

Panasonic

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Bruksanvisning

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohjeet

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Manual de instruções

Instrukcja obsługi

Οδηγίες Χρήσης

Microwave Oven/Grill Oven

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron/Grill Oven

Four à Micro-ondes-Gril

Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill

Mikrobølgeovn/Grill

Mikrobølge/Grill Ovn

Mikroaaltouuni/Grilli

Forno a Microonde e Grill

Horno Microondas/Grill

Forno Micro-Ondas/Grelhador

Kuchenka Mikrofalowa z Grillem

Φούρνος Μικροκυμάτων με Γκρίλ

NN-K103 / NN-K153 / NN-K123

English

Deutsch

Nederlands

Français

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Italiano

Español

Português

Polski

Ελληνικά

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 u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing 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.

Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

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

Prima di utilizzare questo forno, leggere per favore 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.

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 UW PERSOONLIJKE VEILIGHEID JUIST GEAARD AANGESLOTEN 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

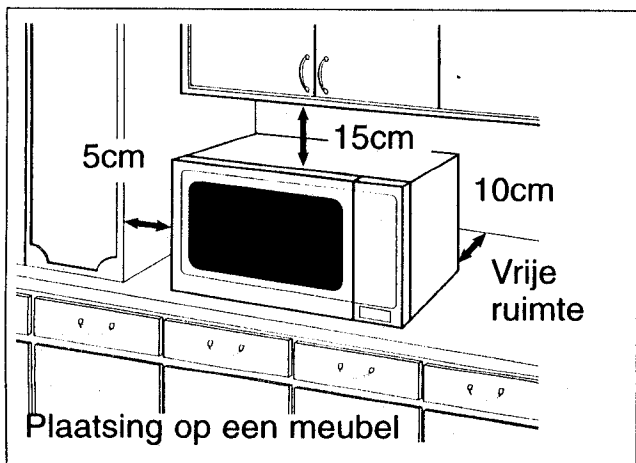
Het voltage dient in overeenstemming te zijn met de op het label van de oven opgegeven spanning. Wanneer een hogere spanning gebruikt wordt, kan dit brand of andere beschadigingen veroorzaken.

Plaatsen van de oven

1. Zet het toestel op een platte, stevige ondergrond, minimaal 85 cm boven de vloer.
2. Wanneer deze oven geïnstalleerd is, moet het toestel gemakkelijk gescheiden kunnen worden van de stroomtoevoer door de stekker los te trekken of door een stroomverbreker toe te passen.
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 een van de zijden van de magnetronoven tegen een wand staat, mogen de andere zijde of de bovenkant niet geblokkeerd zijn.



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. Het is af te raden de magnetronoven in een vochtige omgeving te gebruiken.
8. Het netsnoer mag niet in aanraking komen met de buitenzijde van de oven. Houdt het snoer uit de buurt van warme of hete oppervlakken. Laat het snoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen. Dompel het 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

Belangrijke Veiligheidsinstructies

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 een door de fabrikant erkende onderhoudstechnicus 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 magnetron-oven niet; deze biedt bescherming tegen blootstelling aan magnetron-energie. Reparaties mogen uitsluitend door gekwalificeerd servicepersoneel worden uitgevoerd.
3. Gebruik dit apparaat niet, indien het NET-SNOER 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 onderhoudspersoneel welke door de fabrikant erkend zijn.
4. Indien de netsnoer beschadigd is, moet deze direct vervangen worden door gekwalificeerde technici om mogelijke vervolg schade / letsel te voorkomen.
5. Kinderen mogen de magnetronoven uitsluitend onder toezicht gebruiken wanneer ze goed geïnstrueerd zijn, zodat ze de oven op veilige wijze kunnen bedienen en zich bewust zijn van de gevaren van onjuist gebruik.
6. Ontploffingsgevaar bestaat indien voedsel of dranken in een gesloten blik of fles verwarmd worden.

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.
5. Gebruik het apparaat niet met de functie MAGNETRON of COMBINATIE ZONDER DAT ZICH HIERIN VOEDSEL BEVINDT. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.
6. Als er rook in uw oven ontstaat, druk op de STOP/WISTOETS toets of zet de TIMER-schakelaar terug in de nul-stand en zet de deur open. Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de elektriciteitsvoorziening uit.

Werking van oven en grill

1. 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.
2. 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. Raak de twee verwarmingselementen binnen de magnetronoven niet aan. **OPMERKING:** Na gebruik van deze functies zullen ook de oven toebehoren zeer heet zijn.
3. De buitenkant van de oven kan heet worden tijdens het grillen. Kinderen buiten bereik van de oven houden.

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 het betreffende toebehoren.

Glazen draaiplateau

1. Gebruik de magnetronoven niet zonder de draairing en het glazen draaiplateau.
2. Gebruik uitsluitend het 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 in 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.

Grill rooster

1. Het grill rooster wordt gebruikt voor het bruinsproces van kleine hoeveelheden en zorgt bovendien voor een goede circulatie van de warmte.
2. Plaats geen metalen voorwerpen direct op het grill rooster in COMBINATIE met de MAGNETRONFUNCTIE.
3. Gebruik het grill rooster nooit als alleen de MAGNETRONFUNCTIE gebruikt wordt.

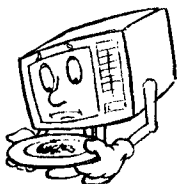
1) Kooktijden

- 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 wordt doorgekookt. 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, zelfs na bereiding/verwarmen.

4) Niet-poreuze schil

- Voedsel zonder poreuze schil, zoals aardappelen, eierdooiers en worstjes, moeten 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 binnen de Magnetronoven, omdat vonken kunnen optreden.

6) Vloeistoffen

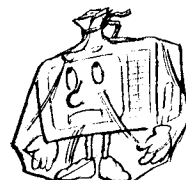
- Indien vloeistoffen, zoals soep, sauzen en dranken opgewarmd worden in uw magnetronoven, kunnen deze zonder te gaan borrelen heter worden dan het kookpunt. Hierdoor kan de hete vloeistof plotseling gaan overkoken.

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 om.
- 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

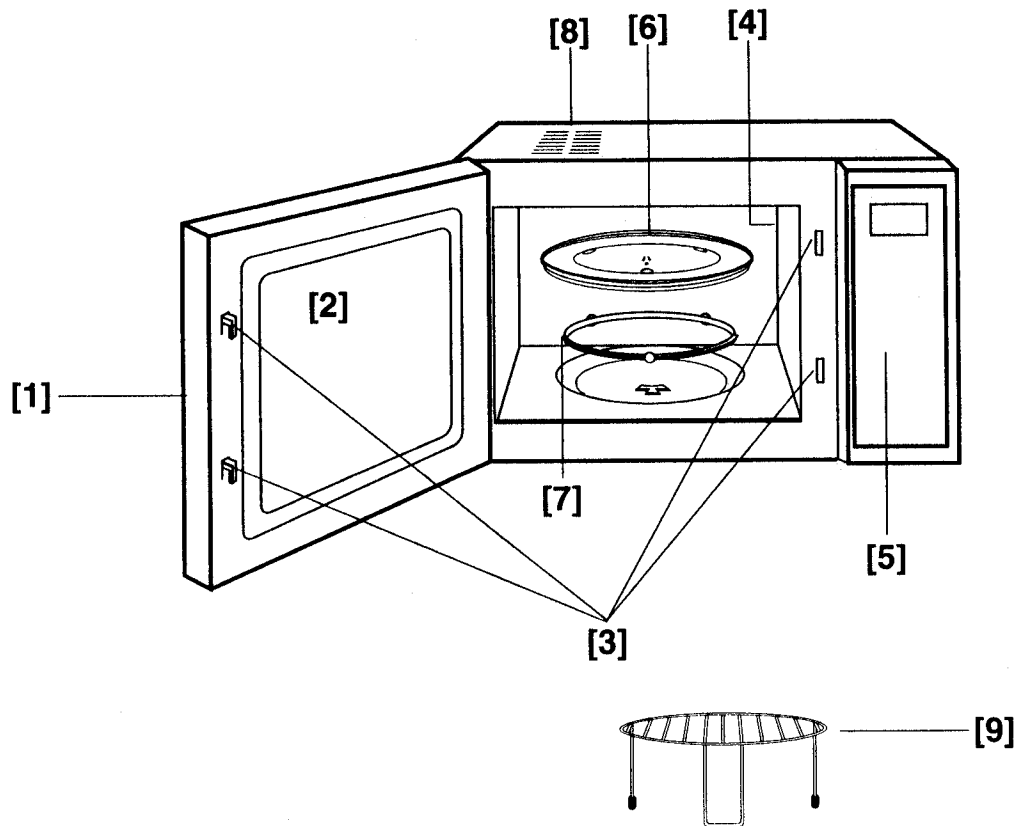
- Verwarm nooit gesloten potjes of flessen omdat deze kunnen exploderen.
- Gebruik geen metalen bakjes of schotels met metalen randen tijdens de magnetron-functie. Hierdoor kunnen er vonken ontstaan
- Bij gebruik van aluminiumfolie, vleesspiesen of andere metalen voorwerpen, moet de afstand tot de ovenwanden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

Nederlands



[1] Deur-ontgrendelknop

Uittrekken om de ovendeur te openen. Indien u de deur tijdens het koken opent, wordt het kookproces tijdelijk onderbroken, zonder dat de eerder ingevoerde instellingen verdwijnen. Bij de model NN-K153/K123 zal het kookproces direct hervat worden, zodra u de deur weer gesloten heeft en op de starttoets gedrukt heeft. Bij de model NN-K103, zal het kookproces hervat worden zodra de deur gesloten is.

[2] Doorkijkvenster

[3] Veiligheids-deurvergrendelingssystem

[4] Ventilatie-openingen

[5] Bedieningspaneel

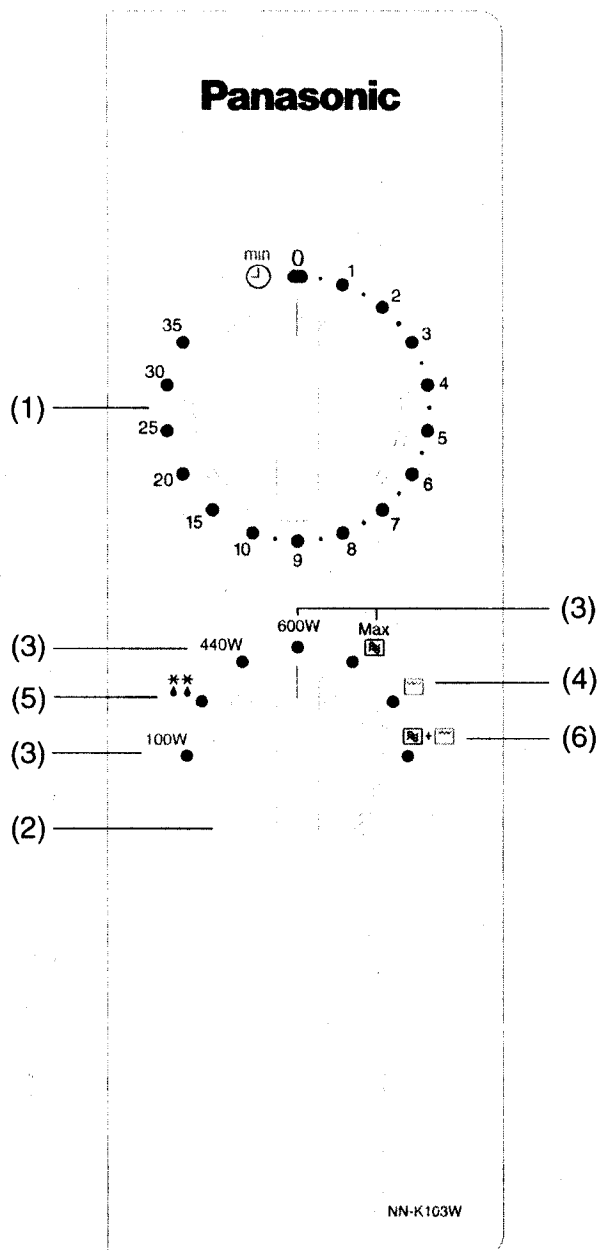
[6] Glazen draaiplateau

[7] Draairing

[8] Externe ventilatie-openingen

[9] Grill rooster

NN-K103

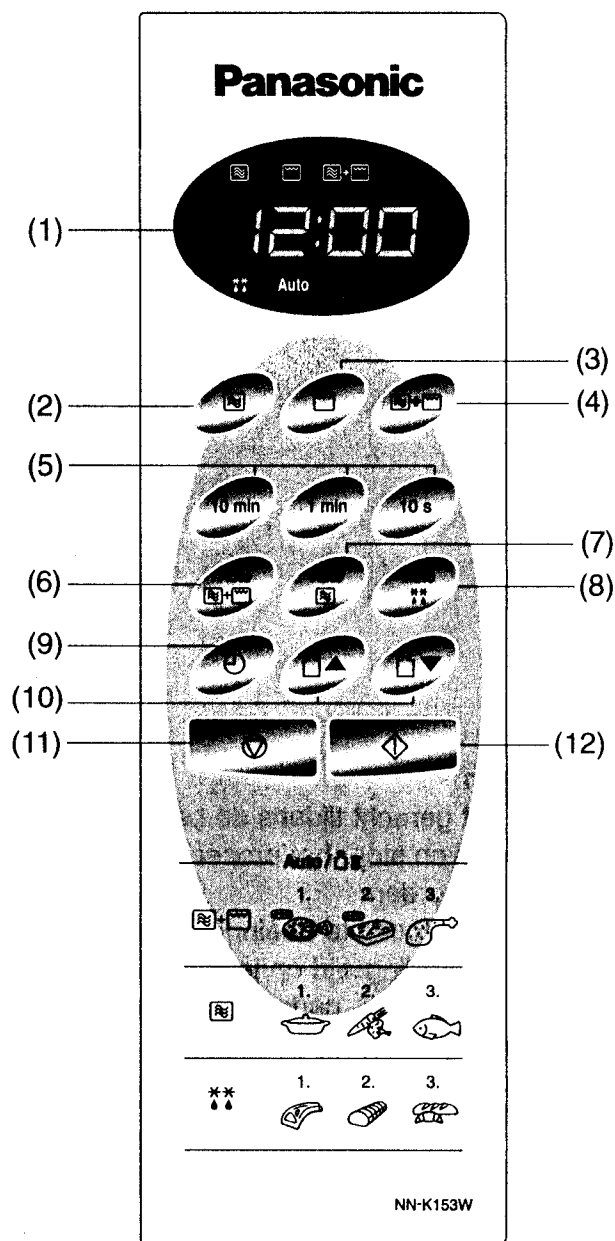


- (1) Timer-schakelaar
- (2) Functieschakelaar kookproces
- (3) Magnetronvermogen
- (4) Instelling grill
- (5) Vermogen ontdooien
- (6) Instelling combinatie

Pieptoon, alleen van toepassing bij model NN-K153/K123:

Zodra een toets ingedrukt wordt, weerklinkt een piepgeluid. Indien er geen pieptoon te horen is, is de instelling niet correct. Na afloop van ieder compleet programma, weerklinken 5 piepjes.

NN-K153/K123



- (1) Uitleesvenster
- (2) Magnetronvermogen
- (3) Grilltoets
- (4) Combinatietoets
- (5) Tijdtoetsen
- (6) Auto-gewicht combinatie programma's
- (7) Auto-gewicht magnetron programma's
- (8) Auto-gewicht ontdooien programma's
- (9) Timer / kloktoets
- (10) Selectietoetsen gewicht
- (11) Stop / wistoets

Voor het koken:

Met één druk op de toets wordt het ingestelde programma gewist.

Tijdens het koken:

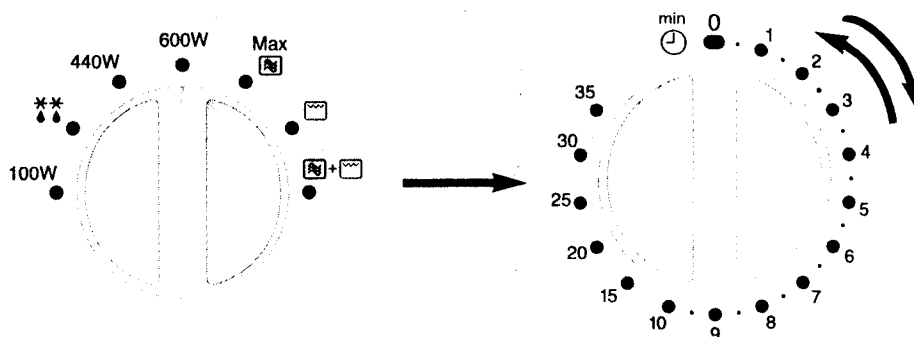
Met één druk op de toets wordt het kookprogramma tijdelijk onderbroken. Indien u de toets nogmaals indrukt, wordt het ingestelde programma gewist en verschijnt de tijd in het uitleesvenster.

- (12) Starttoets

Koken met de magnetronfunctie NN-h

Wattage

Hoog	800 W
Midden	600 W
Laag	440 W
Warm	100 W



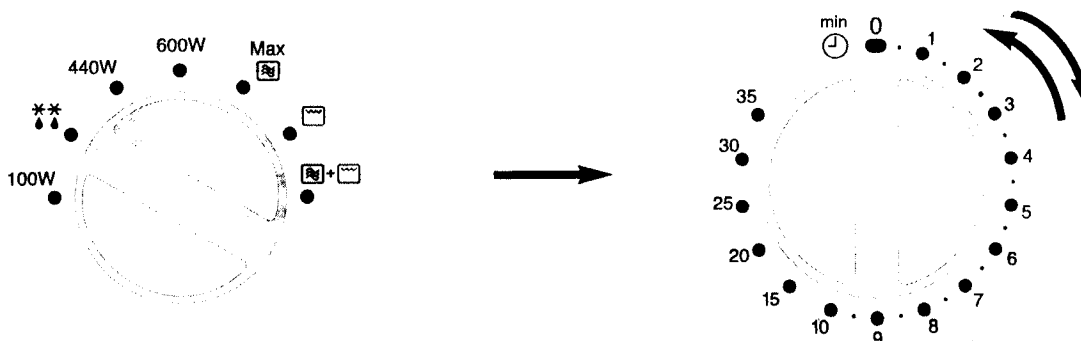
- Draai de functieschakelaar om het gewenste vermogen te selecteren.
- Stel, d.m.v. het draaien van de timer-schakelaar, de kooktijd in. Als de deur gesloten is, zal het kookproces onmiddellijk starten. Voor het instellen van korte kooktijden dient de timer-schakelaar eerst op 2 minuten ingesteld te worden en vervolgens op de gewenste kooktijd.

Opmerkingen:

1. Indien u het gerecht tijdens de bereiding wilt controleren, kunt u gewoon de deur openen. De magnetronoven stopt het proces automatisch. Om het kookproces te vervolgen, dient de deur gesloten te worden.
2. Om het kookproces te beëindigen, draait u de timer-schakelaar op nul. M.b.v. de timer-schakelaar kunt u de bereidingstijd op ieder moment van het kookproces wijzigen.
3. Zodra u het gerecht, nadat het kookproces afgerond is, uit de magnetron neemt, dient de timer-schakelaar op nul gesteld te worden.
4. Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetron, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.

Ontdooien NN-K103

** Het vermogen voor het ontdooien is 270 W.

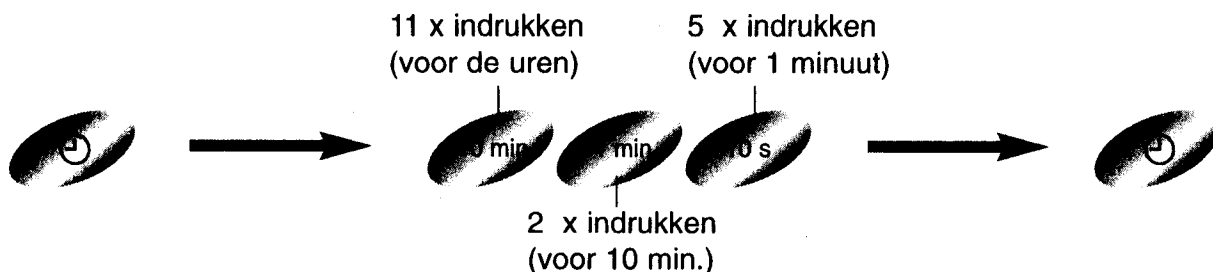


- Stel het vermogen voor het ontdooien, m.b.v. de schakelaar, in.
- Stel de tijd voor het ontdooien, m.b.v. de timer-schakelaar in. Als de deur gesloten is, zal het kookproces onmiddellijk starten. Voor het instellen van korte kooktijden dient de timer-schakelaar eerst op 2 minuten ingesteld te worden en vervolgens op de gewenste kooktijd.

Instellen van de klok NN-K153/K123

Wanneer de magnetronoven voor het eerst wordt ingeschakeld, verschijnt "88:88" in het uitleesvenster.

bijv. 11.25 s'morgens



Nederlands

- **Druk tweemaal de timer/kloktoets in.** De dubbele punt gaat knipperen.
- **Druk de tijdtoetsen in** - Stel de tijd in m.b.v. nodige tijdtoetsen (zie punt 4).
- **Druk eenmaal de timer/kloktoets in.** De dubbele punt houdt op met knipperen en de tijd is in het geheugen opgenomen.

Opmerkingen:

1. Om de juiste tijd opnieuw in te stellen, herhaalt u stap 1 tot en met stap 3.
2. Als de magnetronoven op het stopcontact aangesloten is en van elektriciteit voorzien wordt, zal de klok de tijd blijvend weergeven.
3. Dit is een 24-uurs-klok. Bij 02.00 s'middags = 14:00 uur en niet 2:00.
4. Om de klok in te stellen, gebruik de toets "10 min" voor de uren, de toets "1 min" voor 10 minuten en de toets "10 s" voor 1 minuut instelling.

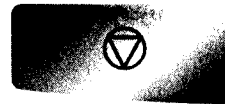
Kinderslot NN-K153/K123

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:



Opheffen:



- **Druk driemaal op de starttoets.** De tijdsaanduiding verdwijnt. De tijd blijft aanwezig in het geheugen. "_____" verschijnt in het uitleesvenster.
- **Druk driemaal op de stop/wistoets.** De tijd verschijnt weer in het uitleesvenster.

Koken en ontdooien met de magnetronfunctie NN-K153/K123

Het glazen draaiplateau dient tijdens het gebruik van de magnetronoven, altijd op de juiste positie geplaatst te zijn.

Wattage

1 x drukken *Max/Hoog* 800 W

2 x drukken *Ontdooien* 270 W (cyclisch)

3 x drukken *Medium* 600 W

4 x drukken *Laag* 440 W

5 x drukken *Sudder* 250 W



• **Druk de toets voor magnetronvermogen in.** Be paal het gewenste vermogen. Het magnetron-wijzer en het wattage verschijnen in het uitleesvenster.

• Stel m.b.v. de tijdtoetsen de gewenste bereidingstijd in. Uw oven kan op de standen Medium, Laag, Sudder en Ontdooien op 99 minuten en 90 seconden ingesteld worden. De stand Hoog kan op 30 minuten worden ingesteld.

• **Druk de starttoets in.** Het kookproces zal starten en de tijd in het uitleesvenster zal gaan aftellen.

WAARSCHUWING: Als er tijdens het instellen van de tijd geen stand voor het vermogen is ingesteld, zal de magnetronoven automatisch in de stand HOOG functioneren.

Koken in multi-fasen

De magnetron is voorzien van een 3-fase geheugen. U kunt derhalve 3 verschillende instructies instellen en het programma zal vervolgens automatisch de verschillende standen doorlopen. (Herhaal bovenstaande stappen 1 en 2, maar druk de starttoets pas in als alle fasen ingegeven zijn).

Opmerking:

De functie Auto-gewicht/ontdooi, kan alleen in de eerste fase ingesteld worden.

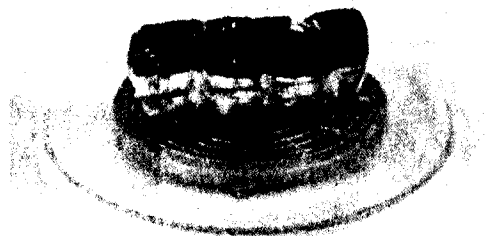
Het moeilijkste bij het ontdooien is de binnenkant van het eten te ontdooien voordat de buitenkant gebakken is. Alleen van toepassing voor model NN-K153/K123: Daarom werkt het ontdooien bij PANASONIC-ovens volgens een cyclische Ontdooien methode 270 W** : de oven verdeelt de totale ontdooiingstijd in 8 perioden die van werkelijk ontdooien (4 perioden) tot rusttijd (4

perioden) gaan. Tijdens de rustperioden worden er geen microgolven uitgezonden, hoewel de schotel roteert en het lampje blijft branden, gaat het ontdooiingproces verder door de warmtebegeleiding. Deze rustperiode zorgt ervoor dat het eten gelijkmatig ontdooit wordt en vermijdt een rusttijd na het ontdooien, althans voor de kleine stukken.

Tips Voor Het Ontdooien

Controleer het ontdooien een aantal malen, zelfs indien u de automatische toetsen gebruikt. Houd rekening met de nagaarperiode.

NAGAARTIJDEN



Afzonderlijke porties voedsel kunnen praktisch onmiddellijk na het ontdooien bereid worden. Het is normaal dat grotere porties voedsel in het midden nog bevroren zijn. Alvorens te gaan bereiden **minimaal een uur** laten staan. Tijdens de rusttijd, wordt de temperatuur gelijkmatig verdeeld en wordt het voedsel door geleiding ontdooit.

Opmerking: Indien het voedsel niet onmiddellijk bereid wordt, moet het in de koelkast bewaard worden. Ontdooit voedsel mag nooit opnieuw ingevroren worden zonder dat het eerst gekookt is.

BRAADSTUK EN GEVOGELTE



Plaats de braadstukken bij voorkeur op een omgekeerd bord of plastic rooster, zodat ze niet in hun sappen komen te liggen. Het is van essentieel belang om delicate of uitstekende delen van dit vlees af te dekken met kleine stukjes folie, om te voorkomen dat deze delen gaan koken. Het is

niet gevaarlijk om kleine stukjes folie in uw magnetron te gebruiken, mits **zij niet in contact komen met de wanden van de magnetron.**

GEHAKT OF DOBBELSTEENTJES VLEES EN VIS



Omdat de buitenkant van dit soort voedsel snel ontdooit, moeten zij van elkaar gescheiden worden; breek het blok in regelmatige stukken tijdens het ontdooien en verwijder de stukjes die reeds ontdooit zijn.

KLEINE PORTIES VOEDSEL



Koteletten en stukken kip moeten zo snel mogelijk van elkaar gescheiden worden, zodat zij gelijkmatig en volledig ontdooien. Vettige delen en de uiteinden ontdooien sneller. Leg deze in de buurt van het midden van het draaiplateau of dek ze af.

BROOD

Voor brood is de standaard insteltijd noodzakelijk om deze geheel te ontdooien. De standaard insteltijd kan verkort worden door delen te spitsen en te verdraaien.

Instellen van de timer NN-K153/K123

Deze functie werkt als een tijdschakelaar. Tijdens de werking werd geen magnetronenergie afgegeven.

Nederlands



- Druk de timer/kloktoets in.
- Stel de gewenste tijd in. De maximale tijd is 9 uren en 99 minuten.
- Druk de starttoets in. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster.

Deze functie kan voor, tijdens of na een bereidingsprogramma gebruikt worden.

Instellen van de nagaartijd:



- Stel de gewenste bereidingsprogramma in door kiezen van de vermogen en de nodige tijd.
- Druk de timer/kloktoets in.
- Stel de gewenste nagaartijd in (max. 9 uren, 99 minuten). Een "H" voor de uren verschijnt in het uitleesvenster. Om de tijd in te stellen, gebruik de 1 minuut-toets voor de uren en de 10 seconden-toets voor de minuten.
- Druk de starttoets in. Het kookprogramma zal beginnen waarna insteltijd zal aftellen.

Koken met geprogrammeerde start:

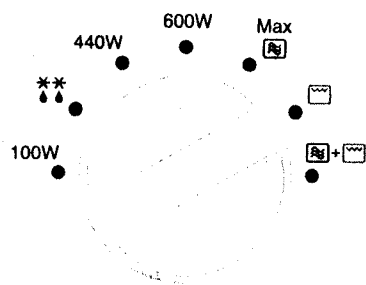


- Druk op de timer/kloktoets.
- Stel de nagaartijd in (max. 9 uren, 99 minuten). Een "H" voor de uren uitleesvenster. Om de tijd in te stellen, gebruik de 1 minuut-toets voor de uren en de 10 seconden-toets voor de minuten.
- Stel het hele bereidingsprogramma in door kiezen van de vermogen en de nodige tijd.
- Druk de starttoets in. De nagaartijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen, het kookprogramma zal starten.

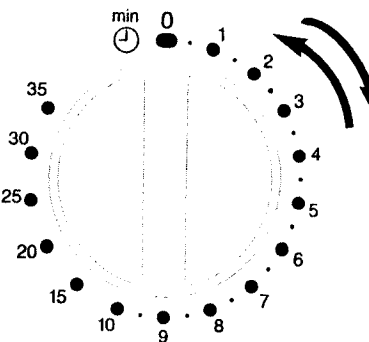
Opmerkingen:

1. Wanneer de ovendeur geopend wordt terwijl de nagaartijd / geprogrammeerde start actief is, blijft de tijd in het uitleesvenster aftellen.
2. Nagaartijd kan niet ingesteld worden voor automatische programma's.

Alleen van toepassing voor model NN-K103



- Stel de functieschakelaar op Grill .



- Stel de bereidingstijd in m.b.v. de timer-schakelaar. Als de deur gesloten is, zal het kookproces onmiddellijk starten. Voor het instellen van korte kooktijden dient de timer-schakelaar eerst op 2 minuten ingesteld te worden en vervolgens op de gewenste kooktijd.

Alleen van toepassing voor model NN-K153/K123



- Druk op de Grilltoets om de grillinstelling te kiezen.
1 x drukken grill 1 (hoog)
1 x drukken grill 2 (medium)
3 x drukken grill 3 (laag)
Het grill-wijzer en het grill niveau (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

- Stel de gewenste bereidingstijd in. De tijd kan tot een maximum van 99 minuten en 90 seconden ingesteld worden.

- Druk de Starttoets in. De tijd zoals weergegeven in het uitleesvenster gaat aftellen.

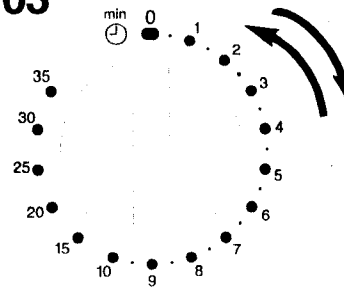
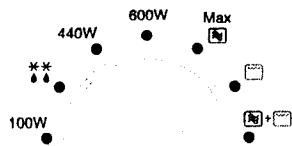
Opmerkingen:

1. Plaats het gerecht op het rooster, en plaats deze op het draaiplateau. Plaats de vuurvaste plaat (Pyrex[®]) onder het rooster, om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Tijdens het grillen dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
3. De grill NIET VOORVERWARMEN.
4. De grill functioneert uitsluitend als de ovendeur gesloten is. Het is niet mogelijk om de grillfunctie te gebruiken als de deur open is.
5. Op het programma grillen is geen magnetronvermogen beschikbaar.
6. Bij de meeste gerechten is het noodzakelijk om deze, nadat ongeveer de helft van de bereidingstijd versteken is, te draaien. Voor het draaien van de gerechten moet u, nadat u de deur geopend heeft, heel VOORZICHTIG én met ovenhandschoenen, het rooster uit de magnetron nemen.
7. Na het draaien, zet u het gerecht weer in de oven en sluit u de deur. Zodra de deur gesloten is zal bij het model NN-K103, de grillfunctie opnieuw starten. Bij het model NN-K153/K123, dient na het sluiten van de deur op Start gedrukt te worden. Het uitleesvenster van de magnetronoven zal doorgaan met het aftellen van de resterende tijd. U kunt zonder gevaar en op ieder moment de deur van de oven openen om te controleren hoever de bereiding gevorderd is.
8. Tijdens het bereidingsproces kan de grill afwisselend gloeien - dit is normaal. De magnetronoven dient na het grillen en voor het gebruik van de magnetron - of combinatiefunctie, altijd gereinigd te worden.
9. Alleen van toepassing voor model NN-K103: Om oververhitting te voorkomen, slaat de thermostaat, na het gebruik van de grill, af.

WAARSCHUWING: Het GRILLrooster dient altijd tezamen met het glazen draaiplateau, in de juiste positie, gebruikt te worden. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Combinatiekoken

Alleen van toepassing voor model NN-K103



Nederlands

- Stel de functieschakelaar op de gewenste combinatie-instelling (Magnetron 250W + Grill 700W).

- Stel de bereidingstijd in m.b.v. de timer-schakelaar. Als de deur gesloten is, zal het kookproces onmiddellijk starten. Voor het instellen van korte kooktijden dient de timer-schakelaar eerst op 2 minuten ingesteld te worden en vervolgens op de gewenste kooktijd.

Alleen van toepassing voor model NN-K153/K123



- Druk op de Combinatieoets om de combinatie-instelling te kiezen. Het combinatie-wijzer en de combinatie-instelling (1, 2 of 3) verschijnen in het uitleesvenster.

- Stel de gewenste bereidingstijd in. De tijd kan tot een maximum van 99 minuten en 90 seconden ingesteld worden.

- Druk de starttoets in.

Indrukken	Instelling	Magnetron	Grill
1 drukken	combi 1	100W	900W
2 drukken	combi 2	250W	700W
3 drukken	combi 3	400W	450W

Tijdens het Combinatie koken, zal de magnetron de gerechten snel prepareren, terwijl met het gebruik van de Grill de gerechten gebruid en knapperig worden.

Opmerkingen:

1. Het grill rooster is ontwikkeld om bij de functie **combinatie** en grillen te worden gebruikt. Gebruik nooit een andere metalen accessoire, anders dan die bij de oven geleverd worden. Plaats onder het grill rooster een vuurvaste plaat om eventueel vet en druppels op te vangen.
2. Gebruik het grillrooster alleen zoals in de instructies is beschreven. Gebruik het grill rooster NIET voor het bereiden van gerechten met een gewicht van < 200 gram of als de oven handmatig ingesteld staat. Voor optimale resultaten bij het bereiden van kleine hoeveelheden kunt u de functies GRILL of ALLEEN MAGNETRON gebruiken, maar nooit de functie **combinatie**.
3. Tijdens het bereiden van gerechten met de functie **combinatie** dienen gerechten nooit afgedekt te zijn.
4. De grill bij de functie **combinatie** NIET VOORVERWARMEN.
5. Bij een onjuist gewicht van gerechten of als het grill rooster beschadigd is of er per ongeluk een metalen bakje in de oven geplaatst is, kan het voorkomen dat er vonkontlading is. Vonkontlading is herkenbaar als blauwe lichtflitsen in de magnetron. Indien dit voorkomt, dient de oven onmiddellijk uitgeschakeld te worden.
6. Sommige gerechten dienen zonder het gebruik van het grill rooster in de stand **combinatie** bereid te worden, bijv. rollades, gratins, taarten en desserts. Deze gerechten dienen op een vuurvaste nietmetalen plaat/schaal geplaatst te worden, direct op het draaiplateau.
7. Gebruik GEEN kunststof (plastic) MAGNETRONschaaltjes bij het bereiden van gerechten in het programma **combinatie** (tenzij geschikt voor combinatiekoken). De schalen dienen bestand te zijn tegen de hitte van de boven-grill - vuurvast glas bijv. Pyrex of keramiek zijn hiervoor uiterst geschikt.
8. Gebruik uw eigen metalen schaaltes of bakjes NIET, omdat de magnetronstralen het gerecht dan niet gelijkmatig kunnen verwarmen.
9. Alleen van toepassing voor model NN-K103: Om oververhitting te voorkomen, slaat de thermostaat, na het gebruik van de grill, af.

WAARSCHUWING: Het GRILLrooster dient altijd tezamen met het glazen draaiplateau in de juiste positie, gebruikt te worden. Neem het grill rooster uit de oven door het rooster en de vuurvaste plaat/schaal goed vast te houden. Gebruik ovenhandschoenen voor het uitnemen van accessoires. In verband met de hoge temperaturen dient u voorzichtig te zijn bij het plaatsen en of uitnemen van gerechten. Raak het glas aan de buitenzijde of de metalen delen aan de binnenkant van de oven derhalve niet aan.

Auto-gewicht ontdooien NN-K153/K123

Met deze functie kunt u bevroren voedsel, op basis van het gewicht, ontdooien.



- **Selecteer het gewenste auto-ontdooiprogramma**
1 x drukken kleine stukjes
2 x drukken grote stukken
3 x drukken brood/cake
Auto-programma's nummer verschijnt in het uitleesvenster. De wijzers voor auto en ontdooien lichten op.
- **Stel het gewicht in. Lees het gewicht m.b.v. de selectietoetsen gewicht.**
- **Druk de starttoets in. Vergeet niet om tijdens het ontdooien, het gerecht c.q. het voedsel te draaien of te roeren.**

Nederlands

Programma	Min./Max. gewicht	Tips
1 Kleine stukjes	100 - 1200g	Kleine stukjes vlees, kalfsoesters, gehakt, visfilet, steaks, koteletten (van 100 gram tot 400 gram per stuk). Draai / roer het voedsel om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
2 Grote stukken	400 - 1600g	Grote stukken vlees, rollades, hele kip, groot stuk vis. Draai het voedsel om zodra de pieptoon weergegeven wordt.
3 Brood/Cake	100 - 1500g	Voor brood (heel of snede) en cake. Cake en ijstarten zijn niet geschikt voor deze toepassing. Draai het voedsel om zodra de pieptoon weergegeven wordt.

Belangrijk: Zie ontdooien-tips up bladzijde NI-9.

Auto-gewicht - verwarmen/koken NN-K153/K123

Met deze functie kunt u gerechten bereiden door alleen het gewicht in te stellen. De instelling van het gewicht dient in grammen geprogrammeerd te worden.


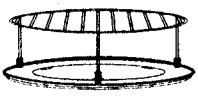

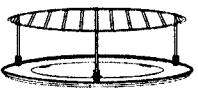

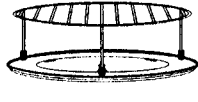






bijv.



- **Selecteer de gewenste categorie.** De wijzers voor auto en magnetron of combi lichten op en het Auto-programma's nummer verschijnt in het uitleesvenster.
- **Stel het gewicht in. Reguleer het gewicht m.b.v. de selectietoetsen gewicht.**
- **Druk de starttoets in.**

NN-K153/K123

Nederlands

Programma	Aanbevolen gewicht	Toebehoren	Instructies
 1 x drukken BEVROREN PIZZA	200 - 450g		Voor het verwarmen en bruinen van de bovenkant van een bevroren (niet verse) kant-en-klaar pizza. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en leg de pizza op het metalen rooster op het glazen draaiplateau.
 2 x drukken BEVROREN GRATIN	300 - 500g		Voor het verwarmen en bruinen van bevroren gratins. Deze programma is geschikt voor bevroren lasagne, cannelloni, gratineerd aardappelen en pasta. Verwijder het verpakkingsmateriaal en plaats de gratin in een vuurvaste schaal op het metalen rooster op het glazen draaiplateau. Draai het voedsel om zodra de piepton weergeven wordt.
 3 x drukken VERSE STUKKEN KIP	200 - 1000g		Voor het bereiden van verse stukken kip, b.v. kuikenborst, delen, drumsticks, kwartelen. Plaats de stukken kip in een vuurvaste schaal op het metalen rooster op het glazen draaiplateau.
 1 x drukken VERSE KANT-EN-KLAAR MAALTIJD	200 - 1000g		Voor het verwarmen van een kant-en-klaar maaltijd of ovenschotel maaltijd. Al het voedsel dient op koelkasttemperatuur te zijn (ongeveer +5°C) Bij piepton omroeren. Na afloop enkele minuten laten nagaren. Verzeker u ervan dat het voedsel voldoende is opgewarmd. Grote stukken vis / vlees in een saus dienen langer opgewarmd te worden.
 2 x drukken VERSE GROENTE	200 - 1000g		Voor het bereiden van verse groenten. Plaats de voorbereide groenten in een daarvoor geschikte schaal en voeg 1 eetlepel water per 100g groente toe. Afdekken met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel. Draai / roer het voedsel om zodra de piepton weergeven wordt.
 3 x drukken VERS VIS	200 - 800g		Voor het bereiden van verse vis. Plaats de vis in een daarvoor geschikte schaal en voeg 2 eetlepels (30ml) water toe. Afdekken met huishoudfolie met gaatjes of met een deksel.

- 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. Schakel de stroomonderbreker in 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 zo ontwikkeld dat onjuiste programma's niet geaccepteerd worden. Bijvoorbeeld bij de model NN-K153/K123 zal de oven geen 4e fase accepteren.
- V:** Waarom dimt het ovenlicht?
- A:** Wanneer u de magnetronoven gebruikt met een ander vermogen dan 800 W (MAX. vermogen) schakelt de oven automatisch lagere vermogensniveaus in. Dit gaat gepaard met klik-geluiden en het dimmen van de verlichting.
- V:** Soms komt er warme lucht uit de ventilatieopeningen 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 ventilatieopeningen van de oven mogen nooit geblokkeerd worden.
- V:** Kan ik in de oven gebruik maken van een gewone thermometer?
- A:** Dit kan uitsluitend tijdens het GRILLEN. Het metaal in sommige thermometers kan vonkontlading in uw oven veroorzaken en mag niet gebruikt worden tijdens MAGNETRON en COMBINATIE koken.
- 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 combinatieafstellingen. Dit is normaal.

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 COMMERCIELE OVEN-REINIGERS.

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/WISTOETS worden aangetipt om het uitleesvenster weer op de kloktijd te stellen of draai de TIMER-SCHAKELAAR terug naar de NUL-STAND.
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 draaiplateau 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 koken zullen sommige voedselsoorten vetspatten op de ovenwanden veroorzaken. Indien de oven niet van tijd tot tijd gereinigd wordt, kan hij tijdens het gebruik gaan "roken".
9. 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

Netvoeding	230 V, 50 Hz	
Stroomverbruik:	Maximum;	1250 W
	Magnetron;	1250 W
	Grill;	1130 W
Capaciteit:	Magnetron;	800 W (IEC-60705)
Buitenafmetingen:	484 (B) x 357 (D) x 282 (H) mm	
Binnenafmetingen:	325 (B) x 330 (D) x 191 (H) mm	
Gewicht:	13.6 kg	

De specificaties kunnen zonder nadere aankondiging worden gewijzigd.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT: POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

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

Précaution concernant la tension d'alimentation:

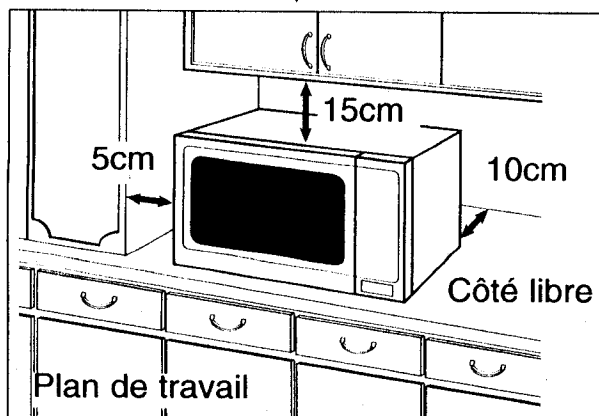
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière. De même, si la tension est inférieure, votre appareil sera moins performant. Votre appareil doit être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

Emplacement du four

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

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

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



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

AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le 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. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.

Consignes de sécurité

Français

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 SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
6. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, appuyer sur la TOUCHE D'ARRÊT/ANNULATION ou ramener LE SÉLECTEUR DE LA DURÉE à zéro et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du grill

1. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
2. En cas d'utilisation des modes COMBINE et GRIL, les deux résistances présentes dans la partie supérieure du four sont brûlantes. Ne touchez jamais les deux résistances du grill à l'intérieur du four.
Notes: Les différents accessoires du four sont également très chauds.
3. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le grill. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'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

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

1) Temps de cuisson

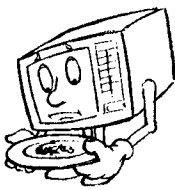
- Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

Note: Il vaut mieux éviter la surcuisson.

Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, celles-ci peuvent se consumer, prennent feu, ou se dessécher. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.



3) Œufs

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

4) Perçer

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

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été sortis du four.

6) Liquides

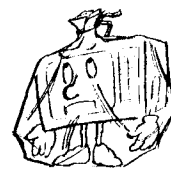
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient,

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

7) Papier/Plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est sti-pulé 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 fils de fer de fermeture.

8) Ustensiles/Papier aluminium

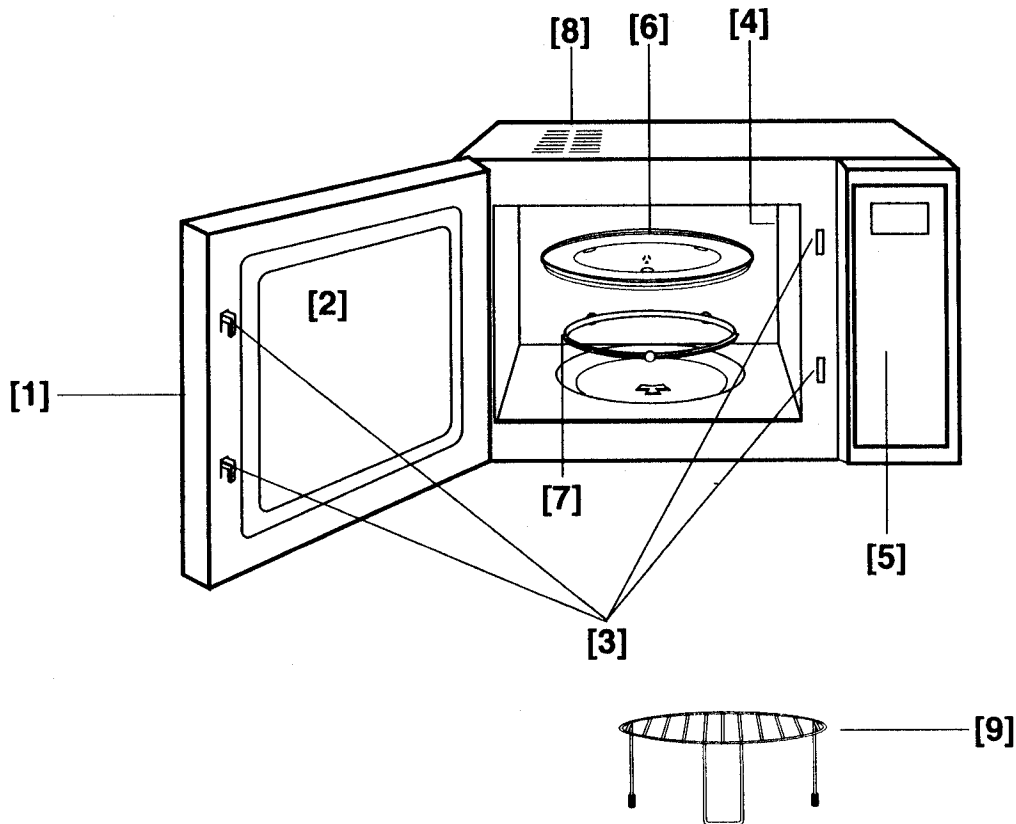
- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Évitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance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

9) Biberons et aliments pour bébés

- Enlevez toujours 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

Français



[1] Poignée d'ouverture de la porte:

Tirez sur la poignée pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. Sur le NN-K153/K123, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée. Sur le NN-K103, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouvertures d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

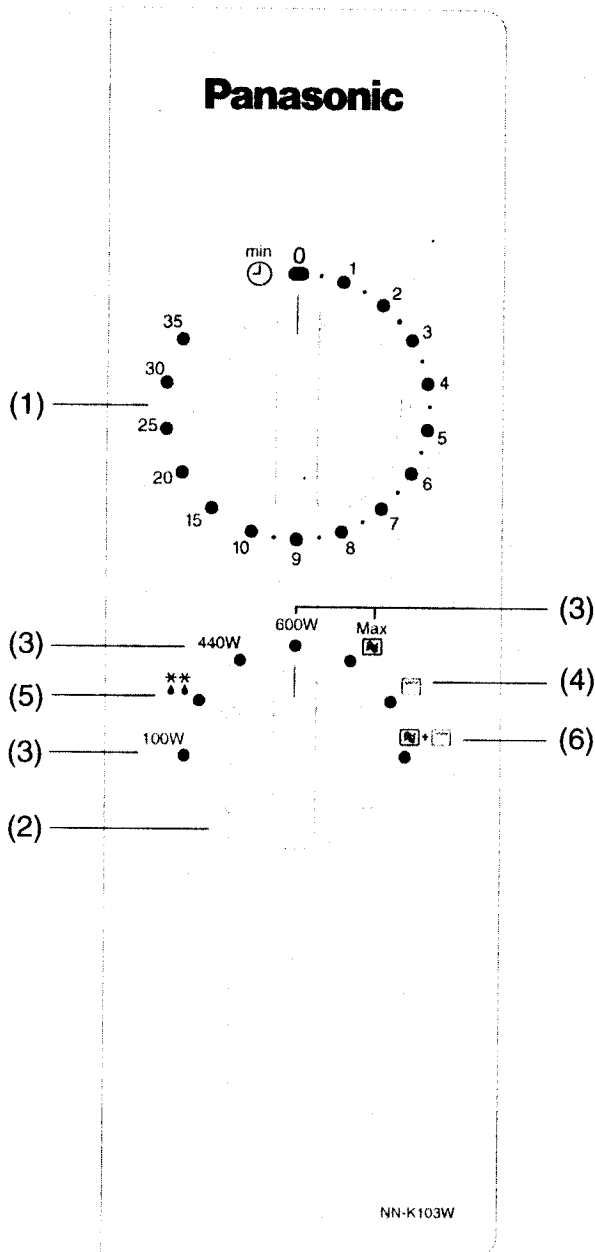
[7] Anneau à roulettes

[8] Ventilation externe du four

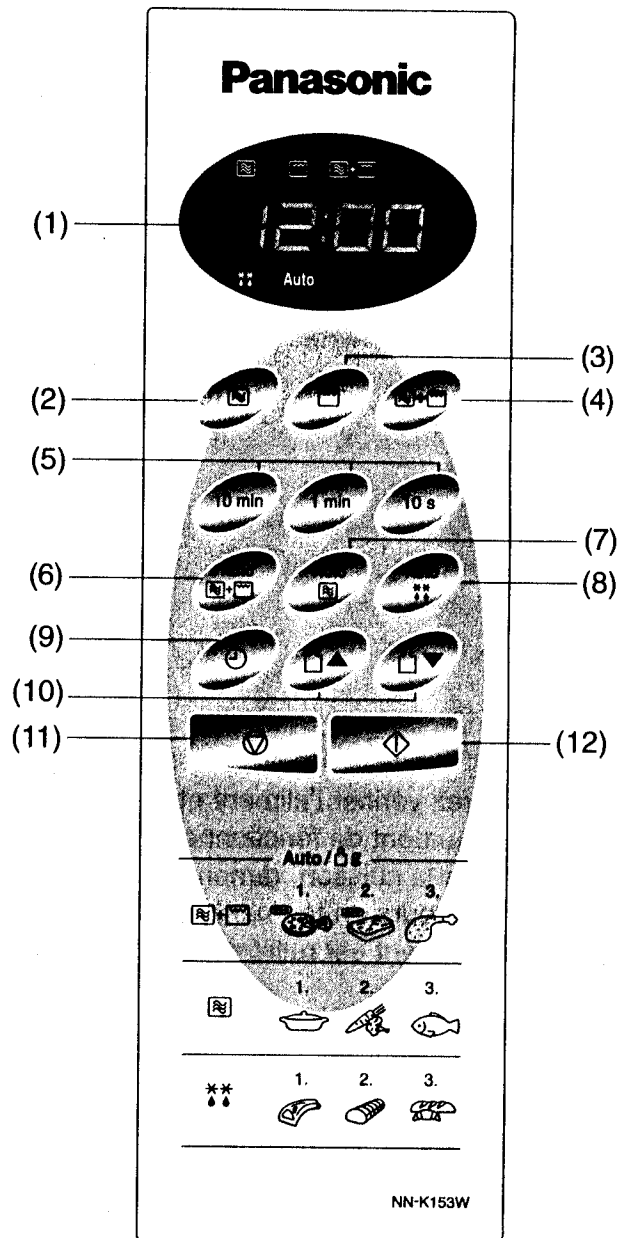
[9] Trépied métallique

Les panneaux de commandes

NN-K103



NN-K153/K123



Français

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

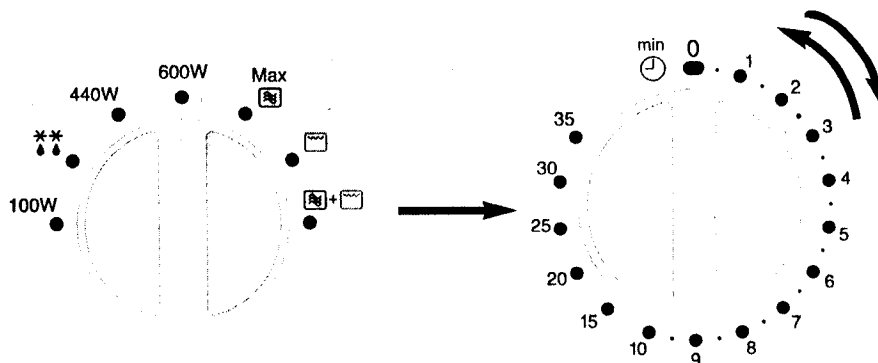
- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche de puissance micro-ondes
- (3) Touche du gril
- (4) Touche de cuisson combinée
- (5) Touches de durée
- (6) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en combiné selon le poids
- (7) Touche automatique de cuisson/ réchauffage en micro-ondes selon le poids
- (8)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

Bips sonores (NN-K153/K123 uniquement): Lorsqu'on appuie sur une touche pour transmettre une instruction au four, un bip sonore est émis si l'instruction est acceptée, c'est à dire si cette instruction est conforme au mode de fonctionnement du four. Aucun bip ne sera émis si l'instruction est refusée (commande impossible, programmation au-delà des limites, etc.). A la fin d'une cuisson, cinq bips sonores seront émis.

La cuisson en micro-ondes sur le NN-K103

Puissance en Watts

Fort	800 Watts
Moyen	600 Watts
Doux	440 Watts
Maintien	100 Watts



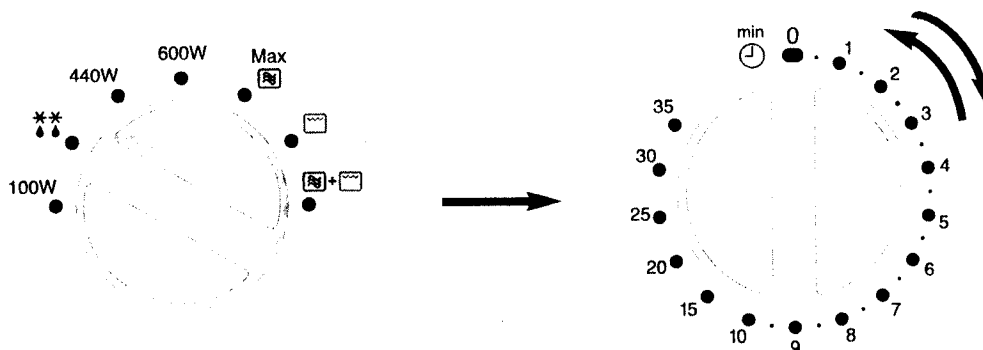
- Tourner le sélecteur jusqu'à la puissance désirée.
- Sélectionner le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de la durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court (moins de 2 minutes), tournez le sélecteur de la durée jusqu'à 4-5 minutes (afin d'en remonter le ressort) puis ramenez-le au temps désiré.

Notes

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

La décongélation sur le NN-K103

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



- Choisir la puissance Décongélation en tournant le sélecteur.
- Choisir la durée de décongélation à l'aide du sélecteur de la durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court (moins de 2 minutes), tournez le sélecteur de la durée jusqu'à 4-5 minutes (afin d'en remonter le ressort) puis ramenez-le au temps désiré.

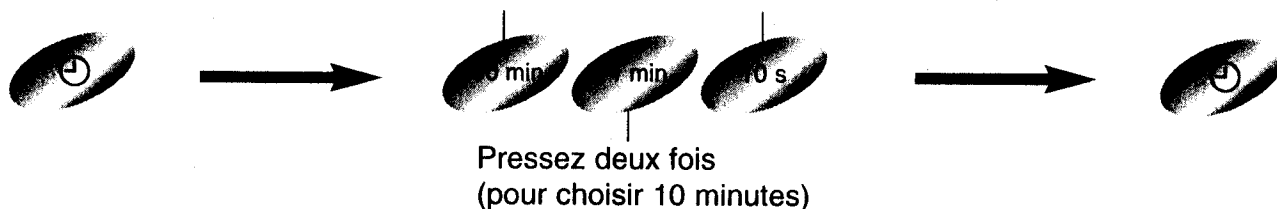
Affichage de l'heure sur le NN-K153/K123

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

Par exemple 11.25

Pressez onze fois
(pour choisir des heures)

Pressez cinq fois
(pour choisir 1 minute)



- **Pressez la touche minuteur/horloge deux fois.** Le deux-points (:) commence à clignoter.
- **Pressez les touches de durée.** Affichez l'heure en pressant les touches de durée appropriées (voir point 4).
- **Pressez la touche minuteur/horloge une fois.** Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Notes

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

Verrouillage de sécurité enfant sur le NN-K153/K123

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

Pour l'activer:



Pour le désactiver:



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

Cuisson et décongélation en micro-ondes sur le NN-K153/K123

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

Puissance en Watts

1 pression *Fort* **800 Watts**

2 pressions *Décongélation* **270 Watts (cyclique)**

3 pressions *Moyen* **600 Watts**

4 pressions *Doux* **440 Watts**

5 pressions *Mijotage* **250 Watts**



Français

- **Pressez la touche de puissance micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-onde est éclairé et la fenêtre affichera alors la puissance en Watts.
- Choisir le temps de cuisson à l'aide des touches de durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 90 s en puissances Moyen, Doux, Mijotage et Décongélation. La puissance Fort est limitée à 30 min.
- **Pressez marche.** La cuisson sélectionnée démarre et la durée décompte dans la fenêtre.

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

Cuisson en plusieurs étapes

Votre four vous offre la possibilité de cuire en 1, 2 ou 3 étapes. Il vous suffit de programmer les étapes désirées et le four passera automatiquement à une seconde étape une fois le premier temps de cuisson écoulé (répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus AVANT de presser la Touche Marche).

Note

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

Conseils pour la décongélation

Le plus difficile dans la décongélation est d'obtenir l'intérieur de l'aliment décongelé avant que l'extérieur ne soit cuit. C'est pourquoi, sur le modèle NN-K153/K123 uniquement, Panasonic utilise le mode cyclique: lorsque vous choisissez une durée sur la puissance DECONGELATION 270 W, ** le four divise cette durée totale de

décongélation en 8 périodes alternant décongélation effective et temps de repos. Pendant les périodes de repos, il n'y a pas d'émission de micro-ondes même si le plateau tourne et la lumière reste allumée. La décongélation est ainsi plus homogène et les petites pièces peuvent être cuites sans temps de repos supplémentaire.

Conseils pour la décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

TEMPS DE REPOS



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

LES RÔTIS AVEC OS ET LES VOLAILLES ENTIÈRES



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

LA VIANDE HACHÉE OU EN CUBES, LES PETITS CRUSTACÉS



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

PETITES PIÈCES



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

LE PAIN

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

La fonction minuteur sur le NN-K153/K123

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



• **Pressez la touche minuteur/horloge une fois.**

• **Affichez la durée** (maximum 9 hrs et 99 mins.).

• **Pressez marche.** La durée est décomptée dans la fenêtre d'affichage.

Il est possible de programmer le minuteur avant, pendant ou après un programme de cuisson.

Programmer un temps de repos:



• Choisir le programme de cuisson désirée en sélectionnant la puissance et la durée nécessaires.

• Pressez la touche minuteur/horloge.

• Sélectionnez le temps de repos voulu (maximum 9 hrs 99 mins.). La fenêtre affichera alors la lettre "H" pour afficher les heures. Utilisez la touche "1 min" pour les heures et la touche "10 s" pour les minutes.

• Pressez marche. La cuisson se déroule comme programmée. Une fois celle-ci terminée, le temps de repos commence à se décompter dans la fenêtre.

Retarder le démarrage d'une cuisson:



• Pressez la touche minuteur/horloge.

• Sélectionnez le temps de retardement (maximum 9 hrs 99 mins.). La fenêtre affichera alors la lettre "H" pour afficher les heures. Utilisez la touche "1 min" pour les heures et la touche "10s" pour les minutes.

• Programmer la cuisson désirée en sélectionnant la puissance et la durée.

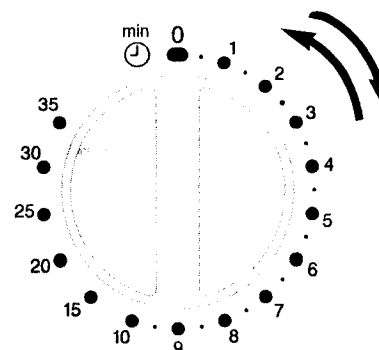
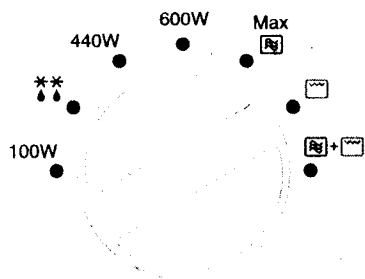
• Pressez marche. La durée de retardement se décompte dans la fenêtre jusqu'à zéro. Puis, la cuisson programmée démarre.


Notes

1. Si vous ouvrez la porte du four pendant un temps de repos ou de retardement de cuisson, le compte à rebours continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
2. Il est impossible de retarder le démarrage d'un programme automatique.

Le mode gril

Sur NN-K103 uniquement



- Positionnez le sélecteur de mode sur le symbole Gril .

- Affichez la durée en tournant le sélecteur de la durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court (moins de 2 minutes), tournez le sélecteur de la durée jusqu'à 4-5 minutes (afin d'en remonter le ressort) puis ramenez-le au temps désiré.

Sur NN-K153/K123 uniquement



- Pressez la touche du gril afin de choisir le niveau du gril.
1 pression gril 1 (fort)
2 pressions gril 2 (moyen)
3 pressions gril 3 (faible)
L'indicateur du gril s'éclaire et le niveau du gril s'affiche dans la fenêtre.

- Choisir la durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 90 s.

- Pressez marche. La durée commence à décompter dans l'affichage.

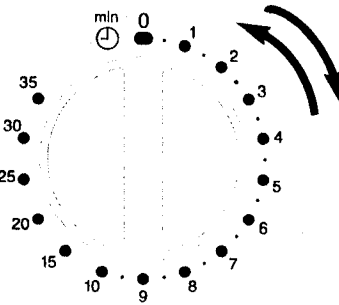
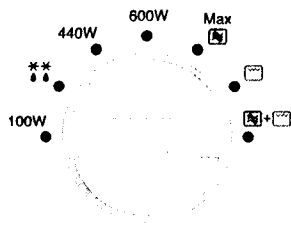
Notes

1. Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Protégez vos mains et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Sur le NN-K103, la cuisson reprendra sitôt la porte fermée. Sur le NN-K153/K123, il vous faudra presser la Touche Marche après avoir fermé la porte. L'affichage reprendra le décompte de la durée de cuisson. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeoit par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.
9. Sur NN-K103 uniquement: Après l'utilisation du Combiné, il se peut qu'une deuxième utilisation immédiate soit rendue impossible par le thermostat déclenché afin d'éviter toute surchauffe. Si vous devez vous servir plusieurs fois du mode Combiné, laissez refroidir le four entre 2 utilisations.

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

Le mode combiné

Sur NN-K103 uniquement



- Choisir le mode de cuisson en tournant le sélecteur sur le symbole + (micro-ondes 250 W + gril 700 W).
- Sélectionnez le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de la durée. Si la porte est déjà fermée, le plateau tournant se met en mouvement et la cuisson commence. Lorsque vous programmez un temps de cuisson très court (moins de 2 minutes), tournez le sélecteur de la durée jusqu'à 4-5 minutes (afin d'en remonter le ressort) puis ramenez-le au temps désiré.

Sur NN-K153/K123 uniquement



- Pressez la touche de cuisson combinée fin de choisir le niveau. L'indicateur du cuisson combinée s'éclaire et le niveau du cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.
- Choisir la durée. Vous pouvez programmer jusqu'à 99 min et 90 s.
- Pressez marche.

Pression	Niveau	Micro-ondes	Gril
1 pression	combiné 1	100W	900W
2 pressions	combiné 2	250W	700W
3 pressions	combiné 3	400W	450W

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

Notes

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou **Combiné**. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode manuel avec un ou des aliments pesant moins de 200 g en tout. Pour de petites quantités d'aliment, ne pas cuire en **Combiné** mais plutôt en GRIL ou en MICRO-ONDES uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode **Combiné**.
4. NE PAS préchauffer le gril en mode **Combiné**.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, arrêtez-le immédiatement.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode **Combiné** (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode **Combiné**). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par les résistances du gril.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne pouvant pénétrer les aliments de façon homogène.
9. Sur NN-K103 uniquement: Après l'utilisation du **Combiné**, il se peut qu'une deuxième utilisation immédiate soit rendue impossible par le thermostat déclenché afin d'éviter toute surchauffe. Si vous devez vous servir plusieurs fois du mode **Combiné**, laissez refroidir le four entre 2 utilisations.

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

La décongélation automatique selon le poids sur le NN-K153/K123

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



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

Français

Catégorie	Poids min./max.	Utilisation
1 Petites pièces	100 - 1200g	Petits pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisse, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
2 Grosses pièces	400 - 1600g	Grosse pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore.
3 Pain / gâteaux	100 - 1500g	Pain en tranches, en boules ou en miches. Gâteaux de type génoise non fourrés ou quatre-quarts. Retournez au bip sonore.

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

Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids sur le NN-K153/K123

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





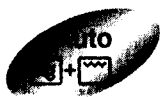
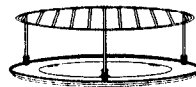






Par exemple



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

NN-K153/K123

Français

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
 1 pression PIZZA SURGELÉE	200 - 450g		Pour réchauffer et dorer le dessus des pizzas surgelées (et non réfrigérées). Retirez l'emballage et placez la pizza sur le trépied métallique, sur le plateau en verre.
 2 pressions GRATIN SURGELÉ	300 - 500g		Pour réchauffer et dorer un gratin surgelé. Cet programme convient aux lasagnes, aux gratins de pâtes, de pommes de terre et de légumes ainsi qu'aux canellonis. Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre.
 3 pressions CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS	200 - 1000g		Pour rôtir des morceaux de poulet, notamment des cuisses, des ailes ou des pilons. Placez les morceaux de poulet dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
 1 pression RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ FRAIS	200 - 1000g		Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long.
 2 pressions CUISSON DE LÉGUMES FRAIS	200 - 1000g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau per le 100g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Retournez / remuez au bip sonore.
 3 pressions CUISSON DU POISSON FRAIS	200 - 800g		Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.

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 est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four NN-K153/K123 n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.
- Q.:** Pourquoi l'éclairage intérieur de mon four faiblit-il?
- R.:** Si vous utilisez le niveau de puissance maximale (800 W) du four, celui-ci doit moduler le courant en impulsions pour régler la puissance sur les niveaux les plus bas. Il en résulte un affaiblissement de l'éclairage intérieur du four ainsi que l'émission de petits bruits secs.
- Q.:** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?
- R.:** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q.:** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes?
- R.:** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.
- Q.:** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il?
- R.:** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.

Entretien de l'appareil

Français

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. Ne jamais nettoyer le four avec un nettoyeur à vapeur.
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 présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, appuyer sur la TOUCHE ARRÊT / ANNULATION ou ramener le SÉLECTEUR DE LA DURÉE à zéro.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la surface du plancher de la cavité du four pour éviter que celui-ci produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer le plancher du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de le sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisine susceptibles de s'accumuler après plusieurs utilisations ne nuisent en rien à la surface inférieure ou aux roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
9. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.

Fiche technique

Alimentation	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée	Maximale	1250 W
	Micro-ondes	1250 W
	Gril	1130 W
Puissance de sortie	Micro-ondes	800 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures	484 (L) x 357 (P) x 282 (H) mm	
Dimensions intérieures	325 (L) x 330 (P) x 191 (H) mm	
Poids	13.6 kg	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.