

Panasonic®

Deutsch

Français

Italiano

Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni

Mikrowellengerät mit Grill/ohne Grill
Four à micro-ondes avec grill/sans grill
Forno a microonde con grill/senza grill



N.B. Model No.: NN-J161MM shown above

Model No.:
NN-J161MM / NN-S251WM

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.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

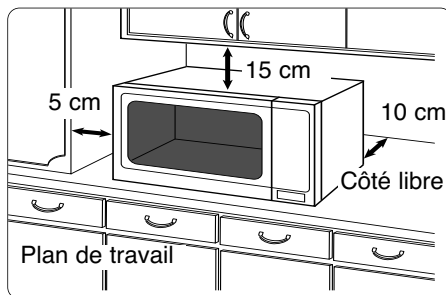
Emplacement du four

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

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il 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.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande distinct.

**Attention : Surfaces brûlantes
(NN-J161M)**



Installation et raccordement

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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé 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.
7. Ce four ne sera pas utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

Fr

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-J161M) SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS.
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-J161M)

1. 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.
2. Le four comporte deux éléments de chauffage situés dans sa partie supérieure. Après usage de la fonction CUISSON COMBINÉE et GRIL, ces éléments seront portés à une température très élevée. Il faudra veiller à ne pas toucher les éléments à l'intérieur du four.

N.B. : Les différents accessoires du four sont également très chauds.

3. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

4. Lorsque le four est utilisé en mode de cuisson combinée, les enfants ne devront s'en servir que sous surveillance en raison des hautes températures qui sont produites.

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. Il ne faut pas utiliser le four sans que la couronne à galets et le plateau tournant en verre se trouvent 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.

Couronne à galets

1. Il faut nettoyer souvent la couronne à galets et le fond du four pour empêcher le bruit et l'accumulation des restes d'aliments.
2. Il faut toujours utiliser la couronne à galets ainsi que le plateau tournant en verre lors de la cuisson.

Trépied métallique (NN-J161MM)

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

Fr

1. Temps de cuisson

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

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

2. Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments 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.

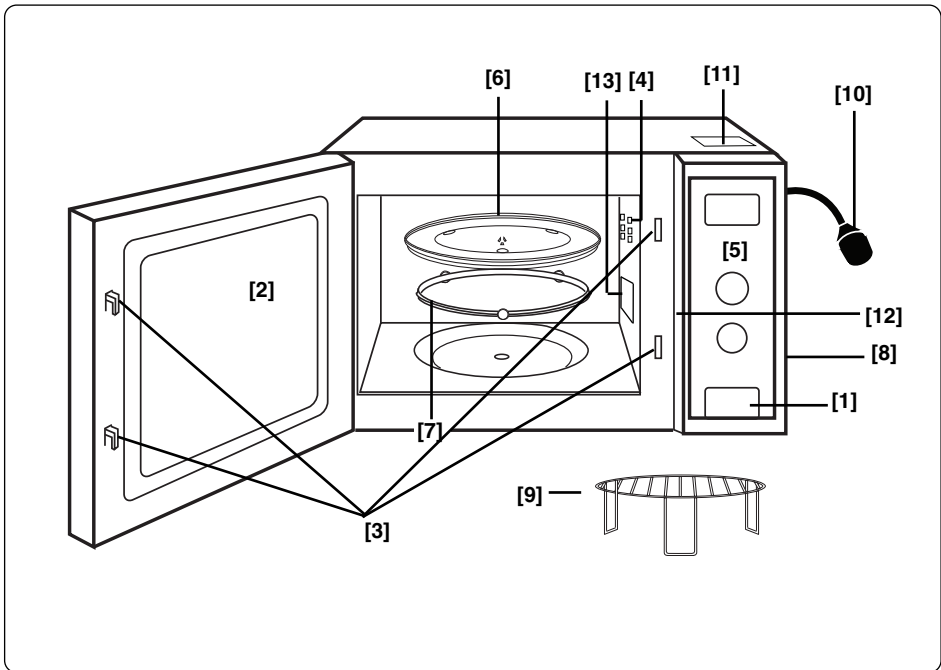
8. Ustensiles/Papier aluminium

- 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. Couronne à galets

8. Ouvertures d'aération externes du four

9. Trépied métallique (NN-J161MM)

10. Câble d'alimentation électrique

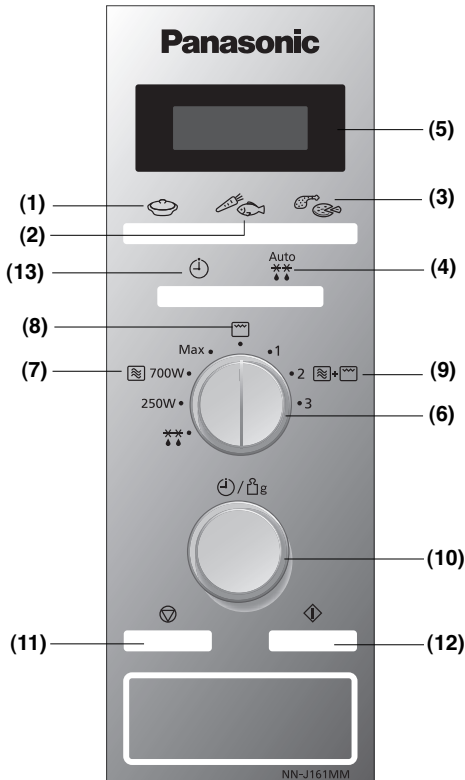
11. Etiquette d'avertissement (surfaces chaudes)(NN-J161MM)

12. Etiquette de type

13. Guide d'ondes du micro-ondes (ne pas enlever)

Tableau de commande

NN-J161MM*



Signaux sonores

Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Trois signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée le mot « end » s'affiche par la même occasion s'affiche.

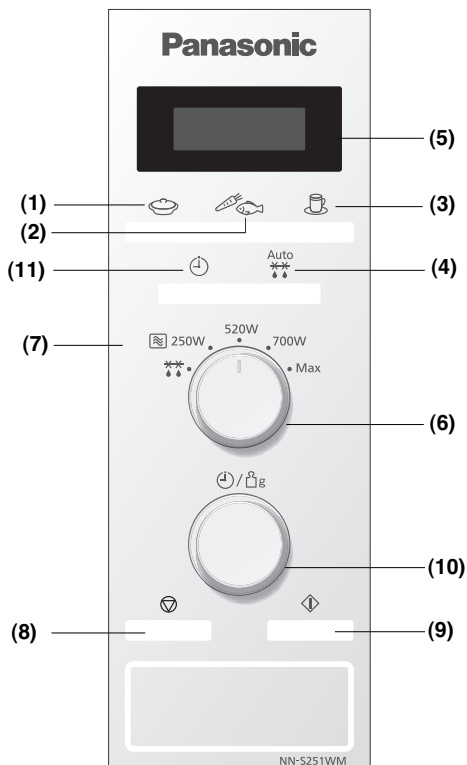
- 1) Réchauffage automatique fonction du poids
- 2) Cuisson automatique fonction du poids
- 4) Décongélation automatique fonction du poids
- 5) Fenêtre d'affichage
- 6) Cadran de sélection du mode
- 7) Puissance pour la cuisson
- 8) Puissance du grill
- 9) Puissance pour cuisson combinée
- 10) Cadran durée/poids
- 11) Touche Arrêt/Annulation:
Avant la cuisson: en appuyant une seule fois sur cette touche, vous supprimerez vos instructions.
Pendant la cuisson: en appuyant une seule fois sur la touche, vous arrêterez provisoirement le programme de cuisson. En appuyant une deuxième fois sur la touche, vous annulerez toutes vos instructions, et l'heure actuelle sera présentée dans la fenêtre d'affichage.
- 12) Touche Démarrage:
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le four. Si, au cours de la cuisson vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devrez appuyer à nouveau sur la touche Démarrage pour reprendre la cuisson.
- 13) Touche horloge/minuteur

*Note: La disposition de votre panneau de commande pourra être différente de celle qui est présentée (ceci, selon la couleur) mais les fonctions resteront les mêmes.

Fr

Tableau de commande

NN-S251WM*



- 1) Réchauffage automatique fonction du poids
- 2) Cuisson automatique fonction du poids Légumes/poissons
- 3) Réchauffage automatique tasse/bol
- 4) Décongélation automatique fonction du poids
- 5) Fenêtre d'affichage
- 6) Cadran de sélection du mode
- 7) Puissance pour la cuisson
- 8) Touche Arrêt/Annulation:
Avant la cuisson: en appuyant une seule fois sur cette touche, vous supprimerez vos instructions.
- 9) Touche Démarrage:
Appuyez sur cette touche pour mettre en marche le four. Si, au cours de la cuisson vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devrez appuyer à nouveau sur la touche Démarrage pour reprendre la cuisson.
- 10) Cadran durée/poids
- 11) Touche horloge/minuteur

Signaux sonores

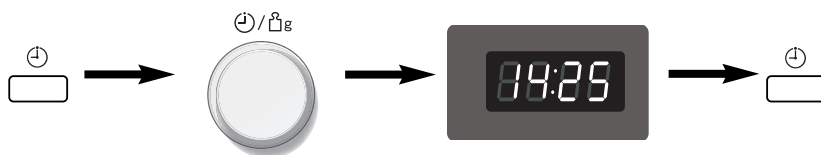
Un signal sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Trois signaux sonores sont émis entre chaque étape de cuisson et cinq lorsque la cuisson est terminée le mot « end » s'affiche par la même occasion s'affiche.

***Note:** La disposition de votre panneau de commande pourra être différente de celle qui est présentée (ceci, selon la couleur) mais les fonctions resteront les mêmes.

Commandes et mode d'emploi

Réglage de l'horloge :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



Fr

- **Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuteur.**
Les deux-points (:) commencent 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 :



Pour le désactiver :



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**
L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) tandis l'affichage '----' apparaît.
- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

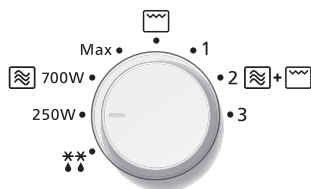
Votre four possède quatre (NN-J161MM) et cinq (NN-S251WM) niveaux de puissance de micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque niveau.

Accessoire utilisé :

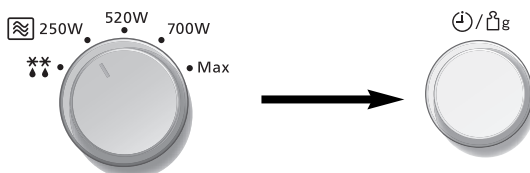


Niveau de puissance	Watts
Puissance maximale (HIGH)	800W
Puissance moyenne (MEDIUM)	700W
Puissance douce (LOW -pour le NN-S251WMuniquement)	520W
Puissance mijotage (SIMMER)	250W
Puissance minimale (DEFROST)	270W

NN-J161MM

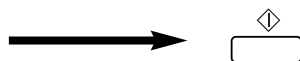


NN-S251MM



- 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: 90 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.



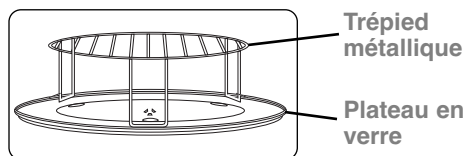
- Appuyez sur la touche Marche.

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 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous stoppez la cuisson.

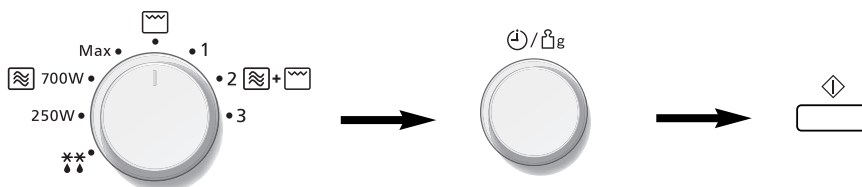
Cuisson au gril (NN-J161MM)

Accessoires utilisés :



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

Fr



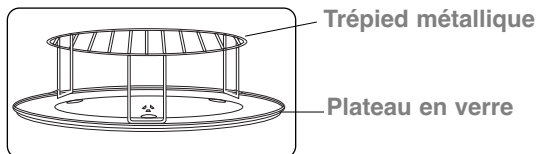
- Tournez le sélecteur de mode sur la position Gril.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 minutes maximum).
- Appuyez sur la touche Marche.

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 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), vous stoppez la cuisson.

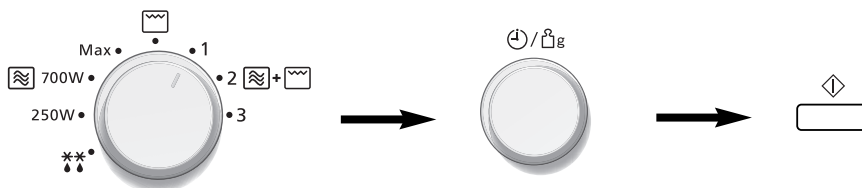
Cuisson combinée (NN-J161MM)

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	Micro-ondes	Gril
1	290W	640W
2	370W	540W
3	455W	430W



- Tournez le sélecteur de mode sur le mode combiné souhaité.
- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 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 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.



Fr

- **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 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par 10 grammes.
- **Appuyez sur la touche Marche.**

Programme	Affichage	Poids min-max	Aliments convenant à ces programmes
1 Petites pièces	1	200 - 1000g	Petits pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisse, steaks, côtelettes, viande hachée (pesant 100 à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
2 Grosses pièces	2	600 - 1600g	Grosses pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore.
3 Pain / gâteaux	3	100 - 600g	Pain en tranches, en boules ou en miches. Gâteaux de type génoise non fourrés ou quatre-quarts. Retournez au bip sonore.

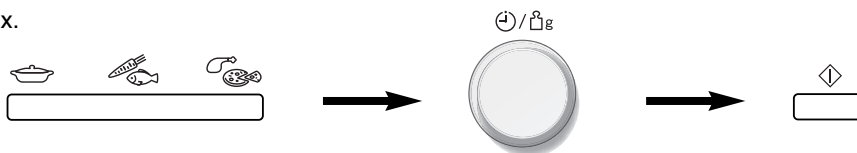
REMARQUES :

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.

Programme 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-J161M) 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-14 - Fr-16.** 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 10 grammes et vers la gauche pour le diminuer par pas de 10 grammes.
- **Appuyez sur la touche Marche.**






REMARQUES :

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

Programmes de cuisson automatiques selon le poids





NN-J161MM

Fr

Touche	Aliment	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
RECHAUFFAGE 	1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS Affichage 4	200 - 800g		Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire.
CUISSON 	1 pression CUISSON DE LÉGUMES FRAIS Affichage 5	200 - 800g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore.
	2 pressions CUISSON DU POISSON FRAIS Affichage 6	200 - 700g		Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.

Programmes de cuisson automatiques selon le poids




NN-J161MM

Touche	Aliment	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
CUISSON COMBINÉE 	1 pression PIZZA SURGELÉE Affichage 7	150 - 400g		Pour réchauffer et colorer le dessus des pizzas surgelées (et NON réfrigérées). Déballez entièrement et posez la pizza sur le trépied métallique, lui-même posé sur le plateau en verre.
	2 pression GRATIN SURGELÉ Affichage 8	300 - 500g		Pour réchauffer, faire dorer et faire gratiner le dessus des gratins congelés précuits. Ce programme est conçu pour les aliments congelés suivants: lasagne, cannelloni, plats recouverts de pommes de terre, pâtes cuites au four. Enlevez tout l'emballage, et placez le plat résistant à la chaleur qui contient le gratin congelé sur un support métallique qui sera posé sur le plateau tournant en verre.
	3 pressions CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS Affichage 9	200 - 1000g		Pour cuire des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux bien étalés dans un plat allant au four posé sur le trépied. Pour une coloration uniforme, retournez les morceaux au bip sonore.

Programmes de cuisson automatiques selon le poids

NN-S251WM

Fr

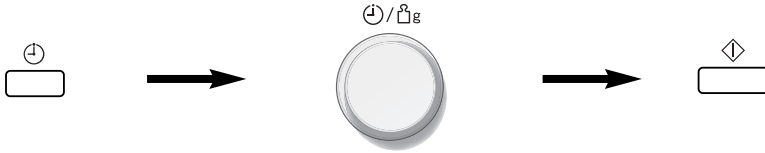
Touche	Aliment	Poids min-max	Utilisation
RECHAUFFAGE 	1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS Affichage 4	200 - 800g	Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire.
CUISSON LÉGUMES / POISSON 	1 pression CUISSON DE LÉGUMES FRAIS Affichage 5	200 - 800g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau per le 100g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore.
	2 pressions CUISSON DU POISSON FRAIS Affichage 6	200 - 700g	Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.
RÉCHAUFFAGE TASSE/BOL 	1 pression Réchauffage d'une tasse Affichage 7	150 ml	Pour réchauffer une tasse de boisson (thé, café, lait et soupe). Sélectionnez le programme tasse, affichez le poids (150 ml) et pressez la touche Marche.
	2 pressions Réchauffage d'un bol Affichage 8	300 ml	Pour réchauffer un bol de boisson (thé, café, lait, soupe). Sélectionnez le programme bol, affichez le poids (300 ml) et pressez la touche Marche.

Quelques conseils pour réchauffer une tasse ou un bol.

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

Minuteur

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



- Appuyez sur la touche **Horloge/Minuteur**
- Choisissez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur **Durée/Poids** (jusqu'à 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.

Entretien de l'appareil

Fr

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. Il faudra nettoyer régulièrement la couronne à galets et le fond creux du four pour empêcher tout bruit excessif. Il suffira d'essuyer la surface du fond avec un chiffon trempé dans du détergent doux et de l'eau chaude, puis de l'essuyer avec un chiffon propre. Les vapeurs de cuisson s'accumulent avec l'usage répété, mais elles n'affectent pas du tout la surface du fond ni les galets de la couronne. Après avoir enlevé la couronne à galets du four pour la nettoyer. Veillez à la remettre en place dans la bonne position.
8. Lorsque vous cuisinez en mode **GRIL** ou **COMBINE (NN-J161MM)**, 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. Gardez toujours les orifices d'aération dégagés. Vérifiez qu'il n'y a pas de poussière ou autre matière qui puisse boucher un quelconque orifice d'aération au haut, au bas ou à l'arrière du four. Si les orifices d'aération se bouchent, ceci pourra entraîner le surchauffage, ce qui affecterait le fonctionnement du four et conduirait peut-être à une situation dangereuse.
13. Modèles **NN-J161MM** . Ne vous servez pas de produits de nettoyage concentrés et abrasifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ceci pourra provoquer l'égratignure de la surface et éventuellement faire voler le verre en éclats.

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 défectueux
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 pouvez uniquement l'utiliser si vous cuisinez en mode GRIL (**NN-J161MM**). 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-J161MM

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 usage répété, il vous est recommandé de nettoyer le four puis de le faire fonctionner pendant 5 minutes en mode Gril, sans qu'il ne contienne à l'intérieur des aliments, le plateau tournant en verre ou la couronne à galets. Ceci aura pour effet de brûler les restes d'aliments les résidus ou l'huile éventuellement présents qui pourraient produire des odeurs et/ou dégager des fumées.

Fiche technique

NN-J161MM

Alimentation	230 V ~ 50 Hz	
Puissance d'entrée	Maximale :	1250 W
	Micro-ondes :	1250 W
	Gril :	1000 W
Puissance de sortie	Micro-ondes;	800 W (IEC-60705)
	Résistance;	1000 W
Dimensions extérieures	443 (L) x 340 (P) x 258 (H) mm	
Dimensions intérieures	306 (L) x 308 (P) x 215 (H) mm	
Poids (hors emballage)	12.0 Kg	
Bruit:	57dB	

NN-S251WM

Alimentation	230 V ~ 50 Hz	
Puissance d'entrée	Micro-ondes :	1250 W
Puissance de sortie	Micro-ondes :	800 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures	443 (L) x 340 (P) x 258 (H) mm	
Dimensions intérieures	306 (L) x 308 (P) x 215 (H) mm	
Poids (hors emballage)	12.0 Kg	
Bruit:	57dB	

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.

Tekniske specifikationer



Information concernant la mise au rebut des appareils électriques et électroniques (ménages privés)

Ce symbole sur les produits et/ou la documentation qui les accompagne signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers habituels. Pour en assurer le traitement, la récupération et le recyclage appropriés, veuillez déposer ces appareils dans des centres de collecte désignés qui les accepteront gratuitement. D'autre part, dans certains pays, vous pourrez remettre vos produits à votre détaillant local contre l'achat d'un nouveau produit équivalent.

La mise au rebut correcte de ce produit permettra d'économiser des ressources de valeur et d'éviter tous effets négatifs potentiels sur la santé humaine et sur l'environnement qui pourraient être exercés par une mise au rebut inapproprié. Pour tous détails complémentaires concernant votre centre de collecte désigné le plus proche, veuillez vous adresser à vos autorités locales. Vous pourrez encourir une amende en cas de mise au rebut incorrecte de ces produits, et cela conformément à la législation nationale.

Utilisateurs dans le commerce dans les pays de l'Union européenne

Si vous désirez mettre au rebut des appareils électriques et électroniques, veuillez contacter votre négociant ou fournisseur qui vous fourniront un complément d'information.

Information sur la mise au rebut dans les pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole n'est valable que dans les seuls pays de l'Union européenne.

Si vous désirez mettre au rebut ce produit, veuillez contacter vos autorités locales ou votre négociant et leur demander des détails sur la mise au rebut correcte.

Conformément à la directive CEM 2004/108/CE, article 9, par. 2 :

Centre d'essais Panasonic

Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH

Winsbergring 15, 22525 Hambourg, République fédérale d'Allemagne.

Fabriqué pour Panasonic Corporation par GMMEAM

No. 6 Yong An RD, Beijiao, Shunde, Foshan, Guangdong, République populaire de Chine.

Panasonic Corporation

Web Site:<http://panasonic.com.net>