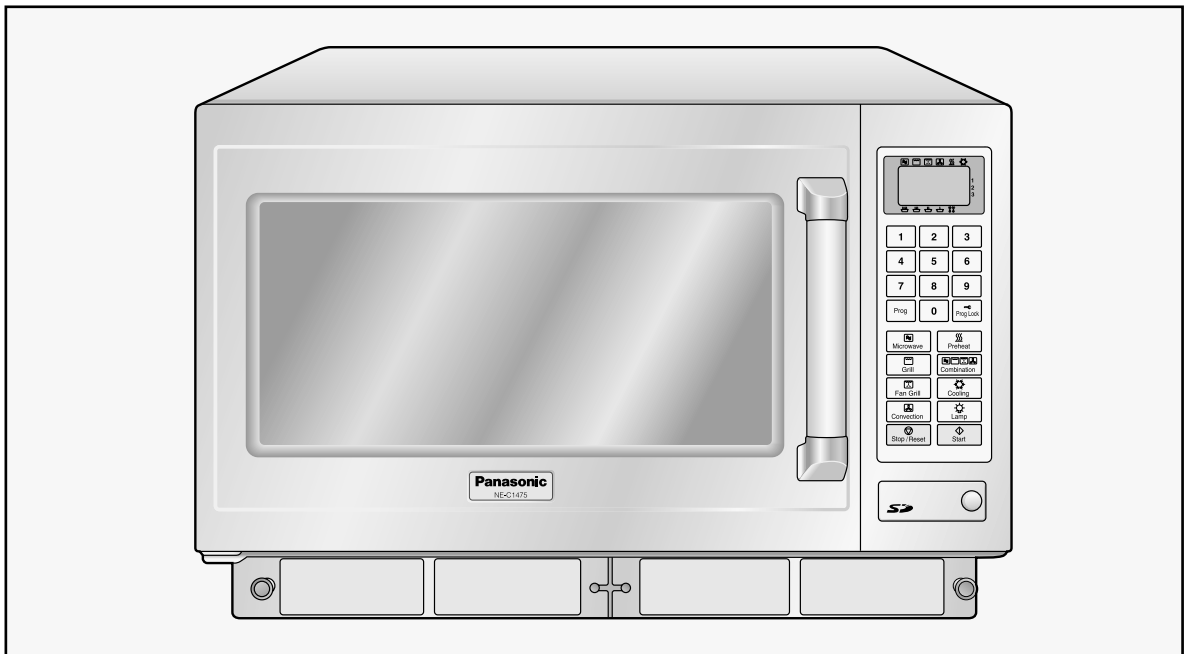


Operating Instructions	Microwave Oven	For Commercial Use
Bedienungsanleitung	Mikrowellenherd	Für gewerbliche Nutzung
Instructions d'utilisation	Four micro-ondes	Pour une utilisation commerciale
Bedieningsinstructies	Magnetronoven	voor commercieel gebruiken
Instrucciones de uso	Horno microondas	Para uso comercial
Istruzioni per l'uso	Forno a microonde	Per uso domestico
Bruksanvisning	Mikrovågsugn	För kommersiell användning
Betjeningsinstruktioner	Mikrobølgeovn	Til kommerciel brug
Bruksanvisning	Mikrobølgeovn	For kommersielt bruk
Käyttöopas	Mikroaaltouuni	Tarkoitettu kaupalliseen käyttöön

NE-C1475



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour référence.

Leest u s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat u de oven in gebruik neemt.

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno. Conserve este manual para futura referencia.

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.

Läs noggrant igenom denna bruksanvisning i sin helhet innan du använder denna ugn och behåll som en framtida referens.

Man skal læse disse instruktioner fuldstændigt igennem før man betjener denne ovn, og gemme instruktionerne til fremtidig brug.

Les nøye igjennom disse instruksjonene før du tar i bruk denne ovnen, og ta vare på veiledningen for fremtidig referanse.

Lue nämä ohjeet kokonaan ennen uunin käyttöä ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.

1. Instructions de mise à la terre

IMPORTANT: POUR LA SECURITE DES PERSONNES, CET APPAREIL DOIT ETRE CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.

Lorsqu'une prise de courant n'est pas mise à la terre, le client a pour responsabilité personnelle et obligation de la faire remplacer par une prise de courant correctement mise à la terre.

AVERTISSEMENT: TENSION ET PUISSANCE

La tension utilisée doit être celle spécifiée sur le four. Utiliser une tension supérieure à celle qui est spécifiée est dangereux et peut entraîner un incendie ou tout autre type d'accident dommageable.

INSTALLATION DU FOUR

Posez le four sur une surface plane et stable. Il est déconseillé d'installer le four dans un endroit chaud ou humide; par ex. près d'une cuisinière à gaz ou électrique. N'utilisez pas le four lorsque la température de la pièce dépasse 40°C (104°F) et/ou le taux d'humidité est supérieur à 85%. Il est important que de l'air puisse circuler librement autour du four.

Le four peut provoquer des interférences avec des signaux de diffusion basse fréquence lorsqu'il est placé trop près d'un poste de radio ou de télévision.

Pour une utilisation efficace en toute sécurité, une bonne circulation de l'air doit être assurée à travers les grilles d'aération du four, c'est-à-dire 5cm (2 pouces) sur le côté et à l'arrière; 20cm (8 pouces) sur le dessus.

Le four doit être positionné afin de permettre l'accès à la prise.

2. Tension et puissance

La tension utilisée doit être celle spécifiée sur le four. Utiliser une tension supérieure à celle qui est spécifiée est dangereux et peut entraîner un incendie ou tout autre type d'accident dommageable.

3. Réparations

Il est dangereux pour toute personne autre qu'un réparateur formé par le fabricant d'effectuer toute réparation.

Il est interdit de déposer la carrosserie du four.

De hautes tensions se trouvent à l'intérieur de la carrosserie.

Seul un personnel de maintenance qualifié est autorisé à effectuer des réparations ou réglages. Contactez le fabricant.

Joint d'étanchéité

N'essayez pas de forcer ou d'effectuer des réglages ou réparations sur la porte, le boîtier du tableau de commande, les interrupteurs de verrouillage ou sur toute autre partie du four. Il est interdit de déposer le panneau extérieur du four. Les joints d'étanchéité et leurs zones alentour doivent toujours être maintenus propres; pour cela, utilisez un chiffon humide

4. Fonctionnement à vide

L'appareil ne doit pas être mis en marche en mode MICROWAVE (micro-ondes) ou COMBINATION (combiné) EN L'ABSENCE D'ALIMENTS DANS LE FOUR. Le fonctionnement à vide provoque des dommages à l'appareil.

5. Fil électrique

Lorsque le fil d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne habilitée afin d'éliminer tout danger.

Ne plongez pas le four dans l'eau. Maintenez le fil électrique à l'écart des surfaces chaudes. Ne laissez pas le fil pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. L'arrière de l'appareil chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le fil électrique en contact avec l'arrière de l'appareil ou la surface de la carrosserie.

6. Surfaces chaudes

Les surfaces extérieures du four, y compris les grilles d'aération de la carrosserie et la porte du four deviennent chaudes pendant l'utilisation. (Gril, Chaleur tournante et Combiné) Procédez avec précaution lors de l'ouverture et de la fermeture des portes et lorsque vous insérez ou retirez des aliments ou accessoires.

Le four est équipé d'éléments chauffants situés sur le dessus et à l'arrière du four. Après utilisation, les parois supérieure, latérales et inférieure sont très chaudes.

7. Arrêt.

En cas de défaillance électrique, le four ne peut être arrêté qu'au niveau de la prise.

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

Lorsque vous déballez votre four

1. Examinez votre four

Déballez le four et conservez l'emballage. Examinez ensuite le four et assurez-vous qu'il ne présente aucune trace de choc, que les charnières de la porte ne sont pas cassées et que la porte ne présente aucune fissure. Si l'unité est endommagée, avertissez immédiatement le fournisseur. N.B. N'INSTALLEZ PAS l'unité si elle est endommagée.

2. Joints d'étanchéité

Contrôlez l'état des joints d'étanchéité et des zones alentour. En cas de dommages, l'appareil ne doit pas être utilisé tant qu'il n'a pas été réparé par un réparateur formé par le fabricant.

3. Carte de garantie

Complétez et envoyez la carte de garantie prélibellée.

4. Retrait du film de protection

Un film de protection est utilisé pour protéger la carrosserie des rayures pendant le transport. Retirez ce film avant l'installation ou l'utilisation.

Installation du four

1. Installation du four

Le four doit être posé sur une surface plane et stable. Pour un bon fonctionnement, la circulation de l'air autour du four doit être suffisante. Un écart d'au moins 5 cm (2 pouces) doit être maintenu sur les côtés gauche et droit ainsi qu'à l'arrière du four. Un espace minimum de 20 cm (8 pouces) doit être maintenu au-dessus du four et au-dessus des 2 grilles d'évacuation à l'arrière.

2. Étagères

Ne posez pas le four sur une étagère directement au-dessus ou à côté d'une plaque de gaz ou électrique, d'une cuisinière ou bassine à friture. Cela pourrait endommager le four. Il est dangereux de poser le four sur une étagère aussi haute que l'utilisateur ne peut pas retirer les aliments et accessoires en toute sécurité.

3. Empilage

N'ESSAYEZ PAS d'empiler ces fours.

Fonctionnement

1. Grilles d'aération

Pour un refroidissement optimal du four, la circulation de l'air doit se faire librement à l'arrière du four.
IL EST INTERDIT D'OBSTRUER LES GRILLES D'AERATION.

2. Température ambiante maximale

N'utilisez pas le four lorsque la température de la pièce dépasse 40°C (104°F) et/ou le taux d'humidité est supérieur à 90%. Il est important que de l'air puisse circuler librement autour du four.

3. Utilisation en extérieur

N'utilisez pas le four en extérieur.

4. Rangement des accessoires

Lorsque vous n'utilisez pas le four, ne stockez aucun objet autre que les accessoires du four à l'intérieur de celui-ci au cas où il serait mis en marche accidentellement. En cas de défaillance électrique, le four ne peut être arrêté qu'au niveau de la prise.

Précautions

1. Avant l'utilisation

Avant d'utiliser la fonction CONVECTION, COMBINAISON (combiné), GRILL (gril), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou FAN GRILL (gril ventilateur) pour la première fois, faites fonctionner ce four sans aliment sur CONVECTION 250°C pendant 20 minutes. Cela permet de brûler l'huile utilisée pour la protection antirouille. Retirez tous les accessoires du four.

2. Fumée/Incendie

Si vous observez de la fumée alors que vous utilisez le four en mode MICROWAVE (micro-ondes), maintenez la porte du four fermée et arrêtez ou débranchez le four au niveau de l'alimentation. Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée et appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation). Si possible, coupez l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du disjoncteur.

3. Interférence

Le four peut provoquer quelques interférences avec des signaux de diffusion basse fréquence lorsqu'il est placé trop près d'un poste de radio ou de télévision.

4. Éléments chauffants

Lorsque vous utilisez les puissances HIGH (haut), MEDIUM (moyen), LOW (bas) et SIMMER (mijoter), la moitié des éléments du Grill et le ventilateur de CONVECTION fonctionnent pour réduire l'accumulation de condensation. Veillez à NE PAS TOUCHER LA PAROI SUPERIEURE DU FOUR.

5. Nettoyage

Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau. Si le four n'est pas nettoyé régulièrement, l'intérieur du four pourrait se détériorer et cela pourrait réduire la durée de vie de l'appareil et éventuellement représenter un danger.

1. Temps de chauffe

Étant donné que les temps de chauffe en mode MICROWAVE (micro-ondes) et COMBINATION (combiné) sont beaucoup plus courts que ceux des autres méthodes de cuisson, veillez à ne pas dépasser les temps de chauffe recommandés sans d'abord vérifier les aliments.

Les temps de chauffe des tableaux sont approximatifs. Les facteurs suivants peuvent affecter les temps de cuisson: température de départ, volume, taille et forme des aliments et plats utilisés.

Incendie!

Dépasser les temps de chauffe recommandés abîme les aliments qui, dans des cas extrêmes, pourraient prendre feu et éventuellement endommager l'intérieur du four. Il est essentiel de nettoyer le four régulièrement et de retirer tout excès de graisse. Voir Entretien et nettoyage de votre four. (Voir pages 81 - 82.)

2. Petites quantités d'aliments

Les aliments en petites quantités avec une faible teneur en humidité peuvent brûler, sécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps.

Incendie!

Si des matériaux à l'intérieur du four prennent feu, maintenez la porte du four fermée et appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation). Coupez l'alimentation au niveau du boîtier à fusibles ou du disjoncteur.

3. Éléments constitutifs d'une denrée alimentaire

Les aliments avec une teneur en sucre, sel, graisses et humidité élevée chauffent plus rapidement dans un micro-ondes car leurs propriétés attirent l'énergie micro-ondes. Les aliments plus denses riches en protéines et fibres absorbent l'énergie micro-ondes plus lentement et nécessitent donc un temps de chauffe plus long.

4. Aliments riches en graisses/sucre

Il est important de régler correctement le temps de chauffe des aliments présentant une teneur en graisses, alcool et sucre élevée. Ces aliments peuvent prendre feu s'ils sont chauffés trop longtemps par micro-ondes. **NE LAISSEZ JAMAIS SANS SURVEILLANCE.**

Par ex. beignets, baba au rhum, puddings et tourtes à la viande.

5. Œufs

Ne faites pas d'œufs à la coque dans leur coquille et d'œufs durs dans le MICRO-ONDES. La pression peut s'accumuler et les œufs peuvent exploser.

6. Percer la peau

Les pommes de terre, pommes, jaunes d'œuf, légumes entiers et saucisses sont des exemples d'aliments à la peau non poreuse. Leur peau doit être percée à l'aide d'une fourchette avant la cuisson par MICRO-ONDES pour éviter qu'ils n'éclatent.

7. Friture

N'essayez pas de faire de la friture dans votre four.

8. Vérification de la température interne

Pour s'assurer de la destruction complète des bactéries pouvant entraîner une intoxication alimentaire, comme la listéria et la salmonelle, assurez-vous que la température interne de l'aliment atteint au moins 72°C lorsque vous le réchauffez. Utilisez un thermomètre approprié avec une sonde pour contrôler la température à la fin du temps de chauffe. Prolongez le temps de chauffe si la température correcte n'est pas atteinte. **N'UTILISEZ PAS** un thermomètre à viande de cuisine – utilisez uniquement un équipement correctement étalonné.

9. Liquides

Lorsque vous chauffez des liquides par MICRO-ONDES, par ex. soupe, sauces et boissons, des bulles de bouillonnement n'apparaissent pas nécessairement si vous dépassez le point d'ébullition du liquide. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cela, suivez les consignes suivantes:

- Évitez d'utiliser des contenants à flancs droits au goulot étroit.
- Ne surchauffez pas.
- Remuez le liquide avant de placer le contenant dans le four et de nouveau au milieu du temps de chauffe.
- Après la chauffe, laissez le contenant reposer un court moment dans le four puis remuez de nouveau avant de retirer le contenant avec précaution.

10. Papier, plastique

Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou carton, contrôlez fréquemment le four car ce type de contenant peut prendre feu en cas de surchauffe. (Voir page 64.) N'utilisez pas de produits en papier recyclé, car ils peuvent contenir des impuretés et provoquer des étincelles et/ou un incendie à moins qu'il soit stipulé sur l'emballage qu'ils ont été conçus pour une utilisation au micro-ondes.

11. Réchauffage

Il est essentiel que les aliments réchauffés soient servis très chauds (72°C). Vérifiez toujours avant de servir et, en cas de doute, chauffez les aliments plus longtemps.

12. Temps de repos

Le temps de repos est essentiel pour les aliments cuits ou réchauffés en mode MICROWAVE (micro-ondes) ou COMBINATION (combiné). Pendant le temps de repos, la chaleur continue de se diffuser vers le centre pour cuire entièrement l'aliment. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long. Un temps de repos est également nécessaire pour les aliments réchauffés.

13. Accessoires

Suivez les instructions spécifiques de ce guide pour utiliser les accessoires du four et ustensiles de façon appropriée. Autrement, vous risquez d'endommager le four.

Procédez avec précaution lorsque vous retirez les aliments et/ou accessoires du four. La grille métallique fournie N'A PAS de dispositif anti-basculement — faites donc attention lorsque vous la tirez pour retirer les aliments.

14. Récipients de cuisson

Avant d'utiliser le four en mode MICROWAVE (micro-ondes) et COMBINATION (combiné), assurez-vous toujours d'utiliser le récipient approprié. (Voir page 64.)

Ne mettez pas de récipients fermés hermétiquement au MICRO-ONDES car ils exploseraient.

15. Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après une utilisation en mode MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION (chaleur tournante), COMBINATION (combiné), GRILL (gril), FAN GRILL (gril ventilateur) ou GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril), le moteur du ventilateur tourne toujours pendant environ 5 minutes pour refroidir les composants électriques.

Cela est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne.

16. Biberons/pots pour bébé

Les biberons et petits pots doivent être ouverts pour être réchauffés et leur contenu doit être remué ou secoué. En outre, vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant pour éviter les brûlures.

17. Les enfants utilisent le four

Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

Schéma général

Accessoires fournis

(8) Filtre à air

VEILLEZ A CE QUE LES FILTRES A AIR SOIENT INSTALLES AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Si le four est utilisé sans filtres à air, la poussière et la graisse bloquent l'aération et provoquent une surchauffe.

Voir page 82 pour l'installation.

(12) Plateau isolant en céramique

N° de pièce A06033230BP

Lorsque vous utilisez des plats métalliques en mode COMBINATION (combiné), placez le plateau isolant en céramique entre le récipient des aliments et la grille métallique.

Le plateau isolant en céramique doit rester dans le four pendant le préchauffage du programme combiné.

Assurez-vous que le plateau isolant en céramique est propre et ne contient aucune graisse avant d'y poser directement tout aliment.

Laissez REFROIDIR le plateau isolant en céramique avant de le nettoyer pour éviter qu'il ne se brise. Le plateau isolant en céramique doit être disposé sur la sole du four pour recueillir les graisses de cuisson en mode gril.

(13) Grille métallique

N° de pièce A06023C50BP

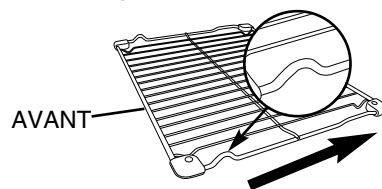
La grille peut être utilisée avec les fonctions CONVECTION (chaleur tournante), COMBINATION (combiné), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril), GRILL (gril) et FAN GRILL (gril ventilateur).

NE laissez PAS la grille dans le four en mode MICROWAVE ONLY (micro-ondes uniquement). NE PLACEZ PAS DE RÉCIPIENTS MÉTALLIQUES DIRECTEMENT SUR LA GRILLE lorsque vous utilisez le mode COMBINATION (combiné).

Utilisez le plateau isolant en céramique.

La grille ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT – faites attention lorsque vous retirez les aliments.

Installation de la grille métallique



Sens d'insertion dans la cuve

(14) Carte mémoire SD

N° de pièce RP-SD016BCS0

Une Carte mémoire SD se trouve dans le four et contient des fichiers Excel pour vous permettre de programmer le four depuis votre ordinateur. Vous pouvez mémoriser jusqu'à 99 programmes de cuisson sur la Carte mémoire SD. Si vous perdez la Carte SD ou qu'elle présente un dysfonctionnement, contactez l'ingénieur de maintenance. Voir "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD" pour plus d'informations sur l'utilisation de la Carte mémoire SD et sur le logiciel de programmation de la mémoire.

Présentation de votre four

- (1) **Couvercle de protection de la lampe**
- (2) **Éléments du gril en quartz**
- (3) **Ventilateur de chaleur tournante et résistance**
- (4) **Poignée de porte**
- (5) **Afficheur**
- (6) **Tableau de commande**
- (7) **Couvercle protecteur de carte SD**
- (9) **Grilles d'évacuation du four**
- (10) **Sole en céramique**
- (11) **Supports de grille (supérieurs, inférieurs)**

Tableau de commande

- (15) **Touches numériques**
- (16) **Touche de programmation**
- (17) **Touche micro-ondes**
- (18) **Touche gril**
- (19) **Touche gril ventilateur**
- (20) **Touche chaleur tournante**
- (21) **Touche arrêt/annulation**
Avant la chauffe:
Une pression efface l'afficheur.
Pendant la chauffe:
Une pression arrête le cycle de chauffe et deux pressions effacent l'afficheur.
NB: voir page 76 pour le fonctionnement en programme Verrouillage.
- (22) **Touche verrouillage programme**
- (23) **Touche pré-chauffage**
- (24) **Touche du mode combiné**
- (25) **Touche refroidissement**
- (26) **Touche de la lampe du four**
La lampe du four s'éteint lorsque la porte est fermée. Si vous voulez contrôler la nourriture, appuyez sur la touche de la lampe pour l'allumer pendant 10 secondes. La lampe du four s'allume chaque fois que la porte est ouverte.
- (27) **Touche de marche**
Fonction de répétition:
Vous pouvez répéter le même programme de chauffe si vous appuyez sur la touche START (marche) pendant la minute suivant la fin du programme précédent.
Après 1 minute, si vous n'avez pas appuyé sur la touche START (marche), l'afficheur s'efface si la porte du four est fermée.
Après 30 minutes, il revient à "0" si la porte du four est ouverte.

Afficheur

L'illumination du curseur indique le programme sélectionné. Vérifiez toujours la position du curseur avant d'appuyer sur la touche START (marche).

- (28) **Micro-ondes**
- (29) **Gril**
- (30) **Gril ventilateur**
- (31) **Chaleur tournante**
- (32) **Pré-chauffage**
- (33) **Refroidissement**
- (34) **Niveau de puissance micro-ondes**
- (35) **Indicateur d'étape de cuisson**

Carte mémoire SD

L'appareil est vendu avec une carte mémoire SD. Elle vous permet de mémoriser jusqu'à 99 Programmes dans le four.

Utilisez la carte lorsque vous enregistrez ou rappelez des Programmes en mémoire.

Vous pouvez enregistrer les données du Programme en mémoire sur votre Carte mémoire SD à l'aide de votre ordinateur.

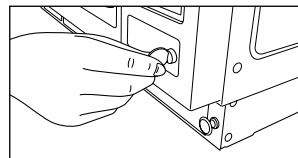
Reportez-vous à "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD".

Comment insérer / retirer une Carte mémoire SD

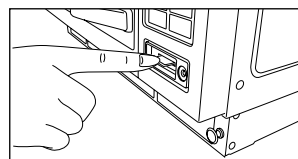
Avant d'insérer / retirer une Carte mémoire SD, débranchez toujours la prise d'alimentation du four. Vous pouvez aussi insérer / retirer une Carte mémoire SD quand l'afficheur est vide, autrement les données de la Carte mémoire SD pourraient se détériorer.

Retrait

1. Dévissez le couvercle protecteur de carte SD et déposez-le.

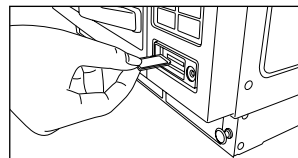


2. Poussez la Carte mémoire SD avec votre doigt pour la faire sortir. Ensuite, tirez pour la retirer.

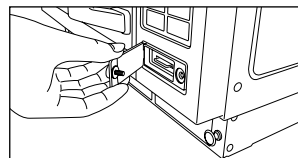


Insertion

1. Insérez une Carte mémoire SD en plaçant l'étiquette vers le haut comme indiqué par le signe jusqu'à ce qu'elle s'emboîte dans son emplacement.



2. Posez l'extrémité gauche du couvercle protecteur de la carte SD. Fermez en vissant sur le côté droit.



Attention:

1. Maintenez toujours le couvercle protecteur de la carte SD fermé sauf pour insérer / retirer la Carte mémoire SD afin d'éviter toute pénétration d'eau ou de poussière.
2. Insérez uniquement la Carte mémoire SD spécifiée pour ce four. N'utilisez aucun autre type de Carte mémoire SD.
3. Maintenez la Carte mémoire SD à l'écart de toute électricité statique.
4. Ne démontez et ne modifiez pas les Cartes mémoire SD.
5. N'exercez aucune force physique sur les Cartes mémoire SD. Ne les pliez pas, ne les laissez pas tomber et ne les mouillez pas.
6. Evitez tout contact des bornes métalliques d'une Carte mémoire SD avec vos doigts ou du métal.
7. N'enlevez pas l'étiquette. Ne collez aucune autre étiquette sur la Carte mémoire SD.
8. Ne laissez pas les Cartes mémoire SD dans des endroits exposés à de hautes températures et à la lumière directe du soleil.
9. Ne laissez pas les cartes mémoire SD dans des endroits exposés à des gaz corrosifs.
10. Si vous perdez la Carte mémoire SD ou qu'elle présente un dysfonctionnement, contactez l'ingénieur de maintenance pour qu'il vous envoie une carte de remplacement.

Types de récipients à utiliser

MICRO-ONDES

1. Verre

UTILISER: Verre résistant à la chaleur, par ex. Pyrex.

NE PAS UTILISER:

Verre délicat, cristal au plomb qui peut se fêler ou faire des étincelles.

2. Porcelaine/céramique

UTILISER: Plats en porcelaine vitrifiée, porcelaine et céramique conçus pour la cuisson.

NE PAS UTILISER:

Plats en porcelaine tendre anglaise avec décorations métalliques. Carafes avec poignées collées.

3. Poterie/Terre cuite/Grès

UTILISER: Si entièrement vitrifié.

NE PAS UTILISER:

Si non vitrifiés – ces plats peuvent absorber l'eau qui absorbe l'énergie. Cela rend le plat chaud et augmente le temps de chauffe.

4. Aluminium/métal

UTILISER: Pour réchauffer uniquement:

Contenants en aluminium ouverts sur le dessus pour portion individuelle. Veillez à ce que les contenants ne touchent pas les PAROIS et la PORTE du four. N'utilisez pas de récipients en aluminium pour la cuisson. De petits morceaux de papier aluminium pour protéger des rôtis pendant la décongélation – veillez à ce que l'aluminium n'entre pas en contact avec les parois ou la porte.

NE PAS UTILISER:

Plats en métal, grille métallique, tout plat présentant des DECORATIONS ou MOULURES METALLIQUES. BROCHETTES EN METAL. NE REUTILISEZ PAS DE CONTENANTS EN ALUMINIUM – ils peuvent provoquer des ETINCELLES et être BOSSELES/ENDOMMAGES. N'utilisez pas de plats de type Le Creuset (en fonte émaillée). Ils peuvent toutefois être utilisés en mode chaleur tournante ou gril.

5. Plastique

UTILISER: Des récipients en plastique résistant aux températures élevées comme Polysulfone durable plutôt que des récipients souples. (Enlevez les attaches métalliques.)

NE PAS UTILISER:

Plastique de mélamine, polypropylène, phénol urée, ne pas utiliser non plus de sacs de conservation et de contenants en plastique par ex. pots de margarine, yoghourt et tubes de mayonnaise.

6. Films de recouvrement

UTILISER: Film alimentaire non plastifiant conçu pour le micro-ondes. Ne laissez pas le film en contact avec la nourriture. Pour éviter les brûlures à la vapeur, percez le film pour laisser la vapeur s'échapper et retirez le film du plat avec précaution.

NE PAS UTILISER:

Film alimentaire uniquement.

7. Bois/Osier

UTILISER: Brochettes en bois alimentaires.

NE PAS UTILISER:

Paniers en osier, saladiers en bois (une utilisation prolongée sèche le bois et présente des risques d'incendie)

8. Papier

UTILISER: Barquettes en carton recouvert de polyester conçues pour le micro-ondes.

NE PAS UTILISER:

Serviettes en papier (qui peuvent prendre feu), gobelets paraffinés, produits recyclés (sauf indication contraire du fabricant).

COMBINE

Les programmes combinés utilisent les micro-ondes et la chaleur (CONVECTION ou GRIL); vous devez donc faire attention dans le choix du récipient.

UTILISER: Les récipients en métal ne doivent présenter aucune soudure métallique dentelée. Les récipients en céramique ne doivent présenter aucun motif en métal. Verre et porcelaine résistants à la chaleur.

NE PAS UTILISER:

Ustensiles émaillés (pouvant présenter des dorures ou motifs en métal). Fonte émaillée, par ex. Le Creuset. Tout plat non résistant à la chaleur, par ex. plastique, film alimentaire.

CONVECTION / CONVECTION GRIL

UTILISER: Tout récipient adapté pour les fours conventionnels, par ex. métal, céramique, poterie, fonte émaillée, etc.

NE PAS UTILISER:

Récipients en plastique, films alimentaires, bois/osier, verre, papier.


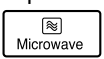




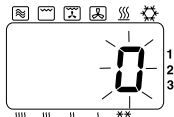

GRIL / GRIL VENTILATEUR

UTILISER: Tout conteneur approprié pour une cuisson au gril, par ex. inox, Le Creuset, céramique, plaques à pâtisserie.

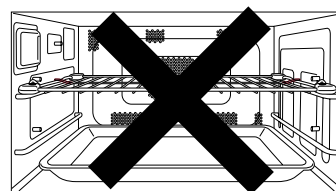
NE PAS UTILISER:

Récipients en plastique, céramique fine, film alimentaire, etc.

Utilisation du four en mode micro-ondes






ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Sélectionnez la puissance. 	Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) pour sélectionner la puissance appropriée. Par ex. HAUT – voir ci-dessous.	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 4 min. 30 sec. Appuyez sur les touches 4, 3 et 0 Durées maximales: HAUT 15 min Autre 60 min	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur sera activé.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



N'utilisez pas la grille métallique ou le plateau isolant en céramique en mode MICRO-ONDES.

Français

APPUYEZ	NIVEAU DE PUISSANCE	WATTS
Une fois	 HAUT	1350
Deux fois	 MOYEN	650
3 fois	 BAS	420
4 fois	 MIJOTER	240
5 fois	 DÉGIVER	180
6 fois	— ARRÊT	0

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Jusqu'à 3 phases différentes peuvent être programmées, elles fonctionnent alors en séquences. Il s'agit des fonctions MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION (chaleur tournante), FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné). Si le temps nécessaire à la chauffe est supérieur à 15 minutes sur la puissance HAUT, utilisez une programmation à 2 phases.

Pour une programmation à 2 phases:

Suivez les étapes 1-3 puis entrez le programme de chauffe suivant et appuyez sur START (marche)



Pour une programmation à 3 phases:

Procédez comme pour la programmation à 2 phases et entrez un 3^{ème} programme de chauffe avant d'appuyer sur START (marche).



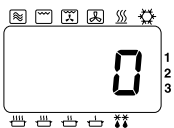





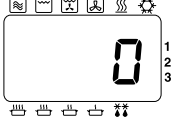

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

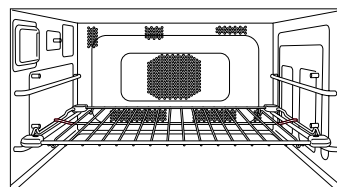
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode chaleur tournante

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche CONVECTION.* 	Sélectionnez la température du four requise. Par ex. 180°C Continuez d'appuyer sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 18 min. Appuyez sur les touches 1, 8, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de chaleur tournante est mis en marche.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température CONVECTION si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température de chaleur tournante

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.








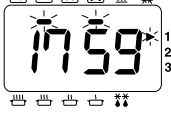
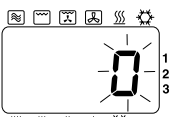

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé. (Voir page 78.)

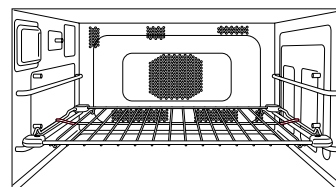
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode chaleur tournante gril

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche GRILL (gril). 	Même si un niveau haut ou bas est sélectionné, le niveau Gril est réglé automatiquement lorsque vous appuyez sur la touche CONVECTION.	
3 Appuyez sur la touche CONVECTION.* 	Sélectionnez la température du four requise. Par ex. 180°C Continuez d'appuyer sur la touche CONVECTION jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
4 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 18 min. Appuyez sur les touches 1, 8, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
5 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de chaleur tournante est mis en marche.	
6 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin de programa  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température de chaleur tournante

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

Le rappel du niveau du gril n'est pas disponible.

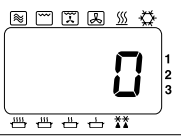

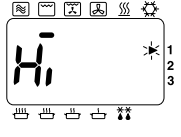
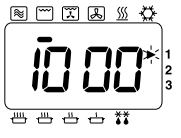


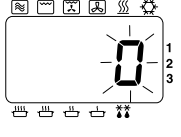

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé. (Voir page 78.)

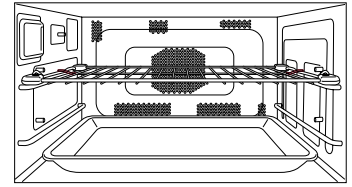
• Fonction de répétition

Voir page 62.

Utilisation du four en mode gril

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche GRILL (gril). 	Sélectionnez le niveau de gril requis. Par ex. Haut Afficheur Puissance 1 pression Hi (Haut) 1840 W 2 pressions Lo (Bas) 1500 W	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 10 min. Appuyez sur les touches 1, 0, 0 et 0 Temps de chauffe maximum: 60 min.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de convection tourne.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent. (Moins d'une minute.)	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position SUPERIEURE. Le plateau isolant en céramique peut être disposé sur la sole du four pour recueillir les projections et les graisses de cuisson. Les petits morceaux qui peuvent tomber entre la grille métallique peuvent être cuits directement sur le plateau isolant en céramique avec la grille métallique en position SUPERIEURE.

Egouttez fréquemment pour éviter les projections excessives. Il est possible de finir des plats creux sous le gril en les plaçant sur la grille métallique en position inférieure ou directement sur la sole en céramique.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du niveau du gril**

Vous pouvez vérifier le niveau du gril sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche GRILL (gril).

Le niveau du gril s'affichera sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

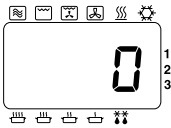



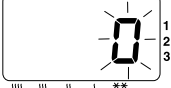

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé. (Voir page 78.)

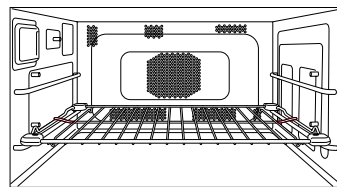
- **Fonction de répétition**

Voir page 62.

Utilisation du four en mode gril ventilateur

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur).*	Sélectionnez la température FAN GRILL (gril ventilateur). Par exemple, 180°C Continuez d'appuyer sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur) jusqu'à ce que la température requise n'apparaisse sur l'afficheur. La température se règle par incréments de 10°C de 100°C à 250°C	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 20 min. Appuyez sur les touches 2, 0, 0 et 0. Temps de chauffe maximum: 99 min. 99 sec.	
4 Appuyez sur la touche START (marche).	La durée sera décomptée sur l'afficheur. Le ventilateur de convection tourne.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme  Ouvrir la porte 

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour obtenir de meilleurs résultats, mettez le récipient de cuisson sur la grille métallique à la position la plus basse. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille métallique si elle a été bien nettoyée avant l'utilisation.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

* Le four mémorise la dernière température FAN GRILL (gril ventilateur) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau.
Appuyez sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur) à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

• Surfaces chaudes

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

• Chauffe à phases multiples (Séquentielle)

Voir page 65.

• Rappel de la température du gril ventilateur

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur).

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

• Préchauffage

Pour de meilleurs résultats en mode Chaleur tournante, le four doit être préchauffé.

(Voir page 78.)

• Fonction de répétition

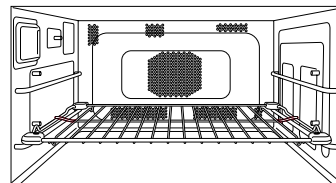
Voir page 62.

Utilisation du four en mode combiné

Mode combiné prédéfini

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.	La lampe du four s'allume. La lampe du four s'éteint.	
2 Appuyez sur la touche COMBINATION (combiné). 	Sélectionnez le numéro (1-5) de COMBINATION (combiné) pré-installé. Par ex. 1 – voir ci-dessous.	
3 Sélectionnez la durée.	Appuyez sur les touches numériques pour régler le temps de chauffe. Par ex. 3 min. Appuyez sur les touches 3, 0 et 0. Temps de chauffe maximum: 5 min.	
4 Appuyez sur la touche START (marche). 	La durée sera décomptée sur l'afficheur.	
5 Ouvrez la porte.	A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.	Fin du programme Ouvrir la porte

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position BASSE.

Le plateau isolant en céramique DOIT être utilisé si le récipient de cuisson est en métal, NE placez JAMAIS un récipient métallique directement sur la GRILLE MÉTALLIQUE en mode COMBINÉ car cela peut produire des étincelles et endommager le plat/four.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.

APPUYEZ	AFFICHAGE	PUISSANCE MICRO-ONDES	REGLAGE GRIL OU CHALEUR TOURNANTE	NIVEAU DU GRIL OU TEMPERATURE DE CHALEUR TOURNANTE	TEMPS DE CHAUFFE MAXIMUM
Une fois	1*	HAUT	Gril ventilateur	250°C	5 min.
Deux fois	2	BAS	Gril ventilateur	250°C	60 min.
3 fois	3	DÉGIVER	Gril ventilateur	250°C	60 min.
4 fois	4	BAS	Chaleur tournante gril	250°C	60 min.
5 fois	5	BAS	Gril	Haut	60 min.

*Combi 1 ne peut être utilisé que comme **première phase** d'un programme de cuisson à 2 ou 3 phases.

Utilisation du four en mode combiné

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du numéro de combiné pré-installé**

Il est possible de vérifier le numéro de combiné pré-installé (1-5) sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche COMBINATION (combiné).

Le numéro de combiné pré-installé s'affiche dans la fenêtre avant de revenir au temps de chauffe restant.

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode combiné, le four doit être préchauffé.



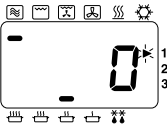









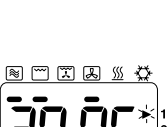

(Voir page 78.)

- **Fonction de répétition**

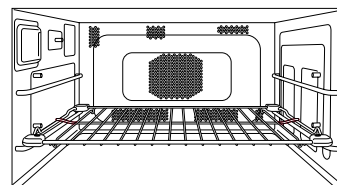
Voir page 62.

Utilisation du four en mode combiné

Mode combiné manuel

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments. Fermez la porte.</p>	<p>La lampe du four s'allume.</p> <p>La lampe du four s'éteint.</p>	
<p>2 Sélectionnez la puissance.**</p> 	<p>Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) pour sélectionner la puissance appropriée. Par ex. BAS</p>	
<p>3 Appuyez sur la touche GRILL (gril)*</p>  <p>ou la touche FAN GRILL (gril ventilateur)***</p>  <p>ou la touche CONVECTION* ***</p>  <p>ou la touche GRILL (gril)*</p>  <p>+ la touche CONVECTION* ***</p> 	<p>MWO + GRILL Sélectionnez le niveau du gril. Afficheur Puissance 1 pression Hi (Haut) 1840 W 2 pressions Lo (Bas) 1500 W Ex. Hi (Haut).</p> <p>OU MWO + FAN GRILL Appuyez sur la touche Gril ventilateur jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p> <p>OU MWO + CONVECTION Appuyez sur la touche Chaleur tournante jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p> <p>OU MWO + GRILL CONVECTION Vous pouvez sélectionner les niveaux Hi (Haut) ou Lo (Bas), mais le niveau de gril est automatiquement réglé lorsque vous appuyez sur la touche Chaleur tournante.</p> <p>+ Appuyez sur la touche Chaleur tournante jusqu'à ce que la température requise apparaisse sur l'afficheur. Ex. 200°C.</p>	    
<p>4 Sélectionnez la durée.</p>	<p>Appuyez sur la touche des chiffres pour régler le temps de chauffe. Ex. MWO + GRILL 18 min. Appuyez sur 1, 8, 0 et 0 Le temps de chauffe maximum est de 60 min.</p>	

ACCESSOIRES A UTILISER



Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur la grille métallique en position BASSE. Le plateau isolant en céramique DOIT être utilisé si le récipient de cuisson est en métal, NE placez JAMAIS un récipient métallique directement sur la GRILLE MÉTALLIQUE en mode COMBINÉ car cela peut produire des étincelles et endommager le plat/four.

Attention:

La grille métallique ne possède pas de dispositif ANTI-BASCULEMENT. Soyez prudent lorsque vous retirez les aliments du four.



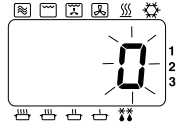

* Il est possible de combiner les modes micro-ondes, gril et chaleur tournante.

** Les paramètres de combiné utilisant une puissance HIGH (Haut) ne peuvent être utilisés que comme phase 1 d'un programme de cuisson à 2 ou 3 phases et pendant un maximum de 5 min de chauffe.

*** Le four mémorise la dernière température de CONVECTION, GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou FAN GRILL (gril ventilateur) utilisée en mode COMBINE si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche CONVECTION ou FAN GRILL (gril ventilateur) à la fin de la cuisson et la dernière température utilisée s'affichera.

(ACTION 5-6 suite sur la page suivante.)

Utilisation du four en mode combiné

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>5 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p>	
<p>6 Ouvrez la porte.</p>	<p>A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte.</p> <p>Retirez les aliments. L'afficheur indiquera le programme précédent.</p>	<p>Fin de programa</p>  <p>Ouvrir la porte</p> 

- **Surfaces chaudes**

Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments chauds du four. Utilisez des gants isolants.

- **Chauffe à phases multiples (Séquentielle)**

Voir page 65.

- **Rappel du niveau du gril (Uniquement combiné gril)**

Vous pouvez vérifier le niveau du gril sélectionné pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche GRILL (gril).

Le niveau du GRIL s'affichera sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

- **Rappel de la température de chaleur tournante**

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche CONVECTION.

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

- **Rappel de la température du gril ventilateur**

Vous pouvez vérifier la température sélectionnée pendant 3 secondes après avoir appuyé sur la touche FAN GRILL (gril ventilateur).

La température s'affichera brièvement sur l'afficheur avant que le temps de chauffe restant ne réapparaisse.

Il est impossible de changer la température en cours de programme.

- **Préchauffage**

Pour de meilleurs résultats en mode combiné, le four doit être préchauffé.
(Voir page 78.)

- **Fonction de répétition**

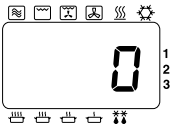

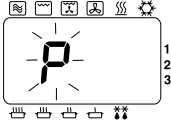

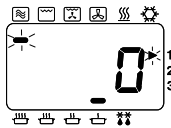
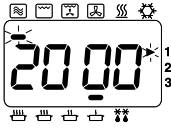

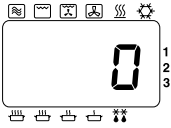
Voir page 62.

Réglage des programmes en mémoire

Assurez-vous que la Carte mémoire SD est insérée dans le four.

Votre four dispose de 99 emplacements de mémorisation de programmes que vous pouvez utiliser en fonction de vos besoins.

Les 99 programmes mémorisés peuvent être réglés manuellement à l'aide de la touche de programmation sur le panneau de commande. Toutefois, ces programmes peuvent être mémorisés sur la Carte mémoire SD au moyen de votre ordinateur (voir "Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD"). Toutes les informations de programme mémorisées directement sur la Carte mémoire SD remplaceront tout programme manuel installé précédemment.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG.  Maintenez la porte ouverte.	Appuyez sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que "P" s'affiche.	
3 Appuyez sur le numéro du programme.	Par ex. Pour régler le Programme 03: MIJOTER 20 min. Appuyez sur les touches numériques 0 et 3. Si le programme a été réglé précédemment, cela apparaîtra sur l'afficheur. Si la mémoire du programme est vide, le numéro du programme apparaîtra alors sur l'afficheur.	
4 Sélectionnez la puissance.	Par ex. Appuyez sur la touche MICROWAVE (micro-ondes) 4 fois.	
5 Sélectionnez la durée.	Par ex. Appuyez sur les touches numériques 2, 0, 0, et 0.	
6 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	

• Programme Verrouillage

Il n'est PAS possible d'entrer un programme lorsque le Programme Verrouillage est activé.
(Voir page 76.)

• Phases multiples (Cuisson séquentielle)





Il est possible de programmer en mémoire un programme à 2 ou 3 phases en utilisant MICROWAVE (micro-ondes), CONVECTION, GRILL (gril), FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné).

• Changer un Programme en mémoire

Pour changer de programme, suivez les points 1-6 de la page précédente pour entrer le nouveau programme.

Utilisation des programmes en mémoire

Assurez-vous que la Carte mémoire SD est insérée dans le four.
Utilisation des 99 programmes en mémoire.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Ouvrez la porte. Disposez les aliments.</p> <p>Fermez la porte.</p>	<p>La lampe du four s'allume.</p> <p>La lampe du four s'éteint.</p>	
<p>2 Appuyez sur la touche numérique souhaitée.</p>	<p>Par ex. pour le programme 03. Appuyez sur les touches numériques 0 et 3. Cet exemple est un Programme en mémoire prédéfini: puissance MIJOTER 20 min</p>	
<p>3 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p>	

• Programme Verrouillage



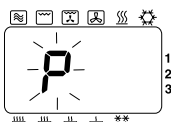

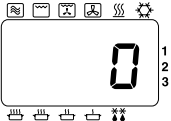
Si le programme Verrouillage est activé, le programme démarre immédiatement et il n'est donc pas nécessaire d'appuyer sur la touche START (marche).

Activation du programme verrouillage

Mode d'utilisation une touche

Lorsque le programme Verrouillage est activé, le four fonctionne en mode "ONE TOUCH" (une touche), c'est-à-dire qu'il suffit d'appuyer sur le numéro du programme en mémoire pour que le four démarre immédiatement.

Aucun besoin d'appuyer sur la touche START (marche).

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG LOCK (verrouillage programme). 	"P" s'affiche. MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE. Après 2 secondes..... Après 3 secondes...	  

- **Programme interrompu**

Si la porte est ouverte pendant un programme, le temps de chauffe restant sera annulé.

- **Fonction de répétition**

Lorsqu'un programme manuel de chauffe est terminé, le four affiche de nouveau automatiquement le programme pour répéter le programme même si le verrouillage de programme est activé.

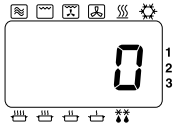

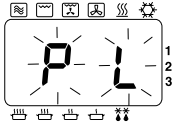
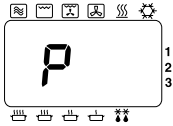
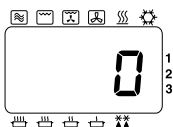
- **Définition de nouveaux programmes**

Lorsque le Programme Verrouillage est activé, il n'est pas possible d'entrer un Programme en mémoire ou de changer la tonalité de l'avertisseur sonore.
(Voir page 79.)

- **Touche arrêt/annulation**

Pendant la chauffe, une pression arrête le cycle de chauffe, le programme est annulé et l'afficheur revient sur "0".

Désactivation du programme verrouillage

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Appuyez sur la touche PROG. 	Appuyez sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que "P L" s'affiche. MAINTENEZ LA PORTE OUVERTE. Après 2 secondes..... Après 3 secondes...	  

• Mode d'utilisation deux touches

Le four repasse en mode 2 touches lorsque vous désactivez le programme Verrouillage. Appuyez sur les touches numériques souhaitées puis appuyez sur la touche START (marche).

• Programme interrompu

Si la porte est ouverte pendant un programme, une fois le programme Verrouillage désactivé, le temps de chauffe restant restera affiché jusqu'à ce que vous ne fermiez la porte et que vous n'appuyiez sur la touche START (marche).

• Fonction de répétition

Lorsqu'un programme manuel de chauffe est terminé, le four affiche de nouveau automatiquement le programme pour répéter le programme avec le verrouillage de programme désactivé.

• Définition de nouveaux programmes

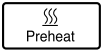








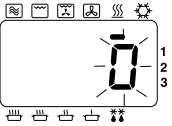

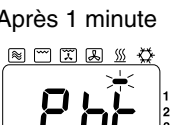
Une fois le Programme Verrouillage libéré, vous pouvez entrer de nouveau programmes de chauffe.

Liste des programmes

Il est possible de vérifier les programmes que vous avez entrés sur la Carte mémoire SD. Avec la porte ouverte, appuyez simultanément sur START (marche) et la touche numérique 1. (Le four émettra un bip de confirmation). Après 2 secondes, l'afficheur indiquera chaque phase individuelle de chaque Programme en mémoire dans l'ordre 01, 02, 03 etc. Enfin, le paramètre d'avertisseur sonore s'affiche ainsi que le symbole de verrouillage de programme (P.L) et le temps préconisé avant le prochain nettoyage du filtre à air, avant de revenir sur "0".

Maintenir le four chaud

Pour chauffer et brunir les aliments plus rapidement, la fonction PREHEAT (préchauffage) est conçue pour maintenir votre four à une température de 190°C, 220°C ou 240°C pour démarrer la cuisson à chaud avant d'utiliser la fonction GRILL (gril), CONVECTION, FAN GRILL (gril ventilateur), GRILL CONVECTION (chaleur tournante gril) ou COMBINATION (combiné).




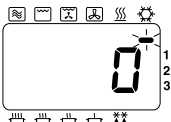
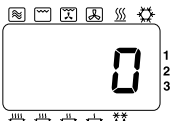
ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
<p>1 Appuyez sur la touche PREHEAT (préchauffage).*</p> 	<p>Sélectionner une température de préchauffe lorsque l'afficheur est vide ou sur "0". Par ex. 220°C</p> <p>1 pression 190°C 2 pressions 220°C 3 pressions 240°C</p>	
<p>2 Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>La température de préchauffage sera maintenue à la température sélectionnée. La température de préchauffage est atteinte lorsque "P" clignote. La porte doit rester fermée. Si le four n'est pas utilisé, le préchauffage s'éteint automatiquement après 4 heures.</p>	 
<p>3 Ouvrez la porte.</p> <p>Fermez la porte</p> <p>Appuyez sur la touche START (marche).</p> 	<p>Placez les aliments dans le four.</p> <p>Sélectionnez un programme Par ex. Chaleur tournante 220°C 15 min.</p> <p>La durée sera décomptée sur l'afficheur.</p> <p>A la fin du programme de chauffe, le four émet 3 bips, et "0" clignote sur l'afficheur jusqu'à l'ouverture de la porte.</p>	   
<p>4 Ouvrez la porte.</p>	<p>L'afficheur indiquera le programme précédent.</p> <p>Si vous n'appuyez pas sur la touche START (marche) dans la minute qui suit, le four revient à la température de préchauffage précédemment sélectionnée.</p>	 <p>Après 1 minute</p> 

Remarque sur le préchauffage et le refroidissement:

- Seules les fonctions PREHEAT (préchauffage) et COOLING (refroidissement) peuvent être sélectionnées lorsque l'afficheur est vide. Pour tous les autres programmes, l'afficheur doit indiquer "0".
- Vous pouvez sélectionner la fonction PREHEAT (préchauffage) pendant une fonction COOLING (refroidissement) vice-versa.
- A la fin de la fonction de chauffe, le four revient automatiquement à la fonction PREHEAT (préchauffage).
- * Le four mémorise la dernière température PREHEAT (préchauffage) si vous souhaitez utiliser la même température à nouveau. Appuyez sur la touche PREHEAT (préchauffage) pour afficher la dernière température appliquée.



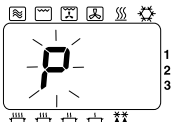




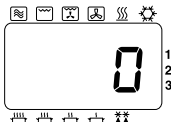
Refroidissement rapide du four

Pour refroidir rapidement la cuve du four, la Panasonic Combi dispose d'une touche Cooling (refroidissement). L'utilisation de la touche Cooling (refroidissement) est efficace à la fin de la cuisson pour refroidir le four pour le nettoyer ou s'il est utilisé pour décongeler et chauffer par MICRO-ONDES en fonction PREHEAT (préchauffage).

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Appuyez sur la touche COOLING (refroidissement). 	Vous pouvez sélectionner le refroidissement lorsque l'afficheur est vide (porte fermée), ou lorsque "0" est affiché (porte ouverte).	"0" en affichage. 
2 Appuyez sur la touche START (marche). 	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur de REFROIDISSEMENT et le ventilateur de CONVECTION se mettront en marche. La porte du four peut être ouverte ou fermée. Toutefois, le four refroidit plus vite si la porte est ouverte. Le four refroidira en 3-30 min. en fonction de la température. 	
3 Une fois le four refroidi.	Les ventilateurs de refroidissement et de chaleur tournante s'arrêtent.	

Français

Réglage de l'avertisseur sonore

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE															
1 Ouvrez la porte. Maintenez la porte ouverte.	La lampe du four s'allume.																
2 Appuyez sur la touche PROG. 	Maintenez le doigt sur la touche pendant 2 secondes.																
3 Appuyez sur la touche START (marche). 	Appuyez sur la touche START (marche) pour choisir le niveau sonore requis. (Par ex. deux fois pour Moyen) <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: left;">Nb de pressions</th> <th style="text-align: left;">Affichage</th> <th style="text-align: left;">Niveau sonore</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Le plus fort</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Moyen</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Le plus faible</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Silencieux</td> </tr> </tbody> </table>	Nb de pressions	Affichage	Niveau sonore	1	b-3	Le plus fort	2	b-2	Moyen	3	b-1	Le plus faible	4	b-0	Silencieux	
Nb de pressions	Affichage	Niveau sonore															
1	b-3	Le plus fort															
2	b-2	Moyen															
3	b-1	Le plus faible															
4	b-0	Silencieux															
4 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	 Après 3 secondes 															

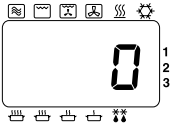






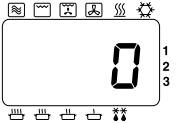
Comment changer le calendrier de nettoyage du filtre à air

Le symbole "FILT" apparaît sur l'afficheur lorsqu'il faut nettoyer le filtre à air.

Le four est programmé pour afficher le symbole "FILT" après 500 heures d'utilisation.

Lorsque le symbole "FILT" apparaît sur l'afficheur, déposez le filtre à air et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse.

Appuyez sur la touche STOP/RESET (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

ACTION	INFORMATIONS	AFFICHAGE
1 Ouvrez la porte.	La lampe du four s'allume.	
2 Fermer une porte en appuyant sur la touche START (marche) et ouvrir une porte.  Maintenez la porte ouverte.		
3 Appuyez sur la touche numérique 3. 	L'intervalle programmé courant apparaît. Par ex. 500 heures.	
4 Sélectionnez à l'aide des touches numériques.	Jusqu'à 9999 heures. Par ex. 600 heures. Appuyez sur les touches numériques 6, 0 et 0.	
5 Appuyez sur la touche PROG. 	Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".	

Pour vérifier le nombre total d'heures d'utilisation:

1 Ouvrez la porte. Maintenez la porte ouverte.

2 Appuyez sur la touche numérique "3" tout en appuyant sur la touche START (marche).

3 Le nombre total des heures d'utilisation apparaîtra sur l'afficheur.

Par ex. si le four a servi pendant 20 heures.



Après 3 secondes l'afficheur revient sur "0".

Entretien et nettoyage de votre four

Il est essentiel que vous suiviez les points suivants pour optimiser l'utilisation de votre four. Les micro-ondes sont attirés par l'humidité et la graisse: pour une cuisson EFFICACE, le four doit par conséquent être propre.

1. Avant le nettoyage

Coupez l'alimentation au niveau de la prise.

Laissez refroidir le four avant de le nettoyer. Utilisez le programme de refroidissement pour cela.

(Voir page 79.)

Il est possible de laisser la porte du four ouverte pour le refroidir plus rapidement.

2. Joints d'étanchéité

Les joints d'étanchéité et les zones alentour doivent faire l'objet d'une attention particulière lors du nettoyage. Essayez régulièrement le rebord pour éviter que l'humidité ou la graisse ne s'accumulent.

3. Porte

Maintenez la vitre intérieure de la porte propre en l'essuyant régulièrement avec un chiffon doux mouillé. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour fours en petites quantités – NE PULVERISEZ PAS DIRECTEMENT sur la porte – **pulvérisez sur un chiffon que vous passerez ensuite sur la porte.**

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.

4. Parois du four

Les parois doivent être essuyées régulièrement avec un chiffon doux mouillé. Vous pouvez utiliser du nettoyant pour fours en petites quantités – NE PULVERISEZ PAS DIRECTEMENT sur les parois – pulvérisez sur un chiffon que vous passerez ensuite sur les parois.

NE LAISSEZ PAS DE NETTOYANT POUR FOURS ENTRER DANS LES TROUS DES PAROIS DU FOUR.

Si un produit nettoyant corrosif passe derrière la paroi, cela peut endommager votre four.

Ne faites pas couler de liquides de nettoyage dans les ouvertures.

Veillez à nettoyer la graisse et les restes d'aliments sur les glissières de la grille.

La paroi postérieure du four présente un revêtement résistant à la chaleur.

Nettoyez cette partie avec un produit pour four appliqué sur un chiffon et essuyez.

N'utilisez pas de paille de fer métallique pour nettoyer l'intérieur du four.

L'excès de graisse peut être ramolli pour faciliter le nettoyage en plaçant un demi-litre d'eau chaude dans un bol transparent aux micro-ondes avec un citron frais coupé. Chauffez sur puissance HAUT pendant 10-15 minutes. L'humidité produite sur les parois doit ensuite être essuyée avec un chiffon savonneux.

5. Sole

Le guide d'ondes se trouve sous la sole en céramique du four. Veillez à essuyer tout déversement pour assurer une chauffe homogène. **N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs.**

6. Paroi supérieure

La paroi supérieure contient les 4 éléments de gril en quartz. Avant de les nettoyer, assurez-vous que le four a refroidi pour ne pas vous brûler.

Essayez régulièrement la paroi supérieure avec un chiffon mouillé pour réduire l'accumulation de graisse.

7. Tableau de commande/Couvercle protecteur de carte SD

Si le tableau de commande et le Couvercle protecteur de carte SD deviennent sales, nettoyez-les avec un chiffon doux sec ou bien essoré.

N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs sur le tableau de commande. N'utilisez PAS de chiffon trempé car l'humidité restante peut endommager le tableau.

8. Accessoires

Les accessoires doivent être nettoyés régulièrement pour optimiser l'efficacité du four.

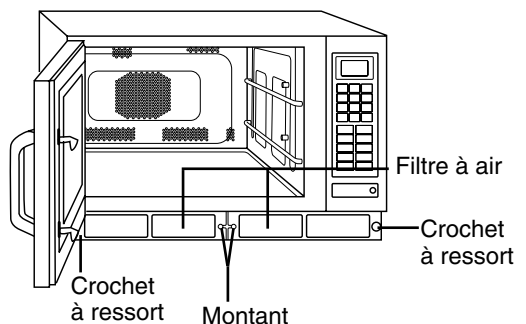
Plateau en céramique – Nettoyez le plateau en céramique après chaque utilisation mais **NE PLACEZ PAS LE PLATEAU ISOLANT EN CÉRAMIQUE** directement sous l'eau FROIDE – le plateau pourrait se briser. Vous pouvez laver le plateau en céramique au lave-vaisselle ou à la main dans de l'eau chaude et savonneuse.

Grille métallique – Elle doit être nettoyée après chaque utilisation. Veillez à ne pas utiliser d'abrasif agressif.

9. Filtre à air

Nettoyez de temps en temps les filtres à air en suivant les instructions suivantes. Le four pourrait présenter des problèmes si les filtres sont encrassés par de la poussière ou de la graisse. Si les filtres à air sont obstrués, cela provoquera des problèmes de surchauffe.

- Déposez le filtre à air droit de l'avant de la paroi inférieure en tirant sur le crochet à ressort droit. Ensuite, faites glisser le filtre vers la droite et sortez-le du montant au centre en le soulevant. Déposez le filtre à air gauche de la même façon.
- Lavez les filtres dans de l'eau chaude savonneuse.
- Pour le remettre en place, aligner le filtre avec le montant central et en maintenant l'avant du crochet à ressort vers l'avant, placez l'arrière du crochet à ressort dans son trou. Appuyez sur l'avant du crochet et il prendra sa place. Assurez-vous de replacer les filtres à air avant d'utiliser le four.



Remarque: Lorsque le message "FILT" apparaît sur l'afficheur, déposez le filtre à air et nettoyez-le avec de l'eau chaude savonneuse. Appuyez sur la touche STOP / RESET (arrêt/annulation) pour effacer l'afficheur.

10. Remplacement de la lampe du four

Si la lampe du four grille, vous pouvez la remplacer vous-même en suivant les consignes ci-dessous:

- Dévissez le couvercle de protection de la lampe du four situé sur le côté gauche de la carrosserie.
- Remplacez l'ancienne lampe par une lampe neuve 240/220V 25W Max, E-14.
- Fermez le couvercle de protection de la lampe et revissez.

ATTENTION:

Coupez l'alimentation avant de remplacer la lampe.

Domages

Si le four subit des dommages, contactez un réparateur avant de continuer de l'utiliser.

ATTENTION:

Ne nettoyez pas l'appareil avec un jet d'eau.

N'utilisez aucun nettoyant chimique non spécifié et ne pulvérisez jamais directement dans la cuve du four.

Si un “F” apparaît sur l’afficheur

Votre four Panasonic Combi est équipé d’un système d’autodiagnostic à codes; cela signifie que le four contrôle son propre fonctionnement et qu’il affichera un code de panne dans le cas improbable d’un dysfonctionnement.


Si un code de panne apparaît sur l’afficheur (sous forme d’un “F” suivi de deux chiffres), procédez comme suit:

1. Fermez la porte et coupez l’alimentation. Assurez-vous que les grilles d’aération ne sont pas obstruées.
2. Attendez 1 minute puis rebranchez le four sur le secteur.
3. Ouvrez la porte, placez une carafe d’eau dans la cuve puis refermez la porte.
4. Réessayez la fonction utilisée avant l’apparition du code de panne.

Si le code de panne réapparaît, contactez alors le revendeur de votre four, le fabricant ou bien un réparateur agréé.

Si un “U” apparaît sur l’afficheur

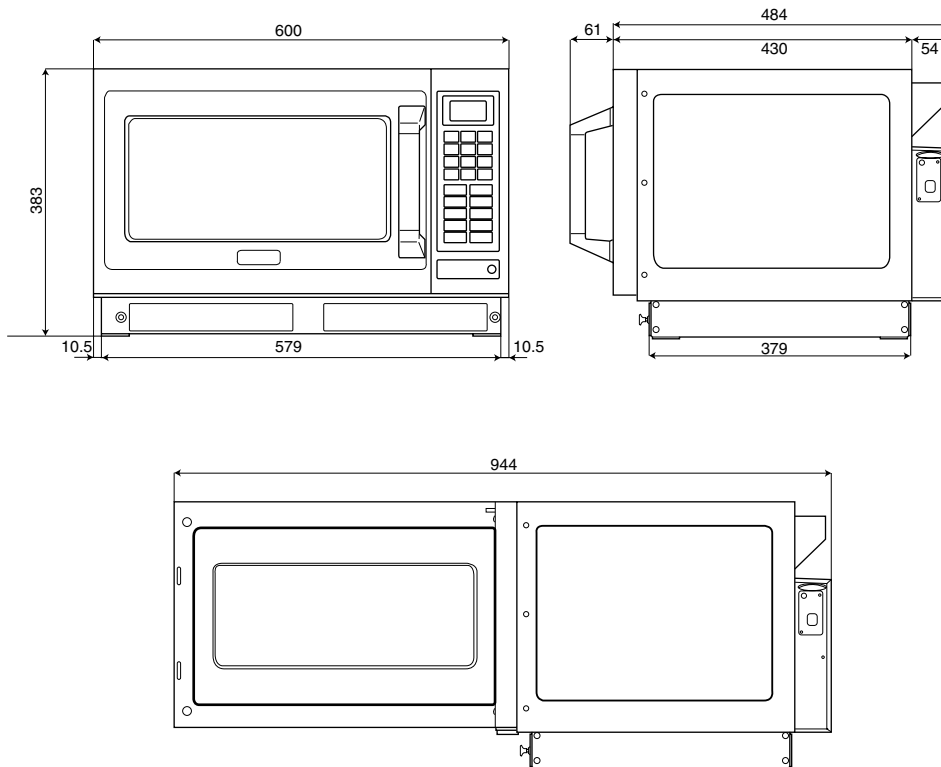
Une erreur de la Carte mémoire SD apparaît également avec un code de panne sur l’afficheur (sous forme de “U” suivi de deux chiffres). Suivez les points du tableau ci-dessous.

CODE	PROBLEME	MESURE A PRENDRE
U16	La carte mémoire SD est verrouillée.	Retirez la Carte mémoire SD et enlevez le verrouillage. (Voir ci-dessous.) Insérez la Carte mémoire SD. Le verrou est débloqué lorsque cette partie est poussée vers le haut. 
U17	Il n’y a pas de données de programmation de ce four sur la Carte mémoire SD. Les données de programmation de la Carte mémoire SD sont endommagées.	Une Carte Mémoire SD confirme qu’elle est liée à ce four. Vérifiez s’il y a des données de programmation de ce four sur la Carte mémoire SD sur votre ordinateur. (Voir “Enregistrement de données de programmation sur la Carte mémoire SD”) Lorsque les données de programmation sont supprimées, contactez le réparateur.
U19	La carte mémoire SD n’est pas insérée.	Retirez le couvercle protecteur de la carte SD et insérez la carte mémoire SD.

Spécifications techniques

N° de modèle	NE-C1475
Source d'alimentation	230 V / 50 Hz, monophasé
Prise	16 A
Puissance requise - Max	14,5A 3,3kW
- Micro-ondes	2350 W
- Gril	1950 W
- Convecteur	1950 W
Puissance - Micro-ondes	1350 W (Procédure de test IEC)
Gril	1840 W
Convecteur	1800 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures (L x P x H)	600 mm x 484 mm x 383 mm
Dimensions de la cuve (L x P x H)	406 mm x 336 mm x 217 mm
Poids net	41 kg (accessoires compris)

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



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



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de pré-collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

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

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour supprimer ce produit, contactez les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Energy & Healthcare Solutions Division
800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City, Nara 639-1188, Japan
<http://www.panasonic.co.jp/global>

A00033C60EU
F1005 - 0
Printed in Japan