

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Air Fry Combination Microwave Oven

Kombi-Mikrowelle mit Air Fry Funktion

Four à micro-ondes combiné avec fonction Air Fry

Forno a Microonde Combinato con funzione Friggitrice ad Aria

Horno Microondas Combinado con función Air Fry

Combi-magnetron met Air Fry functie

Model No. NN-CT57RM
NN-CT56RB
NN-CT55RW



For household use only

Nur für den privaten gebrauch

À un usage domestique uniquement

Per uso domestico

Solo para uso doméstico

Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik

INVERTER



NN-CT57RM



NN-CT56RB



NN-CT55RW

Scan the QR code for more recipes
Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte
Scannez le code QR pour obtenir plus de recettes
Scansiona il codice QR per altre ricette
Scan de QR-code voor meer recepten
Escanee el código QR para obtener más recetas:
<https://www.panasonic.com/nn-ct57rm/>
<https://www.panasonic.com/nn-ct56rb/>
<https://www.panasonic.com/nn-ct55rw/>

Contenus

Consignes de sécurité	2-6	Tableau de décongélation montrant la décongélation micro-ondes au fil du temps.....	25
L'élimination des équipements usagés..	7	Utilisation de la fonction Quick 30	26
Installation et branchement	7	Utilisation de la fonction Ajout de temps	26
Mise en place du four	8	Gril	27-28
Instructions utilisateurs importantes	9-11	Cuisson en chaleur tournante.....	29-30
Pièces de votre four.....	12	Cuisson Air Fry	31-32
Accessoires du four	13	Tableau de cuisson Air Fry	33-35
Modes de cuisson.....	14-15	Cuisson combinée	36-37
Panneau de commandes.....	16	Combiné (Chaleur tournante et Micro-ondes).....	38-39
Choix du bip.....	17	Combiné (Gril et Micro-ondes)	40-41
Réglage de l'horloge.....	17	Cuisson multi-étapes.....	42
Verrouillage de sécurité enfants	18	Utilisation du Minuteur	43-44
Réglage du mode d'emploi défilant ..	18	Programmes automatiques	45-51
Mode défilant.....	19	Réglage de nettoyage	51
Cuisson et décongélation au micro-ondes.....	20-21	Questions et réponses.....	52-53
Décongélation.....	22-23	Entretien de votre four	53-54
Directives de décongélation	24	Spécifications techniques	55

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES. VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

- Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une
- **AVERTISSEMENT !** Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT !** Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.

Consignes de sécurité

- **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- **AVERTISSEMENT !** Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent 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. Veillez à ce que les enfants ne touchent pas l'enveloppe extérieure chaude après le fonctionnement du four.
- L'appareil ne doit pas être installé derrière une porte décorative afin d'éviter toute surchauffe.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard. L'appareil ne doit pas être placé dans une armoire.
- **Utilisation sur un plan de travail :**
- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Pour un fonctionnement correct, le four doit avoir un débit d'air suffisant, c'est-à-dire 5 cm d'un côté, l'autre étant ouvert ; 15 cm dégagé 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.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le touche 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 coupe-circuit ou du disjoncteur.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique uniquement.
- Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée ; il convient donc d'être prudent 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 proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne préparez pas des œufs à la coque ou des œufs durs en mode micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tous les dépôts alimentaires enlevés.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un linge humide. Un détergent doux peut être utilisé si ces éléments deviennent très sales. L'utilisation de détergents agressifs ou abrasifs n'est pas recommandée.
- **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour four traditionnels.**
- Lorsque vous utilisez le mode gril, chaleur tournante, air fry ou combiné, certains aliments peuvent inévitablement laisser des salissures de graisse sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé de temps en temps, il peut commencer à dégager de la fumée pendant son utilisation.
- Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.

Consignes de sécurité

- **AVERTISSEMENT !** L'appareil et ses parties accessibles deviennent chauds en cours d'utilisation. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart de l'appareil à moins d'être surveillés en permanence.
- Un nettoyeur vapeur ne doit pas être utilisé pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les événements d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chauds lors de la cuisson en mode **gril, chaleur tournante, air fry et combiné**. Prenez garde lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et lors de l'insertion et du retrait des aliments.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'un minuteur externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four est doté d'un élément chauffant situé dans sa partie supérieure. Après avoir utilisé les fonctions **gril, chaleur tournante, air fry ou combiné**, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Veillez à ne pas toucher les surfaces intérieures proches de l'élément chauffant à l'intérieur du four. **N.B : Après cuisson avec ces fonctions, les différents accessoires du four sont également très chauds.**
- En cas de panne électronique, le four ne peut être éteint que sur la prise murale.

Consignes de sécurité

- Ce four combiné est conçu pour chauffer des aliments et des boissons uniquement. Prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments pauvres en eau, tels que les viennoiseries, chocolats, biscuits et pâtisseries. En effet, ces aliments peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits pendant trop longtemps. Nous ne recommandons pas de réchauffer les aliments pauvres en eau tels que le popcorn ou les poppadums.
- Le four à micro-ondes est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d'aliments, journaux ou vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides, coussins remplis de balles de son, bouillottes et autres objets similaires peut provoquer des risques de blessures, inflammation ou incendie.
- Il est conseillé aux utilisateurs d'éviter une pression vers le bas sur la porte du four à micro-ondes lorsqu'elle est en position ouverte. Il existe un risque de basculement du four vers l'avant.
- L'éclairage du four doit être remplacé par un technicien de maintenance formé par le fabricant. N'essayez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Attention ! Afin d'éviter tout danger dû à une réinitialisation accidentelle du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, tel qu'une minuterie, ni connecté à un circuit régulièrement mis en marche et arrêté par le réseau.
- Veillez à ne pas déplacer le plateau tournant en verre lorsque vous retirez les récipients de l'appareil.
- Les contenants métalliques pour aliments et boissons ne sont pas autorisés pendant la cuisson au micro-ondes.

L'élimination des équipements usagés



Applicable uniquement dans les pays membres de l'Union européenne et les pays disposant de systèmes de recyclage

Ce symbole sur les produits, l'emballage et/ou les documents d'accompagnement signifie que les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage adapté des appareils usagés, veuillez les porter à l'un des points de collecte prévus, conformément à la législation nationale en vigueur.

En les éliminant conformément à la réglementation en vigueur, vous contribuez à éviter le gaspillage de ressources précieuses ainsi qu'à protéger la santé humaine et l'environnement. Pour de plus amples renseignements sur la collecte et le recyclage, veuillez vous renseigner auprès de vos collectivités locales.

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

Installation et branchement

Examiner votre four

Déballez le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses, des loquets de porte cassés ou des fissures dans la porte. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes 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 :
Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil soit correctement mis à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation

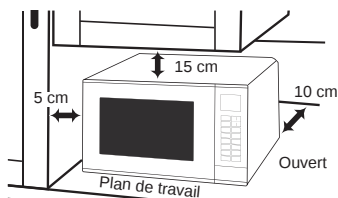
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

Mise en place de votre four

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

Utilisation sur un plan de travail :

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm au-dessus du niveau du sol, l'arrière du four reposant contre une paroi arrière.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Pour un fonctionnement correct, veillez à ce que l'air circule suffisamment dans le four.
 - a. Laisser 5 cm d'un côté, l'autre étant ouvert ; 15 cm de dégagement sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Les pieds ne doivent pas être retirés.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Tenez le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne le laissez pas le cordon 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. Ne bloquez pas les événements d'aération sur les côtés et à l'arrière du four. Si ces événements sont bloqués pendant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et ne reprend son fonctionnement qu'après refroidissement.



Consignes de sécurité 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 abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération d'entretien ou de réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
5. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
6. N'utilisez jamais le four en mode **micro-ondes, air fry ou combiné sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Une exception à cela est le point 1 inclus dans fonctionnement en mode chauffage.
7. Le four à micro-ondes est conçu pour chauffer des aliments et des boissons uniquement. Prenez des précautions lorsque vous réchauffez des aliments pauvres en eau, tels que les viennoiseries, chocolats, biscuits et pâtisseries. En effet, ces aliments peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer s'ils sont cuits pendant trop longtemps. Nous ne recommandons pas de réchauffer les aliments pauvres en eau tels que le popcorn ou les poppadums. Le four à micro-ondes est uniquement destiné à réchauffer les aliments et boissons. Le séchage d'aliments, journaux ou vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides, coussins remplis de balles de son, bouillottes et autres objets similaires peut provoquer des risques de blessures, inflammation ou incendie.
8. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le touche 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 coupe-circuit ou du disjoncteur.

Fonctionnement du chauffage

1. Avant d'utiliser la fonction **chaleur tournante, air fry, combiné** ou **gril** pour la première fois, essayez l'excès d'huile dans la cavité du four et faites fonctionner le four sans aliments ni accessoires sur **chaleur tournante 220 °C** pendant 5 minutes. Il permet de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.



Attention !

Surfaces chaudes

Les surfaces extérieures du four et la porte du four deviennent chaudes pendant la cuisson Combiné/Gril/Chaleur tournante/Air Fry.

2. Les parois extérieures du four, les événements d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chauds lors de la cuisson en mode **chaleur tournante, air fry, combiné et gril**.
3. Le four est doté d'un élément chauffant situés dans sa partie supérieure.



Attention !

Après avoir utilisé les fonctions **chaleur tournante, air fry, combiné et gril**, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Veillez à ne pas toucher les éléments chauffants à l'intérieur du four.

Consignes de sécurité importantes

4. **AVERTISSEMENT** : Les parties accessibles peuvent devenir chaudes lors de l'utilisation des modes **chaleur tournante, air fry, combiné et gril**. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart et les enfants ne doivent utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte en raison des températures générées.



Attention !
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. Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture, ainsi que du type de récipient utilisé.

Commencez par le temps de cuisson minimum pour éviter de trop cuire les plats. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, vous pouvez toujours les cuire un peu plus longtemps.



Important :
Évitez toute sur cuisson.
Les aliments peuvent se dessécher, brûler et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

Petites quantités de nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, même prendre feu. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le four.

Aliments avec peau

Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four à **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 conventionnel 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, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Consignes de sécurité importantes

Liquides

Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur. 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 goulots étroits.
- b Ne surchauffez pas les liquides.
- c Mélangez le liquide avant le réchauffage ainsi qu'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

Lorsque vous chauffez des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, gardez un œil sur le four en raison de la possibilité d'inflammation. N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson. Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

Ustensiles/Papier aluminium

Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.

Évitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des 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 proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez sortir les mets cuisinés même si le moteur du ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser ce four pendant ce temps.

Pièces de votre four

1. Déverrouillage de la porte

Appuyez pour ouvrir la porte. Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, elle est arrêtée temporairement sans réinitialiser les réglages effectués précédemment. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que la touche Marche est enfoncée.

2. Fenêtre transparente du four

3. Système de verrouillage de sécurité pour porte

4. Lampe du four

L'éclairage du four s'allume pendant la cuisson et même lorsque la porte est ouverte. Il s'éteint après 1 minute si la porte est laissée ouverte.

5. Capot du guide d'ondes (ne pas retirer)

6. Événements d'aération externes du four

7. Panneau de commandes

8. Cordon d'alimentation

9. Prise murale

10. Plateau tournant en verre

Le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes sont les seuls accessoires utilisés pour la cuisson au micro-ondes.

11. Anneau à roulettes

(i). L'anneau à roulettes et le fond de la cavité du four doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif.

(ii). L'anneau à roulettes doit toujours être utilisé avec le plateau tournant en verre pour la cuisson.

12. Éléments chauffants

13. Trépied métallique

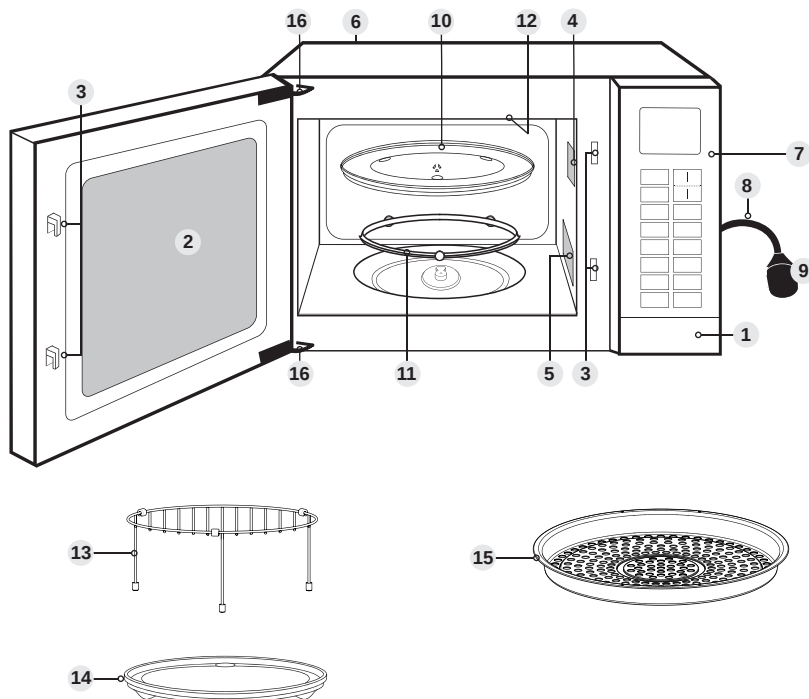
Espaceurs : Ne pas retirer pendant la cuisson.

14. Plateau émaillé

15. Panier Air Fry

16. Charnières de porte

Pour éviter tout risque de blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, tenez vos doigts éloignés des charnières de la porte.



Remarque :

1. L'illustration est fournie à titre de référence uniquement.
2. Le plateau en verre, la grille métallique, le plateau émaillé et le panier Air Fry sont les seuls accessoires de ce four. Tous les autres ustensiles de cuisine mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Respectez toujours les instructions fournies avant d'utiliser les accessoires.

Plateau tournant en verre

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

Panier Air Fry

1. Le panier Air Fry ne peut pas être utilisé en mode **micro-ondes** et **combinaison 5-6**.
2. Le panier Air Fry doit toujours être en place sur le trépied métallique du plateau émaillé et du plateau tournant en verre (sauf indication contraire).

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

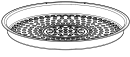
Plateau émaillé :

1. Le plateau émaillé s'utilise en mode **gril**, **chaleur tournante**, **air fry** et **combiné**.
2. N'utilisez pas le plateau émaillé en mode **micro-ondes** uniquement.
3. Placez toujours le plateau émaillé au centre lorsque vous l'utilisez directement sur le plateau tournant en verre.

Trépied métallique :

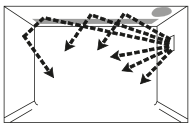
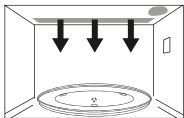
1. Le trépied est conçu pour optimiser la circulation d'air chaud autour des aliments et pour dorer les petits plats.
2. N'utilisez pas de récipient métallique directement sur le trépied métallique en **combiné** avec un four à micro-ondes.
3. N'utilisez pas le trépied en mode **micro-ondes** uniquement.
4. Placez toujours le trépied métallique au centre lorsque vous l'utilisez directement sur le plateau tournant en verre.

Le tableau suivant indique l'utilisation correcte des accessoires dans le four.

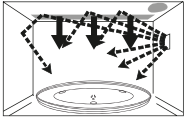
	Plateau tournant en verre	Plateau émaillé	Trépied métallique	Panier Air Fry
				
Micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Gril	Oui	Oui	Oui	Oui
Chaleur tournante/Air Fry	Oui	Oui	Oui	Oui
Combiné 1-4	Oui	Oui	Oui	Oui
Combiné 5-6	Oui	Oui	Oui	Non

Modes de cuisson

Les schémas ci-dessous sont des exemples d'accessoires. Cela peut varier selon la recette/le plat utilisé. De plus amples informations sont disponibles dans le livre de cuisine.

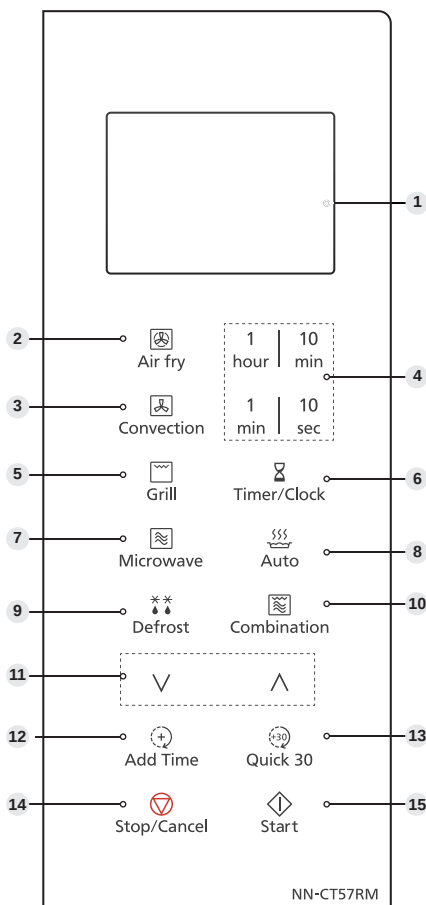
Modes de cuisson	Utilisations	Accessoires recommandés	Conteneurs
Micro-ondes 	- Décongélation - Réchauffage - Fonte : beurre, chocolat, fromage. - Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. - Préparation : fruits en compote, confiture, sauces, crèmes, choux, pâtisserie, caramel, viande, poisson. - Cuisson de gâteaux sans couleur. Pas de préchauffage	-	Utilisez le vôtre Plats, assiettes ou bols allant au four à micro-ondes
Gril 	- Griller de la viande ou du poisson. - Griller des toasts. - Coloration des plats à gratin ou des tartes à la meringue. Pas de préchauffage	Plateau émaillé, grille métallique, panier Air Fry	Récipients résistants à la chaleur sur l'accessoire que vous devez utiliser. Ne placez pas directement de plat sur le plateau tournant en verre.
Chaleur tournante 	- Cuisson de petits plats avec des temps de cuisson courts : pâte feuilletée, biscuits, gâteaux roulés. - Cuisson spéciale : petits pains ou brioches, gâteaux éponges. - Cuisson de pizzas et tartes. Préchauffage conseillé	Plateau émaillé, trépied métallique, panier Air Fry	Un moule métallique résistant à la chaleur peut être utilisé sur l'accessoire que vous devez utiliser. Ne placez pas directement de plat sur le plateau tournant en verre.

Modes de cuisson

Modes de cuisson		Utilisations	Accessoires recommandés	Conteneurs
Combiné 1-4	Chaleur tournante + Micro-ondes 	- Cuisson de gâteaux - Tartes à pâte feuilletée Préchauffage si nécessaire	Plateau émaillé, trépied métallique, panier Air Fry	Des plats résistants au micro-ondes et à la chaleur peuvent être utilisés sur l'accessoire dont vous avez besoin. Ne placez pas directement de plat sur le plateau tournant en verre.
	Gril + Micro-ondes 	Cuisson des lasagnes, de la viande, des pommes de terre ou des gratins de légumes. Pas de préchauffage		
Air Fry 1-3	Chaleur tournante 	Friture de légumes, filets de poisson, saucisses, aliments panés congelés, produits de pommes de terre congelés, morceaux de poulet, etc. Pas de préchauffage	Plateau émaillé, trépied métallique, panier Air Fry	Un moule métallique résistant à la chaleur peut être utilisé sur l'accessoire que vous devez utiliser. Ne placez pas directement de plat sur le plateau tournant en verre.
	Chaleur tournante + Micro-ondes 	Larges morceaux de nourriture frite, pommes de terre au four, poulet entier ou besoin spécifique d'accélérer l'effet Air Fry. Pas de préchauffage		

Panneau de commandes

NN-CT57RM, NN-CT56RB,
NN-CT55RW *



1. Fenêtre d'affichage
2. Touche Air Fry (pages 31-35)
3. Touche Chaleur tournante (pages 29-30)
4. Minuteur
5. Touche Gril (pages 27-28)
6. Touche Minuteur/Horloge (pages 17, 43-44)
7. Touche Micro-ondes (pages 20-21)
8. Touche Auto (pages 45-51)
9. Touche Décongélation (pages 22-23)
10. Touche Combiné (pages 36-41)
11. Touches haut et bas
12. Ajout du temps (page 26)
13. Touche Quick 30 (page 26)
14. Touche Arrêt/Annulation :

Avant la cuisson : Une pression réinitialise vos instructions.

Pendant la cuisson : Une pression arrête temporairement le programme de cuisson. Une autre pression annule toutes vos instructions et l'heure s'affiche à l'écran.

15. Touche Marche

Appuyez sur ce touche pour démarrer le four. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou si vous appuyez une fois sur Arrêt/Annulation, vous devez appuyer de nouveau sur Marche pour poursuivre la cuisson.

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

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



Bip sonore

Un bip retentit lorsqu'une touche est enfoncé. Si ce bip ne retentit pas, le réglage est incorrect. Lorsque le four passe d'une fonction à une autre, deux bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent. Une fois le préchauffage terminé en mode Chaleur tournante ou Combiné, trois bips retentissent.



Remarque :

En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite. Le four passe en mode veille lors de la première mise sous tension et immédiatement après la dernière opération.

Si une opération est programmée et que vous n'appuyez pas sur la touche Marche, le four annule automatiquement l'opération au bout de 6 minutes. L'affichage revient au mode horloge.

Choix du bip

Le four dispose des modes « Signal On » et « Signal Off ». Cette fonctionnalité unique de votre four à micro-ondes Panasonic vous permet de mettre en place les fonctionnalités initiales de non-cuisson de votre four.



Appuyez deux fois sur Marche après le premier branchement.
« CONFIGURATION SIGNAL ON/OFF » défile dans la fenêtre d'affichage. Le mode par défaut est « SIGNAL ON ».

Appuyez sur les touches haut et bas.
Le mode passe à « SIGNAL OFF ».

Une fois le réglage effectué, appuyez sur Arrêt/Annulation pour quitter.

Français

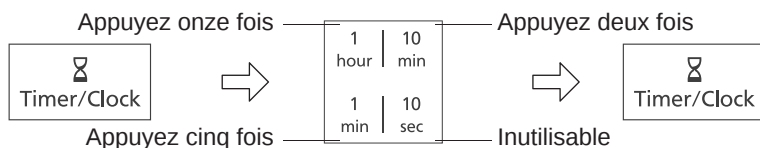


Remarque :

1. Le choix ne peut être sélectionné que lorsque vous branchez le four.
2. Appuyez à nouveau sur le pavé de sélection haut/bas pendant l'étape 2 pour revenir au mode initial « On ».

Réglage de l'horloge

Exemple de réglage à 11h25.



Appuyez deux fois sur Minuteur/Horloge.
« AFFICHER L'HEURE » apparaît dans la fenêtre d'affichage et les deux points commencent à clignoter.

Appuyez sur les touches pour régler l'heure. Entrez l'heure en appuyant sur les touches numériques. Par exemple, 11 h 25 (format 24 heures). La touche numérique 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Minuteur/Horloge
Les deux points cessent de clignoter.
L'heure est maintenant verrouillée sur l'affichage.



Remarque :

1. Pour réinitialiser l'heure, répétez les étapes 1 à 3, comme ci-dessus.
2. L'horloge conserve l'heure tant que le four est branché et que l'électricité est fournie.
3. Il s'agit d'une horloge de 24 heures, c'est-à-dire 14 h = 14 h et non 2 h.

Verrouillage de sécurité enfants

L'utilisation de ce système rendra les commandes du four inopérantes ; cependant, la porte peut être ouverte. Le verrouillage de sécurité enfants peut être défini lorsque l'écran affiche un double point ou l'heure.

Pour définir :



Appuyez trois fois sur Marche.
L'heure disparaîtra. Le temps réel ne sera pas perdu.  s'affiche à l'écran.

Pour annuler :



Appuyez trois fois sur Arrêt/Annulation.
L'heure réapparaît à l'écran.



Remarque :

Pour activer ou désactiver le verrouillage de sécurité enfants, appuyez 3 fois sur Marche ou Arrêt/Annulation dans les 10 secondes.

Réglage du mode d'emploi défilant

Pour vous aider à programmer votre four, l'opération suivante apparaît dans la fenêtre d'affichage. Lorsque vous vous familiarisez avec votre four, le guide d'utilisation peut être désactivé.

Pour désactiver :



MODE DE FONCTIONNEMENT DESACTIVE



Deux-points ou l'heure apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez quatre fois sur Minuteur/Horloge.

Fenêtre d'affichage

Pour activer :



MODE DE FONCTIONNEMENT ACTIVE



Deux-points ou l'heure apparaît dans la fenêtre d'affichage.

Appuyez quatre fois sur Minuteur/Horloge.

Fenêtre d'affichage

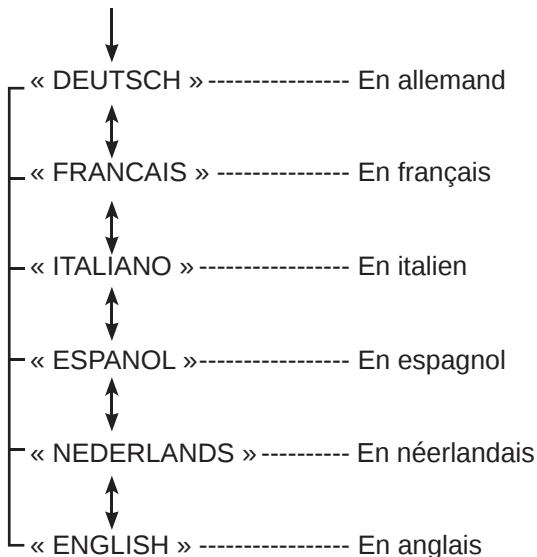
Prise murale

« REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE »

Appuyez une fois sur



« CONFIGURATION LANGUE »



Appuyez



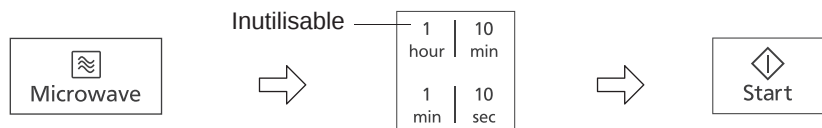
Ces modèles ont une fonction unique « Mode défilant » qui vous guide tout au long du fonctionnement de votre micro-ondes. Après avoir branché le four, appuyez sur le bouton « Start » (Démarrer), puis sur les touches haut et bas jusqu'à ce que vous trouviez votre langue. Lorsque vous appuyez sur les touches haut et bas, l'écran fait défiler les instructions suivantes, ce qui élimine les risques d'erreur. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer la langue d'affichage, débranchez le four et répétez cette procédure.

Si vous appuyez 4 fois sur Minuteur/Horloge, le guide d'utilisation se désactive. Pour réactiver le guide d'utilisation, appuyez 4 fois sur **Minuteur/Horloge**.

Cuisson et décongélation au micro-ondes

7 niveaux de puissance micro-ondes différents sont disponibles.

Appuyez sur	Niveau	Puissance en watts	Max. temps disponible
Une fois	Élevé	1000 W	30 minutes
Deux fois	Moyen-élevé	800 W	99 minutes et 50 secondes
3 fois	Moyenne	600 W	99 minutes et 50 secondes
4 fois	Faible	440 W	99 minutes et 50 secondes
5 fois	Mijotage	300 W	99 minutes et 50 secondes
6 fois	Décongélation	270 W	99 minutes et 50 secondes
7 fois	Chaud	100 W	99 minutes et 50 secondes



Appuyer sur Micro-ondes.

Appuyez sur ce touche jusqu'à ce que la puissance requise apparaisse dans la fenêtre d'affichage.

Le symbole micro-ondes

☞ apparaît également.

Lorsque vous sélectionnez 270 W, s'affiche ** également.

Régler l'heure.

Sélectionnez le temps de cuisson. (Temps maximum disponible, voir le tableau ci-dessus.) La touche « 1 heure » est inutilisable.

Appuyer sur Marche.

Le programme de cuisson démarre et le décompte est affiché.



Remarque :

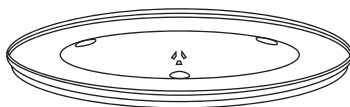
1. La durée maximale pouvant être réglée sur un micro-ondes de **1000 W** est de 30 minutes.
2. À tous les niveaux de puissance, sauf **1000 W**, la durée maximale pouvant être réglée est de 99 minutes et 50 secondes. La touche 1 heure est inutilisable.
3. Vous pouvez augmentation le temps de cuisson en cours de cuisson, si nécessaire. La durée peut être augmentée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Appuyer sur la touche « Ajout de temps », puis appuyer sur la touche « 1 min » pour un maximum de 10 minutes. Après avoir sélectionné la fonction « Ajout de temps », le temps doit être prolongé dans un délai de 5 secondes. Le temps de cuisson ne peut pas être diminué au cours de la cuisson.
4. Pour connaître les durées de décongélation manuelle, reportez-vous au tableau de décongélation à la page 25.
5. Pour la cuisson multi-étape, reportez-vous à la page 42.
6. Le temps de repos peut être programmé après le réglage de la puissance du micro-ondes et de l'heure. Reportez-vous à la section utilisation du minuteur aux pages 43-44.

Accessoire à utiliser

Lorsque vous utilisez votre four au **micro-ondes** uniquement, le plateau tournant en verre fourni doit toujours être en place. **N'** essayez pas d'utiliser le micro-ondes uniquement avec un accessoire métallique dans le four.

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau en verre, sauf dans le cas de pommes de terre cuites au **micro-ondes** uniquement.

Les aliments réchauffés ou cuits au **micro-ondes** seulement sont normalement recouverts d'un couvercle ou d'un film plastique, sauf indication contraire.



Décongélation

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler les aliments congelés en fonction du poids. Sélectionnez la catégorie et définissez le poids de l'aliment. Le poids commence à partir du poids minimum pour chaque catégorie.



Sélectionnez le programme souhaité en appuyant une, deux ou trois fois sur la touche. Les symboles micro-ondes , menu auto  et décongélation  s'affichent également.

Entrez le poids en appuyant sur les touches haut et bas. Les touches « haut » / « bas » commenceront par le poids minimum pour chaque aliment.

Appuyez sur Marche.

N'oubliez pas de remuer ou de retourner les aliments pendant la décongélation.

Programme	Plage de poids	Aliments appropriés
1. Pain	100 g - 900 g	Pain et croissants. Tournez au moment du bip. Temps de repos 10-15 minutes.
2. Petits morceaux	200 g - 1200 g	Petits morceaux de viande, viande hachée, portions de poulet, steaks, côtelettes. Tournez aux bips. Temps de repos 15-30 minutes.
3. Gros morceaux	400 g - 2000 g	Poulet entier, pièces de viande. Tournez aux bips. Temps de repos d'au moins 1 heure.

Cette fonction vous permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des portions de poulet, des morceaux de viande et du pain.

Appuyez sur la touche **Décongélation** pour sélectionner la catégorie appropriée, puis entrez le poids des aliments en grammes à l'aide des touches haut et bas.

Les aliments doivent être placés dans un plat approprié, les poulets entiers et les pièces de viande doivent être sur une soucoupe retournée ou sur une grille. Les côtelettes, les portions de poulet et les tranches de pain doivent être placées sur un seul niveau. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.

Le **principe** de la théorie du **chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique selon le poids pour vous donner une décongélation rapide et plus uniforme. Le **système Chaos** utilise une séquence aléatoire d'énergie micro-ondes pulsée qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de vérifier les aliments. **Il est essentiel de retourner et de remuer les aliments fréquemment si nécessaire** (voir pages 23-24). Lorsque vous entendez le premier bip, vous devez **tourner les aliments** (si possible). Au deuxième bip, vous devez retourner les aliments ou les casser.

Décongélation

1er bip

Tournez



2ème bip

Retournez ou rompez



Pain de catégorie 1

Le programme Pain convient à la décongélation de petits éléments, tels que des croissants, des petits pains et des tranches de pain nécessaires à une utilisation immédiate. Les petits aliments peuvent sembler chauds immédiatement après la décongélation. Les pains peuvent également être décongelés avec ce programme, mais ceux-ci nécessiteront un temps de repos pour permettre au centre de dégeler. Le temps de repos peut être réduit si les tranches sont séparées et si les petits pains et les tranches sont coupés en deux. Les articles doivent être tournés à mi-course pendant la décongélation. **Ce programme ne convient pas aux gâteaux à la crème ou aux desserts**, par exemple aux cheesecakes.

Catégorie 2 Petites morceaux (portions de hachis/côtelettes/poulet)

Il est nécessaire de casser fréquemment la viande hachée lors de la décongélation et cela est préférable dans un grand plat peu profond. Les côtelettes et les portions de poulet doivent être disposées en une seule couche et retournées fréquemment.

Catégorie 3 Gros morceaux (morceaux de viande/poulets entiers)

Graisse dorsale des articulations, des pattes, des ailes et des os de la poitrine ont besoin. Un temps de repos d'au moins 1 heure doit être prévu (les pièces roulées peuvent nécessiter plus de temps) avant la cuisson pour s'assurer que le centre est complètement décongelé.

Directives de décongélation

Conseils pour la décongélation

Vérifiez la décongélation plusieurs fois, même si vous utilisez les programmes automatiques.

Respectez les temps de repos.

Temps de repos

Des portions individuelles d'aliments peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation.

Il est normal que de grandes portions de nourriture soient congelées au centre. Avant la cuisson, laissez reposer pendant **au moins une heure**. Pendant ce temps de repos, la température se répartit uniformément et les aliments sont décongelés par conduction. **N.B.** si les aliments ne sont pas cuits immédiatement, conservez-les au réfrigérateur.

Ne recongelez jamais des aliments décongelés sans les avoir préalablement cuits.

Articulations et volailles

Il est préférable de placer les articulations sur une plaque retournée ou une grille en plastique afin qu'elles ne reposent pas dans les jus.

Viande hachée ou cubes de viande et fruits de mer

Comme l'extérieur de ces aliments se décongèle rapidement, il est nécessaire de les séparer, de briser les blocs en morceaux fréquemment pendant la décongélation et de les retirer lorsqu'ils ont décongelé.

Petites portions de nourriture

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible pour qu'ils décongelent uniformément. Les parties grasses et les extrémités se décongelent plus rapidement. Placez-les près du centre du plateau tournant en verre.

Pain

Les miches de pains nécessiteront un temps de repos de 5-30 minutes pour permettre au centre de dégeler. Le temps de repos peut être réduit si les tranches sont séparées et les miches et les pains coupés en deux.

Bips sonores

Des bips retentissent pendant les programmes de décongélation. Les bips sont pour vous rappeler de vérifier, remuer, séparer les morceaux. Le non-respect de cette consigne peut entraîner une décongélation irrégulière.



Tableau de décongélation à l'aide du micro-ondes de décongélation et du minuteur

Sélectionnez **Décongélation** micro-ondes. Les temps indiqués ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif. Vérifiez toujours la progression de la cuisson des aliments en ouvrant la porte du four, puis en redémarrant. Pour de plus grandes quantités, ajustez les temps en conséquence. Les aliments ne doivent pas être couverts pendant la décongélation.

Nourriture	Temps de décongélation	Méthode	Temps de repos
Viande			
Pièces de bœuf/agneau/porc 450 g	16-18 min	Placez les aliments dans un plat approprié ou sur une soucoupe retournée ou utilisez un support allant au micro-ondes. Tournez 3-4 fois.	60 min
Bœuf haché 450 g	12 min	Placer dans un plat approprié. Rompez et tournez 3-4 fois.	15 min
Côtelettes 450 g	12-14 min	Placer dans un plat approprié en une seule couche. Tournez deux fois.	15 min
Saucisses 450 g	13 min	Placer dans un plat approprié en une seule couche. Tournez deux fois.	15 min
Tranches de bacon 450 g	7-9 min	Placer dans un plat approprié. Tournez et séparez deux fois.	10 min
Steak à cuire 450 g	13 min	Placer dans un plat approprié. Rompez fréquemment.	15 min
Poulet entier 450 g	13-15 min	Placer dans un plat approprié sur une soucoupe retournée ou utiliser un support allant au micro-ondes. Tournez 3-4 fois.	60 min
Portions de poulet 450 g	11-13 min	Placer dans un plat approprié en une seule couche. Tournez deux fois.	30 min
Poisson			
Poisson entier 450 g	11-13 min	Placer dans un plat approprié. Tournez deux fois.	15 min
Filets/Steak 450 g	10-12 min	Placer dans un plat approprié. Tournez deux fois, séparez.	15 min
Crevettes 450 g	8-10 min	Placer dans un plat approprié. Remuez deux fois pendant la décongélation.	15 min
Généralités			
Pain en tranches 400 g	6 min	Placer sur une assiette. Séparez et réorganisez pendant la décongélation.	10 min
Tranche de pain 30 g	40 s - 50 s	Placer sur une assiette.	1-2 min
Pâtisserie 500 g	6 min 30 s	Placer sur une assiette. Tourner à mi-course.	15-30 min
Fruits rouges 450 g	10-11 min	Placer dans un plat approprié. Remuez deux fois pendant la décongélation	15 min

Utilisation de la fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement le temps de cuisson par incréments de 30 secondes.



Appuyez sur **Quick 30** pour régler le temps de cuisson souhaité (jusqu'à 5 minutes). Chaque pression dure 30 secondes. L'heure s'affiche à l'écran. Le niveau de puissance est préréglé à **1000 W** micro-ondes.

Appuyez sur Marche.
La cuisson démarre et le décompte est affiché. À la fin de la cuisson, cinq bips retentissent.

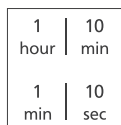


Remarque :

1. Cette fonction n'est disponible que pour les micro-ondes. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de micro-ondes. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé le temps avec **Quick 30**, vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.

Utilisation de la fonction Ajout de temps

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



Après la cuisson, appuyez sur la touche d'Ajout du temps.

Appuyer sur les touches du Minuteur pour prolonger le temps de cuisson.
Temps de cuisson maximal :
Micro-ondes : 1000 W jusqu'à 30 minutes ;
Les autres micro-ondes vont jusqu'à 99 minutes et 50 secondes ; Gril : 99 minutes et 50 secondes, Chaleur tournante, Air Fry, Combiné et Minuteur : 9 heures et 59 minutes.

Appuyez sur Marche.
Le temps sera ajouté.
La fenêtre d'affichage indique le décompte.



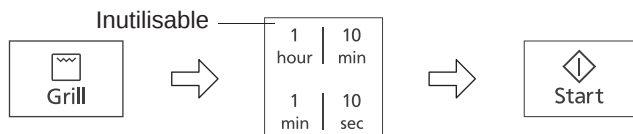
Remarque :

1. Cette fonction n'est disponible que pour les fonctions Micro-ondes, Gril, Chaleur tournante, Air Fry, Combiné et Minuteur et n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction Ajout de temps ne fonctionnera pas après 1 minute de cuisson.
3. La fonction Ajout de temps peut être utilisée après la cuisson multi-étapes.
4. Le niveau de puissance est identique à celui de la dernière étape.

Le système Quartz Grill sur le four permet une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple côtelettes, saucisses, steaks, toasts, chips, etc.

Ne préchauffez pas le gril avant utilisation.

Le plateau émaillé doit se trouver sur le plateau tournant en verre lors de l'utilisation.



Appuyez sur	Niveau de puissance
Une fois	Gril 3 (fort)
Deux fois	Gril 2 (moyen)
3 fois	Gril 1 (doux)

Sélectionnez la puissance Gril.

Appuyez une fois pour gril 3 (fort), deux fois pour gril 2 (moyen) ou trois fois pour gril 1 (doux).

Le symbole du gril  apparaît également.

Appuyez sur les touches pour entrer le temps de cuisson.

Le temps maximum est de 99 minutes 50 secondes, La touche 1 heure est inutilisable.

Appuyez sur Marche.

Le programme de cuisson démarre et le décompte est affiché.



Remarque :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le **programme gril** seul n'est pas alimenté par micro-ondes.
2. Vous pouvez augmentation le temps de cuisson en cours de cuisson, si nécessaire. La durée peut être augmentée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Appuyer sur la touche « Ajout de temps », puis appuyer sur la touche « 1 min » pour un maximum de 10 minutes. Après avoir sélectionné la fonction « Ajout de temps », le temps doit être prolongé dans un délai de 5 secondes. Le temps de cuisson ne peut pas être diminué au cours de la cuisson.

Temps de cuisson au gril

Lorsque vous utilisez le gril pour cuire des aliments, les temps de cuisson seront similaires à ceux d'une cuisson traditionnelle. La plupart des aliments devront être retournés à mi-temps de cuisson (voir la section sur les accessoires du four page 28).

Le gril dispose de trois réglages variables : gril 3 (fort), gril 2 (moyen) et gril 1 (doux). Grill 3 sera le plus chaud.



Attention !

Les **accessoires** et le four environnant vont devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine.

Accessoires de four à utiliser

Lorsque vous grillez des aliments, le plateau tournant en verre doit être en place, avec le plateau émaillé et le trépied métallique sur le dessus.

Placez les aliments sur un trépied métallique sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Le trépied métallique permet à la graisse de s'écouler dans le plateau émaillé pour réduire l'excès d'éclaboussures et de fumée lors de la cuisson de steaks, côtelettes et autres aliments gras.

La plupart des aliments doivent être tournés à mi-cuisson. Lorsque vous tournez des aliments, ouvrez la porte du four et **retirez** délicatement le plateau émaillé et la grille en tenant fermement les accessoires. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous retirez les accessoires car ils seront très chauds, tout comme le toit et les parois du four.

Après les avoir retournés, remettre les aliments dans le four, fermer la porte et appuyer sur **Marche**. Le four continue à effectuer le décompte pour le temps de cuisson restant. Il est tout à fait sûr d'ouvrir la porte du four à tout moment pour vérifier la progression de la cuisson des aliments pendant qu'ils grillent.

Si vous grillez du poisson ou de petits éléments, placez le plateau émaillé sur le trépied métallique.



Directives

1. Il n'y a pas de puissance micro-ondes sur le programme **Gril** uniquement.
2. Utilisez les accessoires fournis, comme expliqué.
3. Le Gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
4. La plupart des viandes, par exemple le bacon, les saucisses, les côtelettes, peuvent être cuites sur le réglage le plus fort - **Gril 3**. Ce réglage convient également pour griller du pain, des muffins et des petits gâteaux, etc.
5. Le **Gril 2** et le **Gril 1** sont utilisés pour les aliments plus délicats ou ceux qui nécessitent un temps de cuisson plus long, par exemple les portions de poisson ou de poulet.
6. **Ne préchauffez pas le gril.**
7. **Ne couvrez jamais les aliments pendant la cuisson.**
8. **Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez les aliments et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.**
9. Après la cuisson, il est important de retirer les accessoires du gril pour les nettoyer avant de les réutiliser et d'essuyer les parois et le sol du four avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Cuisson par chaleur tournante

Votre four à micro-ondes peut être utilisé en mode chaleur tournante qui intègre un élément chauffant avec un ventilateur. Pour de meilleurs résultats, placez toujours les aliments dans un four préchauffé. Le plateau émaillé doit se trouver sur le plateau tournant en verre lors du préchauffage.



Appuyez sur la touche pour sélectionner la température du four. Il y a un choix de températures de chaleur tournante allant de 30 °C à 220°C.

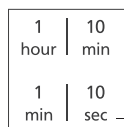
Pour une sélection rapide des températures de cuisson les plus couramment utilisées, le four démarre à 150 °C, et pour chaque pression la température augmente par palier de 10°C jusqu'à 220°C, ensuite par palier de 30°C, 40°C, etc. Le symbole de chaleur tournante  apparaît également.

Appuyez sur Marche pour préchauffer.

Un "P" apparaît dans la fenêtre d'affichage. Lorsque le four est préchauffé, le four émet un bip et le "P" clignote. Ouvrez ensuite la porte et placez les aliments à l'intérieur.*

(Ignorez cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire)

Français



Inutilisable

Appuyez sur les touches de temps pour entrer le temps de cuisson. 30 °C - 220 °C : le temps de cuisson maximal est de 9 heures et 59 minutes. La touche 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Marche.

Remarque : Vérifier que seul le symbole de chaleur tournante  est toujours affiché. Si le symbole de micro-ondes  s'affiche, c'est incorrect et le programme doit être annulé. Resélectionnez le réglage de chaleur tournante.



Remarque :

- * Ouvrez la porte à l'aide du touche de déverrouillage de la porte, car si vous appuyez sur le touche Arrêt/annulation, le programme peut être annulé.
- Le four maintient la température sélectionnée pendant environ 30 minutes. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four, alors le programme de cuisson sera automatiquement annulé et le message « OUVRIR LA PORTE » apparaîtra dans la fenêtre d'affichage. Si aucun temps de cuisson n'est réglé, le four reviendra à l'heure de la journée après 6 minutes.
- Vous pouvez augmentation le temps de cuisson en cours de cuisson, si nécessaire. La durée peut être augmentée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Appuyer sur la touche « Ajout de temps », puis appuyer sur la touche « 1 min » pour un maximum de 10 minutes. Après avoir sélectionné la fonction « Ajout de temps », le temps doit être prolongé dans un délai de 5 secondes. Le temps de cuisson ne peut pas être diminué au cours de la cuisson.



Attention !

Les accessoires et le four environnant vont devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine.

Cuisson par chaleur tournante



Remarque :

- Après avoir appuyé sur Marche, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée (30 °C - 60 °C : il suffit de la rappeler). Appuyez une fois sur le touche Chaleur tournante pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Pendant que la température est rappelée dans la fenêtre d'affichage, vous pouvez modifier la température en appuyant sur le touche Chaleur tournante.
- Le four ne peut pas préchauffer dans la plage 30 °C - 60 °C.
- Lorsque vous utilisez Chaleur tournante, le plateau tournant en verre doit être en place et le plateau émaillé doit être placé sur le dessus.
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
- Lorsque le temps de cuisson sélectionné est supérieur à une heure, le décompte se fait en minutes jusqu'à ce qu'il ne reste plus que « 1H 00 » (1 heure). L'affichage indique alors les minutes et les secondes et le décompte se fait en secondes.



Attention !

Les accessoires et le four environnant vont devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine.

Accessoires de four à utiliser

Lorsque vous utilisez le four à chaleur tournante, le plateau tournant en verre doit être en place et le plateau émaillé doit être placé sur le dessus.

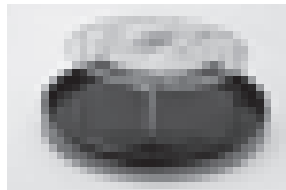
Les aliments sont ensuite placés sur le plateau émaillé. Suivez les directives de votre recette individuelle.



Rôtissage de la viande :
plateau tournant en verre,
plateau émaillé.



Cuisson : plateau
tournant en verre,
plateau émaillé.



Cuisson : plateau
tournant en verre,
plateau émaillé, trépied
métallique.

Lorsque vous utilisez le four comme **four à chaleur tournante**, il **n'y a pas de puissance micro-ondes**, c'est-à-dire que le four fonctionne comme un four conventionnel et que vous pouvez utiliser tous vos moules et ustensiles de cuisson en métal standard.

Il n'est pas recommandé de cuire sur plus d'un niveau lorsque vous utilisez le **four à chaleur tournante**. Lors de la cuisson de 2 plateaux de petits pains, etc., cuire en deux fois.

Cuisson Air Fry

La fonction Air Fry combine une chaleur intense et un flux d'air optimisé pour cuire les aliments de sorte qu'ils soient croustillants et dorés. Il n'est pas nécessaire de préchauffer, appuyez sur les touches de temps pour régler le temps de cuisson jusqu'à 9 heures et 59 minutes après avoir sélectionné la fonction Air Fry.

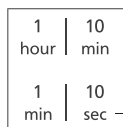


Air fry



Appuyez sur	Niveau Air Fry	Type Air Fry	Utilisations
Une fois	Air Fry 1	180 °C	Crevette, choux-fleurs, asperges, champignon
Deux fois	Air Fry 2	200 °C	Poisson entier, rouleaux de printemps, saucisses
3 fois	Air Fry 3	220 °C	Poulet à la Kiev, langoustines, poitrine de poulet
4 fois	Air Fry 4	180 °C + MW 300 W	Petits pains précuits, fond de tarte sablée, baguette
5 fois	Air Fry 5	200 °C + MW 300 W	Pommes de terre au four, Fish and chips, nuggets de poulet surgelés, frites de pommes de terre surgelées

MW indique « Micro-ondes »



Inutilisable



Appuyez pour entrer le temps de cuisson souhaité. La durée maximale de cuisson est de 9 heures et 59 minutes. La touche 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Marche.



Remarque :

1. Veillez à utiliser les accessoires appropriés. Placez les petits aliments sur le panier Air Fry sur le trépied métallique du plateau émaillé pour que l'huile s'égoutte. NE retirez pas l'entretoise du trépied métallique. Pour les grosses pièces ou les aliments avec beaucoup de jus ou de graisse, il peut être placé directement sur le plateau émaillé.
2. Disposez les aliments uniformément dans le panier Air Fry. Pour de meilleurs résultats, placez les aliments sur un seul niveau et laissez de l'espace entre les pièces. Pour une grande quantité d'aliments, remuez ou réorganisez les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
3. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
4. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure (« 1H 00»). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
5. Vous pouvez augmentation le temps de cuisson en cours de cuisson, si nécessaire. La durée peut être augmentée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Appuyer sur la touche « Ajout de temps », puis appuyer sur la touche « 1 min » pour un maximum de 10 minutes. Après avoir sélectionné la fonction « Ajout de temps », le temps doit être prolongé dans un délai de 5 secondes. Le temps de cuisson ne peut pas être diminué au cours de la cuisson.



Attention !

Les accessoires et le four environnant vont devenir très chauds.

Utilisez des gants de cuisine.

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle du four, surtout lorsque vous retournez ou mélangez des aliments, car les accessoires et le four environnant deviendront très chauds.

Accessoires de four à utiliser

Lorsque vous utilisez la **fonction** Air Fry, placez les accessoires dans le four avec le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre, puis le trépied métallique avec le panier Air Fry sur le dessus contenant les aliments. Pour les grosses pièces ou les aliments avec beaucoup de jus ou de graisse, placez le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre.



Remarque :

1. La nourriture est habituellement cuite **à découvert**.
2. Après la cuisson, il est important que les accessoires soient retirés pour le nettoyage avant réutilisation et que les parois et le sol du four soient essuyés avec un chiffon essoré dans de l'eau chaude savonneuse pour enlever toute trace de graisse.
3. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et chauds.

Tableau de cuisson Air Fry

Nourriture	Plage de poids	Niveau Air Fry	Durée recommandée (minutes)	Conseils
Frais				
Crevettes panées	250-350 g	Air Fry 1	8-10 min	Enduire les crevettes d'œuf, puis les recouvrir d'un mélange de chapelure et d'huile. Retournez à $\frac{1}{2}$ du temps total.
Crevette	300-500 g	Air Fry 1	8-12 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retournez à $\frac{1}{2}$ du temps total.
Chou-fleur	310-500 g	Air Fry 1	14-18 min	Assaisonné avec de l'huile, sel poivre noir et chili en poudre. Retourner/remuer à $\frac{1}{3}$ du temps total.
Choux de Bruxelles	310-500 g	Air Fry 1	14-18 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retourner/remuer à $\frac{1}{3}$ du temps total.
Asperges	200-310 g	Air Fry 1	10-14 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir.
Champignon	340-500 g	Air Fry 1	10-14 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir.
Poisson entier	310-450 g	Air Fry 2	18-22 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir, couper le poisson en deux et le mettre sur du papier d'aluminium ou une plaque à pâtisserie. Retournez à $\frac{1}{2}$ du temps total.
Carotte	500-800 g	Air Fry 2	20-25 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retourner/remuer à $\frac{1}{2}$ du temps total.

Tableau de cuisson Air Fry

Nourriture	Plage de poids	Niveau Air Fry	Durée recommandée (minutes)	Conseils
Pommes de terre rôties	500-900 g	Air Fry 3	24-28 min	Assaisonné avec de l'huile, du sel et du poivre noir. Retourner/remuer à $\frac{1}{2}$ du temps total.
Steak ($\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur)	2 - 4 pièces (340 - 670 g)	Air Fry 3	12-15 min	Assaisonné, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Côtelettes de porc	2 - 4 pièces (225 - 450 g)	Air Fry 3	16-22 min	Assaisonné, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Hamburger	2 - 4 pièces (280 - 560 g)	Air Fry 3	14-18 min	Assaisonné, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Ailes de poulet	450 - 1000 g	Air Fry 3	20-26 min	Assaisonné, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Pilons de poulet	4 - 8 pièces (450 - 1000 g)	Air Fry 3	30-35 min	Ouvrir la surface des pilons avec un couteau ; assaisonner, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Poitrine de poulet	2 - 4 pièces (340 - 670 g)	Air Fry 3	24-28 min	Assaisonné, retourner à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Filets de poisson	2 - 4 pièces (225 - 450 g)	Air Fry 3	12-16 min	Assaisonné, moins de $1\frac{1}{2}$ pouce d'épaisseur.
Pommes de terre au four	4 pièces (800 - 1000 g)	Air Fry 3	40-50 min	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200 g à 250 g), lavez-les, séchez-les et piquez-les plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Retournez à $\frac{1}{2}$ du temps total.
Frites maison	450 - 900 g	Air Fry 4	20-30 min	Tremper dans l'eau froide pendant 1 heure au réfrigérateur, sécher et mélanger avec l'huile, remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
Pommes de terre au four	4 pièces (800 - 1000 g)	Air Fry 5	25-30 min	Choisissez des pommes de terre de taille moyenne (200 g à 250 g), lavez-les, séchez-les et piquez-les plusieurs fois à l'aide d'une fourchette.

Tableau de cuisson Air Fry

Nourriture	Plage de poids	Niveau Air Fry	Durée recommandée (minutes)	Conseils
Surgelé				
Frites surgelées fines	225 - 450 g	Air Fry 3	14-18 min	Remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
	450 - 800 g		18-28 min	
Bâtonnets de fromage surgelés	450 - 1000 g	Air Fry 4	12-16 min	-
Bâtonnets de poisson surgelés	450 - 1000 g	Air Fry 4	16-25 min	Remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
Filets de poulet panés	3-5 pièces (300 - 500 g)	Air Fry 4	14-18 min	Retournez à $\frac{2}{3}$ du temps total.
Frites surgelées épaisses	450 - 800 g	Air Fry 5	18-26 min	Remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
Frites/quartiers de steak de pomme de terre surgelés	450 - 800 g	Air Fry 5	18-28 min	Remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
Nuggets de poulet surgelés	450 - 1000 g	Air Fry 5	16-26 min	Remuer à $\frac{2}{3}$ du temps total pour plus de 450 g.
Réfrigéré				
Rouleaux de printemps	300-450 g	Air Fry 2	10-15 min	Huile à brosser. Retournez à $\frac{2}{3}$ du temps total.

Cuisson combinée

Votre four dispose de deux méthodes de cuisson combinées.

1. Chaleur tournante et Micro-ondes (avec et sans préchauffage)

2. Gril et micro-ondes (préchauffage impossible)

La cuisson combinée est idéale pour de nombreux aliments. La puissance du micro-ondes les cuit rapidement, tandis que la chaleur tournante ou le gril donne l'aspect doré et le croustillant traditionnels.

Tout cela se produit simultanément, ce qui permet la cuisson de la plupart des aliments à ½ - du temps de cuisson conventionnel.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer avec les programmes **combinés**, **sauf lors de la cuisson de pâtisseries**.

Il est possible d'utiliser des boîtes métalliques à bords lisses et des contenants en aluminium en **cuisson combinée**, mais ils doivent être placés directement sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Ils ne doivent pas être placés directement sur le trépied métallique, sinon la formation d'un arc électrique se produira.

Si des arcs électriques se forment, c'est-à-dire que vous voyez des étincelles bleues ou entendez des bruits de crépitements, cela signifie que le récipient métallique n'est pas adapté ou que vous n'avez pas suffisamment d'aliments dans le four.

Vous devez arrêter le programme immédiatement et changer le conteneur ou reprogrammer en **chaleur tournante** uniquement.

Pour cuire avec succès par **cuisson combinée**, vous devez toujours utiliser un minimum de 200 g de nourriture. Les petites quantités doivent être cuites par Chaleur tournante ou Gril.

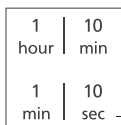
Préchauffer si nécessaire (combinaison chaleur tournante et micro-ondes uniquement)



Combinaison



Appuyez sur	Niveau Combiné	Type de Combiné	Utilisations
Une fois	Combiné 1	Chaleur tournante 160 °C + MW 100 W	Casseroles, ragoût
Deux fois	Combiné 2	Chaleur tournante 190 °C + MW 300 W	Tourte au poisson, hachis parmentier, contre-filet
3 fois	Combiné 3	Chaleur tournante 200 °C + MW 300 W	Tourte à la viande, quiche, Cottage pie, lasagnes, gâteau de légumes
4 fois	Combiné 4	Chaleur tournante 220 °C + MW 100 W	Tarte aux pommes, pudding au pain et au beurre, crumble aux fruits, pizza réfrigérée
5 fois	Combiné 5	Gril 2 (moyen) + MW 440 W	Cuisses de poulet, poitrines, filets de poisson en perles, croquettes de poisson
6 fois	Combiné 6	Gril 3 (élevé) + MW 600 W	Poulet entier, produits de pommes de terre surgelés



Inutilisable

Appuyer si préchauffage*.
Combiné 1-4 uniquement.

Appuyez pour entrer la durée de cuisson souhaitée.

La durée maximale de cuisson est de 9 heures et 59 minutes.
La touche 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Marche.

Cuisson combinée



Attention !

Prenez soin d'utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez les plats du four - en particulier lorsque vous tournez ou remuez des aliments car les parois et la voûte du four seront très chauds.



* Remarque

1. Lorsque vous placez des aliments dans le four après préchauffage, ouvrez simplement la porte à l'aide du touche de déverrouillage de la porte, car si vous appuyez sur le touche **Arrêt/Annulation**, le programme peut être annulé.
2. Vous pouvez augmentation le temps de cuisson en cours de cuisson, si nécessaire. La durée peut être augmentée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. Appuyer sur la touche « Ajout de temps », puis appuyer sur la touche « 1 min » pour un maximum de 10 minutes. Après avoir sélectionné la fonction « Ajout de temps », le temps doit être prolongé dans un délai de 5 secondes. Le temps de cuisson ne peut pas être diminué au cours de la cuisson.
3. Le trépied métallique est conçu pour être utilisé pour la combinaison et la cuisson au gril. N'essayez jamais d'utiliser d'autres accessoires métalliques que celui fourni avec le four. Placez le plateau émaillé en dessous pour recueillir la graisse ou les gouttes.

Conteneurs à utiliser

N' utilisez pas de récipients en plastique pour **micro-ondes** sur les programmes combinés (à moins qu'ils ne conviennent à la cuisson combinée). La vaisselle doit pouvoir résister à la chaleur du gril supérieur. Ne placez pas la vaisselle sur un trépied métallique directement sous le gril, placez-la sur un plateau émaillé sur un plateau tournant en verre.

Accessoires du four

Lorsque vous utilisez un programme de cuisson mixte, le plateau tournant en verre doit être en place et le plateau émaillé doit être placé sur le dessus, sauf indication contraire.

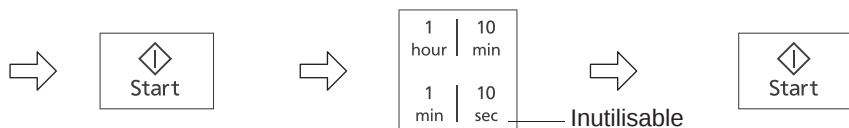
Combiné (Chaleur tournante et Micro-ondes)

Il s'agit du mode de cuisson combinée le plus populaire combinant Chaleur tournante et Micro-ondes. Les casseroles, les pièces de viande, les pommes de terre en jaquette et les pâtisseries sont très réussies en utilisant cette combinaison. Les aliments qui ne conviennent pas sont ceux qui contiennent des œufs battus, des meringues, des gâteaux aux fruits riches, des biscuits et des puddings yorkshire.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer sur la combinaison sauf lors de la cuisson de plats de pâtisserie.

Pour les plats à pâtisserie, préchauffez le four à 210° C sur Chaleur tournante afin que le four soit chaud, puis sélectionnez le programme combiné souhaité ou suivez les instructions de la recette.

 Combination	Appuyez sur	Niveau de cuisson combinée	Type de combiné	
	Une fois	Combiné 1	Chaleur tournante 160 °C + MW 100 W	
	Deux fois	Combiné 2	Chaleur tournante 190 °C + MW 300 W	
	3 fois	Combiné 3	Chaleur tournante 200 °C + MW 300 W	
	4 fois	Combiné 4	Chaleur tournante 220 °C + MW 100 W	



Appuyer si préchauffage.

Appuyez pour entrer la durée de cuisson souhaitée.

La durée maximale de cuisson est de 9 heures et 59 minutes.

La touche 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Marche.

Combiné (Chaleur tournante et Micro-ondes)

Accessoires de four à utiliser

Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, le plateau tournant en verre doit être en place et doit avoir le plateau émaillé sur le dessus, sauf indication contraire.



Les aliments peuvent être placés sur le trépied métallique sur le plateau émaillé lui-même sur le plateau tournant en verre. Les plats résistants à la chaleur doivent être placés directement sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre.



Les pièces et portions de viande doivent être placés sur une soucoupe retournée sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre.

Ils peuvent également être placés dans un plat résistant à la chaleur sur le plateau émaillé sur le plateau en verre.



Les recettes utilisant des récipients en aluminium ou en métal, par exemple des gâteaux et des pâtisseries, doivent être placées directement sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre.



Remarque :

1. La nourriture est habituellement cuite **à découvert**.
2. Après la cuisson, il est important que les accessoires soient retirés pour le nettoyage avant réutilisation et que les parois et le sol du four soient essuyés avec un chiffon essoré dans de l'eau chaude savonneuse pour enlever toute trace de graisse.
3. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et chauds.



Attention !

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle du four, surtout lorsque vous retournez ou mélangez des aliments, car les accessoires et le four environnant deviendront très chauds.

Combiné (Gril et Micro-ondes)

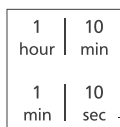
Ce mode combiné convient aux aliments normalement grillés et au réchauffage de petits plats salés.

N'utilisez pas ce programme avec moins de 200 g d'aliments.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer lorsque vous utilisez ce mode combiné et les aliments doivent toujours être cuits à découvert.

Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson, ce qui est normal.

 Combination	Appuyez sur	Niveau combiné	Type de combiné	
	5 fois	Combiné 5	Gril 2 (moyen) + MW 440 W	
	6 fois	Combiné 6	Gril 3 (élevé) + MW 600 W	



Inutilisable



Appuyez pour entrer la durée de cuisson souhaitée.

La durée maximale de cuisson est de 9 heures et 59 minutes.

La touche 10 sec est inutilisable.

Appuyez sur Marche.

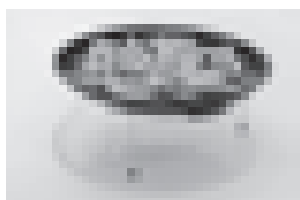
Combiné (Gril et Micro-ondes)

Accessoires de four à utiliser

Lorsque vous utilisez la cuisson combinée, le plateau tournant en verre doit être en place et doit avoir le plateau émaillé sur le dessus, sauf indication contraire.



Les aliments doivent être placés directement sur la grille métallique du plateau en émail. Celui-ci est ensuite placé sur le plateau en verre.



Lorsque vous cuisinez du poisson ou de petits articles, les aliments peuvent être placés directement sur le plateau en émail au-dessus de la grille.

Directives

1. La nourriture est habituellement cuite **à découvert**.
2. Pour retourner les aliments, appuyez simplement sur le touche de déverrouillage de la porte, retirez le plateau en émail et la grille métallique, retournez les aliments, retournez au four, fermez la porte et appuyez sur le touche **Démarrer**. Le four continue à décompter le temps de cuisson restant.
3. Après la cuisson, il est important de retirer les accessoires du Gril pour les nettoyer avant de les réutiliser et d'essuyer les parois et le sol du four avec un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Pour obtenir des conseils sur les temps de cuisson, reportez-vous aux tableaux et recettes de cuisson de ce manuel. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et chauds.



Attention !

Utilisez toujours des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle du four, surtout lorsque vous retournez ou mélangez des aliments, car les accessoires et le four environnant deviennent très chauds.

Conteneurs à utiliser

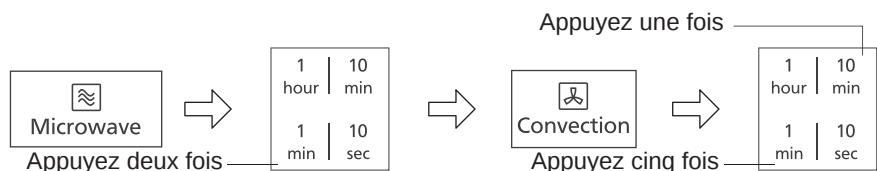
N'utilisez pas de récipients en plastique pour **micro-ondes** sur les programmes combinés (à moins qu'ils ne conviennent à la cuisson combinée). La vaisselle doit pouvoir résister à la chaleur du gril supérieur. Ne placez pas la vaisselle sur la grille directement sous le gril, utilisez le plateau émaillé.

Cuisson multi-étape

Cuisson en 2 ou 3 étapes

Exemple :

Pour cuire au micro-ondes de 600 W pendant 2 minutes, cuire à 180 °C pendant 15 minutes et cuire au gril 3 pendant 10 minutes.

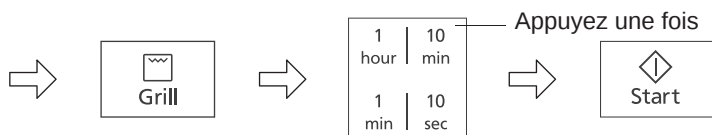


Appuyez 3 fois sur Micro-ondes pour sélectionner Micro-ondes 600 W.

Réglez le temps de cuisson sur 2 minutes.

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

Réglez le temps de cuisson sur 15 minutes.



Appuyez une fois sur le touche Gril pour sélectionner Gril 3.

Réglez le temps de cuisson sur 10 minutes.

Appuyez sur Marche.
Le programme de cuisson démarre et le décompte est affiché.



Remarque :

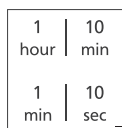
1. Pour une cuisson en 3 étapes, entrez dans un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Démarrer.
2. Pendant la cuisson, une pression sur Arrêt/annulation arrête l'opération. Vous pouvez la redémarrer en appuyant sur Marche. Une deuxième pression sur Arrêt/annulation annule le programme sélectionné.
3. Lorsque l'appareil n'est pas en cours de fonctionnement, une pression sur Arrêt/annulation annule le programme sélectionné.
4. Les programmes automatiques et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson multi-étapes.
5. La fonction départ différé/repos peut être utilisée avec la cuisson multi-étapes.

Utilisation du Minuteur

Le minuteur peut être utilisé avant ou après un programme de cuisson. Cette fonction peut être utilisée pour régler un temps de repos après la cuisson ou pour retarder le début de la cuisson.

1. Pour définir un temps d'attente :

Réglez le programme de cuisson souhaité, en sélectionnant le niveau de puissance et le temps requis (jusqu'à 2 niveaux).



Inutilisable

Appuyez sur Minuteur/Horloge.

Réglez le temps d'attente souhaité (max. 9 heures 59 minutes) (la touche 10 sec est inutilisable). Un "H" apparaît à l'écran pour indiquer les heures.

Appuyez sur Marche.

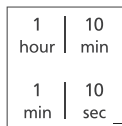
Le programme de cuisson commence, après quoi le temps de repos est décompté.

Remarque :



1. La cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris le temps de repos.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos ou le minuteur, le décompte continue sur la fenêtre d'affichage.
3. Cette fonction peut également être utilisée comme minuteur. Dans ce cas, appuyez sur Minuteur/Horloge, réglez l'heure et appuyez sur Marche.
4. Le temps de repos ne peut pas être programmé après une programmation automatique et un préchauffage.
5. Si le temps de repos programmé dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est inférieur à une heure, le décompte s'effectue en secondes.

2. Pour régler une minuterie de cuisine :



Inutilisable

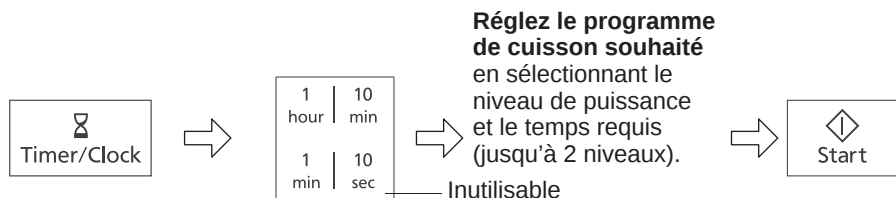
Appuyez sur Minuteur/Horloge.

Réglez le temps du minuteur souhaité (max. 9 heures 59 minutes) (la touche 10 sec est inutilisable). Un "H" apparaît à l'écran pour indiquer les heures.

Appuyez sur Marche.
Le décompte se lance.

Utilisation du Minuteur

3. Pour définir un départ différé :



Appuyez sur Minuteur/Horloge.

**Réglez le temps de délai (max. 9 heures 59 minutes) (la touche 10 sec est inutilisable).
Un "H" apparaît à l'écran pour indiquer les heures.**

Appuyez sur Marche.
La durée différée est décomptée, puis le programme de cuisson démarre.



Remarque :

1. La cuisson en trois étapes peut être programmée, y compris la cuisson à départ différé.
2. Si le délai programmé dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est inférieur à une heure, le décompte s'effectue en secondes.
3. Le départ différé ne peut pas être programmé avant une programmation automatique et un préchauffage.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le départ différé, le décompte continue sur la fenêtre d'affichage.

Programmes automatiques

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four pour les programmes automatiques restants. Procédez comme suit :

Programmes automatiques sans préchauffage



Pour permettre la programmation automatique, assurez-vous que le four est en mode Horloge.

Sélectionnez le programme souhaité en appuyant sur le touche **auto**. Reportez-vous aux pages 45-51.

Placez les aliments dans le four et entrez leur poids en appuyant sur les touches haut et bas. Pour sélectionner rapidement le poids, maintenez les touches de sélection du poids enfoncées.

Appuyez sur Marche.

Français

Lorsque vous sélectionnez un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour indiquer le mode de cuisson utilisé et les accessoires nécessaires, en plus du plateau en verre. Voici ce qu'ils signifient :



Micro-ondes



Chaleur tournante



Plateau émaillé



Gril



Aliments congelés



Trépied métallique



Menu Auto



Air Fry



Panier Air Fry



Remarque :

Les programmes de poids automatique sont conçus pour éliminer les incertitudes concernant la cuisson ou le réchauffage de vos aliments. Ils doivent **être** utilisés uniquement pour les aliments décrits.

1. Ne faites cuire que les aliments dans les plages de poids décrites (voir pages 46).
2. Utilisez uniquement les accessoires tel qu'indiqué aux pages 47-51.
3. **Ne** couvrez pas les aliments, sauf indication contraire, si vous utilisez un programme combiné, Air Fry ou Chaleur tournante, cela empêchera les aliments de dorer. La chaleur fera également fondre tout revêtement en plastique.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson sur un programme automatique, pour permettre à la **chaleur de continuer** à conduire vers le centre.
5. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et chauds avant de servir.
6. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier aux informations de poids indiquées sur l'emballage.

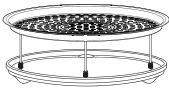
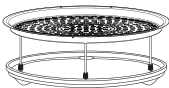
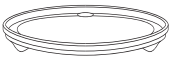
Programmes Auto

Poids minimum/maximum pour les programmes de pesage automatique

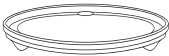
Programme	Poids minimum	Poids maximum
4. Pommes de terre au four	200 g	1500 g
5. Pizza surgelée	130 g	450 g
6. Pommes de terre congelés	200 g	500 g
7. Fish and chips	200 g	500 g
8. Légumes rôtis	100 g	500 g
9. Poulet rôti	900 g	2000 g
10. Rôti de bœuf saignant	500 g	2000 g
11. Rôti de bœuf à point	500 g	2000 g
12. Rôti de bœuf bien cuit	500 g	2000 g
13. Rôti d'agneau à point	1000 g	2000 g
14. Rôti d'agneau bien cuit	1000 g	2000 g
15. Curry	300 g	800 g
16. Pâtes	300 g	1600 g
17. Casserole	300 g	900 g
18. Légumes frais	100 g	800 g
19. Poisson frais	200 g	800 g
F1. DÉSODORISATION	Fonction de nettoyage, voir page 51.	

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
4. Pommes de terre au four  Une fois  + 	200 g - 1500 g		Pour cuire les pommes de terre en jaquette avec une peau plus croustillante et plus sèche. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne 200 g - 250 g, pour de meilleurs résultats. Laver et sécher les pommes de terre et piquer à l'aide d'une fourchette plusieurs fois. Placez-les sur le panier à friture pneumatique sur la grille métallique du plateau tournant en verre. Appuyez une fois sur le touche auto. Entrez le poids total des pommes de terre, puis appuyez sur Démarrer. Si vous faites cuire plus de 0,69 kg, réarrangez les pommes de terre au bip.
5. Pizza surgelée  Deux fois  + 	130 g - 450 g		Pour réchauffer et dorer les pizzas achetées surgelées. Retirez tous les emballages et placez la pizza sur le panier Air Fry sur le trépied métallique du plateau tournant en verre. Appuyez deux fois sur le touche Auto. Saisissez le poids et appuyez sur Marche.
6. Pommes de terre congelés  3 pressions   + 	200 g - 350 g 360 g - 500 g		Pour cuire des produits de pommes de terre congelés, par exemple croustilles, croquettes, etc. qui conviennent à la cuisson au gril. Étaler les produits à base de pommes de terre sur le panier à friture pneumatique sur la grille métallique sur le plateau en émail sur le plateau en verre. Appuyez 3 fois sur le touche auto. Saisissez le poids. Appuyez sur Marche. Tournez aux bips. Pour de meilleurs résultats, cuisez sur un seul niveau. Remarque : Les produits à base de pommes de terre varient considérablement. Nous vous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson pour évaluer le degré de doré.

Programmes automatiques

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
7. Fish and chips  Auto 4 pressions  + 	200 g - 500 g		Ce programme convient aux poissons panés ou panés surgelés achetés à l'avance et aux frites surgelées préachetées au four. Ce programme convient pour 1 portion de Fish and chips. Le poisson doit peser entre 100 g - 250 g et les frites doivent peser entre 100 g - 300 g. étaler le poisson et les frites sur le panier Air Fry sur le trépied métallique sur plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez 4 fois sur le touche Auto. Saisissez le poids du Fish and chips. Appuyez sur Marche. Retournez le Fish and chips au bip. Pour de meilleurs résultats, cuisez sur un seul niveau.
8. Légumes rôtis  Auto 5 pressions  + 	100 g - 500 g		Pour préparer des frites avec des légumes frais comme la patate douce, la pomme de terre blanche, les carottes, les panais et les courgettes. Épluchez et coupez les légumes en forme de bâton. Ajoutez une cuillère à soupe d'huile végétale. Placez les légumes sur le panier air fry sur un trépied métallique sur un plateau émaillé sur un plateau tournant en verre. Appuyez 5 fois sur le touche Auto. Saisissez le poids de l'aliment et appuyez sur Marche.
9. Poulet rôti  Auto 6 pressions  + 	900 g - 2000 g		Pour cuire des poulets entiers frais non farcis. Cuire la farce séparément. Placez le poulet sur un plateau émaillé et placez-le sur un plateau tournant en verre. Appuyez 6 fois sur le touche Auto. Entrez le poids du poulet, puis appuyez sur Marche. Commencez la cuisson avec le côté poitrine vers le bas et retournez à mi-cuisson. Un bip retentira pour vous signaler qu'il est temps de retourner la viande. Faites attention aux jus chauds. Laissez reposer pendant 5 minutes.
10. Rôti de bœuf saignant  Auto 7 pressions 	500 g - 2000 g		Pour la cuisson de rôti de bœuf frais saignants (haut de cuisse, rumsteck ou noix). Placer sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez sur le touche Auto 7 fois, entrez le poids de la nourriture et appuyez sur Marche. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

Programmes automatiques

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
11. Rôti de bœuf à point  8 pressions 	500 g - 2000 g		Pour la cuisson de rôti de bœuf frais à point (haut de cuisse, rumsteck ou noix). Placer sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez sur le touche Auto 8 fois, entrez le poids de la nourriture et appuyez sur Marche. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
12. Rôti de bœuf bien cuit  9 pressions 	500 g - 2000 g		Pour cuire du rôti de bœuf frais bien cuit (haut de cuisse, rumsteck ou noix). Placer sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez sur le touche Auto 9 fois, entrez le poids de la nourriture et appuyez sur Marche. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
13. Rôti d'agneau à point  10 pressions 	1000 g - 2000 g		Pour la cuisson d'un gigot d'agneau frais à point avec os. Placer sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez sur le touche Auto 10 fois, entrez le poids de la nourriture et appuyez sur Marche. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.
14. Rôti d'agneau bien cuit  11 pressions 	1000 g - 2000 g		Pour la cuisson de gigot d'agneau frais rôti bien cuit avec os. Placer sur le plateau émaillé sur le plateau tournant en verre. Appuyez sur le touche Auto 11 fois, entrez le poids de la nourriture et appuyez sur Marche. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.

 = Micro-ondes

 = Gril

 = Chaleur tournante

 = Air Fry

Programmes automatiques

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
15. Curry  12 pressions 	300 g - 800 g	-	Ce programme permet de réchauffer un plat cuisiné réfrigéré au curry qui peut être mélangé *. Les aliments doivent être placés dans un récipient adapté allant au micro-ondes et le film doit être percé. Placez-le sur le plateau vitré, appuyez 12 fois sur le touche Auto. Saisissez le poids, puis appuyez sur Marche. Remuez à mi-cuisson. Laisser reposer pendant 1 minute. Assurez-vous que les aliments sont chauds. Remuez la nourriture avant de servir.
16. Pâtes  13 pressions 	300 g - 1600 g	-	Ce programme permet de réchauffer un repas de pâtes réfrigéré qui peut être remué *. Les aliments doivent être placés dans un récipient adapté allant au micro-ondes et le film doit être percé. Placez-le sur le plateau vitré, appuyez 13 fois sur le touche Auto. Saisissez le poids, puis appuyez sur Marche. Remuez à mi-cuisson. Laisser reposer pendant 1 minute. Assurez-vous que les aliments sont chauds. Remuez la nourriture avant de servir.
17. Casserole  14 pressions 	300 g - 900 g	-	Ce programme sert à réchauffer un plat cuisiné réfrigéré*. Les aliments doivent être placés dans un récipient adapté allant au micro-ondes et le film doit être percé. Appuyez 14 fois sur le touche auto. Saisissez le poids. Appuyez sur Marche. Remuez à mi-course. Laisser reposer pendant 1 minute. Assurez-vous que les aliments sont chauds. Remuer à nouveau avant de servir.



* Remarque

Ces programmes ne conviennent pas aux aliments qui ne peuvent pas être remués, par exemple les lasagnes ou le hachis parmentier.

 = Micro-ondes

 = Gril

 = Chaleur tournante

 = Air Fry

Programmes automatiques

Programme	Poids	Accessoire	Instructions
18. Légumes frais  15 pressions 	100 g - 800 g	-	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient peu profond sur un plateau en verre. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un film adhésif perforé ou un couvercle. Appuyez 15 fois sur le touche auto. Saisissez le poids. Appuyez sur Marche. Remuez à mi-course.
19. Poisson frais  16 pressions 	200 g - 800 g	-	Pour cuire du poisson frais. Placer dans un récipient peu profond sur un plateau en verre. Ajouter 15-45 ml (1-3 c. à soupe) d'eau. Couvrir avec un film adhésif perforé ou un couvercle. Appuyez 16 fois sur le touche auto. Saisissez le poids. Appuyez sur Marche.

 = Micro-ondes

 = Gril

 = Chaleur tournante

 = Air Fry

Paramètre de nettoyage

F1. Désodorisation

Cette fonction est recommandée pour éliminer les odeurs du four.



Pour permettre la programmation automatique, assurez-vous que le four est en mode horloge. Sélectionnez "F1 DÉSODORISATION" en appuyant 17 fois sur le touche Auto.

Appuyez sur Marche.

Questions et réponses

Q : Pourquoi mon four ne s'allume-t-il pas ?

R : Lorsque le four ne s'allume pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ?
Retirez la fiche de la prise, attendez 10 secondes et réinsérez-la.
2. Vérifier le disjoncteur et le fusible.
Réinitialisez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible est en bon état, branchez un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil fonctionne, il y a probablement un problème avec le four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, il y a probablement un problème au niveau de la prise.
S'il semble qu'il y ait un problème avec le four, contactez un centre de service agréé.

Q : Mon four à micro-ondes provoque des interférences avec mon téléviseur. Est-ce normal ?

R : Certaines interférences provenant d'appareils radio, télévision, Wi-Fi, téléphones sans fil, babyphones, Bluetooth ou autres équipements sans fil peuvent se produire lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont similaires aux interférences causées par les petits appareils tels que les mélangeurs, les aspirateurs, les sèche-voies, etc. Cela n'indique pas un problème avec votre four.

Q : Le four n'accepte pas mon programme. Pourquoi ?

R : Le four est conçu pour ne pas accepter un programme incorrect. Par exemple, le four n'acceptera pas une quatrième étape de cuisson.

Q : Parfois, de l'air chaud sort des événements du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par les aliments pendant la cuisson réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air réchauffé est évacué du four par le flux d'air dans le four. Il n'y a pas de micro-ondes dans l'air. Les événements du four ne doivent jamais être obstrués pendant la cuisson.

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

R : Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson **Gril**, **Chaleur tournante** et **Air Fry 1-3**. Le métal de certains thermomètres peut provoquer la formation d'arcs électriques dans votre four et ne doit pas être utilisé pour les fonctions **Micro-ondes**, **Air Fry 4-5** et **Combiné**.

Q : Il y a des bruits de bourdonnement et de cliquetis en provenance de mon four lorsque je cuisine en mode **Combiné**. Quelle est la cause de ces bruits ?

R : Les bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement de la puissance **Micro-ondes** à **Chaleur tournante/Gril** pour créer le réglage combiné. C'est normal.

Q : Mon four dégage une odeur et génère de la fumée lors de l'utilisation des fonctions **Chaleur tournante**, **Air Fry**, **Combiné** et **Gril**. Pourquoi ?

R : Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four, puis de faire fonctionner le four sans nourriture, plateau en verre et anneau à roulettes sur le gril pendant 5 minutes. Cela brûlera les aliments, résidus ou huile qui pourraient dégager une odeur ou de la fumée.

Questions et réponses

- Q : Le four arrête la cuisson au micro-ondes et « H97 » ou « H98 » apparaît sur l'écran d'affichage. Pourquoi ?
- R : Cet affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Contacter un centre de service agréé.
- Q : Le ventilateur continue de tourner après la cuisson. Pourquoi ?
- R : Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez continuer à utiliser le four à ce moment-là.
- Q : « MODE DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » ou « D » apparaît sur l'affichage et le four ne cuit pas. Pourquoi ?
- R : Le four a été programmé en **mode démo**. Ce mode est conçu pour l'affichage en magasin. Désactivez ce mode en appuyant une fois sur Micro-ondes et sur Arrêt/Annulation 4 fois.
- Q : Puis-je vérifier la température prééglée du four pendant la cuisson ou le préchauffage par **Chaleur tournante** ?
- R : Oui. Appuyez sur la touche **Chaleur tournante** et la température du four s'affiche dans la fenêtre d'affichage pendant 2 secondes.
- Q : Le guide d'utilisation a disparu de mon écran, je ne vois que des chiffres. Pourquoi ?
- R : Le guide d'utilisation a été désactivé en appuyant 4 fois sur Minuteur/Horloge. Lorsque les deux points ou l'heure sont affichés, appuyez 4 fois sur Minuteur/Horloge pour réactiver le guide d'utilisation.

Entretien de votre four



Important !

Il est essentiel pour que le fonctionnement du four se fasse en toute sécurité qu'il soit propre et essuyé après chaque utilisation. Si le four n'est pas maintenu dans un état de propreté, une surface peut être détériorée, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et éventuellement conduire à une situation dangereuse.

1. **Éteignez le four avant de le nettoyer** et débranchez-le de la prise si possible.
2. **Veillez à ce que l'intérieur du four, les joints de porte et les zones de joint de porte soient toujours propres.** Lorsque des salissures tenaces adhèrent aux parois du four, essuyez-les avec un chiffon humide. On peut utiliser un détergent doux s'il y a beaucoup de saleté. L'utilisation de détergents agressifs ou d'abrasifs n'est pas recommandée. Faites attention lors du nettoyage autour du capot du guide d'ondes.
3. Après avoir utilisé **le grill, la chaleur tournante, le air fry ou la cuisson combinée**, les parois du four doivent être nettoyées avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse. Il convient de veiller particulièrement à ce que la zone de la fenêtre reste propre, surtout après la cuisson par **grill, chaleur tournante, air fry ou combiné**.

Les taches tenaces à l'intérieur du four peuvent être éliminées à l'aide d'une petite dose de nettoyant pour four conventionnel pulvérisé sur un chiffon doux et humide. Appliquez sur les zones à traiter, laissez agir pendant le temps recommandé, puis essuyez. **Ne vaporisez pas directement à l'intérieur du four.**

4. Après utilisation, essuyez **l'intérieur du four** pour éliminer l'eau restante afin de réduire le risque de corrosion de la cavité et de la porte. La cavité et la porte peuvent être endommagées par des nettoyants abrasifs et des objets tranchants. Veillez donc à éviter tout dommage. Si la cavité ou la porte est endommagée, le revêtement peut commencer à se corroder. Si les précautions ci-dessus sont prises concernant le nettoyage et l'entretien de votre four, la durée de vie de la cavité et de la porte peut être prolongée.
5. La **surface extérieure du four** doit être nettoyée avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les éléments de fonctionnement à l'intérieur du four, l'eau ne doit pas s'infiltrer dans les ouvertures de ventilation.
6. Si le **panneau de commandes** est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs sur le panneau de commandes. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte pour éviter que le four ne s'allume accidentellement. Après le nettoyage, appuyer sur le touche **Arrêt/Annulation** pour réinitialiser la fenêtre d'affichage.
7. N'utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la **vitre de la porte du four**, car ils peuvent rayer la surface et briser la vitre.
8. **Veillez à ce que les événements d'aération sont dégagés en permanence** Vérifiez qu'aucune poussière ou autre matière ne bouche les événements d'aération situés sur le dessus, le dessous ou l'arrière du four. Si les événements d'aération se bouchent, cela pourrait provoquer une surchauffe qui affecterait le fonctionnement du four.
9. **Si de la vapeur s'accumule** à l'intérieur ou autour de la porte du four, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four à micro-ondes fonctionne dans des conditions d'humidité élevée et n'indique en aucun cas un dysfonctionnement de l'appareil ou une fuite de micro-ondes.
10. Il est parfois nécessaire de retirer le **plateau tournant en verre** pour le nettoyer. Lavez le plateau tournant en verre avec de l'eau chaude savonneuse. Ne pas mettre au lave-vaisselle.
11. **L'anneau à roulettes et le fond de la cavité du four** doivent être nettoyés régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyez simplement la surface inférieure du four, en particulier l'axe du plateau tournant en verre et la zone qui l'entoure, avec un détergent doux et de l'eau chaude, puis séchez avec un chiffon propre. L'anneau à roulettes peut être lavé avec de l'eau savonneuse douce. Après avoir retiré l'anneau à roulettes du sol de la cavité pour le nettoyer, veillez à le remettre en place dans la bonne position.
12. Lavez le plateau émaillé et le panier air fry à l'eau chaude savonneuse ou au lave-vaisselle.
13. **Lorsque vous grillez ou cuisinez par chaleur tournante, air fry ou combiné**, certains aliments peuvent provoquer des éclaboussures de graisse sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé pour éliminer cette graisse, elle peut s'accumuler et provoquer la « **fumée** » du four en cours d'utilisation. Ces marques seront plus difficiles à nettoyer ultérieurement.
14. Un **nettoyeur vapeur** ne doit pas être utilisé pour le nettoyage.
15. Il est conseillé aux utilisateurs d'**éviter toute pression vers le bas** sur la porte du micro-ondes lorsqu'elle est en position ouverte. Il existe un risque de basculement du four vers l'avant.

Spécifications techniques

Fabricant		Panasonic
Modèle		NN-CT57RM, NN-CT56RB, NN-CT55RW
Bloc d'alimentation		230 V~, 50 Hz
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Puissance d'entrée :	Maximum	2260 W
	Micro-ondes	1100 W
	Gril	1330 W
	Chaleur tournante	1340 W
	Combiné	2260 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1300 W
	Chaleur tournante	1300 W
Dimensions extérieures l x P x H (mm)		520 (l) x 391 (P) x 310 (H)
Dimensions totales de la cavité intérieure l x P x H (mm)		359 (l) x 352 (P) x 217 (H)
Poids net		13,3 kg
Bruit		60 dB(A)

Consommation électrique en mode veille (0,8 W)

Temps par défaut pour passer en mode veille (1 minute)

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne en 55011 relative aux perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique). Selon cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et est dans les limites requises. Le groupe 2 signifie que l'énergie radiofréquence est générée intentionnellement sous forme de rayonnement électromagnétique dans le but de réchauffer ou de cuire des aliments. La classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des locaux domestiques normaux.

Fabriqué par :

Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.

No.369 route de Chenggong, développement économique et technologique
Zone, Jiaxing, province du Zhejiang, Chine

Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. UE :

Panasonic Marketing Europe GmbH

Centre de test Panasonic

Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne