

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

## Sommaire

Consignes de Sécurité .....	2-6	Utilisation de la Fonction Quick 30.....	22
L'élimination des équipements usagés .....	7	Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps .....	23
Installation et Raccordement .....	8	Fonction Minuteur .....	24-25
Emplacement du Four .....	8	Cuisson en Plusieurs Étapes.....	26
Consignes D'utilisation Importantes.....	9-11	Décongélation Turbo .....	27-28
Accessoires du Four.....	12	Programmes automatiques .....	29-31
Parties du Four .....	13	Programmes Auto avec poids.....	32
Panneau de Commandes.....	14	Programmes Auto avec poids - Boisson.....	32
Affichage de L'heure.....	15	Programmes Auto avec poids - Menu Junior.....	33
Verrouillage de Sécurité Enfant.....	15	Programmes Auto avec poids - Fondre et ramollir .....	34
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes.....	16	Programme Combi Auto .....	35-36
Conseils pour la décongélation .....	17	Questions et Réponses .....	37-38
Le mode Gril.....	18-19	Entretien de L'appareil.....	39
Le Mode Combiné .....	20-21	Fiche Technique .....	40

## Consignes de Sécurité

- 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.
- 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! Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. 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.
- 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

## Consignes de Sécurité

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.
- 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.
- 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. Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans un caisson.

### Utilisation sur un plan de travail:

- Le four doit être disposé à plat, sur une surface stable, à 85 cm du sol. Pour assurer son bon fonctionnement, le four doit permettre une circulation d'air suffisante, soit 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

## Consignes de Sécurité

- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/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.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs à la coque ou des oeufs 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.**
- Lorsque vous utilisez les modes **gril** ou **combiné**, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.

## Consignes de Sécurité

- Il est indispensable de maintenir 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.
- Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson **gril** et **combinée**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose de deux éléments gril situés dans la partie supérieure du four. Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

## Consignes de Sécurité

- 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.
- 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.
- 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. Prenez soin de ne pas déplacer la plaque tournante quand vous ôtez les récipients du four.

## L'élimination des équipements usagés



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

Apposé sur le produit lui-même, sur son emballage, ou figurant dans la documentation qui l'accompagne, ce pictogramme indique que les appareils électriques et électroniques usagés, doivent être séparés des ordures ménagères.

Afin de permettre le traitement, la valorisation et le recyclage adéquats 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 des collectivités locales.

Le non-respect de la réglementation relative à l'élimination des déchets est passible d'une peine d'amende.

## Installation et Raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez 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 soit correctement mis à la terre.**

Précaution concernant la tension d'alimentation

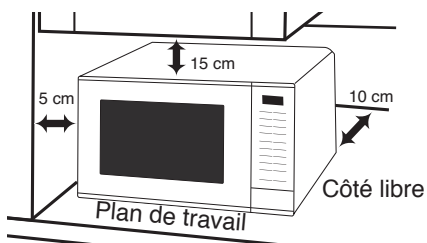
La tension d'alimentation doit être la même qu'indiqué sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle spécifiée est utilisée, elle peut causer un incendie ou d'autres dommages.

## 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. Le four micro-ondes ne doit pas être placé dans un caisson.

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 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre ; 15 cm d'espace sur le dessus ; 10 cm à l'arrière.
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

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 au préalable des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
5. 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 poppadsoms. 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.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêter/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.

### Utilisation des Résistances

1. Avant d'utiliser la fonction gril ou en combinaison pour la première fois faire fonctionner le four sans nourriture et accessoires (y compris le plateau en verre et l'anneau tournant) sur le gril 1 à 5 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois où le four peut être utilisé à vide.



#### Attention! Surfaces Brûlantes

Toutes les surfaces intérieures du four seront brûlantes.

2. Les parois extérieures du four et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson gril et combinée. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires.
3. Le four dispose de deux éléments gril situés dans la partie supérieure du four.



#### Attention!

Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.



#### Attention! Surfaces Brûlantes

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

## Consignes D'utilisation Importantes

### Lampe du four

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

### Temps de cuisson

Les temps de cuisson dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.

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.



### Important!

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

### Petites Quantités 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.

### 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.

### Œufs

Ne cherchez pas à cuire des œufs à la coque 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.

## Consignes D'utilisation Importantes

### 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 Bébé

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.

### 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.

## 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 sur le plateau tournant en verre.

### Anneau à Roulettes

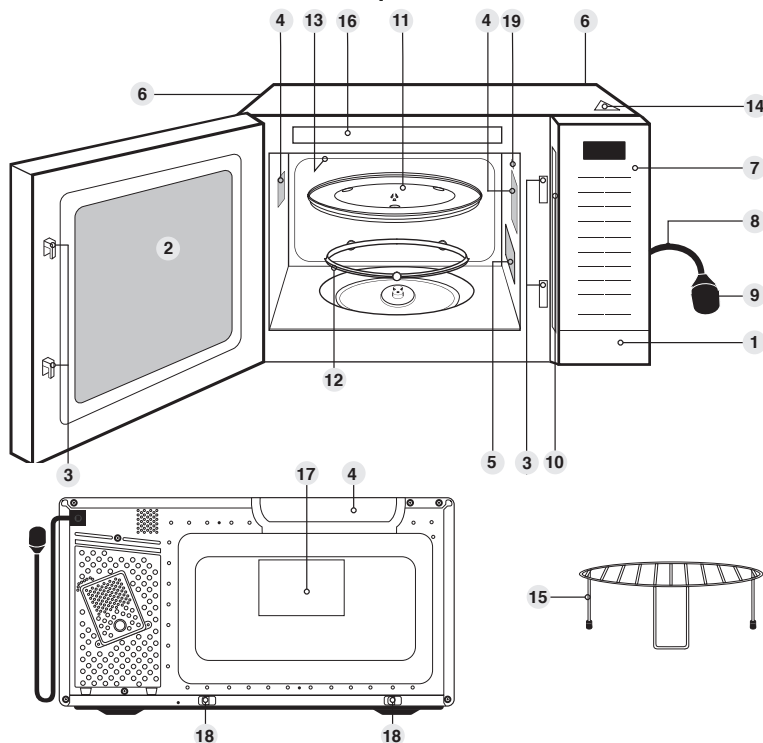
1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

### Trépied Métallique

1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode **combiné** ou **micro-ondes**, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode **micro-ondes** uniquement.

## Parties du Four

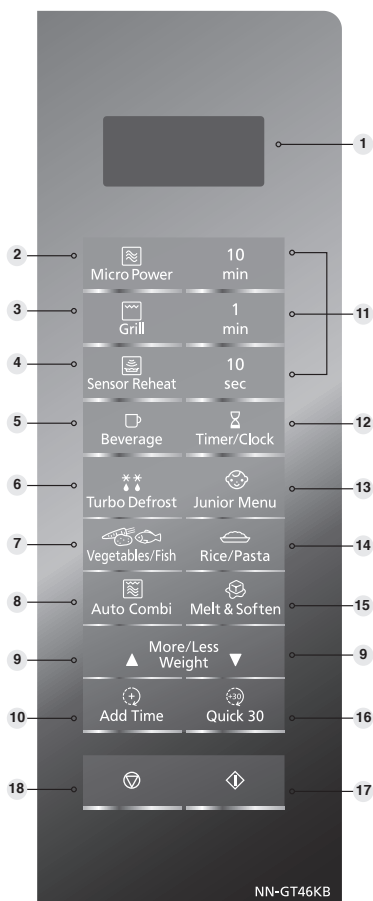
- 1 Bouton d'ouverture de la porte**  
Presser pour ouvrir le four.  
Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche enfoncée.
- 2 Fenêtre du four**
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4 Oven air vent**
- 5 Couverture 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 Éléments du gril**
- 14 Étiquette de mise en garde (surface brûlante)**
- 15 Trépid métallique**
- 16 Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
- 17 Étiquette d'avertissement**
- 18 Butée (non amovible)**  
La butée permet de s'assurer qu'il y a assez d'espace libre à l'arrière du four pour permettre une bonne ventilation.
- 19 Éclairage du four**



### Remarques

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

## Panneau de Commandes



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche mode Micro-ondes (page 16)
- 3 Touche mode Gril (page 18)
- 4 Touches programmes automatiques (page 30)
- 5 Touche programmes Auto avec poids - Boisson (page 32)
- 6 Touche de Décongélation Turbo (page 27-28)
- 7 Touches programmes automatiques - légumes/poissons (page 31)
- 8 Touches programmes Combi Auto (page 35-36)
- 9 Touches de poids moins/plus (page 28-29, 32, 35)
- 10 Touche d'ajout de temps (page 23)
- 11 Touches de minuteur
- 12 Touche de minuteur/horloge (page 15, 24-25)
- 13 Touche programmes Auto avec poids - Menu Junior (page 33)
- 14 Touche programmes automatiques - riz/pâtes (page 31)
- 15 Touche programmes Auto avec poids - Fondre et ramollir (page 34)
- 16 Touche de minuteur rapide 30 (page 22)
- 17 Touche de mise en marche
- 18 Touche d'arrêt/annulation :

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.

**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.



### Remarques

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

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 une opération est programmée et que la touche Marche n'est pas actionnée dans les 6 mn, le four annule automatiquement l'opération. L'écran affiche à nouveau le mode horloge.

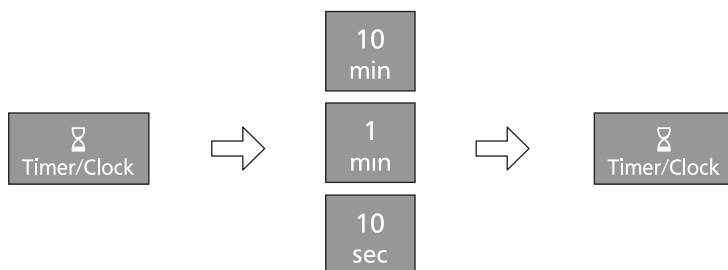


### Bips Sonores

Lorsqu'une touche est correctement enfoncée un bip est émis. Si une touche est enfoncée et qu'aucun bip ne retentit, l'unité n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. À la fin de tout programme terminé, le four émet 5 bips.

## Affichage de L'heure

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



### Appuyez deux fois la Minuterie/Horloge.

Les deux-points (:) se mettent à clignoter.

### Appuyer sur les touches de Minuteur

Entrer l'heure du jour en appuyant sur les touches de Minuteur. Utiliser la touche « 10 min » pour régler les heures, et les touches « 1 min » et « 10 sec » pour régler les minutes.

### Appuyez sur la Minuterie/Horloge.

Le deux-points cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.



### Remarques


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. Elle ne sera pas perdue. L'icône «  » s'affiche à l'écran.

### Pour le désactiver:



**Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.** L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.



### Remarques

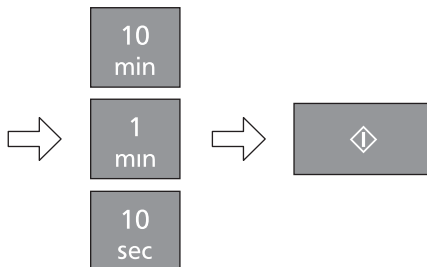
Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

## Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

Le plateau en verre doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Pressions	Puissance	Watts
1 pression	Fort	1000 W
2 pressions	Moyen - Élevé	800W
3 pressions	Décongélation	270 W
4 pressions	Moyen	600 W
5 pressions	Doux	440 W
6 pressions	Mijotage	300 W
7 pressions	Maintien	100 W



### Choisir la puissance Micro-ondes souhaitée

### Régler le temps de cuisson

Temps de cuisson maximum : Puissance de 1000 W : jusqu'à 30 minutes, autres puissances : jusqu'à 99 minutes et 50 secondes.

### Appuyez sur Marche

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



### Attention!

Le four fonctionnera automatiquement sur la puissance micro-ondes de 1000 W si le temps de cuisson est entré sans que le niveau de puissance ait été précédemment sélectionné.



### Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 26.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 24-25.
3. Vous pouvez augmenter 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. **N'utilisez pas** d'accessoires métalliques en mode micro-ondes seules.



## Conseils pour la décongélation

### 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 décongèlent 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 5-30 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.

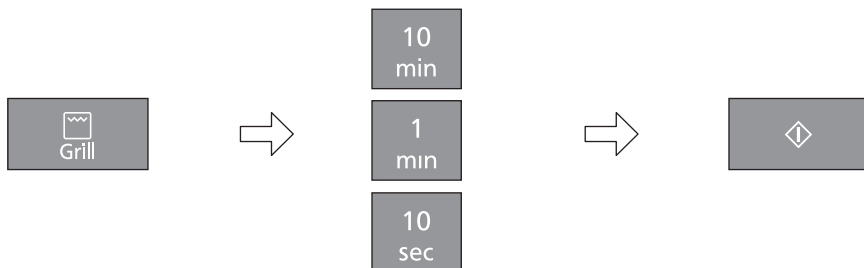
### Bips Sonores

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.



## Le mode Gril

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



### Appuyez sur Gril

L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

### Régler le temps de cuisson

Le temps maximum de cuisson est de 99 minutes et 50 secondes.

### Pressez Marche

La durée commence à décroître dans l'affichage.

Pression	Puissance
1 pression	Gril 1 (Fort)
2 pressions	Gril 2 (Moyen)
3 pressions	Gril 3 (Faible)

### Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Vous pouvez augmenter 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.



### Remarques

1. Placez les aliments sur la grille métallique disposée sur le plateau en verre. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. **Ne pas** chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode **gril**.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et **prenez garde** de ne pas vous brûler en sortant le trépied.

## Le mode Gril



7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra appuyez la Touche **Marche** pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril s'allume et s'éteint par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.



### Attention!

Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

## Le Mode Combiné

Ce mode combiné convient pour les aliments qui sont normalement des grillades et pour réchauffer de petits encas. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal.

Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.



Pression	Puissance
1 pression	Gril 1
2 pressions	Gril 2
3 pressions	Gril 3

Pression	Puissance	Watts
1 pression	Moyen	600 W
2 pressions	Doux	440 W
3 pressions	Mijotage	300 W
4 pressions	Maintien	100 W

Choisir la puissance de Gril souhaitée.

Choisissez la puissance souhaitée  
1000 W / 800 W / 270 W ne peut pas être choisi pour la cuisson combinée.



### Régler le temps de cuisson

Le temps maximum de cuisson est de 99 minutes et 50 secondes.

### Appuyez Marche.

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

### Réglage du Temps Pendant la Cuisson

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.

## Le Mode Combiné



### Remarques

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. **Ne jamais** utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. **Ne pas** l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode **Gril** ou le mode **Mico-ondes** uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
4. **Ne pas** chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, stoppez immédiatement la cuisson.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. **Ne pas** utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
8. **Ne pas** utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne peuvent pénétrer les aliments de façon homogène.



### Attention!

Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

## Utilisation de la Fonction Quick 30

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



**Appuyez sur Quick 30 pour choisir la durée de cuisson (jusqu'à 5 minutes).** Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est pré-réglée à 1000 W.

**Appuyez sur Marche.**

La cuisson commencera et le temps affiché à l'écran s'écoulera. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

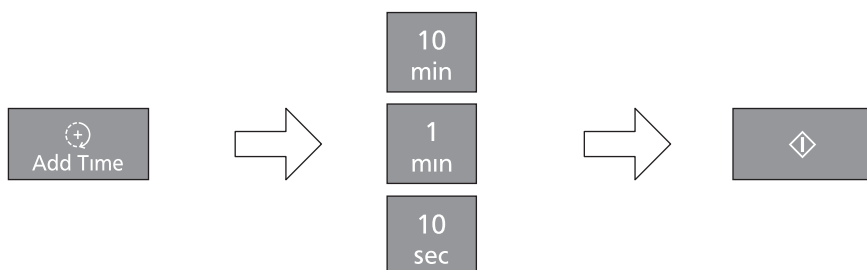


### Remarque

1. Au besoin, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Choisissez 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 Ajouter du Temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson au terme de la cuisson précédente



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

**Appuyer sur les touches de Minuteur pour prolonger le temps de cuisson.**  
Temps de cuisson maximum : Puissance de 1000 W : jusqu'à 30 minutes, autres puissances : jusqu'à 99 minutes et 50 secondes. Gril, Combiné: jusqu'à 99 minutes et 50 secondes.

**Pressez Marche.**  
Le temps sera ajouté. Le temps affiché à l'écran s'écoulera.



### Remarque

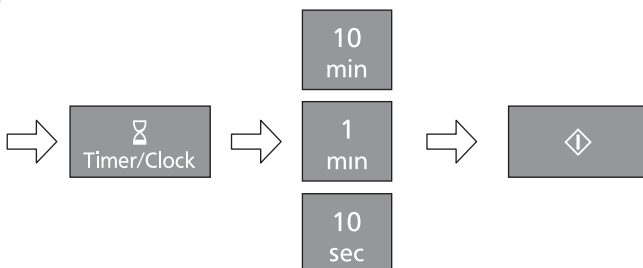
1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Micro Power, Gril, cuisson Combinée et temps de repos, et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction d'ajout de temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction d'ajout de temps peut être utilisée après la cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que pour la dernière étape.

## Fonction Minuteur

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

1. Définir un temps d'attente :

Régler le programme de cuisson souhaité, en sélectionnant le mode et le temps de cuisson requis.



**Appuyez sur sur la Minuterie/Horloge**

**Régler le temps d'attente souhaité**

(max. de 9 heures et 59 minutes. « 10 min » pour les heures, « 1 min » et « 10 sec » pour les minutes). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

**Appuyez sur Start**

Le programme de cuisson commencera une fois que le temps d'attente s'est écoulé.



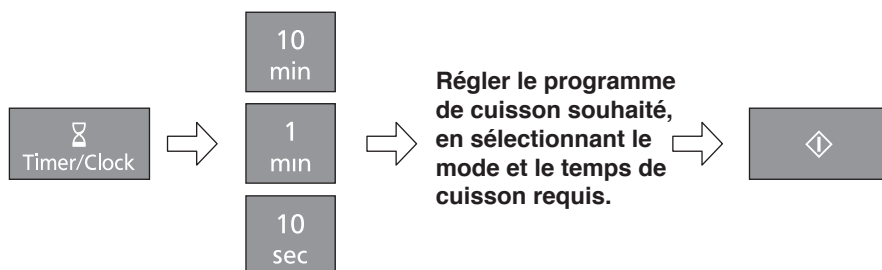
### Remarque

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette fonction peut être utilisée comme une simple minuterie : Dans ce cas, appuyez sur la Minuterie/Horloge, réglez la durée et appuyez sur Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos suite à un programme Automatique.



## Fonction Minuteur

2. Pour régler un départ différé :



**Appuyez sur sur la Minuterie/ Horloge**

**Régler le temps d'attente souhaité** (max. de 9 heures et 59 minutes. « 10 min » pour les heures, « 1 min » et « 10 sec » pour les minutes). Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

**Appuyez sur Start**  
Le programme de cuisson commencera une fois que le compte à rebours s'est écoulé.

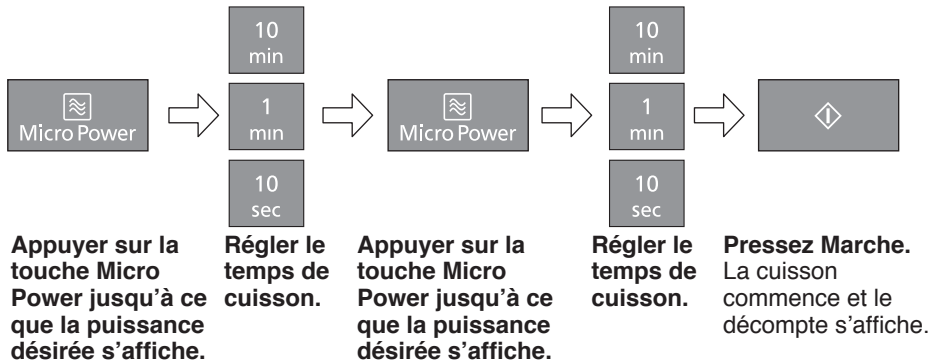


### Remarque

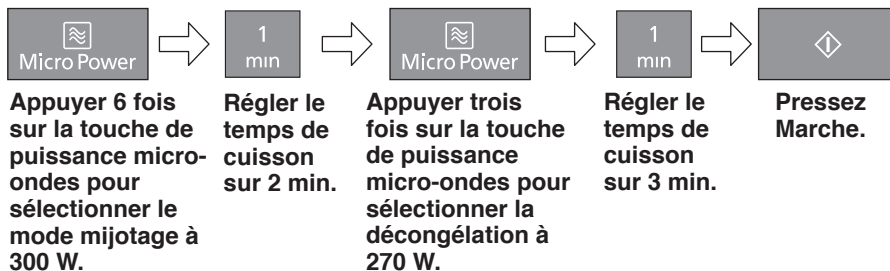
1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après une mise en Marche différée
2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

## Cuisson en Plusieurs Étapes

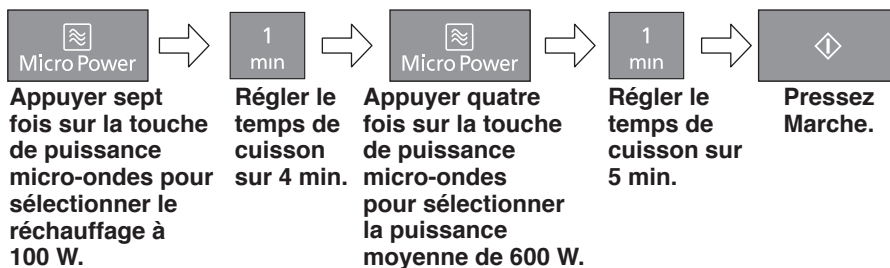
Cuisson en 2 ou 3 Étapes



**Exemple : Pour faire mijoter à 300 W pendant 2 minutes et décongeler à 270 W pendant 3 minutes.**



**Exemple : Pour réchauffer à 100 W pendant 4 minutes et à puissance moyenne de 600 W pendant 5 minutes.**



### Note

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. En cours de fonctionnement, appuyer une fois sur Arrêt/Annulation arrête l'opération. Appuyer sur Marche relance l'opération. Appuyer une deuxième fois sur la touche Arrêt/Annulation annule le programme sélectionné.
3. Quand le four ne tourne pas, appuyer sur Arrêt/Annulation annule le programme sélectionné.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

## Décongélation Turbo

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 28).

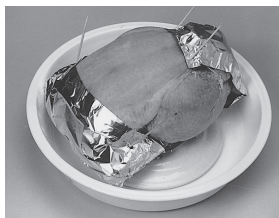
Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les 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 remuez 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 poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

## Décongélation Turbo

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



### Sélectionnez le programme de décongélation Turbo souhaité




Le numéro du programme automatique apparaît sur l'affichage. Les indicateurs micro-ondes, auto et décongélation s'allument.

### Entrer le poids en appuyant sur les touches Plus/Moins de poids.

La touche « plus » commence avec le poids minimal pour chaque aliment.

### Appuyez sur Start.

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

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>5. Pain</b>  1 pression	100 g - 800 g	Petits ou grands morceaux de pain, blanc ou complet. Appuyer une fois sur la décongélation Turbo et retourner au bip. Laisser le pain reposer entre 5 minutes (pain blanc léger) et 30 minutes (pain de seigle dense). Couper les gros pains en deux pendant le temps d'attente.
<b>6. Petits morceaux</b>  2 pressions	200 g - 1200 g	De petits morceaux de viande, les coquilles, les saucisses, la viande hachée, les steaks, les côtelettes, les filets de poisson (chacun de 100 g - 400 g). Appuyer deux fois sur la décongélation Turbo. Retourner/remuer au bip sonore
<b>7. Gros morceaux</b>  3 pressions	400 g - 2000 g	Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Appuyez trois fois sur la décongélation Turbo. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protégez les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier Aluminium fixées à l'aide de piques. Veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson. Tournez et protégez à l'aide de papier aluminium aux bips sonores.



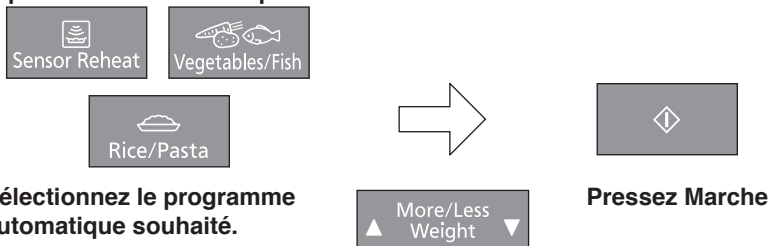
### Remarques

Voir page 17 les conseils de décongélation.

## Programmes automatiques

**Vous pouvez faire cuire différents aliments sans avoir à saisir la durée de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.**

Exemple:



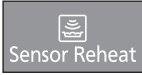


Commande Plus/moins :

Chaque utilisateur peut avoir des préférences en matière de degré de cuisson. Quand vous aurez utilisé les programmes automatiques plusieurs fois, vous déciderez peut-être que vous préféreriez vos aliments cuits différemment. Il vous suffit alors d'utiliser les commandes plus/moins pour régler les programmes et prolonger ou raccourcir la cuisson selon vos préférences. Appuyez sur la commande plus/moins avant d'actionner le bouton Marche. Si les résultats obtenus avec les programmes automatiques vous satisfont, vous n'avez pas à utiliser cette commande.






### Remarques

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. La température pour les aliments congelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C et entre +5 °C et +8 °C pour les autres types d'aliments (température du réfrigérateur).
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C ou inférieure à 0 °C.
6. es programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages 30-31.
7. Pour les programmes à capteur automatique, les légumes frais, les légumes congelés, le poisson frais, le poisson congelé, les couvrir de film étirable. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Pour les programmes de plats réfrigérés et congelés à réchauffer, placez-les dans leur contenant d'origine. Percez l'opercule. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Pour les programmes de cuisson à capteur automatique pour le riz et les pâtes, couvrez avec un couvercle.
8. Pour les aliments couverts d'un film de cuisson, utilisez un couteau pointu pour faire une perforation au centre du film et quatre perforations sur le pourtour. Si le film n'est pas percé, la vapeur ne peut pas s'échapper et les aliments risquent de trop cuire.
9. Si le four vient d'être utilisé et qu'il est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message 'HDE' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

## Programmes automatiques

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>1. Repas réfrigérés</b>    1 pression	200 g - 1000 g	<p>Pour réchauffer un plat précuit frais ou un ragoût. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur d'env. +5 °C. Réchauffez-le dans son récipient. Ce programme ne convient pas aux aliments placés dans un récipient en forme de bol. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrez le plat de film alimentaire percé. Appuyez une fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuez au bip sonore. Remuez de nouveau en fin de programme et laissez reposer pendant quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson cuisinés dans une sauce légère exigeront peut-être un temps de réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.</p>
<b>2. Repas congelés</b>    2 pressions	200 g - 1000 g	<p>Pour réchauffer un repas tout prêt ou un ragoût surgelé : Tous les aliments doivent être cuits et surgelés (-18 °C) ; les réchauffer dans la barquette d'origine. Ce programme ne convient pas aux aliments placés dans un récipient en forme de bol. Percez le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. En cas de transfert des aliments dans un plat, recouvrez le plat de film alimentaire percé. Appuyez deux fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuez les aliments aux bips sonores et coupez les blocs en plus petits morceaux. Remuez une fois de plus à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Vérifiez la température et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes supplémentaires si besoin est avant de consommer. Ce programme ne convient pas aux aliments surgelés portionnables.</p>
<b>11. Légumes frais</b>    1 pression	200 g - 1000 g	<p>Cuisson des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arrosez d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez une fois sur la touche du programme de cuisson automatique du légumes ou du poisson. Appuyez sur la touche Marche. Pour les aliments plus lourds mélangez au moment des bips. Égouttez en fin de cuisson et assaisonnez.</p>

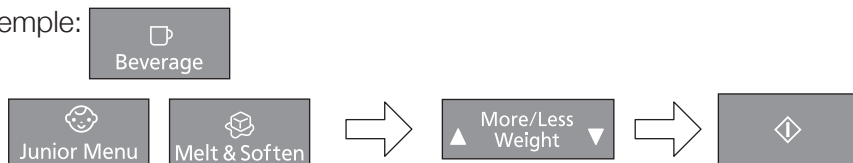
## Programmes automatiques

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>12. Légumes surgelés</b>  2 pressions	200 g - 1000 g	Cuisson des légumes surgelés. Placez les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arrosez avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique des légumes ou du poisson. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson.
<b>13. Poisson frais</b>  3 pressions	200 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poisson frais. Placez le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajoutez 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Repliez les extrémités fines. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez trois fois sur la touche du programme de cuisson automatique du légumes ou du poisson. Appuyez sur la touche Marche.
<b>14. Poisson surgelé</b>  4 pressions	250 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poisson surgelés. Placez le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajoutez 1 cuil. à soupe d'eau (15 ml). Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez quatre fois sur la touche du programme de cuisson automatique des légumes ou du poisson. Appuyez sur la touche Marche.
<b>15. Riz</b>  1 pression	100 g - 300 g	Cuisson du riz pour plats salés (pas pour le gâteau de riz). (Thaï, Basmati, Jasmin, Suriname, Arborio ou Méditerranée). Ce programme ne convient pas à la cuisson du riz complet. Rincez le riz soigneusement avant la cuisson. Versez-le dans un grand bol. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Appuyez une fois sur la touche du programme de cuisson automatique du riz ou des pâtes. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Égouttez en fin de cuisson.
<b>16. Pâtes</b>  2 pressions	100 g - 450 g	Cuisson des pâtes sèches. Mettez les pâtes dans un grand bol. Ajoutez 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 - 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 - 450 g de pâtes, ajoutez 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Appuyez deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique du riz ou des pâtes. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Égouttez en fin de cuisson.

## Programmes Auto avec poids

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

Exemple:



### Sélectionner la catégorie désirée

Les indicateurs auto et micro-onde s'allument, l'indicateur de congélation s'allume également pour les programmes de décongélation automatique. Le numéro du programme apparaît sur l'affichage.

Entrez le poids en appuyant sur les touches Plus/Moins. La touche « plus » commence avec le poids minimal pour chaque aliment.



**Pressez Marche.**



### Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées aux pages 32-34.
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
5. Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.  
Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.




## Programmes Auto avec poids - Boisson

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>3. Boissons</b>  1 pression	200 ml ou 400 ml	Pour réchauffer une boisson d'un poids fixe de 200 ml ou deux boissons de 200 ml chacune à partir de la température ambiante, par ex. : café, thé ou chocolat chaud. Appuyez une fois sur la touche Boissons, sélectionnez 200 ml pour 1 boisson ou 400 ml pour 2 boissons et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage.
<b>4. Lait</b>  2 pressions	200 ml ou 600 ml	Pour réchauffer une tasse de lait d'un poids fixe de 200 ml ou un pichet de lait d'un poids fixe de 600 ml à la température du réfrigérateur. Ce programme est adapté pour le lait entier, demi-écrémé et écrémé. Le lait chaud peut servir à l'élaboration de café au lait ou de chocolat chaud. Appuyez deux fois sur la touche Boissons, sélectionnez 200 ml pour 1 boisson ou 600 ml pour un pichet et appuyez sur Marche. Remuez avant et après le réchauffage pour une tasse de lait. Remuez quand les bips retentissent pendant et après le réchauffage pour un pichet de lait.







## Programmes Auto avec poids - Menu Junior

Les purées de fruits et de légumes sont les premiers aliments de sevrage idéaux pour les bébés. Les purées maison ont le véritable goût des aliments et coûtent moins que les pots ou les paquets. Des portions supplémentaires peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées.

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>8. Purées de légumes</b>  Junior Menu 1 pression	100 g - 400 g	Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges, des carottes, des patates douces et du rutabaga. Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les légumes en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g - 150 g de légumes frais, 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de légumes frais, 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de légumes frais, 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Appuyez une fois sur le bouton de menu Junior. Saisissez poids des légumes. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.
<b>9. Purée de fruits</b>  Junior Menu 2 pressions	100 g - 400 g	Ce programme est adapté pour la cuisson des pommes, des poires, des pêches, de la papaye et de la mangue. Les fruits cuits sont alors réduits en une purée adaptée à la diversification alimentaire des bébés. Pelez et coupez les fruits en morceaux de taille homogène. Placez-les dans un plat Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g - 150 g de fruits, 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de fruits, 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de fruits, 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Appuyez deux fois sur le bouton de menu Junior. Saisissez le poids des fruits. Appuyez sur la touche Marche. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson laissez reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduisez les fruits en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de donner à manger.
<b>10. Porridge</b>  Junior Menu 3 pressions	50 g - 200 g	Ce programme est adapté à la cuisson du porridge d'avoine. Suivre les instructions indiquées au dos du paquet pour connaître les proportions d'avoine et de lait. Utilisez du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Ce programme ne convient pas pour faire du porridge à base d'eau uniquement. Ne couvrez pas. Appuyez trois fois sur le bouton de menu Junior. Saisissez uniquement le poids de l'avoine. Appuyez sur la touche Marche. Remuez au bip sonore. Laissez reposer pendant 2 minutes. Remuez avant de servir.

## Programmes Auto avec poids - Fondre et ramollir

Catégorie	Poids	Utilisation
<b>21. Crème de fromage</b>  1 pression	50 g - 300 g	Pour ramollir la crème de fromage. Placez dans un plat Pyrex®. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez une fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Après l'avoir ramolli, le battre avec une cuillère en bois.
<b>22. Chocolat</b>  2 pressions	50 g - 300 g	Pour faire fondre du chocolat au lait ou du chocolat noir ayant une teneur en éclats de cacao allant jusqu'à 50%. Ce programme n'est pas adapté pour le chocolat blanc ou le chocolat ayant une teneur en éclats de cacao supérieure à 50 %. Placez dans un plat Pyrex®. Appuyez deux fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Remuez à mi-cuisson et de nouveau à la fin de la fonte.
<b>23. Beurre</b>  3 pressions	50 g - 300 g	Pour faire fondre du beurre. Coupez le beurre en cubes et placez-le dans un plat Pyrex®. Couvrez avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percez le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyez trois fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Remuez au deux tiers de la cuisson et de nouveau à la fin de la fonte.
<b>24. Crème glacée</b>  4 pressions	300 g - 1100 g	Pour ramollir la crème glacée. Gardez dans le récipient fourni à l'achat et retirez le couvercle. Appuyez quatre fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche.

## Programme Combi Auto

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



**Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. L'indicateur de surgelé s'éclaire pour les programmes de produits surgelés.

**Entrer le poids en appuyant sur les touches Plus/Moins de poids.**

La touche « plus » commence avec le poids minimal pour chaque aliment.

**Pressez Marche**

Français




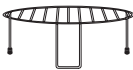


### Note

1. Les programmes Combi Auto ne doivent servir qu'à la cuisson des aliments indiqués.
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. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 35-36.
5. **Ne jamais** couvrir les aliments lorsque vous utilisez un programme Auto en mode combiné. En effet, le grill ne pourrait colorer l'aliment et ferait fondre un couvercle en plastique.
6. 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.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
<b>17. Pizza surgelée</b> Auto Combi 1 pression	200 g - 500 g		<b>Pour réchauffer et faire dorer une pizza déjà cuite et surgelée.</b> Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur la grille haute sur le plateau en verre. <b>Ne couvrez pas.</b> Appuyez une fois sur Auto Combi. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Ce programme ne convient pas pour le réchauffage de pizza américaine (« deep pan ») ou la cuisson de pizza très fines comme les Flammekueche.
<b>18. Pizza réfrigérée</b> Auto Combi 2 pressions	200 g - 500 g		<b>Pour réchauffer et faire dorer une pizza fraîche précuite.</b> Enlevez tous les emballages et placez la pizza sur la grille haute sur le plateau en verre. <b>Ne couvrez pas.</b> Appuyez deux fois sur Auto Combi. Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Ce programme ne convient pas pour la cuisson de pizza très fines comme les Flammekueche.

## Programme Combi Auto

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
<p><b>19. Produits surgelés à base de pommes de terre</b></p> <p> Auto Combi</p> <p>3 pressions</p>	<p>200 g - 400 g</p>		<p><b>Pour réchauffer, faire dorer et gratiner les produits de pommes de terre surgelés.</b> Appuyez trois fois sur Auto Combi. Étalez les produits à base de pomme de terre dans un plat Pyrex® peu profond. Placez le plat sur la grille en métal disposée sur le plateau en verre. <b>Ne couvrez pas.</b> Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. Pour un résultat optimal, étaler sur une seule couche et mélanger au bip sonore. Ce programme ne convient pas pour les galettes, les pommes dauphines et les pommes noisettes.</p>
<p><b>20. Quiche réfrigérée</b></p> <p> Auto Combi</p> <p>4 pressions</p>	<p>150 g - 450 g</p>		<p><b>Pour réchauffer et faire dorer une quiche fraîche précuite.</b> Appuyez quatre fois sur Auto Combi. Enlevez tous les emballages et placez la quiche sur la grille disposée sur le plateau en verre. <b>Ne couvrez pas.</b> Saisissez le poids puis appuyez sur Marche. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Les quiches à haute teneur en fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas à la cuisson de tourtes.</p>

## Questions et Réponses

- 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 microondes et combinés.
- Q: J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode combiné. Quelle est la cause de ces bruits?
- R: Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement de la puissance en **micro-ondes** à celle de four/**gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.

## Questions et Réponses

- Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes combiné, four et gril. Pourquoi?
- R: Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de fumer.
- Q: Le four cesse la cuisson et 'H00', 'H97' ou 'H98' s'affiche. Pourquoi?
- 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.
- Q: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message 'H0E' s'affiche à l'écran. Pourquoi?
- R: Si le four vient d'être utilisé et qu'il est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message 'H0E' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

## 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. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. 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.
5. 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, appuyez sur la touche **Arrêt/Annulation** pour effacer l'afficheur.
6. 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.
7. 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.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A ce 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 replacer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode **gril** ou **combiné**, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. 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.
12. 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.
13. 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-GT46KB</b>	
<b>Alimentation électrique</b>	<b>230V / 50Hz</b>	
<b>Fréquence de fonctionnement :</b>	<b>2450 MHz</b>	
<b>Puissance d'entrée :</b>	<b>Maximale</b>	<b>2120 W</b>
	<b>Micro-ondes</b>	<b>1000 W</b>
	<b>Gril</b>	<b>1160 W</b>
<b>Puissance de sortie :</b>	<b>Micro-ondes</b>	<b>1000 W (IEC-60705)</b>
	<b>Gril</b>	<b>1100 W</b>
<b>Dimensions extérieures:</b>	<b>525 mm (W) x 401 mm (D) x 310 mm (H)</b>	
<b>Dimensions intérieures:</b>	<b>359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)</b>	
<b>Poids (hors emballage):</b>	<b>13.2 kg</b>	
<b>Niveau sonore</b>	<b>66 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