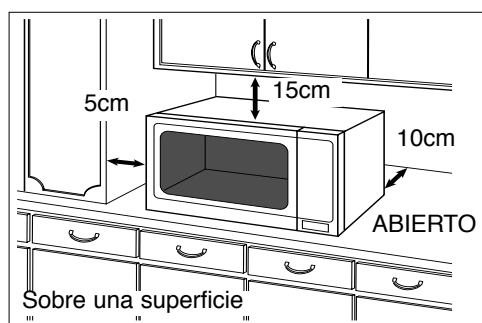
El voltaje tiene que ser el mismo que está especificado en la etiqueta que está sobre el horno. Si se usa un voltaje más alto que el especificado, puede causar un incendio u otros daños.

Colocación del horno

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

Uso sobre una superficie:

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



Empotrado

Este horno puede empotrarse en una cabina de pared usando el conjunto de montaje, NN-TKV63WBBP blanco, NN-TKV63MBBP plata, que puede comprarse en un distribuidor local de Panasonic.

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

AVISO

1. Los cierres de la puerta y las áreas de cerrado de la puerta deben limpiarse con un paño húmedo.
El aparato debe inspeccionarse para ver si tiene daños en los cierres de la puerta y en las áreas de cierre de la puerta y si estas áreas están dañadas, no debe hacerse funcionar el aparato hasta que haya sido reparado por personal del servicio técnico oficial.
2. No intente forzar o hacer cualquier ajuste o reparación a la puerta, panel de control, o cualquier otra parte del horno. No saque el panel exterior del horno que proporciona protección contra la exposición a la energía del microondas. Las reparaciones deben ser realizadas por una persona de servicio cualificada.
3. No haga funcionar este aparato si tiene un CABLE o CLAVIJA estropeados. Si no trabaja apropiadamente o está estropeado o se ha caído, es peligroso realizar cualquier reparación para alguien que no sea del servicio técnico oficial.
4. Si el cable de suministro de este aparato está estropeado, deberá reemplazarlo. Le recordamos que cualquier reparación deberá realizarse a través del servicio técnico oficial.
5. Solo deberá permitir a los niños el uso del horno cuando se les hayan dado las instrucciones adecuadas para que éstos sean capaces de usar el horno de forma segura y entiendan los riesgos que pueden derivarse de un uso inapropiado.

Instrucciones de Seguridad

Utilización de su horno

1. No use el horno para ningún otro fin que no sea la preparación de comida. Este horno está diseñado específicamente para calentar, descongelar o cocinar alimentos. No use este horno para calentar productos químicos u otros productos no-alimenticios.
2. Antes de utilizarlo, verifique que los utensilios/recipientes son adecuados para su uso en hornos microondas.
3. No intente usar este horno microondas para secar periódicos, ropa o cualquier otro material. Podrían incendiarse.
4. Cuando no vaya a usar el horno, no guarde en el interior otros objetos que no sean los accesorios del horno, para que no se ponga en marcha accidentalmente.
5. No se hará funcionar el aparato mediante las funciones MICROONDAS o COMBINADO (NN-F663/NN-F623/NN-F653), SI NO HAY COMIDA EN EL HORNO ya que se podría estropear. La excepción a esta norma es el punto 1 en los casos de operación de calentamiento y en precalentamiento de la bandeja para pizza.
6. Si hubiera humo o fuego en el horno, pulse el botón Paro/Cancelar y deje la puerta cerrada, con objeto de sofocar cualquier llama. Desenchufe el cable eléctrico o corte la corriente en el panel de interruptor o fusible.

Funcionamiento de la Resistencia (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Antes de usar la función COMBINADO o GRILL por primera vez, limpie el exceso de aceite que haya en la cavidad del horno y haga funcionar el horno sin comida ni accesorios en el Grill durante 10 minutos. Esto permitirá que se queme el aceite que se usa para la protección contra la corrosión. Esta es la única ocasión en que el horno se utiliza vacío.
2. Las superficies exteriores del horno, incluidos los ventiladores de aire en la cabina y la puerta del horno, se calentarán durante el COMBINADO y el GRILLING; tener cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o sacar comida y accesorios.
3. El horno tiene dos resistencias situadas en la parte superior del horno. Después de usar la función COMBINADO y GRILL, estas superficies estarán muy calientes.
Nota: Después de cocinar mediante estas formas, los accesorios del horno estarán muy calientes.
4. Los niños deben mantenerse alejados ya que las superficies pueden estar calientes.

Funcionamiento del Ventilador

Si el horno se calienta después de utilizarlo, el ventilador puede girar durante 1 minuto para enfriar los componentes eléctricos. Esto es perfectamente normal y usted puede sacar la comida del horno mientras el ventilador esté todavía en funcionamiento.

Lámpara del Horno

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

Accesorios

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

Bandeja de cristal

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

Aro giratorio

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

Parrilla (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Bandeja para pizza (NN-F663/NN-F623) - Ver página Es-14

Información Importante

1) Tiempos de Cocción

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

Nota :

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

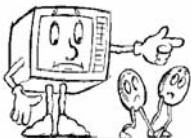
2) Pequeñas Cantidades de Alimentos

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



3) Huevos

- No cocine huevos con cáscara ni huevos duros enteros en el microondas.



4) Perforar la Piel

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



5) Termómetro para la Carne

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

6) Líquidos

- Cuando se calienten líquidos, por ejemplo, sopa, salsas y bebidas en su horno microondas, puede ocurrir un sobrecalentamiento del líquido por encima de su punto de ebullición sin que se aprecie borboteo. Para prevenir esta posibilidad deben tomarse las siguientes medidas:



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

7) Papel/Plástico

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



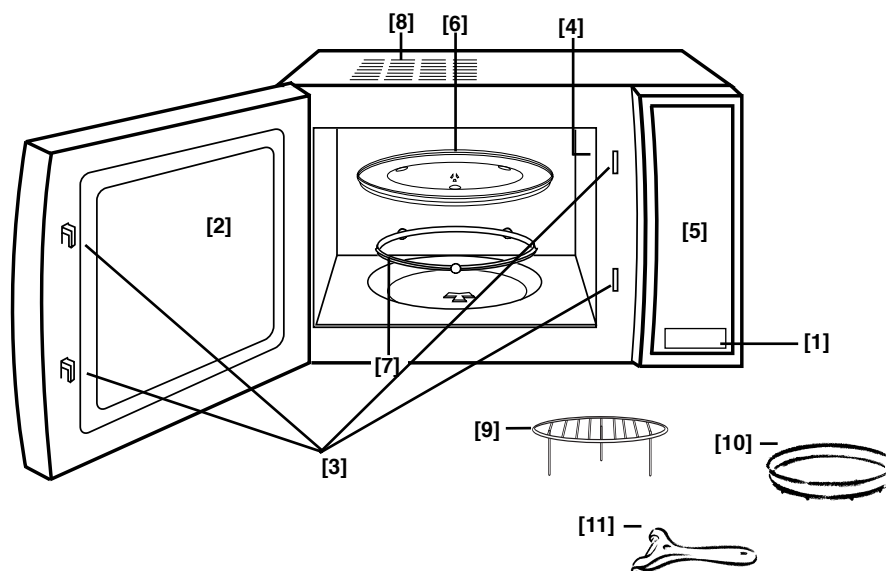
8) Utensilios/Papel de aluminio

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

9) Biberones/Tarritos para bebés

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

Esquema general



[1] Pulsador de apertura de la puerta

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

[2] Ventana del Horno

[3] Sistema de Cierre de Seguridad de la Puerta

[4] Rejillas de ventilación del horno

[5] Panel de Control

[6] Bandeja de cristal

[7] Aro Giratorio

[8] Orificios de ventilación

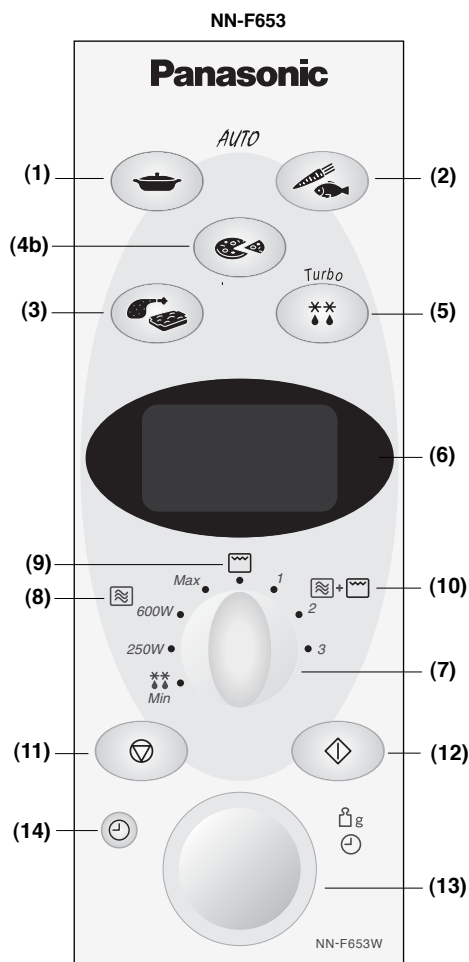
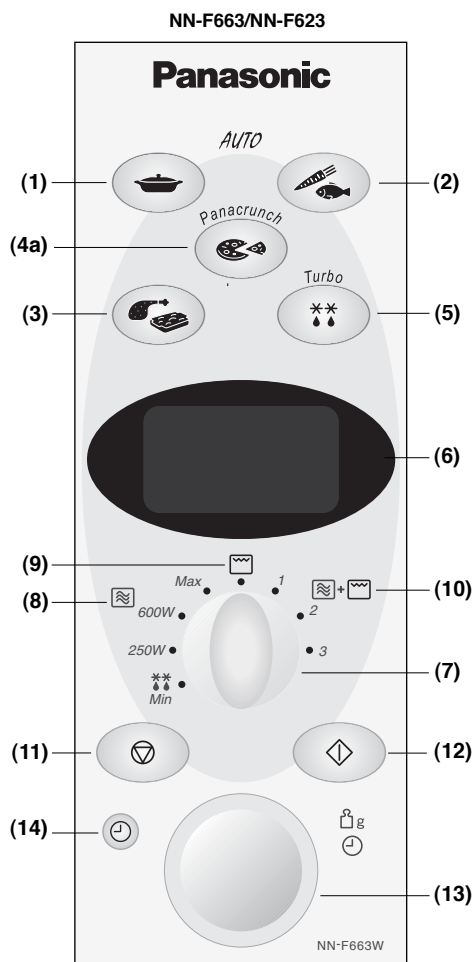
[9] Parrilla (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Bandeja para pizza (NN-F663/NN-F623)

[11] Mango (NN-F663/NN-F623)

Si desea adquirir la bandeja especial para pizzas, como accesorio opcional (para NN-F653), contacte con su distribuidor Panasonic, e indíquele la referencia NN-CP298BEPG.

Panel de Control



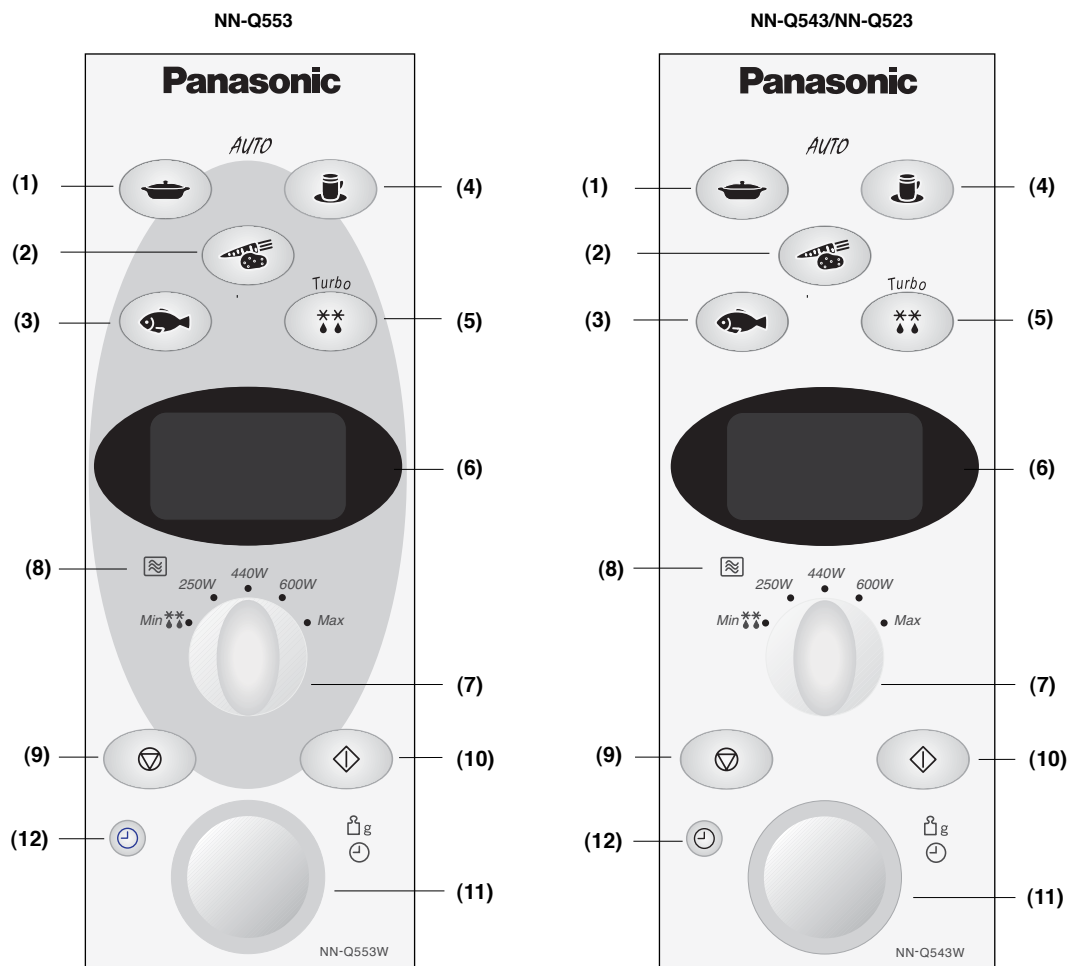
- (1) Recalentamiento Automático por Peso
- (2) Cocción Automática por Peso
- (3) Combinado Automático por Peso
- (4a) Panacrunch Automático por Peso (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Pizza Automática por Peso (NN-F653)
- (5) Descongelación Automática por Peso
- (6) Ventanilla visualizadora
- (7) Dial Selector de Modo

- (8) Potencia de microondas
- (9) Potencia de grill
- (10) Potencia de combinado
- (11) Botón Paro/Cancelación:
Antes de la cocción :
 pulsando una vez desaparecen sus instrucciones.
Durante la cocción :
 pulsando una vez, se detiene temporalmente el programa de cocción. Pulsando otra vez más, se cancelan todas sus

- instrucciones y aparece la hora en la pantalla.
- (12) Botón de Marcha:
 Pulsarlo para que comience a funcionar el horno. Si durante la cocción se abre la puerta o se pulsa una vez el botón Paro/Cancelación tendrá que pulsar el botón de Marcha otra vez para que continúe la cocción.
- (13) Dial Tiempo/Peso
- (14) Botón Reloj/Temporizador

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

Panel de Control



- (1) Recalentamiento Automático por Peso
- (2) Cocción Automática por Peso de Verduras
- (3) Cocción Automática por Peso de Pescado
- (4) Recalentamiento Automático Taza/Tazón
- (5) Descongelación Automática por Peso
- (6) Ventanilla visualizadora
- (7) Dial Selector de Modo
- (8) Potencia de microondas
- (9) Botón Paro/

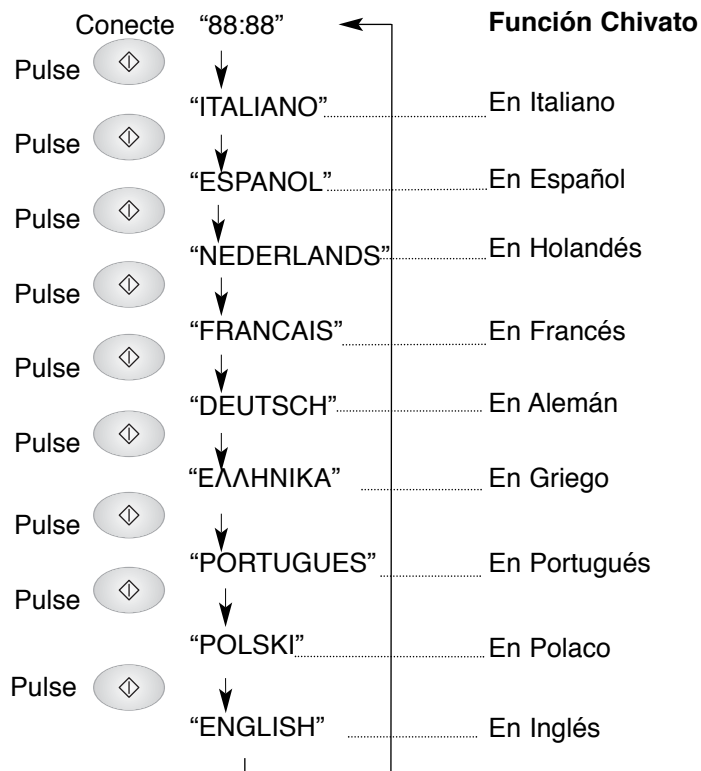
Cancelación:
Antes de la cocción : pulsando una vez desaparecen sus instrucciones.
Durante la cocción : pulsando una vez, se detiene temporalmente el programa de cocción. Pulsando otra vez más, se cancelan todas sus instrucciones y aparece la hora en la pantalla.

- (10) Botón de Marcha: Pulsarlo para que comience a funcionar el horno. Si durante la cocción se abre la puerta o se pulsa una vez el botón Paro/Cancelación tendrá que pulsar el botón de Marcha otra vez para que continúe la cocción.
- (11) Dial Tiempo/Peso
- (12) Botón Reloj/Temporizador

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

Mandos y Modo de funcionamiento

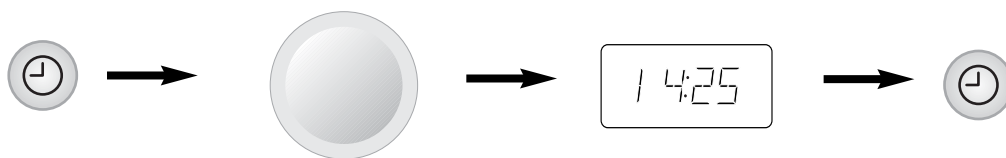
Función Chivato:



Texto Instantáneo : Este modelo tiene una única función "Chivato" que le guía a través del funcionamiento del microondas. Tras enchufar el horno, pulse el Botón de Marcha hasta que localice su idioma. Pulsando los botones, la pantalla le mostrará la siguiente instrucción eliminando así las posibilidades de errores. Si por alguna razón usted desea cambiar el idioma mostrado, desenchufe el horno y repita este procedimiento.

Ajuste del Reloj :

Ejemplo : Ajustar a las 14:25



- Pulsar el botón Reloj/Temporizador dos veces

• Los : comienzan a parpadear

- Ponga la hora girando el dial Tiempo/Peso

• La hora aparece en la pantalla y los : parpadean

- Pulsar el botón Reloj/Temporizador.

• Los : paran de parpadear y la hora está entrada

NOTA :

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

Mandos y Modo de funcionamiento

Bloqueo de Seguridad para Niños:

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

Para Activarlo:



- Pulsar el Botón de Marcha tres veces.
 - La hora del día desaparecerá.
 - La hora actual no se perderá. Un * aparecerá en el visualizador.

Para Cancelarlo:



- Pulsar el botón Paro/Cancelar tres veces.
 - La hora del día reaparecerá en el visualizador.

Cocción y Descongelación del microondas

Hay 4 (NN-F663/F623/F653) y 5 (NN-Q553/Q523/Q543) niveles diferentes de potencia de microondas disponibles. La tabla de debajo muestra el número de vatios aproximado para cada nivel de potencia.

Uso del accesorio:

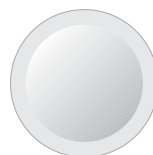
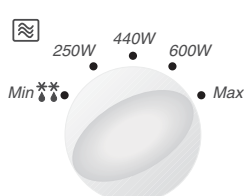
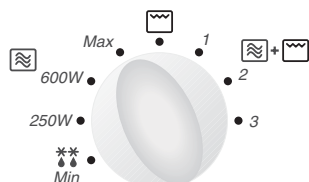


Nivel de potencia	Nº de vatios
Potencia MÁXIMA (ALTA)	1000W
Potencia MEDIA	600W
Potencia BAJA (NN-Q553/Q523/Q543 solamente)	440W
Potencia COCCIÓN LENTA	250W
Potencia MÍNIMA (DESCONGELACIÓN)	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543

Español



- Girar el Dial Selector de Modo al nivel de potencia deseado.

- Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial (Potencia ALTA: hasta 30 min. Potencia otros: hasta 99 min.) Tiempo/Peso. El visualizador alternará entre el impulso de marcha, el nivel de potencia y el tiempo de cocción ajustados. El símbolo microondas aparecerá también en el visualizador.

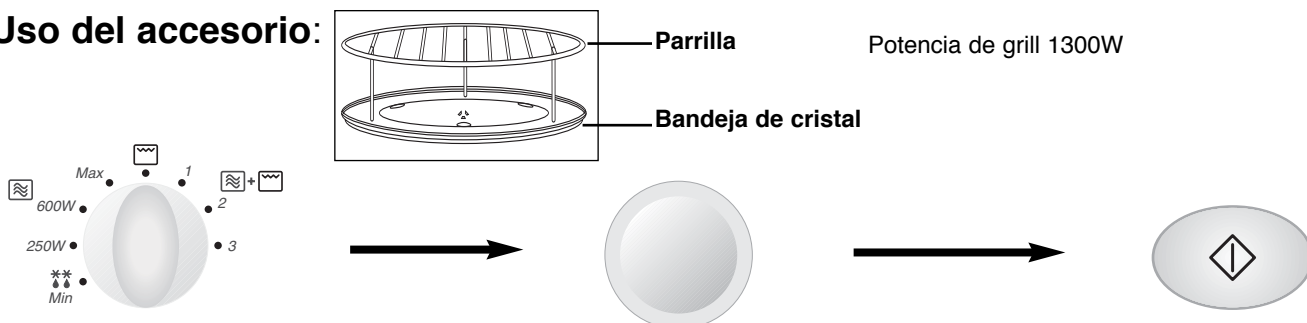
- Pulsar el botón Marcha.

NOTA:

1. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la cocción si es necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse/disminuirse en incrementos de un minuto y hasta diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción.
2. Puede cambiar el modo de cocción durante la cocción si es necesario (NN-F663/F623/F653). Gire el dial selector de modo al modo y nivel de potencia deseados. Asegúrese de que utiliza los recipientes y accesorios adecuados cuando cambie el modo de preparación.
3. Puede cambiar el nivel de potencia durante la cocción, si es necesario (NN-Q553/Q523/Q543). Gire el dial selector de modo al nivel de potencia deseado.

Grill (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Uso del accesorio:



Potencia de grill 1300W

• Girar el Selector Modo al ajuste Grill.

• Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 99 min.). El visualizador alternará entre el impulso de marcha, el nivel de potencia y el tiempo de cocción ajustados. El símbolo grill y la parrilla aparecerán también en el visualizador.

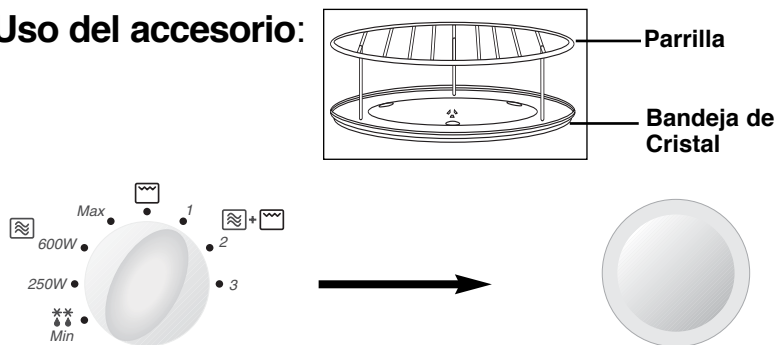
• Pulsar botón Marcha.

NOTA:

1. El aparato sólo funcionará con la puerta del horno cerrada.
2. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la misma, si esto fuera necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentar / disminuir en incrementos de un minuto / diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción.
3. Puede cambiar el modo de cocción durante la misma, si eso fuera necesario. Gire el dial al modo y nivel de potencia deseados. Asegúrese de que utiliza los recipientes y accesorios adecuados cuando cambie de sistema de cocción.

Cocción Combinado (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Uso del accesorio:



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

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

• Gira el Selector "Combinado".

• Ajustar el tiempo de cocción usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 99 min.). El visualizador alternará entre el impulso de marcha, el nivel de potencia y el tiempo de cocción ajustados. El símbolo microondas, grill y la parrilla aparecerán también en el visualizador.

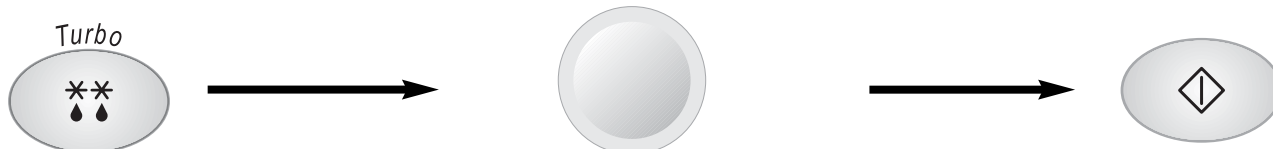
• Pulsar botón Marcha.

NOTA:

1. El aparato sólo funcionará con la puerta del horno cerrada.
2. Puede cambiar el tiempo de cocción durante la misma, si esto fuera necesario. Gire el Dial Tiempo/Peso para aumentar o disminuir el tiempo de cocción. El tiempo puede aumentarse / disminuirse en incrementos de un minuto y hasta diez minutos. Girando el dial a cero finalizará la cocción.
3. Puede cambiar el modo de cocción durante la misma, si eso fuera necesario. Gire el dial al modo y nivel de potencia deseados. Asegúrese de que utiliza los recipientes y accesorios adecuados cuando cambie de sistema de cocción.

Descongelación Automática

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



- **Seleccionar el Programa de Descongelación Automática deseado. Pulse 1 vez para piezas pequeñas. Pulse 2 veces para piezas grandes.**

- **Fije el peso del alimento congelado usando el dial Tiempo/Peso.** Girando en el sentido de las agujas del reloj, éste va subiendo en incrementos de 10 gramos. Girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, éste va disminuyendo en incrementos de 10 gramos.

- **Pulsar el botón Marcha**

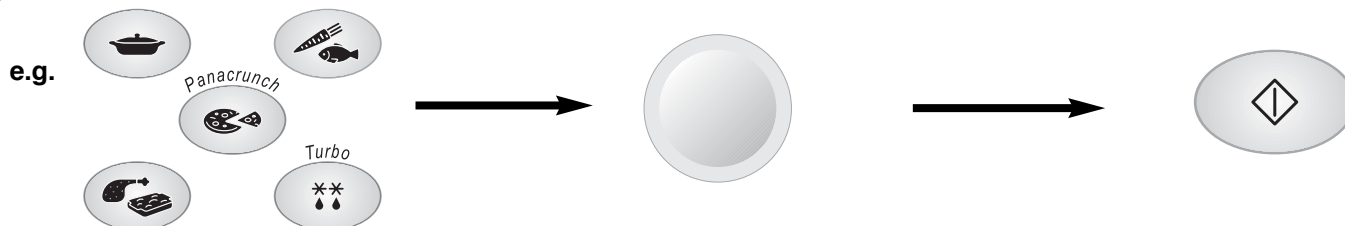
Programa	Chivato	Peso	Alimentos adecuados
1 Piezas pequeñas	PEQUE ** 💧💧	100 - 1200g	Piezas pequeñas de carne, escalopa, salchichas, filetes de pescado, bistecs, chuletas (de 100g a 400g cada una). Girar el alimento cuando suene el pitido.
2 Piezas grandes	GRAND ** 💧💧	400 - 2000g	Piezas grandes de carne, asados, pollo entero. Girar el alimento cuando suene el pitido.

NOTA :

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

Programas Automáticos por Peso

Esta característica le permite cocinar la mayor parte de sus alimentos preferidos fijando sólo el peso. El horno determina el nivel de potencia Microondas, la potencia de Grill (NN-F663/NN-F623/NN-F653) y el tiempo de cocción automáticamente. Seleccione la categoría y fije el peso del alimento. El peso se programa en gramos. Para una selección rápida, el peso comienza a partir del peso más comúnmente usado para cada categoría.



- **Seleccionar el programa automático por peso. Programa por Peso. Ver página Es-11 - Es-16.**

- **Fije el peso del alimento usando el dial Tiempo/Peso** Girando en el sentido de las agujas del reloj, éste va subiendo en incrementos de 10 gramos. Girando en el sentido contrario al de las agujas del reloj, el peso va disminuyendo en incrementos de 10 gramos.

- **Pulsar el botón Marcha**


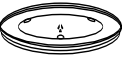
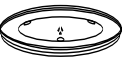










NOTA:

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

Es-10

Programas Automáticos por Peso

NN-F663/NN-F623/NN-F653



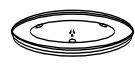

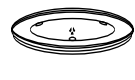







Categoría		Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
RECALENTAMIENTO 	Recalentar Taza (pulsar 1 vez)	TAZA	150g		Para recalentar una taza de bebida caliente (por ej. té, café, leche y sopa). Seleccionar la taza a recalentar, registrar el peso (150ml) y pulsar el botón marcha.
	Recalentar Tazón (pulsar 2 veces)	TAZON	300g		Para recalentar un tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (300ml) y pulsar el botón marcha.
	Recalentar Fresco (pulsar 3 veces)	FRESCO	200 - 1500g		Para recalentar platos preparados, o cazuelas. Todos los alimentos deben estar a la temperatura ambiente o de refrigeración. Remover al sonar el pitido. Dejarlos unos pocos minutos en reposo antes de servir.
	Recalentar Congelada (pulsar 4 veces)	CONGEL 	200 - 1500g		Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados. Remover cuando suene el pitido. Al término de la cocción, remover los alimentos y dejarlos en reposo de 2 a 3 minutos.
COCCIÓN por PESO 	Cocción de Verdura Fresca (pulsar 1 vez)	VERDUR	200 - 1000g		Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras preparadas en un recipiente de tamaño adecuado. Rocíarlas con 6 cucharadas (90ml) de agua. Cubrir las ligeramente con film perforado o con una tapadera. Grandes cantidades requerirán removerlas cuando suene el pitido.
	Cocción de Verdura Congelada (pulsar 2 veces)	VERDUR 	200 - 1000g		Para cocinar verduras congeladas. Colocarlas en un recipiente de tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua. Cubrir las ligeramente con un film perforado o con una tapadera. Remover las verduras cuando suene el pitido.
	Cocción de Pescado Fresco (pulsar 3 veces)	PESCAD	100 - 1000g		Para cocinar piezas o filetes de pescado fresco. Tape las porciones más finas, sitúelas en un recipiente adecuado. Añadir 2 cucharadas (30ml) de líquido. Cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
	Cocción de Pescado Congelado (pulsar 4 veces)	PESCAD 	100 - 900g		Para cocinar piezas o filetes de pescado congelado. Colocarlos en un recipiente del tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua, cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.

Indicaciones para recalentar taza y tazón.



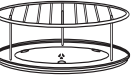
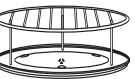
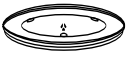

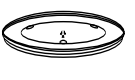
1. Agitar el líquido antes de calentarlo
2. No tapar las bebidas calientes como el té o el café.
Cubrir la sopa con un plato para evitar que se derrame.
3. Después del calentamiento, agitar otra vez y dejarlo en reposo unos minutos.

Programas Automáticos por Peso

NN-F653










Categoría		Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
 COMBINADO por PESO	Piezas de Pollo (pulsar 1 vez)	TROZOS	200 - 1200g		Para cocinar piezas de pollo, por ej. patas de pollo, muslos. Colocar el pollo en un plato resistente al calor sobre la Parrilla. Para una cocción uniforme, coloque ordenadamente el alimento y remuévalo o dele la vuelta cuando suene el pitido.
	Pollo Entero (pulsar 2 veces)	ENTERO	1000 - 2000g		Para cocinar un pollo entero fresco no relleno. Cocinar el relleno aparte. Colocar el pollo dentro de un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal. Comenzar a cocinar el lado de la pechuga hacia abajo y girarlo cuando suene el pitido.
	Gratinados congelados/ Lasaña congelada (pulsar 3 veces)	GRATIN 	300 - 1000g		Para recalentar y dorar el gratinado/lasaña congelado. Quitar todo el envoltorio y colocar el gratinado/lasaña en un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal.
 PIZZA	Pan Congelado (pulsar 1 vez)	PAN 	50 - 400g		Para recalentar pan congelado, bollos y croissants. Quitar todo el envoltorio y colocarlo en la Parrilla sobre la Bandeja de Cristal. Girarlo al sonar el pitido.
	Pizza Congelada (pulsar 2 veces)	PIZZA 	100 - 500g		Para recalentar y dorar la parte superior de la pizza congelada (NO Fresca) comprada. Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la parrilla, y ésta sobre la bandeja de cristal.
	Quiche Congelada (pulsar 3 veces)	QUICHE 	100 - 500g		Para recalentar quiche precocinada congelada. Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la parrilla, y ésta sobre la bandeja de cristal.

NN-F663/NN-F623

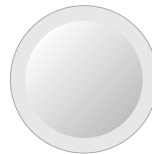
Categoría		Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
 COMBINADO por PESO	Pan Congelado (pulsar 1 vez)	PAN 	50 - 400g		Para recalentar pan congelado, bollos y croissants. Quitar todo el envoltorio y colocarlo en la Parrilla sobre la Bandeja de Cristal. Girarlo cuando suene el pitido.
	Piezas de Pollo (pulsar 2 veces)	TROZOS	200 - 1200g		Para cocinar piezas de pollo, por ej. patas de pollo, muslos. Colocar el pollo en un plato resistente al calor en la Parrilla, sobre la bandeja de cristal. Para una cocción uniforme, separar el pollo y darle la vuelta cuando suene el pitido.
	Pollo Entero (pulsar 3 veces)	ENTERO	1000 - 2000g		Para cocinar un pollo entero fresco no relleno. Cocinar el relleno aparte. Colocar el pollo dentro de un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal. Comenzar a cocinar el lado de la pechuga hacia abajo y girarlo al sonar el pitido.
	Gratinados congelados/ Lasaña Congelada (pulsar 4 veces)	GRATIN 	300 - 1000g		Para recalentar y dorar el gratinado/lasaña congelado. Quitar todo el envoltorio y colocar el gratinado/lasaña en un plato resistente al calor sobre la Bandeja de Cristal.

Programas Automáticos por Peso

NN-F663/NN-F623

Categoría	Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones	
PANA-CRUNCH 	Pizza Fresca (pulsar 1 vez)	PIZZA	150 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza fresca. Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
	Pizza Congelada (pulsar 2 veces)	PIZZA 	120 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base y dorar la parte superior de la pizza congelada comprada. Quitar todo el envoltorio y colocar la pizza en la bandeja previamente precalentada.
	Quiche Fresca (pulsar 3 veces)	QUICHE	120 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la parte superior de la quiche fresca. Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la bandeja previamente precalentada.
	Quiche Congelada (pulsar 4 veces)	QUICHE 	120 - 600g		Para recalentar, dejar crujiente la base de pasta y dorar la parte superior de la quiche congelada comprada. Quitar todo el envoltorio y colocar la quiche en la bandeja previamente precalentada.
	Productos de Patata congelados (pulsar 5 veces)	FRITAS 	100 - 500g		Para recalentar, dejar crujientes y dorar los productos de patata congelados. Después de precalentar la bandeja, esparcir los productos de patata en la bandeja. Para obtener mejores resultados, cocinar en una sola capa y girar al sonar el pitido.

Programas Panacrunch (NN-F663/NN-F623)



1. Seleccionar el programa deseado y colocar la bandeja para pizza en el horno directamente sobre la bandeja de cristal.

2. Pulsar el botón de marcha para precalentar la bandeja para pizza.

3. Tras el precalentamiento suenan pitidos. Colocar el alimento en la bandeja, fijar el peso.

4. Pulsar el botón Marcha.

Bandeja para Pizza (NN-F663/NN-F623)

EL “CONCEPTO”

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



USANDO LA BANDEJA PARA PIZZA (funcionamiento manual)

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

NOTAS :

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

















CONSERVACIÓN DE LA BANDEJA

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



Programas Automáticos por Peso

NN-Q553/NN-Q523












Categoría		Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
RECALENTAMIENTO 	Recalentar Fresco (pulsar 1 vez)	FRESCO	200 - 1500g		Para recalentar platos preparados, o cazuelas. Todos los alimentos deben estar a la temperatura ambiente o de refrigeración. Remover al sonar el pitido. Dejarlos unos pocos minutos en reposo.
	Recalentar Congelado (pulsar 2 veces)	CONGEL 	200 - 1500g		Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados. Remover cuando suene el pitido. Al término de la cocción, remover los alimentos y dejarlos en reposo de 2 a 3 minutos.
COCCIÓN de VERDURAS 	Cocción de Verdura Fresca (pulsar 1 vez)	FRESCO	200 - 1000g		Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras en un recipiente. Rociarlas con 6 cucharadas (90ml) de agua. Cubrir las ligeramente con film perforado o con una tapa. Deberá removerlas en cuanto suene el pitido.
	Cocción de Verdura Congelada (pulsar 2 veces)	CONGEL 	200 - 1000g		Para cocinar verduras congeladas. Colocarlas en un recipiente del tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua. Cubrir las ligeramente con un film perforado o con una tapadera. Remover las verduras cuando suene el pitido.
COCCIÓN de PESCADO 	Cocción de Pescado Fresco (pulsar 1 vez)	FRESCO	100 - 1000g		Para cocinar piezas o filetes de pescado fresco. Tape las porciones más finas, sitúelas en un recipiente adecuado. Añadir 2 cucharadas (30ml) de líquido. Cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
	Cocción de Pescado Congelado (pulsar 2 veces)	CONGEL 	100-900g		Para cocinar piezas o filetes de pescado congelado. Colocarlos en un recipiente de tamaño adecuado, añadir 2 cucharadas (30ml) de agua, cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
RECALENTAR 	Recalentar Taza (pulsar 1 vez)	TAZA	150g		Para recalentar una taza de bebida caliente (por ej. té, café, leche y sopa). Seleccionar la taza a recalentar, registrar el peso (150ml) y pulsar el botón marcha.
	Recalentar Tazón (pulsar 2 veces)	1TAZON	300g		Para recalentar un tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (300ml) y pulsar el botón marcha.
	Recalentar 2 Tazón (pulsar 3 veces)	2TAZON	600g		Para recalentar 2 tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (600ml) y pulsar el botón marcha.

Indicaciones para recalentar taza y tazón.

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

Programas Automáticos por Peso

NN-Q543

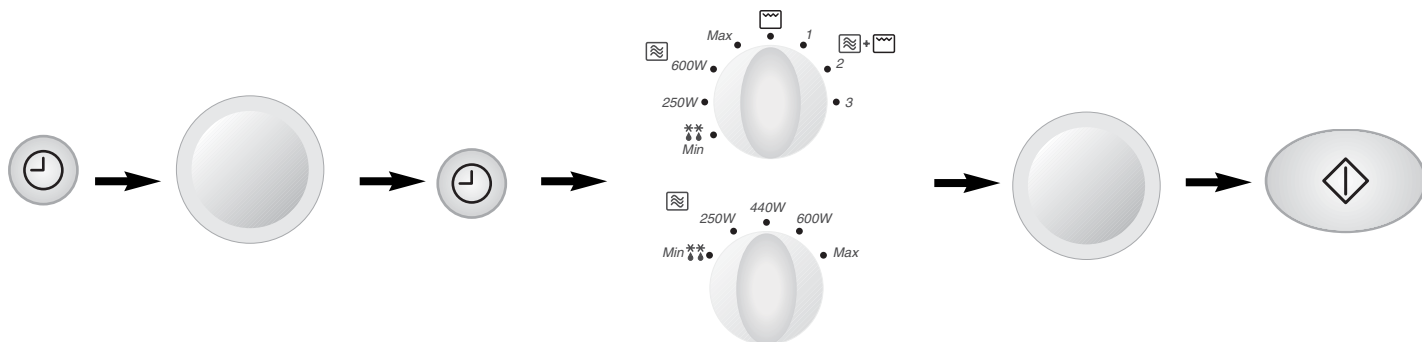
Categoría		Chivato	Peso Recomendado	Accesorios	Instrucciones
RECALENTA-MIENTO 	Recalentar Fresco (pulsar 1 vez)	FRESCO	200 - 1500g		Para recalentar platos preparados, o cazuelas. Todos los alimentos deben estar a la temperatura ambiente o de refrigeración. Remover al sonar el pitido. Dejarlos unos pocos minutos en reposo.
	Recalentar Congelado (pulsar 2 veces)	CONGEL 	200 - 1500g		Todos los alimentos deben estar precocinados y congelados. Remover cuando suene el pitido. Al término de la cocción, remover los alimentos y dejarlos en reposo de 2 a 3 minutos.
COCCIÓN de VERDURAS 	Cocción de Verdura Fresca (pulsar 1 vez)	FRESCO	200 - 1000g		Para cocinar verduras frescas. Colocar las verduras en un recipiente. Rociarlas con 6 cucharadas (90ml) de agua. Cubrir las ligeramente con film perforado o con una tapa. Deberá removerlas en cuanto suene el pitido.
COCCIÓN de PESCADO 	Cocción de Pescado Fresco (pulsar 1 vez)	FRESCO	100 - 1000g		Para cocinar piezas o filetes de pescado fresco. Tape las porciones más finas, sitúelas en un recipiente adecuado. Añadir 2 cucharadas (30ml) de líquido. Cubrirlo ligeramente con un film perforado o con una tapadera.
RECALENTAR 	Recalentar Taza (pulsar 1 vez)	TAZA	150g		Para recalentar una taza de bebida caliente (por ej. té, café, leche y sopa). Seleccionar la taza a recalentar, registrar el peso (150ml) y pulsar el botón marcha.
	Recalentar Tazón (pulsar 2 veces)	1TAZON	300g		Para recalentar un tazón de bebida caliente. Seleccionar el tazón a recalentar, registrar el peso (300ml) y pulsar el botón marcha.

Indicaciones para recalentar taza y tazón.

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

Cocción con Comienzo Retardado

Utilizando el botón Reloj/Temporizador, usted es capaz de programar la cocción con Comienzo Retardado.



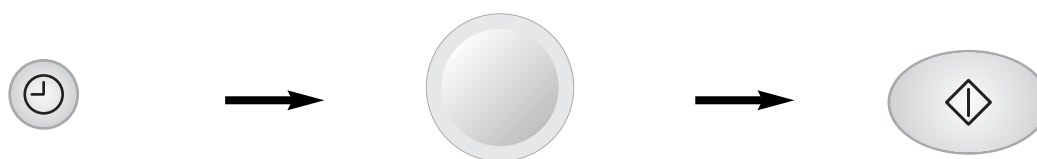
- Pulsar el Botón Reloj/Temporizador una vez
- Pulsar el Botón Reloj/Temporizador otra vez
- Ajustar el tiempo de retardo girando el Dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas 90 min)
- Fijar el programa de cocción deseado usando el dial de Selector de Modo y el Dial Tiempo/Peso
- Pulsar el Botón Marcha

NOTA:

1. Si el tiempo de retardo excede de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de minutos. Si es menos de una hora, el tiempo contará hacia atrás en unidades de segundos.
2. El Comienzo Retardado no puede programarse antes que cualquiera de los Programas Automáticos.

Temporizador

Usando el botón Reloj/Temporizador, usted puede programar el horno como si fuera un cronómetro.



- Pulsar el Botón Reloj/Temporizador una vez
- Ajustar la cantidad de tiempo deseada usando el Dial Tiempo/Peso (hasta 9 horas 90 min)
- Pulsar el Botón Marcha

NOTA:

Si la puerta del horno está abierta mientras está funcionando el Cronómetro, el tiempo en el visualizador continúa su cuenta atrás.

Preguntas y Respuestas

- P:** ¿Por qué no se pone en marcha mi horno?
- R:** Cuando el horno no se pone en marcha verifique los siguientes puntos:
1. ¿Está el horno correctamente enchufado? Desenchufe el cable, espere 10 minutos y vuélvalo a enchufar.
 2. Verifique el interruptor y el fusible. Rearme el interruptor o cambie el fusible si se ha soltado o se ha fundido.
 3. Si el interruptor o el fusible están bien, pruebe a conectar otro aparato en ese enchufe. Si el otro aparato funciona, es probablemente un problema del horno. Pero si el otro aparato no funciona, probablemente es un problema del enchufe. Si le parece que hay un problema con el horno, contacte con un Centro de Servicio autorizado.
- P:** Mi horno microondas causa interferencias en mi televisor. ¿Es normal?
- R:** Pueden ocurrir algunas interferencias en la radio y el televisor cuando usted cocina con el horno microondas. Esta interferencia es similar a la interferencia causada por pequeños aparatos electrodomésticos, tales como batidoras, aspiradoras, secadores, etc. Ello no significa que su horno tenga algún problema.
- P:** El horno no acepta mi programa. ¿Por qué?
- R:** El horno está diseñado para que no acepte un programa incorrecto. Por ejemplo, el horno sólo aceptará un estado de cocción (excluido el Comienzo Retardado), y no aceptará un Programa de Peso Automático después de un Comienzo Retardado.
- P:** Algunas veces sale aire caliente por las rejillas de ventilación. ¿Por qué?
- R:** El calor que despiden los alimentos que se cocinan, calientan el aire en la cavidad del horno. Este aire caliente es transportado fuera del horno por el flujo de aire que hay en el horno. No hay aire en el microondas. Las rejillas de ventilación nunca deben estar obstruidas durante la cocción.
- P:** Aparece una "D" en el visualizador pero el horno no cocina. ¿Por qué?
- R:** El horno ha programado el MODO DEMO. Este modo está diseñado para retener el visualizador de reserva. Desactivar este modo pulsando el Botón Reloj cuatro veces.
- P:** ¿Puedo usar un termómetro para horno convencional en mi horno microondas?
- R:** Solamente cuando usted esté usando el modo de cocción GRILL (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). El metal de algunos termómetros puede causar arco voltaico en su horno y por ello no debe usarse en los modos de cocción MICROONDAS y COMBINADO.
- NN-F663/NN-F623/NN-F653**
- P:** Se oyen ruidos de zumbidos y chasqueos en mi horno cuando cocino mediante COMBINADO. ¿Qué causa estos ruidos?
- R:** Los ruidos se producen mientras el horno cambia automáticamente de la potencia MICROONDAS a GRILL para crear el ajuste combinado. Esto es normal.
- P:** Mi horno hace olor y produce humo cuando usa las funciones COMBINADO y GRILL. ¿Por qué?
- R:** Tras un uso frecuente, se recomienda limpiar el horno y hacerlo luego funcionar sin alimento, ni bandeja de cristal, ni aro giratorio en Grill durante 5 minutos. Ello quemará cualquier alimento, residuo o aceite que pueda causar olor y/o humo.

Cuidado de su Horno

- Desconecte el horno antes de limpiarlo.
- Mantenga limpios el interior del horno, cierres de la puerta y áreas de cierre de la puerta. Si se le adhieren restos de alimentos o de líquidos, límpielos con un trapo húmedo. Si estuviera muy sucio, puede usar un detergente suave. No es recomendable el uso de detergentes severos o abrasivos. **NO USE LIMPIADORES DE HORNOS CONVENCIONALES.**
- La superficie exterior del horno debe limpiarse con un trapo húmedo. Para prevenir que sufran algún daño las partes operativas del interior del horno, no debe permitirse que el agua rezume y se cuele por las aberturas de ventilación.
- Si el Panel de Control llega a ensuciarse, límpielo con un trapo seco, suave. No use detergentes severos o abrasivos en el Panel de Control. Cuando limpie el Panel de Control, deje abierta la puerta del horno para prevenir que el horno se pusiera en marcha accidentalmente. Después de la limpieza pulse el Botón PARO/CANCELAR para borrar lo que aparezca en el visualizador.
- Si se forman condensaciones en el interior o en el exterior de la puerta del horno, límpielas con un trapo suave. Esto puede ocurrir cuando el horno microondas funciona bajo condiciones de humedad alta y de ninguna manera supone un mal funcionamiento del aparato.
- De cuando en cuando es necesario sacar la bandeja de cristal para limpiarla. Lave la bandeja con agua caliente y jabón o en el lavavajillas.
- Deben limpiarse regularmente el aro giratorio y la base interior del horno para evitar un ruido excesivo. Simplemente limpie la superficie inferior del horno con un detergente suave en agua caliente, después seque con un trapo limpio. El aro giratorio puede lavarlo en una solución de agua y jabón suave. Los vapores del cocinado recogidos durante un uso repetido del horno no afectan para nada a la parte inferior del mismo ni a las ruedecillas del aro giratorio. Después de sacar el aro giratorio del suelo de la cavidad del horno para limpiarlo, asegúrese de volverlo a colocar en la posición correcta.
- Cuando use el modo GRILL o COMBINADO (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**), algunos alimentos pueden salpicar de grasa inevitablemente las paredes del horno. Si el horno no se limpia regularmente, puede comenzar a producir humo durante su utilización.
- No debe utilizarse una limpiadora a vapor para limpiar el aparato.
- Este horno solamente puede ser revisado por personal cualificado. Para el mantenimiento y reparación del horno, póngase en contacto con el distribuidor autorizado más próximo.

Especificaciones Técnicas

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Alimentación Eléctrica:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Potencia de entrada:	Máximo; 2500 W Microondas; 1260 W Grill; 1350 W	Microondas; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Potencia de salida:	Microondas; 1000 W (IEC-60705) Resistencia Grill; 1300 W	Microondas; 1000 W (IEC-60705)
Dimensiones exteriores:	510 (ancho) x 380 (fondo) x 304 (alto) mm	510 (ancho) x 380 (fondo) x 304 (alto) mm
Dimensiones cavidad del horno:	359 (ancho) x 352 (fondo) x 217 (alto) mm	359 (ancho) x 352 (fondo) x 217 (alto) mm
Peso sin embalar:	12.5 Kg	11.5 Kg

Especificaciones sujetas a variación sin previo aviso

Instalação e Ligação

Examinar o Micro-ondas

Desembale o Micro-ondas, retire todo o material de empacotamento e examine o forno para verificar se existem quaisquer danos, tais como amolgadelas, dobradiças quebradas ou fendas na porta. Se encontrar algum dano, avise o seu distribuidor imediatamente. Não instale um Micro-ondas danificado.

Instruções para ligação à terra

IMPORTANTE: ESTE APARELHO DEVE SER LIGADO ADEQUADAMENTE À TERRA POR MOTIVOS DE SEGURANÇA PESSOAL.

Se a tomada da parede não estiver ligada correctamente à terra, compete ao utilizador substituí-la por uma tomada de parede com ligação à terra.

Voltagem de funcionamento

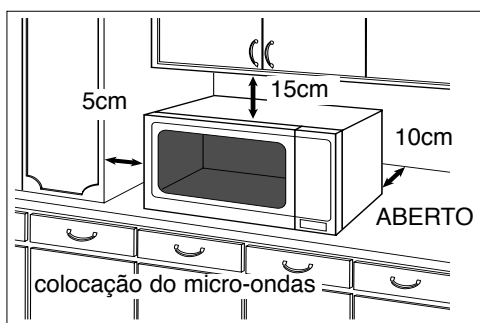
Deve utilizar-se a voltagem que está especificada na etiqueta do micro-ondas. Se for utilizada uma voltagem superior à especificada, poderá originar um incêndio ou outros danos.

Colocação do micro-ondas

1. Coloque o micro-ondas numa superfície plana e estável que se encontre a cerca de 85 cm do chão.
2. Terminada a instalação do micro-ondas, deverá ser fácil proceder ao respectivo isolamento da alimentação eléctrica, retirando a ficha da tomada, ou utilizando um disjuntor.
3. Para garantir o funcionamento correcto do aparelho, verifique se a circulação de ar é suficiente.

Utilização na bancada:

- a. Reserve um espaço de 15 cm na parte de cima do micro-ondas, 10 cm na parte posterior e 5 cm num dos lados. O outro lado deve ter uma área disponível mínima de 40 cm.
- b. Se um dos lados do forno ficar colocado junto de uma parede o outro lado ou a parte superior não podem ficar bloqueados.



Encastramento

Este micro-ondas pode ser encastrado num armário de parede, através da utilização do kit de acessórios adequado, o NN-TKV63WBBP em branco ou o NN-TKV63MBBP em silver, que podem ser adquiridos num revendedor Panasonic local.

4. Não coloque este micro-ondas junto de um forno a gás ou eléctrico.
5. Os pés do micro-ondas não devem ser retirados.
6. Este micro-ondas destina-se apenas a utilização doméstica. Não o utilize no exterior.
7. Evite a utilização do micro-ondas em ambientes de humidade elevada.
8. O cabo de alimentação não deve tocar na parte exterior do micro-ondas. Afaste o cabo de superfícies quentes. Não deixe o cabo pendurado na margem de uma mesa ou bancada. Não coloque o cabo, a ficha ou o micro-ondas dentro de água.
9. Não bloqueie as saídas de ar existentes nas partes superior e posterior do micro-ondas. Se estas saídas ficarem bloqueadas durante o funcionamento do micro-ondas, este pode sobreaquecer. Neste caso, o forno será protegido por um dispositivo de segurança térmica e retomará o funcionamento, depois de arrefecer.

ATENÇÃO

1. Os vedantes da porta e zonas circundantes devem ser limpos com um pano húmido.
O aparelho deve ser inspeccionado para detectar danos nos vedantes da porta e nas áreas circundantes. Caso detecte danos nestas peças e áreas, o aparelho só deve ser utilizado depois de ser reparado por um técnico de qualificado e formado pelo fabricante.
2. Não modifique, ajuste ou repare a porta, a caixa do painel de comandos, os interruptores de interbloqueio de segurança ou qualquer outra peça do micro-ondas. Não retire o painel exterior do micro-ondas que o protege contra a energia de micro-ondas.
As reparações só devem ser efectuadas por um técnico de qualificado.
3. Não utilize o aparelho se o CABO OU FICHA estiverem danificados, se o aparelho não funcionar correctamente, se estiver danificado ou o tiver deixado cair. Pode ser perigoso para qualquer pessoa, à excepção de um técnico qualificado e formado pelo fabricante, efectuar operações de reparação.
4. Se o cabo de alimentação do aparelho estiver danificado, deve ser substituído pelo cabo especial disponibilizado pelo fabricante.
5. As crianças só devem utilizar o micro-ondas sem a supervisão de um adulto, quando forem ensinadas a utilizá-lo de forma segura e, compreenderem os perigos de uma utilização incorrecta.

Instruções de segurança

Utilização do micro-ondas

1. Utilize o micro-ondas apenas para a confecção de alimentos. Este micro-ondas foi especialmente concebido para aquecer ou cozinhar alimentos. Não utilize este micro-ondas para aquecer químicos ou outros produtos não alimentares.
2. Antes de utilizar, verifique se os utensílios/recipientes são adequados à utilização num micro-ondas.
3. Não tente utilizar este micro-ondas para secar jornais, roupas ou outros materiais. Existe a possibilidade de se incendiarem.
4. Quando o micro-ondas não estiver a ser utilizado, não guarde objectos que não sejam acessórios do micro-ondas, no seu interior, devido ao perigo do micro-ondas poder ser ligado acidentalmente.
5. O aparelho não deve ser utilizado no modo MICRO-ONDAS ou COMBINADO (NN-F663/NN-F623/NN-F653) SEM ALIMENTOS NO INTERIOR. Este tipo de funcionamento pode danificar o aparelho. A excepção a esta regra é o ponto 1 na secção de funcionamento de aquecimento pré-aquecimento do prato para pizzas.
6. Se surgir fumo ou fogo no micro-ondas, prima o botão Parar/Cancelar e deixe a porta fechada de modo a extinguir as chamas. Desligue o cabo de corrente, ou desligue a electricidade no painel de fusíveis ou no disjuntor.

Utilização da Função Aquecimento (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Antes de utilizar as funções COMBINADO ou GRELHADOR pela primeira vez, retire o excesso de óleo existente na cuba do micro-ondas e ligue-o sem alimentos ou acessórios no modo Grelhador, durante 10 minutos. Desta forma, o óleo utilizado na protecção contra a ferrugem será queimado. Esta é a única ocasião em que o forno deve ser utilizado vazio.
2. A superfície externa do micro-ondas, incluindo as saídas de ar e a porta do micro-ondas, ficam quentes durante as funções COMBINADO ou GRELHADOR. Tome cuidado ao abrir e fechar a porta e ao retirar e colocar alimentos e acessórios.
3. O micro-ondas possui dois aquecedores situados na parte de cima do micro-ondas. Depois de utilizar as funções COMBINADO e GRELHADOR, estas superfícies ficam bastante quentes.
N.B. Depois de cozinhar nestes modos, os acessórios do micro-ondas ficam bastante quentes.
4. As peças acessíveis podem ficar quentes quando o grelhador está a ser utilizado. Mantenha as crianças fora do alcance do micro-ondas.

Funcionamento da ventoinha

Quando o micro-ondas é utilizado, a ventoinha de arrefecimento pode ficar a funcionar durante 1 minuto para arrefecer os componentes eléctricos. Isto é perfeitamente normal, podendo retirar-se os alimentos do micro-ondas quando a ventoinha ainda está em movimento.

Lâmpada do micro-ondas

Quando for necessário substituir a luz do micro-ondas, contacte o revendedor.

Acessórios

O micro-ondas vem equipado com uma série de acessórios. Siga sempre as instruções de utilização dos acessórios.

Bandeja de Vidro

1. Não utilize o micro-ondas sem colocar, no sítio indicado, o anel rotativo e a bandeja de vidro.
2. Nunca utilize outro tipo de bandeja de vidro diferente da que foi especialmente concebida para este micro-ondas.
3. Se a bandeja de vidro estiver quente, deixe-a arrefecer antes de limpá-la ou colocá-la em água.
4. A bandeja de vidro pode rodar em qualquer sentido.
5. Se os alimentos ou o recipiente de cozinha, na bandeja de vidro, tocar nas paredes do micro-ondas e impedir a rotação da bandeja, direcção de rotação será de imediato invertida. Trata-se de uma situação normal.
6. Não cozinhe alimentos directamente em cima da bandeja de vidro.

Anel Rotativo

1. O anel rotativo e a superfície do micro-ondas devem ser limpos com frequência para evitar ruídos e acumulação de restos de alimentos.
2. O anel rotativo deve ser sempre utilizado em combinação com a bandeja de vidro.

Grelha Redonda (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. A Grelha Redonda é utilizada para facilitar o alourar de pequenos pratos e contribuir para uma boa circulação do calor.
2. Não utilize recipientes metálicos directamente sobre a Grelha Redonda nas funções COMBINADO com MICRO-ONDAS.

Base para Pizzas (NN-F663/NN-F623) - Consulte a página Pg-14.

Informações importantes

1) Tempos de Cozedura

- Os tempos de cozedura do livro de receitas são aproximados. O tempo de cozedura depende da condição, temperatura, quantidade de alimento e do tipo de utensílios de cozinha.
- Utilize o tempo de cozedura mínimo, para ajudar a evitar que os alimentos fiquem cozidos demais. Se os alimentos não estiverem suficientemente cozidos, pode sempre cozê-los durante mais algum tempo.

N.B. Se os tempos de cozedura recomendados forem excedidos, os alimentos estragam-se e, em circunstâncias extremas, podem incendiar-se e danificar a cuba do forno.

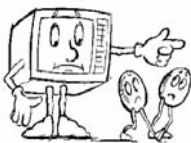
2) Pequenas Quantidades de Alimentos

- Pequenas quantidades de alimentos ou alimentos com um baixo nível de água podem ficar queimados, secos ou incendiar-se, caso sejam cozinhados em demasia. Se os materiais existentes no interior do micro-ondas se incendiarem, mantenha a porta do micro-ondas fechada, desligue-o e retire a ficha da tomada.



3) Ovos

- Não coza ovos com a casca ou ovos cozidos inteiros na função MICRO-ONDAS. A pressão pode acumular-se e os ovos podem explodir.



4) Furar Cascas

- Os alimentos com casca ou pele não porosas, como batatas, gemas de ovo e salsichas devem ser furadas antes de serem cozinhadas no modo MICRO-ONDAS para evitarem que rebentem.



5) Termómetro para Carne

- Utilize um termómetro para carne, para verificar o grau de cozedura de assados e aves, apenas quando a carne tiver sido retirada do micro-ondas. Não utilize um termómetro para carne convencional quando utilizar MICRO-ONDAS ou COMBINADO, porque pode originar faíscas.

6) Líquidos

- Quando aquecer líquidos, p. ex. sopa, molhos e bebidas no seu micro-ondas, pode ocorrer a fervura do líquido sem o surgimento das bolhas habituais. Isto pode resultar num derramamento súbito do líquido quente, devido à fervura. Para evitar esta possibilidade devem seguir-se estes passos:

- Evite utilizar recipientes facetados e estreitos.
- Não aqueça em demasia.
- Agite o líquido antes de colocar o recipiente no forno e faça-o novamente a meio do aquecimento.
- Depois do aquecimento, deixe-o permanecer no forno durante alguns instantes, agite-o novamente antes de retirar, com cuidado, o recipiente.



7) Papel/Plástico

- Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, verifique o forno com frequência, uma vez que este tipo de recipientes incendiam-se se forem aquecidos durante demasiado tempo.
- Não utilize produtos de papel reciclado (p. ex. rolo de papel de cozinha), a não ser que, na etiqueta do produto de papel, esteja indicado que o produto é seguro para uma utilização em micro-ondas. Os produtos de papel reciclado podem conter impurezas que podem provocar faíscas e/ou incêndios, durante a sua utilização.
- Retire os anéis metálicos dos sacos para assar antes de colocar os sacos no micro-ondas.



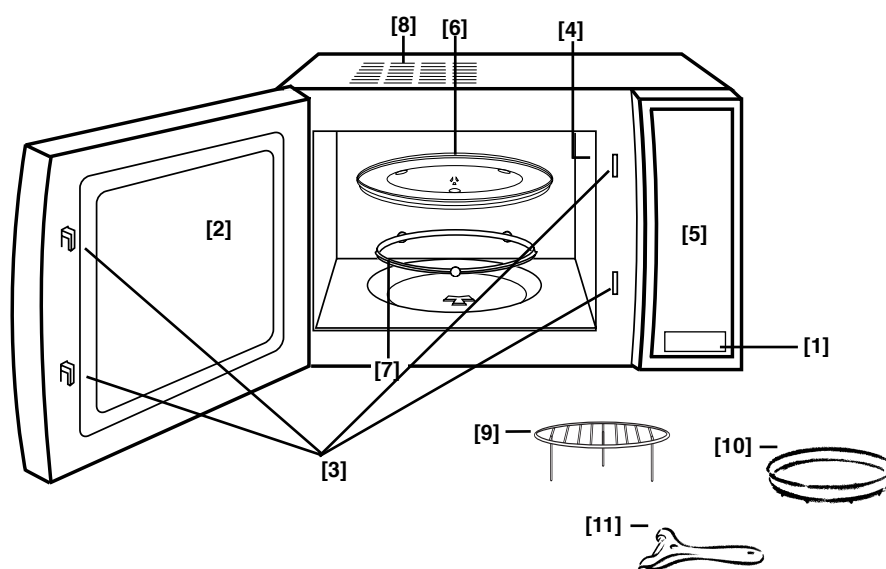
8) Utensílios/Metals

- Não aqueça latas ou garrafas fechadas, porque podem explodir.
- Não devem ser utilizados recipientes metálicos ou pratos com rebordo metálico durante a cozedura por Micro-ondas. Nestas situações, surgem faíscas.
- Se utilizar folha de alumínio, espetos para carne ou utensílios de metal, deve mantê-los a uma distância mínima de 2 cm das paredes e da porta do forno, de modo a evitar a ocorrência de faíscas.

9) Biberões/Frascos de Comida para Bebés

- O topo e a tetina ou tampa devem ser retirados dos biberões e dos frascos de comida para bebés, antes de serem colocados no forno.
- O conteúdo dos biberões e dos frascos de comida para bebés deve ser mexido ou agitado.
- A temperatura deve ser verificada antes do consumo, para evitar queimaduras.

Diagrama de Apresentação



[1] Tecla para abrir a porta

Utilize o puxador para abrir a porta. Quando abre a porta do forno durante o seu funcionamento, este é interrompido temporariamente sem eliminar as programações efectuadas anteriormente. O funcionamento é retomado assim que a porta é fechada e o Botão Iniciar é premido. A lâmpada do forno acende-se assim que a porta for aberta.

[2] Janela do Micro-ondas

[3] Sistema de Trinco de Segurança da Porta

[4] Saída de Ar do Micro-ondas

[5] Painel de Comandos

[6] Bandeja de Vidro

[7] Anel Rotativo

[8] Saídas de Ar externas do Micro-ondas

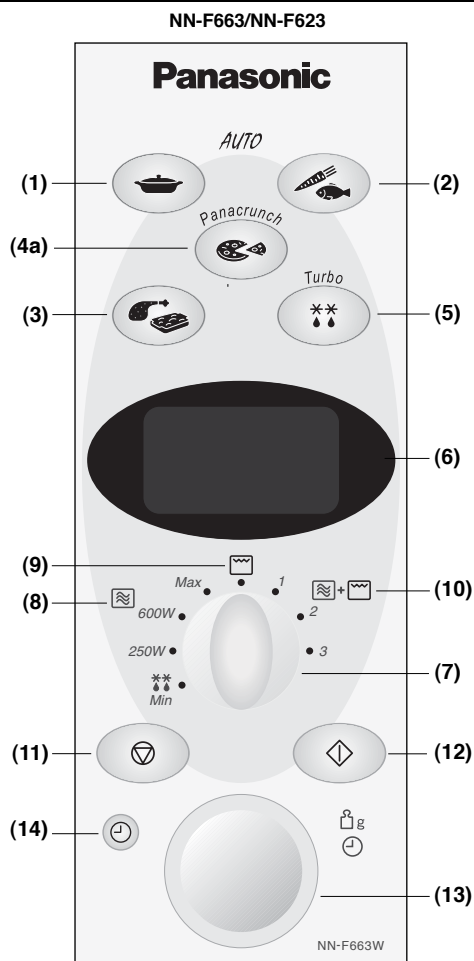
[9] Grelha Redonda (NN-F663/NN-F623NN-F653)

[10] Base para Pizzas (NN-F663/NN-F623)

[11] Pega (NN-F663/NN-F623)

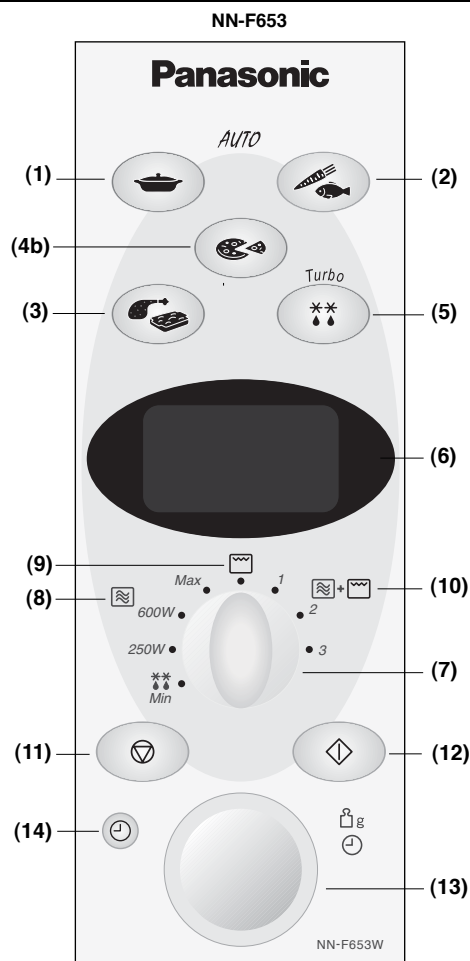
Se pretender adquirir o prato especial para pizzas como acessório opcional (para o modelo NN-F653), contacte o seu distribuidor Panasonic. Indique a referência NN-CP298BEPG.

Painel de Comandos



- (1) Aquecer Peso Automático
- (2) Cozer Peso Automático
- (3) Combinado Peso Automático
- (4a) Panacrunch Peso Automático (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Pizza Peso Automático (NN-F653)
- (5) Descongelar Peso Automático
- (6) Mostrador

- (7) Botão Selector de Modo
- (8) Potência de Micro-Ondas
- (9) Potência de Grelhador
- (10) Potência de Combinado
- (11) Botão Parar/Cancelar: Antes da utilização: premir uma vez para apagar as instruções. Durante a utilização: premir uma vez interrompe temporariamente o programa de cozedura.

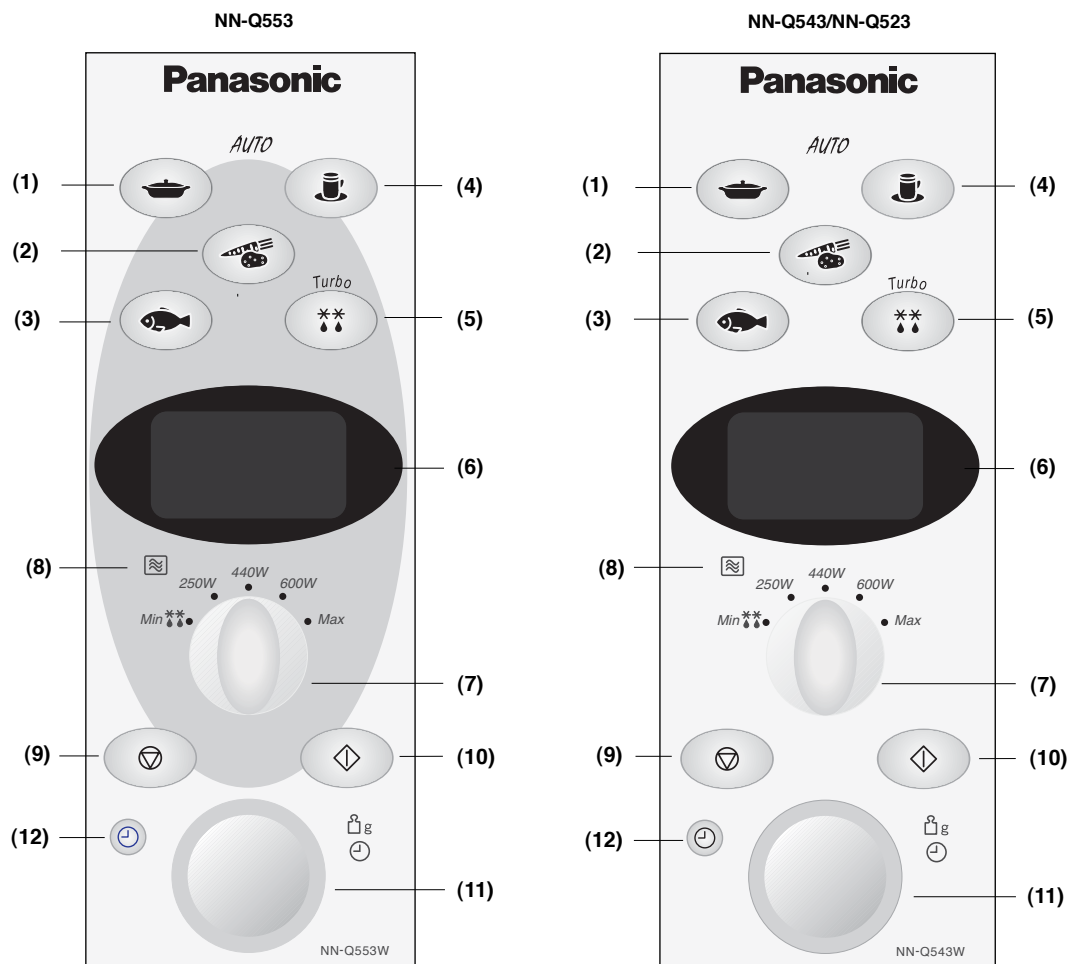


- (12) Botão Iniciar: Prima para iniciar o funcionamento do forno. Se, durante a utilização, a porta for aberta ou o Botão Parar/Cancelar for premido uma vez, o Botão Iniciar tem que ser premido novamente para continuar a funcionar.

- (13) Ponteiro Tempo/Peso
- (14) Botão Relógio /Temporizador

Som "Bip":
Ouve-se um "bip" quando um botão é premido. Se este "bip" não se ouvir, a definição está incorrecta. Quando o forno muda de uma função para outra, ouvem-se dois "bips". Depois de terminar a cozedura, ouvem-se cinco "bips".

Painel de Comandos



- (1) Aquecer Peso Automático
- (2) Peso Automático Cozer Vegetais
- (3) Peso Automático Cozer Peixe
- (4) Aquecer Automático Caneca/Taça
- (5) Descongelar Peso Automático
- (6) Mostrador
- (7) Ponteiro Selector de Modo

- (8) Potência de Micro-Ondas
- (11) Botão Parar/Cancelar:
Antes da utilização:
 premir uma vez limpa as instruções.
Durante a utilização:
 premir uma vez interrompe temporariamente o programa de cozedura. Premir outra vez cancela todas as instruções e surge a hora do dia no mostrador.

- (12) Botão Iniciar: Prima para iniciar o funcionamento do forno. Se, durante a utilização, a porta for aberta ou o Botão Parar/Cancelar for premido uma vez, o Botão Iniciar tem que ser premido novamente para continuar a funcionar.
- (13) Ponteiro Tempo/Peso
- (14) Botão Relógio /Temporizador

Som "Bip":
 Ouve-se um "bip" quando um botão é premido. Se este "bip" não se ouvir, a definição está incorrecta. Quando o forno muda de uma função para outra, ouvem-se dois "bips". Depois de terminar a cozedura, ouvem-se cinco "bips".

Comandos e Procedimentos de Operação

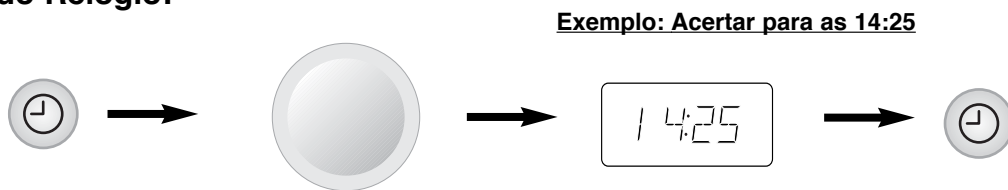
Mensagem por Palavras:



Sugestão por Palavras

Este modelo tem uma função singular de "Mensagem por Palavras", que orienta o utilizador no funcionamento do micro-ondas. Depois de ligar o micro-ondas, prima o Botão Iniciar até encontrar o idioma pretendido. À medida que prime os botões, o visor passa para a instrução seguinte, reduzindo as possibilidades de erros. Se, por alguma razão, pretender alterar o idioma visualizado, desligue a ficha do micro-ondas, e repita este procedimento.

Acerto do Relógio:



- Prima o Botão Relógio /Temporizador duas vezes.

• Os dois pontos começam a piscar.

- Introduza a hora girando o Ponteiro Tempo/Peso.

• A hora surge no visor e os dois pontos piscam.

- Prima o Botão Relógio/Temporizador.

• Os dois pontos deixam de piscar e a hora certa fica introduzida.

NOTA:

1. Para repor a hora, repita os passos descritos acima.
2. A hora certa é apresentada, excepto quando ocorre um corte de energia eléctrica.
3. Este relógio tem um mostrador com 24 horas.

Comandos e Procedimentos de Operação

Trinco de segurança para crianças:

A utilização deste sistema desactiva os comandos do Micro-Ondas; no entanto, a porta pode ser aberta. O Trinco para Crianças pode ser activado quando o mostrador apresenta dois pontos ou a hora.

Para Activar:



- Prima o Botão Iniciar três vezes.

☛ A hora certa desaparece. A hora actual não se perde. Um * é indicado no mostrador.

Para Cancelar:



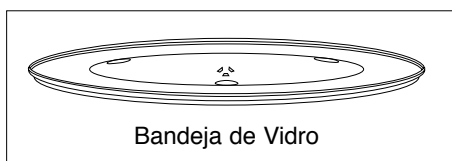
- Prima o Botão Parar/Cancelar três vezes.

☛ A hora certa reaparece no mostrador.

Cozedura e Descongelação no Micro-Ondas

Estão disponíveis 4 (nn-F663/F623/F653) e 5 (NN-Q553/Q523/Q543) níveis de energia de Micro-Ondas. A tabela seguinte mostra os valores em watts aproximados para cada nível de potência.

Utilização de acessório:

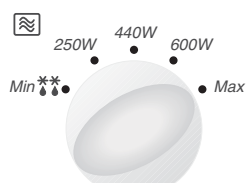
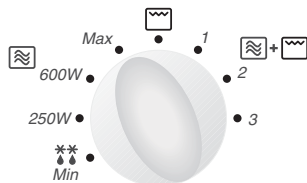


Bandeja de Vidro

Nível de potência	Watts
Potência MÁX (ALTA)	1000W
Potência MÉDIA	600W
Potência BAIXA (apenas para o modelo NN-Q553/Q523/Q543)	440W
Potência FERVURA A FOGO LENTO	250W
Potência MÍN (DESCONGELAR)	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543



- Rode o Ponteiro Selector de Modo para o nível de potência desejado.

- Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (Potência ALTA: até 30 minutos Outras Potências: até 99 minutos).

O mostrador irá alternar entre a mensagem de início, o nível de potência e o nível de cozedura definido. O símbolo de Micro-Ondas também será apresentado.

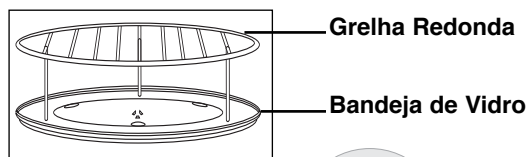
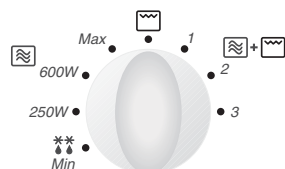
- Prima o Botão Iniciar.

Nota:

1. Pode alterar o tempo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário. Rode o Ponteiro Tempo/Peso para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode ser alterado em unidades de 1 minuto, até 10 minutos. Rodar o Ponteiro para zero pára a cozedura.
2. Pode alterar o modo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário (NN-F663/F623/F653). Rode o Ponteiro Selector de Modo para o modo e nível de potência desejados. Certifique-se de que são utilizados recipientes e acessórios adequados, quando alterar o modo de preparação de comida.
3. Pode alterar o nível de potência durante o funcionamento, se for necessário (NN-Q553/Q523/Q543). Rode o Ponteiro Selector de Modo para o nível de potência desejado.

Grelhar (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Utilização de acessório:



Grelha Redonda

Bandeja de Vidro



O Grelhador fornece 1 definição de Grelhador de 1300W



- Rode o Selector de Modo para a definição de Grelhador

- Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (até 99 minutos). O mostrador irá alternar entre a mensagem de início e a definição de tempo de cozedura. Os símbolos de Grelhador e de Grelha Redonda também são apresentados.

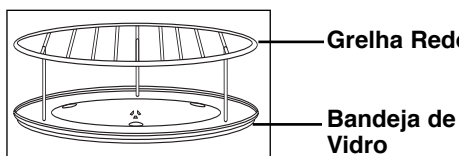
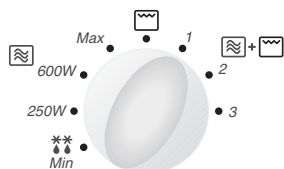
- Prima o Botão Iniciar

Nota:

1. O Grelhador só funciona com a porta do forno fechada.
2. Pode alterar o tempo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário. Rode o Ponteiro Tempo/Peso para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode ser alterado em unidades de 1 minuto, até 10 minutos. Rodar o Ponteiro para zero pára a cozedura.
3. Pode alterar o modo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário. Rode o Ponteiro Selector de Modo para o modo e nível de potência desejados. Certifique-se de que são utilizados recipientes e acessórios adequados, quando alterar o modo de preparação de comida.

Cozedura Combinada (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Utilização de acessório:



Grelha Redonda

Bandeja de Vidro



Existem 3 definições para o modo combinado. A tabela seguinte mostra os valores em watts aproximados para cada nível de potência.

Definições de Modo combinado	Grelhador	Microondas	Mensagem por Palavras
1	1300W	600W	G1-600W
2	1300W	440W	G1-440W
3	1300W	250W	G1-250W



- Rode o Selector de Modo para a definição do modo combinado desejada.

- Defina o tempo de cozedura utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (até 99 minutos). O mostrador irá alternar entre a mensagem de início, o nível de modo combinado e a definição do tempo de cozedura. Os símbolos do microondas, do Grelhador e da grelha redonda também são apresentados.

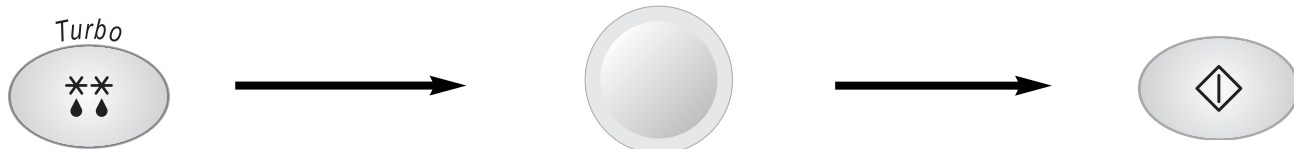
- Prima o Botão Iniciar.

Nota:

1. O Grelhador só funciona com a porta do forno fechada.
2. Pode alterar o tempo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário. Rode o Ponteiro Tempo/Peso para aumentar ou diminuir o tempo de cozedura. O tempo pode ser alterado em unidades de 1 minuto, até 10 minutos. Rodar o Ponteiro para zero pára a cozedura.
3. Pode alterar o modo de cozedura durante o funcionamento, se for necessário. Rode o Ponteiro Selector de Modo para o modo e nível de potência desejados. Certifique-se de que são utilizados recipientes e acessórios adequados, quando alterar o modo de preparação de comida.

Descongelamento Automático

Com esta função, é possível descongelar alimentos congelados de acordo com o seu peso. Seleccione a categoria e defina o peso do alimento. O peso é programado em gramas. Para uma selecção rápida, o peso inicial é o peso que mais se utiliza para cada categoria.



- **Selecione o Programa de Descongelamento Automático pretendido.** Premir 1 vez para peças pequenas. Premir 2 vezes para peças grandes

- **Defina o peso do alimento congelado utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.** Rode no sentido dos ponteiros do relógio. O peso vai aumentado em unidades de 10g. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O peso vai diminuindo em unidades de 10g.

- **Prima o Botão Iniciar.**

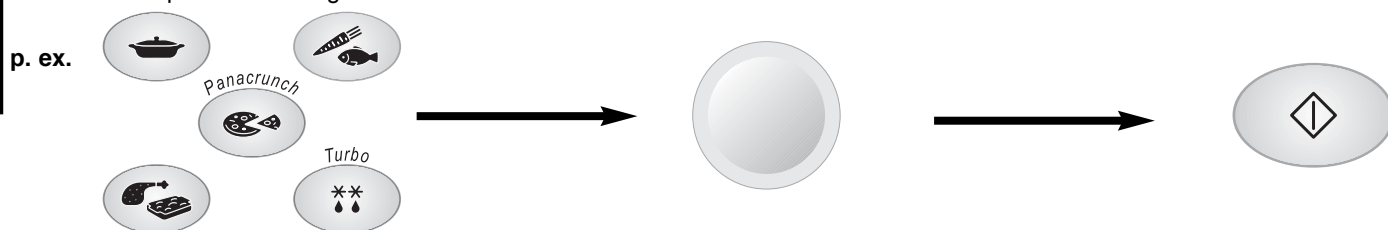
Programa	Mensagem por Palavras	Peso	Alimentos Apropriados
1 Peças Pequenas	PEQ ** 💧💧	100 - 1200g	Peças pequenas de carne, escalopes, salsichas, filetes de peixe, bifes, costeletas (pesando cada uma entre 100 e 400g). Virar ao ouvir-se um "bip".
2 Peças Grandes	GRANDE ** 💧💧	400 - 2000g	Peças grandes de carne, assado, frango inteiro. Virar ao ouvir-se um "bip".

Nota:

1. Quando o tempo de descongelamento é superior a 60 minutos, o tempo surgirá em Horas e Minutos.
2. A forma e o tamanho do alimento irão determinar o peso máximo que o forno pode acomodar.
3. Para obter mais informações, consulte as orientações sobre descongelamento no livro de receitas.

Programas de Peso Automático

Esta função permite cozinhar a maioria dos alimentos preferidos ao definir-se apenas o peso. O forno calcula o nível de potência de Micro-Ondas, a potência de Grelhador (NN-F663/NN-F623/NN-F653) e o tempo de cozedura automaticamente. Seleccione a categoria e defina o peso do alimento. O peso é programado em gramas. Para uma selecção rápida, o peso inicial é o peso que mais se utiliza para cada categoria.



- **Selecione o Programa de Peso Automático pretendido. Consulte as páginas Pg-11 - Pg-16.**

- **Defina o peso do alimento utilizando o Ponteiro Tempo/Peso.** Rode no sentido dos ponteiros do relógio. O peso vai aumentado em unidades de 10g. Rode no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. O peso vai diminuindo em unidades de 10g. A mensagem de início será indicada.

- **Prima o Botão Iniciar**











Nota:

1. Quando o tempo de cozedura é superior a 60 minutos, o tempo surgirá em Horas e Minutos.
2. Siga as tabelas nas páginas seguintes para determinar o peso recomendado e os acessórios que devem ser utilizados.

Pg-10

Programas de Peso Automático

NN-F663/NN-F623/NN-F653








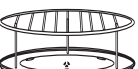
Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
AQUECER 	Aquecer Caneca (premir 1 vez)	CANECA	150g		Para aquecer uma caneca de bebida quente (p. ex. chá, café, leite e sopa). Selecione Aquecer Caneca, introduza o peso (150ml), prima o Botão Iniciar.
	Aquecer Tijela (premir 2 vezes)	TIGELA	300g		Para aquecer uma tijela de bebida quente. Selecione Aquecer Tijela, introduza o peso (300ml), prima o Botão Iniciar.
	Aquecer Frescos (premir 3 vezes)	FRESCO	200 - 1500g		Para aquecer refeições embaladas, ou guisado. Todos os alimentos devem estar na temperatura ambiente ou mais frescos. Agite ao ouvir um “bip”. Aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.
	Aquecer Congelado (premir 4 vezes)	CONGEL * * * *	200 - 1500g		Todos os alimentos devem estar previamente cozinhados e congelados. Agite ao ouvir um “bip”. Ao terminar a cozedura, agite os alimentos a aguarde 2 a 3 minutos antes de retirar do forno.
COZE DURA POR PESO 	Cozer Vegetais Frescos (premir 1 vez)	VEG	200 - 1000g		Para cozer vegetais frescos. Coloque os vegetais preparados num recipiente com tamanho adequado. Regue com 90 ml de água. Cubra-os suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa. Quantidades grandes devem ser agitadas ao ouvir-se o “bip”.
	Cozer Vegetais Congelados (premir 2 vezes)	VEG * * * *	200 - 1000g		Para cozer vegetais congelados. Coloque-os num recipiente com tamanho adequado, adicione 30 ml de água. Cubra-os suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa. Agite os vegetais ao ouvir o “bip”.
	Cozer Peixe Fresco (premir 3 vezes)	PEIXE	100 - 1000g		Para cozer peixe fresco (inteiro, filetes, postas). Proteja as partes mais finas, coloque-o num recipiente apropriado. Adicione 30 ml de líquido. Cubra-o com uma película aderente furada ou uma tampa.
	Cozer Peixe Congelado (premir 4 vezes)	PEIXE * * * *	100 - 900g		Para cozer postas e filetes de peixe congelados. Coloque-o num recipiente com tamanho adequado, adicione 30 ml de água, cubra-o suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa.

Sugestões para aquecer canecas e tigelas.


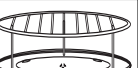



1. Agite o líquido antes de aquecer (Líquidos aquecidos podem saltar, ao ferver, se não forem misturados com ar).
2. Não cubra bebidas quentes tais como chá ou café. Cubra a sopa com um prato para evitar que salte ao ferver.
3. Depois de aquecer, agite novamente e aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.

Programas de Peso Automático

NN-F653







Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
MODO COMBINADO DE PESO 	Peças de Frango (premir 1 vez)	BOCADO	200 - 1200g		Para cozer peças de frango, pernas e coxas. Coloque o frango num prato termo-resistente sobre a Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro. Para uma cozedura uniforme, estenda o frango e vire-o ao ouvir o “bip”.
	Frango Inteiro (premir 2 vezes)	FRANGO	1000 - 2000g		Para cozer um frango inteiro fresco não recheado. Coza o recheio separadamente. Coloque o frango sobre um pires termo-resistente virado para cima, num prato termo-resistente, sobre a Bandeja de Vidro. Comece a cozer com a parte do peito para baixo e vire-o ao ouvir o “bip”.
	Gratinado /Lasanha Congelado (premir 3 vezes)	GRATIN ✖✖ ●●	300 - 1000g		Para aquecer e alourar um gratinado/lasanha congelado. Retire o material de embalagem e coloque o gratinado/lasanha num prato termo-resistente, sobre a Bandeja de Vidro.
PIZZA 	Pão Congelado (premir 1 vez)	PAO ✖✖ ●●	50 - 400g		Para aquecer pão congelado, pãezinhos e croissants. Retire o material de embalagem e coloque-o na Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro. Vire-o ao ouvir o “bip”.
	Pizza Congelada (premir 2 vezes)	PIZZA ✖✖ ●●	100 - 500g		Para aquecer e alourar a parte de cima de uma pizza comprada congelada (NÃO pode ser fresca). Retire o material de embalagem e coloque a pizza na Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro.
	Quiche Congelada (Premir 3 vezes)	QUICHE ✖✖ ●●	100 - 500g		Para aquecer uma quiche congelada e previamente cozinhada. Retire o material de embalagem e coloque a quiche na Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro.

NN-F663/NN-F623

Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
MODO COMBINADO DE PESO 	Pão Congelado (premir 1 vez)	PAO ✖✖ ●●	50 - 400g		Para aquecer pão congelado, pãezinhos e croissants. Retire o material de embalagem e coloque-o na Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro. Vire-o ao ouvir o “bip”.
	Peças de Frango (premir 2 vezes)	BOCADO	200 - 1200g		Para cozer peças de frango, pernas ou coxas. Coloque o frango num prato termo-resistente, sobre a Grelha Redonda, sobre a Bandeja de Vidro. Para uma cozedura uniforme, estenda o frango e vire-o ao ouvir o “bip”.
	Frango Inteiro (premir 3 vezes)	FRANGO	1000 - 2000g		Para cozer um frango inteiro fresco não recheado. Coza o recheio separadamente. Coloque o frango sobre um pires termo-resistente virado para cima, num prato termo-resistente, sobre a Bandeja de Vidro. Comece a cozer com a parte do peito para baixo e vire-o ao ouvir o “bip”.
	Gratinado/ Lasanha Congelado (premir 4 vezes)	GRATIN ✖✖ ●●	300 - 1000g		Para aquecer e alourar um gratinado/lasanha congelado. Retire o material de embalagem e coloque o gratinado/lasanha num prato termo-resistente sobre a Bandeja de Vidro.

Programas de Peso Automático

NN-F663/NN-F623

Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
PANA-CRUNCH 	Pizza Fresca (premir 1 vez)	PIZZA	150 - 600g		Para aquecer, torrar a base e alourar a parte de cima de uma pizza fresca. Retire o material de embalagem e coloque a pizza na base para pizzas previamente aquecida.
	Pizza Congelada (premir 2 vezes)	PIZZA ✖✖ ●●	120 - 600g		Para aquecer, torrar a base e alourar a parte de cima de uma pizza comprada congelada. Retire o material de embalagem e coloque a pizza na base para pizzas previamente aquecida.
	Quiche Fresca (premir 3 vezes)	QUICHE	120 - 600g		Para aquecer, torrar a base de massa e alourar a parte de cima de uma quiche fresca. Retire o material de embalagem e coloque a quiche na base para pizzas previamente aquecida.
	Quiche Congelada (premir 4 vezes)	QUICHE ✖✖ ●●	120 - 600g		Para aquecer, torrar a base de massa e alourar a parte de cima de uma quiche comprada congelada. Retire o material de embalagem e coloque a quiche na base para pizzas previamente aquecida.
	Produtos de Batata Congelados (premir 5 vezes)	BATATA ✖✖ ●●	100 - 500g		Para aquecer, torrar e alourar produtos de batata congelados. Depois de ter aquecido previamente a base, espalhe os produtos de batata na base. Para obter melhores resultados, coza numa única camada e vire-os ao ouvir o "bip".

Programas Panacrunch (NN-F663/NN-F623)



1. Seleccione o programa pretendido e coloque a base para pizzas no forno, directamente por cima da Bandeja de Vidro.

2. Prima o Botão Iniciar para aquecer previamente a base para pizzas.

3. Depois de ter aquecido, ouve-se um "bip". Coloque os alimentos na base, defina o peso.

4. Prima Iniciar.

Base para Pizzas (NN-F663/NN-F623)

O 'CONCEITO'

Alguns alimentos cozidos pelo microondas podem ficar com crostas moles ou húmidas. A Base para Pizzas aloura e torra pizzas, quiches, tartes e produtos com base em pão, tal e qual como um forno convencional. A Base para Pizzas da Panasonic funciona de três maneiras: aquece a Base ao absorver microondas, aquece alimentos directamente por microondas e aquece os alimentos pelo Grelhador. O fundo da Base absorve as microondas e transforma-as em calor. Em seguida, o calor é transportado da Base para os alimentos. O efeito de aquecimento é maximizado pela superfície anti-aderente.



UTILIZAR A BASE PARA PIZZAS (Funcionamento Manual)

- Para obter os melhores resultados, aqueça previamente a Base antes de a utilizar. Coloque-a directamente sobre a plataforma giratória de vidro e aqueça-a no modo Combinado 1 (Grelhador 1 + 600 W) durante 3 minutos. Para facilitar o alourar, espalhe um pouco de óleo, antes de a aquecer previamente, para alimentos como salsichas e hamburgers.
- Retire a Base do forno e coloque os alimentos na Base. Utilize a Pega da Base para Pizzas ou umas luvas, uma vez que a Base vai estar muito quente. Para obter os melhores resultados, é importante que a comida seja colocada na Base imediatamente após esta ter sido previamente aquecida. Os resultados não são garantidos com uma demora demasiadamente grande.
- Coloque a Base na plataforma giratória de vidro e coza, de acordo com as orientações apresentadas na tabela de cozedura, no livro de receitas.

NOTAS:

1. Não aqueça previamente a Base mais do que 8 minutos.
2. Coloque sempre a Base no centro da Bandeja de Vidro e assegure-se que não bate nas paredes da cuba do forno. Se não fizer isso, podem surgir faíscas que podem danificar a cuba.
3. Utilize sempre a Base na plataforma giratória. Não a utilize com a Grelha Redonda.
4. Utilize sempre a Pega da Base ou umas luvas, ao manusear a Base quando está quente.
5. Certifique-se que todo o material de embalagem dos alimentos foi retirado, antes de cozer.
6. Não coloque materiais sensíveis ao calor na Base quando esta estiver quente, uma vez que podem incendiar-se.
7. A Base pode ser utilizada num forno convencional.
8. Para obter os melhores resultados, utilize a Base no modo COMBINADO GRELHADOR e MICROONDAS.

















CUIDADOS A TER COM A BASE

- ◆ Não utilize utensílios afiados na Base, uma vez que isso danifica a superfície anti-aderente.
- ◆ Depois de utilizar, lave a Base em água quente com sabão e passe por água quente. Não utilize substâncias de limpeza abrasivas ou esfregões de aço, uma vez que isso danifica a superfície da Base.
- ◆ A Base pode ser lavada na máquina de lavar louça.



Programas de Peso Automático

NN-Q553/NN-Q523


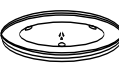



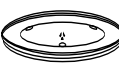




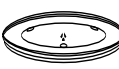
Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
 AQUECER	Aquecer Frescos (premir 1 vez)	FRESCO	200 - 1500g		Para aquecer refeições embaladas, ou guisado. Todos os alimentos devem estar na temperatura ambiente ou mais frescos. Agite ao ouvir um "bip". Aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.
	Aquecer Congelado (premir 2 vezes)	CONGEL 	200 - 1500g		Todos os alimentos devem estar previamente cozinhados e congelados. Agite ao ouvir um "bip". Ao terminar a cozedura, agite os alimentos a aguarde 2 a 3 minutos antes de retirar do forno.
 COZER VEGETAIS	Cozer Vegetais Frescos (premir 1 vez)	FRESCO	200 - 1000g		Para cozer vegetais frescos. Coloque os vegetais preparados num recipiente com tamanho adequado. Regue com 90 ml de água. Cubra-os suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa. Quantidades grandes devem ser agitadas ao ouvir-se o "bip".
	Cozer Vegetais Congelados (premir 2 vezes)	CONGEL 	200 - 1000g		Para cozer vegetais congelados. Coloque-os num recipiente com tamanho adequado, adicione 30 ml de água. Cubra-os suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa. Agite os vegetais ao ouvir o "bip".
 COZER PEIXE	Cozer Peixe Fresco (premir 1 vez)	FRESCO	100 - 1000g		Para cozer peixe fresco (inteiro, filetes, postas). Proteja as partes mais finas, coloque-o num recipiente apropriado. Adicione 30 ml de líquido. Cubra-o com uma película aderente furada ou uma tampa.
	Cozer Peixe Congelado (premir 2 vezes)	CONGEL 	100-900g		Para cozer postas e filetes de peixe congelados. Coloque-o num recipiente com tamanho adequado, adicione 30 ml de água, cubra-o suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa.
 AQUECER CANECA/ TAÇA	Aquecer Caneca (premir 1 vez)	CANECA	150g		Para aquecer uma caneca de bebida quente (p. ex. chá, café, leite e sopa). Seleccione Aquecer Caneca, introduza o peso (150ml), prima o Botão Iniciar.
	Aquecer Taça (premir 2 vezes)	1TACA	300g		Para aquecer uma taça de bebida quente. Seleccione Aquecer 1Taca, introduza o peso (300ml), prima o Botão Iniciar.
	Aquecer 2 Taças (premir 3 vezes)	2TACA	600g		Para aquecer 2 taças de bebida quente. Seleccione Aquecer 2Taca, introduza o peso (600ml), prima o Botão Iniciar.

Sugestões para aquecer canecas e taças.

1. Agite o líquido antes de aquecer (Líquidos aquecidos podem saltar, ao ferver, se não forem misturados com ar).
2. Não cubra bebidas quentes tais como chá ou café. Cubra a sopa com um prato para evitar que salte ao ferver.
3. Depois de aquecer, agite novamente e aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.

Programas de Peso Automático

NN-Q543

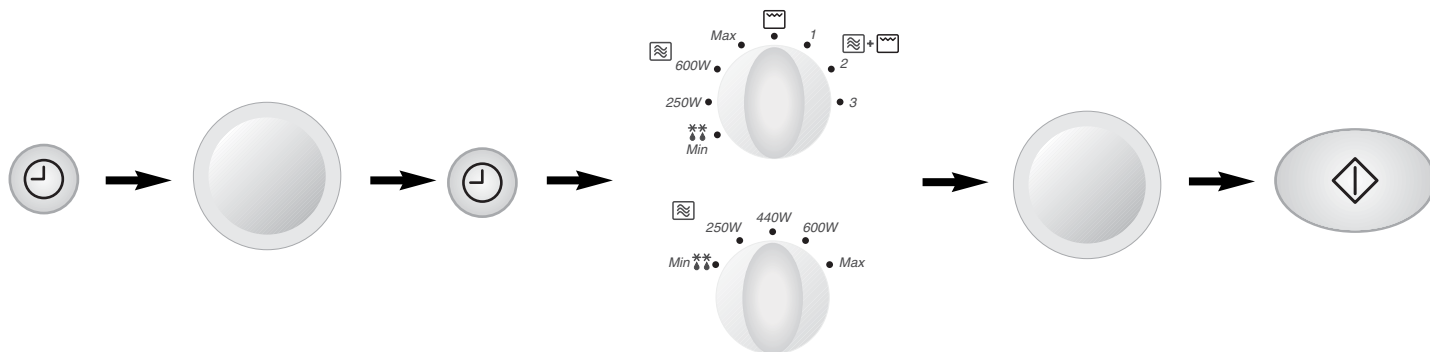
Categoria		Mensagem por Palavras	Peso Recomendado	Acessórios	Instruções
AQUECER 	Aquecer Frescos (premir 1 vez)	FRESCO	200 - 1500g		Para aquecer refeições embaladas, ou guisado. Todos os alimentos devem estar na temperatura ambiente ou mais frescos. Agite ao ouvir um "bip". Aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.
	Aquecer Congelado (premir 2 vezes)	CONGEL 	200 - 1500g		Todos os alimentos devem estar previamente cozinhados e congelados. Agite ao ouvir um "bip". Ao terminar a cozedura, agite os alimentos a aguarde 2 a 3 minutos antes de retirar do forno.
COZER VEGETAIS 	Cozer Vegetais Frescos (premir 1 vez)	FRESCO	200 - 1000g		Para cozer vegetais frescos. Coloque os vegetais preparados num recipiente com tamanho adequado. Regue com 90 ml de água. Cubra-os suavemente com uma película aderente furada ou uma tampa. Quantidades grandes devem ser agitadas ao ouvir-se o "bip".
COZER PEIXE 	Cozer Peixe Fresco (premir 1 vez)	FRESCO	100 - 1000g		Para cozer peixe fresco (inteiro, filetes, postas). Proteja as partes mais finas, coloque-o num recipiente apropriado. Adicione 30 ml de líquido. Cubra-o com uma película aderente furada ou uma tampa.
AQUECER CANECA/TAÇA 	Aquecer Caneca (premir 1 vez)	CANECA	150g		Para aquecer uma caneca de bebida quente (p. ex. chá, café, leite e sopa). Seleccione Aquecer Caneca, introduza o peso (150ml), prima o Botão Iniciar.
	Aquecer Taça (premir 2 vezes)	1TACA	300g		Para aquecer uma taça de bebida quente. Seleccione Aquecer 1Taca, introduza o peso (300ml), prima o Botão Iniciar.

Sugestões para aquecer canecas e taças.

1. Agite o líquido antes de aquecer (Líquidos aquecidos podem saltar, ao ferver, se não forem misturados com ar).
2. Não cubra bebidas quentes tais como chá ou café. Cubra a sopa com um prato para evitar que salte ao ferver.
3. Depois de aquecer, agite novamente e aguarde alguns momentos antes de retirar do forno.

Cozedura de Início Retardado

Utilizando o Botão Relógio/Temporizador, é possível programar a cozedura de Início Retardado.



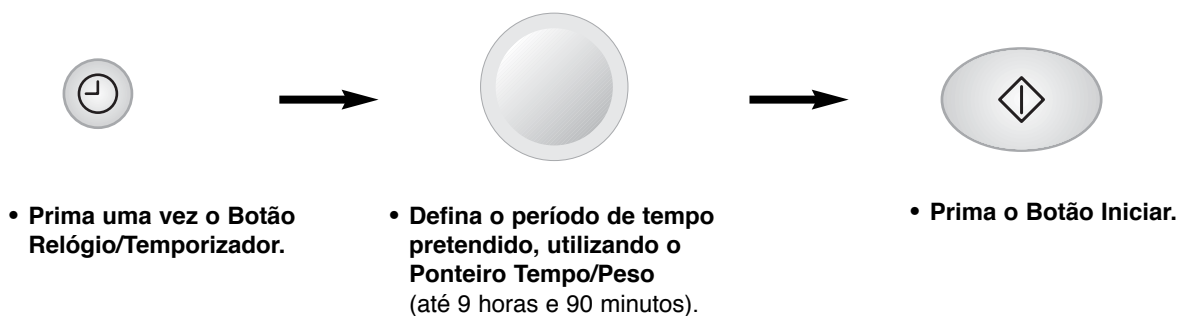
- Prima uma vez o Botão Relógio /Temporizador.
- Defina o tempo de retardamento, rodando o Ponteiro Tempo/Peso. (até 9 horas e 30 minutos)
- Prima novamente o Botão Relógio /Temporizador.
- Defina o programa de cozedura pretendido, utilizando o Ponteiro Selector de Modo e o Ponteiro Tempo/Peso.
- Prima o Botão Iniciar.

NOTA:

1. Se o tempo de retardamento definido exceder uma hora, a contagem decrescente será apresentada em unidades de minutos. Se for inferior a uma hora, a contagem decrescente será em unidades de segundos.
2. O Início Retardado não pode ser programado antes de qualquer Programa Automático.

Temporizador

Utilizando o Botão Relógio/Temporizador, pode programar o forno para servir de temporizador de minutos.



- Prima uma vez o Botão Relógio/Temporizador.
- Defina o período de tempo pretendido, utilizando o Ponteiro Tempo/Peso (até 9 horas e 90 minutos).
- Prima o Botão Iniciar.

NOTA:

Se a porta do forno for aberta, quando o Temporizador de Minutos estiver a funcionar, o tempo no mostrador continuará a contagem decrescente.

Perguntas e Respostas

- P:** Porque é que o forno não se liga?
- R:** Quando o forno não se liga, verifique o seguinte:
1. O forno está ligado em segurança? Retire a ficha da tomada, aguarde 10 segundos e volte a ligá-la.
 2. Verifique o disjuntor e os fusíveis. Reponha o disjuntor e substitua algum fusível, quando este estiver danificado ou fundido.
 3. Se não houver problemas com o disjuntor ou com os fusíveis, ligue outro aparelho na tomada. Se o outro aparelho funcionar, é provável que haja um problema com o forno. Se o outro aparelho não funcionar, é provável que haja um problema com a tomada. Se achar que o forno tem um problema, contacte um Centro de Assistência autorizado.
- P:** O Micro-Ondas causa interferências com a televisão. Isso é normal?
- R:** Podem ocorrer algumas interferências no rádio e na televisão quando cozinhar com o Micro-Ondas. Esta interferência é semelhante à interferência causada por pequenos aparelhos, tais como batedeiras, aspiradores, secadores de cabelo, etc. Isso não é indicativo de um problema com o Micro-Ondas.
- P:** O forno não aceita o programa que seleccionei. Porquê?
- R:** O forno foi concebido para não aceitar programas incorrectos. Por exemplo, o forno só aceita cozeduras de uma fase (excepto o Início Retardado), e não aceita um Programa de Peso Automático, depois de ter seleccionado o Início Retardado.
- P:** Por vezes sai ar quente das saídas de ar do forno. Porquê?
- R:** O calor libertado da comida, que está a ser cozida, aquece o ar na cuba do forno. Este ar aquecido é expulso do forno pelo padrão de fluxo de ar no forno. Não existem Micro-Ondas no ar. As saídas de ar do forno nunca devem estar tapadas durante o funcionamento.
- P:** Surge "D" no mostrador e o forno não coze, porquê?
- R:** O forno está programado no MODO DE DEMOSTRAÇÃO. Este modo é concebido para as montras das lojas. Desactive este modo premindo o Botão Relógio quatro vezes.
- P:** Posso utilizar um termómetro para fornos convencionais no Micro-Ondas?
- R:** Apenas quando estiver a utilizar o modo de cozedura GRELHADOR (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). O metal de alguns termómetros pode causar formação de arco no seu forno e não devem ser utilizados nos modos de cozedura MICRO-ONDAS e COMBINADO.
- Português** **NN-F663/NN-F623/NN-F653**
- P:** Ouvem-se zumbidos e estalidos no forno quando está a cozer em modo COMBINADO. O que é que causa estes ruídos?
- R:** Os ruídos ocorrem quando o forno passa automaticamente da potência de MICRO-ONDAS para a potência de GRELHADOR para criar a definição de Combinado. Isso é normal.
- P:** O forno solta um cheiro estranho e faz fumo, quando utilizo as funções COMBINADO e GRELHADOR. Porquê?
- R:** Após uma utilização exaustiva, recomenda-se que limpe o forno e, em seguida, ponha o forno em funcionamento sem alimentos, a Bandeja de Vidro ou o Anel Rotativo, no modo Grelhador durante 5 minutos. Isto queimará restos de comida, resíduos ou óleo que podem causar um cheiro estranho e/ou fumo.

Cuidados a Ter com o Forno

- Desligue o micro-ondas antes de limpá-lo.
- Mantenha limpas a cuba do forno, as selagens da porta e as suas áreas. Quando ficarem colados resíduos de comida e líquidos derramados às paredes do forno, às selagens da porta e às suas áreas, limpe-os com um pano húmido. Pode ser utilizado um detergente suave, se houver muita sujidade. A utilização de detergentes muito activos ou abrasivos não é recomendada.
NÃO UTILIZE PRODUTOS COMERCIAIS DE LIMPEZA DE FORNOS.
- A superfície exterior do forno deve ser limpa com um pano húmido. Para evitar danos nas partes do mecanismo por dentro do forno, deve ter-se o cuidado para não derramar água nas aberturas para ventilação.
- Se o Pannel de Comandos ficar sujo, limpe-o com um pano suave e seco. Não utilize detergentes muito activos ou abrasivos no Pannel de Comandos. Quando limpar o Pannel de Comandos, mantenha a porta do forno aberta para evitar que o forno se ligue acidentalmente. Terminada a limpeza, prima o Botão PARAR/CANCELAR para repor o visor.
- Se houver uma acumulação de vapor no interior ou à volta do exterior da porta do forno, limpe com um pano suave. Isto pode ocorrer quando o micro-ondas estiver a funcionar em condições de humidade elevada e não é, de modo algum, indicativo de uma avaria no aparelho.
- Por vezes é necessário retirar a Bandeja de Vidro para ser limpa. Lave a Bandeja em água morna com detergente ou numa máquina de lavar louça.
- O Anel Rotativo e o chão da cuba do forno devem ser limpos com regularidade, para evitar ruídos excessivos. Limpe simplesmente a superfície do fundo do forno com detergente suave e água quente e, em seguida, seque-a com um pano limpo. O Anel Rotativo pode ser limpo em água com detergente suave. Podem acumular-se vapores durante uma utilização repetida, mas não afecta, de modo algum, a superfície do fundo ou as rodas do Anel Rotativo. Depois de retirar o Anel Rotativo do chão da cuba, para ser limpo, certifique-se que o repõe na posição correcta.
- Quando utilizar os modos GRELHADOR ou COMBINADO (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**), é inevitável que alguns alimentos soltem gorduras nas paredes do forno. Se o forno não for limpo periodicamente, pode começar a “fazer fumo” durante a utilização.
- Uma máquina de limpeza a vapor não deverá ser usada para limpar.
- Este forno só deve ser reparado por pessoal qualificado. Para a manutenção e reparação do forno, contacte o distribuidor autorizado mais próximo.

Especificações Técnicas

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Fonte de Alimentação:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Consumo de Energia:	Máxima; 2500W Micro-ondas; 1260W Grelhador; 1350W	Micro-ondas; 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Saída:	Micro-ondas; 1000W (IEC 60705) Aquecedor do Grelhador; 1300W	Micro-ondas; 1000 W (IEC 60705)
Dimensões Exteriores:	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm	510 (L) x 380 (P) x 304 (A) mm
Dimensões da Cuba do Forno	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm	359 (L) x 352 (P) x 217 (A) mm
Peso Desembalado:	12.5 Kg	11.5 Kg

As especificações estão sujeitas a alterações sem aviso prévio

Ustawianie i podłączanie kuchenki mikrofalowej

Sprawdź kuchenkę mikrofalową

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

Przepisy dotyczące uziemienia

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

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

Napięcie zasilające

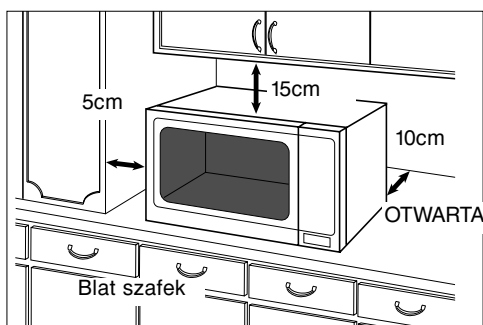
Napięcie sieciowe musi odpowiadać napięciu zasilania podanemu na tabliczce znamionowej kuchenki mikrofalowej. Podłączenie urządzenia do sieci o wyższym napięciu może spowodować pożar lub inne uszkodzenie.

Ustawianie kuchenki

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

Ustawienie między szafkami:

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



Zabudowa

Kuchenka ta może być także wbudowana w meble kuchenne, przy użyciu odpowiedniego zestawu uchwytów montażowych, białego NN-TKV63WBBP lub srebrnego NN-TKV63MBBP.

4. Nie ustawiaj kuchenki w pobliżu kuchni gazowej ani kuchni elektrycznej.
5. Nie wolno demontować nóżek kuchenki.
6. Kuchenka przeznaczona jest wyłącznie do użytku domowego. Nie używaj jej na zewnątrz.
7. Unikaj używania kuchenki mikrofalowej w pomieszczeniach, w których panuje duża wilgotność.
8. Kabel sieciowy nie powinien dotykać powierzchni obudowy urządzenia. Kabel powinien przebiegać z dala od rozgrzewających się powierzchni. Nie dopuszczaj do tego, aby kabel zwisał ze stołu lub z blatu. Nie zanurzaj kabla, wtyczki, ani kuchenki w wodzie.
9. Nie zastanawiaj otworów wentylacyjnych znajdujących się na górze i z tyłu kuchenki. Jeśli podczas pracy kuchenki otwory te zostaną zakryte, kuchenka może się przegrzać. W tym przypadku, kuchenka jest chroniona przez układ zabezpieczający przed nadmierną temperaturą, który wznowi pracę kuchenki dopiero po jej ostygnięciu.

OSTRZEŻENIE

1. Uszczelki drzwi i miejsca przyległe do uszczelek należy czyścić zwilżoną ściereczką. Kuchenka mikrofalowa winna być sprawdzana pod kątem uszkodzeń uszczelek drzwi oraz powierzchni przylegających do nich i jeśli te powierzchnie są uszkodzone, urządzenie nie powinno być używane do czasu naprawy, wyłącznie, przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego firmy Panasonic.
2. Nie próbuj regulować lub naprawiać drzwiczek, obudowy panelu sterowania, przekaźników zabezpieczeń wyłączających lub jakiegokolwiek innej części kuchenki. Nie usuwaj zewnętrznej pokrywy z kuchenki, gdyż daje ona zabezpieczenie przed przenikaniem energii mikrofal. Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
3. Nie używaj tego urządzenia, gdy ma uszkodzony **kabel sieciowy lub wtyczkę**, jeśli nie pracuje prawidłowo, lub gdy zostało uszkodzone lub upuszczone. W takich przypadkach, urządzenie powinno być naprawiane wyłącznie przez wykwalifikowany personel punktu serwisowego.
4. Jeśli kabel sieciowy tego urządzenia zostanie uszkodzony, powinien być wymieniony na specjalny kabel dostarczany wyłącznie przez producenta.
5. Samodzielne i bezpieczne korzystanie z kuchenki przez dzieci jest możliwe tylko wtedy, gdy zostały one nauczone jak ją obsługiwać, oraz gdy są świadome jak niebezpieczne może być nieprawidłowe korzystanie z kuchenki.

Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

Korzystanie z kuchenki

1. Nie używaj kuchenki do jakiegokolwiek innego celu niż przygotowywania posiłków. Kuchenka ta została specjalnie zaprojektowana do podgrzewania lub gotowania żywności. Nie używaj jej do podgrzewania chemikaliów lub innych produktów nieżywnościowych.
2. Przed użyciem, sprawdź czy naczynia/ pojemniki są odpowiednie do używania w kuchenke mikrofalowej.
3. Nie próbuj używać kuchenki mikrofalowej do suszenia gazet, ubrań ani innych materiałów, gdyż mogłyby się zapalić.
4. Gdy kuchenka nie jest używana, nie przechowuj w jej wnętrzu jakichkolwiek przedmiotów, innych niż akcesoria, gdyż w przypadku włączenia urządzenia, mogłyby spowodować zagrożenie.
5. Nie należy włączać kuchenki mikrofalowej w trybie MIKROFAL LUB KOMBINACYJNYM (NN-F663/NN-F623/NN-F653) BEZ ŻYWNOCI W KUCHENCE. Ten sposób użytkowania może doprowadzić do uszkodzenia urządzenia.
Wyjątek stanowi punkt 1 pracy grzejnika oraz wstępnego podgrzewania talerza do pizzy.
6. Jeśli w kuchenke pojawi się dym lub ogień, naciśnij przycisk stop/kasowanie i pozostaw zamknięte drzwiczki, aby zdusić płomień. Odłącz kabel zasilający lub odetnij dopływ prądu, wyłączając bezpiecznik.

Praca grzejnika (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Przed pierwszym użyciem funkcji KOMBINACYJNEJ lub GRILLA, wytrzyj nadmiar smaru z wnętrza kuchenki i uruchom kuchenkę, bez żywności i akcesoriów, w trybie grilla przez około 10 minut. Pozwoli to na całkowite wypalenie się pozostałości oleju zabezpieczającego przed korozją. Jest to jedyny przypadek użycia pustej kuchenki.
2. W trybie KOMBINACYJNYM oraz GRILLA, zewnętrzne ścianki kuchenki, włączając otwory wentylacyjne w obudowie oraz drzwiczki, rozgrzeją się, dlatego należy zachować ostrożność podczas otwierania lub zamykania drzwiczek oraz podczas wkładania i wyjmowania żywności oraz akcesoriów.
3. Kuchenka wyposażona jest w dwa grzejniki usytuowane w górnej części wnętrza kuchenki. Po gotowaniu w trybie KOMBINACYJNYM i GRILLA, wnętrze i ścianki kuchenki oraz użyte akcesoria będą bardzo gorące.
4. Dostępne części kuchenki rozgrzewają się w czasie korzystania z grilla, dlatego też dzieci powinny znajdować się z dala od kuchenki.

Działanie wentylatora chłodzącego

Jeśli, po użyciu, kuchenka jest gorąca, wentylator włączy się na około minutę, aby schłodzić elektryczne elementy urządzenia. Jest to normalne i dlatego, gdy wentylator jeszcze pracuje, możesz wyjąć potrawy z kuchenki.

Oświetlenie kuchenki

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

Akcesoria

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

Szklany talerz obrotowy

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

Pierścień z rolkami

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

Ruszt (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

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

Talerz na pizzę (NN-F663/NN-F623) – patrz strona PL-14.

Informacje ważne

1) Czasy gotowania

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

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

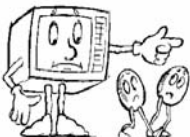
2) Małe ilości żywności

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



3) Jajka

- Nie gotuj jajek w skorupkach w trybie MIKROFAL. Ciśnienie wewnątrz jajka może wzrosnąć i spowodować rozerwanie jajka.



4) Przebijanie skórki

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



5) Termometr do mięsa

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

6) Płynny

- Podczas podgrzewania płynów, np. zup, sosów i napojów, w kuchenke mikrofalowej może dojść do przegrzania cieczy, to

znaczy do przekroczenia temperatury wrzenia bez powstawania pęcherzyków pary. Może to doprowadzić do nagłego wyrzucenia gorącej cieczy. Aby uniknąć tego niebezpieczeństwa, należy przedsięwziąć następujące środki ostrożności:

- a) Unikaj stosowania naczyń o płaskich ściankach z wąską szyjką.
- b) Nie przegrzewaj płynów.
- c) Wymieszaj ciecz przed włożeniem naczynia do kuchenki i ponownie po upływie połowy czasu gotowania.
- d) Po podgrzaniu, pozostaw naczynie z płynem w kuchenke na krótki czas, a następnie wymieszaj jeszcze raz, zanim ostrożnie wyjmiesz naczynie.



7) Papier/plastik

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



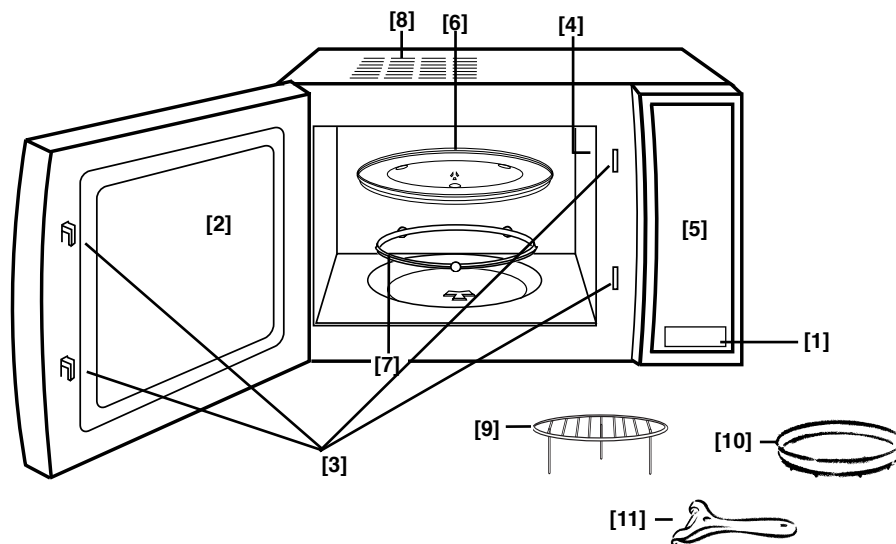
8) Naczynia/folie

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

9) Butelki do karmienia/słoiczki z żywnością dla niemowląt

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

Wygląd zewnętrzny



[1] Przycisk otwierania drzwiczek

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

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

[2] Okienko kuchenki

[3] System blokady zabezpieczającej drzwi

[4] Otwór wentylacyjny kuchenki

[5] Panel sterowania

[6] Szklany talerz

[7] Pierścień z rolkami

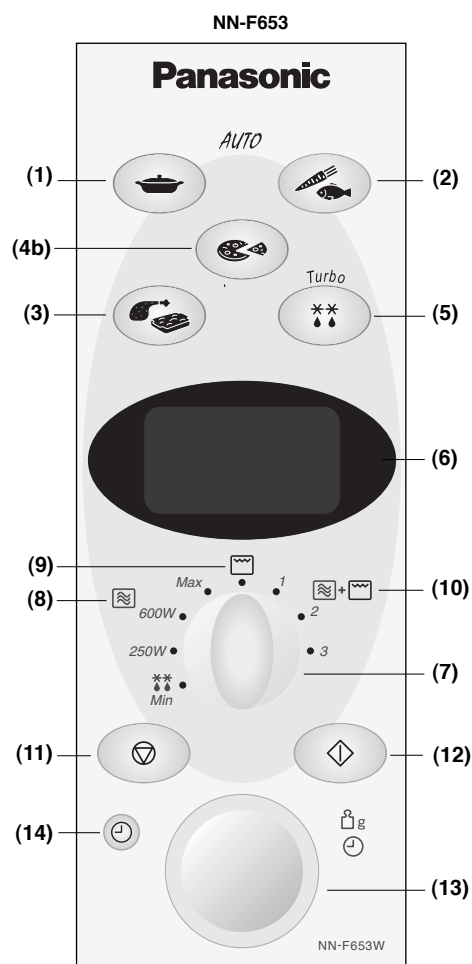
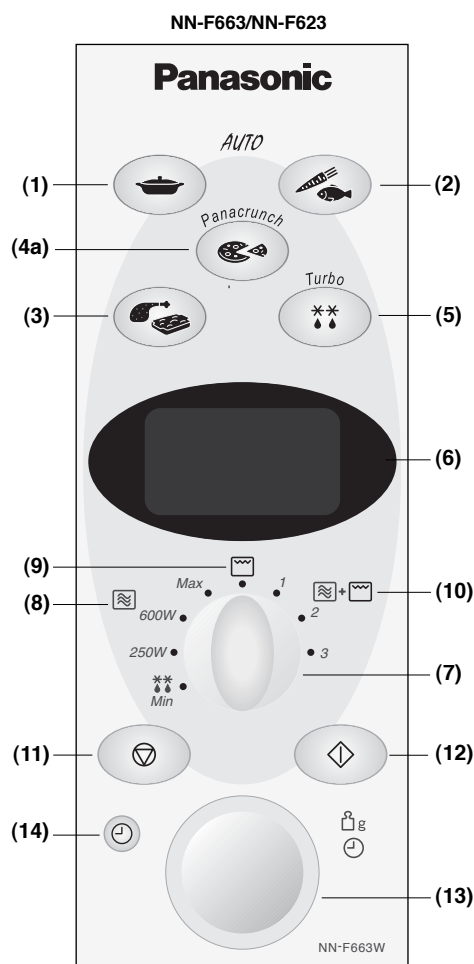
[8] Zewnętrzne otwory wentylacyjne

[9] Ruszt (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Talerz do pizzy (NN-F663/NN-F623)

[11] Uchwyt (NN-F663/NN-F623)

Panel sterowania



- (1) Przycisk automatycznego podgrzewania z uwzględnieniem wagi produktu
- (2) Przycisk automatycznego gotowania z uwzględnieniem wagi produktu
- (3) Przycisk automatycznego gotowania kombinacyjnego z uwzględnieniem wagi produktu
- (4a) Przycisk automatycznego podgrzewania w trybie Panacrunch z uwzględnieniem wagi produktu (NN-F663/NN-F623)
- (4b) Przycisk automatycznego

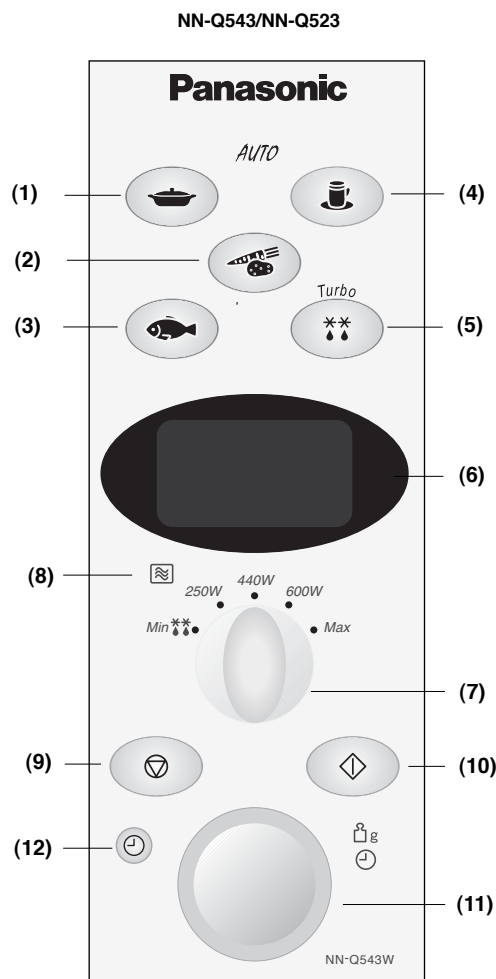
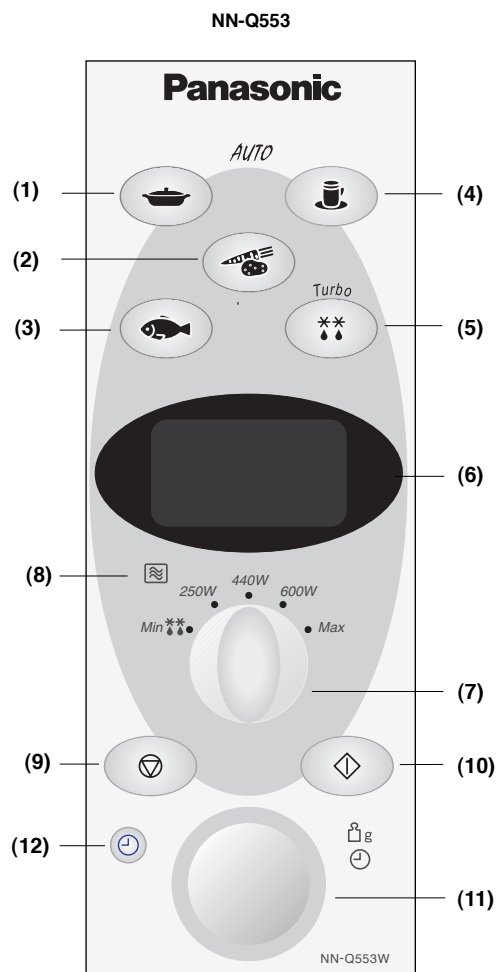
- (5) podgrzewania pizzy z uwzględnieniem wagi produktu (NN-F653)
 - (6) Wyświetlacz
 - (7) Pokrętko wyboru trybu
 - (8) Moc mikrofal
 - (9) Moc grilla
 - (10) Moc w trybie kombinacyjnym
 - (11) Przycisk stop/kasowanie
- Przed rozpoczęciem gotowania: jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.
Podczas gotowania: jedno naciśnięcie przycisku

- (12) Przycisk start
- Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.

- (13) Pokrętło czasu/wagi
- (14) Przycisk zegara/timera

Sygnal dźwiękowy:
Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnal dźwiękowy. Jeśli sygnatu nie słychać, oznacza to, że ustawienia są niepoprawne. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnaty dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, sygnal dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

Panel sterowania



- (1) Przycisk automatycznego podgrzewania z uwzględnieniem wagi produktu
- (2) Przycisk automatycznego gotowania warzyw z uwzględnieniem wagi
- (3) Przycisk automatycznego gotowania ryb z uwzględnieniem wagi produktu
- (4) Przycisk automatycznego podgrzewania kubek/tał z uwzględnieniem produktu
- (5) Przycisk automatycznego rozmrażania z uwzględnieniem wagi produktu

- (6) Wyświetlacz
- (7) Pokrętko wyboru trybu
- (8) Moc mikrofal
- (9) Przycisk stop/kasowanie
- Przed rozpoczęciem gotowania:** jedno naciśnięcie przycisku kasuje wprowadzone ustawienia.
- Podczas gotowania:** jedno naciśnięcie przycisku chwilowo wstrzymuje wykonywanie programu gotowania. Po powtórnym naciśnięciu, wszystkie wprowadzone ustawienia zostaną skasowane, a na

- wyświetlaczu pojawi się czas.
- (10) Przycisk start
- Naciśnij ten przycisk, aby uruchomić pracę kuchenki. Jeśli podczas gotowania drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, lub zostanie jednokrotnie naciśnięty przycisk stop/kasowanie, musisz ponownie nacisnąć przycisk start, aby kontynuować gotowanie.
- (11) Pokrętko czasu/wagi
- (12) Przycisk zegara/timera

Sygnal dźwiękowy:
Po naciśnięciu jednego z przycisków rozlega się sygnal dźwiękowy. Jeśli sygnatu nie słychać, oznacza to, że ustawienia są niepoprawne. Gdy kuchenka zmienia funkcję z jednej na inną, rozlegają się dwa sygnaty dźwiękowe. Po zakończeniu gotowania, sygnal dźwiękowy rozlega się pięciokrotnie.

Regulatory oraz procedura obsługi

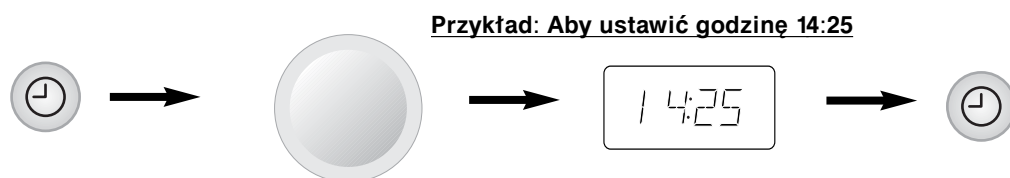
Funkcja podpowiedzi (wyświetlanie podpowiedzi następnego kroku):



Model ten wyposażony jest w wyjątkową funkcję podpowiedzi, która pomaga Ci wykonać kolejne kroki, ułatwiając obsługę kuchenki.

Po podłączeniu kuchenki do sieci, naciskaj przycisk start, aż wybierzesz odpowiadającą Ci wersję językową podpowiedzi. Po naciśnięciu kolejnego przycisku, na wyświetlaczu pojawi się informacja o następnym kroku obsługi, eliminując możliwość pomyłki. Jeśli z jakiegoś powodu zechcesz zmienić wyświetlany język podpowiedzi, wyłącz kuchenkę z sieci i powtórz powyższą procedurę.

Ustawianie zegara:



- Naciśnij dwukrotnie przycisk zegara/timera.

• Dwukropek zacznie migać.

- Wprowadź czas, obracając pokrętko czasu/wagi.

• Czas pojawi się na wyświetlaczu, a dwukropek będzie migać.

- Naciśnij przycisk zegara/timera.

• Dwukropek przestanie migać. Czas jest ustawiony.

UWAGA:

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

Regulatory oraz procedura obsługi

Funkcja zabezpieczenia przed dziećmi:

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

Aby włączyć zabezpieczenie:



Aby wyłączyć zabezpieczenie:



• Naciśnij trzykrotnie przycisk start.

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

• Naciśnij trzykrotnie przycisk stop/kasowanie.

- Na wyświetlaczu ponownie ukaże się czas.

Gotowanie oraz rozmrażanie mikrofalowe

Dostępne są 4 (NN-F663/NN-F623/NN-F653) i 5 (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543) poziomów mocy mikrofalowej. W tabelce poniżej, podana jest przybliżona moc w Watach dla każdego poziomu gotowania.

Użycie akcesoriów:

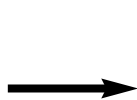
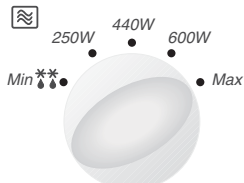
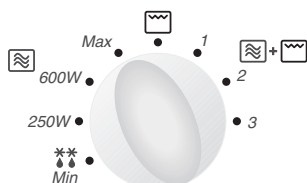


Szklany talerz

Poziom mocy	Moc w Watach
MAX- DUŻA moc (Gotowanie)	1000 W
ŚREDNIA (Podgrzewanie)	600 W
NISKA (Tylko dla modelu NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543)	440 W
BARDZO NISKA (Dogotowywanie)	250 W
MIN. (Rozmrażanie)	270 W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543



• Wybierz żądany poziom mocy mikrofalowej przy pomocy pokrętki wyboru trybu.

• Ustaw czas gotowania, używając pokrętki czasu/wagi (MAX- DUŻA: do 30 minut Poziom: do 99 minut).

Na wyświetlaczu będą na przemian pojawiały się podpowiedź naciśnięcia przycisku start, poziomu mocy i ustawiony czas gotowania. Wyświetlany będzie również symbol mikrofal.

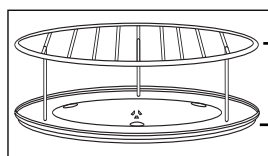
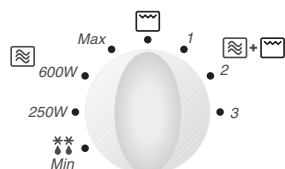
• Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

1. Podczas gotowania możesz zmienić ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętkę czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętki w pozycji zero zakończy gotowanie.
2. W trakcie gotowania możesz również zmienić tryb gotowania, o ile zachodzi taka potrzeba (NN-F663/NN-F623/NN-F653). Obróć pokrętkę wyboru trybu i ustaw w żądanej pozycji trybu gotowania i mocy gotowania.
3. W trakcie gotowania, możesz również zmieniać poziom mocy, o ile zachodzi taka potrzeba (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543). Obróć pokrętkę wyboru trybu i ustaw w żądanej pozycji poziomu mocy.

Opiekanie (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

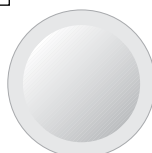
Użycie akcesoriów:



Ruszt

Szklany talerz

Grill umożliwia 1 ustawienie o mocy 1300 W.



• Obróć pokrętko wyboru trybu, aby wybrać grill.

• Ustaw czas opiekania przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 99 minut). Na wyświetlaczu będą na przemian pojawiały się: podpowiedź naciśnięcia przycisku start oraz nastawiony czas gotowania. Zostaną również wyświetlone symbole mikrofal, grilla oraz rusztu.

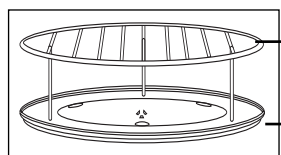
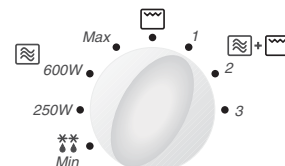
• Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

1. Grill może opiekac wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. Podczas opiekania możesz zmienic ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętko czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętki w pozycji zero zakończy gotowanie.
3. W trakcie gotowania możesz również zmienic tryb gotowania, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętko wyboru trybu i ustaw w żądanej pozycji trybu gotowania i mocy gotowania.

Gotowanie kombinacyjne (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Użycie akcesoriów:

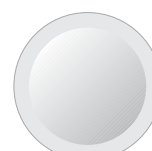


Ruszt

Szklany talerz

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

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



• Obróć pokrętko wyboru trybu, aby wybrać żądane ustawienie gotowania kombinacyjnego.

• Ustaw czas gotowania przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 99 minut). Na wyświetlaczu będą na przemian pojawiały się: podpowiedź naciśnięcia przycisku start, poziom gotowania kombinacyjnego oraz nastawiony czas gotowania. Wyświetlany będzie również symbol mikrofal i grilla.

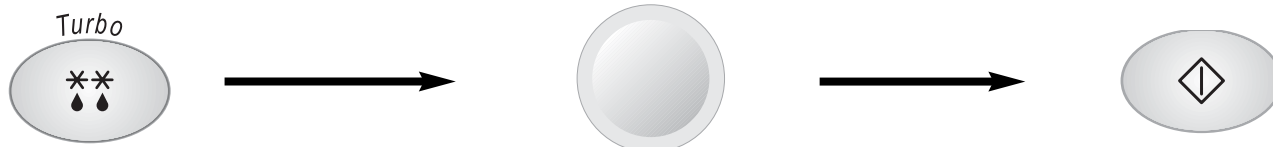
• Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

1. Grill może opiekac wyłącznie przy zamkniętych drzwiczkach kuchenki.
2. W trakcie gotowania możesz zmienic ustawienie czasu, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętko czasu/wagi, aby wydłużyć lub skrócić czas gotowania. Czas można zwiększać/zmniejszać o 1 min., aż do 10 min. Ustawienie pokrętki w pozycji zero, zakończy gotowanie.
3. W trakcie gotowania możesz również zmienic tryb gotowania, o ile zachodzi taka potrzeba. Obróć pokrętko wyboru trybu i ustaw w żądanej pozycji trybu gotowania i mocy gotowania. Pamiętaj, że przy zmianie sposobu gotowania stosować należy odpowiednie pojemniki i akcesoria.

Rozmrażanie automatyczne

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



- **Wybierz żądany program rozmrażania automatycznego.**
1 (jedno) naciśnięcie dla małych porcji
2 (dwa) naciśnięcia dla dużych porcji
- **Ustaw wagę zamrożonego produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.**
Obracając zgodnie z ruchem wskazówek zegara, waga zwiększa się co 10 g.
Obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, waga zmniejsza się co 10 g.
- **Naciśnij przycisk start.**

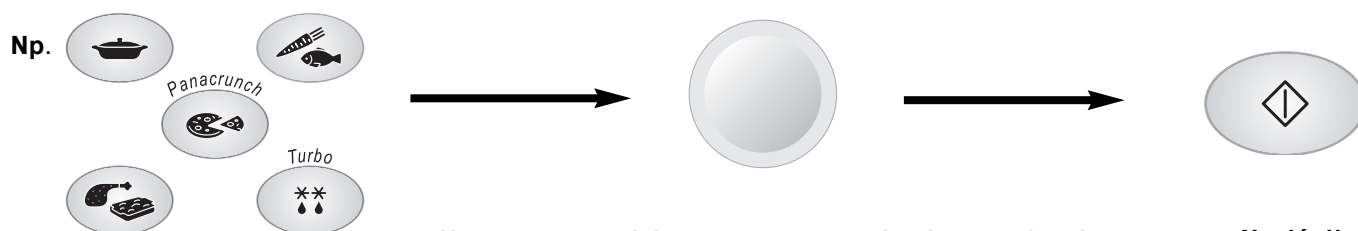
Program	Funkcja podpowiedzi	Waga	Odpowiednie rodzaje żywności
1 Małych porcji	MALO ** 	100 – 1200g	Małe kawałki mięsa, eskalopki, kiełbaski, zmielone lub posiekane mięso, filety rybne, steki, kotlety (od 100g do 400g każdy). Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
2 Dużych porcji	DUZO ** 	400 – 2000g	Duże porcje mięsa, pieczeni, cały kurczak, duże porcje ryb. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.

UWAGA:

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

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

Funkcja ta umożliwi gotowanie Twoich ulubionych potraw tylko na podstawie ustawionej wagi. Kuchenka automatycznie ustawi poziom mocy mikrofal, moc grilla (NN-F663/NN-F623/NN-F653) oraz czas gotowania. Wybierz żądany rodzaj programu i ustaw wagę produktu. Waga jest wprowadzana w gramach. W celu przyspieszenia wyboru, waga rozpoczyna się od wielkości najczęściej używanych dla każdego rodzaju produktu.













- **Wybierz żądany rodzaj programu automatycznego.**
Patrz strony PL-11 – PL-16.
- **Ustaw wagę produktu przy pomocy pokrętła czasu/wagi.**
Obracając pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara, waga zwiększa się co 10 g.
Obracając pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, waga zmniejsza się co 10 g.
Na wyświetlaczu pojawi się podpowiedź naciśnięcia przycisku start.
- **Naciśnij przycisk start.**

UWAGA:

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

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-F663/NN-F623/NN-F653





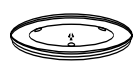







Program	Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki	
PODGRZEWANIE 	Podgrzewanie płynów w kubku (1 naciśnięcie przycisku)	KUBEK	150g		Do podgrzania kubka gorącego płynu (np. herbaty, kawy, mleka i zupy). Wybierz program podgrzewanie kubka, wprowadź wagę (150ml), naciśnij przycisk start.
	Podgrzewanie płynów w talerzu (2 naciśnięcia przycisku)	TALERZ	300g		Do podgrzania talerza gorącego płynu. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.
	Podgrzewanie świeżych (3 naciśnięcia przycisku)	SWIEZE	200 – 1500g		Do podgrzewania potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny mieć temperaturę pokojową, lub być wyjęte z lodówki. Odczekaj kilka minut w trybie pauzy, w celu wyrównania ich temperatury.
	Podgrzewanie zamrożonych (4 naciśnięcia przycisku)	MROZ * * * *	200 – 1500g		Cała potrawa musi być wcześniej ugotowana i zamrożona. Po ugotowaniu wymieszaj potrawę odczekaj 2–3 minuty w trybie pauzy, w celu wyrównania temperatury.
GOTOWANIE 	Gotowanie świeżych warzyw (1 naciśnięcie przycisku)	WARZYW	200 – 1000g		Do gotowania świeżych warzyw. Włóż przygotowane warzywa do odpowiedniej wielkości pojemnika. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponaktowaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	Gotowanie zamrożonych warzyw (2 naciśnięcia przycisku)	WARZYW * * * *	200 – 1000g		Do gotowania zamrożonych warzyw. Umieść je w odpowiednim naczyniu i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je delikatnie ponaktowaną folią obkurczliwą lub pokrywką. Wymieszaj warzywa po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	Gotowanie świeżych ryb (3 naciśnięcia przycisku)	RYBA	100 – 1000g		Do gotowania świeżych ryb (dzwonki i filety). Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponaktowaną folią lub pokrywką.
	Gotowanie zamrożonych ryb (4 naciśnięcia przycisku)	RYBA * * * *	100 – 900g		Do gotowania zamrożonych ryb (dzwonki i filety). Umieść je w naczyniu odpowiedniej wielkości i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je delikatnie ponaktowaną folią obkurczliwą lub pokrywką.

Uwagi odnośnie podgrzewania kubka oraz talerza.








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

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-F653










Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
TRYB KOMBINACYJNY 	Kawałki kurczaka (1 naciśnięcie przycisku)	PORCJE	200 – 1200g		Do pieczenia części kurczaka jak nóżki, uda lub skrzydełka. Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i po ustyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć je na drugą stronę.
	Cały kurczak (2 naciśnięcia przycisku)	CALY	1000 – 2000g		Do pieczenia całego, świeżego, niefaszerowanego kurczaka. Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka w żaroodpornym naczyniu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć go na drugą stronę.
	Zapiekanki zamrożone (3 naciśnięcia przycisku)	ZAPIEK 	300 – 1000g		Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek lub łazanek (lasagne). Usuń opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu a całość ustaw na szklanym talerzu.
TRYB PIZZY 	Zamrożone pieczywo (1 naciśnięcie przycisku)	CHLEB 	50 – 400g		Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek oraz rogalików. Usuń opakowanie i umieść na ruszcie na szklanym talerzu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	Zamrożona pizza (2 naciśnięcia przycisku)	PIZZA 	100 – 500g		Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonej, pizzy. Usuń opakowanie i umieść pizzę na ruszcie na szklanym talerzu.
	Zamrożone ciasto z owocami / Quiche (3 naciśnięcia przycisku)	QUICHE 	100 – 500g		Do podgrzewania wcześniej upieczonego, zamrożonego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i umieść placek na ruszcie na szklanym talerzu.

NN-F663/NN-F623

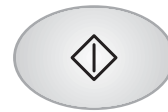
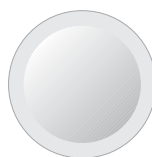
Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
TRYB KOMBINACYJNY 	Zamrożone pieczywo (1 naciśnięcie przycisku)	CHLEB 	50 – 400g		Do podgrzewania zamrożonego chleba, bułek oraz rogalików. Usuń opakowanie i umieść na ruszcie na szklanym talerzu. Obróć po usłyszeniu sygnału dźwiękowego.
	Kawałki kurczaka (2 naciśnięcia przycisku)	PORCJE	200 – 1200g		Do pieczenia części kurczaka jak nóżki, uda lub skrzydełka. Umieść kawałki kurczaka w naczyniu żaroodpornym na ruszcie. W celu równego upieczenia, rozłóż części kurczaka w jednej warstwie i po ustyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć je na drugą stronę.
	Cały kurczak (3 naciśnięcia przycisku)	CALY	1000 – 2000g		Do pieczenia całego, świeżego, niefaszerowanego kurczaka. Farsz przygotuj oddzielnie. Umieść kurczaka w żaroodpornym naczyniu, a całość ustaw na szklanym talerzu. Pieczenie rozpocznij, układając kurczaka piersiami do dołu, a po usłyszeniu sygnału dźwiękowego, obróć go na drugą stronę.
	Zapiekanki zamrożone (4 naciśnięcia przycisku)	ZAPIEK 	300 – 1000g		Do podgrzewania i przyrumieniania zamrożonych zapiekanek lub łazanek (lasagne). Usuń opakowanie i umieść zapiekankę w żaroodpornym naczyniu, a całość ustaw na szklanym talerzu.

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-F663/NN-F623

Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
TRYB PANA- 	Pizza świeża (1 naciśnięcie przycisku)	PIZZA	150 – 600g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu świeżej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Pizza zamrożona (2 naciśnięcia przycisku)	PIZZA ✖ ✖ 	120 – 600g		Do podgrzewania, nadawania kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu zamrożonej, kupionej pizzy. Usuń opakowanie i włóż pizzę do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
CRUNCH	świeże ciasto z owocami / Quiche (3 naciśnięcia przycisku)	QUICHE	120 – 600g		Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, świeżego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Zamrożone ciasto z owocami / Quiche (4 naciśnięcia przycisku)	QUICHE ✖ ✖ 	120 – 600g		Do podgrzewania, nadawania ciastu kruchości na spodzie i przyrumieniania wierzchu kupionego, zamrożonego ciasta z owocami. Usuń opakowanie i włóż ciasto do wcześniej podgrzanego talerza do pizzy.
	Zamrożone produkty ziemniaczane (5 naciśnięć przycisku)	FRYTKI ✖ ✖ 	100 – 500g		Do podgrzewania, nadawania kruchości i przyrumieniania zamrożonych produktów ziemniaczanych. Po wcześniejszym podgrzaniu talerza, rozłóż produkty ziemniaczane w talerzu do pizzy. Aby uzyskać jak najlepszy efekt, podgrzewaj je w jednej warstwie i obróć na sygnał.

Programów Panacrunch (NN-F663/NN-F623)



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

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

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

4. Naciśnij przycisk start.

Talerz do pizzy (NN-F663/NN-F623)

IDEA

Niektóre produkty żywnościowe przygotowywane w kuchence mikrofalowej mogą mieć miękkie i wilgotne skórki lub spody.

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



KORZYSTANIE Z TALERZA DO PIZZY (Obsługa ręczna)

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

UWAGI:

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













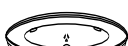
Obchodzenie się z talerzem do pizzy

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



Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-Q553/NN-Q523


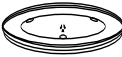



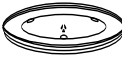





Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Aksesoria	Wskazówki
PODGRZEWANIE 	Podgrzewanie Świeże (1 naciśnięcie)	SWIEZE	200 – 1500g		Do podgrzewania potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny mieć temperaturę pokojową lub być wyjęte z lodówki. Zamieszaj w połowie czasu gotowania i pozostaw kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
	Podgrzewanie zamrożonych (2 naciśnięcia)	MROZ ❄️❄️ 💧💧	200 – 1500g		Do podgrzewania zamrożonych potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny być wcześniej ugotowane i zamrożone. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu wymieszaj potrawę i pozostaw na kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
GOTOWANIE WARZYW 	Świeże warzywa (1 naciśnięcie)	SWIEZE	200 – 1000g		Do gotowania świeżych warzyw (np. marchewki, brokuł, kalafiora i drobno pokrojonych ziemniaków). Włóż warzywa do odpowiedniego pojemnika. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania w połowie czasu gotowania.
	Warzywa zamrożone (2 naciśnięcia)	MROZ ❄️❄️ 💧💧	200 – 1000g		Do gotowania zamrożonych warzyw (np. grochu, fasoli i marchewki). Umieść je w odpowiednim naczyniu i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je ponakłowaną folią obkurczliwą lub pokrywką. Duże ilości warzyw wymagają wymieszania w połowie czasu gotowania.
GOTOWANIE RYB 	Świeże ryby (1 naciśnięcie)	SWIEZE	100 – 1000g		Do gotowania świeżych ryb (np. całych, filety i dzwonka). Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Przycisk otwarcia drzwiczek. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką.
	Ryby zamrożone (2 naciśnięcia)	MROZ ❄️❄️ 💧💧	100–900g		Do gotowania zamrożonych ryb (np. filety i dzwonka). Umieść je w naczyniu odpowiedniej wielkości i dodaj 2 łyżki stołowe wody (30 ml). Przykryj je delikatnie ponakłowaną folią obkurczliwą lub pokrywką.
GOTOWANIE KUBEK/ TAL 	Podgrzewanie napojów w kubku (1 naciśnięcie)	KUBEK	150g		Do podgrzania kubka gorącego napoju (np. herbaty, kawy, mleka i zupy). Wybierz program podgrzewanie kubka, wprowadź wagę (150ml), naciśnij przycisk start.
	Podgrzewanie napojów w talerzu (2 naciśnięcia)	1TAL	300g		Do podgrzania talerza gorącego napoju. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.
	Podgrzewanie napojów w 2 talerzach (3 naciśnięcia)	2TAL	600g		Do podgrzania 2 talerzy gorącego napoju. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (600ml), naciśnij przycisk start.

Uwagi odnośnie podgrzewania kubka oraz miseczki.

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

Programy automatyczne uwzględniające wagę produktu

NN-Q543

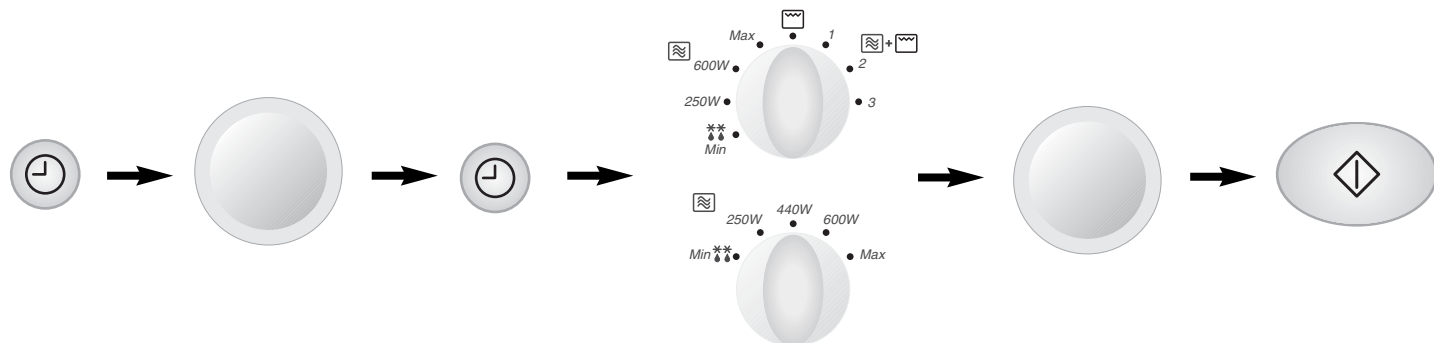
Program		Funkcja podpowiedzi	Zalecana waga	Akcesoria	Wskazówki
PODGRZE- WANIE 	Podgrzewanie Świeże (1 naciśnięcie)	SWIEZE	200 – 1500g		Do podgrzewania potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny mieć temperaturę pokojową lub być wyjęte z lodówki. Zamieszaj w połowie czasu gotowania i pozostaw kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
	Podgrzewanie zamrożonych (2 naciśnięcia)	MROZ 	200 – 1500g		Do podgrzewania zamrożonych potraw na talerzach lub w garnkach. Wszystkie potrawy powinny być wcześniej ugotowane i zamrożone. Zamieszaj w połowie czasu gotowania. Po ugotowaniu wymieszaj potrawę i pozostaw na kilka minut, w celu wyrównania temperatury.
GOTOWANIE WARZYW 	Świeże warzywa (1 naciśnięcie)	SWIEZE	200 – 1000g		Do gotowania świeżych warzyw (np. marchewki, brokuł, kalafiora i drobno pokrojonych ziemniaków). Włóż warzywa do odpowiedniego pojemnika. Polej je 6 łyżkami stołowymi (90 ml) wody. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką. Duże ilości warzyw będą wymagały wymieszania w połowie czasu gotowania.
GOTOWANIE RYB 	Świeże ryby (1 naciśnięcie)	SWIEZE	100 – 1000g		Do gotowania świeżych ryb (np. całych, filety i dzwonka). Przykryć cieńsze kawałki, umieścić w odpowiednim pojemniku. Przycisk otwarcia drzwiczek. Dodaj 2 łyżki stołowe (30 ml) płynu. Przykryj lekko ponakłowaną folią lub pokrywką.
GOTOWANIE KUBEK/ TAL 	Podgrzewanie napojów w kubku (1 naciśnięcie)	KUBEK	150g		Do podgrzania kubka gorącego napoju (np. herbaty, kawy, mleka i zupy). Wybierz program podgrzewanie kubka, wprowadź wagę (150ml), naciśnij przycisk start.
	Podgrzewanie napojów w talerzu (2 naciśnięcia)	1TAL	300g		Do podgrzania talerza gorącego napoju. Wybierz program podgrzewanie talerza, wprowadź wagę (300ml), naciśnij przycisk start.

Uwagi odnośnie podgrzewania kubka oraz miseczki.

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

Opóźnienie rozpoczęcia gotowania

Możesz zaprogramować opóźnione rozpoczęcie gotowania, przy użyciu przycisku czasu/timera.



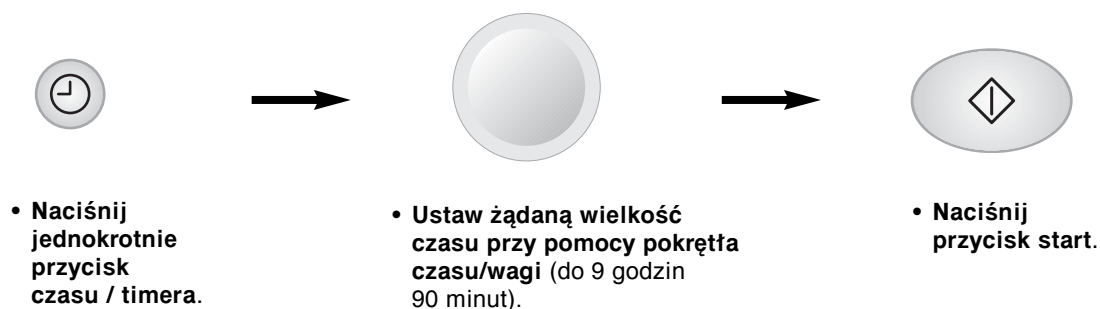
- Naciśnij jednokrotnie przycisk czasu / timera.
- Ustaw czas opóźnienia rozpoczęcia gotowania, obracając pokrętkę czasu/wagi. (do 9 godzin 90 minut).
- Ponownie naciśnij przycisk czasu/timera.
- Ustaw żądany program gotowania przy pomocy pokręteł wyboru trybu oraz czasu / wagi.
- Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

1. Jeśli nastawiony czas przekracza jedną godzinę, będzie on odliczany w minutach. Gdy nastawiony czas jest krótszy od jednej godziny, będzie odliczany w sekundach.
2. Opóźnienie rozpoczęcia gotowania można zaprogramować przed którymkolwiek z programów automatycznych.

Timer

Używając przycisku czasu/timera, możesz zaprogramować kuchenkę jako minutnik.



- Naciśnij jednokrotnie przycisk czasu / timera.
- Ustaw żądaną wielkość czasu przy pomocy pokrętki czasu/wagi (do 9 godzin 90 minut).
- Naciśnij przycisk start.

UWAGA:

Jeśli drzwiczki kuchenki zostaną otwarte, podczas działania minutnika, czas na wyświetlaczu będzie nadal odliczany.

Pytania (P) i odpowiedzi (O)

- P:** Dlaczego kuchenka nie włącza się?
- O:** Jeśli kuchenka nie włącza się, sprawdź następujące punkty:
1. Czy wtyczka jest dokładnie włożona? Wyjmij wtyczkę z gniazdka, zaczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie.
 2. Sprawdź specjalnie zainstalowany zwykły lub automatyczny bezpiecznik. Włącz bezpiecznik automatyczny lub wymień zwykły bezpiecznik (jeśli jest spalony).
 3. Jeśli bezpiecznik jest dobry, podłącz do gniazdka inne urządzenie. Jeśli podłączone urządzenie działa, prawdopodobnie niesprawną jest kuchenka. Jeśli nie działa także inne podłączone urządzenie, to znaczy, że uszkodzone jest gniazdko.
Jeśli okaże się, że niesprawną jest kuchenka, skontaktuj się z autoryzowanym punktem serwisowym.
- P:** Kuchenka powoduje zakłócenia odbioru telewizyjnego. Czy jest to normalne?
- O:** Podczas gotowania w kuchenke mikrofalowej mogą wystąpić zakłócenia odbioru radiowego i telewizyjnego. Są to zakłócenia podobne do powodowanych przez drobny sprzęt taki jak miksery, odkurzacze, suszarki itp. Nie oznaczają one niesprawności kuchenki.
- P:** Kuchenka nie przyjmuje mojego programu. Dlaczego?
- O:** Kuchenka jest skonstruowana tak, aby nie przyjmować niepoprawnego programu. Na przykład, kuchenka nie przyjmie jednoetapowego gotowania (za wyjątkiem opóźnionego rozpoczęcia gotowania), ani nie zaakceptuje programu automatycznego po opóźnionym rozpoczęciu gotowania.
- P:** Czasami z otworów wentylacyjnych wyphywa ciepłe powietrze. Dlaczego?
- O:** Ciepło wydobywające się z gotowanej potrawy ogrzewa powietrze we wnętrzu kuchenki. Ogrzane powietrze wyprowadzane jest na zewnątrz kuchenki za pomocą systemu przepływu powietrza w kuchenke. W wydobywającym się powietrzu nie ma mikrofal. Podczas gotowania nie wolno zakrywać otworów wentylacyjnych.
- P:** Na wyświetlaczu widoczny jest wskaźnik "D" i kuchenka nie gotuje. Dlaczego?
- O:** Kuchenka ma zaprogramowany tryb demonstracyjny. Jest on przeznaczony do używania w punkcie sprzedaży. Wyłącz tryb demonstracyjny, czterokrotnie naciskając przycisk zegara.
- P:** Czy mogę używać w kuchenke mikrofalowej termometru do zwykłych kuchenek?
- O:** Tylko wtedy, gdy korzystasz z trybu opiekania na GRILLU (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). W niektórych termometrach, metal może powodować iskrzenie w kuchenke i dlatego nie wolno ich używać w trybach gotowania MIKROFALOWEGO i KOMBINACYJNEGO.
- NN-F663/NN-F623/NN-F653**
- P:** Gdy gotuję w trybie KOMBINACYJNYM, z kuchenki mikrofalowej dobiegają trzaski i kliknięcia. Co jest przyczyną tych dźwięków?
- O:** Dźwięki te pojawiają się, gdy kuchenka automatycznie przestawia się z MIKROFAL na GRILL, aby przejść w kombinacyjny tryb gotowania. Jest to normalny objaw pracy.
- P:** Z kuchenki wydobywa się nieprzyjemny zapach i dym podczas korzystania z funkcji GRILLA oraz trybu KOMBINACYJNEGO. Dlaczego?
- O:** Po wielokrotnym użyciu, zalecane jest oczyszczenie kuchenki i wtedy włącz ją na 5 minut w trybie GRILLA bez żywności, szklanego talerza i pierścienia z rolkami. Spowoduje to wypalenie wszystkich resztek żywności, które mogą być przyczyną wydzielania się dymu i nieprzyjemnego zapachu.

Konserwacja kuchenki mikrofalowej

1. Przed czyszczeniem kuchenki, wyłącz ją.
2. Utrzymuj w czystości wnętrze kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchnie wokół uszczelki. Rozpryskaną żywność lub płyny należy ścierać ze ścian wnętrza kuchenki, uszczelki drzwiczek oraz powierzchni wokół uszczelki, wilgotną ściereczką. Jeśli kuchenka jest silnie zabrudzona, użyj łagodnego środka czyszczącego. Korzystanie z silnych środków do czyszczenia i szorowania nie jest zalecane.
Nie używaj dostępnych w handlu środków czyszczących do zwykłych kuchenek.
3. Obudowa zewnętrzna kuchenki powinna być czyszczona wilgotną ściereczką, a następnie osuszona miękką ściereczką. Zwróć uwagę, aby woda nie przedostała się przez otwory wentylacyjne do wnętrza urządzenia, ponieważ mogłoby to doprowadzić do jego uszkodzenia.
4. Jeśli panel sterowania jest zabrudzony, oczyść go miękką, suchą ściereczką. Nie używaj silnych środków do czyszczenia i szorowania. Aby uniknąć przypadkowego włączenia urządzenia, podczas czyszczenia panelu sterowania, pozostaw otwarte drzwiczki kuchenki. Po oczyszczeniu, naciśnij przycisk STOP/KASOWANIE, aby wyłączyć wyświetlacz.
5. Jeśli wewnątrz lub na zewnątrz drzwiczek osadzi się rosa, zetrzyj ją miękką ściereczką. Może to wystąpić, gdy kuchenka mikrofalowa pracuje w warunkach dużej wilgotności, jednakże nie jest to objawem złej pracy urządzenia.
6. Od czasu do czasu wyjmij szklany talerz i umyj go w wodzie ze środkiem czyszczącym lub w zmywarce do naczyń.
7. Pierścień z rolkami oraz zagłębienie w dolnej ścianie kuchenki powinny być regularnie czyszczone, aby uniknąć nadmiernych szmerów. Wystarczy przetrzeć dno wilgotną ściereczką i dodatkowo wysuszyć suchą tkaniną. Pierścień z rolkami można myć w wodzie z łagodnym środkiem myjącym.
Po wielokrotnym użyciu kuchenki, zbierają się opary po gotowaniu, ale w żaden sposób nie wpływają na stan dna, ani pierścienia z rolkami.
Pamiętaj aby po umyciu założyć na miejsce pierścień z rolkami.
8. Podczas korzystania z GRILLA lub trybu KOMBINACYJNEGO (NN-F663/NN-F623/NN-F653) z niektórych produktów może pryskać tłuszcz na ścianki kuchenki. Jeśli kuchenka nie jest czyszczona, mogą wydobywać się z niej nieprzyjemne zapachy.
9. Nie wolno używać do mycia urządzenia parowego.
10. Kuchenka winna być konserwowana i naprawiana wyłącznie przez wykwalifikowany personel autoryzowanego punktu serwisowego.

Dane techniczne

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Napięcie sieciowe:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Pobór mocy:	Maksymalnie: 2500 W Mikrofale: 1260 W Grill: 1350 W	Mikrofale: 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Moc wyjściowa:	Mikrofale: 1000 W (IEC-60705) Grill: 1300 W	Mikrofale: 1000 W (IEC-60705)
Wymiary zewnętrzne:	510 (Szer.) x 380 (Dług.) x 304 (Wys.) mm	510 (Szer.) x 380 (Dług.) x 304 (Wys.) mm
Wymiary wnętrza kuchenki:	359 (Szer.) x 352 (Dług.) x 217 (Wys.) mm	359 (Szer.) x 352 (Dług.) x 217 (Wys.) mm
Waga:	12.5 Kg	11.5 Kg

Dane techniczne mogą ulec zmianie bez powiadomienia.

Εγκατάσταση και Σύνδεση

Έλεγχος του φούρνου μικροκυμάτων

Αφού αποσυσκευάσετε το φούρνο σας και αφαιρέσετε όλα τα υλικά συσκευασίας, εξετάστε με προσοχή τη συσκευή ώστε να βεβαιωθείτε ότι δεν έπαθε τίποτα κατά τη διάρκεια της μεταφοράς (βαθουλώματα, σπασμένα κλείστρα πόρτας, ράγισμα στο κρύσταλλο, κλπ.) Σε περίπτωση που ανακαλύψετε οποιαδήποτε ζημιά να ειδοποιήσετε αμέσως τον προμηθευτή σας. Μην συνδέσετε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου στην πρίζα εάν εξακριβώσετε ζημιά.

Οδηγίες που αφορούν τη γείωση

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ Ο ΦΟΥΡΝΟΣ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ ΣΩΣΤΑ.

Εάν η πρίζα του δεν είναι γειωμένη, είναι δική σας ευθύνη να την αντικαταστήσετε με μία γειωμένη.

Τάση και ισχύς ρεύματος λειτουργίας

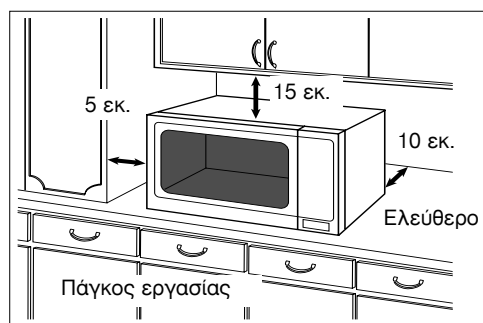
Η τάση πρέπει να είναι η ίδια με του φούρνου σας. Μη χρησιμοποιήσετε υψηλότερη γιατί μπορεί να υπάρξει κίνδυνος πυρκαγιάς ή άλλου επικίνδυνου ατυχήματος.

Τοποθέτηση του φούρνου

1. Τοποθετήστε το φούρνο σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια σε ύψος μεγαλύτερο των 85 εκατοστών από το πάτωμα.
2. Όταν συνδέσετε το φούρνο, φροντίστε να είναι εύκολη η αποσύνδεσή του από το ρεύμα με τράβηγμα του καλωδίου ρεύματος ή κλείσιμο της ασφάλειας.
3. Για τη σωστή λειτουργία φροντίστε να υπάρχει καλή κυκλοφορία αέρος γύρω από τη συσκευή.

Σε πάγκο κουζίνας:

- α. Τοποθετήστε το φούρνο σε τέτοια θέση ώστε να υπάρχει κενό διάστημα 15 εκ. στο επάνω μέρος, 10 εκ. στο πίσω μέρος, 5 εκ. στη μία πλευρά, ενώ η άλλη πλευρά πρέπει να διαθέτει ελεύθερο χώρο, μεγαλύτερο από 40 εκ.
- β. Αν κάποια πλευρά του φούρνου βρίσκεται πολύ κοντά σε κάποια επιφάνεια (τοιχο κλπ.), η άλλη πλευρά ή το επάνω μέρος πρέπει να είναι τελείως ελεύθερο.



Εντοιχισμένος

Ο φούρνος αυτός μπορεί να εντοιχιστεί σε ντουλάπι, με τη χρήση του κατάλληλου κιτ που διατίθεται σε λευκό NN-TKV63WBBP, ασημί NN-TKV63MBBP και που μπορεί να αγοραστεί από τοπική αντιπροσωπεία της Panasonic.

4. Μην τοποθετείτε το φούρνο μικροκυμάτων κοντά σε ηλεκτρική κουζίνα ή σε κουζίνα υγραερίου (γκαζιού).
5. Μην βγάξετε τα ποδαράκια του φούρνου.
6. Ο φούρνος αυτός είναι κατασκευασμένος αποκλειστικά για οικιακή χρήση. Μην τον χρησιμοποιείτε σε υπαίθριο χώρο.
7. Αποφύγετε τη χρήση του φούρνου σε χώρο με μεγάλη υγρασία.
8. Φροντίστε ώστε το καλώδιο τροφοδοσίας να μην εφάπτεται στα τοιχώματα του φούρνου. Κρατήστε το μακριά από επιφάνειες που θερμαίνονται. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από τις άκρες του τραπέζιού ή του πάγκου της κουζίνας. Το καλώδιο, το φις ή ο φούρνος δεν πρέπει να βυθίζονται σε νερό.
9. Μην φράζετε τις γρίλιες εξαερισμού που βρίσκονται στο επάνω και πίσω μέρος του φούρνου, γιατί υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Σε περίπτωση υπερθέρμανσης, ένα σύστημα θερμικής ασφάλειας διακόπτει αυτόματα τη λειτουργία του φούρνου, η οποία επανέρχεται αφού κρυώσει ο φούρνος.

ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΣΑΣ

1. Τα λάστιχα σφραγίσματος της πόρτας και τα σημεία επαφής τους με το φούρνο θα πρέπει να καθαρίζονται τακτικά με ένα υγρό πανί. Τα λάστιχα σφραγίσματος της πόρτας και τα σημεία επαφής τους με το φούρνο θα πρέπει να ελέγχονται για πιθανή βλάβη. Αν είναι κατεστραμμένα, δεν θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε πάλι το φούρνο πριν επισκευασθεί από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό από την BIANE AE (Panasonic/Technics).
2. Μην επιχειρήσετε να τροποποιήσετε ή να κάνετε οποιοδήποτε ρυθμίσεις ή επισκευές στην πόρτα, στο εξωτερικό του πληκτρολογίου, στους εσωτερικούς διακόπτες ασφαλείας ή σε οποιοδήποτε άλλο μέρος του φούρνου. Μην βγάξετε τα εξωτερικά καλύμματα του φούρνου, γιατί σας προστατεύουν από την έκθεση σε μικροκυματική ακτινοβολία. Επισκευές πρέπει να γίνονται μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό από την BIANE AE (Panasonic/Technics).
3. Μην θέσετε σε λειτουργία το φούρνο αν το ΚΑΛΩΔΙΟ ή ΤΟ ΦΙΣ είναι φθαρμένα, αν δεν δουλεύουν σωστά, ή αν έχουν υποστεί βλάβη. Είναι εξαιρετικά επικίνδυνο για οποιονδήποτε εκτός από κατάλληλα εκπαιδευμένο και εξουσιοδοτημένο τεχνικό προσωπικό, να επιχειρήσει ρυθμίσεις ή επισκευές.
4. Αν το καλώδιο ρεύματος του φούρνου υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί μόνο με το ειδικό καλώδιο του κατασκευαστή.
5. Μην αφήνετε παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς την επίβλεψη σας και αφού πρώτα τους έχετε δώσει επαρκείς οδηγίες ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφαλή τρόπο και να καταλαβαίνουν τους κινδύνους που μπορεί να επιφέρει η λανθασμένη και ανορθόδοξη χρήση.

Για την ασφάλεια σας

Χρήση του φούρνου μικροκυμάτων

1. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο για κανένα άλλο λόγο εκτός από την προετοιμασία των τροφών. Ο φούρνος αυτός είναι ειδικά σχεδιασμένος για το ζέσταμα και το μαγείρεμα τροφών. Μην τον χρησιμοποιείτε για το ζέσταμα χημικών υλικών ή άλλων μη βρώσιμων προϊόντων.
2. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι τα σκεύη που θα χρησιμοποιήσετε είναι κατάλληλα για μαγείρεμα με μικροκύματα.
3. Μην επιχειρήσετε να στεγνώσετε εφημερίδες, ρούχα ή οποιοδήποτε άλλο υλικό. Ενδέχεται να να πιάσουν φωτιά.
4. Όταν δεν χρησιμοποιείτε το φούρνο, μην αποθηκεύετε στο εσωτερικό του άλλα αντικείμενα, εκτός των εξαρτημάτων του, για να μη δημιουργηθεί κανένα πρόβλημα τεθεί σε λειτουργία αν κατά λάθος.
5. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ (NN-F663/NN-F623/NN-F653), ΧΩΡΙΣ ΝΑ ΥΠΑΡΧΕΙ ΤΡΟΦΗ ΣΤΟ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ. Η λειτουργία με τον τρόπο αυτό μπορεί να προξενήσει φθορές στο φούρνο. Η μόνη εξαίρεση είναι είναι εκείνη που αναφέρεται στο σημείο (1), στην παράγραφο λειτουργίας των θερμαντικών αντιστάσεων, και κατά την προθέρμανση του ειδικού σκεύους για το ψήσιμο της πίτσας.
6. Αν παρατηρήσετε καπνό ή φωτιά στο εσωτερικό του φούρνου, πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης και αφήστε την πόρτα του φούρνου κλειστή για να περιορίσετε τις φλόγες αν υπάρχουν. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου ή κατεβάστε την ασφάλεια του ηλεκτρικού ρεύματος από τον ηλεκτρικό πίνακα του σπιτιού σας.

Λειτουργία των θερμαντικών αντιστάσεων (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Την πρώτη φορά που θα χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, βγάλτε τα εξαρτήματα του και ότι φαγητό υπάρχει, σκουπίστε με ένα πανί το εσωτερικό του για να αφαιρέσετε το προστατευτικό για τη σκουριά λιπαντικό και ανάψτε το ΓΚΡΙΛ για 10 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό καίγεται ότι έχει απομείνει από το προστατευτικό λιπαντικό. Αυτή είναι η μοναδική φορά που ο φούρνος μικροκυμάτων χρησιμοποιείται άδειος.
2. Όταν ο φούρνος λειτουργεί στο ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ, η εξωτερική του επιφάνεια, οι γρίλιες εξαερισμού και η πόρτα θερμαίνονται. Προσέξτε να μην ακουμπήσετε τα σημεία αυτά, όταν ανοίγετε ή κλείνετε την πόρτα για να βγάλετε ή να βάλετε φαγητά και εξαρτήματα.
3. Ο φούρνος έχει στο πάνω μέρος του (θόλο) δύο θερμαντικές αντιστάσεις. Όταν χρησιμοποιείτε το ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ οι επιφάνειες αυτές ζεσταίνονται πάρα πολύ. Σημειώστε ότι και μετά το μαγείρεμα με ΓΚΡΙΛ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ τα εξαρτήματα του φούρνου για αρκετό χρόνο θα είναι πολύ καυτά.
4. Όταν ψήνετε με Γκριλ, μπορεί ορισμένα σημεία του φούρνου να υπερθερμανθούν. Κρατήστε τα παιδιά μακριά από το φούρνο.

Λειτουργία του ανεμιστήρα

Αν μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος η θερμότητα του φούρνου αυξηθεί, ο ανεμιστήρας αρχίζει να λειτουργεί για 1 λεπτό περίπου, για να κρυώσουν τα ηλεκτρικά στοιχεία του φούρνου. Αυτό είναι προγραμματισμένο και αποτελεί κανονική λειτουργία. Εσείς μπορείτε να βγάλετε το φαγητό από το φούρνο αμέσως χωρίς να περιμένετε να σταματήσει ο ανεμιστήρας.

Φωτάκι του φούρνου

Όταν χρειασθεί να αντικαταστήσετε το φωτάκι, παρακαλούμε απευθυνθείτε στον προμηθευτή σας.

Εξαρτήματα

Ο φούρνος σας είναι εφοδιασμένος με μια σειρά εξαρτημάτων. Για να τα χρησιμοποιήσετε, θα πρέπει πάντα να ακολουθείτε τις οδηγίες που αναφέρονται στη χρήση των εξαρτημάτων.

Γυάλινος δίσκος

1. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ το φούρνο χωρίς το δακτύλιο περιστροφής και το γυάλινο δίσκο τοποθετημένα στη θέση τους.
2. Να χρησιμοποιείτε μόνο τον ειδικά σχεδιασμένο γυάλινο δίσκο που σας παρασχέθηκε με το φούρνο σας και ποτέ άλλο δίσκο.
3. Εάν ο δίσκος είναι ζεστός, αφήστε τον να κρυώσει πριν τον καθαρίσετε ή πριν τον βουτήξετε στο νερό.
4. Ο δίσκος περιστρέφεται και προς τις δύο κατευθύνσεις.
5. Αν τα τρόφιμα ή τα σκεύη μαγειρέματος που έχετε τοποθετήσει επάνω στο γυάλινο δίσκο ακουμπήσουν στα τοιχώματα και σταματήσουν την περιστροφή του δίσκου, ο δίσκος αυτόματα θα περιστραφεί προς την αντίθετη κατεύθυνση. Αυτό είναι προγραμματισμένο και αποτελεί κανονική λειτουργία.
6. Τα φαγητά δεν θα πρέπει να μαγειρεύονται απευθείας σε επαφή με το γυάλινο δίσκο.

Δακτύλιος περιστροφής

1. Ο δακτύλιος περιστροφής και η κάτω επιφάνεια του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται σε τακτικά χρονικά διαστήματα ώστε να μη μαζεύονται υπολείμματα τροφών και η περιστροφή να γίνεται αθόρυβα.
2. Ο δακτύλιος περιστροφής θα πρέπει πάντα να χρησιμοποιείται για μαγείρεμα μαζί με το γυάλινο δίσκο.

Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα) (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

1. Το μεταλλικό τρίποδο χρησιμοποιείται για το ρόδισμα μικρής ποσότητας τροφών και βοηθά την καλύτερη κυκλοφορία της θερμότητας.
2. Κανένα μεταλλικό σκεύος δεν πρέπει να έρχεται σε άμεση επαφή με το μεταλλικό τρίποδο όταν μαγειρεύετε με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ.
3. Μην χρησιμοποιείτε το μεταλλικό τρίποδο όταν μαγειρεύετε μόνο με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ.

Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-F663/NN-F623) - Ανατρέξτε στη σελίδα Gr-14.

Προσέξτε τα εξής:

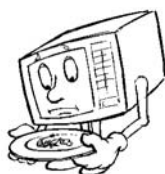
1) Χρόνοι ψησίματος

- Οι χρόνοι που αναφέρονται στις συνταγές είναι πάντοτε ενδεικτικοί. Ο χρόνος ψησίματος επηρεάζεται από την κατάσταση των υλικών, τη θερμότητα τους, την ποσότητα και τον τύπο του σκεύους.
- Αρχίζετε με τον ελάχιστο χρόνο, ώστε να αποφύγετε το κάψιμο του φαγητού. Σε περίπτωση που το φαγητό μείνει άψητο, υπάρχει πάντα η δυνατότητα να συνεχίσετε το ψήσιμο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν ξεπεράσετε τους υποδεικνυόμενους χρόνους δεν θα έχετε επιτυχία στο φαγητό και, σε ακραίες περιπτώσεις, το φαγητό μπορεί να αναφλεγεί και να προξενήσει φθορά στο φούρνο.

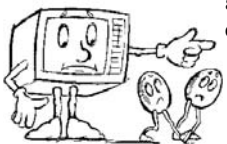
2) Μικρές ποσότητες φαγητού

- Οι μικρές ποσότητες, με μικρή περιεκτικότητα υγρασίας, μπορεί να καούν, να στεγνώσουν ή και να αναφλεγούν εάν ψηθούν για πολύ ώρα. Εάν τυχόν προκληθεί ανάφλεξη, μην ανοίξετε την πόρτα του φούρνου. Διακόψτε τη λειτουργία του και βγάλτε το φιν από την πρίζα.



3) Αυγά

- Μην ψήνετε τα αυγά με το κέλυφος τους στα ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ. Με την εσωτερική πίεση που αναπτύσσεται μπορεί τα αυγά να εκραγούν.



4) Τρόφιμα με φλοιό

- Τα τρόφιμα που έχουν φλοιό χωρίς πόρους (π.χ πατάτες, κρόκοι αυγών, λουκάνικα), πρέπει να τρυπηθούν πριν το ψήσιμο στα ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ώστε να μην εκραγούν.



5) Θερμόμετρο κρέατος

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα θερμόμετρο κρέατος για να ελέγξετε το βαθμό ψησίματος των κρεάτων και των πουλερικών, αφού τα βγάλετε από το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε απλά θερμόμετρα κρέατος μέσα στο φούρνο, στις λειτουργίες ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ ή ΜΙΚΤΟΥ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ, διότι ενδέχεται να προκληθούν σπινθηρισμοί.

6) Υγρά

- Όταν ζεσταίνετε υγρά (π.χ σούπες, σάλτσες, ροφήματα) με μικροκύματα, υπάρχει περίπτωση να ζεσταθεί το υγρό πέραν του βαθμού βρασμού, χωρίς να προηγηθεί φούσκωμα. Στην περίπτωση αυτή, μπορεί να προκληθεί απότομο φούσκωμα και να χυθεί ένα μέρος του υγρού. Για να αποφύγετε αυτό το ενδεχόμενο, προσέξτε τα εξής σημεία:
 - α) Μην χρησιμοποιείτε φιάλες με στενό λαιμό.
 - β) Μην ζεσταίνετε τα υγρά περισσότερο από το κανονικό.
 - γ) Ανακατέψτε το υγρό πριν το βάλετε στο φούρνο και ανακατέψτε το και πάλι στα μισά του χρόνου ζεστάματος.
 - δ) Μετά το ζέσταμα, αφήστε για λίγο το σκεύος μέσα στο φούρνο, ανακατέψτε το πάλι και μετά βγάλτε το με προσοχή.



7) Χαρτιά και πλαστικά

- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε χαρτιά, πλαστικά ή άλλα εύφλεκτα υλικά, να παρακολουθείτε συνεχώς το ψήσιμο, γιατί τα υλικά αυτά αναφλέγονται όταν υπερθερμανθούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ανακυκλωμένα υλικά (π.χ χαρτί κουζίνας) εκτός αν φέρουν ετικέτα που βεβαιώνει ότι είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων. Το ανακυκλωμένο χαρτί μπορεί να περιέχει ξένα στοιχεία που μπορούν να προξενήσουν σπινθηρισμούς ή ακόμα και ανάφλεξη, αν το χρησιμοποιήσετε σε φούρνο μικροκυμάτων.
- Πριν το ψήσιμο, αφαιρείτε από τις σακούλες μαγειρικής τα σύρματα ή τις πλαστικές ταινίες που τις συγκρατούν.



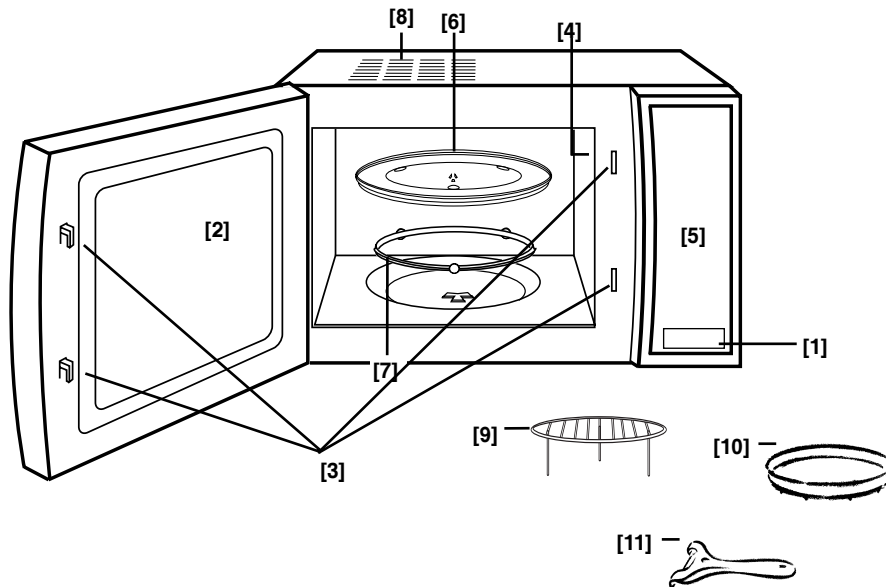
8) Σκεύη και αλουμινοχαρτο

- Μην βάζετε στο φούρνο κλειστές κονσέρβες ή μπουκάλια γιατί μπορεί να εκραγούν.
- Μεταλλικά δοχεία ή πιάτα με μεταλλικό τελείωμα, δεν είναι κατάλληλα για χρήση σε φούρνους μικροκυμάτων γιατί προκαλούν σπινθηρισμούς.
- Εάν χρησιμοποιήσετε αλουμινοχαρτο, μεταλλικές σούβλες ή μεταλλικά σκεύη, φροντίστε να απέχουν από τα τοιχώματα του φούρνου τουλάχιστον 2 εκατοστά, για να αποφύγετε σπινθηρισμούς.

9) Βαζάκια παιδικών τροφών και μπιμπερό

- Αφαιρέστε τον πλαστικό δακτύλιο και τη θηλή από το μπιμπερό ή το βαζάκι παιδικής τροφής, πριν το τοποθετήσετε στο φούρνο.
- Ανακινήστε καλά ή ανακατέψτε το περιεχόμενο.
- Βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία της τροφής είναι κανονική, για να μην καεί το μωρό.

Σχηματικό διάγραμμα



[1] Κουμπί ανοίγματος πόρτας

Πιέστε για να ανοίξετε την πόρτα. Εάν ανοίξετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του φούρνου, το ψήσιμο διακόπτεται, χωρίς όμως να ακυρωθούν οι εντολές προγραμματισμού. Το ψήσιμο θα συνεχισθεί μόλις κλείσετε την πόρτα και πιέσετε το πλήκτρο έναρξης. Μόλις ανοιχτεί η πόρτα, ανάβει η λυχνία φωτισμού.

[2] Κρύσταλλο φούρνου

[3] Κλείστρα ασφαλείας

[4] Δίοδος εξαερισμού

[5] Πληκτρολόγιο

[6] Γυάλινος δίσκος

[7] Δακτύλιος περιστροφής

[8] Εξωτερικές γρίλιες εξαερισμού

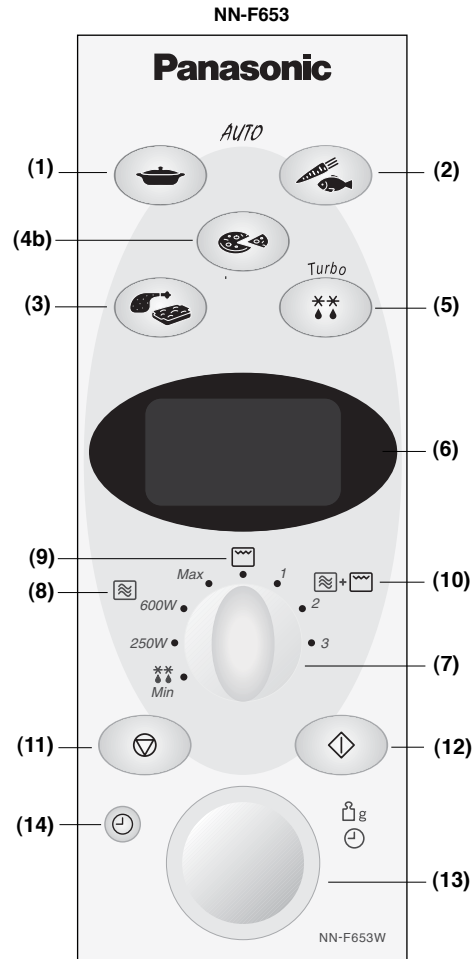
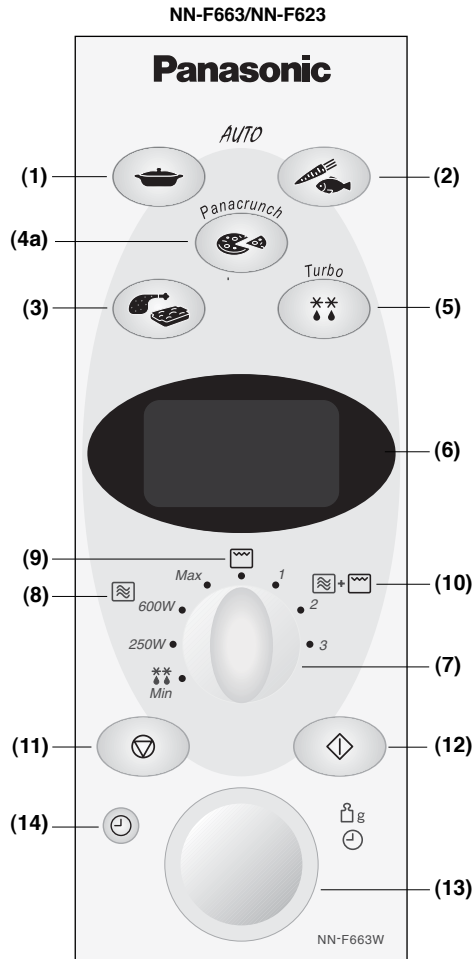
[9] Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα) (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

[10] Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (NN-F663/NN-F623)

[11] Χερούλι (NN-F663/NN-F623)

Αν θέλετε να αγοράσετε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας σαν προαιρετικό αξεσουάρ (για το μοντέλο NN-F653), απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο της Panasonic. Παρακαλούμε αναφέρετε τον κωδικό ανταλλακτικού NN-CP298BEPG.

Πληκτρολόγιο



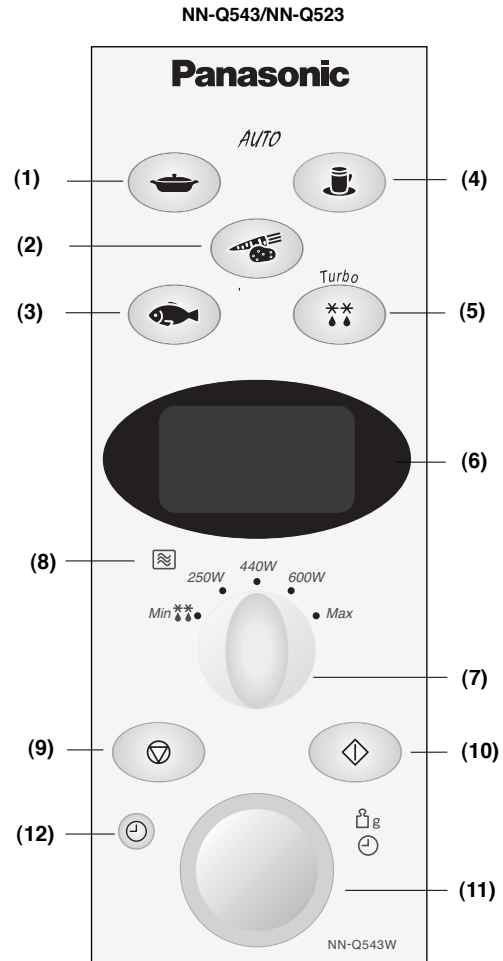
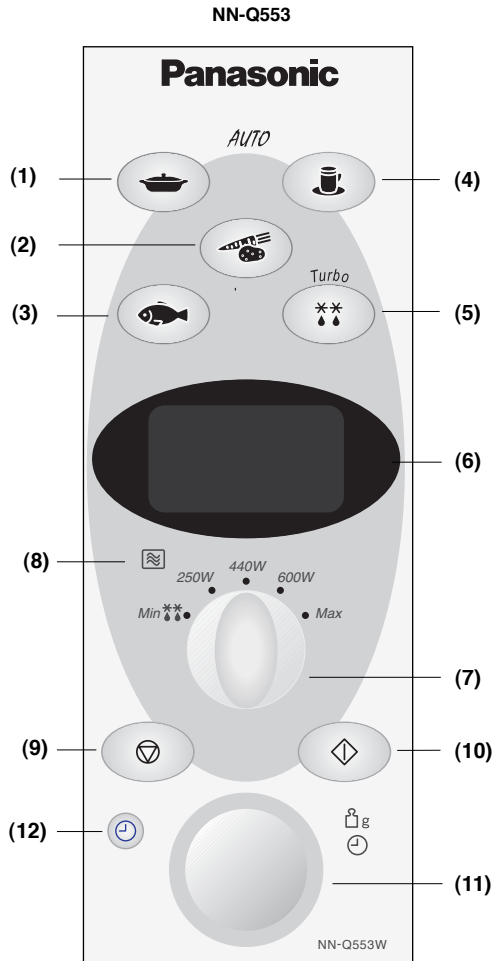
- (1) Αυτόματο ζέσταμα με βάση το βάρος
 (2) Αυτόματο ψήσιμο με βάση το βάρος
 (3) Αυτόματο μικτό ψήσιμο με βάση το βάρος
 (4a) Αυτόματο ψήσιμο πίτσας με βάση το βάρος, και τη χρήση του ειδικού σκεύους (NN-F663/NN-F623)
 (4b) Αυτόματο ψήσιμο πίτσας με βάση το βάρος (NN-F653)
 (5) Αυτόματη απόψυξη με βάση το βάρος
 (6) Οθόνη ενδείξεων
 (7) Επιλογή τρόπου ψησίματος
 (8) Ισχύς μικροκυμάτων
 (9) Ισχύς γκριλ
 (10) Ισχύς μικτού ψησίματος
 (11) Πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης: Πριν το ψήσιμο: πατήστε μια φορά για να διαγραφούν όλες οι προηγούμενες εντολές. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πατήστε μία φορά το ίδιο πλήκτρο για να διακοπεί προσωρινά η λειτουργία του φούρνου. Πατήστε άλλη μια φορά για να ακυρώσετε το πρόγραμμα που καθορίσατε. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανισθεί η ώρα της ημέρας.

- (12) Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας:
 Πατήστε μία φορά το πλήκτρο για να αρχίσει η λειτουργία ψησίματος. Αν ανοίξετε την πόρτα ή πατήσετε μία φορά το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης κατά τη διάρκεια του ψησίματος, θα διακοπεί η λειτουργία. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο πρέπει να πατήσετε πάλι το πλήκτρο έναρξης.
 (13) Επιλογή Χρόνου/Βάρους
 (14) Πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη

Ηχητικό σήμα:

Κάθε φορά που πιέζετε κάποιο πλήκτρο ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αν δεν το ακούσετε, σημαίνει ότι η εντολή σας δεν είναι σωστή. Ο φούρνος εκπέμπει δύο ηχητικά σήματα μετά τη λήξη κάθε φάσης προγραμματισμού, και πέντε ηχητικά σήματα μετά την ολοκλήρωση του ψησίματος.

Πληκτρολόγιο



- (1) Αυτόματο ζέσταμα με βάση το βάρος
- (2) Αυτόματο μαγείρεμα λαχανικών με βάση το βάρος
- (3) Αυτόματο ψήσιμο ψαριού με βάση το βάρος
- (4) Κούπα/μπώλ για αυτόματο ζέσταμα
- (5) Αυτόματη απόψυξη με βάση το βάρος
- (6) Οθόνη ενδείξεων
- (7) Επιλογέας τρόπου ψήσιματος
- (8) Ισχύς μικροκυμάτων

- (9) Πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης: Πριν το ψήσιμο: πατήστε μια φορά για να διαγραφούν όλες οι προηγούμενες εντολές. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πατήστε μία φορά το ίδιο πλήκτρο για να διακοπεί προσωρινά η λειτουργία του φούρνου. Πατήστε άλλη μια φορά για να ακυρώσετε το πρόγραμμα που καθορίσατε. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανισθεί η ώρα της ημέρας.

- (10) Πλήκτρο έναρξης λειτουργίας: Πατήστε μία φορά το πλήκτρο για να αρχίσει η λειτουργία ψήσιματος. Αν ανοίξετε την πόρτα ή πατήσετε μία φορά το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης κατά τη διάρκεια του ψήσιματος, θα διακοπεί η λειτουργία. Για να συνεχίσετε το ψήσιμο πρέπει να πατήσετε πάλι το πλήκτρο έναρξης.
- (11) Επιλογέας Χρόνου/Βάρους

- (12) Πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη

Ηχητικό σήμα:

Κάθε φορά που πιέζετε κάποιο πλήκτρο ακούγεται ένα ηχητικό σήμα. Αν δεν το ακούσετε, σημαίνει ότι η εντολή σας δεν είναι σωστή. Ο φούρνος εκπέμπει δύο ηχητικά σήματα μετά τη λήξη κάθε φάσης προγραμματισμού, και πέντε ηχητικά σήματα μετά την ολοκλήρωση του ψήσιματος.

Χρήση των πλήκτρων και των ρυθμιστικών

Χρήση του συστήματος ασφαλείας για τα παιδιά:

Με το σύστημα αυτό τα ρυθμιστικά του φούρνου τίθενται εκτός λειτουργίας αλλά η πόρτα θα μπορεί να ανοίξει. Μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία το σύστημα ασφαλείας για τα παιδιά όταν στην οθόνη εμφανίζονται οι δυο τελίτσες ή η ώρα.

Για να ενεργοποιηθεί το σύστημα ασφαλείας:



Για να ακυρωθεί το σύστημα ασφαλείας:



- Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης τρεις φορές.

- Η ένδειξη της ώρας δεν θα εμφανίζεται, αλλά θα διατηρηθεί στη μνήμη. Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ένδειξη *.

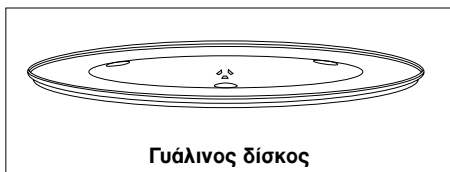
- Πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης τρεις φορές.

- Η ώρα θα εμφανισθεί πάλι στην οθόνη.

Μαγείρεμα και απόψυξη με μικροκύματα

Υπάρχουν διαθέσιμα 4 (NN-F663/NN-F623/NN-F653) και 5 (NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543) διαφορετικά επίπεδα ισχύος. Στον παρακάτω πίνακα εμφανίζεται η τιμή κάθε επιπέδου ισχύος κατά προσέγγιση.

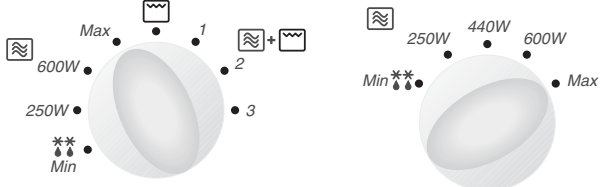
Χρήση εξαρτήματος:



Επίπεδο ισχύος	Τιμή ισχύος
ΜΕΓΙΣΤΗ (ΥΨΗΛΗ)	1000W
ΜΕΣΗ	600W
ΧΑΜΗΛΗ (NN-Q553/Q523/Q543 μόνο)	440W
ΣΙΓΟΨΗΣΙΜΟ	250W
ΕΛΑΧΙΣΤΗ (ΑΠΟΨΥΞΗ)	270W

NN-F663/NN-F623/NN-F653

NN-Q553/Q523/Q543



- Επιλέξτε το επίπεδο ισχύος που θέλετε περιστρέφοντας τον επιλογέα τρόπου ψησίματος.

- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (ΥΨΗΛΗ ισχύς: μέχρι 30 λεπτά Άλλα επίπεδα ισχύος: μέχρι 99 λεπτά).

Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλακτικά η ένδειξη της οδηγίας για έναρξη, η ένδειξη του επιπέδου ισχύος, και η ένδειξη του χρόνου ψησίματος που έχετε επιλέξει. Επίσης εμφανίζεται το σύμβολο μικροκυμάτων.

- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

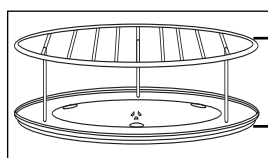
ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.
2. Μπορείτε να αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειάζεται (NN-F663/F623/F653). Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος για να επιλέξετε τον τρόπο και το επίπεδο ισχύος που θέλετε. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα σκεύη και αξεσουάρ όταν αλλάζετε τον τρόπο ψησίματος.
3. Αν χρειαστεί, μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του ψησίματος (NN-Q553/Q523/Q543). Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στο επιθυμητό επίπεδο ισχύος.

Gr-8

Λειτουργία του γκριλ (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

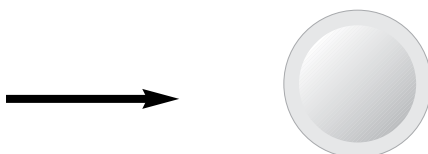
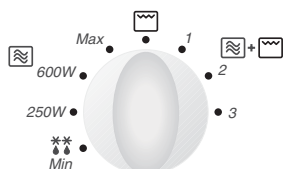
Χρήση εξαρτήματος:



Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)

Γυάλινος δίσκος

Υπάρχει μόνο μία ρύθμιση ισχύος του γκριλ, στα 1300W.



- Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στη θέση του Γκριλ.

- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 99 λεπτά). Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλακτικά η ένδειξη της οδηγίας για έναρξη και η ένδειξη του χρόνου ψησίματος που έχετε επιλέξει. Επίσης θα εμφανίζεται το σύμβολο του γκριλ και του μεταλλικού τρίποδου.

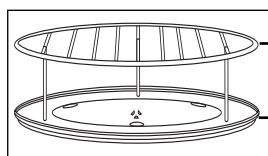
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Το γκριλ λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
2. Μπορείτε να αλλάξετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά, σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.
3. Μπορείτε να αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος για να επιλέξετε τον τρόπο και το επίπεδο ισχύος που θέλετε. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα σκεύη και αξεσουάρ όταν αλλάζετε τον τρόπο ψησίματος.

Μικτά ψησίματα (NN-F663/NN-F623/NN-F653)

Χρήση εξαρτήματος:

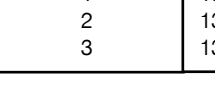
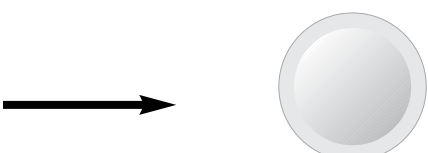
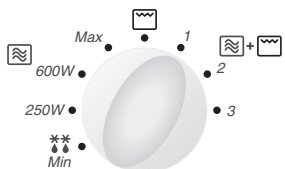


Μεταλλικό τρίποδο (Σχάρα)

Γυάλινος δίσκος

Υπάρχουν 3 προγράμματα μικτού ψησίματος. Ο ακόλουθος πίνακας εμφανίζει κατά προσέγγιση την τάση για κάθε επίπεδο ισχύος.

Πρόγραμμα	Γκριλ	Μικροκύματα	Ένδειξη
1	1300W	600W	G1-600W
2	1300W	440W	G1-440W
3	1300W	250W	G1-250W



- Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος στο επιθυμητό πρόγραμμα.

- Ρυθμίστε το χρόνο ψησίματος χρησιμοποιώντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 99 λεπτά). Στην οθόνη θα εμφανίζονται εναλλακτικά η ένδειξη της οδηγίας για έναρξη, η ένδειξη του μικτού προγράμματος και η ένδειξη του χρόνου ψησίματος που έχετε επιλέξει. Επίσης εμφανίζεται το σύμβολο του φούρνου μικροκυμάτων και του γκριλ.

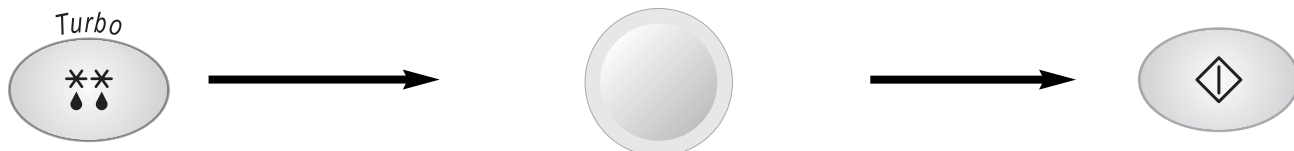
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Η λειτουργία μικτού ψησίματος λειτουργεί μόνο όταν η πόρτα του φούρνου είναι κλειστή.
2. Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειαστεί. Για να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος, περιστρέψτε τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους. Ο χρόνος μπορεί να αυξηθεί ή να μειωθεί μέχρι 10 λεπτά σε βήματα του 1 λεπτού. Αν επιλέξετε τη θέση μηδέν, το ψήσιμο θα σταματήσει.
3. Μπορείτε να αλλάξετε τον τρόπο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος, αν χρειάζεται. Περιστρέψτε τον επιλογέα τρόπου ψησίματος για να επιλέξετε τον τρόπο και το επίπεδο ισχύος που θέλετε. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε τα κατάλληλα σκεύη και αξεσουάρ όταν αλλάζετε τον τρόπο ψησίματος.

Αυτόματη απόψυξη

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να κάνετε αυτόματη απόψυξη σύμφωνα με το βάρος. Επιλέξτε την κατηγορία και ρυθμίστε το βάρος του φαγητού που δίδεται σε γραμμάρια. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα, το βάρος αρχίζει από το πιο συνηθισμένο για κάθε κατηγορία.



- Επιλέξτε το πρόγραμμα αυτόματης απόψυξης που θέλετε.
 - 1 Πατήστε μία φορά για την απόψυξη μικρών τεμαχίων
 - 2 Πατήστε δύο φορές για την απόψυξη μεγάλων τεμαχίων
- Επιλέξτε το βάρος της κατεψυγμένης τροφής περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.

Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα δεξιά, το βάρος αυξάνεται κατά 10 γραμμάρια.
Αν περιστρέψετε τον επιλογέα προς τα αριστερά, το βάρος μειώνεται κατά 10 γραμμάρια.
- Πατήστε το Πλήκτρο Έναρξης.

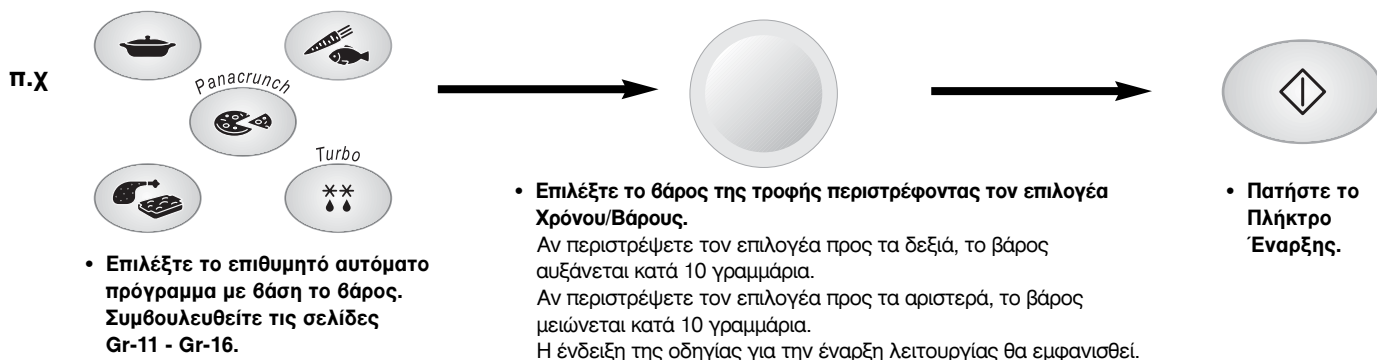
Πρόγραμμα	Ένδειξη	Βάρος	Κατάλληλα είδη τροφίμων
1 Μικρά κομμάτια	ΜΙΚΡΑ	100 - 1200γρ.	Μικρά κομμάτια κρέατος, σνίτσελ, λουκάνικα, φιλέτα ψαριού, μπριζόλες, παιδάκια (από 100γρ. έως 400γρ.). Γυρίστε την τροφή όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
2 Μεγάλα Κομμάτια	ΜΕΓΑΛΑ	400 - 2000γρ.	Μεγάλα κομμάτια κρέατος, μοσχαριού, ολόκληρου κοτόπουλου. Γυρίστε την τροφή όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Όταν ο χρόνος απόψυξης είναι μεγαλύτερος από 60 λεπτά ο χρόνος στην οθόνη θα εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
2. Το σχήμα και το μέγεθος της τροφής καθορίζει το μέγιστο βάρος που μπορεί να δεχθεί ο φούρνος.
3. Περισσότερες πληροφορίες για την απόψυξη τροφών μπορείτε να βρείτε στους οδηγούς μαγειρικής.

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

Με τη λειτουργία αυτή μπορείτε να μαγειρέψετε την τροφή ανάλογα με το βάρος της. Ο φούρνος καθορίζει αυτόματα το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων και του γκριλ (NN-F663/NN-F623/NN-F653), καθώς και την ώρα ψησίματος. Επιλέξτε την κατηγορία και επιλέξτε το βάρος της τροφής. Το βάρος δίδεται σε γραμμάρια. Για πιο γρήγορα αποτελέσματα το βάρος αρχίζει από το πιο συνηθισμένο για κάθε κατηγορία.




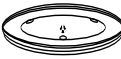











ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Όταν ο χρόνος ψησίματος είναι μεγαλύτερος από 60 λεπτά ο χρόνος στην οθόνη θα εμφανίζεται σε ώρες και λεπτά.
2. Συμβουλευθείτε τους πίνακες που ακολουθούν για τα προτεινόμενα βάρη και εξαρτήματα που θα χρησιμοποιήσετε.

Gr-10

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-F663/NN-F623/NN-F653


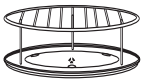






Κατηγορία	Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες	
ΖΕΣΤΑΜΑ 	Ζέσταμα κούπας (1 πάτημα)	ΚΟΥΠΑ	150 γρ.		Για ζέσταμα ροφήματος σε κούπα (π.χ. τσάι, καφέ, γάλα ή σούπα). Επιλέξτε το ζέσταμα κούπας, ρυθμίστε το βάρος (150 γρ.) και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.
	Ζέσταμα μπωλ (2 πάτηματα)	ΜΠΩΛ	300 γρ.		Για ζέσταμα ροφήματος σε μπωλ. Επιλέξτε το ζέσταμα μπωλ, ρυθμίστε το βάρος (300 γρ.) και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.
	Ζέσταμα φρέσκων (3 πάτηματα)	ΓΕΥΜΑ	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα μαγειρευτών κατσαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείου. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Αφήστε μερικά λεπτά αναμονής.
	Ζέσταμα κατεψυγμένων (4 πάτηματα)	ΓΕΥΜΑ 	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα κατεψυγμένων μαγειρευτών κατσαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι προμαγειρεμένα και κατεψυγμένα. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε πάλι την τροφή, και αφήστε 2-3 λεπτά αναμονής.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΒΑΡΟΣ 	Μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών (1 πάτημα)	ΛΑΧΑΝ	200 - 1000 γρ.		Για μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών. Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 6 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα κατεψυγμένων λαχανικών (2 πάτηματα)	ΛΑΧΑΝ 	200 - 1000 γρ.		Για μαγείρεμα κατεψυγμένων λαχανικών. Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε, σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30 ml) νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα φρέσκου ψαριού (3 πάτηματα)	ΨΑΡΙΑ	100 - 1000 γρ.		Για να μαγειρέψετε φρέσκο ψάρι (ολόκληρο, φέτες και φιλέτο). Σκεπάστε τα λεπτότερα κομμάτια. Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30ml) νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι.
	Μαγείρεμα κατεψυγμένου ψαριού (4 πάτηματα)	ΨΑΡΙΑ 	100 - 900 γρ.		Για να μαγειρέψετε κατεψυγμένες φέτες και φιλέτα ψαριού. Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30ml) νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι.

Συμβουλές για το ζέσταμα κούπας ή μπωλ.






1. Ανακατέψτε το ρόφημα πριν το ζεσάνετε (τα υγρά όταν ζεσταίνονται μπορεί να φουσκώσουν απότομα, αν δεν έχουν αναμιχθεί με αέρα).
2. Μην καλύπτετε τα ροφήματα όπως το τσάι ή τον καφέ.
Καλύψτε τη σούπα με ένα πιάτο για να αποφύγετε το απότομο φούσκωμα.
3. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε ξανά το ρόφημα και αφήστε λίγο χρόνο αναμονής.

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-F653







Κατηγορία	Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΒΑΡΟΣ 	Κομμάτια κοτόπουλου (1 πάτημα)	ΚΟΤ/ΤΜ	200 - 1200 γρ.	 Για το ψήσιμο τεμαχισμένου κοτόπουλου, π.χ. φτερούγες, πόδια, στήθη. Βάλτε το κοτόπουλο σε ένα πυράντοχο σκεύος και τοποθετήστε το επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε βάλει στο γυάλινο δίσκο. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα χωρίστε τα κομμάτια και γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Ολόκληρο κοτόπουλο (2 πατήματα)	ΚΟΤ/ΟΛ	1000 - 2000 γρ.	 Για μαγείρεμα ολόκληρου φρέσκου κοτόπουλου χωρίς γέμιση. Μαγειρέψτε τη γέμιση ξεχωριστά. Βάλτε το κοτόπουλο σε πυράντοχο σκεύος, πάνω στο γυάλινο δίσκο. Ξεκινήστε το ψήσιμο με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε το όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Κατεψυγμένο γκρατέν/λαζάνια (3 πατήματα)	ΓΚΡΑΤ * * ☹ ☹	300 - 1000 γρ.	 Για να ζεσάνετε και να ροδίσετε φρέσκα γκρατέν/λαζάνια. Αφαιρέστε τη συσκευασία και βάλτε το γκρατέν/λαζάνια σε πυράντοχο σκεύος πάνω στο γυάλινο δίσκο.
ΠΙΤΣΑ 	Κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα (1 πάτημα)	ΨΩΜΙ * * ☹ ☹	50 - 400 γρ.	 Για να ζεσάνετε κατεψυγμένο ψωμί, κρουασάν, ψωμάκια. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε τοποθετήσει στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Κατεψυγμένη πίτσα (2 πατήματα)	ΠΙΤΣΑ * * ☹ ☹	100 - 500 γρ.	 Για να ζεσάνετε και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένης (ΟΧΙ φρέσκιας) αγορασμένης πίτσας. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε τοποθετήσει στο γυάλινο δίσκο.
	Κατεψυγμένο κίς (3 πατήματα)	ΚΙΣ * * ☹ ☹	100 - 500 γρ.	 Για να ζεσάνετε προμαγειρεμένα κατεψυγμένα κίς. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε τοποθετήσει στο γυάλινο δίσκο.

NN-F663/NN-F623

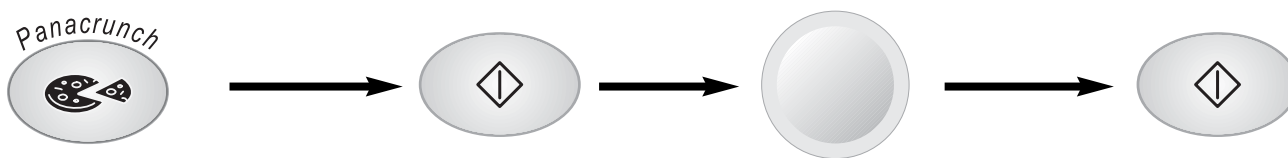
Κατηγορία	Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
ΜΙΚΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΜΕ ΒΑΣΗ ΤΟ ΒΑΡΟΣ 	Κατεψυγμένα αρτοσκευάσματα (1 πάτημα)	ΨΩΜΙ * * ☹ ☹	50 - 400 γρ.	 Για να ζεσάνετε κατεψυγμένο ψωμί, κρουασάν, ψωμάκια. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε τοποθετήσει στο γυάλινο δίσκο. Γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Κομμάτια κοτόπουλου (2 πατήματα)	ΚΟΤ/ΤΜ	200 - 1200 γρ.	 Για το ψήσιμο τεμαχίου κοτόπουλου, π.χ. φτερούγες, πόδια, στήθη. Βάλτε το κοτόπουλο σε ένα πυράντοχο σκεύος και τοποθετήστε το επάνω στο μεταλλικό τρίποδο που έχετε βάλει στο γυάλινο δίσκο. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα χωρίστε τα κομμάτια και γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Ολόκληρο κοτόπουλο (3 πατήματα)	ΚΟΤ/ΟΛ	1000 - 2000 γρ.	 Για μαγείρεμα ολόκληρου φρέσκου κοτόπουλου χωρίς γέμιση. Μαγειρέψτε την γέμιση ξεχωριστά. Βάλτε το κοτόπουλο σε πυράντοχο σκεύος, πάνω στο γυάλινο δίσκο. Ξεκινήστε το ψήσιμο με το στήθος προς τα κάτω και γυρίστε το όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα.
	Κατεψυγμένο γκρατέν/λαζάνια (3 πατήματα)	ΓΚΡΑΤ * * ☹ ☹	300 - 1000 γρ.	 Για να ζεσάνετε και να ροδίσετε φρέσκα γκρατέν/λαζάνια. Αφαιρέστε τη συσκευασία και βάλτε το γκρατέν/λαζάνια σε πυράντοχο σκεύος πάνω στο γυάλινο δίσκο.

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-F663/NN-F623

Κατηγορία	Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
ΨΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ ΜΕ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ (PANACRUNCH) 	Φρέσκια πίτσα (1 πατήμα)	ΠΙΤΣΑ 150 - 600 γρ.		Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανό το κάτω μέρος και να ροδίσετε το επάνω μέρος φρέσκιας αγορασμένης πίτσας. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας αφού πρώτα το προθερμάνετε.
	Κατεψυγμένη πίτσα (2 πατήματα)	ΠΙΤΣΑ ❄️❄️ 120 - 600 γρ.		Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανό το κάτω μέρος και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένης αγορασμένης πίτσας. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε την πίτσα επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας αφού πρώτα το προθερμάνετε.
	Φρέσκια κικ (3 πατήματα)	ΚΙΣ 120 - 600 γρ.		Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανή τη βάση σφολιάτας και να ροδίσετε το επάνω μέρος φρέσκων αγορασμένων κικ. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα κικ επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας αφού πρώτα το προθερμάνετε.
	Κατεψυγμένα κικ (4 πατήματα)	ΚΙΣ ❄️❄️ 120 - 600 γρ.		Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανή τη βάση σφολιάτας και να ροδίσετε το επάνω μέρος κατεψυγμένων αγορασμένων κικ. Αφαιρέστε τη συσκευασία και τοποθετήστε τα κικ επάνω στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας αφού πρώτα το προθερμάνετε.
	Κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας (5 πατήματα)	ΠΑΤΑΤΑ ❄️❄️ 100 - 500 γρ.		Για να ζεστάνετε, να κάνετε τραγανά και να ροδίσετε τα κατεψυγμένα προϊόντα πατάτας. Αφού προθερμάνετε το ειδικό σκεύος, απλώστε ομοιόμορφα τα προϊόντα πατάτας. Για καλύτερα αποτελέσματα απλώστε τα μόνο σε μία στρώση και γυρίστε τα όταν ακούσετε το ηχητικό σήμα

Προγράμματα Ψήσιματος Πίτσας με το ειδικό σκεύος (NN-F663/NN-F623)



1. Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα και τοποθετήστε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας μέσα στο φούρνο πάνω στο γυάλινο δίσκο.

2. Πατήστε το κουμπί έναρξης για να προθερμάνετε το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας.

3. Μετά την προθέρμανση θα ακουστεί το ηχητικό σήμα. Τοποθετήστε την τροφή στο ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας και ρυθμίστε το βάρος.

4. Πατήστε το κουμπί έναρξης.

Ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας (Μόνον για NN-F663/NN-F623)

ΓΕΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Μερικά φαγητά όταν μαγειρεύονται στα μικροκύματα, αποκτούν μαλακή και υγρή κρούστα. Το ειδικό σκεύος για το ψήσιμο της πίτσας ροδίζει και κάνει πιο τραγανές τις πίτσες, τα κίς, τις πίτες και τα αρτοσκευάσματα ακριβώς όπως ένας κοινός φούρνος. Το ειδικό σκεύος της Ραπασονίς λειτουργεί με τρεις τρόπους: Το σκεύος ζεσταίνεται απορροφώντας μικροκύματα, η τροφή θερμαίνεται απευθείας από τα μικροκύματα και τέλος από το γκριλ. Η βάση του σκεύους απορροφά τα μικροκύματα και τα μετατρέπει σε θερμότητα. Μετά η θερμότητα μεταφέρεται από το σκεύος στην τροφή με αγωγιμότητα (επαφή). Η μεταφορά της θερμότητας μεγιστοποιείται από την αντικολλητική επιφάνεια.



ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΩΝΤΑΣ ΤΟ ΕΙΔΙΚΟ ΣΚΕΥΟΣ ΓΙΑ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΤΗΣ ΠΙΤΣΑΣ (μη αυτόματη λειτουργία)

- Για καλύτερα αποτελέσματα προθερμαίνετε το ειδικό σκεύος πριν την χρήση. Τοποθετήστε το απευθείας στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο και προθερμάνετε χρησιμοποιώντας το Μικτό πρόγραμμα 1 (Γκριλ 1 + 600W) για 3 λεπτά. Για περισσότερο ρόδισμα αλείψτε το σκεύος με λάδι πριν την προθέρμανση για τροφές όπως λουκάνικα ή μπιφτέκια.
- Βγάλτε το ειδικό σκεύος από τον φούρνο και τοποθετήστε την τροφή. Χρησιμοποιήστε τη λαβή του ειδικού σκεύους ή γάντια για φούρνο γιατί το ειδικό σκεύος θα είναι πολύ ζεστό. Για καλύτερα αποτελέσματα, είναι πολύ σημαντικό η τροφή να τοποθετείται στο ειδικό σκεύος αμέσως μετά την προθέρμανση. Δεν θα έχετε τα ίδια αποτελέσματα εάν υπάρξει καθυστέρηση.
- Τοποθετήστε το ειδικό σκεύος στο γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο και μαγειρέψτε σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται στους οδηγούς μαγειρικής.

ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ

1. Μην προθερμαίνετε το ειδικό σκεύος περισσότερο από 8 λεπτά.
2. Πάντα τοποθετείτε το ειδικό σκεύος στο κέντρο του γυάλινου δίσκου και βεβαιώνετε ότι δεν έρχεται σε επαφή με τα τοιχώματα του φούρνου. Αν το ειδικό σκεύος ακουμπήσει τα τοιχώματα του φούρνου μπορεί να προκληθούν σπινθηρισμοί και να καταστρέψουν το εσωτερικό του φούρνου.
3. Πάντα χρησιμοποιείτε το ειδικό σκεύος με το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο. Μην το χρησιμοποιείτε σε συνδυασμό με το μεταλλικό τρίποδο.
4. Πάντα χρησιμοποιείτε τη λαβή για το ειδικό σκεύος ή γάντια για το φούρνο όταν θέλετε να πιάσετε το ειδικό σκεύος όταν αυτό είναι ζεστό.
5. Βεβαιωθείτε ότι έχετε αφαιρέσει όλα τα υλικά συσκευασίας από τις τροφές πριν το μαγείρεμα.
6. Μην τοποθετείτε ευαίσθητα στη θερμότητα υλικά στο ζεστό ειδικό σκεύος γιατί μπορεί να καούν.
7. Το ειδικό σκεύος μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κοινό φούρνο.
8. Για καλύτερα αποτελέσματα χρησιμοποιήστε το ειδικό σκεύος με το Μικτό πρόγραμμα ΓΚΡΙΛ και ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ.

















ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΟΥ ΕΙΔΙΚΟΥ ΣΚΕΥΟΥΣ

- ◆ Ποτέ μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά αντικείμενα στο ειδικό σκεύος γιατί μπορούν να καταστρέψουν την αντικολλητική του επιφάνεια.
- ◆ Μετά τη χρήση πλύνετε το ειδικό σκεύος με ζεστό σαπουνόνερο και ξεπλύνετε το με ζεστό νερό. Μην χρησιμοποιείτε χημικές σκόνης καθαρισμού ή σκληρά σφουγγαράκια γιατί μπορεί να καταστρέψουν την επιφάνεια του ειδικού σκεύους.
- ◆ Μπορείτε να πλύνετε το ειδικό σκεύος και στο πλυντήριο πιάτων.



Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-Q553/NN-Q523




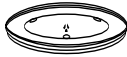







Κατηγορία		Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες
ΖΕΣΤΑΜΑ 	Ζέσταμα φρέσκων (1 πατήμα)	ΓΕΥΜΑ	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα μαγειρευτών κατασαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείου. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Αφήστε μερικά λεπτά αναμονής.
	Ζέσταμα κατεψυγμένων (2 πατήματα)	ΓΕΥΜΑ 	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα κατεψυγμένων μαγειρευτών κατασαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι προμαγειρεμένα και κατεψυγμένα. Ανακατέψτε την τροφή όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε πάλι την τροφή και αφήστε 2-3 λεπτά αναμονής.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 	Μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών (1 πατήμα)	ΛΑΧΑΝ	200 - 1000 γρ.		Για μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών. Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 6 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
	Μαγείρεμα κατεψυγμένων λαχανικών (2 πατήματα)	ΛΑΧΑΝ 	200 - 1000 γρ.		Για μαγείρεμα κατεψυγμένων λαχανικών. Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 2 κουτ. της σούπας (30 ml) νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΨΑΡΙΩΝ 	Μαγείρεμα φρέσκου ψαριού (1 πατήμα)	ΨΑΡΙΑ	100 - 1000 γρ.		Για να μαγειρέψετε φρέσκο ψάρι (ολόκληρο, φέτες και φιλέτο). Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30ml) νερό. Σκεπάστε τα με (τρυπημένη) πλαστική μεμβράνη ή καπάκι.
	Μαγείρεμα κατεψυγμένου ψαριού (2 πατήματα)	ΨΑΡΙΑ 	100 - 900 γρ.		Για να μαγειρέψετε κατεψυγμένες φέτες και φιλέτα ψαριού. Περιχύστε τα κομμάτια του ψαριού με 2 κουταλιές της σούπας (30ml) νερό. Σκεπάστε τα ελαφρά με μία τρυπημένη πλαστική μεμβράνη ή καπάκι.
ΖΕΣΤΑΜΑ ΚΟΥΠΑΣ/ ΜΠΩΛ 	Ζέσταμα κούπας (1 πατήμα)	ΚΟΥΠΑ	150 γρ.		Για ζέσταμα ροφήματος σε κούπα (π.χ τσάι, καφέ, γάλα ή σούπα). Επιλέξτε το ζέσταμα κούπας, ρυθμίστε το βάρος (150 γρ.), και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.
	Ζέσταμα 1 Μπωλ (2 πατήματα)	1 ΜΠΩΛ	300 γρ.		Για ζέσταμα ενός μπωλ ροφήματος. Επιλέξτε το ζέσταμα μπωλ, ρυθμίστε το βάρος (300 γρ.), και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.
	Ζέσταμα 2 Μπωλ (3 πατήματα)	2 ΜΠΩΛ	600 γρ.		Για ζέσταμα δύο μπωλ ροφήματος. Επιλέξτε το ζέσταμα 2 μπωλ, ρυθμίστε το βάρος (600γρ.) και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

Συμβουλές για το ζέσταμα κούπας ή μπωλ.

1. Ανακατέψτε το ρόφημα πριν το ζεσάνετε (τα υγρά όταν ζεσταίνονται μπορεί να φουσκώσουν απότομα, αν δεν έχουν αναμιχθεί με αέρα).
2. Μην καλύπτετε τα ροφήματα όπως το τσάι ή τον καφέ. Καλύψτε τη σούπα με ένα πιάτο για να αποφύγετε το απότομο φούσκωμα.
3. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε ξανά το ρόφημα, και αφήστε λίγο χρόνο αναμονής.

Αυτόματα προγράμματα με βάση το βάρος

NN-Q543

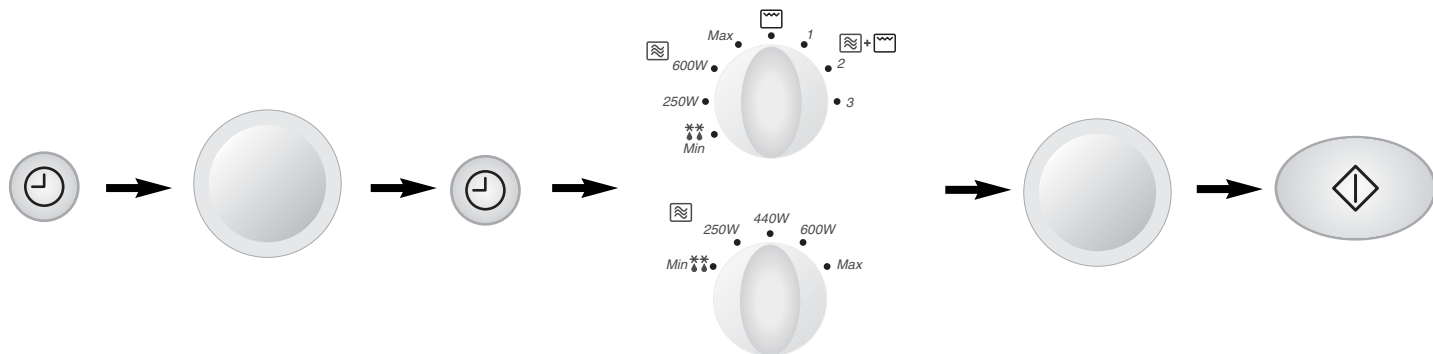
Κατηγορία	Ένδειξη	Προτεινόμενο βάρος	Εξαρτήματα	Οδηγίες	
ΖΕΣΤΑΜΑ 	Ζέσταμα φρέσκων (1 πάτημα)	ΓΕΥΜΑ	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα μαγειρευτών κατσαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι σε θερμοκρασία δωματίου ή ψυγείου. Ανακατέψτε όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Αφήστε μερικά λεπτά αναμονής.
	Ζέσταμα κατεψυγμένων (2 πατήματα)	ΓΕΥΜΑ 	200 - 1500 γρ.		Για ζέσταμα κατεψυγμένων μαγειρευτών κατσαρόλας. Όλα τα τρόφιμα πρέπει να είναι προμαγειρεμένα και κατεψυγμένα. Ανακατέψτε την τροφή όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε πάλι την τροφή και αφήστε 2-3 λεπτά αναμονής.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 	Μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών (1 πάτημα)	ΛΑΧΑΝ	200 - 1000 γρ.		Για μαγείρεμα φρέσκων λαχανικών. Τοποθετήστε τα λαχανικά, αφού τα ετοιμάσετε σε ένα σκεύος με κατάλληλη χωρητικότητα. Περιχύστε τα με 6 κουταλιές της σούπας νερό. Σκεπάστε τα με πλαστική (τρυπημένη) μεμβράνη ή καπάκι. Εάν η ποσότητα είναι μεγάλη, ανακατέψτε το φαγητό όταν ακουστεί το ηχητικό σήμα.
ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΨΑΡΙΩΝ 	Μαγείρεμα φρέσκου ψαριού (1 πάτημα)	ΨΑΡΙΑ	100 - 1000 γρ.		Για να μαγειρέψετε φρέσκο ψάρι (ολόκληρο, φέτες και φιλέτο). Σκεπάστε τα λεπτότερα κομμάτια. Περιχύστε τα με 2 κουταλιές της σούπας (30ml) νερό. Σκεπάστε τα με (τρυπημένη) πλαστική μεμβράνη ή καπάκι.
ΖΕΣΤΑΜΑ ΚΟΥΠΑΣ/ ΜΠΩΛ 	Ζέσταμα κούπας (1 πάτημα)	ΚΟΥΠΑ	150 γρ.		Για ζέσταμα ροφήματος σε κούπα (π.χ τσάι, καφέ, γάλα ή σούπα). Επιλέξτε το ζέσταμα κούπας, ρυθμίστε το βάρος (150 γρ.), και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.
	Ζέσταμα 1 Μπωλ (2 πατήματα)	1 ΜΠΩΛ	300 γρ.		Για ζέσταμα ενός μπωλ ροφήματος. Επιλέξτε το ζέσταμα μπωλ, ρυθμίστε το βάρος (300 γρ.), και πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

Συμβουλές για το ζέσταμα κούπας ή μπωλ.

1. Ανακατέψτε το ρόφημα πριν το ζεστάνετε (τα υγρά όταν ζεσταίνονται μπορεί να φουσκώσουν απότομα, αν δεν έχουν αναμιχθεί με αέρα).
2. Μην καλύπτετε τα ροφήματα όπως το τσάι ή τον καφέ. Καλύψτε τη σούπα με ένα πιάτο για να αποφύγετε το απότομο φούσκωμα.
3. Μετά το ζέσταμα ανακατέψτε ξανά το ρόφημα, και αφήστε λίγο χρόνο αναμονής.

Μετάθεση του χρόνου αυτόματης έναρξης

Χρησιμοποιώντας το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη, μπορείτε να προγραμματίσετε μετάθεση του χρόνου αυτόματης έναρξης λειτουργίας του φούρνου.



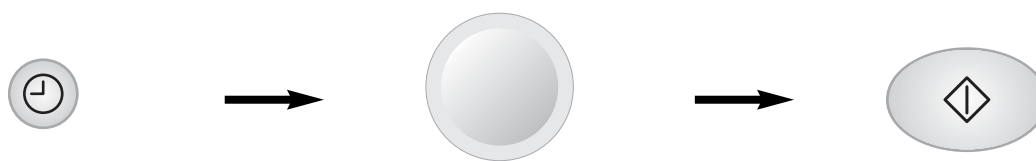
- Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη μία φορά.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ώρα έναρξης περιστρέφοντας τον επιλογέα Χρόνου/ Βάρους (μέχρι 9 ώρες και 90 λεπτά).
- Πατήστε πάλι το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα χρησιμοποιώντας τον επιλογέα τρόπου ψησίματος και τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους.
- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. Αν ο χρόνος που επιλέξατε ξεπερνά τη μία ώρα, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε λεπτά. Αν ο χρόνος είναι μικρότερος από μία ώρα, η αντίστροφη μέτρηση γίνεται σε δευτερόλεπτα.
2. Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο αυτόματης έναρξης πριν τα Αυτόματα Προγράμματα.

Χρονοδιακόπτης

Χρησιμοποιώντας το πλήκτρο Ρολογιού/Χρονοδιακόπτη, μπορείτε να επιλέξετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη.



- Πατήστε το πλήκτρο Ρολογιού/ Χρονοδιακόπτη μία φορά.
- Επιλέξτε το χρόνο που θέλετε χρησιμοποιώντας τον επιλογέα Χρόνου/Βάρους (μέχρι 9 ώρες και 90 λεπτά).
- Πατήστε το πλήκτρο έναρξης.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Αν η πόρτα του φούρνου ανοίξει κατά τη διάρκεια που είναι ενεργοποιημένος ο χρονοδιακόπτης, η αντίστροφη μέτρηση του υπολειπόμενου χρόνου θα συνεχισθεί.

Ερωτήσεις & Απαντήσεις

Ε: Γιατί δεν λειτουργεί ο φούρνος;

Α: Εάν ο φούρνος σας δεν λειτουργεί, ελέγξτε τα εξής:

1. Είναι σωστά συνδεδεμένος στο δίκτυο; Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας του φούρνου από την πρίζα, περιμένετε 10 λεπτά περίπου και στη συνέχεια συνδέστε πάλι το φις στην πρίζα.
2. Ελέγξτε την ηλεκτρική ασφάλεια. Οπλίστε πάλι την ασφάλεια αν έχει πέσει ή αντικαταστήστε εάν έχει καεί.
3. Αν η ασφάλεια είναι εντάξει, βεβαιωθείτε ότι η πρίζα είναι σε καλή κατάσταση δοκιμάζοντας κάποια άλλη συσκευή. Αν και η άλλη συσκευή δεν λειτουργεί, τότε το πρόβλημα είναι στην πρίζα. Αν διαπιστώσετε ότι έχει βλάβη ο φούρνος, απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο από τη BIANE A.E./Panasonic τεχνικό προσωπικό.

Ε: Ο φούρνος προκαλεί παράσιτα στην τηλεόραση. Γιατί;

Α: Ενώσω μαγειρεύετε στο φούρνο μικροκυμάτων, μπορεί να προκληθούν κάποια παράσιτα στο ραδιόφωνο ή την τηλεόραση. Τα ίδια παράσιτα δημιουργούνται όταν χρησιμοποιείτε μικρές ηλεκτρικές συσκευές (π.χ. μίξερ, σκούπα, στεγνωτήρα μαλλιών, κλπ). Η δημιουργία λοιπόν των παρασίτων δεν οφείλεται σε κακή λειτουργία του φούρνου.

Ε: Ο φούρνος δεν δέχεται το πρόγραμμα που καθορίζω. Γιατί;

Α: Ο φούρνος σας δεν πρόκειται να δεχτεί οποιοδήποτε πρόγραμμα που δεν είναι σωστό. Για παράδειγμα, ο φούρνος δεν θα δεχτεί μαγείρεμα μίας φάσης (με εξαίρεση την λειτουργία μετάθεσης του χρόνου αυτόματης έναρξης), και δεν θα δεχτεί ένα αυτόματο πρόγραμμα με βάση το βάρος μετά την λειτουργία μετάθεσης του χρόνου αυτόματης έναρξης.

Ε: Μερικές φορές βγαίνει ζεστός αέρας από το φούρνο μου. Γιατί;

Α: Η θερμοκρασία που εκπέμπεται από το ψημμένο φαγητό θερμαίνει τον αέρα που περικλείει ο φούρνος. Αυτός ο ζεστός αέρας απομακρύνεται με το σύστημα κυκλοφορίας που διαθέτει ο φούρνος σας. Δεν υπάρχουν μικροκύματα σε αυτόν τον αέρα. Οι γρίλιες εξαερισμού πρέπει να είναι πάντοτε ελεύθερες όταν λειτουργεί ο φούρνος σας.

Ε: Το γράμμα "D" παρουσιάζεται στην ψηφιακή οθόνη ενδείξεων και ο φούρνος δεν λειτουργεί. Γιατί;

Α: Ο φούρνος σας έχει προγραμματισθεί στη λειτουργία ΕΠΙΔΕΙΞΗΣ. Η λειτουργία αυτή χρησιμοποιείται συνήθως όσο οι φούρνοι βρίσκονται στα καταστήματα. Για να ακυρώσετε τη λειτουργία αυτή πατήστε το πλήκτρο του ρολογιού τέσσερις φορές.

Ε: Μπορώ να χρησιμοποιήσω κοινό θερμομέτρο φούρνου, στο φούρνο μικροκυμάτων;

Α: Μόνο όταν ψήνετε στο Γκριλ (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**). Τα μεταλλικά μέρη ορισμένων θερμομέτρων μπορεί να προκαλέσουν σπινθηρισμούς μέσα στο φούρνο και δεν πρέπει να τα χρησιμοποιείτε όταν ψήνετε με ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ή ΜΙΚΤΟ ψήσιμο.

NN-F663/NN-F623/NN-F653

Ε: Ακούγονται διάφοροι θόρυβοι από τον φούρνο όταν μαγειρεύω με Μικτό πρόγραμμα. Τι προκαλεί τους θορύβους αυτούς;

Α: Οι θόρυβοι ακούγονται όταν αρχίζει η αυτόματη αλλαγή από τη λειτουργία Μικροκυμάτων σε λειτουργία Γκριλ που αποτελεί τη ρύθμιση του Μικτού ψήσιματος. Αυτό αποτελεί κανονική λειτουργία.

Ε: Ο φούρνος μου αναδύει μυρωδιά και καπνό όταν χρησιμοποιώ το Μικτό πρόγραμμα και το Γκριλ. Γιατί;

Α: Μετά από πολλές χρήσεις, προτείνουμε να καθαρίζετε το φούρνο και μετά να τον ανάβετε χωρίς να υπάρχει στο εσωτερικό του φαγητό ο γυάλινος δίσκος και ο δακτύλιος περιστροφής, στη λειτουργία Γκριλ για 5 λεπτά. Με τον τρόπο αυτό καίγονται τα υπολείμματα τροφής, τα λάδια και οποιαδήποτε κατάλοιπα που μπορεί να προκαλέσουν μυρωδιές και/ή καπνό.

Συντήρηση

1. Αποσυνδέστε το φινι του καλωδίου τροφοδοσίας από την πρίζα πριν αρχίσετε να καθαρίζετε τον φούρνο.
2. Φροντίστε ο φούρνος σας και οι επαφές στεγανότητας του να είναι πάντοτε καθαρές. Σε περίπτωση που υπάρχουν πιτσιλισματα ή υπολείμματα φαγητών στα τοιχώματα του φούρνου και στις επαφές στεγανότητας του, σκουπίστε τον με υγρό μαλακό πανί. Να χρησιμοποιείτε μόνον μαλακά απορρυπαντικά και μόνον όταν υπάρχει μεγάλη βρωμιά. Η χρήση διαβρωτικών καθαριστικών δεν συνιστάται. ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ.
3. Εξωτερικά καθαρίστε τον φούρνο σας με υγρό πανί. Για να αποφύγετε πιθανές βλάβες των μηχανικών και ηλεκτρονικών τμημάτων του φούρνου σας, προσέξτε να μην περάσει νερό από τις γρίλιες εξαερισμού.
4. Για να καθαρίσετε τον πίνακα λειτουργίας και το κρύσταλλο της πόρτας, χρησιμοποιείτε ένα μαλακό και στεγνό πανί. Μην χρησιμοποιείτε απορρυπαντικά ή διάφορες σκόνες καθαρισμού. Όταν σκουπίζετε τον πίνακα, έχετε την πόρτα ανοιχτή ώστε να αποφύγετε τυχαίο άναμμα του φούρνου. Αφού τελειώσετε πατήστε το πλήκτρο Διακοπής/Ακύρωσης ώστε να διαγραφούν οι ενδείξεις της οθόνης.
5. Εάν σχηματισθεί ατμός στο εσωτερικό του φούρνου ή γύρω από την πόρτα, σκουπίστε τον με ένα μαλακό πανί. Αυτό μπορεί να συμβεί όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο σας σε χώρο με πολλή υγρασία και δεν οφείλεται σε κακή λειτουργία της συσκευής.
6. Κατά διαστήματα βγάzte το γυάλινο περιστρεφόμενο δίσκο για πλύσιμο. Πλύνετε το δίσκο με ζεστό σαπουνόνερο ή και στο πλυντήριο πιάτων.
7. Ο δακτύλιος περιστροφής και η βάση της εσωτερικής κοιλότητας του φούρνου πρέπει να καθαρίζονται τακτικά για να περιορίζεται ο θόρυβος κατά τη διάρκεια της περιστροφής. Απλά σκουπίστε τη βάση του φούρνου με κάποιο απαλό απορρυπαντικό και ζεστό νερό και μετά στεγνώστε την με ένα καθαρό και στεγνό πανί. Ο δακτύλιος περιστροφής μπορεί να πλυθεί με νερό και σαπούνι. Ο ατμός που δημιουργείται από το ψήσιμο συγκεντρώνεται αλλά δεν επηρεάζει το φούρνο ή τις ρόδες του δακτυλίου περιστροφής. Όταν βάζετε πάλι το δακτύλιο περιστροφής φροντίστε να είναι καλά στη θέση του.
8. Όταν χρησιμοποιείτε Μικτό ψήσιμο/Γκριλ (**NN-F663/NN-F623/NN-F653**) τα τοιχώματα μπορεί να λερωθούν από λίπη. Εάν τα αφήσετε να συγκεντρωθούν, μπορεί να δημιουργηθεί καπνός.
9. Μη χρησιμοποιείτε συσκευή ατμού για τον καθαρισμό της μονάδας.
10. Ο φούρνος αυτός πρέπει να επισκευάζεται μόνον από εξουσιοδοτημένο από την BIANE AE/Panasonic τεχνικό προσωπικό. Για περισσότερες πληροφορίες καλέστε τον προμηθευτή σας.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

	NN-F663/NN-F623/NN-F653	NN-Q553/NN-Q523/NN-Q543
Τροφοδοσία:	230 V, 50 Hz	230 V, 50 Hz
Κατανάλωση ρεύματος:	Μέγιστο: 2500 W Μικροκύματα: 1260 W Γκριλ: 1350 W	Μικροκύματα: 1260 W NN-Q553/NN-Q523 1160 W NN-Q543
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα: 1000 W (IEC-60705) Αντίσταση Γκριλ: 1300 W	Μικροκύματα: 1000 W (IEC-60705)
Εξωτερικές διαστάσεις:	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm	510 (W) x 380 (D) x 304 (H) mm
Διαστάσεις κοιλότητας φούρνου:	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm	359 (W) x 352 (D) x 217 (H) mm
Βάρος:	12.5 κιλά	11.5 κιλά

Τα τεχνικά χαρακτηριστικά μπορεί να αλλάξουν χωρίς να προηγηθεί ειδοποίηση.

Matsushita Electric (UK) Ltd
Wyncliffe Road
Pentwyn Industrial Estate
Cardiff
CF23 7XB
UK

F00035Q50EP