

# Panasonic

**Operating Instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Mode d'emploi**  
**Manuale di istruzioni**  
**Instrucciones de funcionamiento**  
**Manual de instruções**  
**Instrukcja obsługi**  
**Οδηγίες Χρήσης**  
**Bruksanvisning**  
**Brugsanvisning**  
**Bruksanvisning**  
**Käyttöohjeet**  
**Návod k obsluze**  
**Návod na obsluhu**

**Microwave Oven/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 με Γκρίλ**  
**Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill**  
**Mikrobølgeovn/Grill**  
**Mikrobølge/Grill Ovn**  
**Mikroaaltouuni/Grilli**  
**Mikrovlnná trouba**  
**Mikrovlnná rúra**

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

English

Nederlands

Deutsch

Français

Italiano

Español

Português

Polski

Ελληνικά

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Češky

Slovensky

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

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

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

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

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

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

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES.** Leia atentamente as instruções de segurança e guarde-as para futuras consultas.

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

**ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ.** Διαβάστ προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτ τις για μλλοντική αναφορά.

**VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER.** Læses omhyggeligt, og opbevares til senere brug.

**VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.** Les nøye, og oppbevar på et trygt sted slik at du kan slå opp ved behov.

**TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA.** Lue nämä ohjeet huolellisesti ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

**VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.** Läs igenom anvisningarna noga och spara dem för framtida referens.

**DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY.** Před uvedením trouby do provozu si laskavě pečlivě přečtete tyto pokyny a uschovejte je pro budoucí použití.

**DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ UPOZORNENIE.** Pred uvedením tejto mikrovlnnej rúry do činnosti si dôkladne naštudujte tento návod na obsluhu a odložte si ho pre prípad potreby v budúcnosti.

## 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, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

### Instructions pour la mise à la terre

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

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

### Précaution concernant la tension d'alimentation

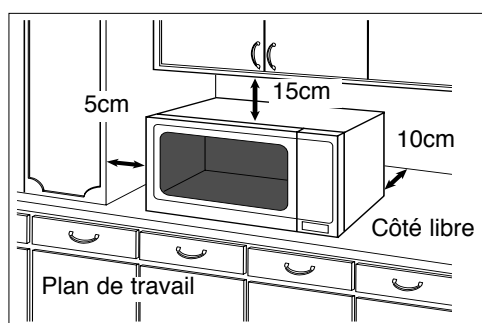
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

### Emplacement du four

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale, soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

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

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



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

### AVERTISSEMENT

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

## Consignes de sécurité

### Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour chauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE (NN-J155/NN-J125) SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Cette interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation du Gril.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

### Utilisation du gril (NN-J155/NN-J125)

1. Avant d'utiliser les modes COMBINE ou GRIL pour la première fois, 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 peut fonctionner pendant 1 minute afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les aliments pendant que le ventilateur tourne.

### Lampe du four

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

### Accessoires

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

### Plateau tournant en verre

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

### Axe à roulettes

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

### Trépied métallique (NN-J155/NN-J125)

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

## Informations importantes

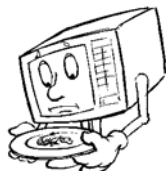
### 1) Temps de cuisson

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

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

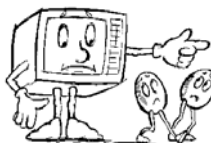
### 2) Petites quantités de nourriture

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



### 3) Œufs

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



### 4) Aliments à peau

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



### 5) Thermomètre à viande

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

### 6) Liquides

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

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



### 7) Papier/plastique

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



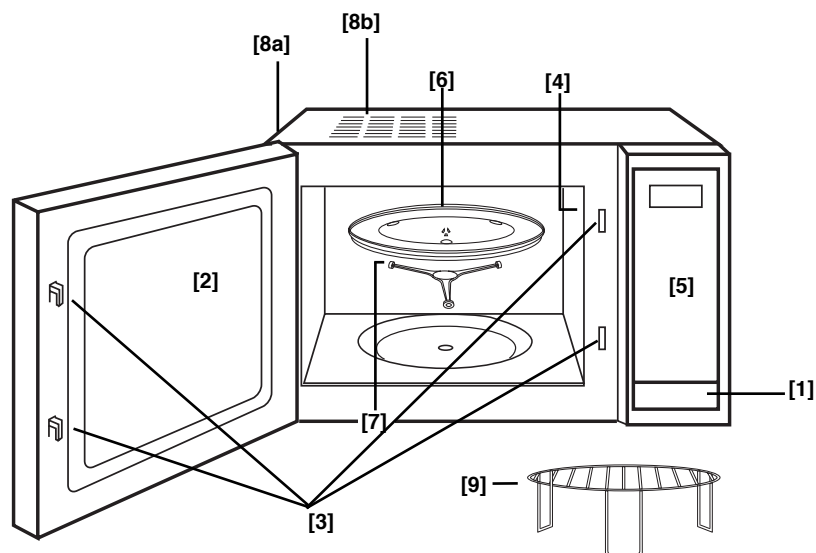
### 8) Ustensiles/Papier aluminium

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

### 9) Biberons et aliments pour bébés

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

## Schéma descriptif



**[1] Touche d'ouverture de la porte**

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

**[2] Fenêtre du four**

**[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte**

**[4] Ouverture d'aération du four**

**[5] Panneau de commandes**

**[6] Plateau tournant en verre**

**[7] Axe à roulettes**

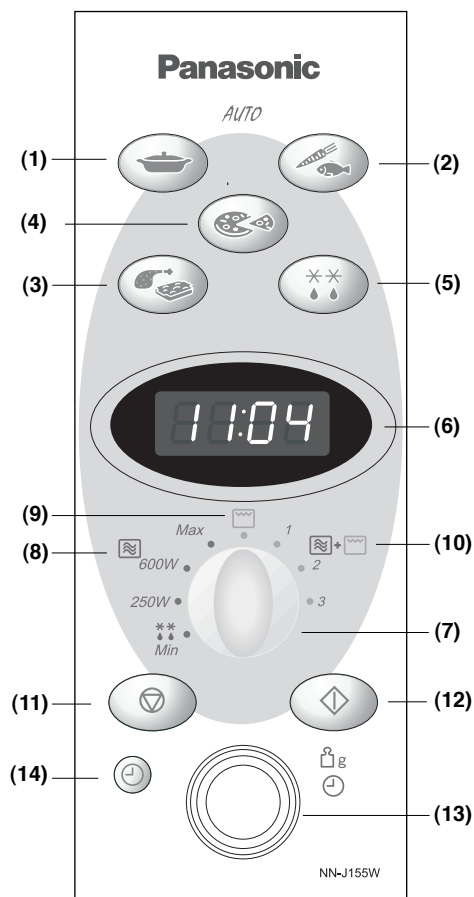
**[8a] Ouvertures d'aération externes du four**

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

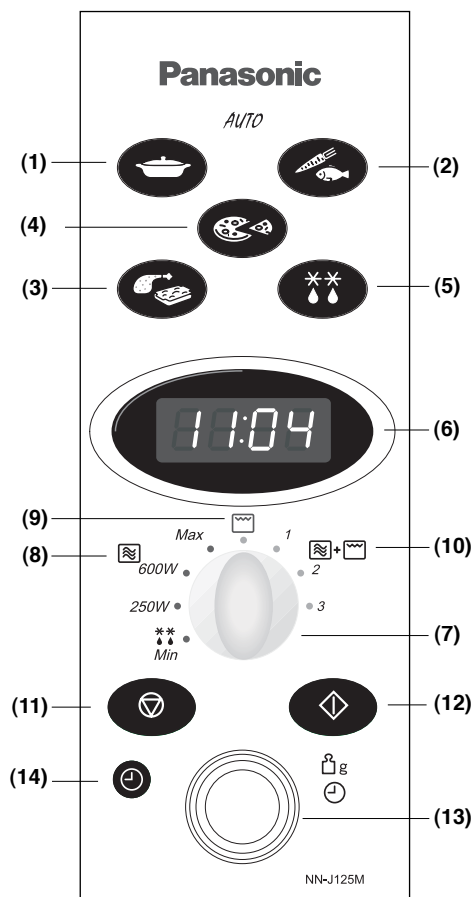
**[9] Trépied métallique (NN-J155/NN-J125)**

## Panneau de commandes

NN-J155



NN-J125



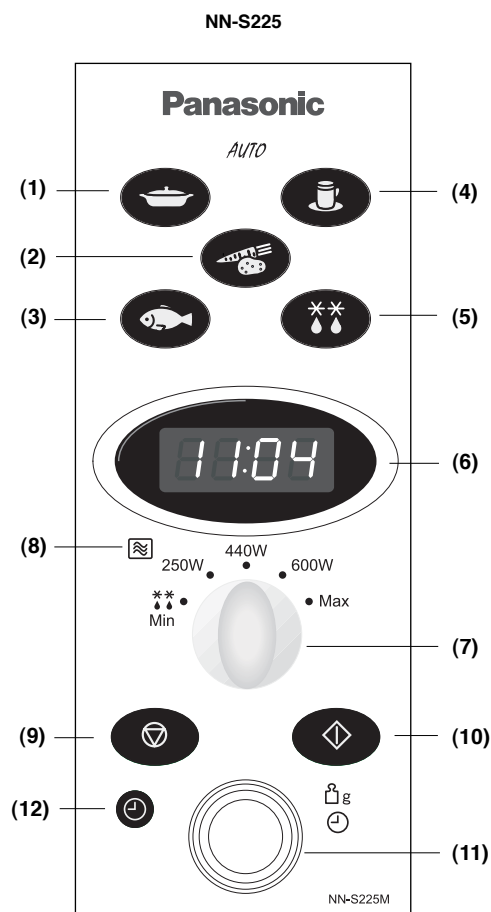
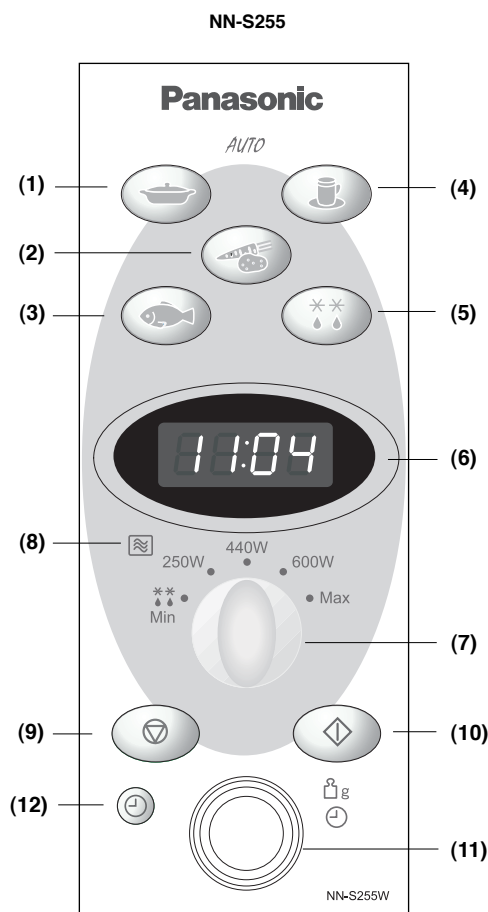
- [1] Réchauffage automatique en fonction du poids
- [2] Cuisson automatique en fonction du poids
- [3] Cuisson combinée automatique en fonction du poids
- [4] Réchauffage automatique en Combiné selon le poids
- [5] Décongélation automatique en fonction du poids
- [6] Fenêtre d'affichage
- [7] Sélecteur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

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

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

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

## Panneau de commandes



- [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

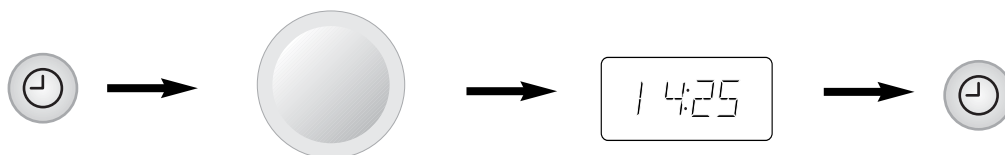
Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Trois signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée tandis qu' 'End' s'affiche.



## Commandes et mode d'emploi

### Réglage de l'horloge :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuteur.

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

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

☛ L'heure apparaît sur l'affichage.

- Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur.

☛ L'heure est mémorisée.

### REMARQUES :

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

### Verrouillage de sécurité enfant

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

#### Pour l'activer :



- Appuyez trois fois sur la touche Marche.
  - ☛ L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) tandis l'affichage ' \_ \_ \_ ' apparaît.

#### Pour le désactiver :

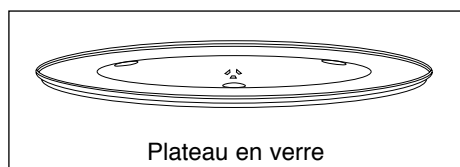


- Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.
  - ☛ L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

## Cuisson et décongélation aux micro-ondes

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

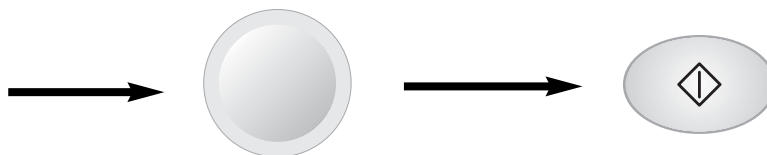
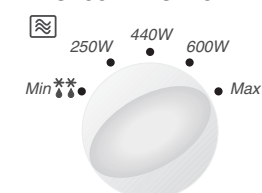
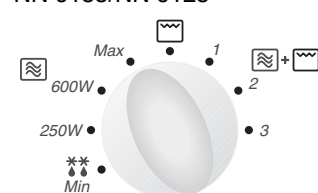
### Accessoire utilisé :



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

NN-J155/NN-J125

NN-S255/NN-S225



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

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

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

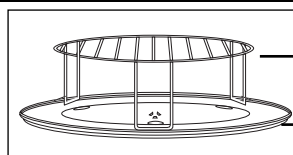
- Appuyez sur la touche Marche.

### REMARQUES :

1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson en cours de cuisson. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée de cuisson. Vous pouvez augmenter/diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous stoppez la cuisson.

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

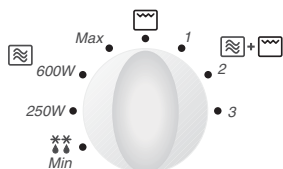
Accessoires utilisés :



Trépied métallique

Plateau en verre

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



• Tournez le sélecteur de mode sur la position Gril.

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

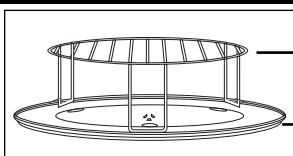
• Appuyez sur la touche Marche.

### REMARQUES :

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

## Cuisson combinée (NN-J155/NN-J125)

Accessoires utilisés :

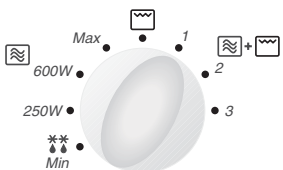


Trépied métallique

Plateau en verre

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

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



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

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

• Appuyez sur la touche Marche.

### REMARQUES :

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

## Décongélation automatique

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



- Sélectionnez le programme de décongélation automatique désiré.

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

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

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

- Appuyez sur la touche **Marche**.

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

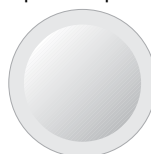
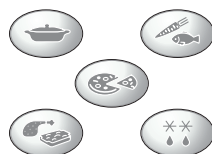
### REMARQUES :

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

## Programmes de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire la plupart des aliments courants simplement en affichant le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance des micro-ondes, la puissance du gril (NN-J155/NN-J125) et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie et le poids de l'aliment. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.

ex.



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

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

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

- Appuyez sur la touche **Marche**.











### REMARQUES :

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

**Fr-10**





## Programmes de cuisson automatique selon le poids

### NN-J155/NN-J125

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

## Programmes de cuisson automatique selon le poids

### NN-S255/ NN-S225

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

#### Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

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

## Minuteur

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



- Appuyez sur la touche Horloge/Minuteur



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



- Appuyez sur la touche Marche.

### REMARQUE :

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

## Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Nettoyez les projections d'aliments ou les taches sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif. L'utilisation de détergents à base de soude caustique est vivement déconseillée.  
N'UTILISEZ PAS LES PRODUITS DESTINÉS AUX FOURS TRADITIONNELS DISPONIBLES DANS LE COMMERCE.
3. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'axe à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit de nettoyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent doux, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'axe à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations n'abîment ni la sole ni les roulettes de l'axe. Assurez-vous de placer correctement l'axe à roulettes après l'avoir enlevé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL ou COMBINE (**NN-J155/NN-J125**), il est inévitable que des projections de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. La maintenance du four ne peut être assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.
12. Les ouvertures d'aération situées sur le dessus, le côté ou l'arrière du four ne doivent jamais être obturées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement. **Fr-13**

## Questions et réponses

- Q.:** Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?
- R.:** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
  2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou si besoin.
  3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse.  
Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q.:** Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision ?
- R.:** Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.
- Q.:** Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R.:** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors du retardement de cuisson) et refuse une programmation automatique selon le poids après une mise en marche retardée.
- Q.:** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R.:** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q.:** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R.:** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL (**NN-J155/NN-J125**). Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et combiné.
- NN-J155/NN-J125**
- Q.:** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R.:** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q.:** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL ?
- R.:** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'axe à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.



## Fiche technique

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

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

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



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

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