

# Panasonic®

**Operating Instructions**

**Bedienungsanleitung**

**Gebruiksaanwijzing**

**Mode d'emploi**

**Manuale di istruzioni**

**Instrucciones de funcionamiento**

**Manual de instruções**

**Návod k obsluze**

**Kezelési útmutató**

**Instruțiuni de operare**

Microwave/Grill Oven

Mikrowellengerät mit Grill

Magnetron/Grill Oven

Four à Micro-ondes-Gril

Forno a microonde e grill

Horno Microondas/Grill

Forno Micro-ondas/Grelhador

Mikrovlná trouba

Grillezős/mikrohullámú sütő

Cuptor cu microunde

**NN-CF760M/NN-CF750W**

***INVERTER***

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Română

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

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

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

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

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

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

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

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

#### **FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK**

Kérjük, olvassa el gondosan, és őrizze meg a későbbiekben.

**INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE:** Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

# 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, défectuosité 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 prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

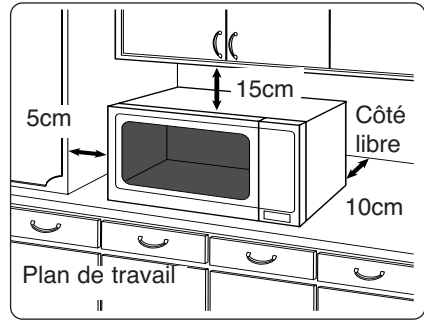
## Mise en place du four

Ce modèle est conçu pour être placé sur un plan de travail ou encastré dans une colonne. Il ne doit pas être installé dans un placard.

## Si vous encaستrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrer le four dans le mur, utilisez le kit d'encastrement (blanc) NN-TKF70W/ (argenté) NN-TF70M, disponible auprès de votre revendeur Panasonic local.

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



3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé. Ce modèle est conçu pour être placé sur un plan de travail ou encastré dans une colonne. Il ne doit pas être installé dans un placard.

## 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 l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert.
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 sur les côtés 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.

**Attention : Surfaces brûlantes**



# Installation et branchement

## 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.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
7. Cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes aux facultés mentales, physiques ou sensorielles altérées, ni par des personnes inexpérimentées ou ignorantes à moins qu'elles ne soient supervisées ou conseillées par une personne responsable de leur sécurité.
8. Le four ne doit pas être mis en marche par l'intermédiaire d'un minuteur programmable externe ni d'une télécommande à distance.

# Consignes de sécurité

## Utilisation du four

1. N'utilisez le four qu'à des fins exclusivement 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. 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, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 20 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.

3. Le four est doté de trois résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes.  
**N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.**
4. **MISE EN GARDE** : si l'appareil fonctionne en mode Combiné , Gril ou Chaleur Tournante, il importe, en raison des températures générées, de tenir les petits enfants à l'écart du four et de ne laisser les plus grands s'en servir que sous la supervision d'un adulte.

# Consignes de sécurité

## Fonctionnement du ventilateur

Lorsque le four fonctionne le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants. **Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.**

## Lampe du four

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

## Accessoires

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

### Plateau en verre

1. Le plateau en verre se pose directement sur la sole en céramique pour cuire en mode MICRO-ONDES uniquement. Ne placez pas d'aliments directement sur la sole en céramique.
2. Le plateau en verre peut être posé sur la grille métallique en niveau haut ou bas pour des cuissons au GRIL, en CHALEUR TOURNANTE ou en COMBINE.
3. Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau froide. Le choc thermique risquerait de le briser.

### Lèche-frite émaillée

1. La lèche-frite ne peut être utilisée qu'en mode CHALEUR TOURNANTE. Ne pas l'employer en modes MICRO-ONDES, GRIL ou COMBINE.
2. Pour une cuisson sur 2 niveaux, il faut positionner la lèche-frite en niveau bas et la grille métallique en niveau haut.

### Grille métallique

1. La grille métallique peut s'utiliser en niveau haut pour griller ou gratiner des aliments en mode GRIL. Vous pouvez l'utiliser en niveau haut ou bas pour la cuisson en mode CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec la grille métallique (voir alinéa "Anneau de protection" ci-dessous).
3. N'utilisez pas la grille métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.
4. Veuillez noter que les pièces en plastique situées sur la grille en métal ne doivent pas être retirées pendant la cuisson. Elles ne sont pas des emballages et ne doivent pas être jetées.

### Anneau de protection

1. Cet anneau doit être positionné sur la grille métallique, lors de toute utilisation d'un moule métallique en mode COMBINE. S'interposant entre le moule et la grille, il évite ainsi tout risque d'arc électrique.

# Informations importantes

## 1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Ils peuvent varier selon : le degré de cuisson désiré, la température initiale et le volume de l'aliment, la taille et la forme des récipients utilisés.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.  
**N.B : Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments peuvent s'abîmer mais également brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.**

## 2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher et même s'enflammer. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.

## 3) Œufs

- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs cuits durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.

## 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 dans le FOUR A MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

## 5) Thermomètre à viande

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

# Informations importantes

## 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) Évitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
  - b) Ne surchauffez pas les liquides.
  - c) Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
  - d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

## 7) Papier/plastique

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

## 8) Ustensiles/Papier aluminium

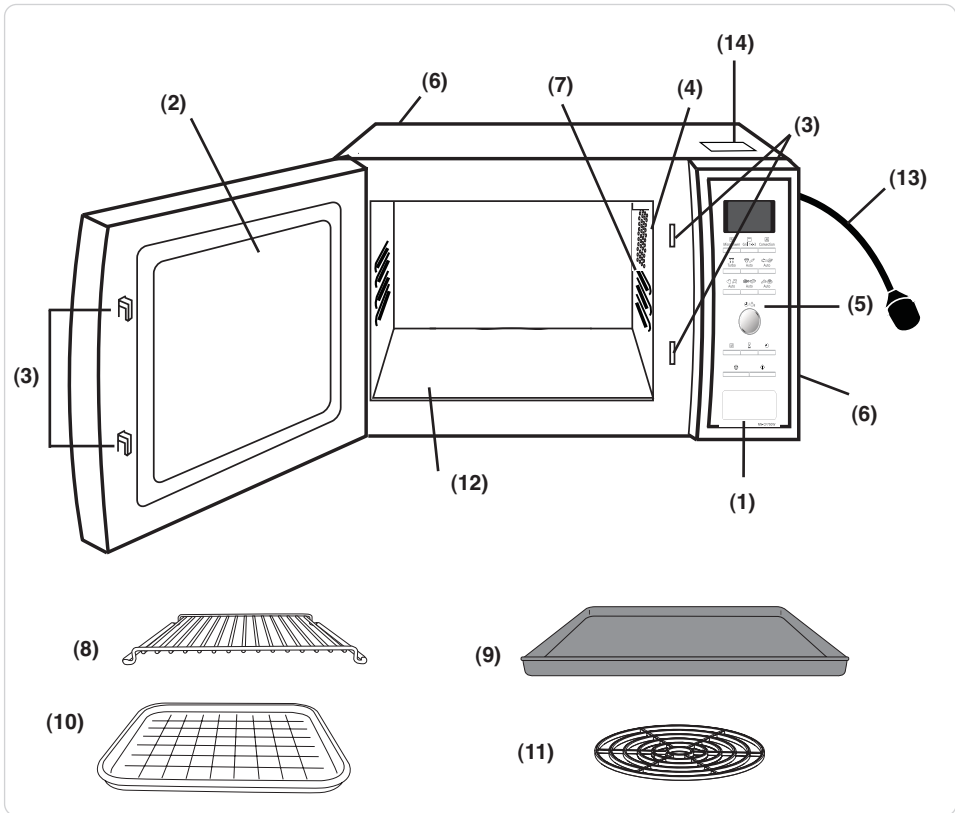
- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes pures. Ils peuvent provoquer un arc électrique et endommager votre four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, 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) Touche d'ouverture de la porte**

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

**(7) Encoches de niveau de cuisson**

**(8) Grille métallique**

**(9) Lèchefrite émaillée**

**(10) Plateau en verre**

**(11) Anneau de protection**

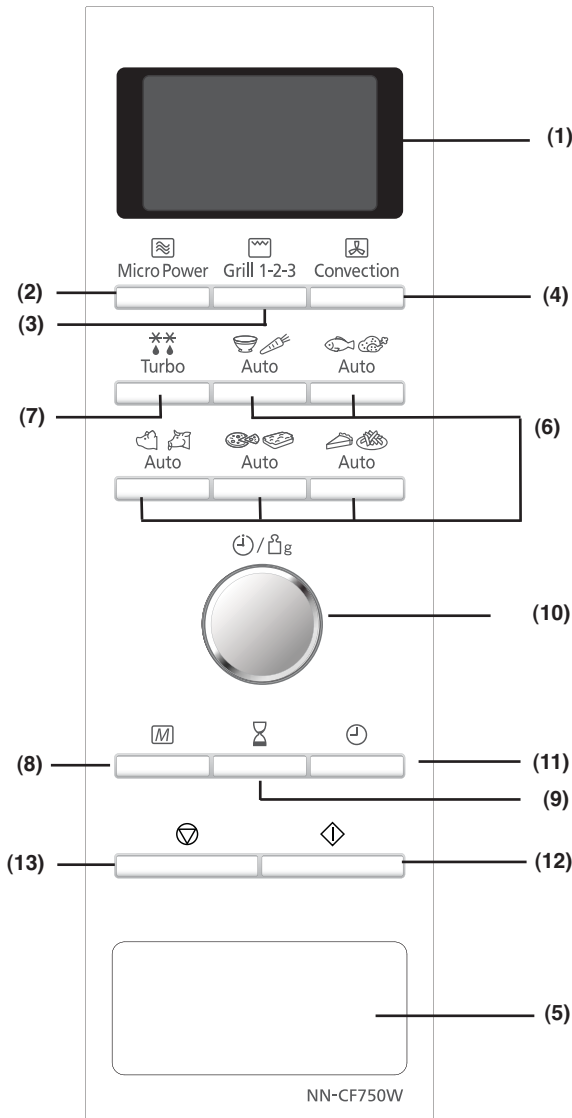
**(12) Sole en céramique**

**(13) Câble électrique**

**(14) Sticker d'avertissement**

# Panneau de commandes

NN-CF760M/NN-CF750W\*



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche micro-ondes
- (3) Touche grill
- (4) Touche de chaleur tournante
- (5) Touche d'ouverture de porte
- (6) Touche de cuisson Automatique selon le poids
- (7) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (8) Touche Mémoire
- (9) Touche Minuteur/départ différé. Peut être utilisée comme un simple minuteur de cuisine ou encore pour différer le démarrage d'une cuisson.
- (10) Sélecteur de poids ou de durée
- (11) Touche Horloge
- (12) Touche de mise en Marche : Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (13) Touche d'arrêt/annulation : Avant la mise en marche du four : Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions. Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

## N.B.:

Le four annule automatiquement une cuisson ou une opération programmée mais non démarrée au bout de 6 minutes. La fenêtre affiche de nouveau l'heure ou le 2 points (:).

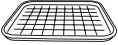



\* Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré. Les mots au-dessus des touches sont néanmoins identiques.

## 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 des temps de préchauffage des modes Chaleur tournante, Turbogril ou Combiné, le four émet trois bips sonores et cinq lorsque la cuisson est terminée.

# Accessoires

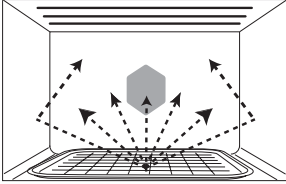
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

	Plateau en verre 	Lèchefrite émaillée 	Grille métallique 	Anneau de protection 
<b>Micro-ondes</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>NON</b>	<b>NON</b>
<b>Gril</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>Chaleur tournante</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>
<b>Combiné</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>OUI</b>	<b>OUI</b>

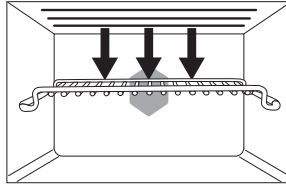
# Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires. Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du matériel utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

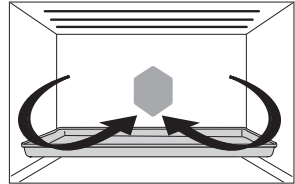
Micro-ondes



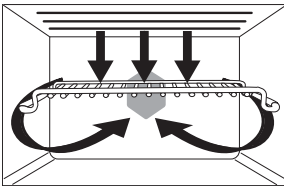
Gril



Chaleur tournante

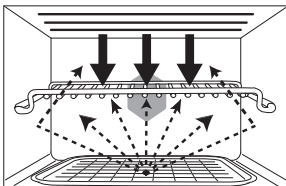


Turbogrill

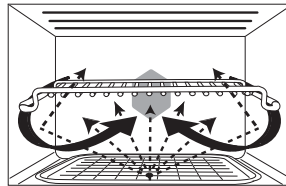


## Combiné

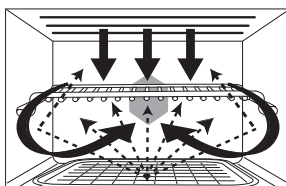
Gril + Micro-ondes



Chaleur tournante +  
Micro-ondes



Turbogrill + Micro-ondes

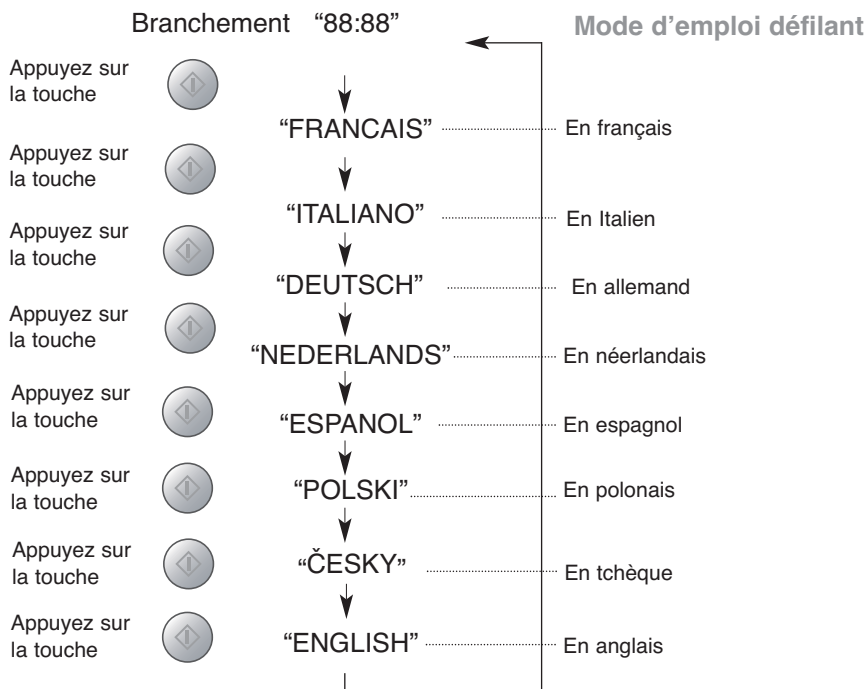


← - - - - Micro-ondes

← - - - - Air chaud

# Commandes et mode d'emploi

## Mode d'emploi défilant :



Ce modèle a une fonction unique. Il est équipé d'un mode défilant 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.

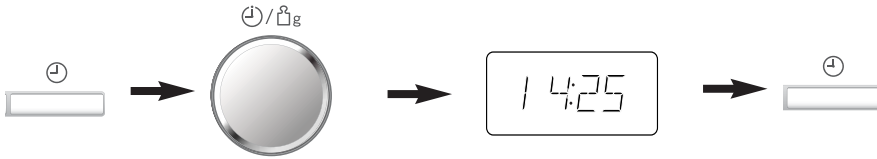
Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Minuteur/Départ différé », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Minuteur/Départ différé.

# Commandes et mode d'emploi

## Affichage de l'heure

Par exemple : 14 h 25



- **Pressez une fois la touche Horloge. Le deux-points (:) commence à clignoter.**
- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur de Durée/Poids.**  
L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points (:) clignote.
- **Pressez la touche Horloge.**  
Le deux-points (:) cesse 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 coupure de courant.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

## Verrouillage de sécurité enfant :

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

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



- **Pressez 3 fois la touche Marche.**
  - ☛ L'affichage de l'heure disparaît sans toutefois être perdu. Une étoile s'affiche en haut à gauche de l'afficheur.
- **Pressez 3 fois la touche Arrêt/Annulation.**
  - ☛ l'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

# Cuisson et décongélation aux micro-ondes

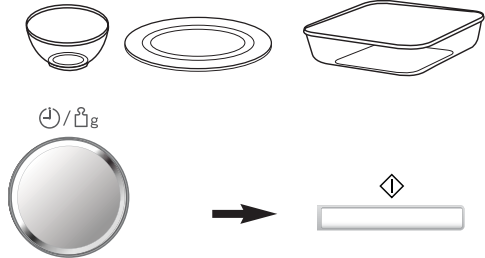
Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes.

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

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Temps maximum disponible
1 fois	MAX	1000 W	30 minutes
2 fois	MIN (DECONGELATION)	270 W	90 min.
3 fois	MOYEN	600 W	90 min.
4 fois	DOUX	440 W	90 min.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	90 min.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	90 min.

## Accessoire utilisé :

Posez vos assiettes, bols ou plats en Pyrex directement sur la sole en céramique. Ne posez pas les aliments directement sur la sole.



- Sélectionnez la puissance des micro-ondes.
- A l'aide du sélecteur de durée, choisir le temps de cuisson.
- Pressez Marche.

1. Vous pouvez programmer l'enchaînement de 2 ou 3 cuissons en répétant les trois premières étapes ci-dessus avant de presser Marche. Par ex. Ragoût - MAX (Fort) 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition puis 250 W (Mijotage) pendant 60 minutes pour cuire et enfin 100 W (Maintien) pendant 10 minutes pour que les arômes se diffusent tout en maintenant le plat chaud.
2. Vous pouvez programmer un temps de repos après une première cuisson ou décongélation (avant de presser Marche).
3. Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Il vous suffit pour cela de tourner le sélecteur de durée. (par pas d'1 minute avec un maximum de 10 minutes et seulement dans le cas d'une cuisson en 1 seule étape).

**Attention :** Le four fonctionne automatiquement sur la puissance Max (1000W) si une durée est sélectionnée sans choix de puissance préalable.

## Technologie des Micro-ondes par la sole.

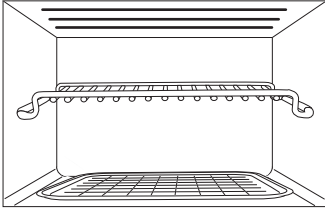
La technologie de répartition des micro-ondes par la sole :

Il est à noter que ce four utilise la technologie de diffusion par la sole, qui diffère sensiblement de la diffusion latérale avec plateau tournant et ménage un plus grand espace pour vos plats de cuisson. Ce type de répartition par la sole peut produire en mode Micro-ondes, des temps de cuisson différents de ceux nécessaires avec un autre mode de diffusion. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous alarmer. Reportez-vous aux durées indiquées dans les tableaux de réchauffage et de cuisson de votre manuel de cuisson.

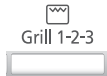
# Cuisson au grill

Vous disposez de 3 puissances de grill.

## Accessoires utilisés :



Appuyez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1270 W
2 fois	2 MOYEN	950 W
3 fois	3 DOUX	700 W



- **Choisissez la puissance de grill désirée.**

- **Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée** (max. 90 minutes).

- **Pressez Marche.**

### Remarques :

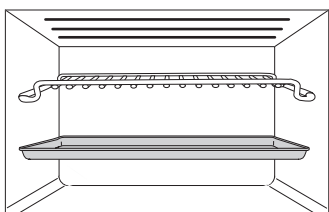
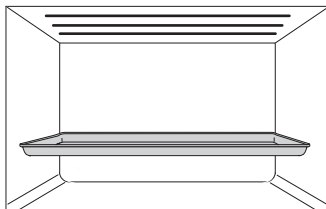
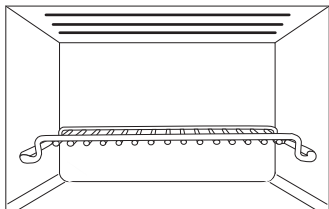
1. Le Grill ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
2. Le Grill ne se préchauffe pas.
3. Vous pouvez prolonger la durée de cuisson en cours de cuisson en tournant simplement le sélecteur de durée. (max. 10 min)



# Cuisson en chaleur tournante et turbogrill

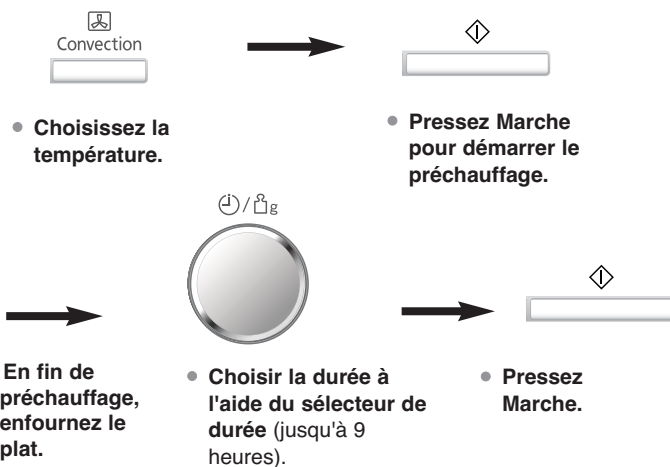
Ces modes offrent un choix de températures de chaleur tournante de 40°C (uniquement pour le mode Chaleur tournante) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus usitées, l'affichage démarre à 150°C puis défile jusqu'à 250°C avant de proposer 40° (Chaleur tournante uniquement) et 100°C.

## Accessoires utilisés :



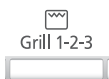
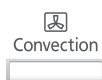
Pour cuire sur 2 niveaux en Chaleur Tournante, vous pouvez placer la lèche-frite émaillée en position basse et la grille métallique en niveau haut.

## Cuisson en Chaleur Tournante :



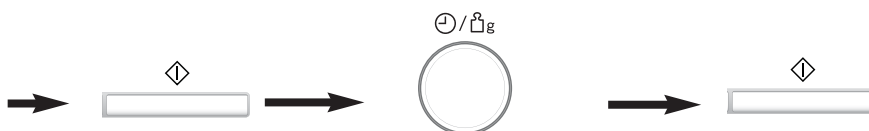
# Cuisson en chaleur tournante et turbogrill

## Cuisson en Turbogril :



- Réglez la température de convection souhaitée (il n'est pas possible de choisir 40 degrés)

- Choisissez la puissance de Gril. Pressez 1 fois (pour Gril 2- Moyen), 2 fois (pour Gril 3 - Doux) ou 3 fois (pour Gril 1- Fort)



- Pressez Marche pour préchauffer.

En fin de préchauffage, enfournez le plat.

- Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (max. 9 heures).

- Pressez Marche.

**METTEZ TOUJOURS DES GANTS DE PROTECTION POUR ENFOURNER ou RETIRER LE PLAT OU LES ACCESSOIRES EN FIN DE CUISSON. LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SERONT TRES CHAUDS.**

### REMARQUES SUR LE PRECHAUFFAGE :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le « P » clignote dans l'afficheur. Si alors vous n'ouvrez pas la porte, le four maintient la température sélectionnée pendant 30 minutes. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous voulez cuire sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de température et pressez Marche.

### REMARQUES :

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si 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 rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute).
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Appuyez une fois sur la touche de Chaleur tournante pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant une ou plusieurs fois la touche de Chaleur tournante.

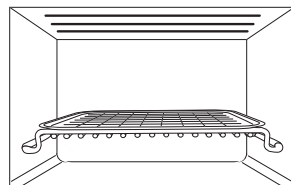
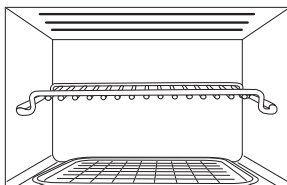
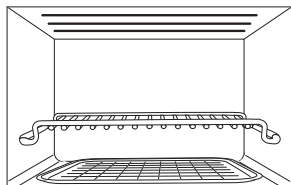
# Cuisson combinée

Le mode de cuisson combinée comprend 3 réglages : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) Turbogril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes Max/1000 W n'est pas disponible en cuisson combinée. Cela est normal car la nourriture serait cuite avant d'être colorée.

## Accessoires utilisés :

**Gril + Micro-ondes**

**Chaleur tournante + Micro-ondes / Turbogril + Micro-ondes**



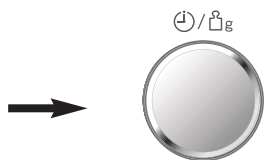
Français

## 1) Gril + Micro-ondes



- Sélectionnez la puissance du gril souhaitée.

- Sélectionnez la puissance de micro-ondes.



- Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (jusqu'à 9 heures).

- Pressez Marche.

# Cuisson combinée

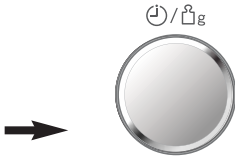
## 2) Chaleur tournante + Micro-ondes



- Choisir la température désirée.



- Choisir la puissance Micro-ondes.



- Choisir la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures).

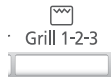


- Pressez Marche.

## 3) Turbogril + Micro-ondes



- Choisir la température désirée.



- Sélectionnez la puissance du gril souhaitée.



- Choisir la puissance désirée.



- Choisir le temps de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (max. 9 heures).



- Pressez Marche.

# Cuisson combinée

## Remarque sur le préchauffage :

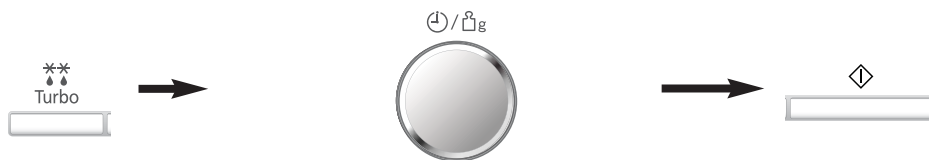
En mode Combiné avec Turbogril ou Chaleur tournante, le four peut être préchauffé. Pressez la touche Marche avant de choisir la durée et suivre les remarques Page En-16. **Il n'y a pas de micro-ondes émises pendant le préchauffage d'un mode combiné.**

## REMARQUES :

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si 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 rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'au temps de cuisson maximum).
4. Après avoir appuyé sur le bouton Démarrage, la température sélectionnée pourra être rappelée et modifiée. Appuyez une fois sur le bouton Convection pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Lorsque cette température s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant une ou plusieurs fois la touche de Chaleur Tournante.

# Décongélation automatique

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



- Sélectionnez le programme de décongélation automatique approprié en pressant 1 (pain), 2 (petites pièces) ou 3 fois (rôtis).
- Afficher le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.
- Pressez Marche, l'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.

N°= de Prog.	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
 Turbo  Pain et croissants surgelés	 PAIN CROISSANTS	50 - 500 g		<b>Pour décongeler du pain, des petits pains et des croissants cuits et surgelés.</b> Déballez entièrement et placez les aliments sur la grille métallique niveau bas. Au bip sonore, retournez l'aliment.
 Turbo  Petites pièces	PETITES PIÈCES	100 - 1600 g	-	<b>Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes</b> (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
 Turbo  Grosse Pièce	GROSSE PIÈCE	400 - 2500 g	-	<b>Grosse pièce de viande, rôti, poulet entier.</b> Au bip sonore, retournez l'aliment.

## REMARQUES :

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Un temps de repos est indispensable pour compléter la décongélation.

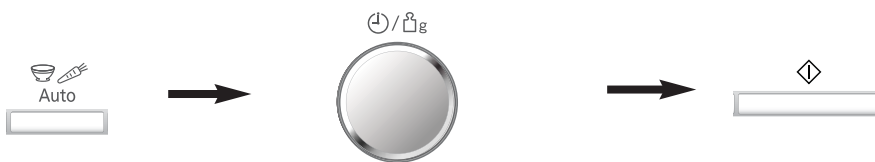
## REMARQUE sur le programme PAIN :

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

# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer la plupart de vos aliments simplement en affichant le 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 son 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.

par ex.









- Sélectionnez la touche automatique désirée.
- Affichez le poids à l'aide du sélecteur de durée/poids.
- Pressez Marche. L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés.

## REMARQUES :


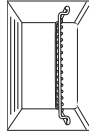

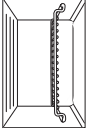

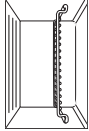

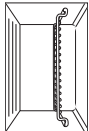

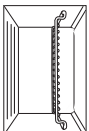
1. Si la durée de cuisson excède 60 minutes, elle s'affiche en heures et en minutes.
2. Vous trouvez le détail des poids et accessoires à utiliser dans les tableaux pages suivantes.
3. Des bips pourront se faire entendre au cours de la cuisson ou du réchauffage de certains programmes automatiques afin de vous rappeler de mélanger ou remuer les aliments. Ne pas y porter attention pourra avoir un impact sur les résultats.

# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids


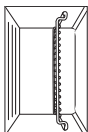

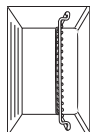

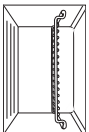

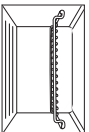

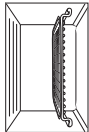
N° de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
4  Auto	<b>Rechauffage d'un 1 bol</b> 1 pression	1 BOL	300 ml	-	<b>Pour réchauffer un bol de boisson chaude.</b> Sélectionnez réchauffer bol. Pressez Marche. Mélanger à la fin.
5  Auto	<b>Rechauffage de 2 bols</b> 2 pressions	2 BOL	600 ml	-	<b>Pour réchauffer deux bols de boisson chaude.</b> Sélectionnez réchauffer 2 bols. Pressez Marche.. Mélanger à la fin.
6  Auto	<b>Réchauffage de soupe</b> 3 pressions	SOUPE	200 - 1500 g	-	<b>Pour réchauffer de la soupe, achetée ou faite maison.</b> La température initiale doit être ambiante ou réfrigérée. Mélanger avant et après le réchauffage. Il est préférable de couvrir d'une assiette retournée, une cloche ou un couvercle. La température finale variera selon l'épaisseur de la soupe, sa température initiale et son taux de matières grasses.
7  Auto	<b>Cuisson de Légumes</b> 4 pressions	LEGUMES FRAIS	300 - 1500 g	-	<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 50 ml d'eau (4/5 c. à s.) et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Mélangez au bip sonore.
8  Auto	<b>Cuisson de Poisson</b> 1 pression	POISSON FRAIS	200 -1000 g	-	<b>Pour cuire des dames et des filets de poisson frais.</b> Repliez les parties fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 2 c. à s. de liquide. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Retournez au bip sonore.
9  Auto	<b>Cuisson de Volaille</b> 2 pressions	POULET ENTIER	1000 -2300 g	-	<b>Pour cuire une canette, une pintade ou un poulet frais entier.</b> Posez la volaille dans un plat allant au four, sur la sole en céramique. Retournez au bip sonore.



# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

N° de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
10  Auto	<b>Cuisson de Volaille en morceaux</b> 3 pressions	MORCEAUX DE POULET	150 - 1100 g		<b>Pour faire cuire des morceaux de poulet frais, par ex. des cuisses de poulet.</b> Placez les morceaux de poulet dans un plat résistant à la chaleur sur la grille de métal en position basse. Pour une cuisson régulière, séparez les morceaux et retournez lorsqu'un bip se fait entendre.
11  Auto	<b>Cuisson de Porc ou veau</b> 1 pression	PORC/VEAU	700 - 1190 g  1200 - 2000 g	  -	<b>Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais.</b> Placez le rôti dans un plat allant au four, sur la grille métallique basse pour les poids de 700 à 1190 g. Au-delà, posez le plat directement sur la sole en céramique. Retournez-le au bip sonore.
12  Auto	<b>Cuisson du Bœuf</b> 2 pressions	BOEUF	650 - 900 g  910 - 1250 g	  -	Pour cuire un rosbif, rumsteack ou rôti dans la tranche, frais. Placez les rôtis jusqu'à 900 g dans un plat allant au four sur la grille niveau bas et retournez au bip sonore. Au-dessus de 900 g, placez le plat directement sur la sole et retournez au bip sonore. Cuisson programmée "Bien-cuit". Si vous préférez le boeuf "A-point" réduisez le poids affiché d'env. 20%.
13  Auto	<b>Cuisson de l'agneau</b> 3 pressions	AGNEAU	1000 - 1490 g  1500 - 2400 g	  -	<b>Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais non désossé.</b> De 1000 à 1490 g, placez la viande dans un plat allant au four sur la grille en métal niveau bas et retournez au bip sonore. Au-delà de 1500 g, placez le plat directement sur la sole et retournez au bip sonore. Cuisson du programme "Bien-cuit".
14  Auto	<b>Réchauffage de pizza réfrigérée</b> 1 pression	PIZZA FRAICHE	160 - 800 g		<b>Pour réchauffer des pizzas fraîches (cuites et réfrigérées).</b> Déballiez entièrement et posez la pizza sur la grille en métal niveau bas. Ne convient pas aux Flammekueches.

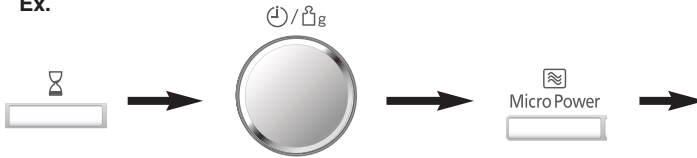
# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

N° de prog.	Catégorie	Aliment affiché	Poids min-max	Accessoire	Mode d'emploi
15  Auto	Réchauffage de pizza surgelée 2 pressions	PIZZA SURGEELEE	150 - 800 g		<b>Pour réchauffer des pizzas surgelées.</b> Déballer entièrement et posez la pizza sur la grille niveau bas. Ce programme ne convient pas aux Flammekueche, ni aux pizzas américaines ni aux pizzas de type "Cuit et lève".
16  Auto	Réchauffage de gratin surgelé/ Lasagnes	GRATIN SURGELE	300 - 600 g		Pour réchauffer des gratins surgelés. Déballer entièrement le gratin et posez le plat allant au four sur la grille niveau bas pour les gratins de 300 à 600 g.
	3 pressions		610 - 1000 g	-	Les gratins de 600 à 1000 g seront placés directement sur la sole en céramique.
17  Auto	Réchauffage de quiche réfrigérée 1 pression	QUICHE FRAICHE	150 - 1000 g		<b>Pour réchauffer des quiches fraîches (cuites et réfrigérées).</b> Déballer entièrement et posez la quiche sur la grille niveau bas.
18  Auto	Réchauffage de friands réfrigérés 2 pressions	FEUILLETE FRAIS	120 - 800 g		<b>Pour réchauffer des feuilletés, tresses, paniers, bouchées à la reine, friands cuits et réfrigérés.</b> Déballer entièrement et poser sur la grille niveau bas.
19  Auto	Réchauffage de frites à four surgelées 3 pressions	FRITES A FOUR	200 - 500 g		<b>Pour réchauffer des frites à four surgelées.</b> Répartissez les frites sur le plateau en verre posé sur la grille niveau bas et remuez au bip sonore. Ce programme convient aussi pour les pommes Croquettes, Röstis, Dauphine et Noisettes.

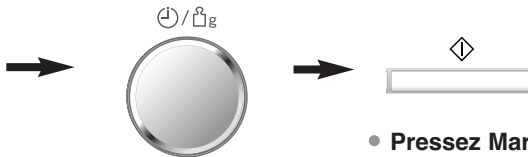
# Départ différé

La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction départ différé

Ex.



- **Pressez la touche Minuteur.**
- **A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).**
- **Programmer la cuisson désirée et sa durée.**



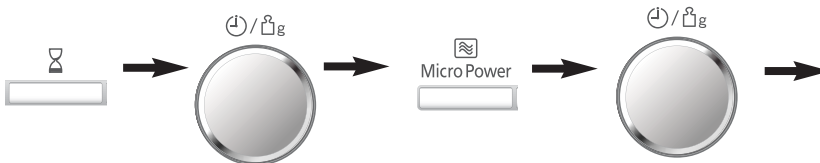
- **Pressez Marche.**

## REMARQUES :

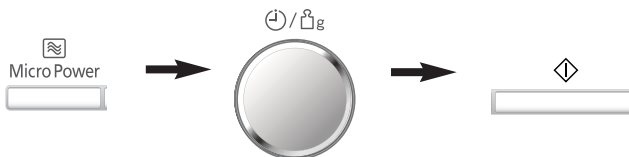
1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après un départ différé. :  
Ex.

Départ différé : 1 heure

Puissance MAX (1000 W): 10 min.



Puissance 250 W (Mijotage): 20 min.

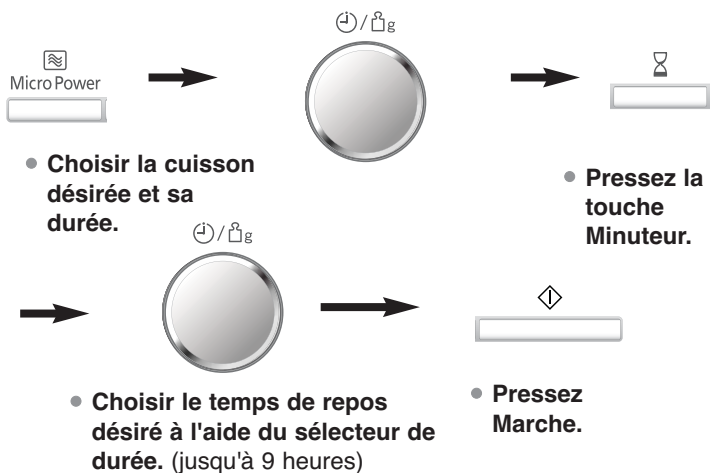


2. Si le retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. S'il est inférieur à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer le départ d'un programme Automatique.

# Fonction Minuteur/temps de repos

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

E.x.



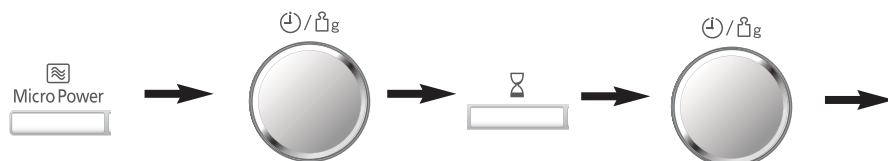
## REMARQUES :

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

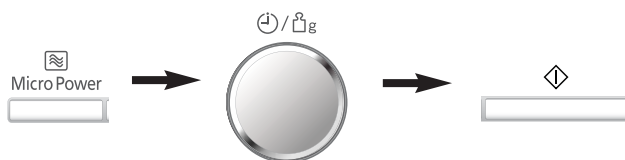
Ex.

Puissance Max (1000 W): 4 min.

temps de repos : 5 min.



Puissance Max (1000 W): 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défilé dans l'afficheur.
3. Cette touche Minuteur peut être utilisée comme une simple minuterie : pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.

# Touches Mémoires

Cette fonction vous permet de mettre en mémoire dans le four les modes et temps de cuisson correspondant à des recettes, des cuissons ou des réchauffages que vous utilisez souvent. Vous pouvez mettre en mémoire 3 cuissons différentes.

## Pour mettre une cuisson en mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, pressez 2 ou 3 fois la touche Mémoire.**
- **Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.**

## Pour utiliser une touche Mémoire.



- **Pressez la touche Mémoire.**
- **Par défaut, le four affiche la mémoire N°= 1. Pour afficher les mémoires N°= 2 ou 3, pressez 2 ou 3 fois la touche Mémoire.**
- **Pressez Marche pour commencer la cuisson.**

### Notes :

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire le préchauffage de la Chaleur Tournante.
3. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
4. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
5. Les mémoires de cuisson s'effacent si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

# Vos questions - nos réponses

- Q:** Pourquoi mon four ne se met pas en marche ?
- R:** Vérifiez les points suivants si votre four ne fonctionne pas :
1. Le four est-il correctement branché sur une prise individuelle? Débranchez-le, attendez un instant puis rebranchez-le.
  2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le disjoncteur. Basculez le coupe-circuit ou remplacez le fusible du disjoncteur si nécessaire.
  3. Si le coupe-circuit et le fusible sont hors de cause, vérifiez la prise en y branchant un autre appareil. Si ce dernier ne fonctionne pas, le problème vient de la prise ou du circuit électrique. S'il fonctionne, c'est alors le four qui est en cause. Contactez votre revendeur agréé.
- Q:** Pourquoi n'y-a-t-il plus le mode défilant en français sur mon four ?
- R:** Il y a eu une coupure de courant à votre domicile. Refaites la procédure indiquée page 7 pour obtenir le mode défilant en français
- Q:** Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer
- R:** Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, il n'est pas possible de programmer une 4<sup>ème</sup> étape ni de différer le démarrage d'un programme automatique.
- Q:** De l'air chaud sort autour de la porte. Pourquoi ?
- R:** La chaleur produite dans l'enceinte par la cuisson des aliments est transportée à l'extérieur du four par le circuit de circulation d'air. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce flux d'air. Il ne faut jamais bloquer les ouvertures d'aération du four pendant une cuisson.
- Q:** J'entends du bruit et je vois des étincelles en utilisant la grille métallique dans mon four ?
- R:** Des étincelles et un arc électrique peuvent se produire lors d'une utilisation incorrecte des accessoires. N'utilisez jamais la grille métallique en mode micro-ondes uniquement. Vérifiez page 9 la bonne utilisation des accessoires et au besoin, terminez la cuisson en Chaleur tournante.
- Q:** Comment puis-je vérifier la température utilisée lors d'une cuisson en Chaleur Tournante ?
- R:** Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante et la température s'affichera pendant 2 secondes. En tournant le sélecteur Auto, vous pourrez aussi la modifier.
- Q:** Puis-je cuire mes recettes habituelles dans ce four en mode Chaleur Tournante ou Gril ?
- R:** Oui, vous pouvez tout à fait cuire vos recettes habituelles comme vous le feriez dans un four classique. Vérifiez les chapitres sur les températures en Chaleur tournante et en Gril dans votre livre de recettes.
- Q:** "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?
- R:** Le four s'est programmé en MODE DEMO (Démonstration). Ce mode est prévu pour les démonstrations en magasin. Désactivez ce mode pressant une fois la touche Micro-ondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.
- Q:** Le Gril paraît plus faible en mode Combiné ?
- R:** Après une certaine durée de cuisson, le gril fonctionne par intermittences afin d'éviter une surchauffe des composants électroniques.
- Q:** Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes Gril, Chaleur Tournante ou Combiné. Pourquoi ?
- R:** Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide sans aucun accessoire en mode Chaleur Tournante 250° pendant 20 minutes. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de « fumer ».
- Q:** J'entends des ronflements et des cliquetis en cuisson Combinée. Pourquoi ?
- R:** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode Micro-ondes au mode Chaleur tournante/Gril, sont tout à fait normaux.
- Q:** Le four cesse de fonctionner et l'afficheur indique "H97" ou "H98", pourquoi ?
- R:** Cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contactez un service Après-vente agréé.

# Entretien de l'appareil

Étant 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 chaleur tournante, en combiné ou au grill ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.

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.** Si de la fumée se dégage de votre four en fonctionnement, effectuez un nettoyage complet puis faites le fonctionner sans aucun accessoire ni aliment en mode Chaleur Tournante 250° C pendant 20 minutes. Cela brûlera les dépôts résiduels de graisse et d'aliments.

**Les parois latérales intérieures** en inox doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. NE PAS utiliser de mousse décapante dans le four.

**La paroi au fond** du four est revêtue d'un matériau catalytique auto-nettoyant. Il n'est pas nécessaire de nettoyer cette paroi.

**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.

**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. **La sole du four** doit être nettoyée régulièrement avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyée avec un chiffon propre. **Le dessus** : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon

humide.

Ne pas laisser d'eau s'infiltrer par les ouvertures d'aération pour éviter tout dysfonctionnement.

**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.

**L'éclairage** : l'ampoule d'éclairage doit être changée par une personne qualifiée et formée par le fabricant. Ne cherchez pas à retirer vous-même le capot du four.

**Ouvertures d'aération** : celles -ci doivent être maintenues dégagées en permanence; veillez à ce que rien ne vienne les obstruer, que ce soit sur les côtés ou à l'arrière du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté.

**Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.**

**Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.**

Veillez noter que les pièces en plastique blanc situées sur la grille en métal ne doivent pas être retirées pendant la cuisson. Elles ne sont pas des emballages et ne doivent pas être jetées. Si, en raison d'une accumulation de graisse, elles venaient à glisser et se déboîter de la grille, il importe de les remettre en place avant d'utiliser de nouveau la grille.

# Fiche technique

<b>Alimentation :</b>	230 V, 50 Hz	
<b>Puissance d'entrée :</b>	Maximum;	2700 W
	Micro-ondes ;	840 W
	Grill;	1300 W
	Chaleur tournante ;	1450 W
<b>Puissance de sortie :</b>	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril ;	1270 W
	Résistance de chaleur tournante ;	1400 W
<b>Dimensions extérieures :</b>	529 (W) x 494 (D) x 326 (H) mm	
<b>Dimensions intérieures :</b>	354 (W) x 343 (D) x 205 (H) mm	
<b>Poids hors emballage :</b>	20.5 kg (avec accessoires)	
<b>Niveau sonore:</b>	56 dB	

## Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Cet appareil répond à la norme européenne sur les perturbations électromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au groupe 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.



### Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent. En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement

et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales. Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

### Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

### Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Chine.

Distribué au sein de la Communauté européenne par Panasonic Manufacturing U.K. Ltd, Pentwyn Industrial Estate, Cardiff, CF23 7XB, Royaume-Uni.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre, Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH, Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne