

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

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-5	Utilisation de la Fonction Ajouter du Temps	17
L'élimination des équipements usagés	6	Fonction Minuteur	18-19
Installation et Raccordement	7	Cuisson en Plusieurs Étapes	20
Emplacement du Four	7	Décongélation Turbo	21-22
Consignes D'utilisation Importantes	8-9	Programme de cuisson automatique	23-25
Accessoires du Four	10	Programme de cuisson automatique selon le poids	26
Parties du Four	11	Programme de cuisson automatique pour les boissons selon le poids	26
Le Panneau de Commande	12	Programme de cuisson automatique pour le menu Junior selon le poids	27
Affichage de L'heure	13	Programme de cuisson automatique pour faire fondre et ramollir selon le poids	28
Verrouillage de Sécurité Enfant	13	Questions et Réponses	29
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes	14	Entretien de L'appareil	30
Conseils pour la décongélation	15	Fiche Technique	31
Utilisation de la Fonction Quick 30 ...	16		

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! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.

Consignes de Sécurité

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

Utilisation sur un plan de travail:

- Le four doit être placé sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol. Pour assurer son bon fonctionnement, veillez à laisser un espace de 5 cm d'un côté, l'autre côté étant libre, 15 cm sur le dessus et 10 cm à l'arrière.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et gardez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Consignes de Sécurité

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

Consignes de Sécurité

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

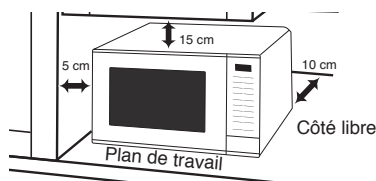
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Emplacement du Four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans un meuble ou un placard de cuisine.

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

Utilisation du four

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

d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie



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.

Lampe du four

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

Temps de cuisson

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

Petites Quantités de Nourriture

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

Consignes D'utilisation Importantes

Œufs

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

Percer

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

Thermomètre à Viande

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

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.

Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a Evitez 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.

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.

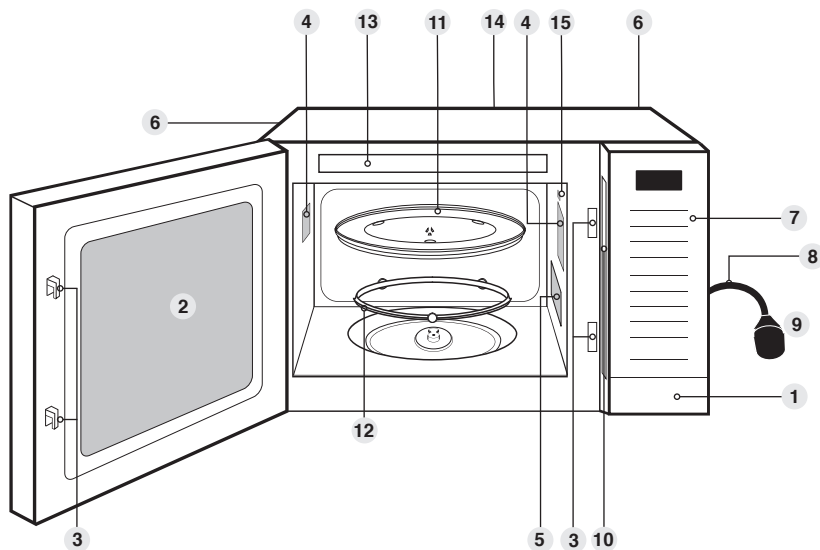
6. Ne placez pas d'aliments directement sur la plaque de verre, sauf pour les pommes de terre au four.

Anneau à Roulettes

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

Parties du Four

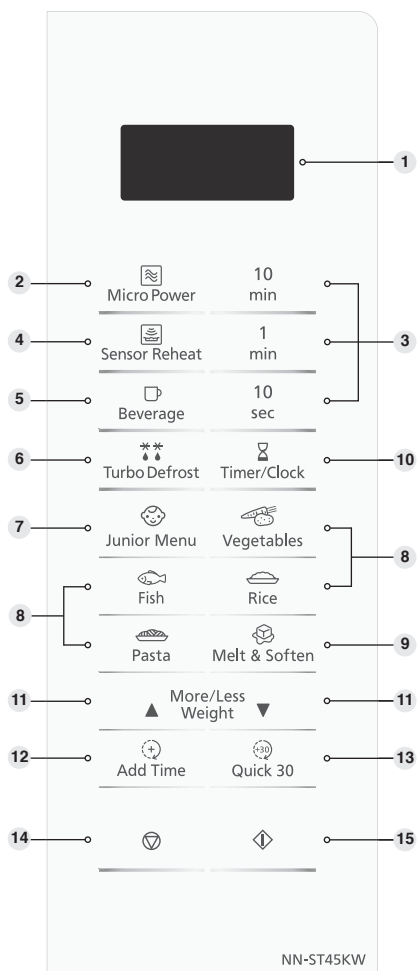
- 1 Touche d'ouverture de la porte**
Appuyez pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche enfoncée.
- 2 Fenêtre du four**
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4 Ouvertures d'aération du four**
- 5 Couvercle guide d'ondes (ne pas enlever)**
- 6 Ventilation externe du four**
- 7 Panneau de commandes**
- 8 Câble d'alimentation électrique**
- 9 Prise électrique**
- 10 Etiquette d'identification**
- 11 Plateau tournant en verre**
- 12 Anneau à roulettes**
- 13 Affichage du menu sélectionné**
- 14 Étiquette d'avertissement**
- 15 Éclairage du four**



Remarque

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

Le Panneau de Commande



Bips Sonores

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

- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes (page 14)
- 3 Minuteur
- 4 Programme automatique de réchauffage (page 24)
- 5 Programme automatique pour les boissons selon le poids (page 26)
- 6 Décongélation Turbo (page 21-22)
- 7 Programme automatique pour le menu Junior selon le poids (page 27)
- 8 Programme de cuisson automatique (page 23, 25)
- 9 Programme de cuisson automatique pour faire fondre et ramollir selon le poids (page 28)
- 10 Touche Minuterie/Horloge (page 13, 18-19)
- 11 Plus/Moins de poids (page 22-23, 26)
- 12 Ajout du temps (page 17)
- 13 Touche de minuteur Quick 30 (page 16)
- 14 Arrêter/Annulation:

Avant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

Pendant la cuisson:

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

15 Mise en marche:

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



Remarque

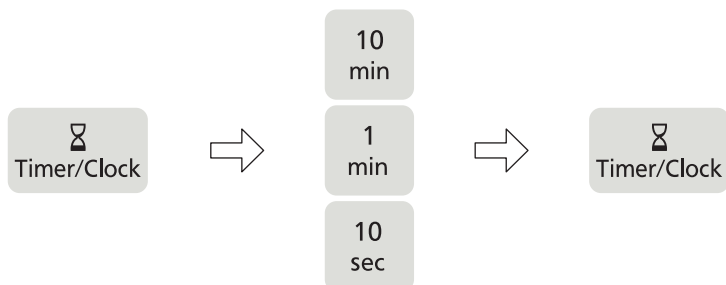
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

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 enfoncée dans les 6 minutes, le four annule automatiquement l'opération. L'écran affiche à nouveau le mode horloge.

Affichage de L'heure

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



Appuyez deux fois la Minuterie/Horloge.

Le deux-points commence à clignoter.

Appuyez sur les touches du Minuteur

Entrez l'heure du jour en appuyant sur les touches du Minuteur. Utilisez 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.



Remarque

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 « clé » 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

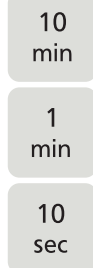
Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

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



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

Pressez Marche.

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



Remarques

Si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance 1000 W est automatiquement sélectionnée.



Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 20.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson au micro-ondes. Se reporter à l'utilisation de la minuterie aux pages 18-19.
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 décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

Le Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5-30 minutes 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.



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.

Pressez Marche.

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

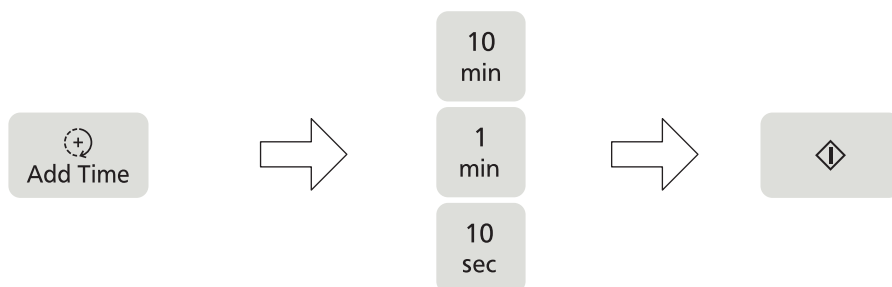


Remarques

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 le temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.



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

Appuyer sur les touches du Minuteur pour prolonger le temps de cuisson.

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

Pressez Marche.

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



Remarques

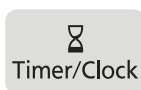
1. Cette fonction est uniquement disponible pour la fonction Micro Power et le temps de repos, et elle n'est pas disponible pour les programmes Auto.
2. La fonction d'ajout de temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction d'ajout de temps peut 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 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.

Appuyer sur Marche

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

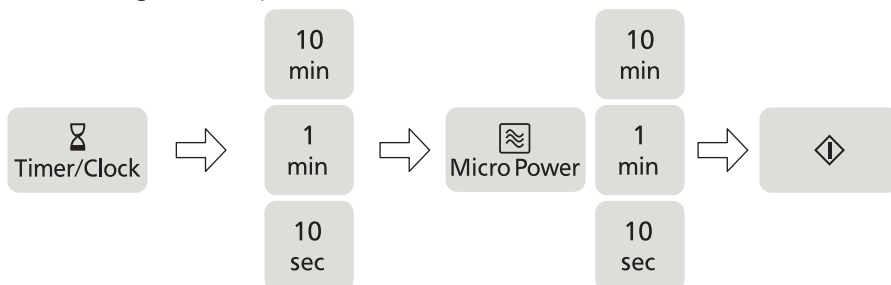


Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, la minuterie 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 : Presser la touche Minuteur, choisir la durée puis appuyer sur Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Auto.

Fonction Minuteur

2. Pour régler un départ différé :



Appuyez sur la Minuterie/ Horloge

Régler le temps souhaité pour le départ différé (Max. 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.

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

Appuyer sur Marche
Le programme de cuisson commencera une fois que le compte à rebours s'est écoulé.

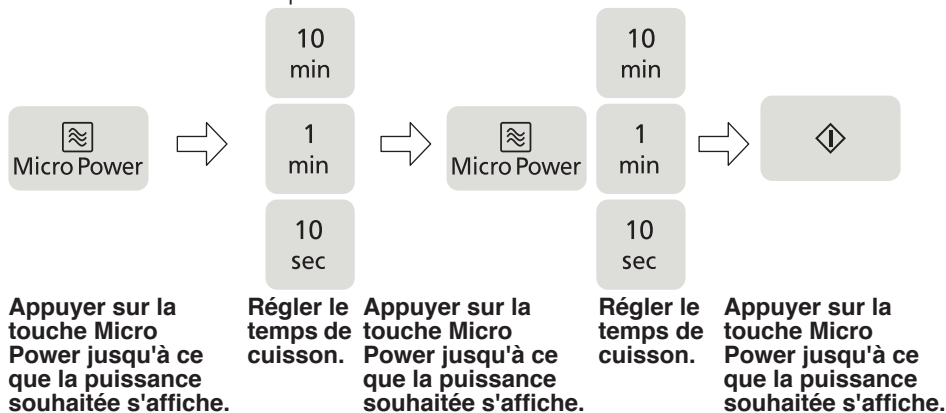


Note

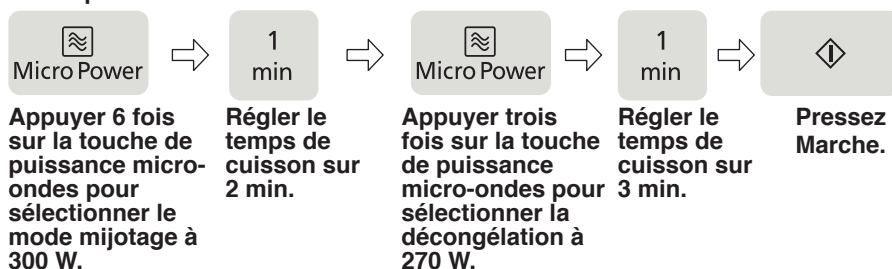
1. Il est possible de programmer une cuisson en 3 étapes après une mise en Marche différée.
2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme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

Cuisson en Plusieurs Étapes

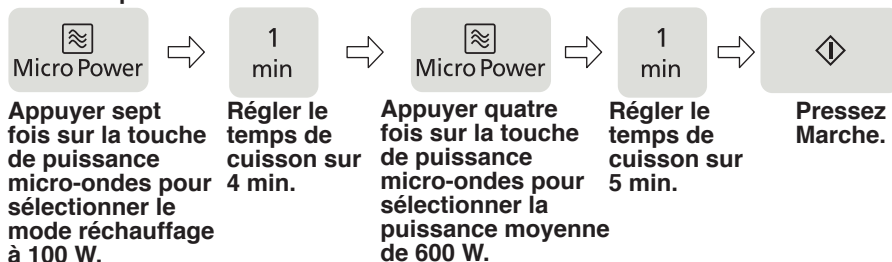
Cuisson en 2 ou 3 Étapes



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.



Remarques

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. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

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 22).

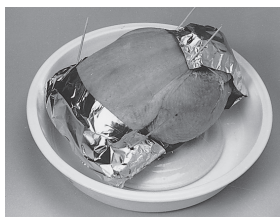
Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les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

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



Sélectionner le programme de décongélation Turbo


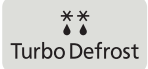
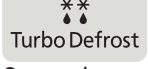
Le numéro de programme Auto s'affiche à l'écran. Les indicateurs micro-ondes, auto et décongélations s'allument.

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

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

Pressez Marche

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

Catégorie	Poids	Utilisation
6. Pain  Turbo Defrost 1 pression	100 g - 800 g	Petits ou grands morceaux de pain, blanc ou complet. Appuyer une fois sur la décongélation Turbo et tourner jusqu'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.
7. Petites pièces  Turbo Defrost 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 100-400 g) Appuyer deux fois sur la décongélation Turbo. Retourner/remuer au bip sonore.
8. Grosse Pièce  Turbo Defrost 3 pressions	400 g - 2000 g	Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Appuyer trois fois sur la décongélation Auto. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protéger les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier aluminium fixées à l'aide de piques. Veiller à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Laisser reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson. Tourner et protéger aux bips sonores.



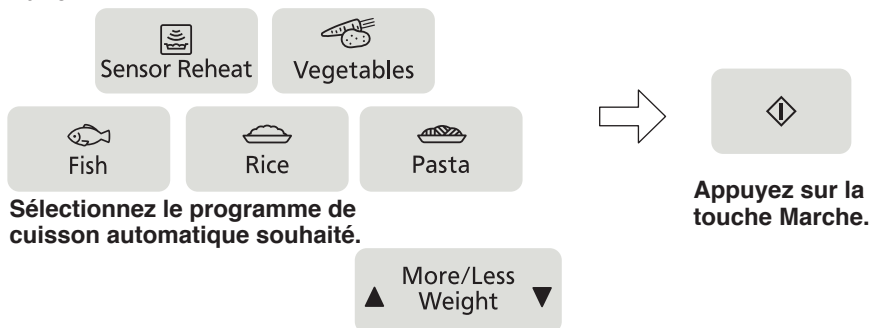
Remarque

Voir page 15 les conseils de décongélation.

Programme de cuisson automatique

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

Par ex.






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 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. Le programme considère que la température des aliments surgelés est de -18°C à -20°C , et de $+5^{\circ}\text{C}$ à $+8^{\circ}\text{C}$ pour les autres aliments (température du réfrigérateur). Le programme de réchauffage de la soupe convient aux aliments à température du réfrigérateur ou ambiante.
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. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages 24-25.
7. Pour les programmes automatiques pour la soupe, les légumes frais, les légumes surgelés, le poisson frais et le poisson surgelé, couvrir les aliments avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre et quatre perforations au bord du plat. Pour les programmes pour les repas réfrigérés et surgelés, le réchauffage doit se faire dans l'emballage d'origine. Percez le film. Si vous transférez les repas dans un plat, recouvrez-le de film alimentaire perforé. Pour les programmes automatiques pour le riz et les pâtes, recouvrez le plat d'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.

Programme de cuisson automatique

Catégorie	Poids	Utilisation
1. Soupe  Sensor Reheat 1 pression	150 g - 800 g	<p>Pour réchauffer la soupe réfrigérée et à température ambiante. Placer la soupe dans un plat/récipient de taille appropriée. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ +5 °C, ou à température ambiante. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer une fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes.</p>
2. Plat cuisiné  Sensor Reheat 2 pressions	200 g - 1000 g	<p>Pour réchauffer un repas frais déjà cuit ou un ragoût. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur d'env. +5 °C. Le réchauffer dans son récipient. Percer 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, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Appuyer deux fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer au bip sonore. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer 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>
3. Plat surgelé  Sensor Reheat 3 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. Percer 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, recouvrir le plat de film alimentaire percé. Appuyer trois fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur la touche Marche. Remuer les aliments aux bips sonores et couper les blocs en plus petits morceaux. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Vérifier 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>

Programme de cuisson automatique

Catégorie	Poids	Utilisation
12. Légumes frais  Vegetables 1 pression	200 g - 1000 g	Cuisson des légumes frais. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arroser d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Pour les aliments plus lourds, mélanger au moment des bips. Égoutter en fin de cuisson et assaisonner.
13. Légumes surgelé  Vegetables 2 pressions	200 g - 1000 g	Cuisson des légumes surgelés. Placer les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser 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. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur la touche Marche. Remuer au bip sonore. Égoutter en fin de cuisson.
14. Cuisson du poisson  Fish 1 pression	200 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poissons frais. Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Replier les extrémités fines. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique du poisson. Appuyer sur la touche Marche.
15. Poisson surgelé  Fish 2 pressions	250 g - 800 g	Cuisson des filets ou darnes de poissons surgelés. Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 1 cuil. à soupe d'eau (15 ml). Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique du poisson. Appuyer sur la touche Marche.
16. Riz  Rice 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. Rincer le riz soigneusement avant la cuisson. Le verser dans un grand bol. Ajouter 2 volumes d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique du riz. Appuyer sur la touche Marche. Laisser reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Égoutter en fin de cuisson.
17. Pâtes  Pasta 1 pression	100 g - 450 g	Cuisson des pâtes sèches. Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100-290 g de pâtes, ajouter 1 litre d'eau bouillante. Pour 300-450 g de pâtes, ajouter 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique des pâtes. Appuyer sur la touche Marche. Égoutter en fin de cuisson.

Programme de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments en fonction de leur poids. Le poids doit être saisi en grammes.

Par ex.



Sélectionner la catégorie souhaitée 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.

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

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



Appuyer sur Marche



Remarques




1. Les programmes automatiques selon le poids doivent être utilisés pour les aliments indiqués.
2. Ne cuisez que des aliments ayant un poids compris dans les plages indiquées.
3. Pesez toujours l'aliment plutôt que de vous fier à l'information indiquée sur l'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson en mode automatique, pour laisser la chaleur continuer à se propager au centre de la pièce.
5. La cuisson et la température peuvent varier en fonction des aliments, vérifiez que les aliments sont bien cuits et très chauds avant de les servir.

Programme de cuisson automatique pour les boissons selon le poids





Catégorie	Poids	Utilisation
4. Boissons  Beverage 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. Appuyer une fois sur la touche Boissons, sélectionner 200 ml pour 1 boisson ou 400 ml pour 2 boissons et appuyer sur Marche. Remuer avant et après le réchauffage.
5. Lait  Beverage 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. Appuyer deux fois sur la touche Boissons, sélectionner 200 ml pour 1 boisson ou 600 ml pour un pichet et appuyer sur Marche. Remuer avant et après le réchauffage pour une tasse de lait. Remuer quand les bips retentissent pendant le réchauffage pour un pichet de lait.

Programme de cuisson automatique pour le menu Junior selon le poids

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 cher que les pots ou les paquets. Des portions supplémentaires peuvent être congelées dans des bacs à glaçons, puis décongelées et réchauffées.

Catégorie	Poids	Utilisation
9. Purées de légumes  Junior Menu 1 pression	100 g - 400 g	<p>Ce programme est adapté pour la cuisson des panais, des pommes de terre, des courges, des carottes, des patates douces et du rutabaga.</p> <p>Les légumes cuits sont alors réduits en une purée adaptée à l'alimentation des bébés. Peler et couper les légumes en morceaux de taille homogène. Les placer dans un plat Pyrex®. Ajouter les quantités d'eau suivantes :</p> <p>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.</p> <p>Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur le bouton de menu Junior. Saisir le poids des légumes. Appuyer sur la touche Marche. Remuer à mi-cuisson. Après la cuisson laisser reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduire les légumes en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajuster la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifier la température avant de donner à manger.</p>
10. Compotes de fruits  Junior Menu 2 pressions	100 g - 400 g	<p>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 l'alimentation des bébés. Peler et couper les fruits en morceaux de taille homogène. Les placer dans un plat Pyrex®. Ajouter les quantités d'eau suivantes :</p> <p>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.</p> <p>Couvrir avec un couvercle. Appuyer deux fois sur le bouton de menu Junior. Saisir le poids des fruits. Appuyer sur la touche Marche. Remuer à mi-cuisson. Après la cuisson laisser reposer pendant 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduire les fruits en purée avec le jus de cuisson. Si nécessaire, ajuster la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz bébé pour épaissir. Vérifier la température avant de donner à manger.</p>
11. Porridge  Junior Menu 3 pressions	50 g - 200 g	<p>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. Utiliser du lait entier, demi-écrémé ou écrémé.</p> <p>Ce programme ne convient pas pour faire du porridge à base d'eau uniquement. Ne pas couvrir. Appuyer trois fois sur le bouton de menu Junior. Saisir uniquement le poids de l'avoine. Appuyer sur la touche Marche. Remuer au bip sonore. Laisser reposer pendant 2 min. Remuer avant de servir.</p>

Programme de cuisson automatique pour faire fondre et ramollir selon le poids

Catégorie	Poids	Utilisation
18. Fromage en crème  Melt & Soften 1 pression	50 g - 300 g	Pour ramollir le fromage en crème. Le placer dans un plat Pyrex®. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer une fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisir le poids puis appuyer sur Marche. Après l'avoir ramolli, le battre avec une cuillère en bois.
19. Chocolat  Melt & Soften 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 %. Le placer dans un plat Pyrex®. Appuyer deux fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisir le poids puis appuyer sur Marche. Remuer à mi-cuisson et à la fin lorsque le chocolat a fondu.
20. Beurre  Melt & Soften 3 pressions	50 g - 300 g	Pour faire fondre du beurre. Couper le beurre en cubes et les mettre dans un plat Pyrex®. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Appuyer trois fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisir le poids puis appuyer sur Marche. Remuer au deux tiers de la cuisson et à la fin lorsque le beurre a fondu.
21. Crème glacée  Melt & Soften 4 pressions	300 g - 1100 g	Pour ramollir la crème glacée. Conserver la dans le récipient fourni à l'achat en retirant le couvercle. Appuyer quatre fois sur le bouton Ramollir et faire fondre. Saisir le poids puis appuyer sur Marche.

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 l'aliment lors de la cuisson réchauffe l'air présent dans le 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: Le four cesse la cuisson "puis" « 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.

Entretien de L'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.

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

Fiche Technique

Fabricant		Panasonic
Modèle		NN-ST45KW
Alimentation:		230V / 50Hz
Fréquence de fonctionnement:		2450 MHz
Puissance d'entrée:	Maximale initiale	1550 W
	Micro-ondes	950 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
Dimensions extérieures:		525 mm (W) × 388 mm (D) × 310 mm (H)
Dimensions intérieures:		355 mm (W) × 365 mm (D) × 251 mm (H)
Poids (hors emballage):		11.5 Kg
Niveau sonore		65 dB

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 Hamburg, Allemagne

