

Panasonic

**Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrukcja obsługi**

**Microwave/Grill/Convection Oven
Mikrowellengerät mit Grill / Heißluft
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Panasonic Four à Micro-ondes Multifonctions
Forno a microonde e Convezione
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja**

INVERTER



NN-A883 / NN-A873 / NN-A813

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

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

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

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

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

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

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Polski

Installation et branchement

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

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, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

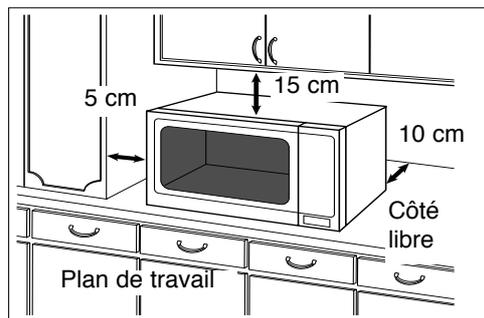
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

Mise en place du four

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de débrancher la prise ou d'utiliser un disjoncteur.
3. Pour 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 au raz du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



Si vous encastrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrez le four dans le mur, utilisez le kit d'encastrement NN-TKA80W (blanc), NN-TKA80M (argentée) ou NN-TKA81A (aluminium), disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.

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

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge 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 tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce, même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. En fonction micro-ondes ou combiné, ne pas faire fonctionner le four à vide, ceci pour maintenir le haut niveau de qualité du magnétron. Cette précaution ne s'applique pas au préchauffage d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
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 des résistances

1. Avant d'utiliser les modes Chaleur Tournante, Gril, Turbogril ou Combiné pour la première fois, faites fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur tournante 250° pendant 10 min, ceci afin de brûler l'huile de protection.
2. Les surfaces extérieures du four, les grilles d'aération et la porte du four chauffent lorsque vous utilisez les fonctions combinées ou traditionnelles (gril, turbogril ou chaleur tournante). Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant ou en refermant la porte et en disposant les aliments. De même, après l'utilisation des fonctions combinées, gril, turbogril ou chaleur tournante, les parois du four ainsi que les accessoires seront brûlants. Tenez les enfants à l'écart du four pendant son fonctionnement.

Fonctionnement du ventilateur

Pendant et après toute utilisation du four, un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.

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 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.

Plateau noir émaillé

1. Le plateau noir s'utilise en mode Gril, Turbogril, Chaleur tournante et Combiné. N'utilisez pas le plateau noir en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau noir émaillé doit être placé sur le plateau tournant en verre ou le trépied.

Trépied métallique

1. Usage autorisé : mode gril, turbogril, chaleur tournante et cuisson Combinée.
 2. Usage interdit : mode micro-ondes pures.
 3. Ce trépied doit être impérativement posé sur le plateau noir (sauf touche Automatique Frites surgelées).
- * - En mode COMBINE : NE PAS poser de plat métallique directement sur ce trépied.
- * - En modes traditionnels (gril, chaleur tournante ou turbogril), vous pouvez poser sur ce trépied tous vos plats résistants à la chaleur y compris les récipients métalliques. Veillez seulement à ce que leur taille ne gêne pas la bonne rotation du plateau tournant.

Grille et lèchefrite carrées

La grille et la lèchefrite carrées ne sont utilisées qu'en modes Chaleur tournante, Turbo gril ou Gril pour rôtir de grosses pièces de viandes, poser des plats trop grands pour le trépied ou bien cuire des plaques de pâtisserie. Ces accessoires peuvent être positionnés sur 2 niveaux (rails de guidage sur les parois du four). NE PAS utiliser ces accessoires en mode Micro-ondes ou Combiné.

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisine sont approximatifs. Ils peuvent varier selon la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume et la forme des récipients utilisés ainsi que le degré de cuisson désiré.
- 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. Il vaut mieux suivre les minima des temps de cuisson indiqués. Il est facile de rajouter quelques secondes ou minutes si cela n'est pas assez cuit pour votre goût

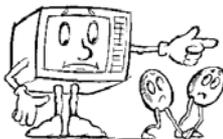
2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher et même s'enflammer. Si vous voyez des flammes dans votre four, maintenez la porte fermée et débranchez le four ou actionnez le disjoncteur.



3) Œufs

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



4) Aliments avec peau

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



5) Thermomètre à viande

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

6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des 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) Mélangez le liquide avant et pendant la cuisson ou le réchauffage.
 - d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de le sortir.



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.



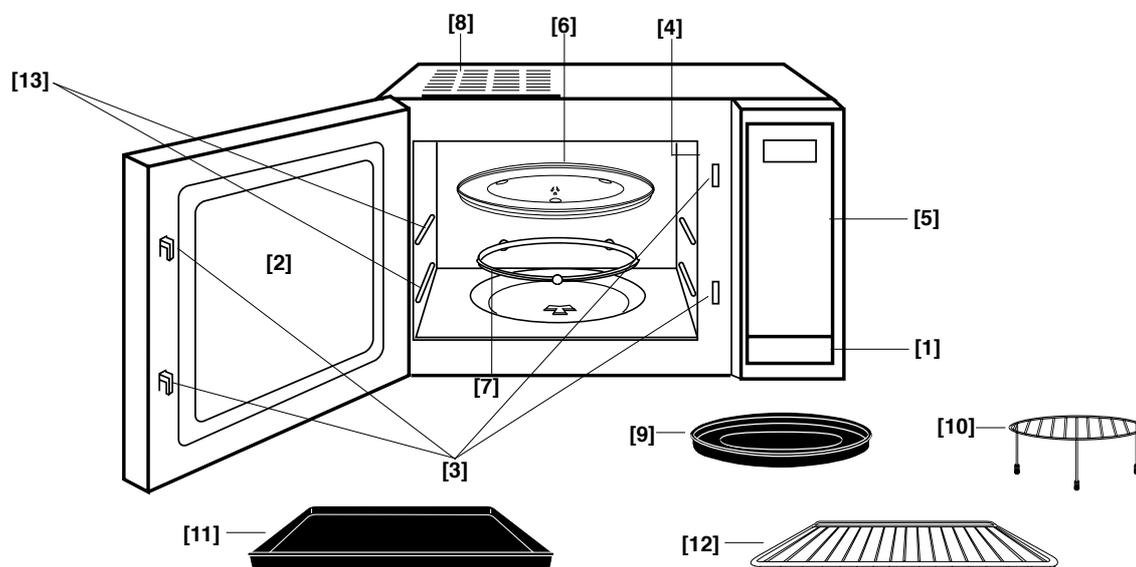
8) Ustensiles/Papier aluminium

- 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. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

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

Schéma descriptif



[1] Touche d'ouverture de la porte

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche.

L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

[7] Anneau à roulettes

[8] Ouvertures d'aération externes du four

[9] Plateau noir émaillé

[10] Trépied rond

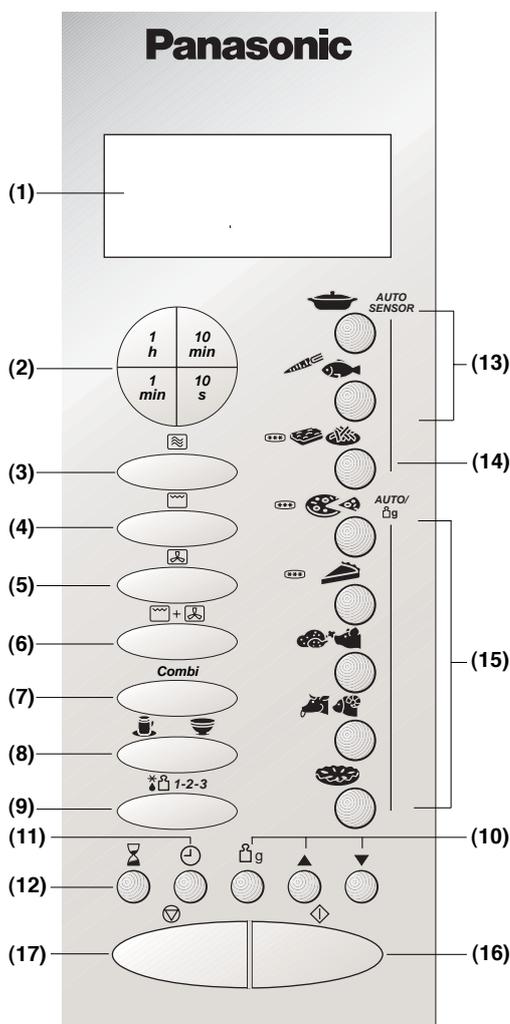
[11] Lèche-frite carrée

[12] Grille carrée

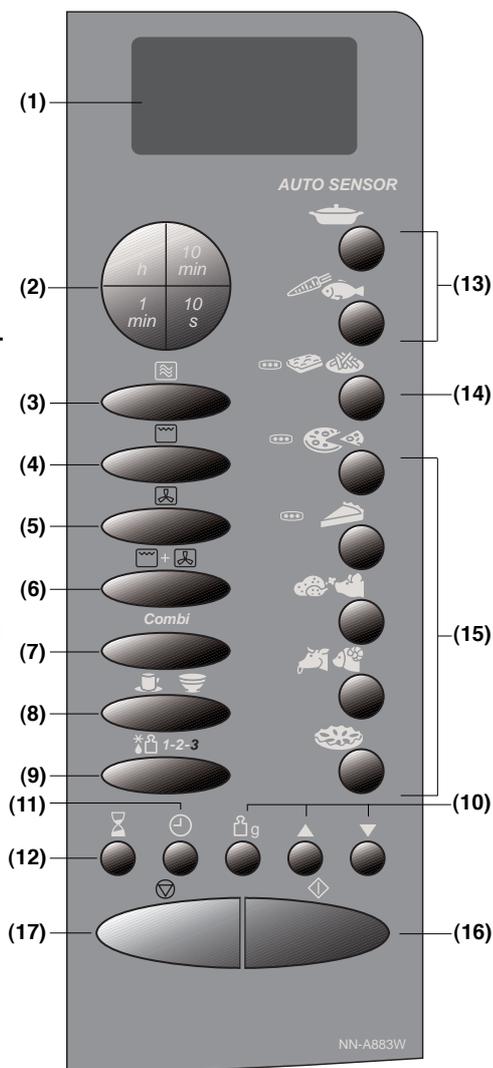
[13] Rails de guidage 2 niveaux

Panneau de commandes

NN-A873/NN-A813*



NN-A883



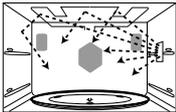
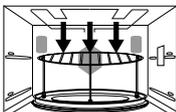
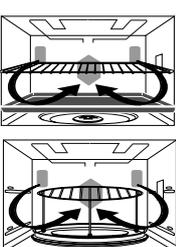
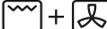
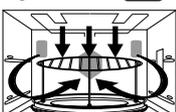
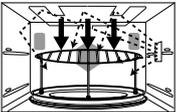
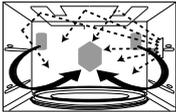
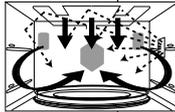
- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touches de durée
- (3) Puissances micro-ondes (6 niveaux)
- (4) gril (3 puissances)
- (5) Touche de chaleur tournante
- (6) Turbo gril (gril + chaleur tournante)
- (7) Touche de Cuisson Combinée
- (8) Réchauffage tasse/bol
- (9) Décongélation automatique selon le poids (3 catégories).
- (10) Affichage du poids et Plus/Moins (ajustement de cuisson)
- (11) Touche d'horloge
- (12) Minuteur/Cuisson retardée
- (13) Touches automatiques en micro-ondes par senseur.
- (14) Touches automatiques combinées par senseur
- (15) Touches automatiques combinées selon le poids
- (16) Touche de mise en marche : Appuyez une fois sur cette touche pour allumer le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/ Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (17) Touche d'arrêt/annulation : Avant la mise en marche du four : Pressez 1 fois cette touche pour effacer les instructions. Pendant la cuisson : pressez 1 fois cette touche pour interrompre momentanément la cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

* : Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré ci-dessus. Les fonctions et les mots affichés sont néanmoins identiques.

Bip sonore :

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme du préchauffage des modes Gril, Turbogril, Chaleur tournante ou Combiné, le four émet trois bips sonores et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Quel mode de cuisson choisir ?

LES MODES DE CUISSON	UTILISATIONS	ACCESSOIRES	RÉCIPIENTS
<p>Micro-ondes </p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Décongélation - Réchauffage - Fonte : beurre, chocolat, fromage - Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. - Réalisation de : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâte à choux, caramel, pâtés ou pains de poisson, de viandes, de légumes. - Cuisson des pâtisseries contenant des œufs, de la levure (4/4, génoise, cake, clafoutis, etc.) sans coloration. <p>PAS DE PRÉCHAUFFAGE</p>	<p>Plateau tournant en verre uniquement</p>	<p>TP* pas de métal.</p>
<p>Gril </p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Grillades de viandes ou de poissons. - Pain grillé. - Finition des plats gratinés et des desserts meringués. <p>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée.</p>	<p>RC* métal autorisé.</p>
<p>Chaleur Tournante </p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson de petites pièces nécessitant une cuisson courte : feuilletés, biscuits, choux, sablés, biscuit roulé. - Cuissons particulières : soufflés, meringues, vol-au-vent, pain, brioches, savarin, pâte en croûte, etc. - Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes <p>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment) ou grille carrée et/ou lèchefrite carrée</p>	<p>RC* métal autorisé.</p>
<p>Turbogril </p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Cuisson des viandes rouges, grillades épaisses (côte de bœuf ou de veau). - Braisage des poissons. <p>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied ou lèchefrite et/ou grille carrée.</p>	<p>RC* métal autorisé.</p>
<p>Combiné : Combi</p> <ul style="list-style-type: none"> • gril + micro-ondes • chaleur tournante + micro-ondes • turbogril + micro-ondes   	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes et volailles rôties. - Décongélation et réchauffage des aliments nécessitant une chaleur extérieure (quiche, pizza, pain, viennoiserie, gratin.) - Cuisson des gratins de viande, de féculents ou de légumes. - Cuisson des gâteaux contenant des œufs ou de la levure avec coloration extérieure, des quiches et des tartes. <p>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</p>	<p>Plateau tournant + plateau noir + trépied (selon taille de l'aliment)</p>	<p>TP et RC* métal lisse et non démontable autorisé sur plateau noir uniquement.</p>

* TP : transparent aux ondes.- RC : résistant à la chaleur. -----> Micro-ondes —————> Chaleur traditionnelle

Accessoires

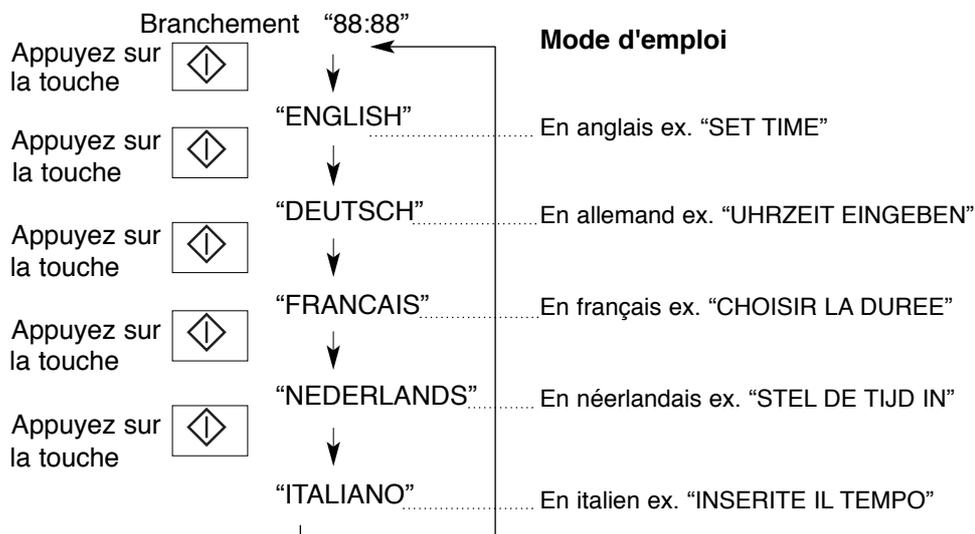
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau en verre	Plateau noir	Trépied rond	Léchefrite carrée	Grille carrée
					
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	NON
Gril	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Turbogrill	OUI*	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI*	OUI	OUI	NON	NON

* : en modes Gril, turbogrill, Chaleur Tournante et Combiné, le plateau en verre doit être protégé avec le plateau noir

Commandes et mode d'emploi

Affichage du mode d'emploi :

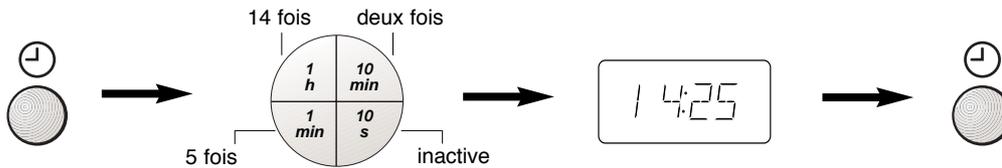


Cet appareil est équipé d'un mode d'emploi défilant unique qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître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

Commandes et mode d'emploi

Réglage de l'heure :

Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25



- **Appuyez sur la touche Horloge.**

- Les deux points (:) commencent à clignoter.

- **Affichez l'heure en pressant une ou plusieurs fois les touches de durée.**

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

- **Appuyez sur la touche Horloge.**

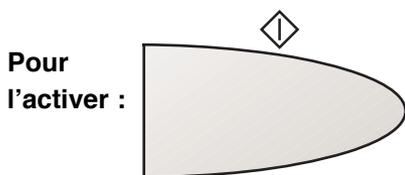
- Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

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 panne de secteur.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Verrouillage de sécurité enfant :

Ce système rend les commandes du four inutilisables. La porte peut cependant être ouverte. Vous pouvez activer le Verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**

- L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).

- **Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/Annulation.**

- L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

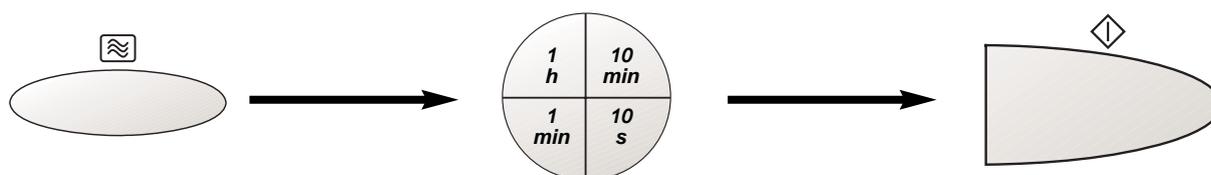
Les 6 puissances disponibles agissent comme le thermostat d'un four traditionnel en contrôlant la vitesse de cuisson. Certains plats - par exemple les potages et les ragoûts - requièrent l'utilisation de puissances différentes (FORT pour porter l'aliment à ébullition avant de poursuivre la cuisson sur DOUX ou MIJOTAGE).

Accessoire utilisé :



Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative de chaque niveau.

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Durée de cuisson maximum
1 fois	FORT	1000 W	30 minutes
2 fois	DECONGELATION	270 W	99 min. 90 s.
3 fois	MOYEN	600 W	99 min. 90 s.
4 fois	DOUX	440 W	99 min. 90 s.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	99 min. 90 s.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min. 90 s.



• Sélectionnez la puissance des micro-ondes.

• Réglez le temps de cuisson.

• Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

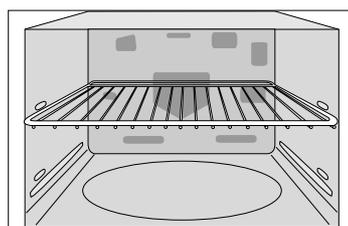
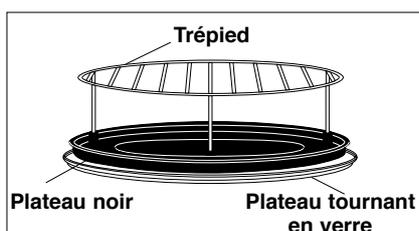
- Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant d'appuyer sur la touche Marche, choisissez une deuxième puissance et sa durée de cuisson.
Ex. Un ragoût — Fort 10 minutes pour porter à ébullition le ragoût. Puis Mijotage 60 minutes puis si nécessaire Maintien au chaud 10 minutes pour la diffusion des arômes.
- Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour maintenir un plat au chaud pendant un certain temps après toute cuisson.
- Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.

ATTENTION : La fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur FORT en pressant seulement une touche de durée puis Marche.

Cuisson au gril

Vous disposez 3 puissances de gril.

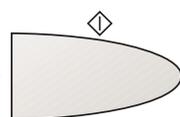
Accessoires utilisés :



Pressez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1500 W
2 fois	2 MOYEN	1200 W
3 fois	3 DOUX	950 W



- Choisissez la puissance de gril désirée.

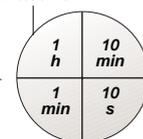


- Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer.

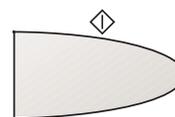


Après le préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment dans le four.

inactive



- Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 99 minutes 90 secondes).



- Appuyez sur la touche Marche.

Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois la température atteinte, le four émet 3 bips sonores et un "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte immédiatement, le four maintient la température atteinte pendant 30 minutes. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuisiner sans préchauffer, sélectionnez d'abord la puissance du gril, choisissez la durée de cuisson et appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

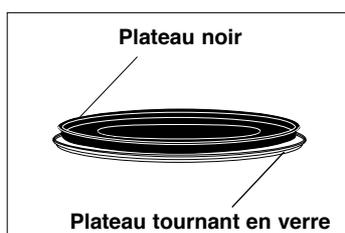
1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée soit 99 minutes.

Modes Chaleur tournante et Turbo grill

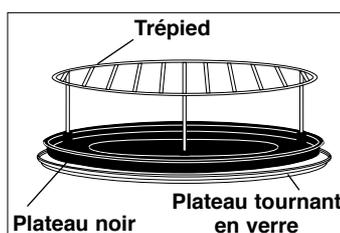
Ces modes de cuisson offrent un choix de températures de 40°C (en chaleur tournante uniquement) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Par commodité, la température s'affiche d'abord à 150°C (C = centigrade) puis monte jusqu'à 250° avant de reprendre à 40° (en Chaleur tournante uniquement) puis 100°C

Accessoires utilisés (pour cuisson sur un seul niveau) :

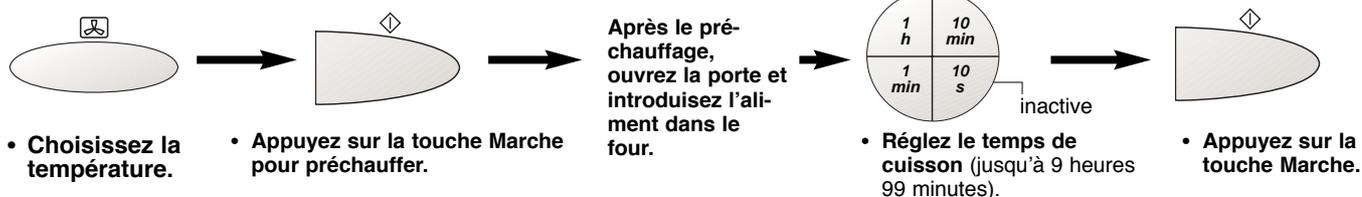
Chaleur tournante



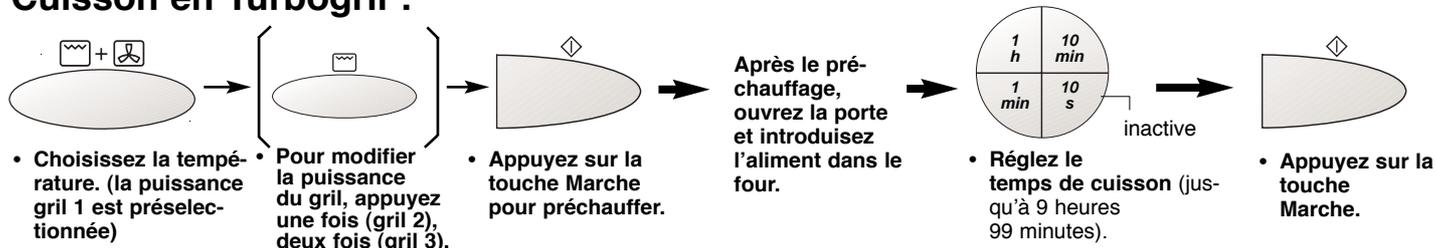
Turbogrill



Cuisson en chaleur tournante:



Cuisson en Turbogril :



Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 signaux sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuisiner sans préchauffer, sélectionnez d'abord la température du four et/ou (pour le turbogrill) la puissance de grill, choisissez la durée de cuisson et appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Appuyez une fois sur la touche de Chaleur tournante ou Turbogril pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant une ou plusieurs fois la touche de Chaleur tournante ou Turbogril.

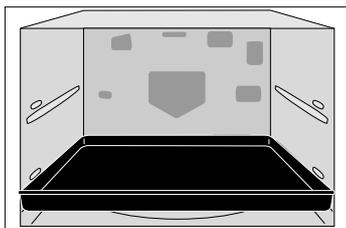
Les Modes Chaleur Tournante et Turbo grill

Cuire avec les accessoires carrés

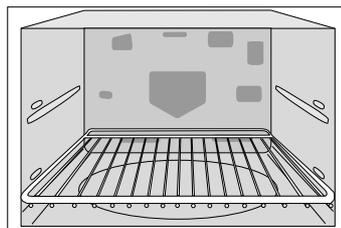
Cuisson sur un seul niveau

Si vous désirez cuire sur un seul niveau, il est préférable de positionner l'accessoire en niveau bas. Pensez à retirer alors tous les accessoires ronds (plateau tournant, plateau noir et anneau à roulettes) du four afin de faciliter la circulation d'air chaud.

Lèchefrite

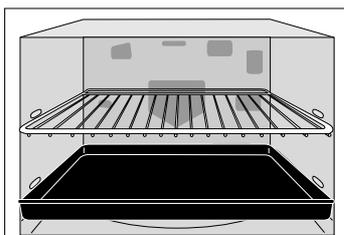


Grille carrée



Cuisson sur 2 niveaux

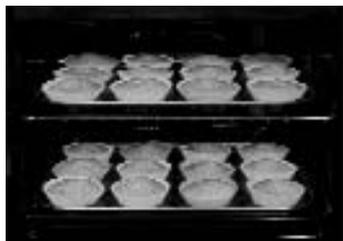
Pour une cuisson sur 2 niveaux, il est préférable de placer la grille carrée au niveau supérieur et la lèchefrite au niveau bas.



Français

Selon la recette, vous pouvez préchauffer ou non avec les accessoires en place. Pour plus de détails, vous reporter à la recette.

Cuisson des plaques à pâtisseries



Cuisson de plats volumineux



La cuisson sur 2 niveaux est idéal pour cuire des quantités conséquentes de biscuits, de madeleines, des choux ou des cookies, voire des meringues. Les accessoires carrés sont bien sûr indispensables pour cuire des biscuits roulés ou des biscuits de bûche mais se révèlent aussi bien utiles lorsque vous recevez de nombreux invités et qu'il vous faut utiliser un plat trop grand pour être posé sur le trépied ou encore lorsque vous voulez cuire une pizza ou une tarte aux pommes de grandes dimensions.

1. Prenez soin de positionner les accessoires carrés le plus avant possible dans le four (quasiment contre la porte) plutôt qu'en butée au fond du four afin d'assurer une cuisson plus homogène. Dans le même but, lors des cuissons longues à haute température (> 210° pendant plus de 20 minutes) et lorsque cela est possible, pensez à retourner la grille et la lèchefrite à mi-cuisson.
2. Prenez soin d'insérer la grille ou la lèchefrite correctement (dans la cas de la grille, le rebord en biais doit être au fond du four) afin d'éviter tout risque de renversement accidentel.
3. Ne pas placer un plat pesant plus de 5 kilos sur ces accessoires carrés.
4. PENSEZ à utiliser des maniques ou des gants pour retirer les accessoires ou le plat du four.
5. Lorsque vous sortez le plat du four, tirez la grille carrée jusqu'à la butée au dessus du rail avant de sortir le plat. La position de la grille sera alors verrouillée.

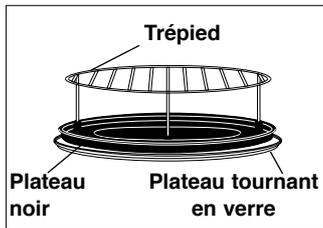
Fr-12

Cuisson combinée

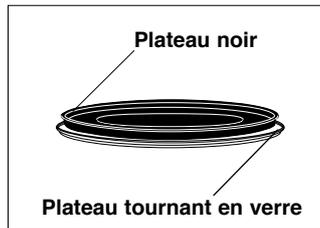
La cuisson combinée offre 3 modes possibles : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) Turbogril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes 1000 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée. En effet, les aliments seraient cuits par les micro-ondes avant d'être dorés par la chaleur traditionnelle, ce qui n'est pas le but de la cuisson combinée.

Accessoires utilisés :

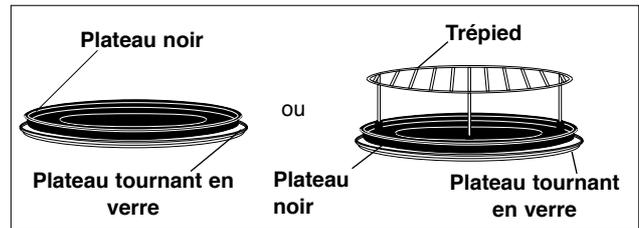
Gril + Micro-ondes



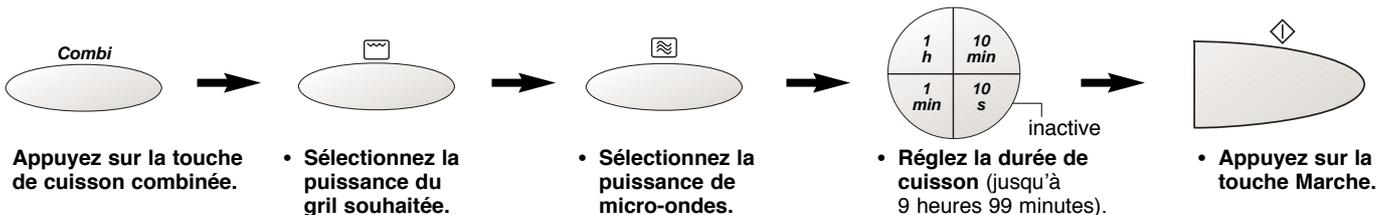
Chaleur tournante + Micro-ondes



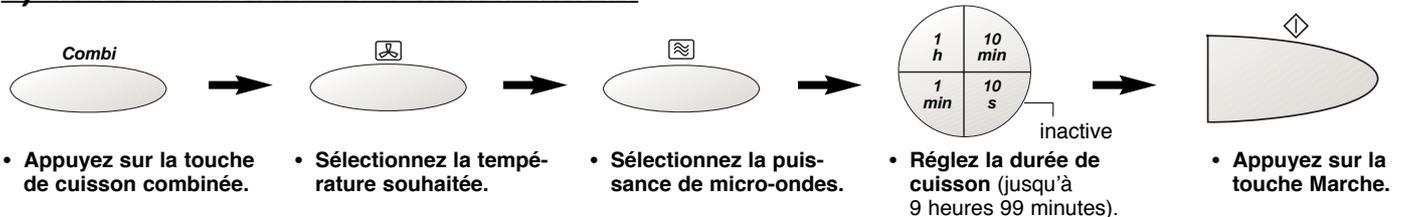
Turbogril + Micro-ondes



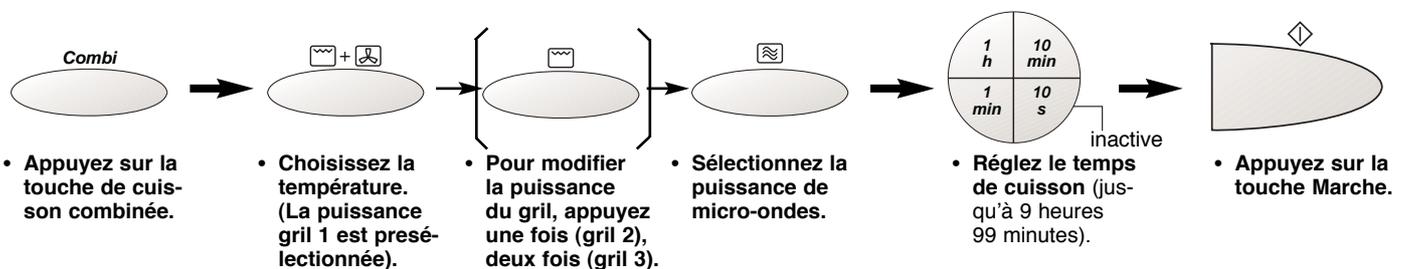
1) Gril + Micro-ondes (préchauffage conseillé, voir Fr- 14)



2) Chaleur tournante + Micro-ondes



3) Turbogril + Micro-ondes (préchauffage conseillé -voir Fr-14)



Cuisson combinée

COMMENT ET QUAND PRÉCHAUFFER :

Il est préférable de préchauffer la cuisson Combinée Gril + Micro-ondes et Turbo Gril + Micro-ondes. La cuisson combinée Chaleur Tournante + Micro-ondes sera préchauffée pour les cuissons courtes (moins de 25 min, tartes, quiches, petits rôtis). Le préchauffage n'est pas nécessaire pour les cuissons longues (> 25 min).

Pour préchauffer, sélectionner la cuisson combinée désirée et presser la touche Marche **avant** de choisir une durée de cuisson. Ce préchauffage s'effectue bien sûr sans émission d'ondes. Il faut préchauffer avec les accessoires nécessaires en place. Lorsque le four atteint la température désirée, le "P" dans la fenêtre d'affichage clignote et le four émet 3 bips sonores. Vous pouvez alors enfourner l'aliment, afficher le temps de cuisson puis presser la touche Marche. Si la porte n'est pas ouverte pour mettre à cuire l'aliment, le four maintient la température pendant 30 min avant de s'éteindre

REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Au-delà d'une heure, le décompte s'affiche en minutes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, jusqu'à 99 minutes.
4. En cours de cuisson combinée, une simple pression sur la touche Combi suffira à rappeler à l'affichage la température sélectionnée. Il n'est cependant pas possible de changer la température ou la puissance sélectionnée.

Réchauffage tasse/bol

Cette fonction permet de réchauffer soit une tasse, soit 1 ou 2 bols de boisson chaude (c.-à-d., du thé, du café, du lait ou du potage).



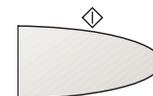
- Pressez sur la touche de réchauffage le nombre de fois requis.

- Pressez sur la touche Marche.

Récepteur	Nbre de pressions	Poids fixé
1 tasse	1	150 cc
1 bol	2	300 cc
2 bols	3	2 x 300 cc

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments surgelés selon leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque catégorie d'aliment.



- Sélectionnez le programme de décongélation automatique approprié en pressant 1, 2 ou 3 fois.

- Indiquez le poids du produit surgelé.
 - g Incrementation par 100 g
 - ▲ Incrementation par 10 g
 - ▼ Diminution du poids par pas de 10 g

- Appuyez sur la touche Marche.

Décongélation automatique

Programme	Poids	Accessoires	Aliments convenant à ces programmes
* 	100 - 1600 g		Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes (de 100g à 400g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
* 	400 - 2000 g		Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.
*  	70 - 400 g		Pour décongeler du pain, des petits pains et croissants cuits et surgelés. Déballez entièrement et posez sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Placez les gros pains directement sur le plateau noir. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et en minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.

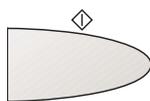
PAIN/CROISSANTS :

Ce programme fonctionne en mode combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant les aliments.

Touches automatiques par Senseur

Grâce au Senseur, qui équipe votre four, plus besoin d'afficher le poids.

ex.



- Sélectionnez la touche automatique par Senseur, en pressant 1 ou 2 fois.

- Appuyez sur la touche Marche.

Touche Plus/Moins :

APRES avoir sélectionné une touche par Senseur mais AVANT de presser la touche Marche, vous pouvez modifier de plus ou moins 10% le résultat de cuisson en pressant les flèches montantes ou descendantes. Si les résultats des touches par Sensor vous conviennent, il n'est pas nécessaire de presser ces touches d'ajustement.

REMARQUES :

1. Les touches automatiques par Senseur ne peuvent fonctionner dans les 3 minutes qui suivent le branchement de l'appareil.
2. Le four détermine automatiquement la durée de la cuisson ou le temps restant jusqu'à la fin de la cuisson.
3. NE PAS ouvrir la porte du four tant que ce temps de cuisson n'apparaît pas.
4. La température de départ des aliments surgelés est censée osciller entre - 18° et - 20°C ; celle des aliments frais entre + 4° et + 25° C.
5. Le récipient et le plateau tournant doivent être secs avant l'utilisation d'une touche Senseur.
6. La température de la pièce où est installé le four doit se situer entre 0° et 35° C.
7. Les recommandations de poids figurant en page Fr-16 doivent être respectées.
8. Les touches Auto/Senseur ne peuvent être utilisées lorsque le four est chaud. Si vous sélectionnez une de ces touches alors que le four est chaud, "CHAUD" s'affichera et demeurera jusqu'au refroidissement suffisant du four (bips sonores émis). Si vous êtes pressé, vous pouvez cuire en mode manuel, c'est à dire en sélectionnant la puissance micro-ondes et la durée.

Touches automatiques par senseur

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	Réchauffage Plat frais	200 - 1300 g		Pour réchauffer des plats cuisinés frais en sauce. Ces aliments doivent être conservés à température ambiante ou réfrigérée. Au bip sonore, mélangez ou retournez les grandes quantités. Laissez reposer quelques minutes en fin de réchauffage.
	Réchauffage Plat surgelé	200 - 1000 g		Pour réchauffer des plats cuisinés surgelés en sauce. Mélangez/retournez les aliments au bip sonore. En fin de cuisson, mélangez les aliments et laissez reposer 2 à 3 minutes.
	Cuisson Légumes frais	200 - 1500 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml (6 c. à s. d'eau) et couvrez légèrement à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Au bip sonore, remuez les grandes quantités.
	Cuisson Poisson frais	200 - 1000 g		Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais. Repliez les parties plus fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 30 ml (2 c. à s.) de liquide. Couvrez d'une assiette ou d'un film alimentaire percé. Retournez-le au bip sonore.
	Réchauffage Gratin surgelé	300 - 1000 g		Pour réchauffer des gratins surgelés. Retirez l'emballage et placez le gratin dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Frites surgelées	150 - 700 g		Pour réchauffer des frites à four surgelées. Disposez les frites en une seule épaisseur dans le plateau noir, lui-même posé sur le trépied, placé sur le plateau verre. Retournez les frites au bip sonore.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments simplement en affichant leur poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril, la température de chaleur tournante et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez le poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant de chaque catégorie d'aliment.

ex.



- Sélectionnez la touche automatique désirée en pressant une ou 2 fois.

- Indiquez le poids des aliments.



Incrementation par 100 g



Incrementation par 10 g



Diminution du poids par pas de 10 g

- Pressez la touche Marche.

REMARQUES :

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

Touche		poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi
	Réchauffage Pizza surgelée	150 - 600 g		Pour réchauffer les pizzas surgelées déjà cuites, les épognes et les tartes alsaciennes. Ne convient pas pour les pizzas à cuire ni les "deep pan". Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Pizza fraîche	100 - 650 g		Pour réchauffer les pizzas et les tartes alsaciennes déjà cuites et réfrigérées. Déballez entièrement avant de poser sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Quiche surgelée	100 - 800 g		Pour réchauffer les quiches, les pissaladières et les flammiches déjà cuites et surgelées. Déballez entièrement avant de poser sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Réchauffage Quiche fraîche	200 - 800 g		Pour réchauffer les quiches, flammiches et pissaladières déjà cuites et réfrigérées. Déballez entièrement avant de poser sur le trépied lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre.

Touches de cuisson automatiques selon le poids

Touche		Poids min-max	Accessoires	Mode d'emploi												
	Cuisson Morceaux de volaille	150 - 1500 g		Pour cuire des cuisses, des ailes ou des pilons de volaille. Ne convient pas pour la gigolette de dinde ni le rôti de dindonneau. Etalez les morceaux bien à plat dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.												
	Cuisson Poulet entier	1000 - 3200 g		Pour cuire une canette, une pintade ou un poulet frais entier. Posez la volaille dans un plat allant au four, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.												
	Cuisson du porc ou du veau	800 - 2000 g		Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais. Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	Cuisson du boeuf	700 - 1300 g		Pour cuire un rosbeef, rumsteack, rôti dans la tranche ou côte (d'au moins 4 cm d'épaisseur). Placez le rôti dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore.												
	Cuisson de l'agneau	700 - 2000 g		Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais. Placez la viande dans un plat peu profond résistant à la chaleur, posé sur le plateau noir, sur le plateau en verre. Retournez-le au signal sonore. Ne convient pas pour les rôtis d'agneau désossés.												
	Tarte	4 - 6 parts		<p>Pour cuire une tarte composée d'ingrédients crus - consultez le manuel de cuisson pour les recettes. Ex. Quiche salée - Quiche Lorraine, quiche au thon, quiche au saumon fumé, quiche au roquefort, quiche aux champignons, quiche aux oignons, quiche aux poireaux, quiche aux épinards et au parmesan, quiche aux moules. Tarte sucrée - tarte aux pommes, tarte aux abricots, tarte à la rhubarbe, tarte aux poires et à cannelle.</p> <p>Pour commencer la cuisson :</p> <ul style="list-style-type: none"> Préchauffer le four sur Turbogril 250°C avec le plateau noir sur le plateau en verre (voir page Fr-11). Après le préchauffage, pressez Arrêt/Annulation, enfournez la tarte sur le plateau noir et choisissez la taille de tarte à cuire : <table border="0" style="margin-left: 20px;"> <tr> <td>1 pression</td> <td>4-6 parts</td> <td>25 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>2 pressions</td> <td>6-8 parts</td> <td>27 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>3 pressions</td> <td>8-10 parts</td> <td>30 cm de diamètre</td> </tr> <tr> <td>4 pressions</td> <td>10-12 parts</td> <td>33 cm de diamètre</td> </tr> </table> A la fin de la cuisson, laissez reposer la tarte pendant quelques minutes. Démoulez la tarte et laissez-la refroidir sur une grille. 	1 pression	4-6 parts	25 cm de diamètre	2 pressions	6-8 parts	27 cm de diamètre	3 pressions	8-10 parts	30 cm de diamètre	4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre
	1 pression	4-6 parts	25 cm de diamètre													
	2 pressions	6-8 parts	27 cm de diamètre													
	3 pressions	8-10 parts	30 cm de diamètre													
4 pressions	10-12 parts	33 cm de diamètre														
Tarte	6 - 8 parts															
Tarte	8 - 10 parts															
Tarte	10 - 12 parts															

Remarques sur la touche Tarte automatique :

- Utilisez uniquement des moules à tarte métalliques - en aluminium, téflon ou autre métal léger. La profondeur moyenne du moule à tarte ne doit pas excéder 40 mm. N'utilisez pas de plat à fond amovible, d'emballage en carton ou en aluminium plissé avec cette touche automatique.
- La coloration du fond de tarte peut varier suivant la qualité de la pâte.
- La coloration du dessus de la tarte variera selon la garniture. C'est pourquoi, vous pouvez arrêter la cuisson quelques minutes avant la fin du programme.
- N'utilisez pas cette touche pour la cuisson de pizzas ou de tourtes.

Cuisson retardée

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

ex.

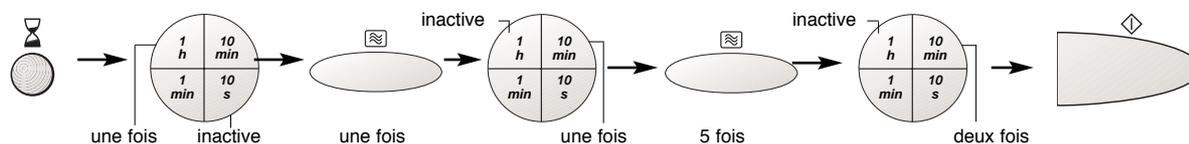


- Appuyez sur la touche Minuteur/Cuisson retardée.
- Réglez le temps de retardement souhaité en appuyant sur les touches de durée (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Pressez la touche Marche.

REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le départ retardé comptant pour une étape.

Ex. Cuisson retardée : 1 heure Puissance Fort : 10 min. Puissance Mijotage : 20 min.

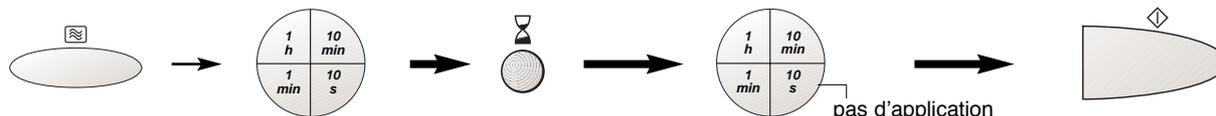


2. Si la durée de retardement dépasse une heure, le décompte s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à une heure, elle s'affiche en secondes.
3. Il est impossible de différer le démarrage d'une touche automatique.

Fonction Minuteur

Cette touche vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson.

ex. Temps de repos après cuisson

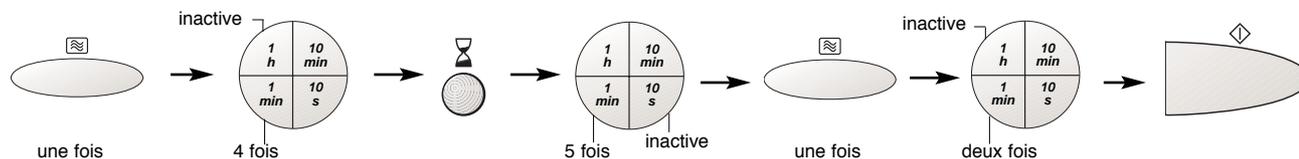


- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Pressez la touche Minuteur/Cuisson retardée.
- Réglez la durée désirée à l'aide des touches de la minuterie (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Pressez la touche Marche.

REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le temps de repos comptant pour une étape.

Ex. Puissance Fort : 4 min. Temps de repos : 5 min. Puissance Fort : 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte durant ces fonctions, le compte à rebours continue à défilier dans la fenêtre d'affichage.
3. Pour utiliser cette touche comme un simple Minuteur, il vous suffit de la presser 1 fois, de choisir une durée puis presser la touche Marche.

Questions et réponses

- Q :** La lettre “D” apparaît sur l’affichage et le four ne fonctionne pas. Pourquoi ?
- R :** Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux revendeurs. Pour le désactiver, appuyez à trois reprises sur la touche Horloge ou débranchez puis rebranchez le four.
- Q :** J’entends un bruit de ventilation après l’arrêt du four.
- R :** Un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques. Vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.
- 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. 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 téléviseur ?
- 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 pas de quatrième étape et refuse une programmation automatique du poids après une cuisson 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 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 :** 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 CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Puis-je vérifier la température sélectionnée en mode Chaleur tournante ?
- R :** Oui. Pressez la touche Chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.
- Q :** Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL ?
- R :** Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s’il s’agissait d’un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.
- Q :** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?
- R :** Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture, en enlevant le plateau en verre et l’anneau à roulettes, en Chaleur tournante 250°C pendant 20 minutes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Entretien de l'appareil

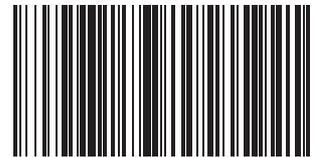
1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Etant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Il faudra le nettoyer soigneusement après toute cuisson de viande en combiné ou au gril ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.
3. Pour désodoriser votre four et faciliter le nettoyage, faire bouillir pendant 20 à 25 min sur FORT à l'intérieur du four, un litre d'eau additionné d'un demi jus de citron ou d'un peu de nettoyant ménager. Puis procéder au nettoyage. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.**
4. Les parois en émail doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte, la voûte). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. NE PAS pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
5. La voûte est autonettoyante par catalyse, ne pas chercher à la nettoyer.
6. La porte : les joints de la porte étant constitués d'une résine de caoutchouc délicate, nettoyez très régulièrement la porte avec une éponge savonneuse non abrasive. Ne pas utiliser de mousse décapante sur la porte. En cours de cuisson aux micro-ondes ou combinée, de l'eau de condensation peut apparaître à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil. Il suffit de l'essuyer avec une éponge.
7. Accessoires : les accessoires fournis avec le four se nettoient facilement à l'eau chaude et au savon, (éventuellement, laisser tremper avant de nettoyer). Ils peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Penser aussi à nettoyer régulièrement l'anneau à roulettes. En effet, l'accumulation de graisses sur celui-ci peut nuire à son fonctionnement et le rendre bruyant. Le plateau tournant en verre pouvant brunir en cas d'utilisations fréquentes en cuisson combiné, il peut aussi être nettoyé en le laissant tremper une nuit dans de l'eau fortement javellisée.
8. Le dessus : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide.
9. Le panneau de commandes : NE PAS utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer le panneau de commandes. Lors de ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider la fenêtre d'affichage.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz
Fréquence d'utilisation :	2450 MHz
Puissance d'entrée :	Maximum ; 2980 W
	Micro-ondes ; 1270 W
	Gril ; 1560 W
	Convection ; 1500 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ; 1000 W (IEC-60705)
	Gril ; 1500 W
	Convection ; 1400 W
Dimensions extérieures :	530 (L) x 508 (P) x 344 (H) mm
Dimensions intérieures :	350 (L) x 360 (P) x 250 (H) mm
Poids (accessoires compris) ;	24 Kg

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Matsushita Electric (UK) Ltd
Wyncliffe Road
Pentwyn Industrial Estate
Cardiff
CF23 7XB
UK



E00036A50EP
M0603-0
Printed in the UK