

# Panasonic®

Français

Nederlands

Mode d'emploi  
Gebruiksaanwijzing

Four à Micro-ondes  
Magnetron

POUR UN USAGE DOMESTIQUE  
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



**INVERTER**

Model No. NN-SD27HS

**INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic.

## Sommaire

Consignes de Sécurité .....	2-5	Tableau de Décongélation .....	16
Évacuation des Déchets .....	6	Fonction Minuteur .....	17
Installation et Raccordement .....	7	Cuisson en Plusieurs Étapes.....	18
Emplacement du Four .....	7	Utilisation du Programme Aqua Clean.....	19
Consignes D'utilisation Importantes .....	8-9	Décongélation Turbo en fonction du poids .....	20-21
Accessoires du Four .....	10	Programmes de Réchauffage / Cuisson Automatique ...	22-23
Parties du Four .....	11	Tableaux de Réchauffage & Cuisson ..	24-25
Le Panneau de Commande.....	12	Recettes .....	26
Affichage de l'heure .....	13	Questions et Réponses .....	27
Verrouillage de Sécurité Enfant .....	13	Entretien de L'appareil.....	28
Cuisson et Décongélation en Micro-Ondes .....	14	Fiche Technique .....	29
Conseils pour la décongélation .....	15		

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

- 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.
- Avertissement ! Ne jamais tenter de modifier, de régler ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four.
- Confiez exclusivement les réparations à un technicien qualifié.
- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

### **Utilisation sur un plan de travail:**

- Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
- Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- 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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

## Consignes de Sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à **micro-ondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Attention ! Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.

# Évacuation des Déchets



Informations Relatives  
à L'évacuation des  
Déchets, Destinées  
aux Utilisateurs  
D'appareils Électriques  
et Électroniques  
(Appareils  
Electroménagers)

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

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

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

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

Utilisateurs Professionnels de L'Union Européenne

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

Informations sur L'évacuation des Déchets Dans les Pays ne Faisant pas Partie de L'Union Européenne

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

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

## Installation et Raccordement

### Vérifiez L'état du four à Micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

### Instructions pour la mise à la Terre

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



**Important!**

**Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil appareil soit correctement mis à la terre.**

### Précaution Concernant la Tension D'alimentation

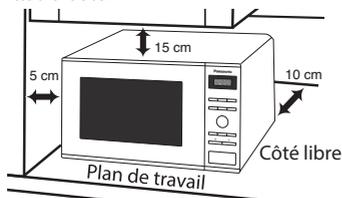
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

## Emplacement du 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.

### Espacement Nécessaire :

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Evitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Evitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.



# Consignes D'utilisation Importantes

## Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. 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.
3. N'utilisez jamais le four **sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.
5. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à microondes.
6. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie

## Fonctionnement du Ventilateur

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



### Note

Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

## Lampe du four

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

## Temps de cuisson

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

## Petites Quantités de Nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

## Œufs

Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

## Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

## Thermomètre à Viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

## Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

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

## Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes.

En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.

Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

## Ustensiles/Papier Aluminium

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

Évitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

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

## Biberons et Aliments pour Bébés

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

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

## Accessoires du Four

### Accessoires

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

### Plateau Tournant en Verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant en verre 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.

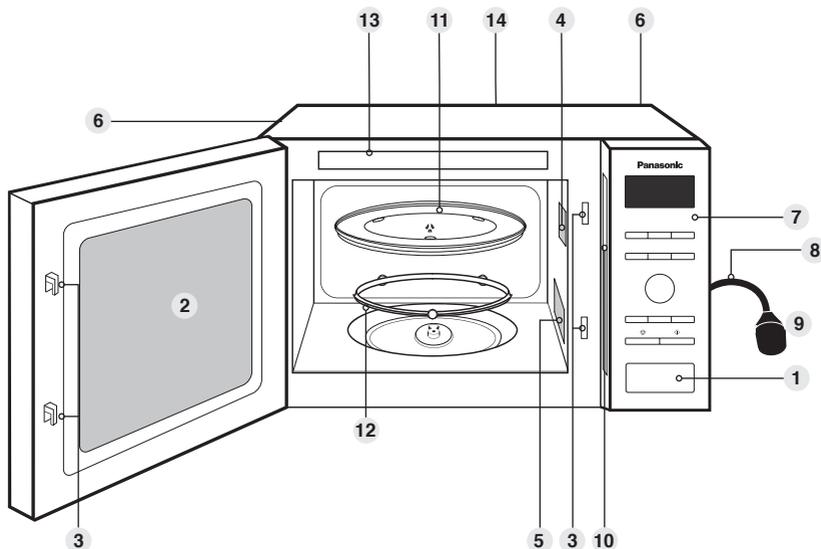
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre à l'exception des pommes de terre avec la peau lors de l'utilisation du programme Auto.

### 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.

## Parties du Four

1. **Touche d'ouverture de la porte:**  
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
2. **Fenêtre du four**
3. **Système de verrouillage de sécurité de la porte**
4. **Ouvertures d'aération du four**
5. **Couvercle guide d'ondes (ne pas enlever)**
6. **Ventilation externe du four**
7. **Panneau de commandes**
8. **Câble d'alimentation électrique**
9. **Prise électrique**
10. **Étiquette d'identification**
11. **Plateau tournant en verre**
12. **Anneau à roulettes**
13. **Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
14. **Étiquette d'avertissement**

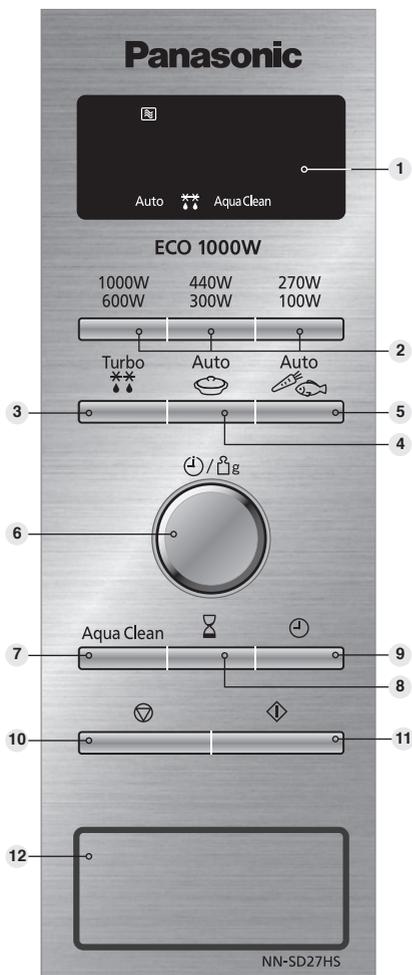


### Remarque

L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.

# Le Panneau de Commande

## NN-SD27HS



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes (page 14)
- 3 Bouton de décongélation Turbo (pages 20-21)
- 4 Bouton de réchauffage automatique (page 22)
- 5 Bouton de cuisson automatique (pages 22-23)
- 6 Sélecteur de Durée/Poids
- 7 Touche Aqua Clean (page 19)
- 8 Touche minuteur (page 17)
- 9 Touche horloge (page 13)
- 10 Arrêter/Annulation:

### Avant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

### Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.

- 11 Mise en marche:

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

- 12 Touche d'ouverture de la porte

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



### Note

Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt la dernière opération programmée terminée.

Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.



### Bips Sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.

## Affichage de l'heure

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



**Pressez une fois la touche Horloge.**

Le deux-points commence à clignoter.



**Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.** L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points clignote.



**Pressez la touche Horloge.** Le deux-points cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.



### Notes

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

## Verrouillage de Sécurité Enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points est affiché.

**Pour l'activer:**



**Appuyez trois fois sur la touche Marche.**

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et "----" apparaît.

**Pour le désactiver:**



**Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.**

L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.



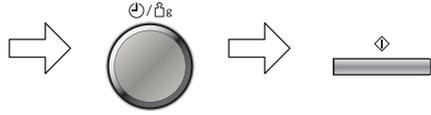
### Note

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

# Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.

	Pression	Puissance	Watts
1000W 600W	1 Pression	Fort	1000 W
440W 300W	2 Pressions	Moyen	600 W
270W 100W	1 Pressions	Doux	440 W
	2 Pressions	Mijotage	300 W
	1 Pressions	Décongélation	270 W
	2 Pressions	Maintien au Chaud	100 W



## Choisir la puissance micro-ondes désirée

**Choisir la durée de cuisson**  
à l'aide du sélecteur de durée (Puissance 1000 W: jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

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



## Attention!

Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance **fort** est automatiquement sélectionnée.



## Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 18.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page 17.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.
4. **N'utilisez pas** d'accessoires métalliques en mode micro-ondes seules.

## Conseils pour la Décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

### Temps de Repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au minimum une heure de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

### Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition qu'ils ne touchent pas les parois du four.

### La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

### Petites Pièces

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

## Le Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5 à 30 min pour permettre une décongélation à coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

## Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Turbo pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.



## Tableau de Décongélation

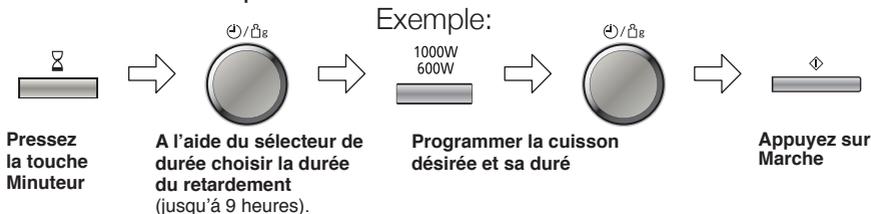
Aliment	Poids/Qté	Durée et mode de décongélation	Temps de repos (min)
Baguette (3)	150 g	1000 W 30 sec	-
Petit pain (3)	85 g (1 pce)	1000 W 20-30 sec	-
	3 x 85 g	1000 W 40 sec - 1 min	-
Pain en tranches (3)	60 g	1000 W 10-20 sec	-
Viennoiserie (3)	2 x 50 g	1000 W 30-40 sec	-
Brioche (1) (3)	300 g	270 W 5-6 min	5 min
	500 g	270 W 6-8 min	5 min
Beurre (1)	250 g	270 W 4-5 min	15 min
Fromage- Quark	250 g	270 W 8-10 min	10 min
Poisson entier (2)	500 g	270 W 15-20 min	15 min
Poisson, filets fins (2)	500 g (4 pce)	270 W 10-15 min	10 min
Poisson, filet épais (2)	380 g	270 W 12-14 min	10 min
Poisson, darne (2)	450 g	270 W 10-12 min	15 min
Hamburger (1)	200 g	270 W 6-7 min	10 min
	400 g	270 W 10-12 min	10 min
Saucisse de porc (2)	300 g	270 W 6-8 min	10 min
Pâte feuilletée (1)	375 g	270 W 4-5 min	10 min
Pâte brisée (1)	500 g	270 W 4-5 min	5 min
Fruits rouges (2)	200 g	270 W 6-8 min	15 min
	300 g	270 W 10-12 min	15 min
	500 g	270 W 12-14 min	15 min
Salami tranché (2)	250 g (12 tranches)	270 W 5-6 min	5 min
Crevettes- gambas (2)	200 g	270 W 7-9 min	10 min
<b>Desserts</b>			
Forêt Noire (3)	600 g	270 W 10-15 min	15 min
Fondant au chocolat (3)	1 pce 500 g	440 W 3 min	10 min
Gâteau de savoie (3)	400 g	270 W 7-8 min	10 min
Tarte aux fruits (3)	1 slice	270 W 3-4 min	10 min
	470 g	270 W 8-10 min	10 min
Gaufre (3)	1 pce	1000 W 20-30 sec	-
	2 pce	1000 W 50 sec	-

(1) Tournez ou remuez à mi-temps (2) Séparez et retournez plusieurs fois. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur.

# Fonction Minuteur

## Départ Différé

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

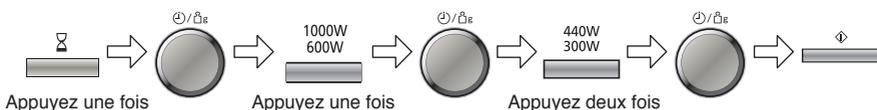


### Remarques

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

### Exemple:

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

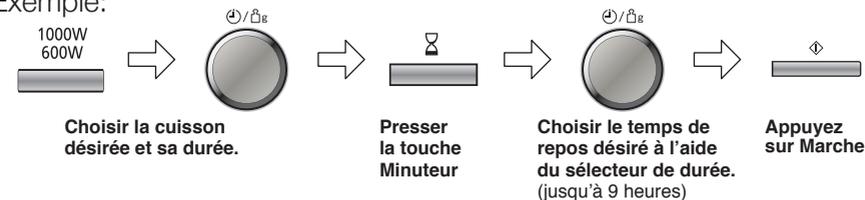


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes.
3. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.

## Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

### Exemple:

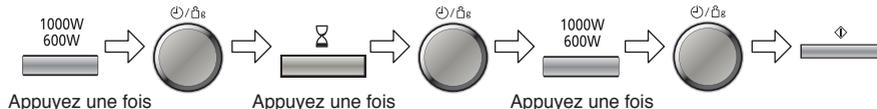


### Notes

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

### Exemple:

Puissance 1000 W: 4 min      temps de repos: 5 min      Puissance 1000 W: 2 min

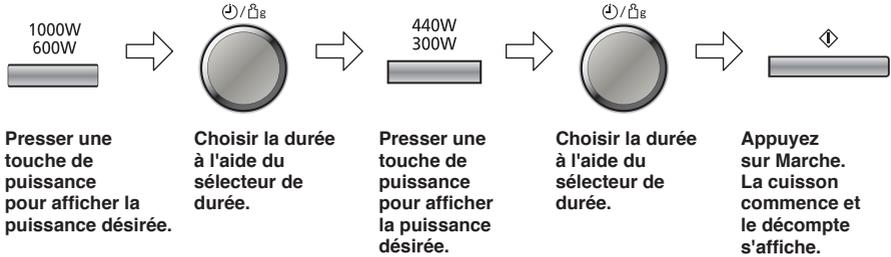


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Automatique.
5. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.

# Cuisson en Plusieurs Étapes

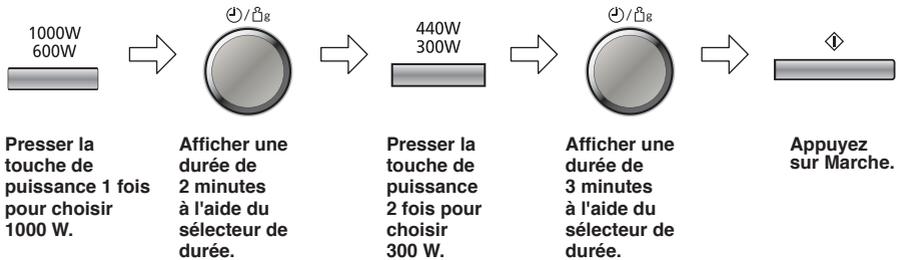
Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple:



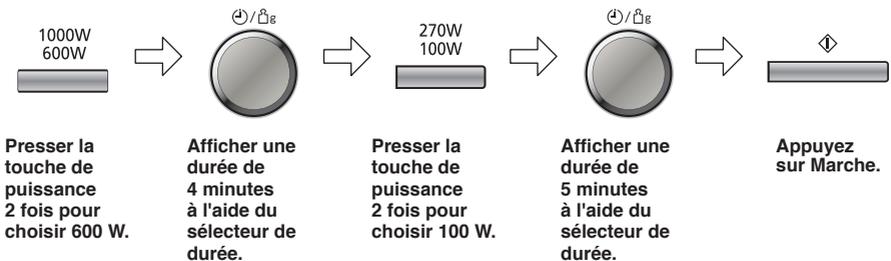
Exemple:

Pour cuire 2 minutes à 1000 W puis encore 3 minutes à 300 W.



Exemple:

Pour cuire 5 minutes à 600 W puis encore 4 minutes à 100 W.



## Remarque

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

## Utilisation du Programme Aqua Clean

Ce programme permet de nettoyer l'intérieur du four et d'éliminer les odeurs d'aliments du four micro-ondes.

Mettez 200 ml d'eau du robinet additionnée d'1 c. à s. de jus de citron dans un contenant qui passe au micro-ondes (par ex. jatte ou bol en Pyrex®). Utilisez une jatte ou un bol d'une capacité minimale de 500 ml.



Aqua Clean



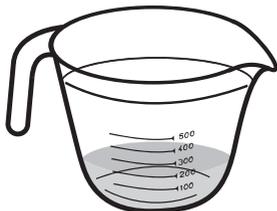
Appuyez sur Aqua Clean.



**Appuyez sur Marche.** Le programme dure 20 minutes.



Cinq bips sonores retentissent à la fin du programme. Ouvrez la porte du four et essuyez la porte et l'intérieur du four avec un chiffon doux.



Ou



### Remarque

1. Ne retirez pas le plateau en verre et la bague tournante au cours de ce programme.
2. Pour nettoyer le plateau en verre et la bague tournante, consultez la page 28.
3. Répétez la procédure ci-dessus à la fréquence nécessaire.

## Décongélation Turbo en fonction du poids

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Turbo pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 21).

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

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

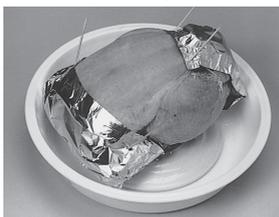
1er bip

Tourner ou protéger



1er bip

Tourner ou protéger



2ème bip

Tourner ou séparer



### Remarques

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

# Décongélation Turbo en fonction du poids

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



**Choisir le programme désiré en pressant**

**1 fois pour les petites pièces**  
**2 fois pour les grosses pièces**

**3 fois pour le pain**

Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

**Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur Durée/Poids.**

Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

**Appuyez sur Marche.**

Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

Catégorie	Poids min / max	Utilisation
<b>1. Petites pièces</b>  1 Pression	150 g - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
<b>2. Grosse Pièce</b>  2 Pressions	400 g - 2000 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Pressez 2 fois la touche Turbo-Décongélation. Retournez/protégez au bip sonore. Protégez les parties fines (ailerons/ manche du gigot) ou grasses (croupion) pendant la décongélation avec de petits morceaux d'aluminium lisse maintenus au besoin avec des cure-dents. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
<b>3. Pain</b>  3 Pressions	100 g - 800 g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.



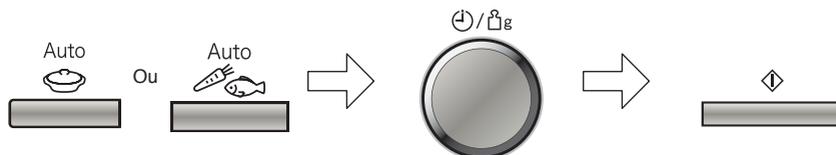
**Important!**

Voir page 15 les conseils de décongélation.

# Programmes de Réchauffage / Cuisson Automatique

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.

Exemple



**Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.

**Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

**Appuyez sur Marche.**

## Programmes de Réchauffage Automatique

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
<b>4. Soupe fraîche</b> Auto   1 Pression	150 g - 600 g	<b>Pour réchauffer une soupe fraîche.</b> Versez la soupe dans un récipient adapté. Les soupes doivent être à température réfrigérée (env. +5°C). Couvrir, appuyez une fois la touche et mélanger au bip sonore. Mélanger de nouveau en fin de réchauffage et laisser reposer quelques instants.
<b>5. Plat cuisiné frais</b> Auto   2 Pression	200 g - 800 g	<b>Pour réchauffer un plat cuisiné frais ou un plat en sauce frais.</b> Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (approx. +5°C). Couvrez, appuyez deux fois sur Auto reheat et remuez quand vous entendez un bip. Remuez à mi-réchauffage. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long.
<b>6. Plat cuisiné surgelé</b> Auto   3 Pressions	200 g - 500 g	<b>Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce.</b> Tous les aliments doivent être pré-cuits et surgelés (-18°C). Couvrez. Appuyez trois fois sur Auto reheat. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionnables.

# Programmes de Réchauffage Automatique

Catégorie	Poids recommandé	Utilisation
<b>7. Légumes frais</b>  1 Pression	200 g - 800 g	<b>Pour cuire des légumes frais.</b> Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau par 100 g. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
<b>8. Poisson frais</b>  2 Pressions	200 g - 800 g	<b>Pour cuire du poisson frais.</b> Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (15-45 ml) d'eau ou de vin blanc. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.
<b>9. Pommes de Terre entières</b>  3 Pressions	200 g - 1400 g	<b>Pour cuire des pommes de terre entières avec leur peau.</b> Choisir de préférence des pommes de terre moyennes, env. 200 à 250 g. Lavez-les et piquez-les avec une fourchette. Placez-les directement sur le pourtour du plateau tournant. En fin de cuisson, emballez dans du papier aluminium et laissez reposer 5 minutes.
<b>10. Riz</b>  4 Pressions	100 g - 300 g	<b>Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen, non précuit.</b> Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson.



## Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
5. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

# Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
<b>Boissons chaudes - Soupes</b>			
1 tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	-
2 tasses	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	-
1 pichet	600 ml	1000 W 4 min 30 sec - 5 min	-
Soupe (fraîche) (1,2)	300 ml	1000 W 3-3 min 30 sec	-
	1000 ml	1000 W 10 min	-
Soupe (temp. ambiante) (1,2)	300 ml	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	-
	1000 ml	1000 W 7-7 min 30 sec	-
<b>Plats tout préparés</b>			
Croque monsieur	1 pce (170 g)	1000 W 30 sec-50 sec	1000 W 2 min- 2 min 30 sec
	2 pcs (320 g)	1000 W 1 min 30 sec - 2 min	1000 W 4 min 30 sec - 5 min
Crêpe nature (2)	1 pce	1000 W 30 sec	-
Crêpe roulée farcie (1,2)	1 pce (150 g)	1000 W 1 min 30 sec	1000 W 3 min- 3 min 30 sec
	2 pcs (300 g)	1000 W 2 min 30 sec - 3 min	1000 W 5 min- 5 min 30 sec
Petite pizza (3)	1 pce (160 g)	1000 W 1 min	1000 W 2 min 30 sec - 3 min
Pizza américaine	1 pce (400 g)	1000 W 4-5 min	1000 W 6-7 min
Petite quiche (3)	1 pce (175 g)	600 W 1 min 40 sec - 2 min	1000 W 2 min 30 sec - 3 min
Grande quiche	1 pce (400 g)	600 W 3-4 min	600 W 7-8 min
Samossa (1)	2 pcs (150 g)	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2-2 min 30 sec
Boulettes de viande - frikadellen (1,2)	1 pce 100 g	600 W 1 min- 1 min 30 sec	-
	2 pcs 200 g	600 W 2-3 min	600 W 5 min
<b>Plats cuisinés</b>			
Chilli con carne (1,2)	355 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7-8 min
Poulet Korma et riz (1,2)	350 g	1000 W 7 min	1000 W 6-7 min
Lasagne (gratin de viande) (4)	300 - 400 g	1000 W 3 min	1000 W 10-12 min
	600 g	1000 W 7-8 min	1000 W 14-15 min
	1 kg	1000 W 11 min	1000 W 20-22 min
Gratin de légumes (4)	300 - 400 g	1000 W 6 min	1000 W 10-12 min
	1 kg	1000 W 12 min	-
Gratin de poisson (4)	400 g	1000 W 4 min 30 sec-5 min	600 W 13-15 min
	700 g	1000 W 8 min	1000 W 15-16 min + 300 W 4 min

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballer complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirez la barquette aluminium et mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



## Attention

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

## Tableaux de Réchauffage &amp; Cuisson

Aliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Sauce de poisson (1,2)	225 g	-	1000 W 5-8 min
Purée (1,2) de pomme de terre de légumes	200 g	1000 W 2 min	1000 W 4 min 30 sec
	200 g	1000 W 2 min-2 min 30 sec	1000 W 5 min-5 min 30 sec
	400 g	1000 W 4 min	1000 W 8 min
Spaghetti en sauce (1,2)	450 g	1000 W 3 min 30 sec-4 min	1000 W 8 min
Riz (2)	150 g	1000 W 1-1 min 30 sec	1000 W 2 min 30 sec
	300 g	1000 W 2 min 30 sec-3 min	1000 W 4 min 30 sec
Nourriture pour bébé (petit pot à température ambiante)	120 g	600 W 30 sec testé avant	-
	200 g	600 W 40-50 sec testé avant	-
<b>Viande</b>			
Hamburger (cru) (2)	1 pce (150 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sec
Saucisses cocktail (1,2)	120 g	300 W 2-2 min 30 sec	-
<b>Morceaux de viande</b>			
Porc, 2 morceaux (2)	130 g	600 W 1 min 30 sec	-
Agneau, 2 morceaux (2)	160 g	600 W 1 min	-
Boeuf, 2 morceaux (2)	120 g	600 W 1 min 30 sec	-
Cuisse de poulet (2)	205 g	1000 W 2-3 min	-
Nuggets de poulet	10 pcs (200 g)	-	1000 W 2 min 30 sec
Cordon bleu	1 morceau (100 g)	-	1000 W 2 min-2 min 30 sec

(1) Retourner ou mélanger à mi-temps. (2) Couvrir. (3) Déballez complètement et transvaser dans un plat résistant à la chaleur. (4) Retirez la barquette aluminium et mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



## Attention

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

## Boulettes au Pain

### ingrédients

#### Pour 4 personnes

4 petits pains d'un jour  
(environ 220 g)  
150 ml de lait  
40 g de beurre  
3 œufs  
3 c. à s. de persil haché  
Sel

**Récipients:** 1 grand bol et  
1 plat en Pyrex®

1. Coupez ou déchirez les petits pains en tout petits morceaux et salez-les légèrement. Faites chauffer le lait et le beurre à 1000 W pendant 1 minute et versez sur le pain.
2. Couvrez et laissez reposer pendant 15 minutes. Battez les œufs, ajoutez-les au mélange pain et lait, puis ajoutez le persil et mélangez bien.
3. Humidifiez-vous les mains et formez 4 boulettes de la même dimension. Plongez-les rapidement dans l'eau froide avant de les disposer sur l'assiette.
4. Couvrez et cuisez à 600 W pendant 5-6 minutes. Servez immédiatement pour accompagner un ragoût de viande.

Note: pour un goût plus corsé, vous pouvez ajouter dans la panade 50 g de lardons fumés coupés finement; Vous pouvez aussi, après cuisson, faire dorer les boulettes à la poêle dans du beurre chaud pour un résultat plus coloré.

## Ragoût de Dinde et de Lentilles au Curry

### ingrédients

#### Pour 4 personnes

150 g de grosses lentilles  
1 oignon en dés  
25 g de beurre  
500 g de filet de dinde, en cubes  
1 c. à s. de farine  
1 c. à s. de poudre de curry  
130 ml de bouillon de légumes  
Jus d'un demi-citron  
1 c. à s. de sucre  
130 ml de crème.

**Récipients:** 2 grand bols

1. Couvrez les lentilles d'eau froide. Couvrez et cuisez à 1000 W pendant 8-10 minutes pour les amener à ébullition.
2. Poursuivez la cuisson à 300 W pendant 15-18 minutes (vérifiez que les lentilles restent couvertes d'eau). Égouttez et laissez reposer.
3. Dans un autre bol, déposez l'oignon et le beurre et cuisez à 1000 W pendant 3 minutes.
4. Ajoutez la dinde, mélangez et cuisez à 1000 W pendant 4-5 minutes de plus.
5. Ajoutez la poudre de curry mélangée à la farine, le bouillon de légumes le jus de citron, le sucre, les lentilles et la crème.
6. Mélangez bien, couvrez et laissez cuire à 1000 W pendant 5-6 minutes- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.

## Riz au Lait

### ingrédients

#### Pour 4 personnes

125 g de riz rond  
500 ml de lait  
1 c.à c. de sucre  
Sucre à la cannelle,  
selon le goût

**Plat:** 1 grand bol

1. Versez le riz, le lait, le beurre et le sucre dans le bol. Amenez à ébullition en cuisant à 1000 W pendant 8 à 10 minutes.
2. Couvrez et cuisez à 300 W pendant 15-20 minutes en remuant plusieurs fois.
3. Laissez reposer pendant 5 minutes avant de remuer à nouveau et d'ajouter le sucre à la cannelle selon votre goût.

Astuce: vous pouvez remplacer le sucre à la cannelle par de la compote de fruits.

- Q: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?
- R: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
  2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
  3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?
- R: Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, bluetooth ou autre équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.
- Q: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?
- R: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape de cuisson.
- Q: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?
- R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q: Puis-je utiliser un thermomètre de four normal dans le four?
- R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson four/gril. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par micro-ondes et combinés.
- Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.
- R: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi?
- R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

## Entretien de L'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.  
  
**Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**
3. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser le **touche arrêt / annulation**.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A cette fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
8. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
11. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

## Fiche Technique

<b>Fabricant</b>	<b>Panasonic</b>	
<b>Modèle</b>	<b>NN-SD27HS</b>	
<b>Alimentation:</b>	<b>230 V, 50 Hz</b>	
<b>Fréquence de fonctionnement:</b>	<b>2450 MHz</b>	
<b>Puissance d'entrée:</b>	<b>Maximum</b>	<b>1500 W</b>
	<b>Micro-ondes</b>	<b>1100 W</b>
<b>Puissance de sortie:</b>	<b>Micro-ondes</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
<b>Dimensions extérieures: W x D x H (mm)</b>	<b>488 mm (W) x 395 mm (D) x 279 mm (H)</b>	
<b>Dimensions intérieures: W x D x H (mm)</b>	<b>315 mm (W) x 353 mm (D) x 206 mm (H)</b>	
<b>Poids (hors emballage):</b>	<b>9.5 Kg</b>	
<b>Niveau sonore</b>	<b>57 dB</b>	

*Les poids et dimensions sont approximatifs.*

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

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

Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testing Centre  
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Panasonic Corporation  
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW3FUP  
PA0317-F0417  
Printed in P.R.C.