

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale d'istruzioni
Instrucciones de funcionamiento

Microwave/Grill/Convection Oven
Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Panasonic Four à Micro-ondes Multifonctions
Forno a microonde e Convezione
Microondas / parrilla / horno de convección

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español



NN-CF873S



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.



- **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! 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.
- Attention! 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 modèle est conçu pour être placé sur un plan de travail ou encastré dans une colonne. Il ne doit pas être installé dans un placard. Ce four peut être encastré dans un meuble à l'aide du kit de garniture approprié, NNTK813CSCP inox, en vente auprès de tout revendeur Panasonic local.

Utilisation sur un plan de travail:

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour garantir un fonctionnement optimal, le four doit être suffisamment ventilé, avec par exemple un espacement de 50 mm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 150 mm sur le dessus ; 100 mm à l'arrière.
- 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 l'émission de fumée ou la présence de flammes dans le four, appuyer sur la touche Arrêt/Annulation et laisser la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- 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 nettoyer régulièrement l'intérieur du four, les joints ainsi que les surfaces adjacentes aux joints. En cas de salissures tenaces sur les parois, sur le fond du four, les joints ou les zones de joints de la porte, les essuyer avec un linge humide. Vous pouvez employer un détergent doux s'ils sont très sales. Il n'est pas conseillé d'utiliser des détergents agressifs ou des tampons abrasifs.
- **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
- Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, GRIL ou COMBINE, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'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 ! Si l'appareil fonctionne en mode COMBINE, GRIL ou CHALEUR TOURNANTE, les parties accessibles peuvent être chaudes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart du four. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.
- 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 four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, GRIL et COMBINE. Prendre garde de ne pas se brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les 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.
- Veuillez vous reporter à la page 10 FR pour une installation correcte des accessoires du plateau.
- Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

- Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et d'un chauffage par chaleur tournante situé à l'arrière du four. Après avoir utilisé les modes GRIL, CHALEUR TOURNANTE et COMBINE, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prendre soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.
- Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer des aliments et des boissons. S'en servir pour sécher des aliments, des journaux ou des vêtements et chauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des linges humides, des sacs de blé, des bouillottes et des objets similaires, peut entraîner des risques de blessures, de brûlure ou d'incendie.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien agréé par le fabricant. **NE PAS** essayer d'enlever l'enveloppe extérieure du four.
- Avant toute utilisation du four, il vous faut installer la gouttière. Se reporter à la page 13 FR pour une installation correcte.

Sommaire

Installation et raccordement	7
Emplacement du four	7
Consignes de sécurité importantes	8-11
Schéma descriptif	12
Accessoires du four	13-14
Le panneau de commande NN-CF873S	15
Les modes de cuisson	16-17
Mode d'emploi défilant	18
Affichage de l'heure	19
Verrouillage de sécurité enfant	19
Cuisson et décongélation en micro-ondes	20
Le mode gril	21-22
Cuisson au four	23-24
Cuisson combinée	25-26
Turbo-bake (cuisson rapide)	27-28
Turbo-cook (préparation rapide)	29-30
Fonction Minuteur	31
Cuisson en plusieurs étapes	32
La décongélation Turbo selon le poids	33
Programmes de cuisson automatique	34-36
Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids	37-38
Questions et réponses	39-40
Entretien de l'appareil	41
Fiche Technique	42

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.

■ Important

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

Emplacement du four

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

Built-in:

Ce four peut être encastré dans un meuble à l'aide du kit de garniture approprié, NN-TK813CSCP inox, en vente auprès de tout revendeur Panasonic local.

Espacement nécessaire:

Si l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert. Laisser un espace de 15 cm en haut du four.

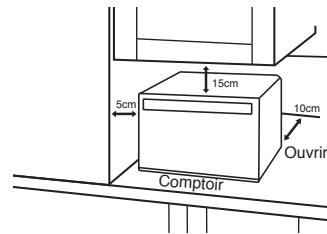
1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale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

Instructions pour la mise à la terre

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

Précaution concernant la tension d'alimentation:

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



5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées 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.
10. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Consignes de sécurité importantes

Lisez attentivement et à conserver pour référence future

■ 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. 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. Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer des aliments et des boissons. S'en servir pour sécher des aliments, des journaux ou des vêtements et chauffer des coussins chauffants, des chaussons, des éponges, des linges humides, des sacs de blé, des bouillottes et des objets similaires, peut entraîner des risques de blessures, de brûlure ou d'incendie.
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 en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
6. Si vous constatez l'émission de fumée ou la présence de flammes dans le four, appuyer sur la touche Arrêt/Annulation et laisser la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation du gril

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essayez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil à vide en mode CHALEUR TOURNANTE à 230°C pendant 10 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.

2. 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 le retrait d'aliments et d'accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et d'un chauffage par chaleur tournante situé à l'arrière du four. Après avoir utilisé les modes CHALEUR TOURNANTE, GRIL et COMBINE, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prendre soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

■ Attention! Surfaces brûlantes

Lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.

4. Si l'appareil fonctionne en mode COMBINE, GRIL ou CHALEUR TOURNANTE, les parties accessibles peuvent être chaudes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être maintenus à l'écart du four. Les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir les pièces électriques. Cela est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

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.

Consignes de sécurité importantes

Lèchefrite émaillée

1. La lèchefrite émaillée ne peut être utilisée que pour la cuisson en mode CHALEUR TOURNANTE ou GRIL. Ne pas l'employer pour la cuisson en modes MICRO-ONDES ou COMBINE.
2. Pour une cuisson par CHALEUR TOURNANTE sur 2 niveaux, il faut positionner la lèchefrite en niveau bas et la grille métallique en niveau haut.
3. Le poids maximal qui peut être placé sur la lèchefrite est de 4 kg (y compris le poids total des aliments et des plats).

Grille métallique

1. La grille métallique peut s'utiliser en niveau haut ou au milieu pour griller ou gratiner des aliments en mode GRIL. Elle peut servir en position basse, centrale ou haute pour la cuisson par CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.
2. Ne pas utiliser de récipient métallique en contact direct sur la grille en mode COMBINE avec MICRO-ONDES.
3. Ne pas utiliser la grille métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.
4. Veuillez noter que les pièces en plastique situées sur la grille en métal ne doivent pas être retirées pendant la cuisson. Ce ne sont pas des emballages et elles ne doivent pas être jetées.
5. Le poids maximal qui peut être placé sur la grille est de 4 kg (y compris le poids total des aliments et des plats).

Plaque de verre

1. La plaque de verre peut servir en position basse, centrale ou haute pour les modes de cuisson MICRO-ONDES, GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE.
2. Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau froide. Le choc thermique risquerait de le briser.

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.

■ Remarque!

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 Évitez 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.

Évitez 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

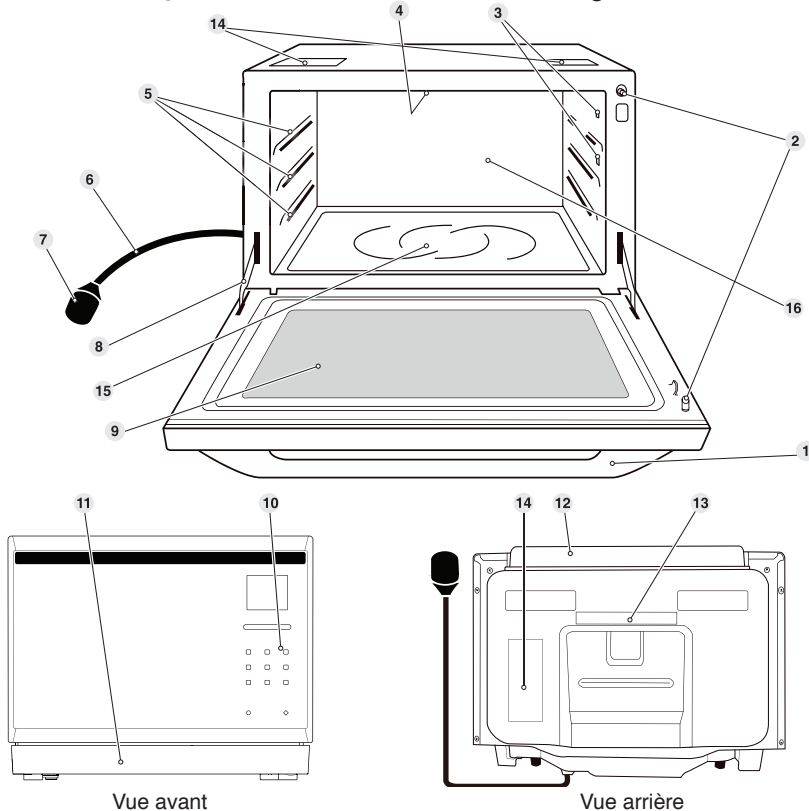
Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

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.

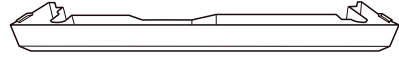
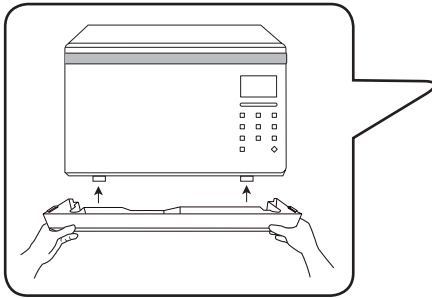
Schéma descriptif

- 1. Porte.** Tirer la poignée de la porte vers le bas pour ouvrir. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche enfoncée. L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte.
- 2. Système de verrouillage de sécurité de la porte** Pour prévenir toute blessure, ne pas insérer les doigts, un couteau, une cuillère, ou tout autre objet dans l'orifice de verrouillage.
- 3. Lumières LED**
- 4. Éléments du gril**
- 5. Positions des étagères**
- 6. Câble d'alimentation électrique**
- 7. Prise électrique**
- 8. Charnières.** Pour empêcher toute blessure lors de l'ouverture ou la fermeture de la porte, garder ses doigts à l'écart des charnières.
- 9. Fenêtre du four**
- 10. Panneau de commandes**
- 11. Plateau d'égouttement**
- 12. Ouverture d'aération.** Ne pas enlever.
- 13. Etiquette d'identification**
- 14. Sticker d'avertissement**
- 15. Technologie des Micro-ondes par la sole**
- 16. Chauffage de chaleur tournante**



■ **Remarque:**
Ce schéma a valeur de référence uniquement.

Accessoires du four

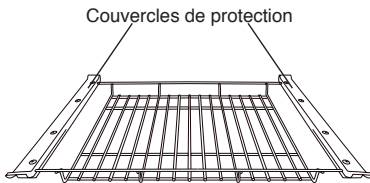


Plateau d'égouttement

1. Avant d'utiliser le four, il est nécessaire d'installer le bac d'égouttement qui recueille l'excès d'eau pendant la cuisson. Ce bac doit être retiré et nettoyé à intervalles réguliers.

2. Installez le bac d'égouttement en le tenant des deux mains et en l'enclenchant sur les pieds avant du four.

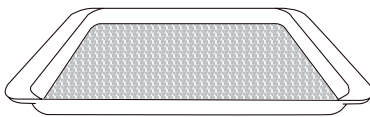
3. Pour retirer le bac d'égouttement, tenez-le des deux mains et tirez-le doucement vers l'avant. Lavez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Remplacez-le en le réenclenchant sur les pieds du four.



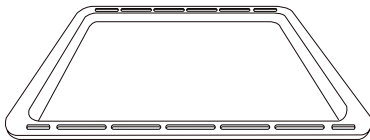
Grille métallique

Information importante pour l'utilisateur

- Veuillez noter que les couvercles de protection sur la grille sont conçus pour rester sur la grille au cours de son utilisation. Ce ne sont pas des emballages et ils ne doivent pas être jetés.



Plaque de verre




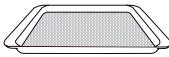

Lèche-frite émaillée

4. Four encastrable à l'aide d'un kit d'encastrement

- Faites preuve de prudence lors du retrait du cadre du kit d'encastrement, car certains bords exposés peuvent être tranchants et pourraient entraîner des blessures. Pour nettoyer le bac d'égouttement, retirez le cadre du kit d'encastrement ; pour cela, ouvrez la porte, tenez le cadre par le haut et tirez-le doucement vers l'avant. Une fois les clips détachés, fermez la porte, tenez le cadre par les deux coins inférieurs et tirez vers l'avant. Retirez le bac d'égouttement, nettoyez-le et réinstallez-le. Remettez le cadre en place en le poussant dans l'ouverture en veillant à bien sécuriser les quatre coins.

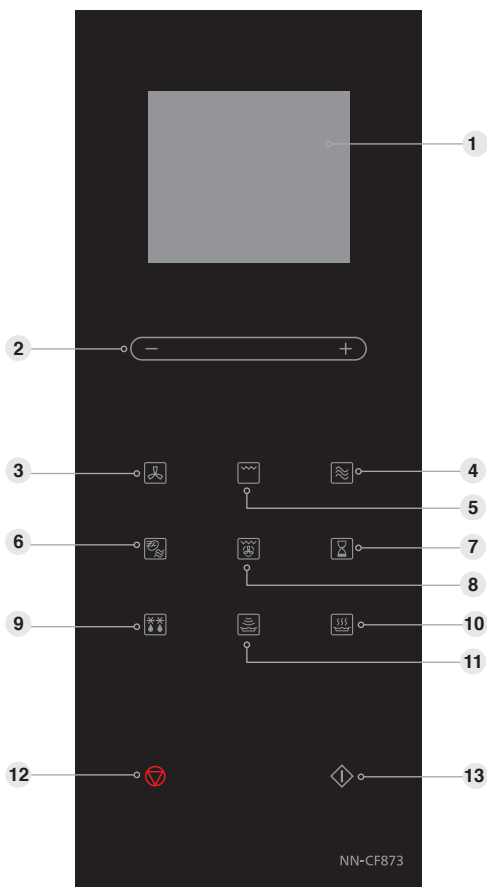
Accessoires du four

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

	Grille métallique	Plaque de verre	Lèchefrite émaillée
			
Micro-ondes	x	✓	x
Gril	✓	✓	✓
Chaleur tournante	✓	✓	✓
Turbo-bake	✓	✓	✓
Turbo-cook	✓*	✓	x
Chaleur tournante + micro-ondes	✓*	✓	x
Gril + micro-ondes	✓*	✓	x
Chaleur tournante + micro-ondes + Gril	✓*	✓	x

*: Les récipients métalliques ne doivent pas être mis en contact direct sur la grille.
Placer les mets directement sur la grille ou directement sur un plateau en verre sur la grille.

Le panneau de commande NN-CF873S



1 Fenêtre d'affichage
2 Barre de curseur (+/-)
Sélectionner l'heure ou le poids en appuyant sur "+" ou "-" ou en faisant glisser le curseur. Le temps de cuisson maximal est de 9 heures.

3 Chaleur tournante

4 Micro-ondes

5 Gril

6 Turbo-cook (préparation rapide)

7 Minuterie

8 Turbo-bake (cuisson rapide)

9 Décongelations Turbo selon le poids

10 Programmation automatique selon le poids

11 Programmation automatique selon les aliments

12 Arrêt/annulation:

Avant la mise en marche:

Une pression efface vos instructions.

Pendant la cuisson :

Une pression sur la touche permet d'interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

13 Marche

Appuyer une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

■ Remarque

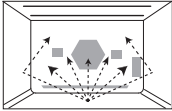
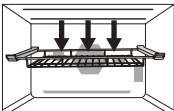
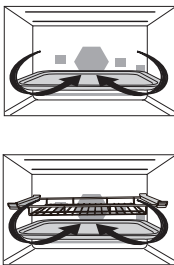
1. Le four passe en mode de veille une fois la dernière opération effectuée. Quand il est en mode de veille, la luminosité de l'écran diminue.
2. Quand il est en veille, il faut ouvrir puis fermer la porte du four avant de l'utiliser.
3. Si une opération est programmée et que la touche Marche n'est pas enfoncée dans les 6 minutes, le four annule automatiquement l'opération. L'écran affiche à nouveau deux points (:) ou l'heure.

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

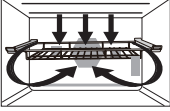
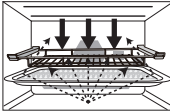
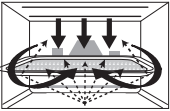
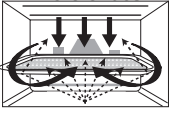
■ Bips sonores

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. Une fois le préchauffage terminé, en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE, trois bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, le four émet un bip, à 5 reprises.

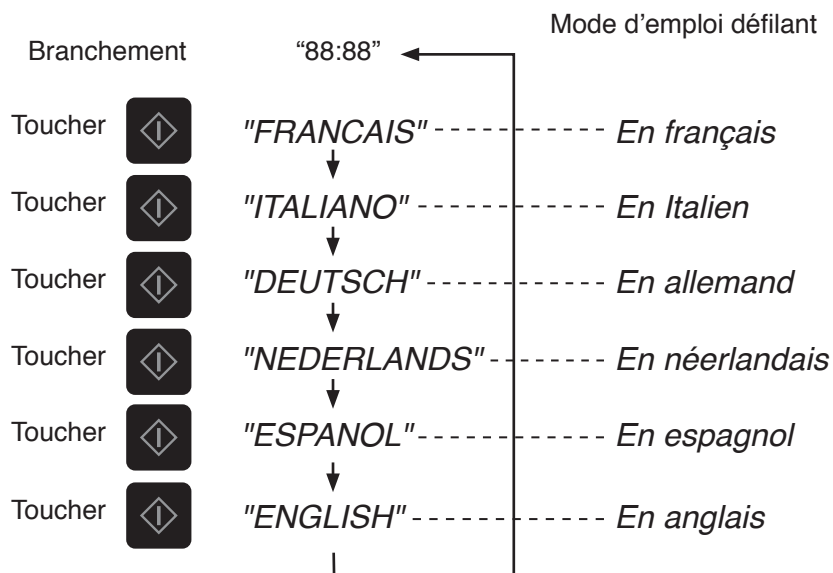
Les modes de cuisson

Les modes de cuisson	Utilisations	Accessoires	Récipients
<p>MICRO-ONDES</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Réchauffage • Fonte : beurre, chocolat, fromage • Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des oeufs. • Réalisation de : compotes, confitures, sauces, crèmes, pâte à choux, caramel, pâtés ou pains de poisson, de viandes, de légumes. • Cuisson des pâtisseries contenant des oeufs, de la levure (4/4, génoise, cake, clafoutis, etc.) sans coloration. <p>PAS DE PRÉCHAUFFAGE</p>	<p>Utiliser vos propres plats ou bols en Pyrex® directement sur le fond du four.</p>	<p>Transparent aux ondes. pas de métal.</p>
<p>GRIL</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillades de viandes ou de poissons. • Pain grillé. • Finition des plats gratinés et des desserts meringués. <p>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</p>	<p>Grille métallique.</p>	<p>Résistant à la chaleur. Métal autorisé.</p>
<p>Chaleur Tournante</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de petites pièces nécessitant une cuisson courte : feuilletés, biscuits, choux, sablés, biscuit roulé. • Cuissons particulières : soufflés, meringues, vol-au-vent, pain, brioches, savarin, pâté en croûte, etc. • Cuisson des quiches, des pizzas et des tartes. <p>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</p>	<p>Lêchefrite et grille métallique.</p>	<p>Résistant à la chaleur. Métal autorisé.</p>

Les modes de cuisson

Les modes de cuisson	Utilisations	Accessoires	Récipients
<p>GRIL + CHALEUR TOURNANTE (Turbo-bake)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson des viandes rouges, grillades épaisses (côte de boeuf ou de veau). • Braisage des poissons. <p>PRÉCHAUFFAGE NÉCESSAIRE</p>	<p>Grille métallique.</p>	<p>Résistant à la chaleur. Métal autorisé.</p>
<p>CUISSON COMBINÉE</p> <p>Grill + micro-ondes</p>  <p>Chaleur Tournante + micro-ondes</p>  <p>Grill + Chaleur Tournante + micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> - Viandes et volailles rôties. - Décongélation et réchauffage des aliments nécessitant une chaleur extérieure (quiche, pizza, pain, viennoiserie, gratin.) - Cuisson des gratins de viande, de féculents ou de légumes. - Cuisson des gâteaux contenant des oeufs ou de la levure avec coloration extérieure, des quiches et des tartes. <p>PRÉCHAUFFAGE CONSEILLÉ</p>	<p>Grille métallique et/ou plaque de verre.</p>	<p>Transparent aux ondes et résistant à la chaleur. Métal lisse et non démontable autorisé sur plateau noir uniquement.</p>

Mode d'emploi défilant



Ce four a une fonction unique d'affichage de mode d'emploi pour vous aider à l'utiliser. Une fois le branchement effectué, presser la touche Marche jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous presserez les touches, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour vous faciliter l'apprentissage de votre four. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

Appuyer 4 fois de suite sur la touche Minuteur pour éteindre le guide d'instructions. Pour le remettre en marche, appuyer de nouveau 4 fois de suite sur la touche Minuteur.

Affichage de l'heure

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



Appuyer deux fois sur le minuteur.

Utiliser le curseur Heure/Poids.

Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur "+" ou "-" ou en faisant glisser le curseur. L'heure s'affiche tandis que les deux-points (:) clignotent.

Appuyer sur le minuteur.
Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

Français

■ Remarques

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. Une pression ou un effleurement augmente ou diminue le temps d'une minute ; vous pouvez aussi régler rapidement l'heure en maintenant les touches "+" ou "-" enfoncées.
4. 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:



Presser 3 fois la touche Marche
Appuyez trois fois sur la touche Marche.
L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et " * " apparaît.

Pour le désactiver:



Presser 3 fois la touche Arrêt/Annulation.
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

■ Remarque

1. Pour activer la protection enfant, la touche Marche doit être actionnée 3 fois en 10 secondes.

Cuisson et décongélation en micro-ondes

Il ya 6 différents niveaux de puissance micro-ondes disponibles (voir le tableau ci-dessous).



Presser Micro-ondes

pour sélectionner le niveau de puissance souhaitée. L'indicateur micro-ondes est éclairé.

Régler le temps de cuisson au moyen du curseur Heure/Poids.

Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur "+"/"-" ou en faisant glisser le curseur.

Presser la touche Marche.

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

Pressions	Power	Wattage	Max time
1 pression	Fort	1000 Watts	30 mins
2 pressions	Décongélation ❄️❄️	270 Watts	90 mins
3 pressions	Moyen	600 Watts	90 mins
4 pressions	Doux	440 Watts	90 mins
5 pressions	Mijotage	300 Watts	90 mins
6 pressions	Maintien au chaud	100 Watts	90 mins

Accessoire utilisé:

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



■ ATTENTION!

Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance FORT (1000 W) est automatiquement sélectionnée.

■ Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 32 FR.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page 31 FR.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Presser la touche "+"/"-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "-" jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.

Technologie des Micro-ondes par la sole

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

Le mode grill

There are 3 different Grill settings available.



1 pression	Grill 1 (fort)	1300 Watts
2 pressions	Grill 2 (moyen)	950 Watts
3 pressions	Grill 3 (faible)	700 Watts



Presser la touche Grill une, deux ou trois fois pour sélectionner la puissance de grill souhaitée.

Presser la touche Marche pour préchauffer. Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur. **Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.*

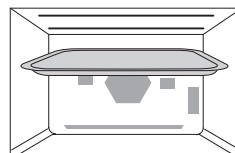
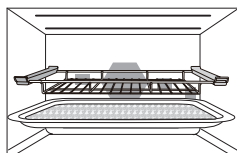
Français



Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur "+" / "-" ou en faisant glisser le curseur. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

Presser la touche Marche
La durée commence à décroître dans l'affichage.

Accessoire utilisé:



Le mode gril

■ Remarques

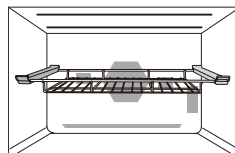
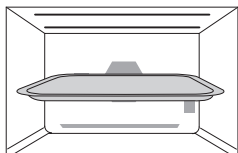
1. Placer les aliments sur la grille métallique, en position haute ou centrale, dans le four. Placer le plateau de verre en position basse pour récupérer la graisse et les projections. Sinon, utiliser la lèchefrite en position haute ou centrale.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
4. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
5. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
6. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche Marche pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
7. Le gril rougeoie par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.
8. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Enfoncer la touche "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "-" jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.

■ **ATTENTION!** Utiliser des gants de protection pour retirer les accessoires. Ne jamais toucher la vitre extérieure ou les pièces métalliques de l'intérieur de la porte ou du four quand vous placez ou retirez les aliments, ceci en raison des températures élevées générées.

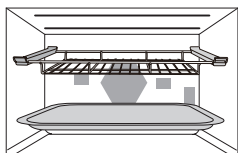
Cuisson au four

Cette touche permet d'accéder à un éventail de températures de chaleur tournante 40°C (uniquement en mode de chaleur tournante) et 100 - 230°C par tranches de 10°C. Pour la sélection rapide des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures commencent à 150°C et vont jusqu'à 230°C puis à 40°C (uniquement en mode de Chaleur tournante) et à 100°C.

Accessoire utilisé :



Position basse ou centrale de plaque, veuillez vous référer aux tableaux de cuisson et aux recettes.



Pour une cuisson par CHALEUR TOURNANTE sur 2 niveaux, il faut positionner la lèche-frite en niveau bas et la grille métallique en niveau haut.



Selectionnez la température de convection désirée

Presser la touche Marche pour préchauffer. Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur. * Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.

■ Remarque:

Le four ne peut pas préchauffer à 40°C.

En fin de préchauffage, enfournez le plat.



Sélectionner le temps de cuisson en actionnant la touche "+" ou "-" ou en faisant glisser le curseur. (jusqu'à 9 heures).

Presser la touche Marche

Cuisson au four

■ Remarques sur le préchauffage:

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le " P " clignote dans l'afficheur. Si alors vous n'ouvrez pas la porte, le four maintient la température sélectionnée pendant qu'une heure. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température, et régler le temps de cuisson en appuyant sur la touche Marche.

■ Remarques:

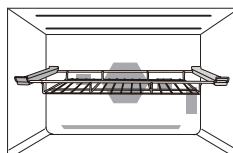
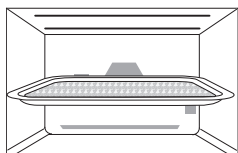
1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Enfoncer la touche "+"/"-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "." jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.
4. Après avoir actionné la touche Marche, la température sélectionnée peut être contrôler et modifier. Presser la touche Chaleur tournante pour faire apparaître la température dans la fenêtre d'affichage. Pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en pressant la touche Chaleur tournante.
5. Selon la recette, il vous faudra préchauffer avec ou sans les plaques en place. Vous référer aux recettes. Les plaques sont idéales pour la cuisson par fournées et pour les préparations dans de grands plats.

■ **ATTENTION!** Mettez toujours des gants de protection pour enfourner ou retirer le Plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires Seront tres chauds.

Cuisson combinée

Il existe 4 combinaisons de réglages ; 1) Gril + Micro-ondes, 2) Gril + Chaleur tournante, 3) Chaleur tournante + Micro-ondes, 4) Gril + Chaleur tournante + Micro-ondes. Le niveau de puissance 1000 W n'existe pas en mode de cuisson combinée. Il serait inutile dans le cadre d'une utilisation normale (en effet les aliments seraient cuits avant de dorer). La décongélation à 270 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée.

Accessoire utilisé:



Position basse ou centrale de plaque, veuillez vous référer aux tableaux de cuisson et aux recettes.

Les modes de cuisson peuvent être sélectionnés dans n'importe quel ordre.



Gril + Micro-ondes

or



Gril + Chaleur tournante

or



Chaleur tournante + Micro-ondes

or



Chaleur tournante + Gril + Micro-ondes



Sélectionner le premier mode de cuisson.

Sélectionner le deuxième mode de cuisson

Sélectionner le troisième mode de cuisson

Presser en cas de préchauffage



Sélectionner le temps de cuisson en actionnant la touche "+" ou "-" ou en faisant glisser le curseur. (jusqu'à 9 heures).

Presser la touche Marche. Le décompte s'affiche à l'écran.

Cuisson combinée

■ Remarque:

Le four peut être préchauffé en mode combiné pour une cuisson par Chaleur tournante ou Gril/Chaleur tournante. Presser la touche Marche avant de choisir la durée et suivre les REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE à la page 24 FR.

DURANT LA PHASE DE PRÉ-CHAUFFAGE DE CUISSON COMBINÉ IL N'Y A PAS DE MICRO-ONDE ÉMIS

■ Remarques:

1. Les modes combinés ne sont pas disponibles en mode chaleur tournante à 40°C.
2. Le préchauffage n'est pas disponible pour le mode Gril + Micro-ondes et le mode Turbo-cook (préparation rapide).
3. Lorsque le temps de cuisson sélectionné est moins d'une heure, le temps compte à rebours seconde par seconde.
4. 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.
5. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Enfoncer la touche "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "-" jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.
6. La puissance Max ou Defrost (décongeler) n'est pas disponible en mode combiné.

■ **ATTENTION!** Utiliser des gants de protection pour retirer les accessoires. Ne jamais touche la vitre extérieure ou les pièces métalliques de l'intérieur de la porte ou du four quand vous placez ou retirez les aliments, ceci en raison des températures élevées générées.

Turbo-bake (cuisson rapide)

Le four peut être programmé pour cuire ou réchauffer des aliments en mode simultané de gril et de chaleur tournante, pour obtenir un plat à l'aspect plus croustillant et coloré. Ce mode est connu comme étant le mode Turbo-bake (cuisson rapide) et il peut souvent réduire les temps de cuisson au four traditionnels.



Presser Turbo-bake (cuisson rapide) pour sélectionner la température du four. Le four commence sur Gril 2 + 150 °C, la température augmente par tranches de 10 °C jusqu'à atteindre 230 °C puis 100 °C.

Presser la touche Marche pour préchauffer. Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur. *Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.

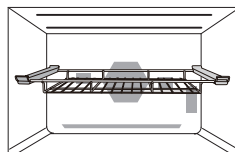
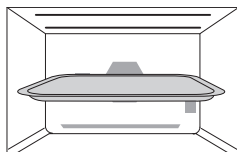
Sélectionner le temps de cuisson en appuyant sur "+" / "-" ou en faisant glisser le curseur. Le temps de cuisson maximal est de 9 heures.

Français



Presser la touche Marche. Le programme de cuisson commence et le temps affiché se décompte.

Accessoire utilisé:



Position basse ou centrale de plaque, veuillez vous référer aux tableaux de cuisson et aux recettes.

Les pièces de viande sont placées sur la lèche-frite, en position basse. Les morceaux de viande sont placés sur la lèche-frite, en position centrale.

Les pizzas peuvent être placées directement sur la grille métallique, en position haute.

Turbo-bake (cuisson rapide)

■ Remarques:

1. Le mode Turbo-bake (cuisson rapide) n'est pas disponible en mode chaleur tournante à 40°C.
2. En utilisant l'option Turbo-bake (cuisson rapide), il n'est pas possible de modifier le niveau Gril.
3. Tirer la poignée de la porte vers le bas pour ouvrir le four, car si la touche Arrêt est actionnée, le programme s'annule.
4. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Presser la touche "+" / "-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "-" jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.
5. Après avoir actionné la touche Marche, la température sélectionnée peut être contrôlée et modifiée. Toucher la touche Chaleur tournante pour faire apparaître la température dans la fenêtre d'affichage. Pendant l'affichage de la température, vous pouvez modifier cette dernière en pressant la touche Chaleur tournante.
6. Le four maintient la température de préchauffage sélectionnée pendant environ 30 minutes. Si aucun plat n'est disposé à l'intérieur du four ou si aucun temps de cuisson n'est programmé, alors le four annule automatiquement le programme de cuisson et affiche à nouveau les deux points (:) ou l'heure.

■ Avertissements

TOUJOURS PORTER DES GANTS DE PROTECTION POUR RETIRER LE PLAT OU LES ACCESSOIRES EN FIN DE CUISSON. LE FOUR ET LES ACCESSOIRES SERONT TRÈS CHAUDS.

Suggestions d'options de cuisson

Aliments	Poids	Four traditionnel	Turbo – bake
Pattes de poulet	800 g	40 mins. 200°C	28 mins. 230°C + GRILL 2
Magrets de canard	350 g	30-35 mins. 220°C	15 mins. 230°C + GRILL 2
Grosses saucisses	300 g	25-30 mins. 190°C	15 mins. 230°C + GRILL 2
Côtelettes de porc	800 g	20-25 mins. 200°C	18 mins. 230°C + GRILL 2
Cuisses de poulet	800 g	40 mins. 200°C	25 mins. 230°C + GRILL 2
Pizza	310 g	8-10 mins. 180°C	6-7 mins. 230°C + GRILL 2

■ Instructions

Il est conseillé de placer les aliments dans un four préchauffé.

Les aliments sont cuits **SANS ÊTRE COUVERTS**. NE PAS UTILISER DE PLATS EN PLASTIQUE.

Turbo-cook (préparation rapide)

Le four peut être programmé pour cuire ou réchauffer des aliments plus efficacement en utilisant la fonction Turbo-cook (préparation rapide) pour accompagner la cuisson manuelle par chaleur tournante, au gril ou par gril et chaleur tournante. Sélectionner turbo-cook (préparation rapide) après avoir sélectionné le mode chaleur tournante, gril, ou simultanément gril et chaleur tournante, ajoute une puissance de micro-ondes de (mijoter) 300 W, ce qui diminue le temps de cuisson.



et/ou



Dans un premier temps, sélectionner le mode de cuisson.

+



Presser la touche Turbo-cook (préparation rapide)



Presser la touche Marche pour préchauffer. Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le four est préchauffé, un bip retentit et le "P" clignote. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur. * Passer cette étape quand le préchauffage n'est pas nécessaire.



Sélectionner le temps de cuisson en actionnant la touche "+" ou "-" ou en faisant glisser le curseur. Le temps de cuisson maximal est de 9 heures.

Presser la touche Marche. Le programme de cuisson commence et le temps affiché se décompte.

Suggestions d'options de cuisson

Aliments	Poids	Four traditionnel	Durée
Croque monsieur	200 g (2 pcs)	Grill 1 + Turbo Cook then Grill 1	4 - 5 mins 1 min
Filets de poisson pané	100 g (1 pce)	Grill 1 + Turbo Cook	6 - 7 mins
Côte de bœuf (bien cuit)	Per 500 g	230°C + Grill 1 + Turbo Cook	10 - 11 mins
Petite volaille	Per 500 g	230°C + Grill 1 + Turbo Cook	13 - 14 mins
Nems congelés	300 g (4 pcs)	200°C + Grill 1 + Turbo Cook	7 - 8 mins
Friand jambon-fromage (frais)	500 g (1 pce)	230°C + Turbo Cook	8 - 9 mins
Tarte aux pommes (congelée, non cuite)	290 g	230°C + Turbo Cook	7 - 9 mins
Lasagnes (fraîches)	600 g	220°C + Grill 1 + Turbo Cook	11 - 12 mins

Turbo-cook (préparation rapide)

■ Remarques:

1. Le mode Turbo-cook (préparation rapide) n'est pas disponible en mode chaleur tournante à 40°C.
2. Le préchauffage n'est pas disponible en mode Gril + Micro-ondes.
3. En utilisant l'option Turbo-cook (préparation rapide), il n'est pas possible de modifier le niveau de puissance en micro-ondes.
4. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Presser la touche "+" ou "-" pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Presser "-" jusqu'à zéro met fin à la cuisson. Il n'est pas possible de régler le temps en faisant glisser le curseur pendant la cuisson.

■ AVERTISSEMENTS

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

Fonction Minuteur

La fonction Mise en marche différée.

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

exemple:



Appuyer sur le minuteur.

Sélectionner le décompte de temps en actionnant le curseur. (jusqu'à 9 heures).

Programmer la cuisson désirée et sa durée.

Presser la touche Marche.

■ Remarques

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

exemple:

Retardement: 1 heure ➡ Puissance Fort (1000 W) 10 min ➡ Puissance Mijotage (300 W): 20 min

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.

exemple:



Choisir la cuisson désirée et sa durée.

Appuyer sur le minuteur.

Régler le temps souhaité en utilisant le curseur. (jusqu'à 9 heures).

Presser la touche Marche.

■ Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.
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 aussi être utilisée comme une simple minuterie. Dans ce cas, presser la touche Minuteur, choisir la durée puis presser Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Automatique.

exemple:

Puissance Fort (1000 W): 4 min ➡ temps de repos: 5 min ➡ Puissance Fort (1000 W): 2 min

Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

Exemple:



Presser la touche de Puissance du micro-ondes. pour afficher la puissance désirée

A l'aide du curseur, choisir le temps de cuisson.

Presser la touche de Puissance du micro-ondes. pour afficher la puissance désirée

A l'aide du curseur, choisir le temps de cuisson.

Presser la touche Marche. La cuisson commence et le décompte s'affiche.

Exemple: pour Décongeler (270 W) pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur FORT (1000 W) pendant 3 minutes.



Presser deux fois la touche de Puissance du micro-ondes pour sélectionner la puissance de décongélation (270 W).

A l'aide du curseur, régler le temps de cuisson sur 2 minutes.

Presser une fois la touche de Puissance du micro-ondes pour sélectionner la puissance maximale (1000 W).

A l'aide du curseur, régler le temps de cuisson sur 3 minutes.

Presser la touche Marche.

Exemple: pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux (440 W).



Presser 3 fois la touche de Gril pour sélectionner le niveau de Gril 3 (bas).

A l'aide du curseur, régler le temps de cuisson sur 4 minutes.

Presser quatre fois la touche de Puissance du micro-ondes pour sélectionner la puissance faible (440 W).

A l'aide du curseur, régler le temps de cuisson sur 5 minutes.

Presser la touche Marche.

■ Remarques

1. Pour 3 étapes de cuisson, entrer dans un autre programme de cuisson avant de toucher départ.
2. Presser une fois la touche Arrêt/Annulation en cours de cuisson arrête le four. Presser la touche Marche redémarre la cuisson programmée. Presser deux fois la touche Arrêt/Annulation arrête et annule la cuisson programmée.
3. Presser la touche Arrêt/Annulation en dehors d'un temps de cuisson annule le programme sélectionné.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

La décongélation Turbo selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids. Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque programme sélectionné.






Choisir le programme désiré en pressant

- 1 pression Petites pieces
- 2 pressions Grosse Piece
- 3 pressions Pain Croissants

Sélectionner le poids du morceau à cuire en appuyant sur "+"/"-" ou en faisant glisser le curseur. Le curseur de poids augmente par tranches de 10 g.

Presser la touche Marche.

L'afficheur indique les accessoires nécessaires ainsi que les modes utilisés. Ne pas oublier de remuer ou de retourner l'aliment en cours de décongélation

Catégorie	Poids min./ max.	Utilisation
1. PETITES PIECES  1 pression	100 g - 1200 g	Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steak, filets de poisson, côtelettes (de 100 à 400 g pièce). Presser 1 fois la touche de décongélation turbo. Tourner et protéger à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. Laisser reposer pendant 10 à 30 min
2. GROSSE PIECE  2 pressions	400 g - 2500 g	Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Presser 2 fois la touche de décongélation turbo. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protéger les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier aluminium fixées à l'aide de piques. Veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Laisser reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson. Tourner et protéger à l'aide de papier aluminium aux bips sonores.
3. PAIN CROISSANTS  3 pressions	100 g - 900 g	Petits ou grands pains, farine blanche ou complète. Placer le pain sur un morceau d'essuie-tout. Presser 3 fois la touche de décongélation turbo et retourner au bip sonore. Laisser reposer le pain pendant 10 min (pain blanc aéré) à 30 min (pain de seigle compact). Couper les grands pains en deux pendant le temps de repos.

■ Remarques

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

■ IMPORTANT!

Consultez la page 22 FR du livret de recettes pour les conseils de décongélation.

Programmes de cuisson automatique

Vous pouvez faire cuire différents aliments sans avoir à saisir la durée de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.

Par ex.



Sélectionnez le programme de cuisson automatique souhaité.



Presser la touche Marche.







■ Commande plus/moins:

Les préférences pour le degré de cuisson varient pour chacun. Après avoir utilisé plusieurs fois les programmations automatiques, vous pouvez savoir si vous souhaitez que votre plat soit chauffé à un degré de cuisson différent. En utilisant la commande +/-, les programmes peuvent être réglés pour cuire les aliments plus ou moins longtemps. Presser la touche '+' ou '-' avant de presser la touche Marche. Si vous êtes satisfait du résultat des programmations automatiques, vous n'avez pas besoin d'utiliser cette commande.





■ Remarques

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. Le programme considère que la température des aliments surgelés est de -18°C à -20°C, et de +5°C à +8°C pour les autres aliments (température du réfrigérateur). Le programme de réchauffage de la soupe convient aux aliments à température du réfrigérateur ou ambiante.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35°C ou inférieure à 0°C.
6. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages 35-36 FR.
7. Pour les programmes automatiques pour les légumes frais, les légumes surgelés, couvrir les aliments avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre et quatre perforations au bord du plat. Pour les programmes pour les repas réfrigérés et surgelés, le réchauffage doit se faire dans l'emballage d'origine. Percez le film. Si vous transférez les repas dans un plat, recouvrez-le de film alimentaire perforé. Pour les programmes automatiques pour le riz et les pâtes, recouvrez le plat d'un couvercle.
8. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour les programmes de décongélation turbo et de cuisson automatique en fonction des aliments et du poids, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

Programmes de cuisson automatique

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
4. PLAT CUISINE  1 pression	200 g - 1000 g	-	<p>Pour réchauffer un plat préparé précuit frais. Tous les plats doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ +5°C. Réchauffer dans la barquette d'origine. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film plastique une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placer le plat dans le récipient, en bas du four. Presser 1 fois la touche de programmation automatique, puis presser la touche Marche. Remuer aux bips sonores. Remuer de nouveau en fin de programme et laisser reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson cuisinés dans une sauce fine exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents, comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.</p>
5. PLAT SURGELE  2 pressions	200 g - 800 g	-	<p>Pour réchauffer un plat préparé surgelé. Tous les aliments doivent être cuits et surgelés (-18 °C) ; Réchauffer dans la barquette d'origine ou dans un plat en Pyrex®. Les plats placés dans des récipients à forme inégale peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film plastique une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Placer le plat dans le récipient, en bas du four. Presser 2 fois la touche de programmation automatique, puis presser la touche Marche. Remuer les aliments aux bips sonores et couper les blocs en plus petits morceaux. Remuer de nouveau en fin de programme et laisser reposer pendant quelques minutes. Surveiller la température et continuer la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires si besoin est avant de consommer. Ce programme ne convient pas aux aliments surgelés portionnables.</p>
6. LEGUMES FRAIS  3 pressions	200 g - 1000 g	-	<p>Pour cuire des légumes frais. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Asperger de 1 c. à s. (15 ml) d'eau fraîche par 100 g de légume. Couvrir d'un film alimentaire. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film alimentaire une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Placer le plat dans le récipient, en bas du four. Presser 3 fois la touche de programmation automatique. Presser la touche Marche. Égoutter après la cuisson et assaisonner selon son goût.</p>
7. LEGUMES SURGELES  4 pressions	200 g - 800 g	-	<p>Pour cuire des légumes surgelés. Placer les légumes dans un récipient de taille appropriée. Asperger de 1 à 3 c. à s. (15 à 45 ml) d'eau fraîche. Couvrir d'un film alimentaire. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film alimentaire une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Placer le plat dans le récipient, en bas du four. Presser 4 fois la touche de programmation automatique. Presser la touche Marche. Remuer en fin de programme et laisser reposer pendant quelques minutes. Égoutter et assaisonner selon son goût.</p>

Programmes de cuisson automatique

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
8. POMMES DE TERRE BOUILLIES  5 pressions	200 g - 1000 g	-	Pour cuire des pommes de terre vapeur. Préparer et couper. Couper les pommes de terre en morceaux de même taille. Les placer dans un plat en Pyrex®. Ajouter 15ml (1 c. à s. d'eau) par 100 g de pommes de terre. Couvrir d'un film alimentaire. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film alimentaire une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Placer le plat en bas du four. Presser 5 fois la touche de programmation automatique. Presser la touche Marche. Remuer aux bips sonores.
9. POISSON FRAIS  6 pressions	200 g - 800 g	-	Pour cuire du poisson frais. Protéger les parties peu épaisses. S'assurer que le poisson n'est pas replié. Placer dans un plat peu profond, en bas du four. Ajouter 1 à 3 c. à s. (15 - 45 ml) d'eau fraîche. Couvrir d'un film alimentaire. À l'aide d'un couteau pointu, percer le film alimentaire une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Placer le plat en bas du four. Presser 6 fois la touche de programmation automatique. Presser la touche Marche.
10. RIZ  7 pressions	100 g - 300 g	-	Pour cuire du riz pour des plats exotiques, et non pour du riz au lait. (Riz Thai, Basmati, Jasmine, Suriname, Arborio ou Méditerranéen). Rincer le riz à grande eau avant de le cuire. Utiliser un grand récipient. Ajouter 2 à 2,5 fois le volume de riz en eau bouillante. Couvrir d'un couvercle. Placer le plat en bas du four. Presser 7 fois la touche de programmation automatique. Presser la touche Marche. Remuer aux bips sonores. Laisser reposer pendant 5 min après la cuisson. Égoutter une fois la cuisson terminée.
11. PÂTES  8 pressions	100 g - 450 g	-	Pour la cuisson de pâtes sèches. Utiliser un grand récipient. Ajouter 1 c. à c. de sel, 1 c. à s. d'huile et d'eau bouillante. Pour 100 g - 290 g de pâtes, ajouter 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g - 450 g de pâtes, ajouter 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrir d'un couvercle. Placer le plat en bas du four. Presser 8 fois la touche de programmation automatique. Remuer aux bips sonores. Presser la touche Marche. Égoutter une fois la cuisson terminée.

■ 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.

Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

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

■ Remarque


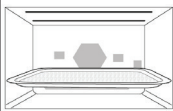

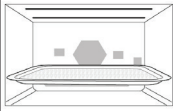

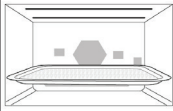

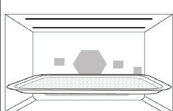
Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque programme sélectionné.




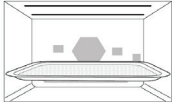

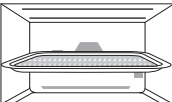

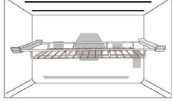

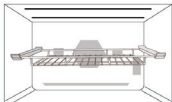

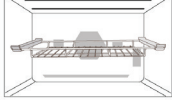
Sélectionnez le programme automatique voulu en fonction du poids

Sélectionner le poids du morceau à cuire en appuyant sur "+" "-" ou en faisant glisser le curseur. Le curseur de poids augmente par tranches de 10 g.

Presser la touche Marche

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
12. BOEUF (SAIGNANT)  1 pression	500 g - 1500 g		Pour cuire un rosbif saignant (tende de tranche, rumsteak ou gîte à la noix). Placer directement sur la plaque de verre, en position basse. Presser une fois la touche de programmation automatique. Entrer le poids de la pièce et presser sur la touche Marche. Laisser reposer 10 à 15 min.
13. BOEUF (A POINT)  2 pressions	500 g - 1500 g		Pour cuire un rosbif à point (tende de tranche, rumsteak ou gîte à la noix). Placer sur la plaque de verre, en position basse. Presser deux fois la touche de programmation automatique. Entrer le poids de la pièce et presser sur la touche Marche. Laisser reposer 10 à 15 min.
14. BOEUF (BIEN CUIT)  3 pressions	500 g - 1500 g		Pour cuire un rosbif bien cuit (tende de tranche, rumsteak ou gîte à la noix). Placer directement sur la plaque de verre, en position basse. Presser 3 fois la touche de programmation automatique. Entrer le poids de la pièce et presser sur la touche Marche. Laisser reposer 10 à 15 min.
15. AGNEAU (A POINT)  4 pressions	1500 g - 2500 g		Pour cuire à point un gigot d'agneau frais avec l'os. Placer directement sur la plaque de verre, en position basse. Presser 4 fois la touche de programmation automatique. Entrer le poids de la pièce et presser sur la touche Marche. Retourner aux bips sonores. Laisser reposer 10 à 15 min.

Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
16. AGNEAU (BIEN CUIT)  5 pressions	1500 g - 2500 g		Pour cuire un gigot d'agneau frais avec l'os, bien cuit. Placer directement sur la plaque de verre, en position basse. Presser 5 fois la touche de programmation automatique. Entrer le poids de la pièce et presser sur la touche Marche. Retourner aux bips sonores. Laisser reposer 10 à 15 min.
17. FRITES AU FOUR  6 pressions	200 g - 500 g		Pour réchauffer, faire dorer et gratiner les produits de pommes de terre surgelés. Répartir les produits à base de pommes de terre sur la plaque en verre et la placer en position centrale. Appuyer 6 fois sur la touche de sélection de programme en fonction du poids, puis saisir le poids des aliments et presser la touche Marche. Pour de meilleurs résultats, étaler sur une seule couche et retourner aux bips sonores.
18. PIZZA FRAÎCHE  7 pressions	100 g - 450 g		Pour réchauffer et faire dorer une pizza déjà cuite et réfrigérée. Retirer tout l'emballage et placer la pizza réfrigérée sur la grille métallique, en position centrale. Appuyer 7 fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisir le poids de la pizza et appuyer sur la touche Marche.
19. PIZZA SURGELÉE  8 pressions	100 g - 450 g		Pour réchauffer et faire dorer une pizza ou une baguette gratinée déjà cuite et surgelée. Retirer tout l'emballage et placer la pizza congelée sur la grille métallique et la mettre en position centrale. Appuyer 8 fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisir le poids de la pizza et appuyer sur la touche Marche. Ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan ») ou la cuisson de pizza crue.
20. QUICHE FRAÎCHE  9 pressions	150 g - 500 g		Pour réchauffer et faire dorer une quiche déjà cuite et réfrigérée. Ne convient pas pour la quiche profonde ou sans croûte. Retirer tout l'emballage et placer la quiche fraîche sur la grille métallique et la mettre en position centrale. Appuyer 9 fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisir le poids de la quiche et appuyer sur la touche 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. 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.: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message "CHAUD" s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R.: Si le four vient d'être utilisé et qu'il est trop chaud pour fonctionner avec

un programme de cuisson automatique, le message 'CHAUD' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

Q.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes?

A.: Uniquement quand vous utilisez le mode de cuisson CHALEUR TOURNANTE/GRIL. Le métal de certains thermomètre peut provoquer la formation d'un arc électrique dans votre four et il ne doit pas être utilisé avec 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?

A.: Des bruits retentissent quand le four passe automatiquement du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL pour atteindre le réglage combiné. Cela est normal.

Q.: Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL?

A.: Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de « fumer ».

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

A.: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de microondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente agréé.

Q.: Le ventilateur continue à tourner à la fin de la cuisson. Pourquoi ?

A.: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Questions et réponses

- Q: Puis-je vérifier la température pré-programmée utilisée lors d'une cuisson ou d'un préchauffage en CHALEUR TOURNANTE ?
- A: **Oui. Il suffit de presser la touche de Chaleur Tournante et la température s'affichera pendant 2 secondes.**
- Q: "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?
- A: **Le mode DEMO a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Désactiver ce mode en appuyant une fois sur la touche Micro, puis 4 fois sur la touche Arrêt/Annulation.**
- Q: Les instructions écrites ont disparu de mon écran, je ne peux lire que des chiffres ?
- A: **Il peut y avoir eu une panne de courant et l'affichage des instructions est désactivé. Débrancher le four pendant quelques secondes, puis le rebrancher. Quand "88:88" apparaît, presser la touche Marche jusqu'à ce que la langue de votre choix s'affiche. Puis, régler à nouveau l'heure. Se reporter à la page 19 FR.**
- Q: Les touches du bloc de commande ne répondent pas quand elles sont actionnées. Pourquoi ?
- A: **S'assurer que le four est branché. Le four peut être en mode de veille. Ouvrir et fermer la porte pour l'activer.**

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. 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.
4. 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.
5. 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, appuyez sur la **TOUCHE ARRÊT / ANNULATION.**
6. 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.
7. Le fond du four doit être régulièrement nettoyé pour éviter qu'il ne fasse trop de bruit. Laver la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyer avec un chiffon propre.
8. Lorsque vous utilisez les modes **CHALEUR TOURNANTE/GRIL** ou **COMBINE**, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. 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.
11. 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.
12. 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.
13. Le dos et le dessus de la cavité du four comporte une doublure catalytique auto-nettoyage. Il n'est donc pas nécessaire de nettoyer cette zone.

Fiche Technique

Alimentation: **230V, 50 Hz**
Puissance d'entrée: **Maximaal; 2700 W**
Magnetron; 990 W
Le mode grill; 1330 W
Convection; 1380 W
Puissance de sortie: **1000 W (IEC-60705)**
Le mode grill; 1300 W
Convection; 1350 W
Dimensions extérieures:
494 mm (W) x 438 mm (D) x 390 mm (H)
Dimensions intérieures:
410 mm (W) x 320 mm (D) x 250 mm (H)
Poids: **20.0 kg**
Niveau sonore: **56 dB**

**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://www.panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BH20EP
PA0813-0
Printed in P.R.C.