

Merci d'avoir acheté cet appareil Panasonic.

## Table des matières

Consignes de sécurité .....	2-6	Cuisson au gril.....	23
Recyclage des équipements usagés.....	7	Chaleur tournante.....	24-25
Installation et branchement .....	8	Cuisson combinée .....	26-27
Consignes d'installation.....	8	Cuisson en plusieurs étapes .....	28
Consignes d'utilisation importantes.....	9-11	Utilisation de la minuterie .....	29-30
Parties du four .....	12	Fonction Ajout de temps.....	31
Accessoires du four.....	13	Réchauffage Genius.....	32-33
Panneau de commande .....	14	Décongélation Turbo .....	34-35
Fenêtre d'affichage.....	15	Programmes Automatiques .....	36-37
Modes de cuisson.....	15-16	Programmes Auto Boisson .....	38
Mode d'emploi défilant.....	17	Programmes Auto Pain.....	39
Paramétrage du guide d'utilisation.....	17	Programmes Cuisson Genius.....	40-42
Réglage de l'horloge.....	18	Programmes Auto Menu Junior...	43-45
Verrouillage enfant.....	18	Programmes Combi Auto .....	46-47
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	19	Questions et réponses.....	48-49
Guide de décongélation.....	20	Entretien du four .....	49 -50
Tableaux de décongélation.....	21-22	Encastrement du four .....	50
		Fiche technique .....	51

## Consignes de sécurité

- Consignes de sécurité importantes. Avant d'utiliser ce four, lisez attentivement les consignes d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de l'âge de 8 ans ainsi que des personnes aux facultés physiques, sensorielles et mentales réduites ou bien sans expérience à condition qu'elles soient surveillées ou qu'une personne responsable de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité et qu'elles en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien courant ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance. 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.
- En cas de détérioration du cordon d'alimentation, faites-le remplacer par le fabricant ou un technicien agréé ou une personne qualifiée afin d'éviter tout risque.
- Avertissement ! Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité et de leur zone. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé formé par le fabricant.
- Avertissement ! Ne jamais tenter de modifier, de régler 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 ondes électromagnétiques émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à un technicien qualifié.
- Avertissement ! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.

## Consignes de sécurité

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement. Ils risqueraient d'exploser.
- Avertissement ! 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. Les enfants ne doivent pas toucher le boîtier extérieur qui reste chaud après l'utilisation du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter la surchauffe.
- Ce four est destiné à être utilisé sur un plan de travail ou encastré. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans un placard. Ce four peut être encastré dans un meuble à l'aide du kit de garniture approprié, (NN-TK81KCSCP) 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 assurer son bon fonctionnement, le four doit permettre une circulation d'air suffisante, soit 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm 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.

## Consignes de sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer afin d'éviter de vous brûler.
- 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, même lorsque la cuisson est terminée.
- Le four doit être nettoyé à intervalles réguliers, et les miettes d'aliments doivent en être enlevées.
- 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, les joints ou les zones de joints, les essuyer avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces sont très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes **gril, chaleur tournante** ou **combiné**, des graisses fondues viennent inévitablement éclabousser les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.

## Consignes de sécurité

- Il est indispensable de maintenir l'intérieur du four propre. 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.
- Avertissement ! L'appareil et ses pièces accessibles s'échauffent en cours d'utilisation. Éviter de toucher les résistances de chauffage. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans sauf en cas de supervision permanente.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode **gril**, **chaleur tournante** et **combiné**. 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.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- N'utiliser que des ustensiles qui conviennent aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose d'une résistance chauffante située dans la partie supérieure du four. Après l'utilisation des modes **gril**, **chaleur tournante** ou **combiné**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les surfaces internes proches de la résistance à l'intérieur du four. **N.B. après la cuisson, les accessoires du four sont également très chauds.**
- En cas de panne électrique, le four doit être arrêté en le débranchant au secteur.

## Consignes de sécurité

- Ce four combiné est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppados.
- L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- On recommande aux utilisateurs d'éviter d'exercer une pression vers le bas sur la porte du four quand elle est ouverte. En effet, le four pourrait basculer vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. **Ne tentez pas** de retirer le boîtier extérieur du four.
- Attention ! Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.
- Prenez soin de ne pas déplacer le plateau en verre quand vous ôtez les récipients du four.

## Recyclage des équipements usagés



Consignes réservées à l'Union européenne et aux pays disposant de systèmes de recyclage

Lorsque ce symbole figure sur les produits, les emballages 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 un traitement, une récupération et un recyclage corrects des produits usagés, déposez-les dans un point

de collecte adapté, en respectant la législation nationale.

Cette mise au rebut correcte permettra d'économiser de précieuses ressources et évitera tout effet négatif potentiel sur la santé humaine et l'environnement. Pour obtenir un complément d'information sur la collecte et le recyclage, veuillez consulter votre municipalité locale.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

## Installation et branchement

Examinez votre four

Déballiez entièrement le four.

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 endommagé.

Consignes de mise à 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.



Important !

**Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour assurer votre sécurité personnelle.**

Tension d'alimentation

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou de présenter un danger.

## Consignes d'installation

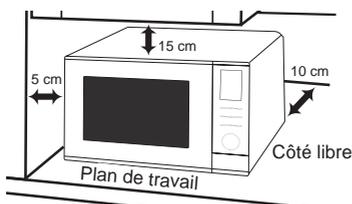
Ce four peut être utilisé posé sur un plan de travail ou intégré. Il n'est pas conçu pour être utilisé dans une armoire. Consultez la section Encastrement du four en page 50.

Utilisation sur un plan de travail :

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 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.
3. Pour garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
  - a. Laissez 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.

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

4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière à gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un 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. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil. 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. Si ces aérations sont obstruées, 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.



## Consignes d'utilisation importantes

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. N'utilisez pas l'appareil si la **prise** ou le **cordon d'alimentation** est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est tombé ou qu'il est abîmé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Il est dangereux pour une personne non compétente de réaliser une opération d'entretien ou de réparation mettant en jeu le retrait d'un boîtier qui offre une protection contre l'exposition à l'énergie de micro-ondes.
5. Ne placez aucun objet dans le four entre deux utilisations car celui-ci pourrait être mis en route accidentellement.
6. N'utilisez jamais le four en mode **micro-ondes** ou **combiné sans y placer préalablement des aliments**. Vous risqueriez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
7. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
8. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

### Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes **chaleur tournante**, **combiné** ou **gril** pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode **chaleur tournante** pendant 5 minutes à 220 °C. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.



#### Attention ! Surfaces chaudes

Les parois extérieures du four et la porte s'échauffent pendant la cuisson combinée/gril/chaleur tournante.

2. Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes pendant la cuisson **chaleur tournante**, **combinée** et **gril**. 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.

## Consignes d'utilisation importantes

3. Le four contient une résistance chauffante située en haut du four.



### Attention !

Après l'utilisation des modes **chaleur tournante, combiné** ou **gril**, les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. Les pièces accessibles peuvent chauffer pendant l'utilisation du four en mode **chaleur tournante, combiné** et **gril**. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.



### Attention !

**Après la cuisson par ces modes, les différents accessoires du four sont également très chauds.**

### Lampe du four

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

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont : la nature, la température initiale, la quantité de l'aliment cuisiné et le type des récipients utilisés.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum pour éviter une surcuisson : Si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.



### Important !

**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 d'aliments

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. En cas de début d'incendie dans le four, maintenez la porte fermée, arrêtez la cuisson et débranchez la prise.

### 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 en mode **micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

### 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 classique dans le four afin d'éviter les étincelles.

### 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, même lorsque la cuisson est terminée.

## Consignes d'utilisation importantes

### Liquides

Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :

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

### Papier/plastique

Quand vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez le four car il existe un risque d'inflammation.

N'utilisez pas de produits à base de papier recyclé (comme du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé que le papier 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.

N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes. Ils peuvent émettre des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

### 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.

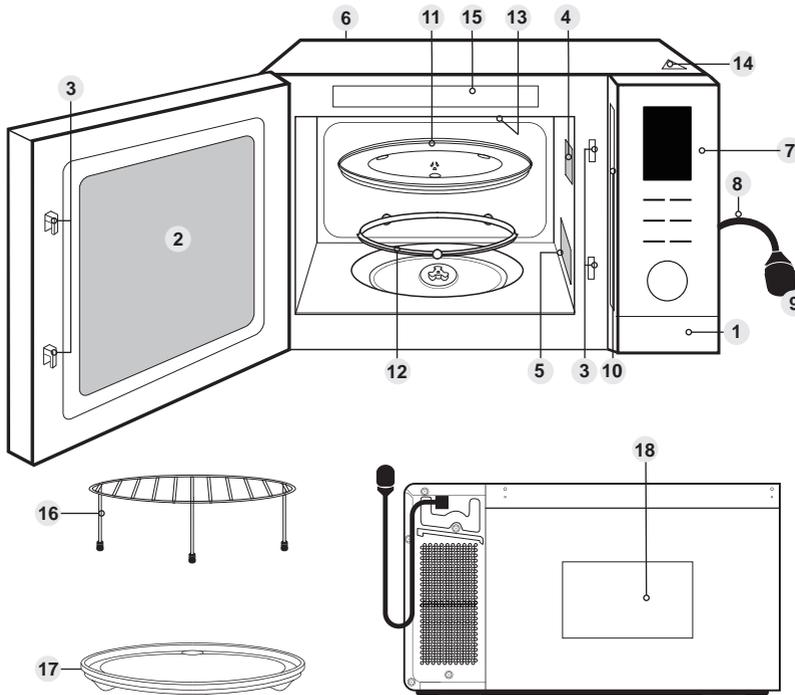
Vérifiez toujours la température des aliments avant de les consommer afin d'éviter de vous brûler.

### Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments pendant que le moteur du ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

## Parties du four

- 1 Bouton d'ouverture de la porte**  
Appuyez pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner mais sans effacer les instructions de programmation. 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 Fenêtre du four**
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4 Fenêtre du four**
- 5 Couvercle du guide d'ondes**  
(ne pas retirer)
- 6 Ouvertures d'aération externes du four**
- 7 Panneau de commande**
- 8 Cordon d'alimentation**
- 9 Prise**
- 10 Étiquette identification**
- 11 Plateau en verre**
- 12 Anneau rotatif**
- 13 Résistances**
- 14 Étiquette d'avertissement**  
(surfaces chaudes)
- 15 Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
- 16 Grille métallique**
- 17 Lèche-frite émaillée**
- 18 Étiquette d'avertissement**



### Remarque

1. L'illustration est uniquement à titre de référence.
2. Le plateau en verre, la grille et la lèche-frite émaillée sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles de cuisine mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

## Accessoires du four

### Accessoires

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

#### Plateau en verre

1. N'utilisez pas le four si l'anneau rotatif et le plateau en verre ne sont pas en place.
2. N'utilisez jamais un autre type de plateau en verre que celui qui a été spécialement conçu pour ce four.
3. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau en verre peut tourner dans n'importe quelle direction.
5. Si les aliments ou le plat de cuisson posé sur le plateau en verre entre en contact avec les parois du four et empêche le plateau de tourner, il se mettra automatiquement à tourner dans la direction opposée. Ceci est normal.
6. Ne faites pas cuire les aliments directement sur le plateau en verre, sauf pour les pommes de terre en robe des champs en mode micro-ondes.

### Anneau rotatif

1. L'anneau rotatif et le fond du four doivent être nettoyés fréquemment pour éviter le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
2. L'anneau rotatif doit toujours être utilisé pour la cuisson, ainsi que le plateau en verre.

### Lèchefrite émaillée

1. La lèchefrite émaillée est destinée aux modes de cuisson **gril**, **chaleur tournante** et **combiné**.
2. N'utilisez pas la lèchefrite émaillée en mode **micro-ondes** seul.
3. Placez toujours la lèchefrite émaillée au centre quand vous la posez directement sur le plateau en verre.

### Grille métallique

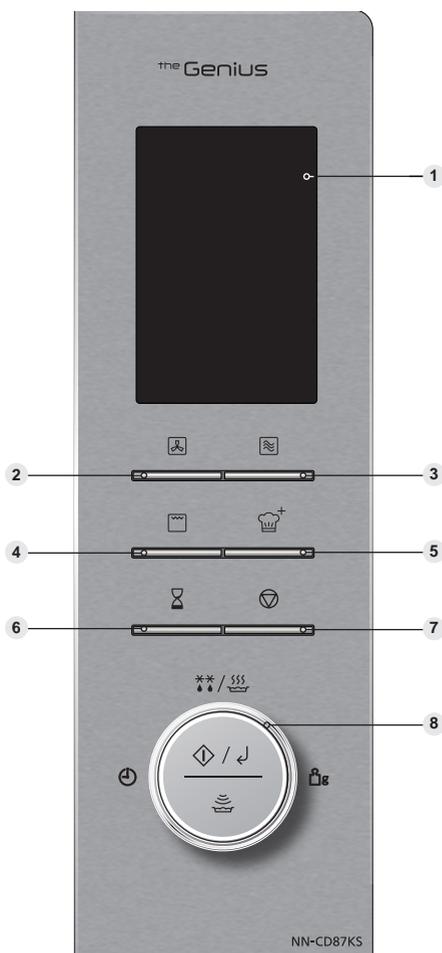
1. La grille métallique permet aux petites quantités d'aliments de mieux dorer grâce à la bonne circulation de la chaleur.
2. En mode **combiné** avec **micro-ondes**, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec la grille métallique.
3. N'utilisez pas la grille métallique en mode **micro-ondes** seules.
4. Placez toujours la grille métallique au centre quand vous la posez directement sur le plateau en verre.

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

	Plateau en verre 	Lèchefrite émaillée 	Grille métallique 
<b>Micro-ondes</b>	Oui	Non	Non
<b>Gril</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Chaleur tournante</b>	Oui	Oui	Oui
<b>Combiné</b>	Oui	Oui	Oui

## Panneau de commande

### NN-CD87KS



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Bouton de chaleur tournante (pages 24-25)
- 3 Bouton micro-ondes (page 19)
- 4 Bouton gril (page 23)
- 5 Bouton de cuisson combinée (pages 26-27)
- 6 Bouton minuterie/horloge (pages 17-18, 29-30)
- 7 Bouton arrêt/annulation

#### Avant la cuisson :

Appuyez une fois sur la touche pour effacer les instructions.

#### Pendant la cuisson :

Appuyez une fois pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

#### 8 Molette

La molette a les 4 fonctions suivantes :

##### Temps de cuisson

Après la sélection d'un mode de cuisson manuel, choisissez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette.

Utilisez la molette pour la fonction Ajouter du temps (page 31)

##### Marche/Confirmation

Appuyez sur la molette pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une fois sur la touche arrêt/annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche marche pour poursuivre la cuisson.

##### Programmes automatiques

Quand le mode Horloge est affiché, faites pivoter la molette pour choisir les programmes auto et le poids (pages 34-47)

##### Réchauffage Genius

Quand le mode horloge est affiché, appuyez sur la molette pour réchauffer rapidement un repas réfrigéré (page 32-33)



#### Remarque

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

En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite. Le four se met en mode veille 6 minutes après la dernière opération. Le fait d'ouvrir la porte ramène le four au mode standard.

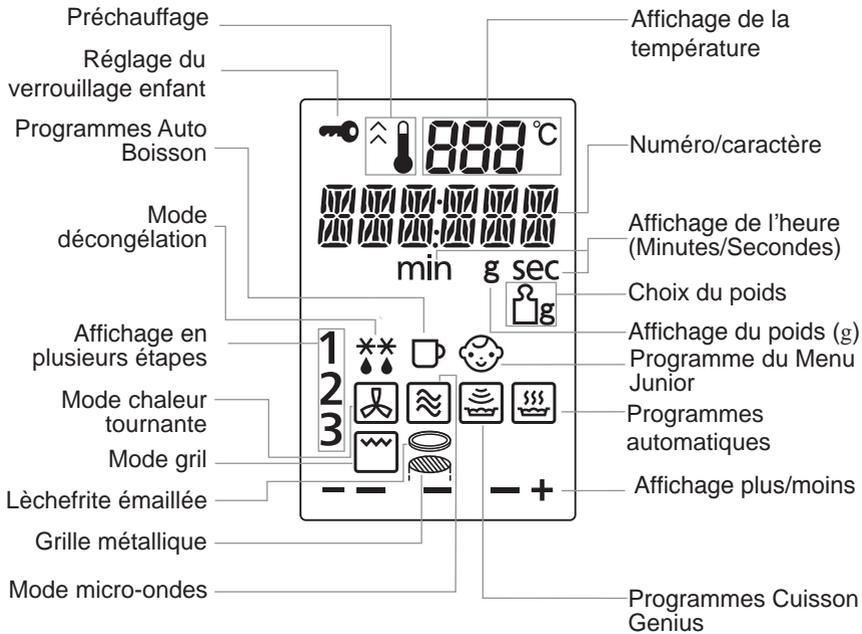
Si une opération est programmée et que la touche Marche n'est pas actionnée dans les 6 minutes qui suivent, le four annule automatiquement l'opération. L'écran revient au mode horloge.



#### Bips sonores

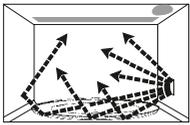
Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Quand le four passe d'une fonction à une autre, deux bips retentissent. Quand le préchauffage est terminé en mode chaleur tournante ou combiné, trois bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

## Fenêtre d'affichage

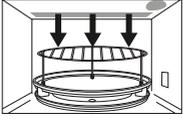
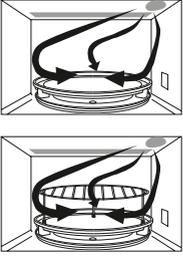
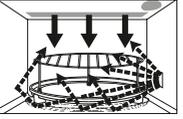
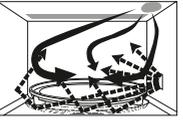


## Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples. Vous pouvez varier les accessoires selon la recette ou le récipient utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires à utiliser	Conteneurs
<p><b>MICRO-ONDES</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Décongélation</li> <li>• Réchauffage</li> <li>• Fondre : le beurre, le chocolat, le fromage.</li> <li>• Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs.</li> <li>• Préparation : compotes, confitures, sauces, crèmes, choux, pâtisserie, caramel, viande, poisson.</li> <li>• La cuisson des gâteaux sans colorant.</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage</b></p>	-	<p>Utilisez les assiettes ou bols compatibles avec les micro-ondes, comme les produits Pyrex®, directement sur le plateau en verre.</p> <p><b>Pas de métal.</b></p>

## Modes de cuisson

Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires pour utiliser	Conteneurs
<p><b>GRIL</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Griller de la viande ou du poisson.</li> <li>Toaster.</li> <li>Dorer des gratins ou tartes meringuées.</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage</b></p>	<p>Grille métallique sur lèche-frite émaillée*</p>	<p>Utilisez les plats, assiettes ou bols résistants à la chaleur, comme les produits Pyrex® directement sur la grille métallique ou la lèche-frite émaillée posée sur le plateau en verre.*</p>
<p><b>CHALEUR TOURNANTE</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson de petits plats avec des temps de cuisson courts : pâte feuilletée, biscuits, gâteaux roulés.</li> <li>Cuisson spéciale : petits pains ou brioches, gâteaux de Savoie.</li> <li>Cuisson des pizzas et des tartes.</li> </ul> <p><b>Préchauffage conseillé</b></p>	<p>Lèche-frite émaillée ou grille métallique*</p>	<p>Un plat métallique résistant à la chaleur peut être posé sur la lèche-frite émaillée*. <b>Ne placez pas les plats directement sur le plateau en verre.</b></p>
<p><b>GRIL + MICRO-ONDES</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson de lasagnes, viandes, pommes de terre et gratins de légumes.</li> </ul> <p><b>Pas de préchauffage</b></p>	<p>Grille métallique sur la lèche-frite émaillée*</p>	<p>Plats micro-ondables et résistants à la chaleur placés directement sur la grille métallique sur la lèche-frite émaillée sur le plateau en verre*. <b>Pas de métal.</b></p>
<p><b>CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES</b></p> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuisson de gâteaux</li> <li>Tartes à pâte feuilletée</li> </ul> <p><b>Préchauffage si nécessaire</b></p>	<p>Lèche-frite émaillée*</p>	<p>Plats micro-ondables et résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur la lèche-frite émaillée*. <b>Ne pas mettre les plats directement sur le plateau en verre. Pas de métal.</b></p>

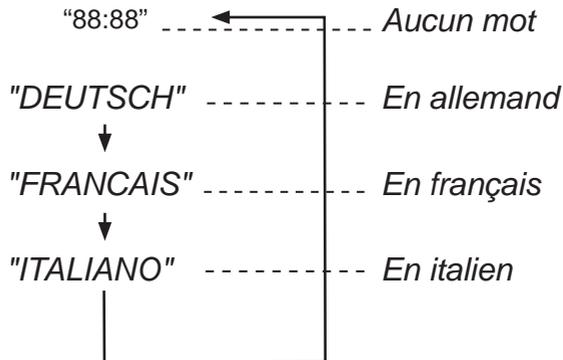
\* N.B. Les aliments de petite dimension peuvent être posés directement sur la lèche-frite émaillée sur la grille métallique

## Mode d'emploi défilant

Mode d'emploi défilant



Appuyez sur Start



Français

Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi défilant pour vous aider à utiliser votre micro-ondes. Une fois le branchement effectué, appuyez sur la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Puis, au fur et à mesure que vous appuyerez sur les boutons et ferez tourner la molette, l'affichage fera apparaître l'instruction suivante pour éviter les risques d'erreur. Vous pouvez aussi débrancher et rebrancher le four si vous désirez utiliser une autre langue.

## Paramétrage du guide d'utilisation

Pour vous aider à programmer votre four, l'opération suivante s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Quand vous aurez pris l'habitude de votre four, vous pourrez désactiver le guide d'utilisation.

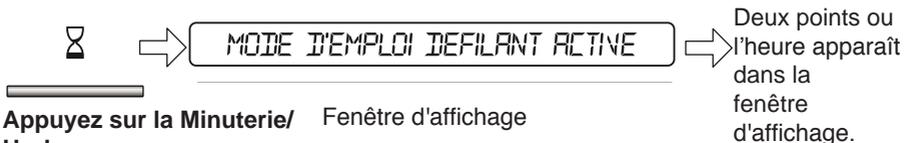
Pour désactiver :



Appuyez sur la Minuterie/Horloge quatre fois.

Fenêtre d'affichage

Pour activer :



Appuyez sur la Minuterie/ Horloge quatre fois.

Fenêtre d'affichage

## Réglage de l'horloge

La première fois que vous branchez le four, le message « 88:88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.



**Appuyez deux fois sur la Minuterie/Horloge**  
« AFFICHER L'HEURE » s'affiche à l'écran tandis que les deux points (:) clignotent.

**Faites pivoter la molette**  
Entrez l'heure en tournant la molette. L'heure s'affiche à l'écran.

**Appuyez sur la Minuterie/Horloge**  
Les deux points s'arrêtent de clignoter. L'affichage de l'heure est maintenant bloqué sur l'affichage.



### Remarque

1. Pour réinitialiser l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge indique l'heure de la journée tant que le four est branché et qu'il est sous tension.
3. L'horloge est au format 24 heures : 2 heures de l'après-midi est indiqué 14:00 et pas 2:00.

## Verrouillage enfant

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

Pour le régler :



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

L'heure actuelle s'affiche. Elle ne sera pas perdue.  s'affiche à l'écran.

Pour annuler :



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

L'heure actuelle s'affiche à nouveau à l'écran.



### Remarque

Pour activer ou annuler le verrouillage enfant, il faut appuyer 3 fois sur Arrêt/Annulation dans un délai de 10 secondes.

## Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four. Votre four propose 7 niveaux de puissance micro-ondes (voir ci-après).

Accessoire utilisé :



### Sélection du niveau de puissance micro-ondes

Appuyez sur ce bouton jusqu'à ce que la puissance que vous souhaitez apparaisse dans la fenêtre d'affichage. Le

symbole des micro-ondes  s'affiche également. Quand vous sélectionnez 270 W,  s'affiche aussi.

### Réglage du temps de cuisson

Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette.

### Appuyez sur Start

Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

Appuyez sur	Puissance	Watts	Durée maximum
Une fois	Max.	1000 W	30 minutes
2 fois	Moyen - Élevé	800 W	1 heure 30 minutes
3 fois	Décongélation	270 W	1 heure 30 minutes
4 fois	Moyen	600 W	1 heure 30 minutes
5 fois	Doux	440 W	1 heure 30 minutes
6 fois	Mijotage	300 W	1 heure 30 minutes
7 fois	Maintien au chaud	100 W	1 heure 30 minutes

Ce tableau présente le nombre approximatif de watts pour chaque niveau de puissance.



### Remarque

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous à la page 28.
2. Il est possible de programmer un temps de repos après une cuisson au micro-ondes et le réglage de l'heure. Reportez-vous à l'utilisation de la minuterie aux pages 29-30.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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. La rotation de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. N'utilisez pas de plats métalliques en mode **micro-ondes**.
5. Pour les temps de décongélation manuelle, veuillez vous référer au tableau de décongélation des pages 21-22.

## Guide de décongélation

### Conseils de décongélation

Vérifiez le progrès de la décongélation à plusieurs reprises même si vous utilisez les programmes automatiques. Respectez les temps de repos.

### Temps de repos

Les portions individuelles d'aliments peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les gros morceaux soient encore congelés au cœur. Avant de les faire cuire, laissez-les reposer **au minimum une heure**. Au cours de cette période de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. **NB** Si les aliments ne doivent pas être cuits immédiatement, conservez-les au réfrigérateur. Ne jamais recongeler sans cuisson préalable.

### Morceaux de viande et volaille

Il est préférable de placer les morceaux sur un plat retourné ou une passoire en plastique de façon à ce qu'ils ne reposent pas dans leur jus. Il est essentiel de protéger les parties fines ou grasses d'un éventuel début de cuisson à l'aide de petits morceaux de papier aluminium. **Il n'est pas dangereux d'utiliser des morceaux de papier aluminium dans votre four à condition qu'ils n'entrent pas en contact avec les parois du four.**

### Viande hachée ou en cubes et fruits de mer

Comme l'extérieur de ces aliments se décongèle rapidement, il est nécessaire de les diviser, de séparer fréquemment les blocs en plus petits morceaux et de les enlever quand ils sont décongelés.

### Petites portions de nourriture

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible pour leur permettre de se décongeler uniformément. Comme les parties grasses et les extrémités se décongelent plus rapidement,

Disposez-les près du centre du plateau en verre ou protégez-les par de petits morceaux de feuille d'aluminium.

### Pain

Les pains doivent reposer pendant 5 à -30 minutes pour permettre au centre de dégeler. Le temps de repos peut être moindre si le pain est coupé en tranches ou s'il est coupé en deux.

### Bips sonores

Des bips sonores sont émis pendant les programmes de décongélation Turbo. Les bips vous rappellent de vérifier, remuer, séparer les morceaux ou protéger les petits morceaux. Si vous ne le faites pas, vous obtiendrez une décongélation non uniforme.



## Tableaux de décongélation

Choisissez la puissance de décongélation 270 W puis calculez le temps de cuisson en utilisant le tableau ci-dessous. Pour les grandes quantités, ajustez le temps de cuisson. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif. Toujours vérifier la nourriture pendant la décongélation en ouvrant la porte puis en recommençant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.

Aliments	Poids/Quantité	Durée	Temps de repos
<b>Viande</b>			
Pièce de viande à rôtir avec os #*	500 g	18 - 20 min	1 heure - 1 heure 30 min
Pièce de viande à rôtir sans os #*	500 g	18 - 22 min	1 heure - 1 heure 30 min
Côtelettes #	500 g	12 - 15 min	20 min
Escalopes #	250 g	6 - 7 min	15 min
Steak mince*	430 g (2 pièces)	15 min	30 min
Entrecôte*	450 g	4 - 6 min.	15 min
Viande hachée, chair à saucisse*	500 g	12 - 15 min	30 min
Hamburger*	100 g (1 pièce)	4 - 5 min	10 min
	400 g (4 pièces)	10 - 12 min	20 min
Morceaux pour ragoût*	500 g	14 - 16 min	30 min
Volaille entière #	500 g	12 - 15 min	1 heure - 1 heure 30 min
Volaille en morceaux #*	1 kg (4 pièces)	22 - 25 min	30 min
Poussin #	400 g	15 - 18 min	30 - 45 min
<b>Poisson</b>			
Entier #	450 g (2 pièces)	11 - 13 min	15 min
Filets #	500 g (4 pièces)	16 - 18 min	20 min
Darnes de poisson*	450 g (2 pièces)	10 - 12 min	30 min
Morceaux de poisson épais*	280 g (2 pièces)	10 - 12 min	30 min
Crevettes*	200 g	7 min	10 min
<b>Divers</b>			
Beurre * #	250 g	2 - 3 min	20 min
Coulis de fruits*	200 g	4 - 5 min	30 min
Fromage #	450 g	3 - 5 min	30 min
Baies* (étalées en couche mince)	250 g	5 - 6 min.	15 min
	500 g	10 - 12 min	20 min
Jus de fruit concentré*	200 ml	4 min	15 min



### Remarque

# retourner cet aliment en milieu de décongélation et protéger les extrémités et les parties proéminentes à l'aide de papier aluminium.

\* remuer, retourner ou séparer plusieurs fois pendant la décongélation.

## Tableaux de décongélation

Choisissez la puissance de décongélation 270 W puis calculez le temps de cuisson en utilisant le tableau ci-dessous. Pour les grandes quantités, ajustez le temps de cuisson. Les temps ne sont donnés qu'à titre indicatif. Toujours vérifier la nourriture pendant la décongélation en ouvrant la porte puis en recommençant la décongélation. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.

Aliments	Poids/ Quantité	Durée	Temps de repos
<b>Desserts cuisinés</b>			
Génoise	300 g (1 pièce)	5 - 6 min.	30 min
- Forêt Noire	550 g (1 pièce)	6 - 8 min	30 min
Tarte aux framboises	470 g (1 pièce)	10 min	30 min
Moelleux au chocolat	500 g (1 pièce)	5 min	1 heure
Tarte au citron	110 g (1 pièce)	3 min	5 - 10 min
<b>Pâte / pâton</b>			
Pâte brisée ou sablée #	500 g	6 - 7 min	20 min
Pâte à pizza - étalée*	220 g	5 - 6 min.	20 min



### Remarque

# retourner cet aliment en milieu de décongélation et protéger les extrémités et les parties proéminentes à l'aide de papier aluminium.

\* remuer, retourner ou séparer plusieurs fois pendant la décongélation.

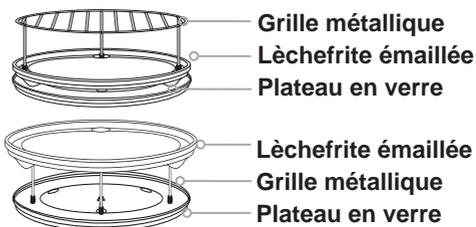
## Cuisson au gril

Le système de gril du four assure une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple les côtelettes, les saucisses, les steaks, les toasts, etc. 3 réglages différents du gril sont disponibles. Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Appuyez sur	Puissance
Une fois	Gril 1 (élevé)
2 fois	Gril 2 (moyen)
3 fois	Gril 3 (léger)

Accessoire utilisé :



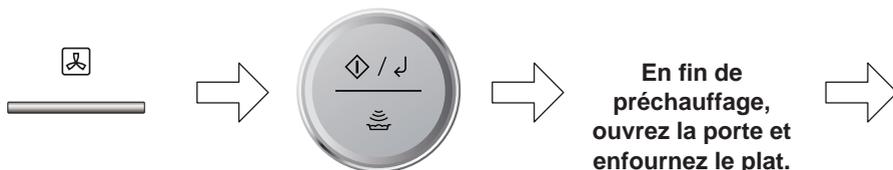
### Remarque

- Placez les aliments sur la grille en métal disposée sur lèchefrite émaillée. Les aliments de petite dimension peuvent être posés directement sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique.
- Ne jamais couvrir les aliments pendant une cuisson au gril.
- Ne pas** tenter de préchauffer le gril.
- Le gril ne peut fonctionner qu'avec la porte fermée. La fonction gril ne peut pas être utilisée avec la porte ouverte.
- Lorsque le four est en mode **gril** uniquement, les micro-ondes n'agissent pas.
- La plupart des aliments demandent à être retournés à mi-cuisson. Pour retourner les aliments, ouvrez la porte du four et retirez **soigneusement** la grille métallique à l'aide de maniques.
- Une fois terminé, remettez les aliments dans le four et fermez la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyez sur Marche. L'afficheur continue à décompter le temps de cuisson restant. Il est tout à fait sûr et possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier l'état d'avancement de la cuisson en position gril.
- Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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. La rotation de la molette sur zéro arrête la cuisson.
- Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson - cela est normal. Nettoyez toujours le four après l'utilisation du gril et avant d'utiliser le mode micro-ondes ou combiné.

## Chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures du four 40 °C, de 100 à 220 °C par intervalles 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 220 °C puis à 40 °C, 100 °C, 110 °C etc.

Accessoire utilisé :



**Appuyez pour sélectionner la température souhaitée du four**

**Appuyez sur Marche pour préchauffer**  
(Sautez cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire)



**Réglage du temps de cuisson**  
Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Le temps maximum de cuisson est de 9 heures.

**Appuyez sur Start**  
Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.



### Remarque 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 à l'écran.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température et appuyez sur la touche Marche.
3. Le four maintiendra la température sélectionnée pendant environ 30 minutes. Si aucun aliment n'a été placé dans le four, le programme de cuisson est automatiquement annulé et le message « OUVRIR LA PORTE » s'affiche à l'écran. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four revient à l'affichage de l'heure après 6 minutes.
4. Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C.

## Chaleur tournante



### Remarque

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. Tournez la molette 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. La rotation de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. Pendant le préchauffage, l'écran affiche la température réelle à l'intérieur du four. La température actuelle n'est pas affichée tant qu'elle n'a pas atteint 100 °C. Pour changer la température pendant la cuisson, appuyez sur le bouton Chaleur tournante.
5. Pendant l'utilisation de la Chaleur tournante, le plateau en verre doit être mis en place et la lèchefrite émaillée doit être posée dessus.

## Cuisson combinée

La cuisson combinée est idéale pour de nombreux aliments. La puissance micro-ondes permet une cuisson rapide, tandis que le four ou le gril gratine les aliments. Tout cela se fait simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits en la moitié ou les deux tiers du temps de cuisson habituel. Il y a 5 réglages fixes pour la cuisson combinée (voir le tableau ci-dessous). Le préchauffage est disponible uniquement lorsque les modes de cuisson combinés avec la chaleur tournante sont utilisés. Il s'agit des modes combi 2, 3, 4 ou 5.

Accessoire utilisé :



Pendant l'utilisation d'un programme de cuisson combinée, le plateau en verre doit être mis en place et la lèchefrite émaillée doit être posée dessus, sauf mention contraire.



Régler le niveau de cuisson combinée souhaité (appuyez sur Marche pour le préchauffage - uniquement pour les niveaux combi 2, 3, 4 ou 5)

Appuyez sur	Niveau combi	Type de combinaison	Utilisations
Une fois	Combi 1	Gril 1 (élevé) + MW 440 W	Gratins, décongélation et faire dorer le pain, croque-monsieur, petits aliments en chapelure, samossas, rouleaux de printemps
2 fois	Combi 2	Chaleur tournante 180 °C + MW 100 W	Ragoûts et cuisson lente des viandes à rôtir
3 fois	Combi 3	Chaleur tournante 220 °C + MW 440 W	Produits surgelés à base de pommes de terre, petits aliments à base de pâte, gaufres, doughnuts
4 fois	Combi 4	Chaleur tournante 200 °C + MW 440 W	Pizzas à pâte fine, flammekueche, rôtis
5 fois	Combi 5	Chaleur tournante 160 °C + MW 440 W	Quiche, croissants, pizzas à pâte épaisse



**Réglez le temps de cuisson**

Sélectionnez le temps de cuisson en faisant pivoter la molette. Le temps maximum de cuisson est de 9 heures.

**Appuyez sur Start**

Le programme de cuisson commence et le compte à rebours défile à l'écran.

## Cuisson combinée



### Remarque sur le préchauffage

1. Quand vous utilisez le mode Gril + Micro-ondes le préchauffage n'est pas disponible.
2. Quand vous utilisez le mode Chaleur tournante + Micro-ondes, le four peut être préchauffé. Appuyez sur Marche après avoir sélectionné Combi niveau 2, 3, 4 ou 5. Les micro-ondes ne fonctionnent pas pendant le préchauffage en mode combiné.



### Remarque

1. La grille métallique est conçue pour être utilisée pour la cuisson combinée et le gril. Ne tentez jamais d'utiliser un autre accessoire métallique que celui fourni avec le four. Placez la lèchefrite émaillée en dessous pour récupérer la graisse ou le jus.
2. Utilisez la grille métallique uniquement selon le mode d'emploi. Ne **utilisez pas** si vous utilisez le four avec moins de 200 g de nourriture en programme manuel. Pour les petites quantités, n'utilisez pas les modes de cuisson combinées et choisissez le mode **gril** ou **micro-ondes seules** pour obtenir les meilleurs résultats.
3. Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez la molette 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. La rotation de la molette sur zéro arrête la cuisson.
4. Ne couvrez jamais les aliments pendant la cuisson combinée.
5. Il n'est pas possible de préchauffer le gril avec un mode combiné.
6. Un arc électrique peut se produire si le poids d'aliments incorrect est utilisé, si la grille métallique a été endommagée ou si un plat métallique a été utilisé par accident. Un arc électrique se manifeste par la présence d'éclairs bleus dans le micro-ondes. Si cela se produit, arrêtez immédiatement l'appareil.
7. Certains aliments doivent être cuits en mode combiné sans utiliser la grille métallique, par exemple les rôtis, gratins, tourtes et desserts. Les aliments doivent être placés dans un plat non métallique résistant à la chaleur qui sera posé directement sur le plateau en verre.
8. **N'utilisez pas** de récipients en plastique pour **micro-ondes** avec les programmes en mode combiné (à moins qu'ils ne conviennent à la cuisson combinée). Les plats doivent être capables de résister à la chaleur du gril supérieur ; les plats en verre résistant à la chaleur, tels que Pyrex®, ou en céramique sont idéaux.
9. Vous pouvez utiliser des plats métalliques à soudures lisses ou des barquettes en aluminium en mode combiné mais ils doivent être posés directement sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Il ne faut jamais les poser directement sur la grille métallique sinon un arc électrique se formera.



### Attention !

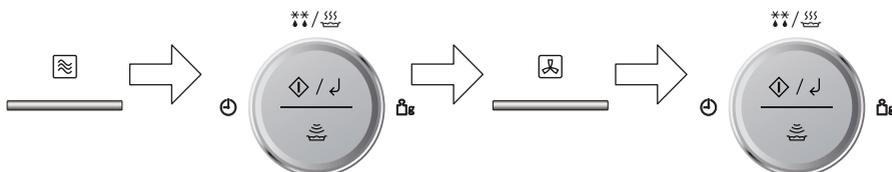
Utilisez des maniques lorsque vous retirez des accessoires. Ne touchez jamais la vitre extérieure ou les parties métalliques à l'intérieur de la porte ou du four lorsque vous mettez ou enlevez les aliments, ce en raison des températures élevées impliquées.

## Cuisson en plusieurs étapes

### Cuisson en 2 ou 3 étapes

Exemple

**Pour une cuisson à 600 W pendant 2 minutes, faites cuire à 180 °C pendant 15 minutes puis Gril 1 pendant 10 minutes.**



**Appuyer 4 fois sur la touche de puissance micro-ondes pour sélectionner 600 W.**

**Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes à l'aide de la molette.**

**Appuyez sur le bouton Chaleur tournante 4 fois pour sélectionner 180 °C.**

**Réglez le temps de cuisson sur 15 minutes à l'aide de la molette.**



**Appuyez 1 fois sur le bouton Gril pour sélectionner Gril 1.**

**Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes à l'aide de la molette.**

**Appuyez sur Start**  
Le programme de cuisson va commencer et le compte à rebours défilera à l'écran.

### Remarque

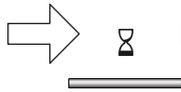
1. Pendant la cuisson, une pression sur Arrêt/Annulation arrête le four. Pour le remettre en marche, appuyez sur Marche. Appuyez une deuxième fois sur la touche Arrêt/Annulation pour annuler le programme sélectionné.
2. Quand le four ne tourne pas, appuyez sur Arrêt/Annulation pour annuler le programme sélectionné.
3. Les programmes automatiques et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en plusieurs étapes.
4. La fonction de départ différé/repos peut être utilisée avec la cuisson en plusieurs étapes.

## Utilisation de la minuterie

La minuterie peut être utilisée avant ou après un programme de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour définir un temps de repos après la cuisson ou pour retarder le début de votre cuisson.

1. Définir un temps de repos :

**Régler le programme de cuisson** souhaité en sélectionnant le niveau de puissance et la durée (jusqu'à 2 étapes).



**Appuyez sur Minuterie/ Horloge**



**Réglez la durée de repos souhaitée avec la molette.** (max 9 heures). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.



**Appuyez sur Start**

Le programme de cuisson démarre puis le compte à rebours du temps de repos commence.



### Remarque

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, la minuterie ou temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos suite à un programme automatique ou un préchauffage.
4. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.

2. Définir une minuterie de cuisine :



**Appuyez sur Minuterie/ Horloge**



**Réglez la durée souhaitée** avec la molette (max 9 heures). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

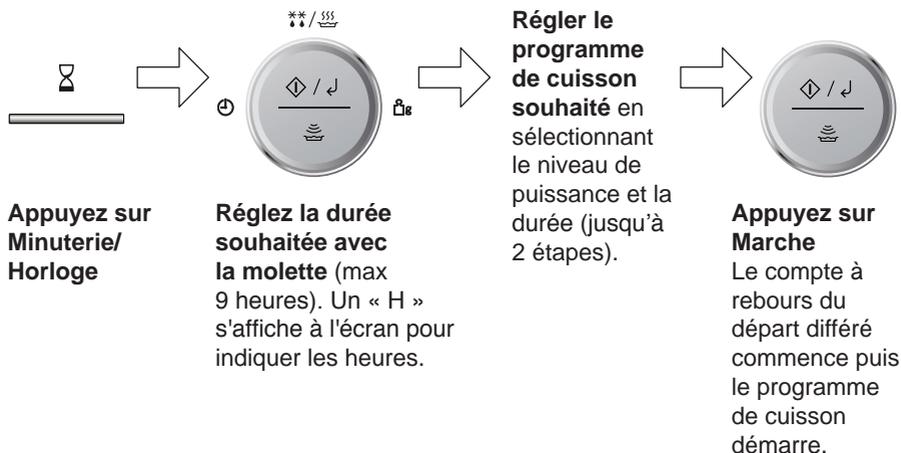


**Appuyez sur Marche**

Le compte à rebours commence.

## Utilisation de la minuterie

3. Pour régler un départ différé :

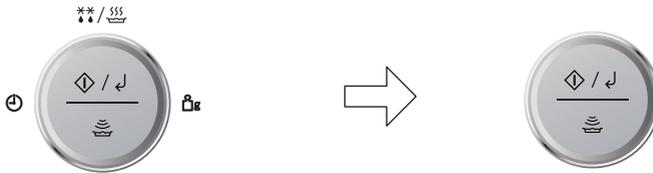


### Remarque

1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après un départ différé.
2. Si la durée du différé excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.
3. Il n'est pas possible de programmer un départ différé avant un programme automatique ou un préchauffage.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.

## Fonction Ajout de temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.



**Après la cuisson, faites pivoter la molette pour sélectionner la fonction Ajouter du temps.** Temps de cuisson maximum : Puissance micro-ondes : 1000 W : jusqu'à 30 minutes; autres puissances : jusqu'à 1 heure 30 minutes ; gril : 1 heures et 30 minutes, Chaleur tournante, Cuisson combinée et minuterie : 9 heures.

**Appuyez sur Marche**  
Le temps sera ajouté. Le décompte commencera à s'afficher.



### Remarque

1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Puissance micro-ondes, Gril, Cuisson combinée et Minuterie, et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction Ajouter du temps ne fonctionne pas après une cuisson d'une minute.
3. La fonction Ajouter du temps peut être utilisée après une cuisson en plusieurs étapes et pendant la cuisson.
4. Le niveau de puissance est identique à celui de la dernière étape.

Cette fonction exclusive, le capteur « Genius » intégré, vous permet de réchauffer un repas réfrigéré par simple pression sur le bouton de réchauffage Genius. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance ou le temps de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance micro-ondes nécessaire ainsi que la durée de cuisson.



Quand le mode horloge est affiché, appuyez sur le bouton pour démarrer.

Pour réinitialiser le four et revenir au mode horloge, appuyez sur Arrêt/Annulation.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
Réchauffer un repas réfrigéré	200 - 1000 g		Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur d'env. +5 °C. Réchauffez-le dans sa barquette micro-ondable. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrez le plat de film alimentaire percé. Appuyez sur le bouton de réchauffage Genius pour démarrer la cuisson. Remuez au bip sonore. Remuez une fois de plus à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson cuisinés dans une sauce légère 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.

## Fonctionnement

Quand le bouton de réchauffage Genius est sélectionné et que le bouton Marche est actionné, les aliments sont réchauffés. Quand les aliments commencent à chauffer, ils dégagent de la vapeur. Quand ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, ils dégagent encore plus de vapeur. L'augmentation d'émissions de vapeur est détectée par un capteur d'humidité dans le four. Ce capteur

envoie un signal au four pour qu'il calcule le temps de cuisson nécessaire des aliments. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après deux bips. Pendant que le programme Capteur reste affiché à l'écran, il **ne faut pas ouvrir** la porte. Attendez que le temps de cuisson s'affiche à l'écran pour ouvrir la porte si nécessaire et remuer ou retourner les aliments.

## Réglage selon vos préférences

Le bouton de réchauffage réchauffe un repas réfrigéré à une température moyenne. Vous pouvez ajuster le programme de réchauffage selon vos propres préférences. Quand vous appuyez sur Marche, le symbole +/- et une barre clignotante apparaissent à l'écran. Faites pivoter la molette dans le sens horaire pour plus de temps ou dans le sens antihoraire pour moins de temps. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.



## Remarque

1. Cette fonction ne convient pas aux aliments que l'on ne doit pas remuer, comme les lasagnes ou les gratins de pâtes.
2. Le four calcule automatiquement le temps de réchauffage ou le temps de réchauffage restant.
3. Il ne faut pas ouvrir la porte tant que le temps n'est pas affiché à l'écran.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation du réchauffage, vérifiez que le plateau en verre et le plat sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre l'utilisation du bouton de réchauffage, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser le bouton de réchauffage. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

## Décongélation Turbo

**Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain.**

Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat adapté au micro-ondes. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids pour vous offrir une décongélation rapide et plus homogène. Le système dit « du chaos » utilise une séquence aléatoire d'énergie pulsée de micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de tourner l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuiez le plat fréquemment et que vous le protégiez si nécessaire. Au moment du premier bip, vous devez tourner et protéger (si possible).** Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.

1er bip  
Tourner ou protéger



1er bip  
Tourner ou protéger



2ème bip  
Tourner ou séparer



### Remarque

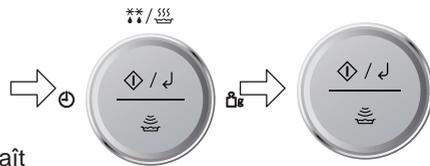
1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un « bip ». Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. La protection empêche la cuisson de l'aliment. Ceci est essentiel pour la décongélation des viandes et poulets. L'extérieur dégèle en premier, protégez donc les ailes, les poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

## Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids.



**Appuyez sur la molette pour confirmer la sélection du programme.** Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les symboles micro-ondes, auto et décongélation s'allument.



**Sélectionnez le poids des aliments en faisant pivoter la molette.** Si vous tournez la molette lentement, le poids augmentera par intervalle de 10 g.

**Appuyez sur Marche** N'oubliez pas de remuer ou de retourner les aliments pendant la décongélation.

Pour pouvoir utiliser un programme automatique, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme Décongélation Turbo souhaité en faisant pivoter la molette.

Programme	Poids	Conseils d'utilisation
<b>1. Pain croissant</b>  	100 g - 900 g	Petits ou gros pains, blanc ou complet, petits pains et baguettes. Faites pivoter la molette pour choisir 1. Pain croissant. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez les aliments aux bips sonores. Laissez le pain reposer entre 5 minutes (pain blanc léger) et 30 minutes (pain de seigle dense). Coupez les gros pains en deux pendant le temps de repos.
<b>2. Petite pièce</b>  	100 g - 1200 g	Petite pièce de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steaks, côtelettes, filets de poisson (chacun de 100 g - 400 g). Faites pivoter la molette pour choisir le programme 2. Petite pièce. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Tournez et protégez aux bips sonores.
<b>3. Grande pièce</b>  	400 g - 2000 g	Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 3. Grande pièce. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Tournez et protégez à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protégez 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. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson.

 = Micro-ondes  = Décongélation



Remarque

Voir page 34 pour les conseils de décongélation.

## Programmes Automatiques



Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments en indiquant leur poids. C'est le four qui détermine automatiquement la puissance micro-ondes et/ou le réglage de la chaleur tournante, du gril ou de la cuisson combinée, puis le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliments puis indiquez simplement leur poids. Le poids est saisi en grammes.

### Programmes automatiques avec préchauffage

Il faut préchauffer le four pour les programmes suivants : Cuisson du pain 7 et 8, Menu junior, 19-Produits panes surgelées, 20-Légumes frits 21-Pommes de terre frites, Programmes Combi Auto, 24-Pomme de terre surgelée, 26- Poulet entier.



Pour pouvoir utiliser un programme automatique de cuisson en fonction du poids, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme souhaité en faisant pivoter la molette. Consultez les pages 39, 45-47.

**Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les symboles micro-ondes et/ou gril ou chaleur tournante et poids auto s'affichent à l'écran ainsi que le symbole des aliments surgelés le cas échéant.**



Appuyez sur la molette pour préchauffer le four. Préchauffez avec la lèchefrite émaillée posée sur le plateau en verre.



Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Enfournes les aliments et réglez le poids au moyen de la molette. Faites attention quand vous manipulez la lèchefrite émaillée chaude.

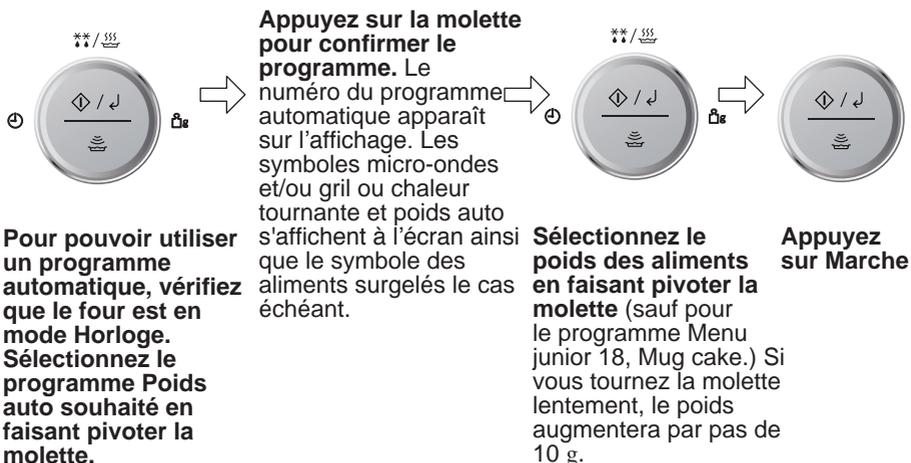


**Appuyez sur Marche**

## Programmes Automatiques

Il est inutile de préchauffer le four pour les autres programmes automatiques. Voici la marche à suivre :

Programmes automatiques sans préchauffage



Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour illustrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires en plus du plateau en verre. Voici la signification des symboles :



### Remarque

Les programmes automatiques en fonction du poids sont conçus pour calculer pour vous les paramètres de cuisson ou de réchauffage de vos aliments. Ils doivent **être utilisés** exclusivement pour les aliments décrits.

1. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées (pages 38-39, 43-47).
2. N'utilisez que les accessoires indiqués aux pages 38-39, 43-47.
3. Les programmes boissons 4-6 et Junior 15, 16, 18 utilisent uniquement les micro-ondes. les programmes de recuisson du pain 7-8 ; les programmes Menu Junior 17, 19-21 et les programmes Auto Combi 22-27 utilisent une combinaison de micro-ondes et chaleur tournante ou gril.
4. **Ne couvrez pas** les aliments, à moins que cela soit indiqué, quand vous utilisez un programme combiné ou chaleur tournante, car cela les empêcherait de dorer. La chaleur pourrait aussi faire fondre un film plastique.
5. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de **repos** après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
6. Pour permettre des variations au niveau des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.
7. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information de poids indiquée sur l'emballage.

## Programmes Auto Boisson

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>4. Thé/Café</b>   	200 g ou 400 g		<p>Pour réchauffer une boisson d'un poids fixe de 200 g ou deux boissons de 200 g chacune à partir de la température ambiante, par ex. : café, thé ou chocolat chaud. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 4. Thé/Café. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 boisson ou 400 g pour 2 boissons au moyen de la molette et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage.</p>
<b>5. Lait/Chocolat chaud/Café au lait</b>   	200 g ou 600 g		<p>Pour réchauffer une tasse de lait d'un poids fixe de 200 g ou un pichet de lait d'un poids fixe de 600 g qui sort du réfrigérateur. Ce programme est adapté pour le lait entier, demi-écrémé et écrémé. Le lait chaud peut servir à l'élaboration de café au lait ou de chocolat chaud. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 5, Lait/chocolat chaud/Café au lait. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Sélectionnez 200 g pour 1 boisson ou 600 g pour 1 pichet au moyen de la molette et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage pour une tasse de lait. Remuez quand les bips retentissent pendant et après le réchauffage pour un pichet de lait.</p>
<b>6. Soupe</b>   	200- 1000 g		<p>Pour réchauffer les soupes en brik, en boîte ou maison. La soupe doit être à la température ambiante ou sortir du réfrigérateur. La soupe doit être versée dans un bol adapté au micro-onde. Il est préférable de couvrir le bol avec un couvercle, une assiette ou une soucoupe. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 6. Soupe. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Remuez avant, au moment des bips et après le réchauffage. La température finale de la soupe dépendra de sa consistance, de sa température initiale, et de sa teneur en sucre et en matières grasses.</p>

## Programmes Auto Pain

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>7. Baguette/ Petits pains</b>    	100-500 g		<p>Pour recuire les baguettes et petits pains. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux baguettes et petits pains du commerce conservés à température ambiante. L'épaisseur de la baguette/des petits pains ne doit pas dépasser 5 cm. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 7, Baguette/Petits pains. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez la baguette/les petits pains sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.</p>
<b>8. Viennoiseries</b>    	50-350 g		<p>Pour recuire les viennoiseries. Ce programme convient pour réchauffer, dorer et donner du croustillant aux viennoiseries du commerce conservés à température ambiante. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 8. Viennoiseries. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les Viennoiseries sur la lèchefrite émaillée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids et appuyez sur Marche. Après la cuisson, disposez le pain sur une grille métallique pendant quelques minutes.</p>

 = Micro-ondes  = Gril  = Préchauffage nécessaire  = Chaleur tournante

## Programmes Cuisson Genius

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments sans avoir à indiquer leur poids. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance micro-ondes recommandé ainsi que la durée de cuisson suggérée.

### Fonctionnement

Quand les aliments sont sélectionnés et que le bouton Marche est actionné, les aliments sont réchauffés. Quand les aliments commencent à chauffer, ils dégagent de la vapeur. Quand ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, ils dégagent encore plus de vapeur. L'augmentation d'émissions de vapeur est détectée par un capteur d'humidité dans le four. Ceci envoie au four un signal

pour qu'il calcule le temps de cuisson nécessaire des aliments. Le temps de cuisson restant s'affiche à l'écran après deux bips.

Pendant que le programme Capteur reste affiché à l'écran, il **ne faut pas ouvrir** la porte. Attendez que le temps de cuisson s'affiche à l'écran pour ouvrir la porte si nécessaire et remuer ou retourner les aliments.

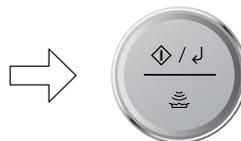
### Réglage selon vos préférences

Les programmes par capteur cuisent les aliments à un niveau moyen. Vous pouvez ajuster les programmes de cuisson selon vos propres préférences. Quand vous appuyez sur Marche, le symbole +/- et une barre clignotante apparaissent à l'écran. Faites pivoter la molette dans le sens horaire pour plus de temps ou dans le sens antihoraire pour moins de temps. Cette opération doit être effectuée dans un délai de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.



**Pour pouvoir utiliser un programme automatique, vérifiez que le four est en mode Horloge. Sélectionnez le programme Auto par capteur souhaité en faisant pivoter la molette.**

**Appuyez sur la molette pour confirmer le programme.** Le numéro du programme auto s'affiche à l'écran. Les symboles micro-ondes et capteur auto s'affichent à l'écran ainsi que le symbole des aliments surgelés le cas échéant.



**Appuyez sur Marche**

## Programmes Cuisson Genius



### Remarque

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Il ne faut pas ouvrir la porte tant que le temps n'est pas affiché à l'écran.
3. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C et entre +5 °C et +8 °C pour les autres types d'aliments (température du réfrigérateur).
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes de cuisson auto par capteur, vérifiez que le plateau en verre et le plat sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans la plage indiquée à la page 42.
7. Pour les programmes à capteur automatique, les légumes frais, les légumes congelés, les pommes de terre et le poisson congelé doivent être couverts de film étirable. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Pour les programmes de cuisson à capteur automatique, les pâtes et les ragoûts à réchauffer doivent être couverts avec un couvercle.
8. Pour les aliments recouverts de film étirable, au moyen d'un couteau pointu, percez une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si le film n'est pas percé, la vapeur ne pourra pas s'échapper et l'aliment risquera de trop cuire.
9. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme auto par capteur, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser les programmes auto par capteur. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.

## Programmes Cuisson Genius

Programme	Poids	Conseils d'utilisation
<b>9. Légumes frais</b>  	200 g - 1000 g	Cuisson des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arrosez d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 9. Légumes frais. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson et assaisonnez.
<b>10. Légumes surgelés</b>   	200 g - 800 g	Cuisson des légumes surgelés. Placez les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arrosez avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 10. Légumes surgelés. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson.
<b>11. Pommes de terre</b>  	200 g - 1000 g	Pour cuire les pommes de terre. Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux de même taille. Placez les pommes de terre préparées dans un récipient peu profond. Ajoutez 90 ml (6 cuil. à soupe) d'eau pour 200-590 g, ou 150 ml (10 cuil. à soupe) pour 600-1000 g de pommes de terre. Couvrez avec du film de cuisson percé. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 11. Pommes de terre. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson et assaisonnez.
<b>12. Poisson frais</b>  	200 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poisson frais. Disposez-les dans un récipient de taille appropriée et ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 12. Poisson frais. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche.
<b>13. Pâtes</b>  	100 g - 450 g	Cuisson des pâtes sèches. Mettez les pâtes dans un grand bol. Ajoutez 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 - 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 - 450 g de pâtes, ajoutez 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 13. Pâtes. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Égouttez en fin de cuisson.
<b>14. Réchauffage gratins</b>  	300 - 800 g	Pour réchauffer un gratin, par ex. pois en sauce, raviolis ou goulash (industriel ou maison). Retirez les aliments de leur emballage mettez-les dans un plat avec couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 14. Réchauffage gratins. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Remuez aux bips sonores et avant le temps de repos. Après le réchauffage, laissez reposer couvert pendant 2 minutes.

 = Micro-ondes  = Aliment surgelé

## Programmes Auto Menu Junior

Le menu junior propose différents programmes destinés aux bébés, tout-petits et enfants plus âgés, qui sont formidables pour gagner du temps. Les purées de fruits et de légumes sont les premiers aliments de sevrage idéaux pour les bébés. Les purées maison ont le véritable goût des aliments et coûtent moins que les pots ou les paquets. Des portions supplémentaires peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées. Les frites de légumes et gratins de pâtes sont des plats sains parfaits pour les petits estomacs. Les gâteaux préparés dans un mug sont des desserts rapides et faciles. Mesures simples par cuillérées et ingrédients mélangés directement dans le mug pour faciliter la préparation. Prêts en un rien de temps avec le programme Gâteau dans un mug. Pour en savoir plus, voir les pages 36-37.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>15. Purée de légumes</b>  	100 g - 400 g		<p>Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges, des carottes, des patates douces et du rutabaga. Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les légumes en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g - 150 g de légumes, 75 ml d'eau.            155 g - 300 g de légumes, 100 ml d'eau.            305 g - 400 g de légumes, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 15. Purée de légumes. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des légumes. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p>
<b>16. Purée de fruits</b>  	100 g - 400 g		<p>Ce programme est adapté pour la cuisson des pommes, des poires, des pêches, de la papaye et de la mangue. Les fruits cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les fruits en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes :</p> <p>100 g - 150 g de fruits, 75 ml d'eau.            155 g - 300 g de fruits, 100 ml d'eau.            305 g - 400 g de fruits, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 16. Purée de fruits. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des fruits. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson au moment des bips. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.</p>

 = Micro-ondes

## Programmes Auto Menu Junior

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation																
<b>17. Cuisson pâtes enfants</b>   +  +    + 	  250 g  500 g 800 g		<p>Pour la cuisson d'un cuisson pâtes enfants aux pâtes fraîches (penne, spaghettis, fusilli), une sauce au fromage ou à la tomate et du fromage râpé. Utilisez un plat Pyrex® carré et peu profond. Utilisez les quantités suivantes :</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>250 g</th> <th>500 g</th> <th>800 g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><b>Pâtes</b></td> <td>70 g</td> <td>150 g</td> <td>250 g</td> </tr> <tr> <td><b>Sauce</b></td> <td>140 g</td> <td>300 g</td> <td>500 g</td> </tr> <tr> <td><b>Fromage</b></td> <td>40 g</td> <td>50 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>D'autres ingrédients peuvent être ajoutés comme du jambon, du thon et du maïs. Dans ce cas, remplacez une partie de la sauce par les ingrédients supplémentaires choisis. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 17. Cuisson pâtes enfants. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour choisir le poids - 250 g, 500 g ou 800 g. Appuyez sur la touche Marche.</p>		250 g	500 g	800 g	<b>Pâtes</b>	70 g	150 g	250 g	<b>Sauce</b>	140 g	300 g	500 g	<b>Fromage</b>	40 g	50 g	50 g
	250 g	500 g	800 g																
<b>Pâtes</b>	70 g	150 g	250 g																
<b>Sauce</b>	140 g	300 g	500 g																
<b>Fromage</b>	40 g	50 g	50 g																
<b>18. Mug cake</b>   	-		<p>Pour faire cuire un gâteau dans un mug, soit brownie chocolat, citron ou banane. Préparez le gâteau en suivant les recettes ci-dessous. Le mug ne doit pas avoir une contenance inférieure à 300 ml. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 18. Mug cake. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur la touche Marche. Après la cuisson laissez reposer pendant quelques minutes et servez tiède dans le mug, avec de la glace, de la crème anglaise ou de la crème.</p>																
<b>ingrédients</b> <b>Pour 1 part</b> 4 ½ c. à s. de farine 3 c. à s. de sucre 2 ½ c. à soupe de poudre de cacao 2 c. à soupe de beurre fondu 2 c. à soupe de lait 4 carrés de chocolat noir ou au lait, haché Décoration : vermicelles de chocolat ou mini marshmallows		<b>Mug cake - brownie au chocolat</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélangez la farine, le sucre et le cacao dans le mug.</li> <li>Ajoutez le beurre fondu et le lait et mélangez à nouveau.</li> <li>Ajoutez le chocolat haché. Mélangez bien.</li> <li>Après la cuisson, décorez avec des vermicelles de chocolat ou des mini marshmallows.</li> </ol>																	
<b>ingrédients</b> <b>Pour 1 part</b> 3 c. à s. de farine 3 c. à s. de sucre ¼ c. à café de levure chimique ½ c. à café de sel 2 c. à soupe d'huile végétale 2 c. à soupe de jus de citron, plus le zeste d'un demi-citron 1 œuf battu Décoration : fraises, myrtilles, vermicelles de chocolat		<b>Mug cake - citron</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le mug.</li> <li>Ajoutez l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Mélangez bien.</li> <li>Après la cuisson, décorez avec des fraises, des myrtilles ou des vermicelles de chocolat.</li> </ol>																	

# Programmes Auto Menu Junior

## ingrédients

### Pour 1 part

- 3 c. à s. de farine
  - ½ c. à café de levure chimique
  - 3 c. à soupe de sucre roux
  - 1 c. à soupe de beurre fondu
  - 1 c. à soupe de lait
  - 1 œuf battu
  - 1 c. à café de miel
  - 1 banane de taille moyenne
- Pour la sauce*
- ½ c. à soupe de miel
  - 1 c. à soupe de sauce au chocolat
  - quelques tranches de banane

## Mug cake - banane

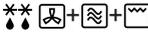
1. Mélangez la farine, la levure chimique et le sucre.
2. Ajoutez le beurre fondu, le lait, l'œuf battu et le miel.
3. Ajoutez la banane écrasée. Mélangez bien.
4. Pour la sauce, mélangez le miel et le chocolat dans un petit bol. Faites cuire au micro-ondes sur 600 W pendant 1 minute. Mélangez bien la sauce. Faites un petit trou sur le haut du gâteau cuit et versez-y la sauce.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>19. Produits panés surgelés</b>  100 g - 500 g 			Pour préparer des produits panés surgelés comme le poulet au popcorn, les nuggets de poulet, la dinde panée, le poisson pané, les crevettes panées. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 19. Produits panés surgelés. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Retirez tout l'emballage et placez les aliments panés congelés sur la lèchefrite émaillée, sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids d'aliments et appuyez sur Marche. Retournez à mi-cuisson au moment des bips.
<b>20. Légumes frits</b>  100 g - 500 g 			Pour préparer des légumes frits comme les patates douces, les pommes de terre, les carottes, les panais et les courgettes. Pelez les légumes et découpez-les en bâtonnets. Remuez-les dans une c. à soupe d'huile végétale pour les enduire. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 20. Légumes frits. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les légumes sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips.
<b>21. Pommes de terre frites</b>  100 g - 500 g 			Pour préparer des pommes de terre frites. Pelez et découpez les pommes de terre en bâtonnets. Remuez-les dans une c. à soupe d'huile végétale pour les enduire. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 21. Pommes de terre frites. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Disposez les pommes de terre sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips.

 = Micro-ondes  
  = Chaleur tournante  
  = Préchauffage nécessaire  
 = Aliment surgelé

## Programmes Combi Auto

Pour en savoir plus, voir les pages 36-37.

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>22. Pizza surgelée</b>   	200-450 g		<p>Pour réchauffer et dorer une pizza surgelée du commerce. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 22. Pizza surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Enlevez tous les emballages et placez la pizza directement sur la grille métallique sur la lèchefrite émaillée. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche. Ne convient pas au réchauffage de pizzas américaines (« deep pan »).</p>
<b>23. Baguette pizza surgelée</b>   	100-300 g		<p>Pour réchauffer et dorer une baguette pizza surgelée du commerce. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 23. Baguette pizza surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Enlevez tous les emballages et placez la baguette pizza directement sur la grille métallique sur la lèchefrite émaillée. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des aliments et appuyez sur Marche.</p>
<b>24. Pomme de terre surgelée</b>   	200-500 g		<p>Pour la cuisson des produits du commerce surgelés à base de pommes de terre pouvant être grillés, comme les frites, les croquettes et les gaufres à la pomme de terre. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 24. Pomme de terre surgelée. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, des bips sonores retentissent et « P » clignote à l'écran. Retirez tous les emballages et étalez les aliments sur la lèchefrite émaillée sur la grille métallique. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids. Appuyez sur la touche Marche. Retournez et remuez les légumes à mi-cuisson au moment des bips. Pour un résultat optimal, étalez-les sur une seule couche.</p> <p><b>Remarque :</b> Produits à base de pomme de terre Nous vous conseillons de vérifier la cuisson quelques minutes avant la fin pour contrôler le niveau de brunissement.</p>

 = Micro-ondes  
  = Gril  
  = Chaleur tournante  
  = Préchauffage nécessaire  
**\*\*** = Aliment surgelé

## Programmes Combi Auto

Programme	Poids	Accessoires	Conseils d'utilisation
<b>25. Lasagnes surgelées</b>    	400-800 g		<p>Pour réchauffer et faire dorer les plats préparés surgelés du commerce comme les lasagne ou les gratins. Retirez le couvercle ou l'opercule. Si le plat se trouve dans un récipient en aluminium, transférez-le dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire et posez-le sur le plateau en verre. Si le plat en plastique d'origine est utilisé, veillez à supporter le dessous du plat pour le sortir du four après la cuisson. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 25. Lasagnes surgelées. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids des lasagnes surgelées et appuyez sur Marche. Ne couvrez pas.</p>
<b>26. Poulet entier</b>    	900-2000 g		<p>Pour la cuisson des poulets entiers non farcis. Faites cuire la farce séparément. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 26. Poulet entier. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Appuyez sur Marche pour préchauffer le four. Après le préchauffage, le four émet des bips sonores et « P » clignote à l'écran. Posez le poulet sur la lèche-frite émaillée et mettez la lèche-frite sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids du poulet puis appuyez sur Marche. Commencez la cuisson avec le poulet à l'envers (le blanc vers le bas) et retournez-le aux bips en faisant attention aux projections de jus chaud. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.</p>
<b>27. Quiche</b>   	150-450 g		<p>Pour réchauffer les quiches fraîches précuites. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur la grille métallique disposée sur le plateau en verre. Faites pivoter la molette pour choisir le programme 27. Quiche. Appuyez sur la molette pour confirmer le programme. Faites pivoter la molette pour indiquer le poids de la quiche et appuyez sur Marche. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Les quiches à haute teneur de fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux quiches épaisses.</p>

 = Micro-ondes  
  = Gril  
  = Chaleur tournante  
  = Préchauffage nécessaire  
 = Aliment surgelé

## Questions et réponses

Q : Pourquoi mon four ne se met pas en marche ?

R : Vérifiez les points suivants si votre four ne fonctionne pas :

1. Le four est-il correctement branché sur une prise individuelle ? Débranchez-le, attendez 10 secondes puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le coupe-circuit ainsi que le fusible. Basculez le coupe-circuit ou remplacez le fusible du disjoncteur si nécessaire.
3. Si le coupe-circuit et le fusible sont hors de cause, vérifiez la prise en y branchant un autre appareil. Si ce dernier fonctionne, le problème vient probablement du four. S'il ne fonctionne pas, c'est alors la prise ou le circuit électrique qui est en cause. Si problème semble venir du four, contactez votre revendeur agréé.

Q : Mon four semble causer des interférences avec ma télévision. Est-ce normal ?

R : Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, Bluetooth ou autre équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.

Q : Le four n'accepte pas la cuisson que je désire programmer. Pourquoi ?

R :

1. Le four est conçu pour refuser une programmation incorrecte. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape.
2. Le four est en mode veille. Si vous ouvrez la porte il reviendra au mode standard.

Q : De l'air chaud sort autour des aérations du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par les dispositifs d'évacuation d'air dans le four. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce flux d'air. Il ne faut jamais bloquer

les ouvertures d'aération du four pendant une cuisson.

Q : Puis-je cuire mes recettes habituelles dans ce four en mode **chaleur tournante/gril** ?

R : Oui. Vous pouvez tout à fait cuire vos recettes habituelles comme vous le feriez dans un four classique. Vérifiez les instructions concernant les températures et temps de cuisson dans le livre de recettes.

Q : « D » apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi ?

R : Le **mode démo** a été activé. Ce mode est conçu pour la vente en magasin. Désactivez ce mode en appuyant une fois sur la touche Micro-ondes, puis quatre fois sur la touche Arrêt/Annulation.

Q : Puis-je utiliser un thermomètre de four normal dans le four ?

R : Uniquement lorsque vous utilisez le mode de cuisson **chaleur tournante/gril**. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par **micro-ondes** et **combiné**.

Q : J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode **combiné**. Quelle est la cause de ces bruits ?

R : Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement des **micro-ondes** à la cuisson **chaleur tournante/gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

Q : Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes chaleur tournante, combiné et gril. Pourquoi ?

R : Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement le four puis de le faire fonctionner sans aliments, plateau en verre ou anneau rotatif en mode **gril** pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de « fumer ».

## Questions et réponses

- Q : Le four cesse de fonctionner en tant que micro-ondes et « H97 » ou « H98 » s'affiche. Pourquoi ?
- R : Cet affichage indique qu'il y a un problème avec le système de génération des micro-ondes. Contactez un Service de réparation agréé.
- Q : Je n'arrive pas à sélectionner un programme de cuisson automatique et le message « CHAUD » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?
- R : Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour permettre la sélection d'un programme de cuisson auto par capteur, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand le message « CHAUD » disparaît, vous pouvez utiliser les programmes auto par capteur. Si vous êtes pressé, vous pouvez faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et le temps de cuisson voulus.
- Q : Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi ?
- R : 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.
- Q : Le guide d'utilisation défilant a disparu de mon écran, je ne vois que des numéros. Pourquoi ?
- R : Le guide d'utilisation a été désactivé en appuyant 4 fois sur Minuterie/Horloge. Lorsque deux points ou l'heure s'affiche, appuyez 4 fois sur la Minuterie/Horloge pour activer de nouveau le guide d'utilisation (voir page 17).

## Entretien du four

- Débranchez le four avant tout nettoyage.
- 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, les joints ou les zones de joints, essuyez-les avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces surfaces sont très sales. L'utilisation de détergents puissants ou de nettoyants abrasifs est déconseillée.  
**Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Utilisez une éponge humide pour nettoyer les parties extérieures du four. Ne laissez pas rentrer d'eau dans les ouvertures d'aération pour éviter tout dysfonctionnement.
- Si le panneau de contrôle devient sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergents corrosifs ou abrasifs sur le panneau de contrôle. Pendant ce nettoyage laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, appuyez sur le bouton **Arrêt/Annulation** pour vider l'afficheur.

## Entretien du four

- Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut arriver quand le four fonctionne dans des conditions très humides et n'indique nullement un dysfonctionnement du four.
- Il est parfois nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez le plateau à l'eau savonneuse tiède.
- L'anneau rotatif et le fond du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Lavez la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyez avec un chiffon propre. L'anneau rotatif peut se laver à l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent lors d'utilisations répétées, mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou les roues de l'anneau rotatif. Après avoir retiré l'anneau rotatif du fond du four pour le nettoyer, n'oubliez pas de le remettre à la bonne position.
- Lorsque vous utilisez les modes **gril**, **chaleur tournante** ou **combiné**, des graisses fondues viennent inévitablement éclabousser les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.
- Ce four ne peut être réparé que par un personnel qualifié. Contactez le revendeur agréé le plus proche pour toute opération de maintenance ou de réparation.
- 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 doivent être tenues propres en permanence ; veillez à ce que rien ne vienne les obstruer, que ce soit sur le côté, sur le dessus ou à l'arrière du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté et ceci pourrait représenter un danger.

## Encastrement du four

- Si le four est encastré dans un meuble pour four, utilisez le kit de finition Panasonic NN-TK81KCSCP-Stainless.
- Les fours à micro-ondes doivent pas être encastrés dans un élément situé directement au-dessus d'une aération avant d'une cuisinière traditionnelle. Ceci annulerait la garantie d'un an.
- Un micro-ondes encastré doit se trouver à plus de 850 mm au-dessus du sol. Lisez soigneusement les instructions du kit de finition avant l'installation. Il est recommandé de placer le four à micro-ondes en dessous d'un four classique pour éviter d'endommager la façade du micro-ondes sous l'effet de la chaleur.

## Fiche technique

<b>Fabricant</b>		<b>Panasonic</b>
<b>Modèle</b>		<b>NN-CD87KS</b>
<b>Alimentation électrique</b>		<b>230 V / 50 Hz</b>
<b>Fréquence de fonctionnement :</b>		<b>2450 MHz</b>
<b>Puissance d'entrée :</b>	<b>Maximum</b>	<b>2110 W</b>
	<b>Micro-ondes</b>	<b>1110 W</b>
	<b>Gril</b>	<b>1350 W</b>
	<b>Chaleur tournante</b>	<b>1350 W</b>
<b>Puissance de sortie :</b>	<b>Micro-ondes</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
	<b>Gril</b>	<b>1300 W</b>
	<b>Chaleur tournante</b>	<b>1300 W</b>
<b>Dimensions externes L x P x H (mm)</b>		<b>560 mm (L) x 450 mm (P) x 343 mm (H)</b>
<b>Dimensions intérieures L x P x H (mm)</b>		<b>380 mm (L) x 390 mm (P) x 228,4 mm (H)</b>
<b>Poids net</b>		<b>18 kg</b>
<b>Niveau sonore</b>		<b>60 dB</b>

*Les poids et dimensions sont approximatifs.*

Ce produit est un équipement qui répond à la norme européenne relative aux perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Conformément à cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et respecte les limites requises. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer ou cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.

Fabriqué par :  
Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.  
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, Chine.

Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE : Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

