



Panasonic®

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Kezelési útmutató

Microwave/Grill/Convection Oven

Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft

De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven

Panasonic Four micro-ondes Multifonctions

Forno a microonde e Convezione

Horno Microondas/Convección

Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja

Mikrovlinná / Horkovzdušná trouba/ Gril

Grillezős / légkeveréses mikrohullámú sütő

NN-CD555W

SLIM COMBI

English

Deutsch

Nederlands

Français


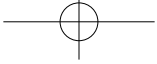

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar



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 note e conservarle per un riferimento futuro.

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

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

DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.

Pečlivě si je prosím přečtete a uložte pro příští použití.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

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



- 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.

- Attention! 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.
- Attention! 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.
- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Attention! 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:

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.
- 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 oeufs coques ou des oeufs durs dans votre four à microondes. 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. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec 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.**
- Lorsque vous utilisez les modes FOUR, CHALEUR TOURNANTE, GRIL ou COMBINE, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.



- 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.
- Attention! Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou 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.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode CHALEUR TOURNANTE, GRIL et COMBINE. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.



- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, les parois du four sont brûlantes.
- Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer les aliments et boissons. Le séchage d'aliments, journaux ou vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides, coussins remplis de balles de son, bouillottes et autres objets similaires peut provoquer des risques de blessures, inflammation ou incendie.
- Prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments pauvres en eau, tels que les viennoiseries, chocolats, biscuits et pâtisseries. En effet, ces aliments peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits pendant trop longtemps. Nous ne recommandons pas de réchauffer les aliments pauvres en eau tels que le popcorn ou les poppadums.

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

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

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT : POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE. Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

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

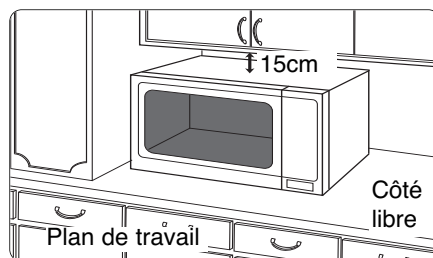
Mise en place du four

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

1. Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison.
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.

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

Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.



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

Attention : Surfaces brûlantes



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 défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou 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 car ceux-ci risquent d'exploser.
7. 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

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
6. 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.

Consignes de sécurité

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINÉ ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer le four à vide, sans accessoire ni plat, en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 5 minutes à 220 °C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le boîtier et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINÉ 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 deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINÉ et GRIL, les parois du four sont brûlantes.
N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

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

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et 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.

Plateau émaillé

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

Trépied métallique

1. Le trépied est conçu pour optimiser la circulation d'air chaud autour des aliments et les rapprocher du gril.
2. En mode COMBINÉ avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied en mode MICRO-ONDES uniquement.

Informations importantes

1) Temps de cuisson

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

N.B. : Evitez toute sur cuisson. Les aliments peuvent se dessécher, brûler 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, même prendre feu. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le four.

3) Œufs

- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

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.

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:

- Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et goulots étroits.
- Ne surchauffez pas les liquides.
- Mélangez le liquide avant le réchauffage ainsi qu'à mi-cuisson.
- 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.

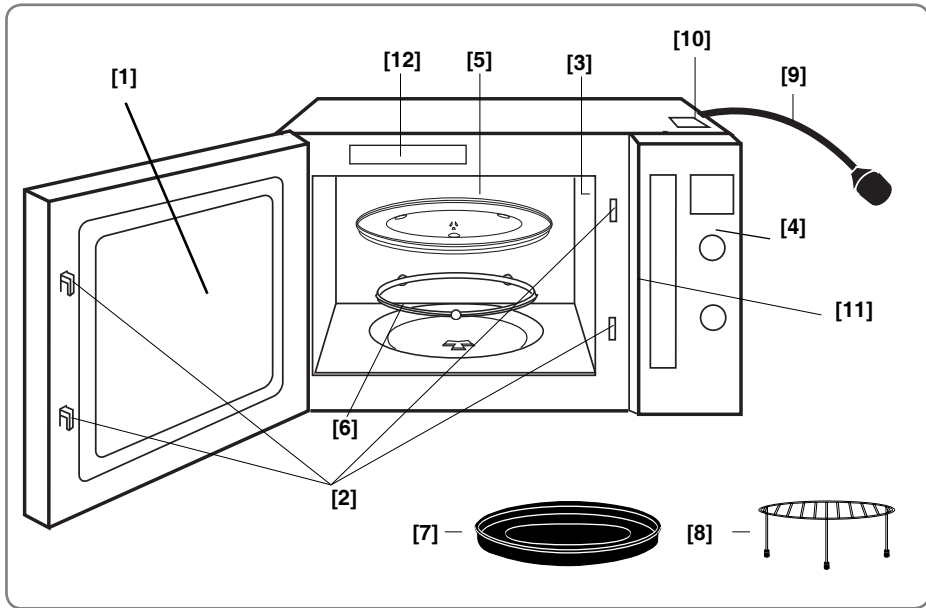
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

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

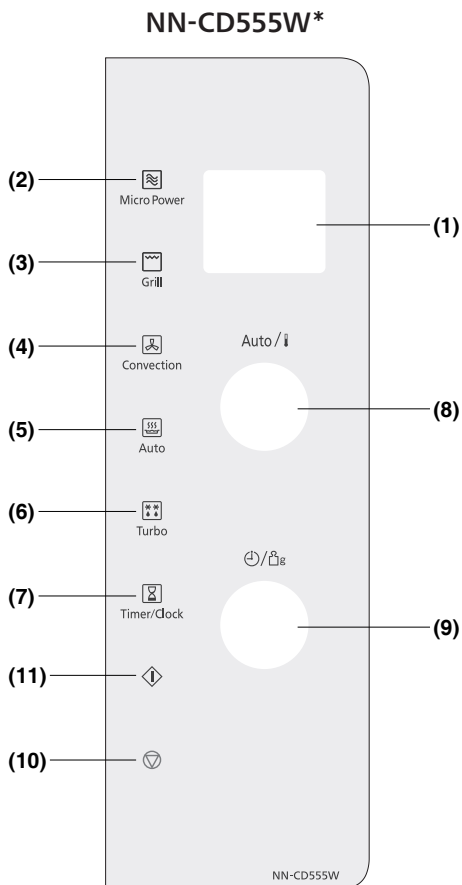
Schéma descriptif



Français

1. Fenêtre du four
2. Système de verrouillage de sécurité de la porte
3. Ouverture d'aération du four
4. Panneau de commandes
5. Plateau tournant en verre
6. Anneau à roulettes
7. Plateau émaillé
8. Trépied métallique
9. Câble électrique
10. Sticker d'avertissement (surfaces chaudes)
11. Etiquette d'identification
12. Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni

Panneau de commandes



- (1) **Fenêtre d'affichage**
- (2) **Touche Micro-ondes**
- (3) **Touche Gril**
- (4) **Touche Chaleur Tournante**
- (5) **Touche de cuisson**
Automatique selon le poids
- (6) **Touche de décongélation**
automatique selon le poids
- (7) **Touche Minuteur/Horloge**
Cette fonction peut servir pour programmer une cuisson avec départ différé allant jusqu'à 9 heures. Elle peut aussi servir de minuteur ou pour définir un temps de repos (sans cuisson).
- (8) **Sélecteur pour: les cuissons**
Auto/ la Température/ la
Puissance Micro-ondes/ la
puissance de Gril.
- (9) **Sélecteur de poids ou de durée**
- (10) **Touche Arrêt/annulation:**
Avant la cuisson: 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. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher 'heure ou le 2 points (:).
- (11) **Touche Marche:**
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si, pendant une cuisson, vous ouvrez la porte ou vous pressez une seule fois la touche Arrêt/-Annulation, vous devez à nouveau presser la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

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

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 (:).

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 et cinq lorsque le cuisson est terminée.

Accessoires

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

	Plateau de verre	Plateau émailé	Trépied métallique
Micro-ondes	OUI	NON	NON
Gril	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI

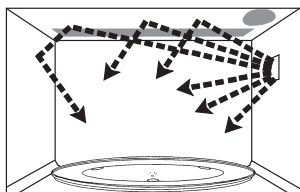
Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires.

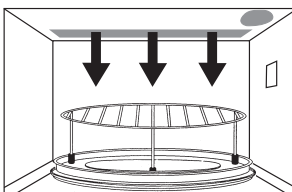
Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du récipient utilisé. Consultez le livre de cuisine pour de plus amples informations.

Français

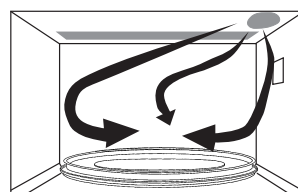
Micro-ondes



Gril

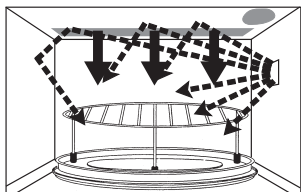


Chaleur tournante

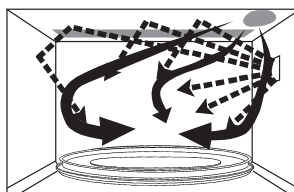


Combiné

Gril + Micro-ondes



Chaleur tournante+ Micro-ondes

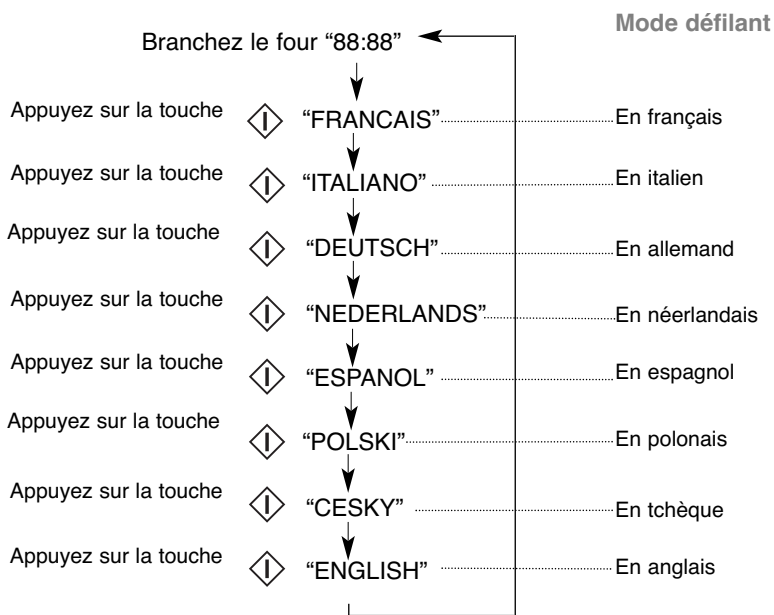


← - - - - Micro-ondes

← Air chaud

Commandes et mode d'emploi

Mode défilant:



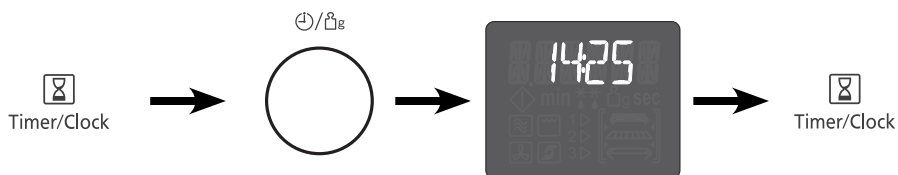
Ce modèle a une fonction unique. Il est équipé d'un mode défilant qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage 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

Réglage de l'heure:

Exemple: pour régler l'heure sur 14h25



- **Appuyez deux fois sur la touche Minuteur/Horloge.**
Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.**
L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux points (:) clignotent.
- **Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.**
Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

Remarques:

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de panne de secteur.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Français

Verrouillage de sécurité enfant :

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

Pour l'activer:



x 3

Pour le désactiver:



x 3

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

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

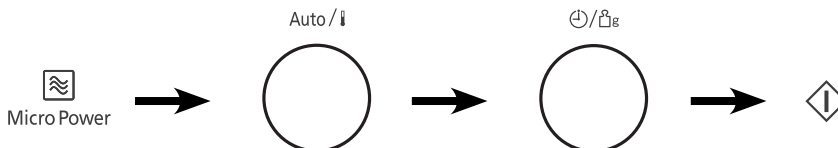
Cuisson et décongélation aux micro-ondes

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.

Accessoire utilisé:



Niveau de puissance	Watts
MAX	1000 W
MIN (DECONGELATION)	270 W
MOYEN	600 W
DOUX	440 W
MIJOTAGE	250 W
MAINTIEN AU CHAUD	100 W



- Choisir le mode Micro-ondes.

- A l'aide du sélecteur choisir la puissance. Celle-ci s'affiche dans la fenêtre.

- A l'aide du sélecteur de durée, choisir le temps de cuisson (jusqu'à 30 min pour la puissance MAX et jusqu'à 90 min pour les autres).

- Pressez Marche.

Remarques:

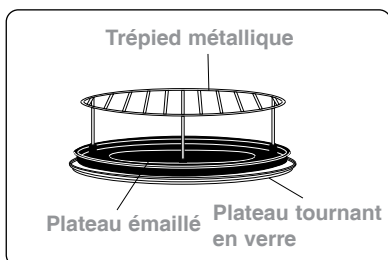
1. Vous pouvez programmer l'enchaînement de 2 ou 3 cuissons en répétant les trois premières étapes ci-dessus avant de presser Marche.
Par ex. Ragoût - MAX (Fort) 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition puis 250 W (Mijotage) pendant 60 minutes pour cuire et enfin 100 W (Maintien) pendant 10 minutes pour que les arômes se diffusent tout en maintenant le plat chaud.
2. Vous pouvez aussi 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).
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche Micro-ondes ; pendant l'affichage de la puissance, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température.

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

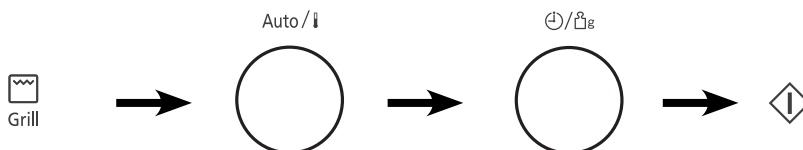
Cuisson au gril

Vous disposez de 3 puissances de gril.

Accessoires utilisés :



Niveau de puissance	Watts
1 FORT	1300 W
2 MOYEN	950 W
3 DOUX	700 W



- **Pressez la touche du mode Gril.**
- **A l'aide du sélecteur Auto, choisir la puissance de Gril désirée, elle s'affiche dans la fenêtre. La puissance Fort (Gril 1) est pré-sélectionnée. Tournez le sélecteur 1 fois vers la gauche pour le Gril 2 et encore une fois vers la gauche pour le Gril 3.**
- **Choisir la durée à l'aide du sélecteur de durée (max. 90 minutes).**
- **Pressez Marche.**

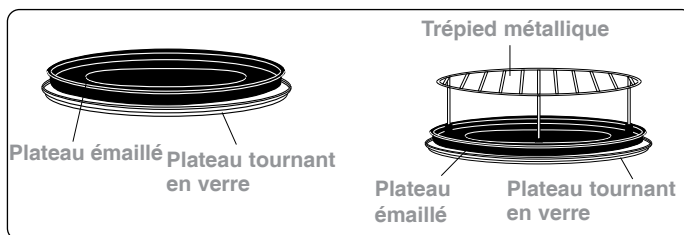
Remarques :

1. Le Gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée.
2. Le Gril 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)
4. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance de Gril en cours de cuisson. Il vous suffit de presser la touche de Gril, et, pendant l'affichage de la puissance, modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

Cuisson en chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures de chaleur tournante de 100 à 220°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 220°C en tournant le Sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre et reviennent à 100° C en tournant le Sélecteur en sens inverse.

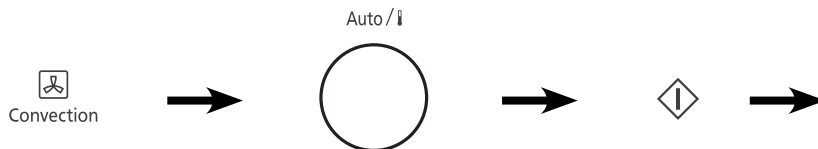
Accessoires utilisés :



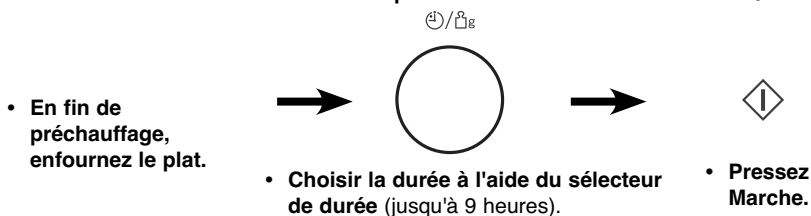
Remarques sur le préchauffage

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 bips sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'heure s'affiche de nouveau.
2. Si vous voulez cuire sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de température et pressez Marche.

Cuisson en Chaleur Tournante :



- Pressez la touche de Chaleur Tournante.
- A l'aide du sélecteur Auto, choisissez la température voulue.
- Pressez Marche pour démarrer le préchauffage.



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. Vous pouvez contrôler et modifier la puissance pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche Micro-ondes ; pendant l'affichage de la puissance, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto.

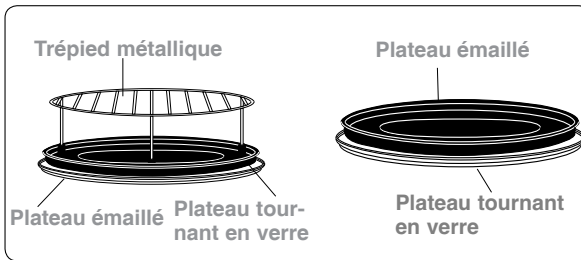
Cuisson combinée

Le mode Cuisson combinée offre 2 types de combinaisons possibles :

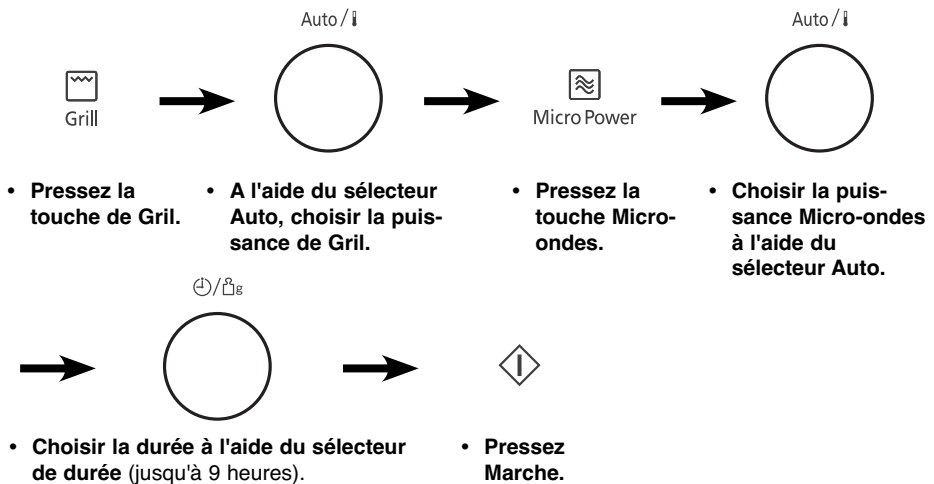
- 1) Gril 1, 2 ou 3 + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
- 2) Chaleur tournante 100 à 220°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

Accessoires utilisés:

Chaleur Tournante ou Gril + Micro-ondes

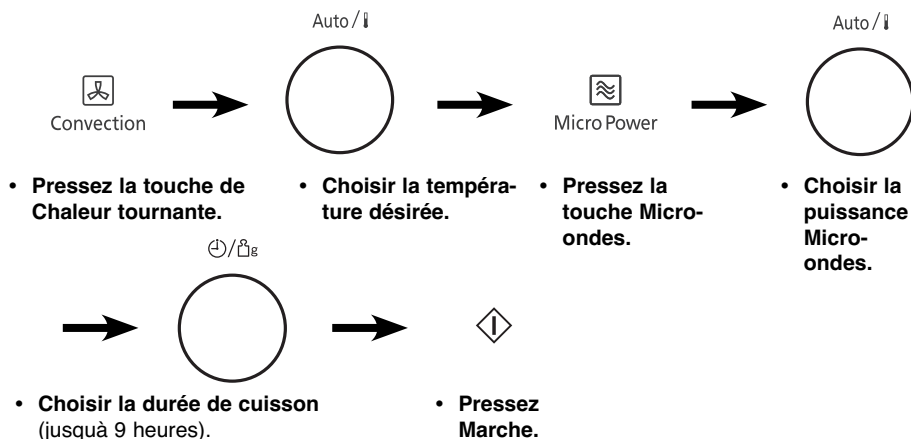


1) Gril + Micro-ondes



Cuisson combinée

2) Chaleur tournante + Micro-ondes



Remarque sur le préchauffage :

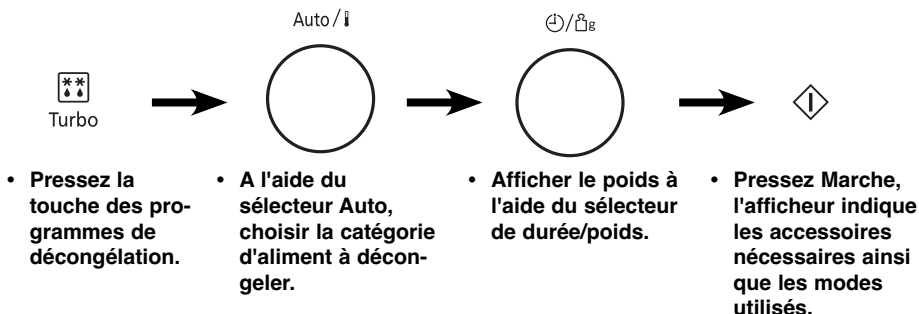
1. Lors de l'utilisation du mode Gril + Micro-onde, le préchauffage n'est pas disponible.
2. Lors de l'utilisation du mode Chaleur tournante + Micro-onde, le four peut être préchauffé. Appuyez sur la touche Marche après avoir sélectionné le niveau de puissance, ou la température pour le mode Chaleur tournante. Aucune micro-onde n'est émise pendant le préchauffage en 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. Vous pouvez contrôler et modifier la température pendant la cuisson. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante ; pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en tournant le sélecteur Auto/Température. Il n'est pas possible, en cours de cuisson Combinée, de modifier la puissance de Gril ou de Micro-ondes.

Décongélation automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler selon leur poids des aliments surgelés. 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.



N°= Prog	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
*1	PETITES-PIECES ** 	120 - 1550 g		Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes. (de 100 g à 400 g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
*2	GROSSE-PIECE ** 	400 - 2500 g		Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.
*3	PAIN ** CROISSANTS	70 - 500 g		Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants. Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le trépied, le plateau émaillé et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

Remarques sur la touche N°= 3

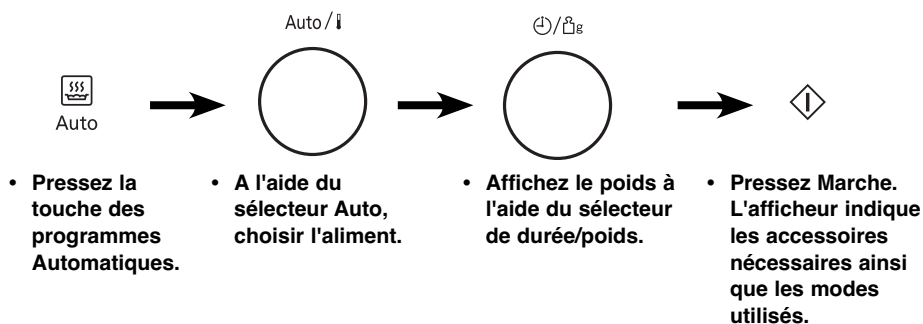
Veillez à ne pas vous brûler en sortant le ou les pains du four. En effet, le four et ses accessoires sont chauds après la décongélation de cette catégorie d'aliments.

Remarques:

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle 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. Pour plus d'informations, consultez les instructions de décongélation du livre de cuisine.

Cuissons et réchauffages automatiques selon le poids





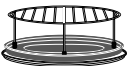
Cette fonction vous permet de réchauffer et cuire la plupart des aliments courants en affichant uniquement le poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



Remarques:



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

Cuissons / réchauffages automatiques selon le poids


N° = Prog	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
4	Cuisson des légumes	LEGUMES FRAIS	300 - 1500 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 6 c. à s. d'eau et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Remuez les grandes quantités au bip sonore.
5	Pommes de terre au four	POMMES DE TERRE AU FOUR	200 - 1500 g		Pour cuire au four des pommes de terre entières avec la peau. Choisir plutôt des pommes de terre pesant entre 180 et 300 g. Placer sur le plateau émaillé lui-même sur le plateau en verre les pommes de terre lavées et piquées avec une fourchette. Retournez au bip sonore.
6	Cuisson du poulet en morceaux	MORCEAUX DE POULET	150 - 1000 g		Pour cuire des cuisses de poulet. Placez les cuisses dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
7	Cuisson du poulet entier	POULET ENTIER	950 - 2000 g		Pour rôtir un poulet, une canette ou une pintade. Posez la volaille dans un plat allant au four sur le plateau émaillé ou directement sur le plateau noir, et sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
8	Pizza surgelée	PIZZA SURGEEE ** ♦♦	100 - 450 g		Pour réchauffer et dorer une pizza préparée surgelée. Retirer l'emballage et faire cuire la pizza directement sur la grille.

Français

Cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

N° = Prog	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
9	Gratin Dauphinois	GRATIN DAUPHINOIS	<p>1 cuil. à café de beurre 750 g de pommes de terre, par ex; Désirée 200 ml de lait entier 185 ml de crème 1 gousse d'ail pelée et coupée en deux 2 brins de thym frais, et un peu plus pour garnir 1 échalote, grossièrement hachée 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée 25 g de parmesan fraîchement râpé Set et poivre du moulin</p>		<p>Graissez un plat à gratin (de 18 x 28 cm environ) avec le beurre. Faites chauffer le lait, la crème, le thym et les morceaux d'échalote dans un bol à 1000 watts pendant 4 minutes. Tamisez le liquide puis ajoutez la noix de muscade. Pelez les pommes de terre et découpez-les en tranches de 3 mm d'épaisseur. Déposez la moitié des tranches de pommes de terre en les faisant chevaucher, en plusieurs couches dans le plat à gratin. Assaisonnez chaque couche avec du sel et du poivre du moulin. Versez la moitié du mélange lait/crème sur les pommes de terre puis déposez la seconde moitié des pommes de terre par couches sur le dessus. Couvrez les pommes de terre avec l'autre moitié du mélange lait-crème. Parsemez le fromage à la surface. Mettez le plat sur la lèchefrite et sélectionnez le programme Gratin Dauphinois. Après la cuisson, laissez le gratin reposer pendant 5 minutes puis garnissez avec quelques feuilles de thym et servez.</p>
10	Lasagne au pesto	LASAGNES	<p>1,2 l de lait 100 g de beurre 100 g de farine 1 pincée de noix de muscade fraîchement râpée 250 g de pousses d'épinards 125 g de feuilles de lasagne fraîches 2 cuillerées à soupe bombées de pesto 300 g de tomates cerise en grappe, réservez 2 ou 3 grappes de tomates. 1 poignée de feuilles de basilic frais 175 g de parmesan frais, grossièrement râpé 2 boules de 150 g de mozzarella de bufflone, déchirées en petits morceaux</p>		<p>Faites fondre le beurre dans un grand bol allant au four pendant 1 minute à 1000 watts ou jusqu'à ce que le beurre soit liquide. Ajoutez la farine et faites cuire 30-40 secondes à 1000 watts. Ajoutez lentement le lait en remuant sans cesse. Faites cuire pendant environ 8 à 10 minutes à 1000 watts en faisant une pause pour mélanger ou remuer avec un fouet chaque minute, jusqu'à ce que le mélange soit épais. Assaisonnez avec de la noix de muscade. Laissez refroidir et remuez de temps en temps pour empêcher la formation d'une peau. Mettez les épinards dans un grand plat qui résiste à la chaleur, versez de l'eau bouillante dessus et laissez reposer 30 secondes. Egouttez et rafraîchissez à l'eau froide, puis pressez pour extraire le liquide. Hachez grossièrement les épinards. Étalez une ou deux cuillerées de sauce au fond d'un grand plat à gratin et déposez un tiers des feuilles de lasagne dessus. Étalez un tiers de la sauce sur les lasagnes. Déposez une cuillerée de pesto et répartissez-la dans la sauce blanche en utilisant la pointe d'un couteau. Ensuite, étalez la moitié des épinards et un tiers des tomates, quelques feuilles de basilic et un tiers du parmesan et de la mozzarella. Assaisonnez cette couche et recouvrez-la par un autre tiers des feuilles de lasagne. Créez ensuite une autre couche avec un tiers de la sauce, une cuillerée de pesto, le reste des épinards, un tiers des tomates, du parmesan et de la mozzarella, ainsi que quelques feuilles de basilic. Recouvrez par une dernière couche de feuilles de lasagne et le reste de la sauce, du pesto, du parmesan, de la mozzarella et des tomates (y compris les grappes intactes). Mettez le plat à gratin sur le plateau et sélectionnez le programme Lasagne au pesto.</p>

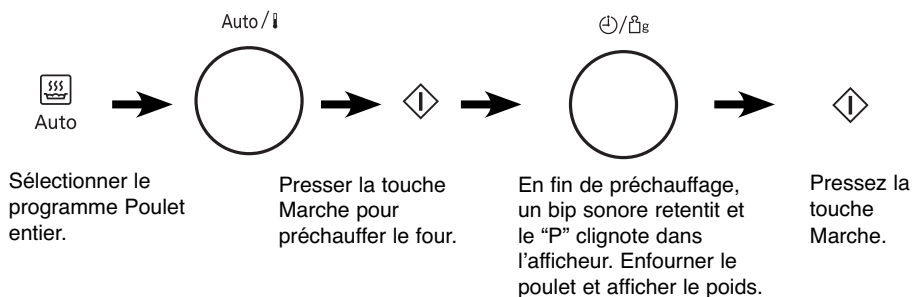
Cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

N° = Prog	Catégorie	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
11	Gratin de poulet	GRATIN DE POULET	300 g de sauce au fromage fraîche 1 poulet cuit de 1 kg (Utilisez le programme automatique pour poulet rôti, puis laissez refroidir) 225 g d'Emmental râpé 250 g de champignons 1 poireau, découpé en rondelles 300 g de petites pommes de terre, par ex. Charlotte, lavées 145 ml de crème 1 gousse d'ail, pelée et émincée en tranches fines 1/2 noix de muscade Set et poivre du moulin		Enlevez la peau du poulet cuit et jetez-la. Découpez la viande de poulet en petits morceaux. Mettez le poulet et deux tiers de l'Emmental râpé dans un plat. Coupez les champignons en tranches épaisses et les pommes de terre en tranches de 5 mm. Déposez les tranches de champignons et de pommes de terre dans le plat et mélangez-les avec les rondelles de poireau, la sauce au fromage, la crème et l'ail. Râpez la noix de muscade et ajoutez-la au mélange, puis salez et poivrez. Mélangez bien le tout et déposez l'ensemble dans un plat à gratin. Couvrez avec le reste du fromage. Mettez le plat à gratin sur le plateau et sélectionnez le programme Gratin de poulet.

Français

Remarque:

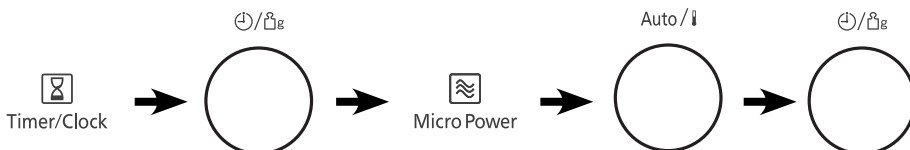
1. Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser le programme Poulet Entier D]nnUgi f[YfY. Procéder comme suit :



Départ différé

La touche de Minuteur/Horloge vous permet d'utiliser la fonction de départ différé.

Ex.



- Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.
- A l'aide du sélecteur de durée, choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).
- Programmer la cuisson désirée et sa durée.

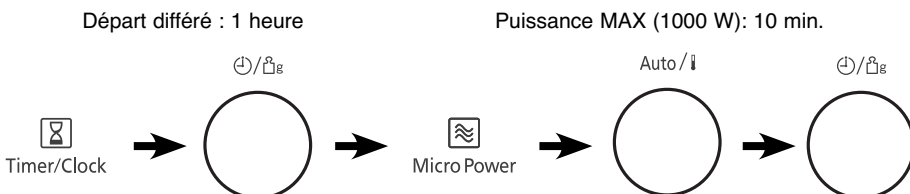


- **Pressez Marche.**

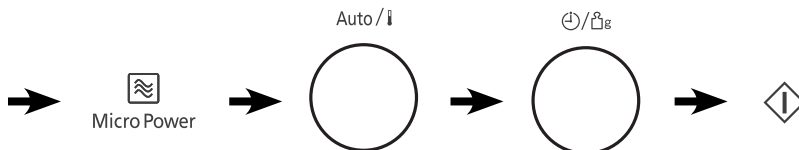
Remarques:

1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après un départ différé.:

Ex.



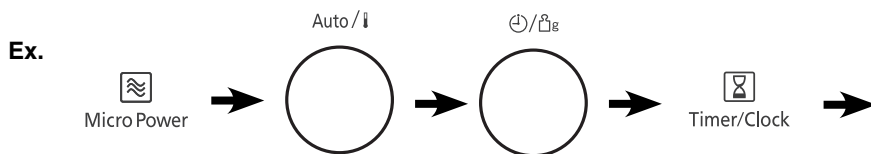
Puissance 250 W (Mijotage): 20 min.



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 le départ d'un programme Automatique.

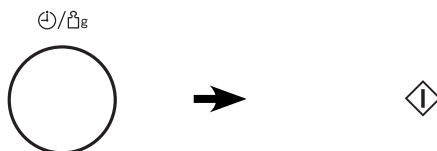
Fonction Minuteur

La touche Minuteur/Horloge vous permet de programmer un temps de repos après une cuisson ou de programmer votre four pour servir de minuteur.



- Choisir la cuisson désirée et sa durée.

- Appuyez une fois sur la touche Minuteur/Horloge.



- Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée. (jusqu'à 9 heures)

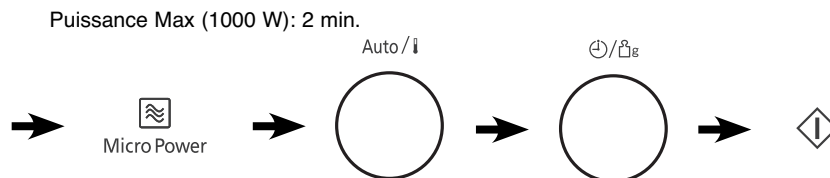
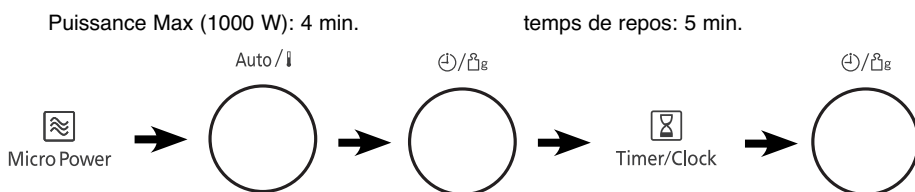
- Pressez Marche.

Français

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.

Questions et réponses

- Q :** Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?
- R :** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil. 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 :** Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R :** Certaines radios, télévisions, équipements wifi ou bluetooth, téléphones sans fil, moniteurs bébé ou autres équipements sans fil pourraient induire un phénomène d'interférence alors que vous cuisinez avec votre four à micro-ondes.
- Q :** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R :** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q :** La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?
- R :** Le four est programmé en mode Démo. Ce mode est destiné à la présentation en magasin. Vous devez le désactiver en pressant une fois la touche Micro-ondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.
- Q :** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R :** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode CHALEUR TOURNANTE OU GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.
- Q :** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R :** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?
- R :** Après plusieurs utilisations, il est conseillé de nettoyer le four et de le faire fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture en mode CHALEUR TOURNANTE à 220 °C, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.
- Q :** Puis-je vérifier la température sélectionnée pendant la cuisson ou le réchauffage par CHALEUR TOURNANTE ?
- R :** Oui. Appuyez sur la touche de chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.
- Q :** Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL ?
- R :** Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s'il s'agissait d'un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.

Questions et réponses

- 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.
- Q :** Mon four semble causer des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?
- R :** il peut arriver que des interférences radio et TV se produisent pendant le fonctionnement du four. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Cela ne signifie pas que votre four est en cause.

Entretien de l'appareil

- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essayez-les avec 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 pulvériser de mousse décapante directement dans le four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou durs 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.
- Nettoyez les surface extérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses pièces.
- Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRÊT/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
- Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essayez-la à l'aide 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.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre et de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
- Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci ne produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs grasses s'accumulent sur la sole à force d'usage mais ne risquent pas d'endommager la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulette après l'avoir nettoyé.
- Lorsque vous utilisez les modes FOUR, chaleur tournante, GRIL ou COMBINE, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- La maintenance du four ne peut être assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
- 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.
- 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.

Fiche technique

Alimentation:	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée:	Maximum;	2400 W
	Micro-ondes;	1260 W
	Gril;	1360 W
	Chaleur tournante;	1380 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes;	1000 W (IEC-60705)
	Gril;	1300 W
	Chaleur tournante;	1300 W
Dimensions extérieures:	520 (L) x 395 (P) x 310 (H) mm	
Dimensions intérieures:	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	
Poids:	14.2 kg	
Niveau sonore:	50 dB	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

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



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.

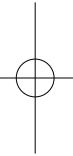
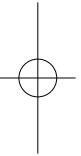
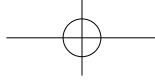
Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Fabriqué par: Panasonic 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

Fr-30



Panasonic Corporation

Website: www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2015

F0003BS50EP
PA0415-0
Printed in China

