

# Installation et consignes de sécurité

## Sécurité

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
2. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
3. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
4. Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.
5. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, soit par une station de maintenance agréée par le fabricant, soit par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
6. Avant toute utilisation, vérifier que les récipients employés conviennent à cet usage.
7. Si on chauffe aux micro-ondes un liquide épais (soupe, sauce, boisson) qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'envoyer des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient:
  - a) Eviter de réchauffer dans des récipients hauts et étroits.
  - b) Ne pas surchauffer.
  - c) Remuer le liquide avant et au moins une fois pendant le réchauffage.
  - d) En fin de réchauffage, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de le sortir.
8. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou dans un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.  
Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.
9. **BIBERON ET ALIMENTS POUR BÉBÉ:**  
**ATTENTION:** après le réchauffage, il faut toujours tester la température du lait ou de l'aliment de la façon habituelle (par exemple avec le dos de la main), **AVANT** de nourrir le bébé ou le jeune enfant, afin d'éviter des brûlures internes graves. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température pouvant varier entre le haut et le bas du biberon.
10. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
11. Ne pas utiliser votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression.
12. 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.

# —Guide Décongélation/Réchauffage—

Les temps donnés dans le tableau ci-dessous ne sont qu'indicatifs. De nombreux facteurs tels que la température initiale, la teneur en graisse ou en sucre, etc...peuvent affecter le résultat. Il importe donc d'adapter les durées de cuisson ou de décongélation en conséquence. Les temps donnés correspondent à des aliments dont la température initiale est de:

Aliments réfrigérés . . . . . Env. +5°C

Aliments surgelés . . . . . Env. -18°C

Vérifier toujours la température à coeur des aliments à l'aide d'un thermomètre afin d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

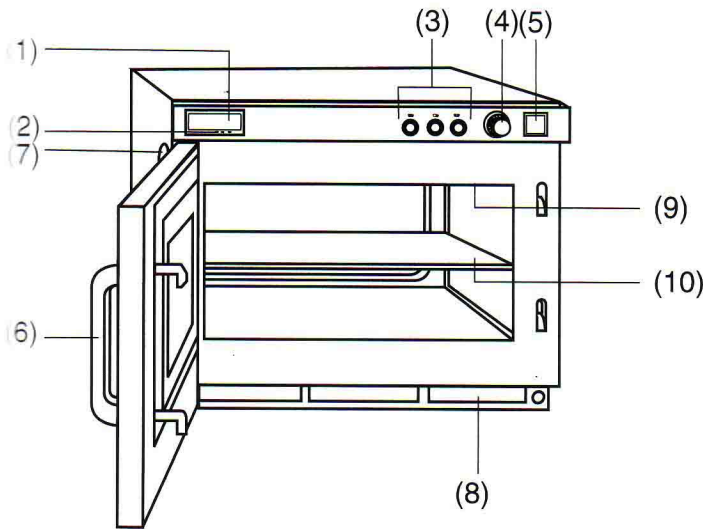
| Fonction utilisée                                  | Aliment                                | Poids           | Puis-sance        | Durée                  |            |              |
|--|--|-----------------|-------------------|------------------------|------------|--------------|
|  |  |                 |                   | NE-2156-2<br>NE-2146-2 | NE-1846    | NE-1656/1646 |
| <b>Décongélation</b>                               | Filets de poisson                      | 500 g           |                   | 8 min                  | 8 min      | 8 min        |
|  | Viande hachée                          | 500 g           |                   | 5 min                  | 5 min      | 5 min        |
|  | Volaille entière                       | 1,36 kg         |                   | 25 min                 | 25 min     | 25 min       |
|  | Plat cuisiné                           |                 |                   |                        |            |              |
|  | Multi portions                         | 1,36 kg         |                   | 20 min                 | 20 min     | 20 min       |
|  | Portion unique                         | 275 g           |                   | 8 min                  | 8 min      | 8 min        |
|  | Tarte aux pommes                       | 1 portion       |                   | 1 min 15 s             | 1 min 15 s | 1 min 15 s   |
|  | Gâteau                                 | 1 portion       |                   | 2 min                  | 2 min      | 2 min        |
|  | Petit pain                             | 1 portion 50 g  |                   | 30 s                   | 30 s       | 30 s         |
|  | <b>Cuisson d'aliment réfrigéré cru</b> | Oeufs brouillés | 2 oeufs+2 cs lait |                        | 20-25s     | 25-30 s      |
| Brocolis   |  | 500 g           |                   | 3 min                  | 3 min 30 s | 3 min 55 s   |
| Filets de poisson                                  |  | 500 g           |                   | 2 min 20 s             | 2 min 45 s | 3 min        |
| Bacon  |  | 2 rashes        |                   | 40 s                   | 50 s       | 1 min        |
| Morceaux de poulet                                 |  | 500 g           |                   | 4 min                  | 4 min 45 s | 5 min 20 s   |
| <b>Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé</b> | Petits pois                            | 500 g           |                   | 3 min 20 s             | 4 min      | 4 min 30 s   |
|  | Riz cuit                               | 167 g           |                   | 1 min 20 s             | 1 min 40 s | 1 min 55 s   |
|  | Saucisses cuites                       | 3x50 g          |                   | 50 s                   | 1 min      | 1 min 5 s    |
|  | Cheeseburgers cuits                    | 75 g            |                   | 50 s                   | 1 min      | 1 min 5 s    |
|  | Gâteau au chocolat                     | 1 portion       |                   | 30 s                   | 30 s       | 30 s         |
| <b>Réchauffage d'aliment réfrigéré</b>             | Lasagne                                | 325 g           |                   | 3 min 20 s             | 4 min      | 4 min 30 s   |
|  | Chili con carne                        | 325 g           |                   | 2 min 30 s             | 3 min      | 3 min 15 s   |
|  | Tarte aux pommes                       | 1 portion       |                   | 14 s                   | 16 s       | 18 s         |
|  | Sauce au poivre                        | 10 cl           |                   | 40 s                   | 50 s       | 56 s         |
|  | Flageolets                             | 100 g           |                   | 40 s                   | 50 s       | 56 s         |
|  | Soupe                                  | 12,5 cl         |                   | 48 s                   | 56 s       | 1 min 10 s   |

## CONSEILS GÉNÉRAUX:

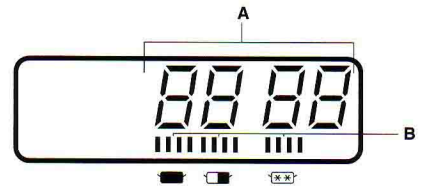
- Ne pas poser directement dans le four les aliments à cuire/réchauffer/décongeler—utiliser un récipient approprié.
- Lorsque vous décongelez des plats cuisinés en multiportions, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
- Il vaut mieux éviter de cuire directement des aliments surgelés très denses. Ils seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à coeur.
- Lorsque c'est nécessaire, pensez à recouvrir les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
- Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
- Remuer ou mélanger les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
- Respecter un temps de repos avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.



# Schéma descriptif (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)



- (1) Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- (2) Affichage du niveau de puissance
- (3) Sélecteur de niveau de puissance
- (4) Sélecteur de minuterie
- (5) Bouton de mise en Marche
- (6) Poignée de porte
- (7) Cache de la lampe du four
- (8) Filtre à air
- (9) Ecran anti-éclaboussures (voûte du four)
- (10) Étagère intermédiaire amovible en céramique (sur le NE-2146-2 uniquement)



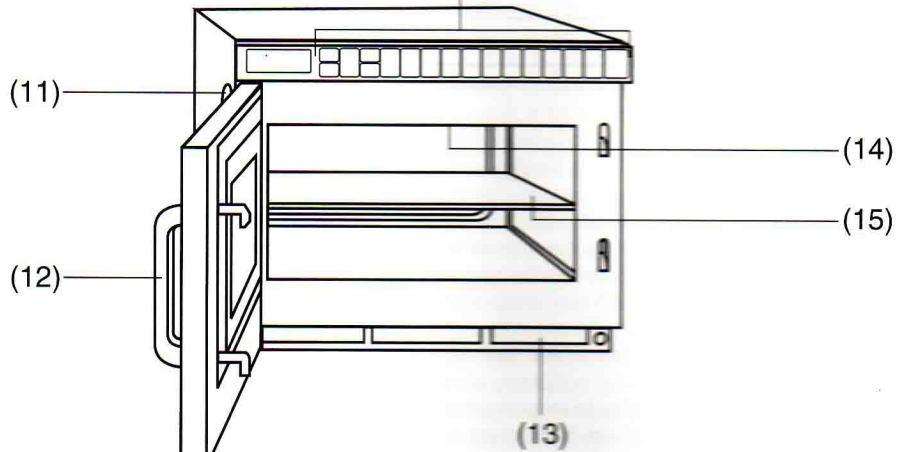
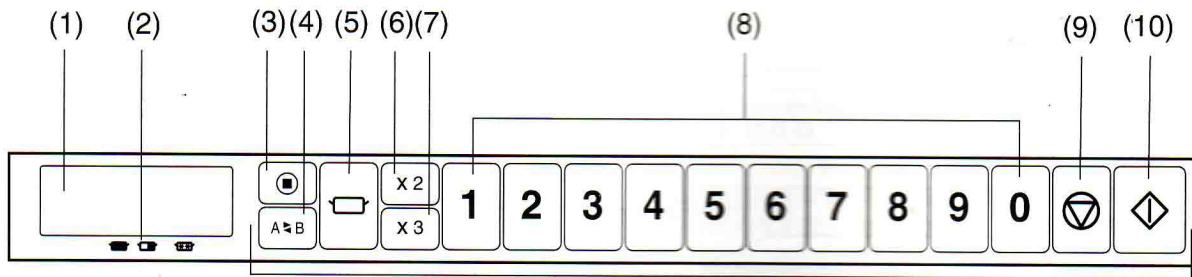
- A—Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
- B—Indicateur du niveau de puissance
  - : FORT
  - ▣: MOYEN
  - ☐: DECONGELATION

## Mode d'emploi (NE-2146-2/NE-1846/NE-1646)

| Touche | Comment procéder  |
|--------|---|
| 1      | Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four.<br>• "0" ainsi que le niveau de puissance ■ doivent s'afficher dans la fenêtre. |
| 2      | Si vous desirez une autre puissance que ■ (Fort), pressez la touche de puissance appropriée.                                      |
| 3      | Afficher le temps de cuisson désiré.<br>• jusqu'à 25 min. à ■ ou ▣, 30 min. à ☐   |
| 4      | Presser le bouton de mise en Marche.  |

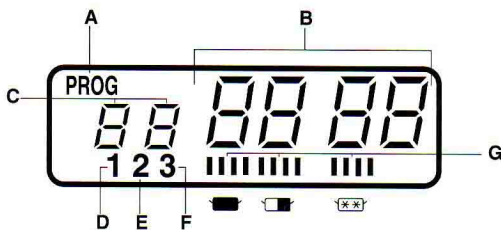
- Dans tous les cas, lorsque la porte est ouverte et que vous pressez le bouton de mise en Marche, un "0" s'affiche dans la fenêtre.
- Une fois la durée de cuisson sélectionnée, vous pouvez encore modifier la puissance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez encore modifier la durée en tournant le sélecteur de minuterie.

# Schéma descriptif (NE-2156-2/NE-1656)



- (1) Fenêtre à affichage numérique (voir l'agrandissement)
- (2) Affichage du niveau de puissance
- (3) Touche de programme (⊙)
- (4) Touche de zone de mémoire (A↔B)
- (5) Touche de sélection du niveau de puissance (□)
- (6) Touche de doublement du temps
- (7) Touche de triplement du temps

- (8) Touches de mémoire numérotées
- (9) Touche d'Arrêt/Annulation (⊖)
- (10) Touche de mise en Marche (◇)
- (11) Cache de la lampe du four
- (12) Poignée de porte
- (13) Filtre à air
- (14) Ecran anti-éclaboussures (voûte du four)
- (15) Étagère intermédiaire amovible en céramique (sur le NE-2156-2 uniquement)



- A .. Affichage du programme
  - B .. Affichage du temps de cuisson (min. sec.)
  - C .. Affichage du numéro de touche de mémoire
  - D .. Indicateur de 1ère étape de cuisson
  - E .. Indicateur de 2ème étape de cuisson
  - F .. Indicateur de troisième étape de cuisson
  - G .. Indicateur du niveau de puissance
- FORT  
 □ MOYEN  
 ☐ DECONGELATION

## Le four est pré réglé en usine comme suit:

- ◆ Fonctionnement manuel
  - ◆ Touches mémoire pré réglées sur puissance FORT suivant les temps de cuisson indiqués pour une cuisson à une étape.
 

|           |                  |                  |                  |           |
|-----------|------------------|------------------|------------------|-----------|
| 1=10 sec. | 2=20 sec.        | 3=30 sec.        | 4=40 sec.        | 5=50 sec. |
| 6=1 min.  | 7=1 min. 15 sec. | 8=1 min. 30 sec. | 9=1 min. 45 sec. | 0=2 min.  |

 (Il y a 2 zones de mémoires, A et B. Seule la zone A est pré réglée.)
  - ◆ Déverrouillage des programmes
  - ◆ Compteur de cycles remis à zéro pour toutes les touches mémoire.
- Si vous désirez utiliser toute autre fonction, consultez le manuel de l'utilisateur pour trouver comment activer cette fonction.









# Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

## A. CUISSON MANUELLE


### ◆ Cuisson en 1 phase

Exemple: Pour cuire sur FORT pendant 2 minutes

|   | Touche  | Comment procéder   |
|---|---|--|
| 1 |   | Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four.<br>☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre.  |
| 2 |  | Presser une fois la touche de sélection du niveau de puissance.  |
| 3 |  | Afficher le temps de cuisson désiré.<br>☛ jusqu'à 25 min. à  ou  , 30 min. à  |
| 4 |  | Presser la touche de mise en Marche.   |

- Dans tous les cas, lorsque la porte est ouverte et que vous pressez la touche de mise en Marche, un "0" s'affiche dans la fenêtre.
- Une fois la durée de cuisson sélectionnée, vous pouvez encore modifier la puissance.
- Une fois la cuisson commencée, vous pouvez encore modifier la durée en tournant le sélecteur de minuterie.

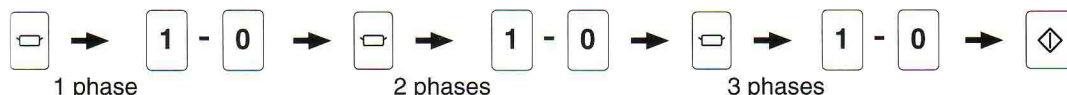
### ◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 2 et 3 ci-dessus avant de presser la touche Marche .

Cuisson en 2 phases:





Cuisson en 3 phases:



## B. CUISSON PAR TOUCHE MÉMOIRE

### ◆ En mode déverrouillé

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four.<br>☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre. |
| 2 | Ex.  | Presser la touche mémoire désirée.  |
| 3 |      | Presser la touche de mise en Marche.  |

### ◆ En mode verrouillé

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Ouvrir la porte et placer l'aliment dans le four.<br>☛ "0" ainsi que le niveau de puissance doivent s'afficher dans la fenêtre. |
| 2 | Ex.  | Presser la touche mémoire désirée.<br>☛ La cuisson démarre immédiatement.   |

Pour utiliser une mémoire de la zone B,

presser la touche de zone de mémoire avant de presser la touche mémoire désirée.

Pour cuire une double ou triple portion,

presser la touche de doublement ou de triplement avant de presser la touche mémoire désirée.








# Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

## C. PROGRAMMATION DES TOUCHES DE MÉMOIRE


### ◆ Cuisson en 1 phase

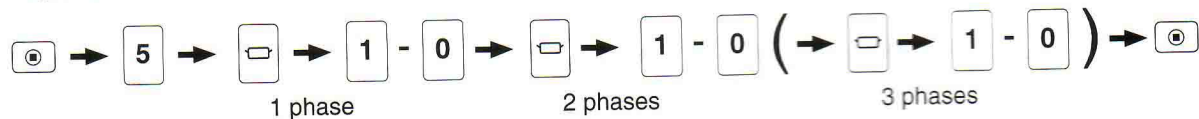
LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!  
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

Exemple: Pour programmer une décongélation d'une minute sur la touche mémoire N°=5

|   | Touche  | Comment procéder   |
|---|---|--|
| 1 |   | Maintenir la porte fermée.<br>☛ La fenêtre d'affichage doit être vide. |
| 2 |  | Presser la touche de programme.  |
| 3 |  | Presser la touche mémoire N°=5.  |
| 4 |  | Presser 3 fois la touche de sélection du niveau de puissance.          |
| 5 |  | Afficher le temps de cuisson désiré.                                   |
| 6 |  | Presser la touche de programme.  |

### ◆ Cuisson en 2 ou 3 phases

Répétez les étapes 4 et 5 ci-dessus avant de presser la touche de programme .








Pour programmer la zone de mémoire B,

presser la touche de zone de mémoire avant de choisir la touche mémoire désirée.

## D. POUR ADAPTER LE DOUBLEMENT (×2) OU LE TRIPLEMENT (×3) SELON LES TOUCHES MÉMOIRES

LE FOUR NE PEUT ÊTRE PROGRAMMÉ TANT QUE LA FONCTION DE VERROUILLAGE EST ACTIVÉE!  
N'OUVREZ PAS LA PORTE PENDANT LA PROGRAMMATION!

Exemple: Pour programmer un temps de réchauffage×1,5 en touche double portion pour la touche mémoire N°=5

|   | Touche  | Comment procéder   |
|---|---|--|
| 1 |   | Maintenir la porte fermée.<br>☛ La fenêtre d'affichage doit être vide.   |
| 2 |  | Presser la touche de programme.  |
| 3 |  | Presser la touche mémoire N°=5.  |
| 4 |  | Presser la touche de Double portion.   |
| 5 |  | Programmer le coefficient multiplicateur. (Minimum 0,1–maximum 3,0)<br>Note: Le four est pré-réglé en usine avec le coefficient 1,6. |
| 6 |  | Presser la touche de programme.  |

Pour une triple portion,

répétez les opérations ci-dessus, en pressant la touche triple portion (au lieu de double portion) à l'étape 4.



# Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)

## E. VERROUILLAGE DES PROGRAMMES


### ◆ Pour activer le verrouillage des programmes

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Maintenir la porte fermée.<br>• La fenêtre d'affichage doit être vide.  |
| 2 |  | Maintenir appuyée la touche de programme pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG", "P" et "L" dans la fenêtre. |

#### Avec "verrouillage des programmes":

- Le four est mis en marche en enfonçant la touche de mémoire désirée. Il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche Marche.
- La fonction d'interruption est désactivée: le fait d'ouvrir la porte annule le temps restant du programme.
- Le four ne peut être programmé ou utilisé manuellement tant que la fonction de verrouillage n'est pas désactivée.

### ◆ Pour déverrouiller le panneau de contrôle


|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte.  |
| 2 |  | Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, maintenir appuyée la touche de programme pendant 5 secondes, jusqu'à ce qu'apparaissent "PROG" et "P" dans la fenêtre. |

#### Lorsque les programmes sont déverrouillés:



- Le four fonctionne de nouveau en 2 opérations (touche mémoire plus touche Marche).
- Les fonctions d'annulation et répétition sont opérationnelles.
- Les touches mémoire peuvent être programmées.
- L'intensité et la durée du bip sonore peuvent être réglées.

## F. BIPS SONORES



Le bip est réglé en usine sur l'intensité #3 et pour 3 bips.

|   | Touche  | Comment procéder                       |
|---|---|--|
| 1 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte. |
| 2 |  | Presser la touche de programme.        |

### ◆ Pour régler le niveau d'intensité

|   |   |   |
|---|---|---|
| 3 |  | Choisissez l'intensité du son voulue en appuyant sur la touche mémoire N°=0.<br>• Le niveau d'intensité s'affiche de 3 à 0 suivi du mot "bEEP".<br>"3bEEP"=fort, "2bEEP"=moyen, "1bEEP"=faible,<br>"0bEEP"=silencieux |
| 4 |  | Presser la touche de programme.   |

### ◆ Pour choisir la longueur des bips



|   |   |   |
|---|---|---|
| 5 |  | Après avoir presser la touche de programme (étape 4 ci-dessus), appuyer rapidement (dans les 3 secondes) sur la touche mémoire "0".<br>• La longueur des bips est affichée par l'indicateur d'étape de cuisson;<br>"1"=3 bips, "2"=bips courts pendant 60 secondes. |
| 6 |  | Presser la touche de programme.   |



# Mode d'emploi (NE-2156-2/NE-1656)




## G. LISTE DES PROGRAMMES

Tous les paramètres programmés (programme de cuisson de chaque touche mémoire (zones A et B), bips sonores et verrouillage des touches), défileront en continu.

|   | Touche  | Comment procéder   |
|---|---|--|
| 1 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte.                                   |
| 2 |  +  | Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche Marche. |

## H. COMPTEUR DE CYCLES



### ◆ Pour connaître le nombre d'utilisations de chaque touche mémoire

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte.  |
| 2 |  +  -  | Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche mémoire désirée.<br>Note: pour lire le nombre d'utilisations de chaque touche de la zone de mémoire B, presser la touche de zone de mémoires pendant que la fenêtre affiche encore le cumul. |

### ◆ Pour connaître le nombre total d'utilisations du four







|   |  |  |
|---|--|--|
| 3 |  | Fermer la porte pendant que la fenêtre affiche encore le cumul de chaque touche mémoire. |
|---|--|--|

### ◆ Pour connaître le nombre d'utilisations du four en mode manuel

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 4 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte.  |
| 5 |  +  | Tout en pressant la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche de sélection du niveau de puissance. |

## I. FILTRE À AIR

**Exemple: Pour programmer le nettoyage du filtre à air au bout de 600 utilisations**

|   | Touche  | Comment procéder  |
|---|---|---|
| 1 |   | Ouvrir la porte et la laisser ouverte.                          |
| 2 |    | Tout en pressant la touche Marche, ouvrir puis fermer la porte. |
| 3 |    | Presser la touche mémoire N°=3.                                 |
| 4 |    | Afficher ou modifier la durée désirée jusqu'à 9999 heures.      |
| 5 |    | Presser la touche de programme.                                 |

Lorsque "FILT" s'affiche dans la fenêtre, retirer le filtre à air et le nettoyer à l'eau savonneuse. Presser la touche d'arrêt/annulation pour vider l'affichage.

### Pour vérifier le nombre total d'heures d'utilisation.

◆ Ouvrir la porte et la laisser ouverte.

◆ Tout en pressant la touche Marche, presser la touche mémoire N°=3.

◆ L'affichage indiquera le nombre d'heures d'utilisation du four déjà écoulées, ainsi que "H".

**Note:** Si le four s'arrête après quelques secondes d'utilisation, vérifiez la propreté du filtre avant d'appeler un technicien.



# Instructions de montage pour superposer deux appareils

## Important

1. Retirez la fiche d'alimentation de la prise de courant avant de procéder au montage.
2. Pour superposer deux appareils, vous devez utiliser la "plaque de fixation" PANASONIC, qui est fournie avec cet appareil.
3. La superposition de fours n'est possible qu'avec les modèles PANASONIC suivants:

NE-1057, NE-1457, NE-1247, NE-1747, NE-1047, NE-1447, NE-1257, NE-1757, NE-1442, NE-1856, NE-1456, NE-1846, NE-1446, NE-2156-2, NE-2146-2

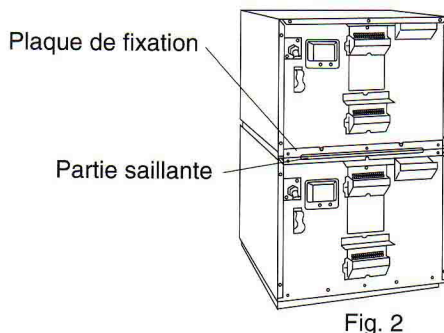
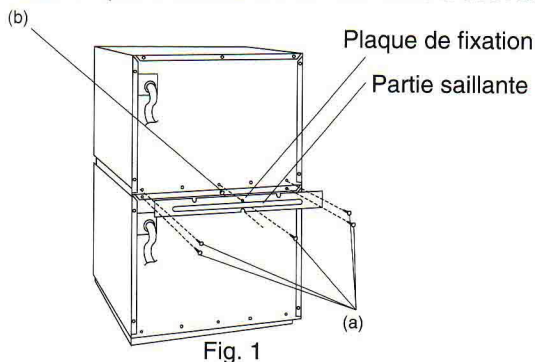
4. Il est possible de superposer deux appareils au maximum.

## Préparation

Assurez-vous que l'intérieur du four est vide.

## Installation

1. Superposer les 2 fours et retirer les 5 vis (a) comme indiqué sur le schéma 1.
2. Desserrer la vis (b).
3. Positionner la plaque de fixation avec la partie saillante vers l'extérieur. La placer au-dessus de la vis (b).
4. Fixer et serrer les 5 vis (a) et la vis (b). (Fig. 2)
5. S'assurer que le dessus du four se trouve à une hauteur conforme aux règles de sécurité en vigueur.



## Explications des codes de panne de l'autodiagnostic

Le four contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne sur la fenêtre d'affichage quand un problème se présente. **Que faire lorsqu'un code de panne apparaît:** débrancher le four, attendre plus de 10 secondes avant de le rebrancher. Si le dysfonctionnement persiste, référez-vous au tableau ci-dessous.

| Code   | Panne détectée                           | Que faire?  |
|--------|--|---|
| F01    | Température trop élevée de l'air expulsé | Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Le four émet un bip continu. Le four peut à nouveau être utilisé quand il est refroidi. Déplacez le four vers un endroit plus frais. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.  |
| F33-34 | Panne du circuit de thermostat           | Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.   |
| F05    | Panne du circuit intégré mémoire         | Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien. Le four peut fonctionner même si un code de panne est affiché, mais pas comme prévu. Survient lors de l'utilisation d'une mémoire. Presser la touche d'Arrêt/Annulation. Les autres touches mémoires ainsi que le réchauffage en mode manuel sont alors disponibles. |
| F81-82 | Panne du circuit de commande des relais  | Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien. Le four peut fonctionner même si un code de panne est affiché, mais pas comme prévu. Presser la touche d'Arrêt/Annulation, et essayer de nouveau.  |
| F86-87 | Panne du circuit de commande des relais  | Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.   |
| F44    | Panne du panneau de commandes            | Le four s'arrête automatiquement. Le débrancher. Si le problème persiste, appelez un technicien pour l'entretien.   |

**Note:** Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'indiquent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.



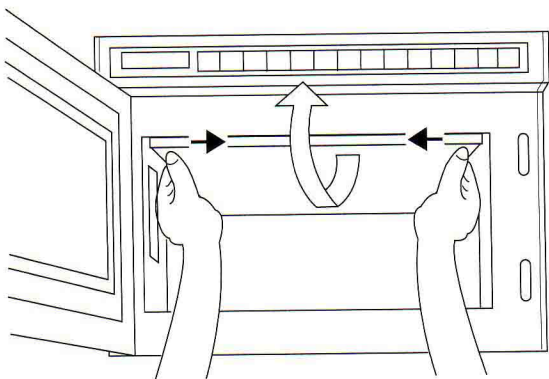
# Entretien du four à micro-ondes

1. Debranchez le four avant tout nettoyage.
2. Veillez à garder propre l'intérieur du four (et l'étagère amovible sur le NE-2146-2/2156-2). Si des particules de nourriture ou des projections liquides adhèrent aux parois du four ou sur les joints ou la surface de la porte, elles peuvent absorber les micro-ondes et être la cause d'étincelles ou même d'arcs électriques. Nettoyez soigneusement les salissures avec une éponge humide.  
Vous pouvez nettoyer le four avec du liquide détergent ou un produit désinfectant pour surface alimentaire. N'utilisez pas de décapants ou de produits abrasifs.

- L'étagère amovible peut être lavée dans l'eau savonneuse ou dans le lave vaisselle.
3. La surface extérieure du four doit être nettoyée à l'eau savonneuse, puis essuyée avec un linge doux. Faites attention à ce que l'eau ne rentre pas par l'ouverture de ventilation arrière car cela pourrait endommager l'appareil.
  4. La vitre de la porte doit être nettoyée avec une eau légèrement savonneuse. Veillez à utiliser un linge doux. N'employez jamais de produit pour nettoyer les vitres. La porte peut être abîmée par les produits détergents ou nettoyants abrasifs.

## Nettoyage de l'écran anti-éclaboussures

1. Prenez à deux mains les arrêts latéraux encliquetables, rentrez-les et abaissez-les. Sortez ensuite l'écran anti-éclaboussures du four.



2. Lavez l'écran anti-éclaboussures à l'eau savonneuse.
3. Veillez à remettre l'écran anti-éclaboussures avant d'utiliser le four.

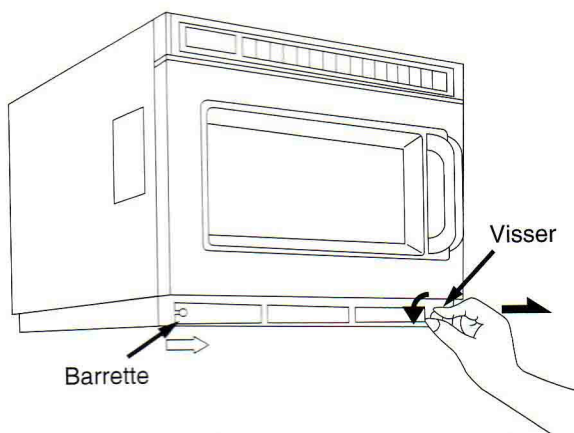
### ATTENTION

L'écran anti-éclaboussures doit être bien remis en place quand vous utilisez le four.

## Nettoyage du filtre à air

Nettoyez le filtre à air de temps à autre en suivant les instructions ci-dessous. Le bon fonctionnement du four peut être compromis quand le filtre à air est obstrué par la poussière (\*).

1. Retirer le filtre à air de la plinthe avant en tournant sur la gauche la vis placée à droite de la plinthe.



2. Lavez le filtre à l'eau savonneuse.
3. Veillez à remettre le filtre à air en place avant d'utiliser le four.

(\* ) Si les filtres à air sont trop encrassés, le four risque de surchauffer et de ne plus fonctionner.

## Cuisson sur 2 niveaux (sur le NE-2146-2/2156-2 uniquement)

1. Lorsque vous réchauffez un seul plat, il faut toujours placer ce dernier au milieu de la sole.
2. Lorsque vous utilisez le four essentiellement pour réchauffer un seul plat à la fois, retirez l'étagère amovible afin de n'utiliser que la sole.
3. Lorsque vous réchauffez en même temps 2 aliments, placez-les autant que possible tous deux sur la sole.
4. Lorsque vous réchauffez plus de 2 assiettes à la fois, essayez de les répartir équitablement sur les 2 niveaux.
5. Laisser un peu d'espace entre chaque assiette. Ne pas empiler les plats.
6. Si l'étagère amovible n'est pas utilisée, il faut la ranger à l'extérieur du four et ne pas la poser sur la sole du four.