

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohjeet
Návod k obsluze
Instrucțiuni de operare
Kezelési útmutató

Microwave Oven
Mikrowellengerät
Magnetron
Four à Micro-ondes
Forno a Microonde
Horno Microondas
Forno Micro-Ondas
Kuchenka Mikrofalowa
Kombinationsugn med Mikrovågor
Mikrobølgeovn
Mikrobølge
Mikroaaltouuni
Mikrovlinná trouba
Cuptor cu microunde
mikrohullámú sütő

NN-SD271S



English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

Română

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

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

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

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste istruzioni e conservarle per consultazioni future..

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

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

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

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

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

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

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

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

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.

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI. Pečlivě si je prosím přečtěte a uložte pro případné použití.

- INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.

- N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
- Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
- 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 capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- **Utilisation sur un plan de travail :**
 - Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
 - 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.
 - 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.

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Stop/Cancel et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- 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.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant.
- L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
- 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 pourrait même présenter un danger.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

Sommaire

Installation et raccordement	7
Emplacement du four	7
Consignes de sécurité importantes	8-11
Schéma descriptif	12
Le panneau de commande	13
Affichage de l'heure	14
Verrouillage de sécurité enfant	14
Cuisson et décongélation en micro-ondes	15
Conseils pour la décongélation	16
Tableau de décongélation	17
Fonction Minuteur	18
Cuisson en plusieurs étapes	19
Touche mémoire	20
La décongélation Turbo selon le poids	21
Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids	22-23
Tableaux de réchauffage & cuisson	24-25
Recettes	26
Questions et réponses	27
Entretien de l'appareil	28
Fiche Technique	29

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic.

Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes. Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

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

Instructions pour la mise à la terre

■ Important

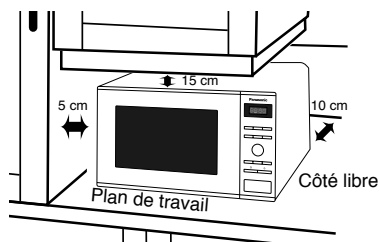
POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE

Emplacement du four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Espacement nécessaire :

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. 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.



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

Précaution concernant la tension d'alimentation:

Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté 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.
11. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

Consignes de sécurité importantes

■ Attention

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
8. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité importantes

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer 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 et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Stop/Cancel et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

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

Consignes de sécurité importantes

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole 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.

Temps de cuisson

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

■ Note:

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

Petites quantités de nourriture

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

Œufs

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

Percer

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

Thermomètre à viande

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

Consignes de sécurité importantes

Liquides

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:
 - a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
 - b) Ne surchauffez pas les liquides.
 - c) Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
 - d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

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.

Ustensiles/Papier aluminium

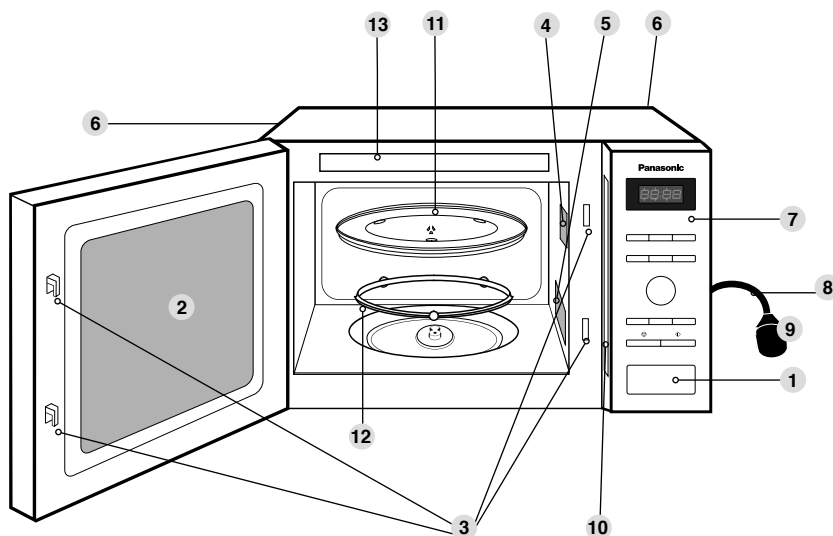
- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique,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

Biberons et aliments pour bébés

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

Schéma descriptif

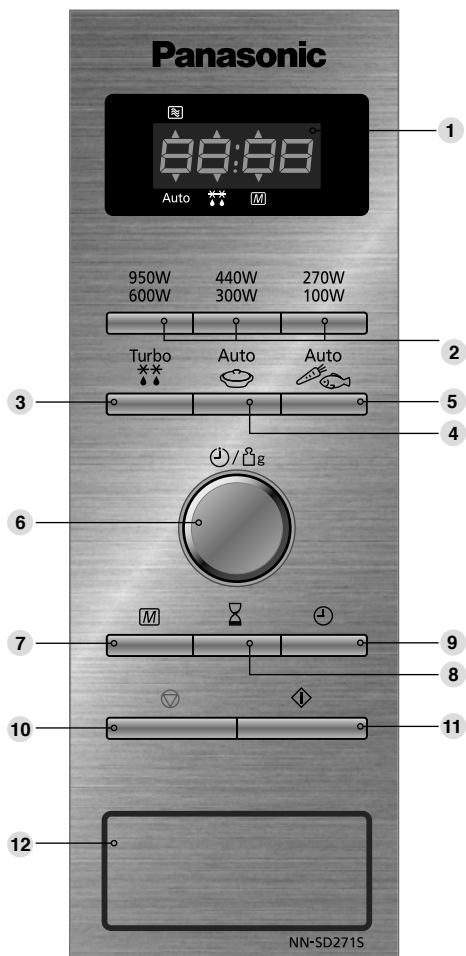
- 1. Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
- 2. Fenêtre du four**
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4. Ouvertures d'aération du four**
- 5. Cache d'arrivée des micro-ondes (ne pas enlever)**
- 6. Ventilation externe du four**
- 7. Panneau de commandes**
- 8. Câble d'alimentation électrique**
- 9. Prise électrique**
- 10. Etiquette d'identification**
- 11. Plateau tournant en verre**
- 12. Anneau à roulettes**
- 13. Positionnez à cet endroit le sticker identificatif des Touches Auto fourni.**



■ Note.

Ce schéma a valeur de référence uniquement

Le panneau de commande NN-SD271S



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes
- 3 Touche des décongélations Turbo selon le poids
- 4 Touche des réchauffages Auto selon le poids
- 5 Touche des cuissons Auto selon le poids
- 6 Sélecteur de Durée/Poids
- 7 Touche Mémoire
- 8 Touche minuteur
- 9 Touche horloge
- 10 Touche arrêt/annulation:
Avant la mise en marche:
une pression suffit à effacer vos instructions. **Pendant** le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2ème pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- 11 Touche marche
- 12 Touche d'ouverture de la porte

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

■ Remarque

1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt la dernière opération programmée terminée.

■ Remarque

Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

■ Bips sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.

Affichage de l'heure

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



Pressez une fois la touche Horloge.

Le deux-points (:) commence à clignoter.

Affichez l'heure en tournant le sélecteur 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.

■ Notes

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

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 le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points (:) est affiché.

Pour l'activer:



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

Pour le désactiver:



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

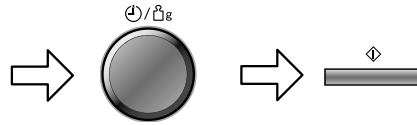
■ Note

1. Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Start » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et décongélation en micro-ondes

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

950W 600W	1 pression	950 Watts	Fort
	2 pressions	600 Watts	Moyen
440W 300W	1 pression	440 Watts	Doux
	2 pressions	300 Watts	Mijotage
270W 100W	1 pression	270 Watts	Décongélation
	2 pressions	100 Watts	Maintien au chaud



Choisir la puissance micro-ondes désirée

Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (Puissance Fort : jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Pressez Marche. La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

■ ATTENTION!

Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance FORT est automatiquement sélectionnée.

■ Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 19 FR
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page 18 FR.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la décongélation

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

Temps de repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au minimum une heure de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction.

Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les rôtis avec os et les volailles entières

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

La viande hachée ou en cubes, les petits crustacés

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

Petites pièces

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

Le pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5 à 30 min pour permettre une décongélation à coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Turbo pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.



Tableau de décongélation

Aliment	Poids/Qté	Durée et mode de décongélation	Temps de repos (min)
Baguette (3)	150g	Fort 30 s	–
Petit pain (3)	1 piece (85g)	Fort 30 à 40 s	–
	3 x 85g	Fort 40s à 1 min	–
Pain en tranches (3)	60g	Fort 10 à 20 sec	–
Viennoiserie (3)	2 x 50g	Fort 30 à 40 s or 270W 3 mins	–
Brioche (1) (3)	300g	270W 5 à 6 min	5 mins
	500g	270W 6 à 8 mins	5 mins
Beurre (1)	250g	270W 2 à 3 min 30s	15 mins
Fromage- Quark	250g	270W 6 à 8 mins	10 mins
Crème	600ml	270W 6 à 8 mins	10 mins
Poisson entier (2)	500g	270W 12-14 mins	15 mins
Poisson, filets fins (2)	500g (4 pce)	270W 10 à 12 mins	10 mins
Poisson, filet épais (2)	380g	270W 12 à 14 mins	10 mins
Poisson, darne (2)	260g	270W 9 à 10 mins	15 mins
Hamburger (1)	200g	270W 6 à 7 mins	10 mins
	400g	270W 10 à 12 mins	10 mins
Saucisse de porc	300g	270W 4 à 5 mins	10 mins
Pâte feuilletée	375g	270W 4 à 5 mins	10 mins
Pâte brisée	500g	270W 6 à 8 mins	5 mins
Fruits rouges (2)	200g	270W 6 à 8 mins	15 mins
	300g	270W 10 à 12 mins	15 mins
	500g	270W 12 à 14 mins	15 mins
Salami tranché (2)	250g (12 tr.)	270W 5 à 6 min	5 mins
Crevettes- gambas (2)	200g	270W 7 à 9 min	10 mins
Desserts			
Forêt Noire (3)	600g	270W 10 à 12 min	15 mins
Fondant au chocolat (3)	1 pce 500g	440W 3 min	10 mins
Gâteau de savoie (3)	400g	270W 7 à 8 mins	10 mins
Tarte aux fruits (3)	1 tranche	270W 3 à 4 mins	10 mins
	470g	270W 8 à 10 mins	10 mins
Gaufre (3)	1 pce	MAX 20 à 30 s	–
	2 pce	Fort 50s	–

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Débarrasser complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur.

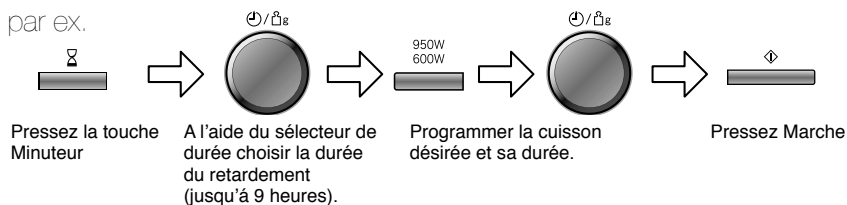
ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Fonction Minuteur

La touche de Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

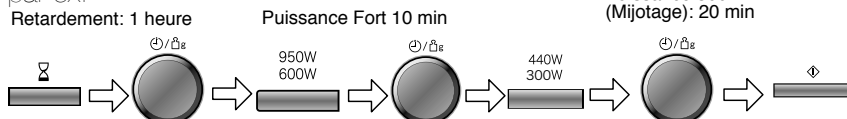
par ex.



■ REMARQUES

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée

par ex.

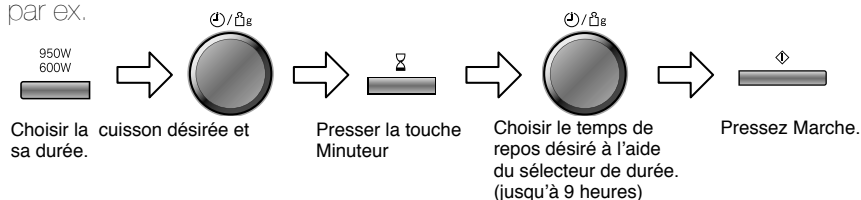


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

Fonction Minuteur

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

par ex.



■ REMARQUES:

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

ex

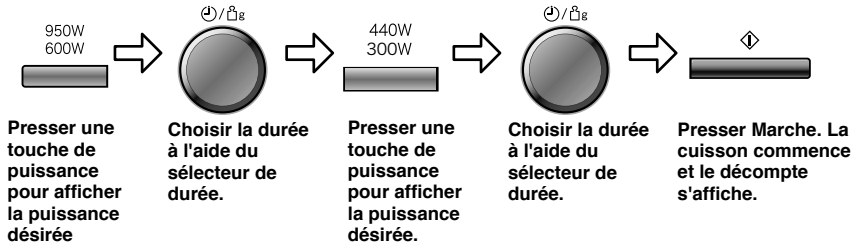


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Automatique.

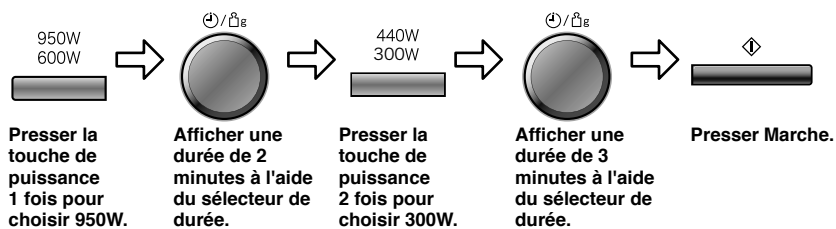
Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

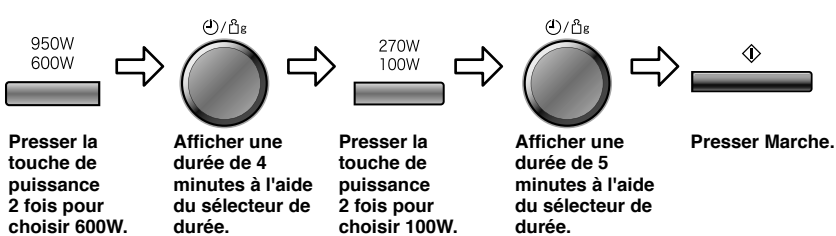
Exemple :



Exemple : pour cuire 2 minutes à 950W puis encore 3 minutes à 300W.



Exemple : pour cuire 5 minutes à 600W puis encore 4 minutes à 100W.



NOTE

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

Touche mémoire

Cette fonction vous permet de mémoriser dans votre four un mode de cuisson et sa durée dont vous avez un usage fréquent. Vous ne pouvez mettre en mémoire qu'un seul programme.

Pour mettre une cuisson en mémoire.



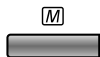
Programmer le mode et le temps de cuisson désiré.



Pressez la touche Mémoire.
L'indicateur de Mémoire s'éclaire dans l'affichage.

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

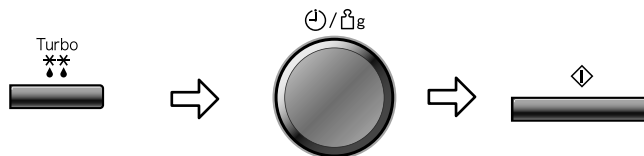
Pressez Marche pour commencer la cuisson.

■ Remarques

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

La décongélation Turbo selon le poids

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



Choisir le programme désiré en pressant

- 1 fois pour les petites pièces**
- 2 fois pour les grosses pièces**
- 3 fois pour le pain**

Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur Durée/Poids.

Une rotation lente affichera le poids par pas de 10g, une rotation rapide, par pas de 100g.

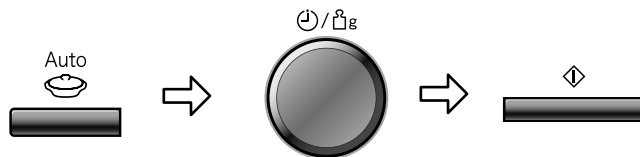
Pressez la touche Marche. Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

Catégorie	Poids min./max.	Utilisation
PETITES PIÈCES 1 pression	150 - 1000g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
GROSSE PIÈCE 2 pressions	400 - 2000g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Retourner/protéger aux bips sonores. Laisser reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
PAIN 3 pressions	100 - 800g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Placez les miches sur un papier absorbant et retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.

■ **Important!**
voir page 16 FR pour les conseils de décongélation.

Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

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



Sélectionnez la catégorie désirée.




Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.

Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.





Une rotation lente affichera le poids par pas de 10g, une rotation rapide, par pas de 100g.

Pressez la touche marche.

Programmes de réchauffage selon le poids

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
4. SOUPE RÉFRIGÉRÉE. Auto  1 pression	150 - 1000g	Pour réchauffer une soupe réfrigérée. Versez la soupe dans un récipient adapté. Les soupes doivent être à température réfrigérée (env. +5°C). Couvrir, presser une fois la touche et mélanger au bip sonore. Mélanger de nouveau en fin de réchauffage et laisser reposer quelques instants.
5. PLAT CUISINÉ RÉFRIGÉRÉ Auto  2 pressions	200 - 1000g	Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5°C). Remuez à mi-réchauffage. Laissez reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long.
6. PLAT CUISINÉ SURGELÉ Auto  3 pressions	200 - 1000g	Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18°C). Couvrez. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionnables.

Programmes de cuisson selon le poids

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
7. LÉGUMES FRAIS  1 pression	200 - 800g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau par 100g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
8. POISSON FRAIS  2 pressions	200 - 800g	Pour cuire du poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau ou de vin blanc. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé
9. POMMES DE TERRE EN CHEMISE  3 pressions	200 - 1400g	Pour cuire des pommes de terre entières avec leur peau. Choisir de préférence des pommes de terre moyennes, env. 200 à 250 g. Lavez-les et piquez-les avec une fourchette. Placez-les directement sur le pourtour du plateau tournant. En fin de cuisson, emballez dans du papier aluminium et laissez reposer 5 minutes.
10. RIZ  4 pressions	100 - 300g	Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen, non précuit. Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson.

■ Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
5. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Tableaux de réchauffage & cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Boissons chaudes - Soupes			
1 tasse	240ml	Fort 1 min 30s	–
2 tasses	470ml	Fort 2 min 30s	–
1 pichet	600ml	Fort 4 min 30s - 5 min	–
Soupe (réfrigérée) (1,2)	300ml	Fort 3 - 3 min 30s	–
	1000ml	Fort 10 min	–
Soupe (temp. ambiante) (1,2)	300ml	Fort 2 min 30s - 3 min	–
	1000ml	Fort 7 - 7 min 30s	–
Plats tout préparés			
Croque monsieur	1 piece (170g)	Fort 30s - 50 s	Fort 2 min - 2min 30s
	2 pieces (320g)	Fort 1 min 30s - 2 min	Fort 4 min 30s - 5 min
crêpe nature (2)	1 piece	Fort 30 s	–
crêpe roulée farcie (1,2)	1 piece (150g)	Fort 1 min 30s	Fort 3 min - 3 min 30s
	2 pieces (300g)	Fort 2 min 30s - 3 min	Fort 5 min - 5 min 30s
petite pizza (3)	1 piece (160g)	Fort 1 min	Fort 2 min 30s - 3 min
pizza américaine	1 piece (400g)	Fort 4 - 5 mins	Max 6 - 7 mins
petite quiche (3)	1 piece (175g)	600W 1 min 40 s - 2 min	Fort 2 min 30s - 3 min
grande quiche	1 piece (400g)	600W 3 - 4 mins	600W 7- 8 mins
samossa (1)	2 pieces (150g)	Fort 1 - 1 min 30s	Fort 2 - 2 min 30s
Boulettes de viande - frikadel- len (1,2)	1 piece 100g	600W 1 min - 1 min 30 s	–
	2 pcs 200g	600W 2 to 3 mins	600W 5 mins
Plats cuisinés			
Chilli con carne (1,2)	355g	Fort 3 min 30 s	Fort 7 - 8 min
Poulet Korma et riz (1,2)	350g	Fort 7 min	Fort 6 - 7 min
Lasagne (gratin de viande) (4)	300 - 400g	Fort 3 min	Fort 10 - 12 mins
	600g	Fort 7 - 8 min	Fort 14 - 15 mins
	1 kg	Fort 11 min	Fort 20 - 22 mins
Gratin de légumes (4)	300 - 400g	Fort 6 mins	Fort 10 - 12 mins
	1 kg	Fort 12 mins	–
Gratin de poisson (4)	400g	Fort 4 min 30s - 5 mins	600W 13 - 15 mins
	700 g	Fort 8 mins	Fort 15 - 16 mins + 300W 4 mins

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballez complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirer la barquette aluminium et placer le gratin dans un plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes.

■ ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de réchauffage & cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
poisson en sauce (1,2)	225g	–	Fort 5 - 8 min
Purée de pomme de terre de légumes (1,2)	200g	Fort 2 min	Fort 4 min 30s
	200g	Fort 2 min - 2 min 30 s	Fort 5 min - 5 min 30s
	400g	Fort 4 min	Fort 8 min
spaghetti en sauce (1,2)	450g	Fort 3 min 30s - 4 mins	Fort 8 min
riz (2)	150g	Fort 1 - 1 min 30s	Fort 2 min 30 s
	300g	Fort 2 min 30s - 3 min	Fort 4 min 30 s
Nourriture pour bébé (petit pot à température ambiante)	120g	600W 30s tester	–
	200g	600W 40 - 50s tester	–
Viande			
hamburger(cru) (2)	1 piece (150g)	–	MAX 2 min - 2 min 30s
saucisses cocktail (1,2)	120g	300W 2 - 2 min 30s	
Morceaux de viande			
porc, 2 morceaux (2)	130g	600W 1 min 30 s	–
Agneau, 2 morceaux (2)	160g	600W 1 min	–
Boeuf, 2 morceaux (2)	120g	600W 1 - 1 min 30s	–
cuisse de poulet (2)	205g	Fort 2 - 3 mins	–
nuggets de poulet	10 morceaux (200g)	–	Fort 2 min 30 s
cordons bleus	1 morceaux (100g)	–	Fort 2 min - 2 min 30 s

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballer complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirer la barquette aluminium et placer le gratin dans un plat résistant à la chaleur et transparent aux ondes.

■ ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Ingrédients

POUR 4 PERS.

- 4 petits pains blancs, rassis (env. 220 g)
- 150 ml de lait
- 40 g de beurre
- 3 oeufs
- 3 c. à s. de persil haché
- sel

Récipients : 1 grand bol et 1 plat en Pyrex

Quenelles de pain

Emietter finement les petits pains et les saler légèrement. Chauffer le lait avec le beurre sur FORT 1 min et verser sur le pain. Couvrir et laisser reposer 15 minutes. Battre les oeufs, ajouter le persil et bien mélanger avec la panade au lait. Avec les mains mouillées, former 4 boules de même grosseur que vous passerez rapidement dans l'eau froide et que vous disposerez dans le plat. Couvrir et cuire 5-6 min sur 600W. Servir de suite avec un ragoût de viande.

Note : pour un goût plus corsé, vous pouvez ajouter dans la panade 50 g de lardons fumés coupés finement; Vous pouvez aussi, après cuisson, faire dorer les boulettes à la poêle dans du beurre chaud pour un résultat plus coloré.

Ingrédients

POUR 4 PERS.

- 150 g de grosses lentilles
- 1 oignon haché
- 25 g de beurre
- 500 g de filets de dinde en morceaux
- 1 c. à s. de farine
- 1 c. à s. de curry en poudre
- 130 ml de bouillon de légumes
- le jus d'1/2 citron
- 1 c. à s. de sucre
- 130 ml de crème.

Récipients : 2 grand bols

Ragoût de dinde et de lentilles au curry

Couvrir les lentilles d'eau froide à hauteur. Porter à ébullition à couvert en 8-10 min sur FORT et poursuivre la cuisson 15 à 18 min sur 300W (vérifier que les lentilles sont toujours recouvertes d'eau). Laisser reposer. Faire suer à couvert dans l'autre bol l'oignon émincé avec le beurre 3 min sur FORT. Ajouter les dés de dinde, mélanger et cuire encore sur FORT 4 à 5 min ; rajouter la poudre de curry mélangée à la farine, le bouillon de légumes, le jus de citron, le sucre, les lentilles et la crème. Bien mélanger, couvrir et cuire encore 5-6 min sur FORT à couvert. Rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Ingrédients

POUR 4 PERS.

- 125 g de riz rond
- 500 ml de lait
- 1 noisette de beurre
- 2 c. à s. de sucre
- sucre à la cannelle selon le goût

Récipient : 1 grand bol

Riz au lait

Mettre le riz, le lait, le beurre et le sucre dans le bol. Porter à ébullition sur FORT en 6-7 min. Couvrir et poursuivre la cuisson sur 300W 20 à 25 min, en mélangeant à plusieurs reprises. Laisser reposer 5 min avant de mélanger de nouveau et d'ajouter un peu de sucre à la cannelle selon votre goût.

Note: vous pouvez ajouter de la compote de fruits à la place du sucre à la cannelle.

Questions et réponses

Q.: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?

R.: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?

R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Q.: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?

R.: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.

Q.: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?

R.: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q.: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.

R.: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
3. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la **TOUCHE ARRÊT / ANNULATION**.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A cette fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
8. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. 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 pourrait même présenter un danger.
11. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche Technique

Alimentation:	230 V, 50 Hz
Puissance d'entrée:	Micro-ondes; 1150 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes; 950W (IEC-60705)
Dimensions extérieures:	488 (L) x 395 (P) x 279 (H) mm
Dimensions intérieures:	315 (L) x 353 (P) x 206 (H) mm
Poids (hors emballage) :	9.5 kg
Niveau sonore:	57dB

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

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



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

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 Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road.

Pudong, Shanghai, 201203, Chine.
Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg,
Allemagne

Panasonic Corporation
<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BA02EP