

Panasonic®

Mode d'emploi (Traduction des instructions d'origine)
Gebruiksaanwijzing (Vertaling van de oorspronkelijke instructies)
Manuale d'istruzioni (Traduzione delle istruzioni originali)
Manual de instrucciones (Traducción de las instrucciones originales)
Manual de instruções (Tradução das instruções originais)
Operating Instructions (Original instructions)

Chaleur tournante / Gril / Micro-ondes
Hetelucht / Grill / Magnetron
Convezione / Grill / Microonde
Convección/ Grill / Microondas
Convecção / Grill / Forno de micro ondas
Convection / Grill / Microwave Oven

Utilisation Domestique Uniquement
Uitsluitend voor huishoudelijk gebruik
Solo per Uso Domestico
Solo para uso doméstico
Apenas para Utilização Doméstica
Household Use Only



Model No. NN-C69KSM

Français

Nederlands

Italiano

Español

Português

English

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser ce four à micro-ondes, veuillez lire attentivement les instructions et précautions et conservez-les pour référence ultérieure.
- Attention! Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par 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 ondes émises par le four. Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
- Attention! Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Lors du réchauffage de liquides, par ex. des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud.

- Attention! 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.
- Attention! L'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Veiller à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart sauf sous surveillance permanente.
- Attention! L'appareil doit être débranché de sa source d'alimentation pendant l'entretien et lors du remplacement des pièces. Après le retrait de la fiche d'alimentation, la fiche doit rester visible à l'agent d'entretien afin de s'assurer que toute connexion accidentelle est évitée.
- Attention! Assurez-vous que l'appareil est éteint avant de remplacer la lampe pour éviter tout risque d'électrocution.

- 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.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un agent de maintenance similairement qualifié afin d'éviter tout danger.
- Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

- Le four à micro-ondes doit être placé sur une surface plane et stable à 85 cm au dessus du sol, avec le fond positionné contre une cloison. Si vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre. Laissez un espace de 15 cm en haut du four.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffés.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation 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 conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :
 - coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
 - fermes;
 - par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
 - environnements de type gîte touristique.
- Ne cherchez pas à cuire des oeufs 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.

- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un linge humide. 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.**
- Lorsque vous utilisez les modes GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
- 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.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs, 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.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINÉ. 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 conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande distinct.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des aliments faibles en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de maintenance formé par le fabricant. NE PAS tenter de déposer le boîtier extérieur du four.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.

Sommaire

Installation et connexion	8
Placement de votre four	8
Consignes de sécurité importantes	9
Pièces de votre four.....	14
Panneau de commande	15
Accessoires	17
Mode de cuisson	18
Réglage de l'horloge.....	20
Verrouillage de sécurité enfant.....	20
Cuisson et décongélation aux micro-ondes.....	21
Cuisson au gril.....	23
Cuisson à chaleur tournante.....	25
Cuisson combinée	27
Cuisson à étapes multiples.....	30
Fonction quick 30 (30 secondes)	32
Fonction add time (ajout de temps).....	32
Utilisation de la minuterie	33
Minuterie de cuisine	33
Temps de repos.....	33
Départ différé	34
Programmes Auto.....	35
Réchauffage Auto.....	38
Décongélation Auto	38
Prog. Pain	39
Cuisson Auto	40
Menu Junior	41
Combi Auto.....	44
Prog. Gâteau / Roti	45
Autres.....	46
Nettoyage.....	47
Questions et réponses.....	48
Entretien de votre four	49
Nettoyage (programme auto No 30)	50
Caractéristiques.....	51

Merci d'avoir acheté un appareil Panasonic.

Panasonic Corporation Osaka, Japon
 Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH
 Panasonic Testing Centre,
 Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Installation et connexion

Examen de votre four à micro-ondes

Déballez le four, retirez tout le matériel d'emballage, et recherchez sur le four d'éventuels dommages tels que des bosselures, des fermetoirs de portes brisés ou des fentes dans la porte. Si vous trouvez des dommages quelconques, notifiez immédiatement votre revendeur. Ne pas installer un four à micro-ondes endommagé.

Instructions de mise à la terre

■ Important!

**CET APPAREIL DOIT ÊTRE
CONVENABLEMENT MIS À LA TERRE
POUR LA SÉCURITÉ PERSONNELLE.**

Si votre prise CA n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité du client de la remplacer par une prise murale convenablement mise à la terre.

Tension de fonctionnement

La tension doit être la même que celle indiquée sur l'étiquette du four. Si une tension supérieure à celle indiquée est utilisée, ceci peut cause un incendie ou d'autres dégâts.

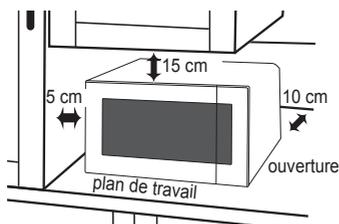
Placement de votre four

Ce four est prévu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas conçu pour une utilisation intégrée ou à l'intérieur d'un placard.

1. Placer le four sur une surface plate et stable, à 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. Pour un bon fonctionnement, assurer une circulation d'air suffisante pour le four.

Utilisation sur un plan de travail :

Laisser un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm sur un côté; et l'autre côté doit être ouvert sur plus de 40 cm.



4. Ne pas placer ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Maintenir le cordon à l'écart des surfaces chaudes. Ne pas laisser le cordon pendre au dessus du bord d'une table ou d'une surface de travail. Ne pas immerger le cordon, la prise ou le four dans de l'eau.
6. Le pied ne doit pas être enlevé.

7. Cet appareil est conçu pour être utilisé uniquement dans des applications domestiques et similaires telles que :

- coins cuisines pour le personnel dans des magasins, des bureaux et autres environnements de travail;
- fermes;
- par les clients dans des hôtels, des motels et d'autres environnements résidentiels;
- environnements de type gîte touristique.

Ne pas utiliser à l'extérieur.

8. Éviter d'utiliser le four dans un endroit très humide.

9. Ne pas obstruer les ouvertures d'aération sur le côté gauche et l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées durant le fonctionnement, le four risque de surchauffer. Dans un tel cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et reprend le fonctionnement uniquement après avoir refroidi.
10. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé au moyen d'une minuterie externe ou d'un système de commande distinct.

Consignes de sécurité importantes

1. Les joints de la porte et les zones de joint de la porte doivent être nettoyés avec un chiffon humide. Inspecter l'appareil pour vérifier que les joints de la porte et les zones de joint de la porte ne sont pas endommagés; si c'est le cas l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien formé par le fabricant.
2. 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.
Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
3. Ne pas utiliser cet appareil si le CORDON OU la PRISE sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou s'il a chuté. Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de service formé par le fabricant d'effectuer une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
6. 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.

Consignes de sécurité importantes

Avant utilisation

- Avant utilisation des fonctions COMBINÉ, GRIL ou CHALEUR TOURNANTE pour la première fois, faites fonctionner le four sans aliments ni accessoires (y compris le plateau en verre et la couronne de galets) sur G-1 pendant 5 minutes. Cela permettra de brûler l'huile utilisée pour la protection contre la rouille. C'est le seul moment où le four fonctionne à vide (sauf lors du préchauffage).

Utilisation de votre four

- Ne pas utiliser le four pour toute autre fin que la préparation d'aliments. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
- Avant utilisation, vérifier que les accessoires/réipients sont adaptés à l'utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, n'y ranger aucun objet à l'intérieur au cas où il est accidentellement mis sous tension.
- **NE PAS FAIRE FONCTIONNER** le four à vide (sauf lors du préchauffage et pour brûler l'huile, consultez **Avant utilisation** ci-dessus). L'appareil ne doit pas être utilisé en mode MICRO-ONDES ou COMBINÉ sans aliment dans le four. Le fonctionnement à vide risque d'endommager l'appareil.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt / Ré-initialisation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Fonctionnement de la résistance

-  Attention! Surfaces chaudes
Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode COMBINÉ, GRIL et CHALEUR TOURNANTE. 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.
- Le four dispose de deux résistances situées en haut du four. Après utilisation de la fonction COMBINÉ, GRIL et CHALEUR TOURNANTE, ces surfaces seront brûlantes. Veillez à éviter de toucher les résistances à l'intérieur du four.
Note : Durant et après l'utilisation de la fonction COMBINÉ, GRIL ou CHALEUR TOURNANTE, les accessoires du four seront également très chauds.

Fonctionnement du moteur de ventilation

- Après utilisation du four, le moteur du ventilateur peut tourner quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les aliments même si le moteur du ventilateur fonctionne. Vous pouvez continuer à utiliser le four durant ce temps.

Éclairage du four

- Lorsqu'il s'avère nécessaire de remplacer l'éclairage du four, veuillez consulter votre revendeur.

Accessoires

- Le four est équipé de toute une série d'accessoires. Toujours suivre les instructions données quant à l'utilisation des accessoires.

Plateau en verre

- Ne pas utiliser le four sans la couronne de galets et le plateau en verre en place.
- Ne jamais utiliser un autre type de plateau en verre que celui spécifiquement conçu pour ce four.
- Quand le plateau en verre est chaud, attendre qu'il refroidisse avant de le laver ou de le plonger dans l'eau.
- Le plateau en verre peut tourner dans n'importe quel sens.
- Si l'aliment ou le plat de cuisson sur le plateau en verre touche les parois du four et arrête la rotation du plateau, ce dernier tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
- Ne pas faire cuire directement sur le plateau en verre à moins que cela ne soit indiqué dans les recettes. Placez toujours les aliments dans des plats allant au four à micro-ondes.

Couronne de galets

- La couronne de galets et le bas du four doivent être nettoyés fréquemment afin de réduire le bruit et l'accumulation de restes d'aliments.
- La couronne de galets doit toujours être utilisée avec le plateau en verre pour la cuisson.

Grille

- Ne pas utiliser de récipient en métal directement sur la grille en mode COMBINÉ.
- Ne pas utiliser la grille en mode uniquement MICRO-ONDES.

Plat à rôtir

- Placez toujours le plat au centre du plateau en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas les parois de l'intérieur du four. Ne pas le faire peut provoquer des étincelles qui peuvent endommager l'intérieur du four.
- Utilisez toujours le plat à rôtir sur le plateau en verre. Ne l'utilisez pas avec la grille.
- Utilisez toujours des gants de cuisine quand vous manipulez le plat chaud.
- Ne placez pas de matériaux sensibles à la chaleur sur le plat chaud parce que cela pourrait provoquer une combustion.

Temps de cuisson

- Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité d'aliments et du type de récipient.
- Commencer avec le temps de cuisson minimum afin d'éviter toute surcuisson. Si la nourriture n'est pas assez cuite, vous pourrez toujours la cuire un peu plus longtemps.

■ Important!

Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être gâchés et, dans des cas extrêmes, de prendre feu et d'endommager l'intérieur du four.

Petites quantités de nourriture

- De petites quantités de nourriture ou des aliments faibles en eau peuvent brûler, se dessécher ou s'enflammer si cuits trop longtemps. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenir la porte du four fermée, mettre le four hors tension et débrancher le cordon d'alimentation de la prise.

Consignes de sécurité importantes

Aliments faibles en eau

- Le four à micro-ondes est prévu uniquement pour le réchauffage d'aliments et de boissons. Prendre garde lors de la cuisson d'aliments peu riches en eau, par ex. du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ces derniers peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils cuisent trop longtemps. Nous déconseillons de réchauffer des aliments faibles en eau tels que du popcorn ou des poppadums. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffage de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de chiffons humides, de chaufferettes, de bouteilles d'eau chaude et similaire risque de conduire à des blessures, à une ignition ou à un feu.

Oeufs

- 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.

Perçage de la peau

- Les aliments à peau ou à enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'oeufs et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits par MICRO-ONDES afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à viande

- Utiliser un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Ne pas utiliser un thermomètre à viande conventionnel dans le four à micro-ondes parce qu'il risque de provoquer des étincelles.

Liquides

- Lors du réchauffage de liquides, par ex. des soupes, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respecter les règles suivantes :
 - a Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
 - b Ne pas surchauffer.
 - c Mélanger le liquide avant de placer le récipient dans le four et répéter cette opération à mi-cuisson.
 - d Une fois le liquide réchauffé, le laisser reposer un court instant dans le four, puis le mélanger à nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient.

Papier / plastique

- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces types de récipients ont tendance à s'enflammer si surchauffés.
- N'utiliser aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. Les produits en papier recyclé peuvent contenir des impuretés qui risquent de provoquer des étincelles ou de s'enflammer en cours de d'utilisation.
- Retirez les liens métalliques de fermeture des sacs de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles / Papier aluminium

- Ne pas réchauffer des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci risquent d'exploser.
- Les récipients métalliques ou les plats avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés durant une cuisson à micro-ondes. Des étincelles se produiront.
- Si vous utilisez du papier aluminium, une pique à viande ou des objets métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être d'au moins 2 cm afin d'éviter les étincelles.

Biberons / petits pots pour bébés

- La partie supérieure, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés doivent être retirés 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.

Pièces de votre four

1. Poignée de porte

Tirez pour ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson reprend après que la porte soit fermée et Démarrage appuyé. Il est tout à fait sûr d'ouvrir la porte à tout moment pendant un programme de cuisson et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.

2. Hublot de four

3. Prise d'air

4. Guide d'alimentation micro-ondes

(Ne pas enlever.)

5. Prise d'air externe

6. Panneau de commande

7. Cordon d'alimentation

8. Prise

9. Plateau en verre

10. Couronne de galets

11. Éléments de gril

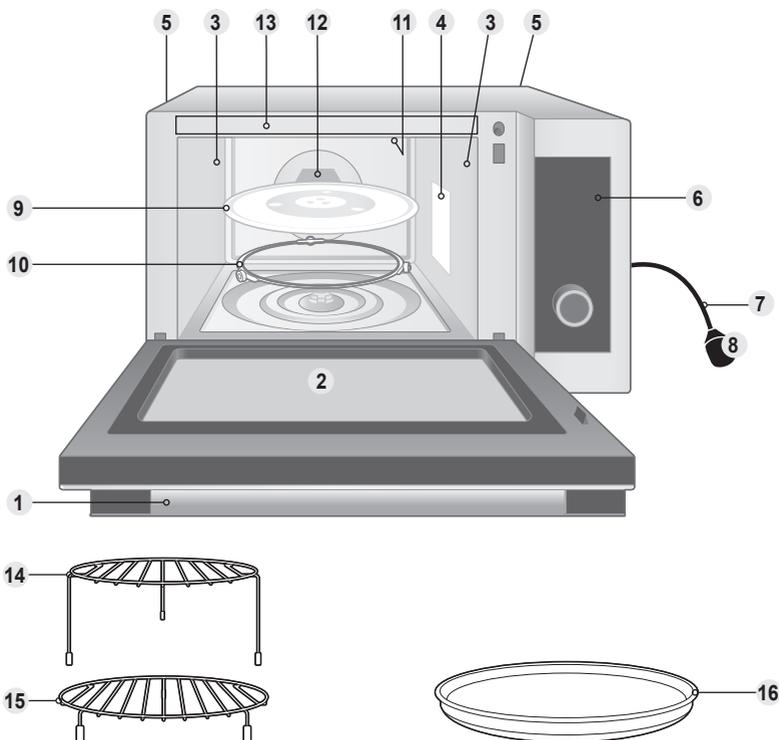
12. Chaleur tournante

13. Position de l'étiquette fournie du menu des programmes auto.

14. Grille haute

15. Grille basse

16. Plat à rôtir

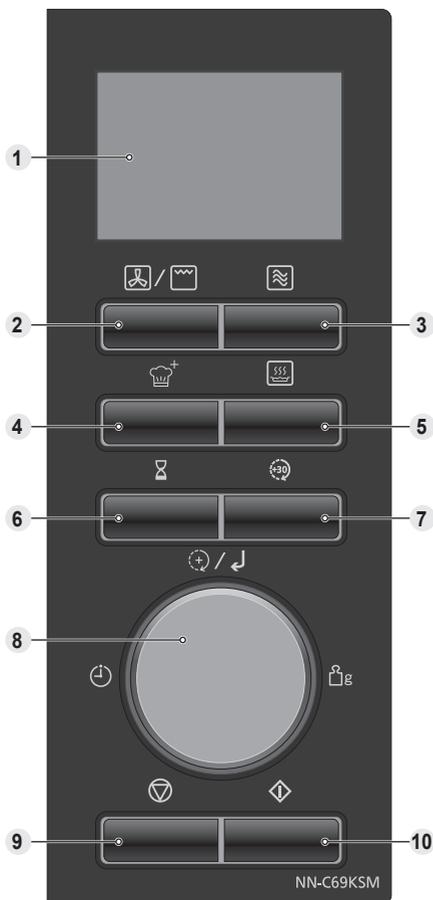


Des étiquettes de précaution et d'identification sont fixées sur la surface extérieure.

■ Remarque

Cette illustration est à seule fin de référence.

Panneau de commande



- Votre panneau de contrôle peut avoir des différences d'aspect, mais les mots et la fonctionnalité seront les mêmes.

1 Fenêtre d'affichage (page 16)
Lorsque le four est branché pour la première fois, « 88.88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.

2 Bouton chaleur tournante/gril

3 Bouton micro-ondes

4 Bouton combiné

5 Bouton programmes auto

6 Bouton minuterie/horloge

7 Bouton quick 30 (30 secondes)

8 Sélecteur

Le sélecteur possède les fonctions suivantes :

Sélection des valeurs

Sélectionnez les valeurs de réglage pour chaque mode de cuisson manuel et chaque PROGRAMME AUTO.

Temps de cuisson

Après avoir sélectionné le mode de cuisson manuel, saisissez le temps en faisant tourner le sélecteur. Utilisez le sélecteur pour la fonction AJOUT DE TEMPS (page 32).

Programmes Auto

Après avoir appuyé sur Programmes Auto, tournez le sélecteur pour choisir PROGRAMMES AUTO.

Confirmation

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage. L'indicateur CONFIRMER ↓ clignote quand le réglage a besoin d'être confirmé.

9 Bouton Arrêt/Ré-initialisation

Avant cuisson :

Une pression annule vos instructions.

Pendant la cuisson :

Une pression arrête temporairement le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et l'heure apparaît sur l'écran.

10 Bouton Démarrage

Une seule pression permet au four de commencer à fonctionner. Si la porte est ouverte ou que le bouton Arrêt / Ré-initialisation est enfoncé une fois pendant le fonctionnement du four, il faut appuyer à nouveau sur Démarrage pour remettre le four en marche.

Suite à la page suivante

Panneau de commande

■ Bip sonore

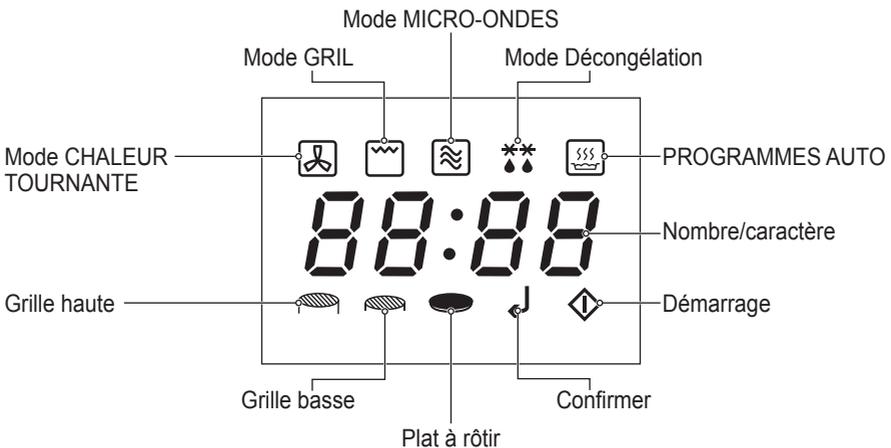
Quand vous appuyez correctement sur un bouton, vous entendez un bip. Si vous appuyez sur un bouton sans entendre de bip, l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. Le four émettra deux bips entre les étapes programmées et au moment de remuer ou retourner les aliments dans le PROGRAMME AUTO.

Après la fin du préchauffage en mode CHALEUR TOURNANTE ou COMBINÉ, il émettra trois bips. À la fin de tout programme terminé, le four émettra 5 bips et « End » sera affiché.

■ Remarque

Si vous n'appuyez pas sur Démarrage dans les 6 minutes après le réglage du programme de cuisson, le four annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage revient à l'affichage de l'horloge ou du point.

Fenêtre d'affichage



- L'indicateur Démarrage clignote quand le réglage est terminé et que le préchauffage ou la cuisson est prêt à démarrer. Appuyez sur Démarrage pour démarrer le préchauffage ou la cuisson.
- L'indicateur Confirmer clignote quand un réglage a besoin d'être confirmé. Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage et passer au réglage suivant.
- Les indicateurs grille haute, grille basse et plat à rôtir indiquent quel accessoire utiliser pour chaque PROGRAMME AUTO.

Accessoires

Plat à rôtir



Le plat à rôtir fonctionne de trois manières : chauffer le gril en absorbant des micro-ondes, chauffer directement les aliments par micro-ondes et chauffer les aliments par le gril. La base du plat absorbe les micro-ondes et les transforme en chaleur. Pour un meilleur résultat :

- Utilisez le plat en COMBINÉ. Se reporter à la page 27.
- Il est important que les aliments soient placés dans le plat immédiatement après le préchauffage. Les performances ne peuvent pas être garanties avec un délai.

Grille haute



La grille haute s'utilise pour faciliter la coloration de petits plats et aide à la bonne circulation de l'air.

Par ex., un gratin, du pain grillé

Pour de meilleurs résultats, utilisez dans GRIL ou COMBINÉ 2 (C-2). Se reporter à la page 27.

Grille basse

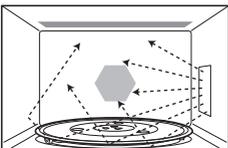
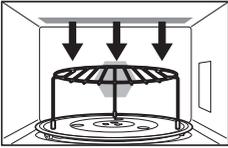
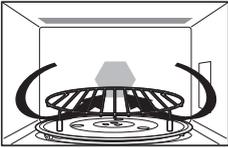
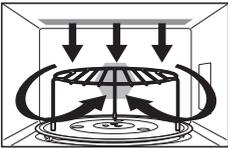


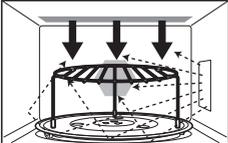
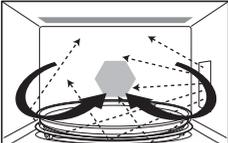
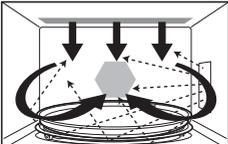
La grille basse s'utilise pour faciliter la coloration de morceaux épais et aide à la bonne circulation de la chaleur.

Par ex., poulet rôti, gâteau

Pour de meilleurs résultats, utilisez dans CHALEUR TOURNANTE.

Mode de cuisson

Mode de cuisson	Utilisation des accessoires	Usages	Récipient
<p>MICRO-ONDES</p> 	<p>Aucune (Plateau en verre uniquement)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Réchauffage • Fonte : beurre, chocolat, fromage. • Cuisson du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. • Préparation de : compotes de fruits, confitures, sauces, crème anglaise, choux, pâtisseries, caramel, viande, poisson. • Cuire des gâteaux sans couleur. <p>Pas de préchauffage</p>	<p>Utilisez des assiettes ou des bols allant au micro-ondes, comme du Pyrex®, directement sur le plateau en verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>GRIL</p> 	<p>Grille haute ou Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grillade de viande fine ou des filets de poisson. • Grillade de toasts. • Coloration de plats gratinés ou de tartes à la meringue. <p>Pas de préchauffage</p>	<p>Utilisez des assiettes, des plats ou des bols calorifuges comme du Pyrex®, directement sur la grille ou sur le plateau en verre.</p>
<p>CHALEUR TOURNANTE</p> 	<p>Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de petites pièces avec des temps de cuisson courts : pâte feuilletée, cookies, gâteaux roulés. • Cuisson spéciale : petits pains ou brioches, gâteaux éponges. • Cuisson de pizzas et tartes. <p>Préchauffage recommandé</p>	<p>Des moules métalliques calorifuges peuvent être utilisées sur la grille.</p> <p>Ne pas faire placer les plats directement sur le plateau en verre.</p>
<p>GRIL + CHALEUR TOURNANTE</p> 	<p>Grille haute ou Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtir les viandes rouges, les steaks épais (côtes ou bœufs, côtes à l'os). • Cuisson de poisson. <p>Préchauffage recommandé</p>	<p>Des moules métalliques calorifuges peuvent être utilisées sur la grille.</p> <p>Ne pas faire placer les plats directement sur le plateau en verre.</p>

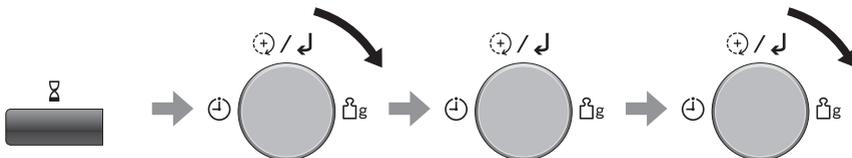
Mode de cuisson	Utilisation des accessoires	Usages	Récipient
<p>GRIL + MICRO-ONDES</p> 	<p>Grille haute ou Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de lasagnes, viande, gratins de pommes de terre ou de légumes. <p>Pas de préchauffage</p>	<p>Assiette allant au micro-ondes et calorifuges placée directement sur la grille ou le plat à rôtir sur le plateau en verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES</p> 	<p>Grille haute ou Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de gâteaux et puddings avec brunissage, cuisson de quiches, tourtes et tartes. (N'utilisez pas de plateau/moule métallique avec la grille) <p>Préchauffage si nécessaire</p>	<p>Assiette allant au micro-ondes et calorifuges placée directement sur la grille ou le plat à rôtir sur le plateau en verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>GRIL + CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES</p> 	<p>Grille haute ou Grille basse ou Plat à rôtir</p>	<ul style="list-style-type: none"> Rôtir viande et volaille Réchauffage et rendre croustillant (quiche, pizza, pain, lasagnes, gratin). <p>Préchauffage si nécessaire</p>	<p>Assiette allant au micro-ondes et calorifuges placée directement sur la grille ou le plat à rôtir sur le plateau en verre.</p> <p>Pas de métal.</p>

■ Remarque

N'utilisez pas avec le plat à rôtir avec la grille.

Réglage de l'horloge

Lorsque le four est branché pour la première fois, « 88.88 » apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Presser deux fois sur Minuterie / Horloge.

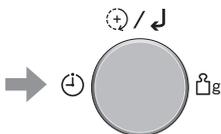
L'heure et le signe deux-points commencent à clignoter.

Tournez le sélecteur pour régler les heures.

Appuyez sur le sélecteur.

Les minutes et le signe deux-points commencent à clignoter.

Tournez le sélecteur pour régler les minutes.



Appuyez sur le sélecteur.

Le clignotement s'arrête et l'heure est maintenant fixée dans l'affichage.

■ Remarques

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez toutes les étapes précédentes.
2. L'horloge restera à l'heure tant que le four est branché et que l'électricité n'est pas coupée.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures, c.-à-d. 14h00 = 14:00 et non 2:00.

Verrouillage de sécurité enfant

Cette fonction rend les commandes du four inutilisables ; cependant, la porte peut être ouverte. Le verrouillage de sécurité enfant peut être réglé lorsque le point ou l'heure sont affichés.

Pour l'activer :



Appuyez sur Démarrage 3 fois en 10 secondes.

L'heure s'affichera. L'heure courante sera effacée. « L - - » est affiché à l'écran.

Pour le désactiver :

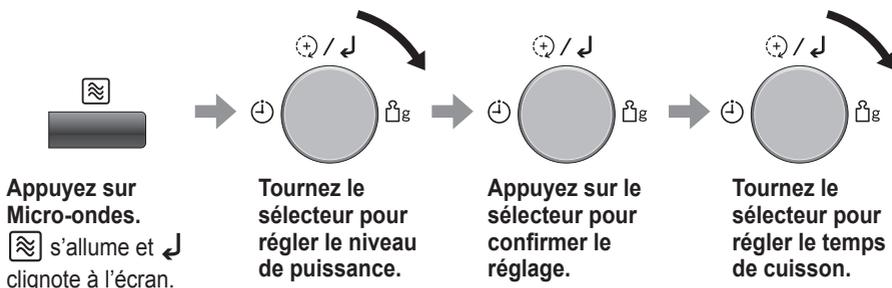


Appuyez sur Arrêt/Réinitialisation 3 fois en 10 secondes.

L'heure apparaît de nouveau à l'affichage.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Le plateau en verre doit toujours être en place lors de l'utilisation du four. 5 niveaux de puissance micro-ondes sont disponibles (consultez le graphique ci-dessous).



Niveau de puissance		Durée maximale disponible
1000 W	Élevée	30 minutes
270 W	Décongélation	90 minutes
750 W	Moyen	90 minutes
470 W	Doux	90 minutes
100 W	Chaud	90 minutes

Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. Si vous faites tourner le sélecteur avant d'appuyer sur Micro-ondes, vous pouvez régler le temps de cuisson et le four fonctionnera automatiquement à la puissance micro-ondes (Élevée) de 1000 W si vous appuyez sur Démarrage après cela.
3. Pendant la cuisson, le plateau en verre peut vibrer. Cela n'affectera pas les performances de cuisson.
4. Pour une CUISSON À ÉTAPES MULTIPLES, se reporter à la page 30.
5. Le mode TEMPS DE REPOS peut être programmé après la mise sous tension et le réglage de l'heure. Se reporter à la page 33.
6. NE PAS essayer d'utiliser le mode MICRO-ONDES seul avec un quelconque accessoire en métal dans le four.
7. Toujours vérifier la nourriture durant la décongélation en ouvrant la porte puis en redémarrant. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments durant la décongélation. Pour obtenir un résultat équilibré, mélanger, retourner ou séparer plusieurs fois au cours de la décongélation. Pour de grosses pièces et de la volaille, retourner à mi-temps durant la décongélation, puis protéger les extrémités et les pointes avec du papier en aluminium.

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Conseils pour la décongélation

Astuces de décongélation

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

Respectez le 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 après la décongélation. 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 au centre du plateau en verre ou protégez-les à l'aide de petites feuilles.

Pain

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

Cuisson au grill

GRIL est particulièrement utile pour les tranches de viande fines, steaks côtelettes, kebabs, saucisses ou morceaux de poulet. Il est également adapté pour les sandwichs chauds et tous les plats à gratin.

Utilisation des accessoires



Grille haute



Grille basse



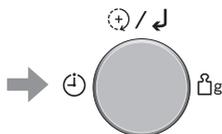
Plat à rôtir

• N'utilisez pas avec le plat à rôtir avec la grille.

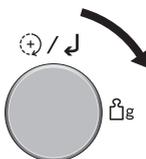


Appuyez deux fois sur Chaleur tournante/Gril pour sélectionner le mode GRIL.

et clignotent à l'écran.

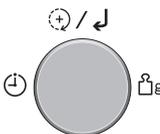


Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

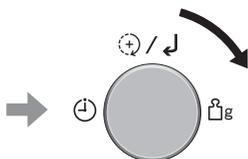


Tournez le sélecteur pour régler le niveau de puissance.

Niveau	
G-1	1000 W
G-2	800 W



Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson. (jusqu'à 9 heures)



Presser Démarrage.
Le compte à rebours s'affiche.

Suite à la page suivante

Cuisson au grill

■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. Placer les aliments sur la grille ou le plateau en verre. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
3. Ne jamais couvrir les aliments lors de la cuisson au grill.
4. NE PAS préchauffer le four.
5. Il n'y a pas de puissance micro-ondes utilisée dans la cuisson GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Lors du retournement des aliments, ouvrir la porte du four et enlever PRÉCAUTIONNEUSEMENT la grille en utilisant des gants pour four.
7. Après avoir retourné les aliments, remettre les aliments dans le four et fermer la porte, puis appuyer sur Démarrage.
L'afficheur du four continue à décompter le temps de cuisson au grill restant.
8. Les éléments du grill rougeoient de temps à autre durant la cuisson - ceci est normal.
9. NE PAS toucher l'appareil de chauffage au-dessus de la cavité intérieure pendant que la cavité est chaude. L'appareil de chauffage peut être encore chaud.
10. Après l'utilisation de GRIL, le produit ne fonctionnera éventuellement pas pendant un certain temps pour éviter la surchauffe.

■ ATTENTION!

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau en verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson à chaleur tournante

Le four à chaleur tournante possède un élément de chauffage avec un ventilateur qui procure la chaleur sèche nécessaire pour produire des extérieurs croustillants et colorés. La plupart des recettes conventionnelles peuvent être utilisées. (Par exemple, cookies, gâteaux, plats à base de viande et plats cuits.) La plupart des plats cuits nécessitent un préchauffage du four.

Utilisation des accessoires



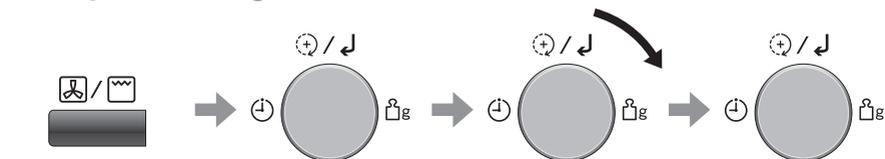
Grille basse



Plat à rôtir

• N'utilisez pas avec le plat à rôtir avec la grille.

Avec préchauffage



Appuyez une fois sur Chaleur tournante/Gril pour sélectionner le mode CHALEUR TOURNANTE.

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler la température. (100 à 220 °C)

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

 et  clignotent à l'écran.



Appuyez sur Démarrage pour démarrer le préchauffage. Le « P » et la température s'allument à l'écran pendant le préchauffage.

Après le préchauffage (3 bips), ouvrez la porte et placez les aliments dans le four.

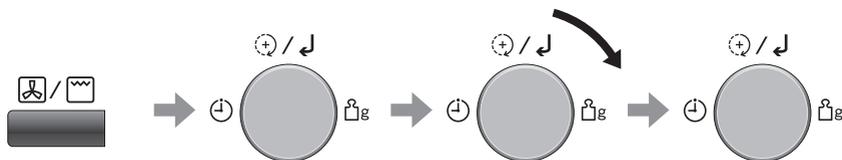
Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson. (jusqu'à 9 heures)

Presser Démarrage. Le programme de cuisson démarrera et le temps affiché comptera à rebours.

Température	Plats préparés (four préchauffé)
40 °C	Faire de la pâte à pain et à pizza
100 à 110 °C	Meringues
120 à 140 °C	Pâté de viande et de poisson, viande en pot
150 à 160 °C	Œufs cuits, gâteaux aux fruits, macarons
170 à 180 °C	Quiches, cookies, strudel, gâteaux éponges, biscuits, viande cuite lentement ou braisée
190 à 210 °C	Kugelhupf, gratins, pâte à choux, soufflés
220 °C	Pain, pizza, tartes

Cuisson à chaleur tournante

Sans préchauffage



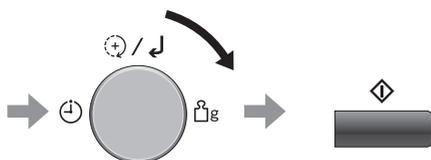
Appuyez une fois sur Chaleur tournante/ Gril pour sélectionner le mode CHALEUR TOURNANTE.

 et  clignotent à l'écran.

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler la température. (40 °C, 100 à 220 °C)

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.



Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson. (jusqu'à 9 heures)

Presser Démarrage.
Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. Quand le four atteint la température de préchauffage, la température s'affiche et clignote et 3 bips retentissent pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four. Ouvrez la porte du four, placez les aliments dans le four et fermez la porte.
3. Le temps de cuisson peut être saisi après que le four a atteint la température de préchauffage. Pour saisir le temps de cuisson, la porte doit être ouverte. Si le temps n'est pas saisi au bout de 30 minutes, le four va arrêter le préchauffage, bipera 5 fois et repassera en état d'attente.
4. Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C.

■ ATTENTION!

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau en verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson combinée

COMBINÉ signifie qu'il est possible de combiner les fonctions de **MICRO-ONDES**, de **GRIL** et de **CHALEUR TOURNANTE** pour décongeler, cuire et réchauffer les aliments. La puissance de **MICRO-ONDES** cuit les aliments rapidement tandis que le **GRIL** et la **CHALEUR TOURNANTE** donnent la coloration et le croustillant traditionnels.

Utilisation des accessoires



Grille haute



Grille basse



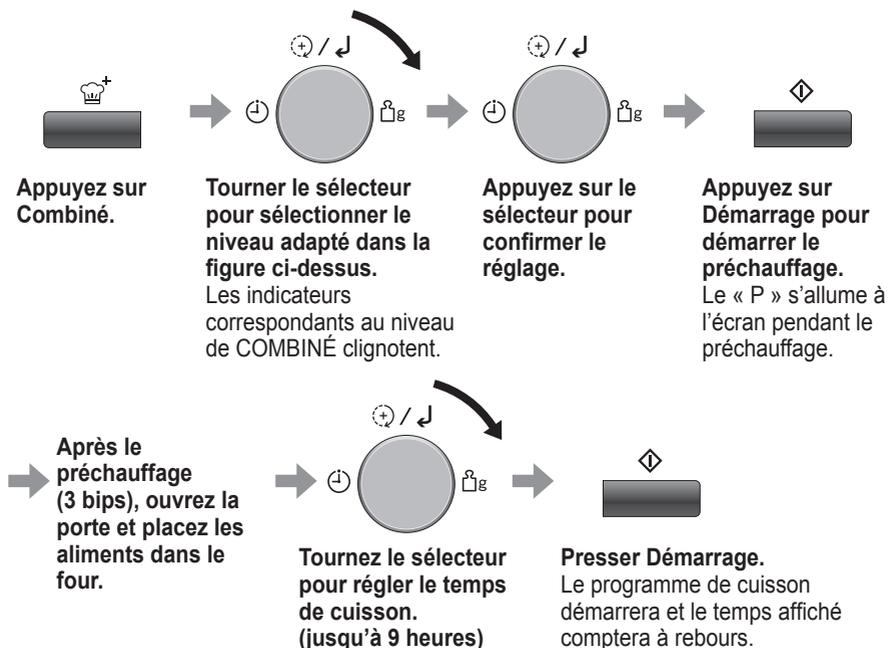
Plat à rôtir

• N'utilisez pas avec le plat à rôtir avec la grille.

Affichage	Niveau	MICRO-ONDES	GRIL	CHALEUR TOURNANTE
C-1	COMBINÉ 1	470 W	—	700 W
C-2	COMBINÉ 2	470 W	500 W	—
C-3	COMBINÉ 3	—	1000 W	1400 W
C-4	COMBINÉ 4	270 W	700 W	1000 W

Avec préchauffage

• Le préchauffage n'est pas disponible pour COMBINÉ 2 (C-2).



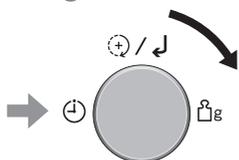
Suite à la page suivante

Cuisson combinée

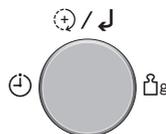
Sans préchauffage



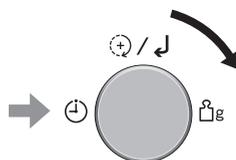
**Appuyez sur
Combiné.**



**Tourner le sélecteur
pour sélectionner le
niveau adapté dans la
figure de la page 27.**
Les indicateurs
correspondants au niveau
de COMBINÉ clignotent.



**Appuyez sur le
sélecteur pour
confirmer le
réglage.**



**Tournez le
sélecteur pour
régler le temps de
cuisson.
(jusqu'à 9 heures)**



Presser Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. Les grilles sont conçues pour être utilisées pour la cuisson au COMBINÉ, GRIL et CHALEUR TOURNANTE. Ne jamais utiliser d'accessoires en métal autres que ceux fournis avec le four. Placer une assiette calorifuge en dessous pour collecter la graisse et le ruissellement.
3. Utilisez les grilles uniquement comme décrit. NE PAS utiliser si le four fonctionne avec moins de 200 g de nourriture sur un programme manuel. Pour des petites quantités, ne pas faire cuire par COMBINÉ, mais cuire par GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou MICRO-ONDES SEULEMENT pour un meilleur résultat.
4. Ne jamais recouvrir les aliments lors de la cuisson COMBINÉE.
5. Un arc électrique peut se produire en cas de poids de nourriture incorrect, de grille endommagée ou d'utilisation d'un récipient métallique. Un arc électrique désigne des éclairs de lumière bleue visibles dans le four à micro-ondes. Si ceci se produit, arrêter immédiatement le four.
6. NE PAS utiliser de récipients en plastique pour micro-ondes pour des programmes COMBINÉS (à moins qu'ils soient adaptés à la cuisson COMBINÉE). Les plats doivent être en mesure de pouvoir supporter la chaleur du gril du haut - du verre calorifuge ou de la céramique sont idéaux.
7. NE PAS utiliser vos propres plats ou moules en métal pour COMBINÉ 1, 2 et 4 (C-1, C-2, C-4) car les micro-ondes ne pénétreront pas les aliments de façon uniforme.
8. Le temps de cuisson peut être saisi après que le four a atteint la température de préchauffage. Pour saisir le temps de cuisson, la porte doit être ouverte. Si le temps n'est pas saisi au bout de 30 minutes, le four va arrêter le préchauffage, bipera 5 fois et repassera en état d'attente.

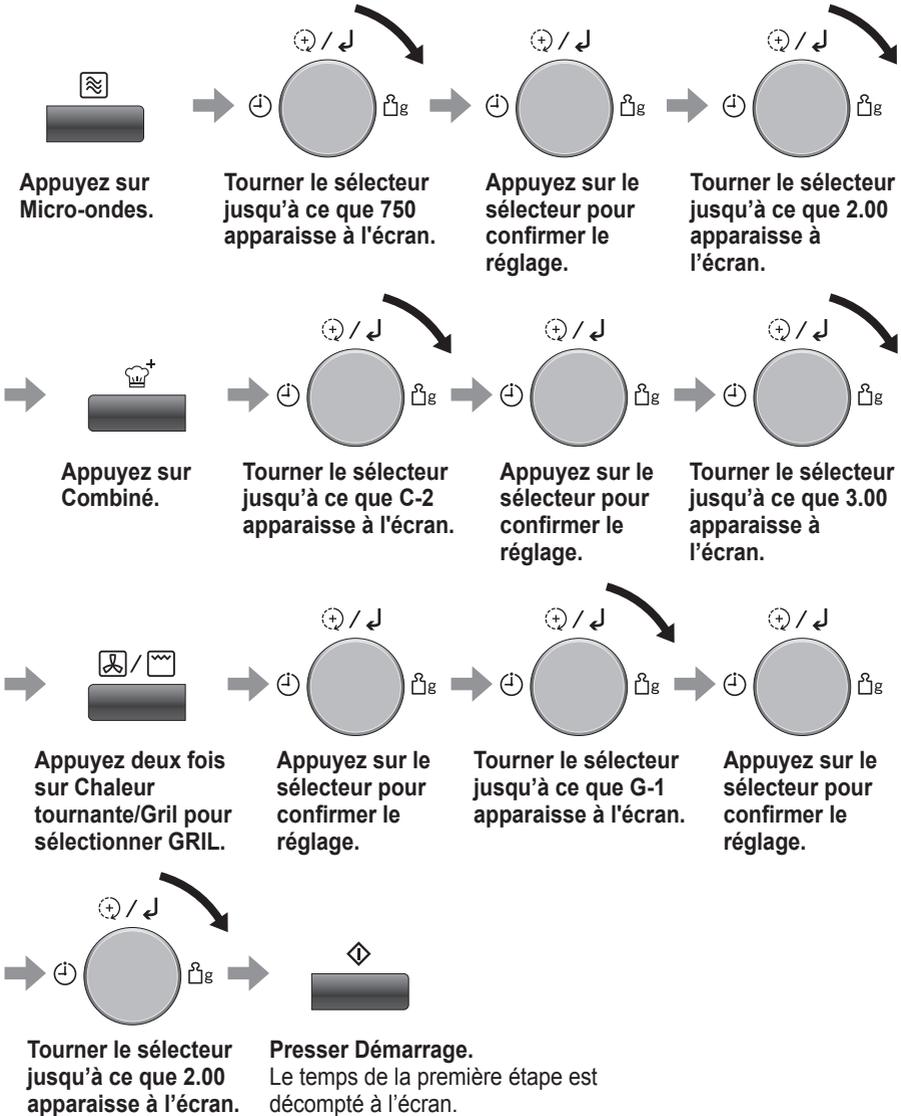
■ ATTENTION!

La grille doit toujours être utilisée avec le plateau en verre en position. Retirer la grille du four en tenant fermement la grille et le plat calorifuge. Utiliser des gants à four lors de l'enlèvement des accessoires. Ne jamais toucher la fenêtre extérieure ou les pièces en métal à l'intérieur de la porte en prenant les aliments à cause des températures élevées.

Cuisson à étapes multiples

Cette fonction vous permet de programmer jusqu'à 3 étapes de cuisson en continu.

Exemple : Pour régler continuellement la puissance MICRO-ONDES de 750 W (Moyenne) pendant 2 minutes, la puissance COMBINÉ 2 pendant 3 minutes et la puissance GRIL 1 pendant 2 minutes.



■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. Le PRÉCHAUFFAGE, les PROGRAMMES AUTO ne peuvent pas être utilisés avec la CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES.
3. En mode de fonctionnement, 2 bips retentissent entre chaque étape, et 5 bips retentissent après que toutes les étapes ont été terminées.
4. La puissance MICRO-ONDES 1000 W (Élevée) ne peut être réglée qu'une fois en mode de CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES.

Fonction quick 30 (30 secondes)

Cette fonction vous permet de régler le temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes à une puissance MICRO-ONDES de 1000 W (Élevée). Il est uniquement disponible pour MICRO-ONDES.



Appuyez sur Quick 30 (30 secondes) pour régler le temps de cuisson désiré.

L'heure s'affiche.

Presser Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, reportez-vous ci-dessous.
2. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur Quick 30 (30 secondes).
3. Après avoir réglé l'heure avec Quick 30 (30 secondes), vous ne pouvez pas utiliser le sélecteur.

Fonction add time (ajout de temps)

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente. Il est disponible pour la cuisson MICRO-ONDES, GRIL, CHALEUR TOURNANTE et COMBINÉ.



Tourner le sélecteur pour régler le temps supplémentaire.

Jusqu'à 30 minutes pour une puissance MICRO-ONDES de 1000 W (Élevée), 90 minutes pour les autres puissances MICRO-ONDES et 9 heures pour la cuisson GRIL, CHALEUR TOURNANTE et COMBINÉ.

Presser Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

■ Remarques

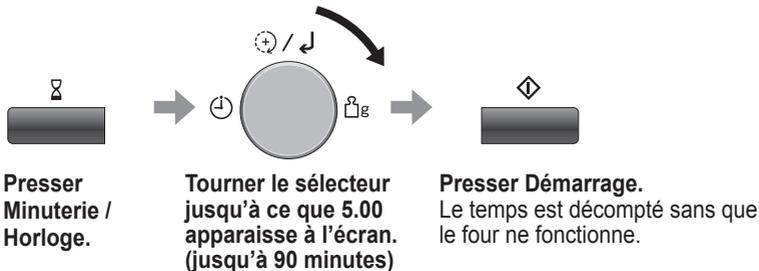
1. Une fois l'opération terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS à nouveau.
2. Pendant la cuisson, tourner le sélecteur pour régler le temps de cuisson supplémentaire (10 secondes à 10 minutes).
3. La fonction AJOUT DE TEMPS sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson ou si vous ouvrez la porte ou appuyez sur un bouton quelconque lorsque « Add » (Ajouter) est affiché.
4. La fonction AJOUT DE TEMPS peut être utilisée après la CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES. Le niveau de puissance est le même que celui de la dernière étape. Cette fonction ne fonctionnera pas si la dernière étape était debout.
5. La fonction AJOUT DE TEMPS n'est pas disponible pour PROGRAMMES AUTO.

Utilisation de la minuterie

Cette fonction opère comme une **MINUTERIE DE CUISINE** ou vous permet de programmer le **TEMPS DE REPOS / DÉPART DIFFÉRÉ**.

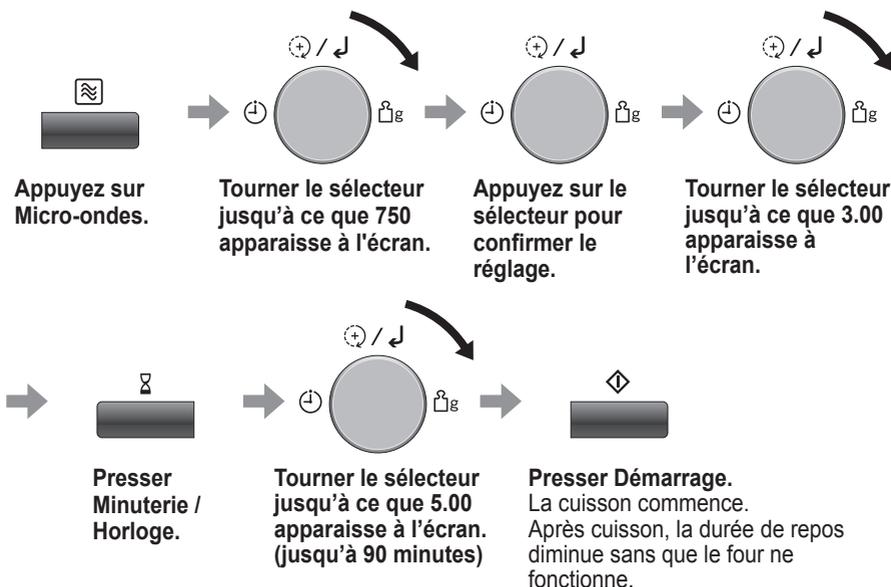
Minuterie de cuisine

Exemple : Pour compter 5 minutes.



Temps de repos

Exemple : Pour un délai de repos de 5 minutes après cuisson de 3 minutes à puissance MICRO-ONDES 750 W (Moyenne).

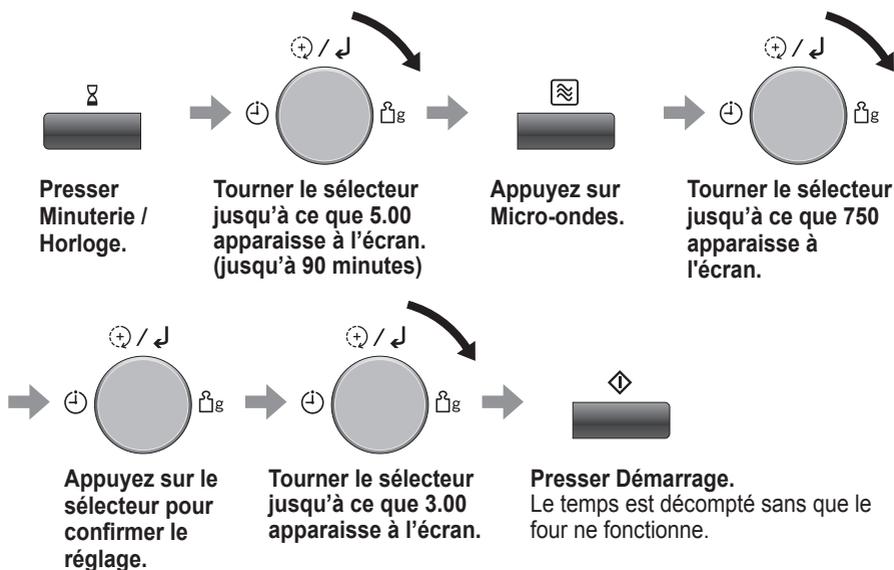


Suite à la page suivante

Utilisation de la minuterie

Départ différé

Exemple : Pour démarrer la cuisson à la puissance MICRO-ONDES de 750 W (Moyenne) pendant 3 minutes après 5 minutes de repos.



■ Remarques

1. Une fois l'opération DÉPART DIFFÉRÉ terminée, « Add » (Ajouter) s'affiche pendant environ 1 minute. Lors de l'affichage, vous pouvez utiliser la fonction AJOUT DE TEMPS, se reporter à la page 32.
2. La CUISSON A ÉTAPES MULTIPLES peut être programmée, y compris le TEMPS DE REPOS ou le DÉPART DIFFÉRÉ.
3. Même si la porte du four est ouverte pendant la MINUTERIE DE LA CUISINIÈRE, le TEMPS DE REPOS ou le DÉPART DIFFÉRÉ, la durée indiquée dans la fenêtre d'affichage continuera le décompte.
4. Le TEMPS DE REPOS / DÉPART DIFFÉRÉ ne peut pas être programmé avant / après aucun PROGRAMME AUTO.

Programmes Auto

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler / cuire des aliments en fonction de leur poids. Sélectionner la catégorie et définir le poids de l'aliment. Le poids est programmé en grammes. Le four détermine le niveau de puissance MICRO-ONDES et/ou les réglages GRIL, CHALEUR TOURNANTE et/ou COMBINÉ, et le temps de cuisson automatiquement. Pour une sélection rapide, le poids démarre par le poids le plus couramment utilisé pour chaque catégorie. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée ou le poids du récipient.

Liste des PROGRAMMES AUTO

Réchauffage Auto

Affichage	Menu	Page
1	Réchauffage Auto	38
2	Soupe	38

Décongélation Auto

Affichage	Menu	Page
3	Petites Pièces	38
4	Grosses Pièce	38
5	Pain / Gâteau	39

Prog. Pain

Affichage	Menu	Page
6	Baguette / Petits Pains	39
7	Viennoiseries	39

Cuisson Auto

Affichage	Menu	Page
8	Légumes Frais	40
9	Pommes de Terre	40
10	Poisson Frais	40
11	Pâtes	40

Menu Junior

Affichage	Menu	Page
12	Purée de Légumes	41
13	Compote de Fruits	41
14	Mug Cake	42
15	Cuisson Pâtes Enfants	43
16	Produits Panés Surgelés	43
17	Légumes Frits	43

Combi Auto

Affichage	Menu	Page
18	Pizza Fraîche	44
19	Pizza Surgelée	44
20	Pomme de Terre Surgelée	44
21	Rouleau de Printemps	44
22	Escalope	44
23	Poulet	45

Prog. Gâteau / Roti

Affichage	Menu	Page
24	Bœuf / Agneau	45
25	Gâteau	45

Autres

Affichage	Menu	Page
26	Yaourt	46
27	Aliments Séchés	46
28	Cuisson Lente	47
29	Maintien au Chaud	47

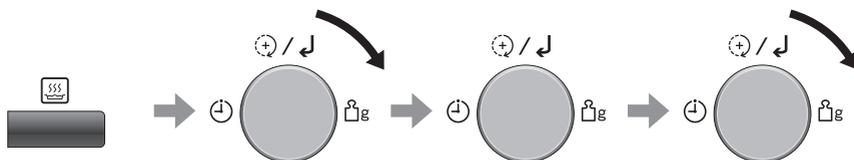
Nettoyage

Affichage	Menu	Page
30	Nettoyage	47

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Pour les PROGRAMMES AUTO 1-5, 8-15, 23 et 24



Appuyez sur Programmes Auto.

Le numéro de PROGRAMME AUTO apparaît,  et le mode de cuisson correspondant s'allument et  clignote à l'écran.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le PROGRAMME AUTO désiré.

Comme le numéro de PROGRAMME AUTO change, le mode de cuisson et l'accessoire correspondants s'allument.

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

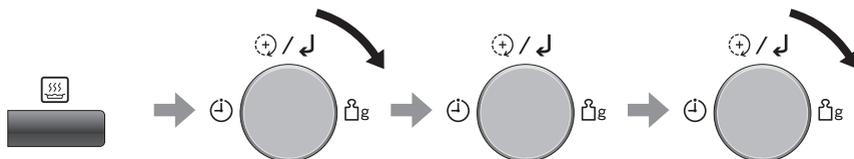
Tournez le sélecteur pour régler le poids ou la quantité d'aliments.



Presser Démarrage.

Le compte à rebours s'affiche.

Pour les PROGRAMMES AUTO 6, 7, 16-22



Appuyez sur Programmes Auto.

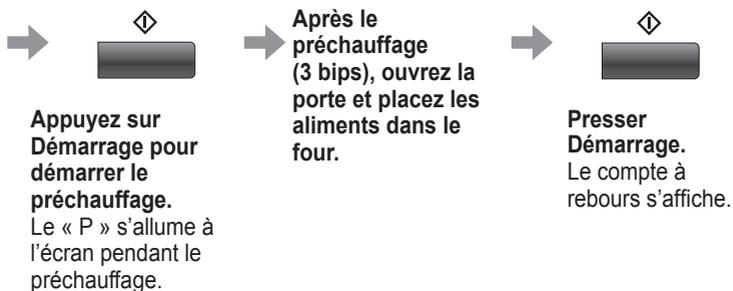
Le numéro de PROGRAMME AUTO apparaît,  et le mode de cuisson correspondant s'allument et  clignote à l'écran.

Tournez le sélecteur pour sélectionner le PROGRAMME AUTO désiré.

Comme le numéro de PROGRAMME AUTO change, le mode de cuisson et l'accessoire correspondants s'allument.

Appuyez sur le sélecteur pour confirmer le réglage.

Tournez le sélecteur pour régler le poids ou la quantité d'aliments.



Pour les PROGRAMMES AUTO 25-30

Reportez-vous aux pages 45-47.

■ Remarques

1. Les PROGRAMMES AUTO doivent être utilisés UNIQUEMENT pour les aliments décrits.
2. Décongeler / cuire des aliments uniquement dans les plages de poids décrites.
3. Toujours peser les aliments au lieu de compter sur les informations d'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos. Après avoir cuisiné avec un PROGRAMME AUTO, laissez la chaleur continuer à transférer au centre.
5. Utilisez uniquement les accessoires comme indiqué aux pages 39 à 46 ou indiqué dans la fenêtre affichée.

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Réchauffage Auto

Cette fonctionnalité vous permet de réchauffer les aliments en réglant le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance MICRO-ONDES puis le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie puis il vous suffit de définir le poids.

Programme	Instructions
1. Réchauffage Auto	Poids : 150 g / 250 g / 350 g / 450 g / 600 g Pour réchauffer un repas frais précuit. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, env. +5 °C. Réchauffer dans le récipient tel qu'acheté. Percez le film protecteur avec un couteau tranchant une fois au centre et 4 fois autour du bord. En cas de transfert d'aliments dans un plat, couvrez d'un film plastique perforé. Placez le récipient sur le plateau en verre. Mélangez à la fin du programme et laissez quelques minutes de temps de repos. De gros morceaux pièces de viande/poisson dans une sauce fine peuvent nécessiter plus de temps de cuisson. Ce programme ne convient pas aux féculents tels que le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ne réchauffez pas de pain ou de pâtisseries, d'aliments crus ou non cuits, de boissons et d'aliments congelés.
2. Soupe	Poids : 200 g / 400 g / 600 g Pour réchauffer une soupe. La soupe doit être à la température du réfrigérateur, env. +5 °C. Placez la soupe dans un bol allant au micro-ondes. Couvrez avec un couvercle ou un film alimentaire. Mélangez avant de servir.

Décongélation Auto

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids.

Programme	Instructions
3. Petites Pièces	Poids : 200 g - 1000 g Pour décongeler de petits morceaux de viande, escalope, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (de 100 à 400 g chacun). Retournez et protégez quand vous entendez le bip. Laissez reposer pendant 15 à 30 minutes.
4. Grosses Pièce	Poids : 600 g - 1600 g Pour décongeler de gros morceaux de viandes, poulet entier, pièces de viande. Les poulets entiers et les pièces de viande nécessiteront d'être protégées durant la décongélation. Protégez les ailes, les poitrines et les corps gras avec des feuilles lisses d'aluminium fixées avec des bâtonnets à cocktail. Ne pas laisser la feuille d'aluminium toucher les parois du four. Laissez un temps de repos de 1 à 2 heures après la décongélation. Retournez et protégez quand vous entendez le bip.

Programme	Instructions
5. Pain / Gâteau	<p>Poids : 100 g - 600 g</p> <p>Pour décongeler le pain (entiers, tranches, petits pains) et les gâteaux. Les gâteaux à la crème, les desserts et les gâteaux glacés ne conviennent pas à ce programme. Retournez quand vous entendez le bip. Laissez le pain reposer pendant 10 (pain blanc) à 30 minutes (pain de seigle dense). Couper les gros pains en deux pendant le temps de repos.</p>

Prog. Pain

Programme	Instructions
6. Baguette / Petits Pains	<p>Poids : 100 g / 150 g / 200 g / 250 g Accessoires : </p> <p>Pour recuire les baguettes et les petits pains.</p> <p>Ce programme convient au réchauffage, à la coloration et à rendre croustillantes les baguettes et petits pains du commerce à partir de la température ambiante. Assurez-vous que la hauteur des baguettes/petits pains ne dépasse pas 5 cm. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, placez les baguettes/petits pains sur le plat à rôtir. Après la cuisson, placez les baguettes/petits pains sur une grille pendant quelques minutes.</p>
7. Viennoiseries	<p>Quantité : 1 à 2 pièces/3 pièces/4 pièces/5 pièces Accessoires : </p> <p>Pour recuire des viennoiseries.</p> <p>Ce programme convient au réchauffage, à la coloration et à rendre croustillantes les viennoiseries du commerce à partir de la température ambiante. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Tournez le sélecteur pour sélectionner le nombre de viennoiseries. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, placez les viennoiseries sur le plat à rôtir. Après la cuisson, placez-les sur une grille pendant quelques minutes.</p>

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Cuisson Auto

Avec cette fonction, vous pouvez cuire des aliments en fonction de leur poids. Sélectionnez la catégorie et définissez le poids ou la quantité d'aliments. Le poids est programmé en grammes. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance MICRO-ONDES et le temps de cuisson. Pour une sélection rapide, le poids démarre par le poids le plus couramment utilisé pour chaque catégorie. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée ou le poids du récipient.

Programme	Instructions												
8. Légumes Frais	<p>Poids : 150 g / 350 g / 500 g</p> <p>Pour la cuisson de légumes frais comme les carottes, les brocolis, les choux-fleurs et les haricots verts.</p> <p>Lavez soigneusement les légumes. Placer les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Saupoudrer avec 1 cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez avec un film alimentaire. Percez le film alimentaire avec un couteau une fois au centre et 4 fois autour du bord.</p> <p>Remarque : Toutes les pièces doivent être environ de la même taille. Ne pas saler ou beurrer avant la fin de la cuisson.</p>												
9. Pommes de Terre	<p>Quantité : 1 pièce / 2 pièces / 3 pièces</p> <p>Pour la cuisson des pommes de terre.</p> <p>Nettoyez et faites sécher les pommes de terre et piquez-les plusieurs fois à l'aide d'une fourchette. Placez-les près du bord du plateau en verre. Tournez le sélecteur pour régler le nombre de pommes de terre. (1 pièce correspond à entre 200 g et 250 g de pommes de terre.) Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson.</p>												
10. Poisson Frais	<p>Poids : 150 g / 250 g / 350 g / 450 g / 650 g</p> <p>Pour la cuisson de filets ou de steaks de poisson frais.</p> <p>Placer le poisson sur un plat allant au micro-ondes de taille appropriée. Couvrez avec un film alimentaire. Laissez reposer pendant quelques minutes avant la cuisson.</p>												
11. Pâtes	<p>Poids : 50 g / 100 g / 150 g</p> <p>Pour la cuisson des pâtes déshydratées.</p> <p>Placez les pâtes, l'eau et l'huile dans une casserole profonde allant au micro-ondes conformément au tableau ci-dessous.</p> <table border="1"><thead><tr><th>Pâtes</th><th>Eau</th><th>Huile</th></tr></thead><tbody><tr><td>50 g</td><td>450 g</td><td>1 cuillère à café</td></tr><tr><td>100 g</td><td>800 g</td><td>2 cuillères à café</td></tr><tr><td>150 g</td><td>1200 g</td><td>1 cuillère à soupe</td></tr></tbody></table> <p>Égouttez après la cuisson.</p> <p>Remarque : Ne couvrez pas la casserole.</p>	Pâtes	Eau	Huile	50 g	450 g	1 cuillère à café	100 g	800 g	2 cuillères à café	150 g	1200 g	1 cuillère à soupe
Pâtes	Eau	Huile											
50 g	450 g	1 cuillère à café											
100 g	800 g	2 cuillères à café											
150 g	1200 g	1 cuillère à soupe											

Menu Junior

Le Menu Junior propose une gamme de programmes destinés aux bébés, aux tout-petits et aux enfants plus âgés. La compote de fruits et la purée de légumes sont idéales comme premiers aliments pour le sevrage des bébés. Les légumes sains frits et les pâtes cuites sont parfaits pour les petits estomacs. Le mug cake est un dessert rapide et facile. De simples mesures de cuillère à soupe qui peuvent être mélangées dans le mug pour une préparation facile. C'est prêt à manger très rapidement en utilisant le programme Mug cake.

Programme	Instructions
12. Purée de Légumes	<p>Poids : 100 g / 200 g / 300 g / 400 g</p> <p>Ce programme convient à la cuisson des panais, pommes de terre, courge musquée, carottes, patates douces et rutabaga. Les aliments cuits sont ensuite écrasés en purée et conviennent pour le sevrage des bébés. Épluchez et découpez les légumes en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®.</p> <p>Ajoutez les quantités suivantes d'eau :</p> <p>100 g à 150 g de légumes, 75 ml d'eau. 155 g à 300 g de légumes, 100 ml d'eau. 305 g à 400 g de légumes, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle ou un film alimentaire. Mélangez à mi-cuisson quand vous entendez le bip. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Écrasez les légumes en purée avec le liquide cuisson en utilisant un mixeur. En cas de besoin, ajustez la consistance à l'aide d'un peu d'eau pour diluer ou de riz pour bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de nourrir le bébé.</p>
13. Compote de Fruits	<p>Poids : 100 g / 200 g / 300 g / 400 g</p> <p>Ce programme convient à la cuisson des pommes, poires, pêches, papayes et mangues. Les fruits cuits sont ensuite écrasés en purée et conviennent pour le sevrage des bébés. Épluchez et découpez les fruits en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®.</p> <p>Ajoutez les quantités suivantes d'eau :</p> <p>100 g à 150 g de fruits, 75 ml d'eau. 155 g à 300 g de fruits, 100 ml d'eau. 305 g à 400 g de fruits, 150 ml d'eau.</p> <p>Couvrez avec un couvercle ou un film alimentaire. Mélangez à mi-cuisson quand vous entendez le bip. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Écrasez les fruits en purée avec le liquide cuisson en utilisant un mixeur. En cas de besoin, ajustez la consistance à l'aide d'un peu d'eau pour diluer ou de riz pour bébé pour épaissir. Vérifiez la température avant de nourrir le bébé.</p>

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Programme	Instructions
14. Mug Cake	<p>Quantité : 1 tasse, 2 tasses</p> <p>Pour la cuisson d'un mug cake, que ce soit brownie au chocolat, ou citron.</p> <p>Préparez les mug cakes comme indiqué dans la recette suivante. Le volume des mugs ne doit pas être inférieur à 300 ml.</p> <p>Placez le mug au centre du plateau en verre. Tourner le sélecteur pour sélectionner la quantité, 1 tasse ou 2 tasses. Après la cuisson, laissez reposer pendant quelques minutes et servez chaud dans le mug avec de la crème glacée, de la crème anglaise ou de la crème.</p>
	<p>Mug cake brownie au chocolat</p> <p>Ingrédients</p> <p>Pour 1 personne</p> <p>4½ cuillères à soupe de farine 2 cuillères à soupe de beurre fondu</p> <p>3 cuillères à soupe de sucre 2 cuillères à soupe de lait</p> <p>2½ cuillères à soupe de poudre de cacao</p> <p>4 carrés de chocolat noir ou au lait hachés</p> <p>Décoration : pépites ou mini guimauves</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mélangez la farine, le sucre et la poudre de cacao dans le mug.2. Ajoutez le beurre fondu, et le lait puis mélangez.3. Ajoutez le chocolat haché. Mélangez soigneusement.4. Après la cuisson, décorez avec des pépites ou des mini guimauves.
	<p>Mug cake au citron</p> <p>Ingrédients</p> <p>Pour 1 personne</p> <p>3 cuillères à soupe de farine 2 cuillères à soupe d'huile végétale</p> <p>3 cuillères à soupe de sucre</p> <p>2 cuillères à soupe de jus de citron plus le zeste de ½ citron</p> <p>¼ cuillères à café de levure 1 œuf battu</p> <p>Une pincée de sel</p> <p>Décoration : fraises, myrtilles, pépites</p> <ol style="list-style-type: none">1. Mélangez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le mug.2. Ajoutez l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Mélangez soigneusement.3. Après la cuisson, décorez avec des fraises, des myrtilles ou des pépites.

Programme	Instructions																
15. Cuisson Pâtes Enfants	<p>Poids : 250 g / 500 g / 800 g Accessoires : </p> <p>Pour la cuisson de pâtes fraîches en utilisant des pâtes fraîches (penne, spaghetti, fusilli), du fromage ou une sauce à la tomate et du cheddar doux râpé.</p> <p>Utilisez un récipient carré peu profond adapté en Pyrex®. Ajoutez les quantités suivantes :</p> <table border="1" data-bbox="356 368 885 496"> <thead> <tr> <th>Réglage du poids</th> <th>Pâtes</th> <th>Sauce</th> <th>Fromage</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>250 g</td> <td>70 g</td> <td>140 g</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>500 g</td> <td>150 g</td> <td>300 g</td> <td>50 g</td> </tr> <tr> <td>800 g</td> <td>250 g</td> <td>500 g</td> <td>50 g</td> </tr> </tbody> </table> <p>D'autres ingrédients peuvent être ajoutés comme du jambon, du thon ou du maïs doux. Dans ce cas, remplacez une partie de la sauce par les ingrédients sélectionnés ajoutés. Placez les pâtes sur la grille haute.</p>	Réglage du poids	Pâtes	Sauce	Fromage	250 g	70 g	140 g	40 g	500 g	150 g	300 g	50 g	800 g	250 g	500 g	50 g
Réglage du poids	Pâtes	Sauce	Fromage														
250 g	70 g	140 g	40 g														
500 g	150 g	300 g	50 g														
800 g	250 g	500 g	50 g														
16. Produits Panés Surgelés	<p>Poids : 100 g / 200 g / 300 g / 400 g Accessoires : </p> <p>Pour la préparation de produits panés surgelés tels que les bouchées de poulet surgelées, les nuggets de poulet surgelés, les bâtons de dinde surgelés, les bâtonnets de poisson surgelés, les langoustines surgelées.</p> <p>Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Retirez tous les emballages et placez les produits panés surgelés sur le plat à rôtir.</p> <p>Retournez pendant la cuisson lors des bips.</p>																
17. Légumes Frits	<p>Poids : 100 g / 200 g / 300 g / 400 g Accessoires : </p> <p>Pour la préparation de légumes frits tels que les pommes de terre, les patates douces, les carottes, les panais et les courgettes.</p> <p>Épluchez et découpez les légumes en forme de bâtonnets (d'une épaisseur de 1 cm). Versez dessus une cuillère à soupe d'huile végétale. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, placez les légumes sur le plat à rôtir. Pour un meilleur résultat, cuisez sur une seule couche.</p>																

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Combi Auto

Cette fonction vous permet de cuire ou réchauffer des aliments en réglant leur poids. Le four détermine automatiquement le réglage de COMBINÉ puis le temps de cuisson. Sélectionnez la catégorie puis il vous suffit de définir les poids.

Programme	Instructions
18. Pizza Fraîche	Poids : 200 g / 300 g / 400 g Accessoires :  Pour réchauffer une pizza fraîche du commerce. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, retirez tous les emballages et placez la pizza sur le plat à rôtir.
19. Pizza Surgelée	Poids : 200 g / 300 g / 400 g Accessoires :  Pour réchauffer et colorer une pizza surgelée du commerce. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, retirez tous les emballages et placez la pizza sur le plat à rôtir. Ce programme n'est pas adapté aux pizzas à pâte épaisse.
20. Pomme de Terre Surgelée	Poids : 200 g / 300 g / 400 g Accessoires :  Pour la cuisson de produits à base de pommes de terre surgelées du commerce qui conviennent au gril, par exemple des frites, frites maison, croquettes, pommes de terre rissolées, gaufres de pommes de terre. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, étalez les produits à base de pommes de terre sur le plat à rôtir. Retournez/mélangez pendant la cuisson lors des bips. Pour un meilleur résultat, cuisez sur une seule couche. Remarque : Les produits à base de pommes de terre varient considérablement. Nous vous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson afin de juger du niveau de coloration.
21. Rouleau de Printemps	Poids : 200 g / 300 g / 400 g Accessoires :  Pour la cuisson de rouleaux de printemps réfrigéré du commerce. Badigeonner légèrement les rouleaux de printemps avec de l'huile. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, placez les rouleaux de printemps sur le plat à rôtir.
22. Escalope	Poids : 200 g / 300 g / 400 g Accessoires :  Pour la cuisson d'escalopes réfrigérées du commerce ou faites maison. Badigeonner légèrement les escalopes avec de l'huile. Avant d'appuyer sur Démarrage, placez le plat à rôtir dans le four. Après avoir appuyé sur Démarrage, le préchauffage va commencer. Après le préchauffage, placez les escalopes sur le plat à rôtir. Retournez l'escalope pendant la cuisson lors des bips.

Programme	Instructions
23. Poulet	<p>Poids : 500 g / 750 g / 1000 g / 1200 g</p> <p>Accessoires : </p> <p>Pour la cuisson de poulets frais entiers non farcis. Cuisinez la farce séparément. Placez un poulet sur la grille basse avec un récipient peu profond dessous pour collecter le ruissellement. Commencez par cuire sur le dos puis retournez quand vous entendez le bip, en faisant attention au jus brûlant. Laissez reposer pendant 5 minutes.</p>

Prog. Gâteau / Roti

Cette fonctionnalité propose la cuisson à chaleur tournante traditionnelle. Le four détermine automatiquement le réglage de la température puis le temps de cuisson.

Programme	Instructions
24. Bœuf / Agneau	<p>Poids : 500 g / 1000 g / 1500 g</p> <p>Accessoires : </p> <p>Pour la cuisson de rosbif ou d'agneau frais. Placez les morceaux de viande sur le plat à rôtir. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 à 20 minutes.</p>
25. Gâteau	<p>Cette fonction sert pour la cuisson d'un gâteau.</p> <p>Accessoires : </p> <p>----- Ingrédients Gâteau au beurre 75 g de farine ordinaire 2 œufs 75 g de farine fermentante 2 cuillères à soupe de lait 100 g de beurre 2,5 ml (½ cuillère à café) d'essence de vanille 100 g de sucre glace</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Tamisez les farines. 2. Mélanger le beurre, le sucre et l'essence jusqu'à l'obtention d'une couleur pâle et moelleuse. 3. Battez les œufs petit à petit. 4. Incorporer la farine en ajoutant un peu de lait si nécessaire pour donner une consistance tombante. 5. Verser dans le moule à gâteau beurré (18 cm- 7 pouces). 6. Appuyez une fois sur Programmes Auto. 7. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 25. 8. Appuyez sur Démarrage pour préchauffer le four. Après le préchauffage, un bip résonne et « P » clignote à l'écran. 9. Placez le moule sur la grille basse et appuyez sur Démarrage.

Suite à la page suivante

Programmes Auto

Autres

Programme	Instructions
26. Yaourt	<p>Valeurs de réglage : 10 minutes à 12 heures Cette fonction sert pour la confection de yaourt maison.</p> <ol style="list-style-type: none">1. Versez 1 L de lait (3,5 % de matière grasse) dans une casserole de 3 L.2. Ajoutez 150 g de yaourt nature et mélangez bien.3. Couvrez avec un film alimentaire et placez sur le plateau en verre.4. Appuyez une fois sur Programmes Auto.5. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 26 et appuyez sur le sélecteur.6. Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson de 4 à 6 heures.7. Presser Démarrage. <p>Après la cuisson, conserver le yaourt au réfrigérateur pendant plus de 6 heures. Remarque : Désinfectez la casserole et les ustensiles dans l'eau bouillante avant la cuisson.</p>
27. Aliments Séchés	<p>Valeurs de réglage : 40 °C à 90 °C, 10 minutes à 12 heures Cette fonction sert pour la confection de fruits ou légumes secs pour des en-cas sains et nourrissants sans produit chimique ni conservateur.</p> <p style="text-align: right;">Accessoires : </p> <ol style="list-style-type: none">1. Placez le papier de cuisson sur le plateau et étalez les aliments en une couche simple.2. Appuyez une fois sur Programmes Auto.3. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 27 et appuyez sur le sélecteur.4. Tournez le sélecteur pour régler la température de cuisson des fruits et appuyez sur le sélecteur.5. Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson des fruits.6. Presser Démarrage. <p>Bananes/figues/kiwis/mangues/ananas : coupez des tranches de 5 à 8 mm d'épaisseur, réglez à 80 °C pour 3 à 5 heures. Tomates : coupez des tranches de 5 mm d'épaisseur, réglez à 80 °C pour 5 à 7 heures.</p>

Programme	Instructions
28. Cuisson Lente	<p>Valeurs de réglage : 90 °C à 110 °C, 10 minutes à 12 heures</p> <p>Cette fonctionnalité cuit à relativement basse température pendant de longues heures comparée à d'autres méthodes de cuisson (comme cuire, faire bouillir et frire) ce qui permet une cuisson sans surveillance des rôtis, ragoûts et d'autres plats appropriés. Ce réglage fait doucement mijoter les aliments pendant une longue période sans trop les cuire ni les brûler. Vous n'avez pas besoin de mélanger quand vous utilisez ce réglage.</p> <p>Goulache hongrois pour 4 personnes.</p> <p>Ingrédients 700 g (1 livre et 8 onces) de steak à braiser en cubes 600 ml (1 pt) de bouillon de bœuf 50 g (2 onces) de farine assaisonnée 3 cuillères à soupe (45 ml) de purée de tomate 1 grand oignon 2 cuillères à soupe (30 ml) de paprika 1 piment rouge, épépiné et haché 5 ml (1 cuillère à café) de sucre 400 g (14 onces) de tomates hachées en conserve 4 cuillères à soupe (60 ml) de crème aigre 175 g (5 onces) de champignons</p> <p>Récipient : large casserole en Pyrex® avec couvercle</p> <ol style="list-style-type: none"> Déposez la viande sur la farine. Mélangez tous les ingrédients dans la casserole sauf la crème aigre. Couvrez, placez sur le plateau en verre. Appuyez une fois sur Programmes Auto. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 28 et appuyez sur le sélecteur. Tournez le sélecteur pour régler la température de cuisson de 110 °C et appuyez sur le sélecteur. Tournez le sélecteur pour régler le temps de cuisson de 3 à 4 heures. Presser Démarrage. <p>Après la cuisson, versez immédiatement dedans la crème aigre.</p>
29. Maintien au Chaud	<p>Valeurs de réglage : 60 °C à 80 °C, 5 minutes à 90 minutes</p> <p>Cette fonctionnalité sert à garder les aliments au chaud jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être servis.</p> <ol style="list-style-type: none"> Appuyez une fois sur Programmes Auto. Tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 29 et appuyez sur le sélecteur. Tournez le sélecteur pour régler la température et appuyez sur le sélecteur. Tournez le sélecteur pour régler le temps. Presser Démarrage. <p>Remarque : Utilisez un plat calorifuge et couvrez avec un couvercle ou du papier cuisson.</p>

Nettoyage

Programme	Instructions
30. Nettoyage	Programme de nettoyage. Reportez-vous à la page 50.

Questions et réponses

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

R: Lorsque le four ne s'allume pas, vérifier ce qui suit :

1. Le four est-il solidement branché ? Retirer la fiche de la prise, attendre 10 secondes et la réinsérer.
2. Vérifier le disjoncteur et le fusible. Réarmer le disjoncteur ou remplacer le fusible s'il s'est déclenché ou a grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible sont en état de marche, brancher un autre appareil dans la prise. Si l'autre appareil fonctionne, il existe probablement un problème au niveau du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, il existe probablement un problème au niveau de la prise. S'il semble y avoir un problème au niveau du four, contacter un centre d'entretien agréé.

Q: Mon four provoque des interférences sur ma télévision. Est-ce normal ?

R: Certaines interférences radio et TV peuvent se produire lorsque vous cuisinez avec le four. Ces interférences sont similaires aux interférences provoquées par de petits appareils tels que des mixeurs, des aspirateurs, des sèche-cheveux, etc. Ceci n'indique pas un problème avec votre four.

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

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

Q: Parfois de l'air chaud sort des prises d'air du four. Pourquoi ?

R: La chaleur dégagée des aliments en cours de cuisson réchauffe l'air du compartiment du four. L'air réchauffé est évacué hors du four par la circulation d'air dans le four. Les prises d'air du four ne doivent jamais être bloquées durant la cuisson.

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

R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson GRIL et CHALEUR TOURNANTE. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ces thermomètres ne doivent pas être utilisés dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINÉ.

Q: Des bourdonnements et des cliquetis proviennent de mon four lorsque je cuisine en mode COMBINÉ. Qu'est ce qui provoque ces bruits ?

R: Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement de la puissance MICRO-ONDES au mode GRIL/CHALEUR TOURNANTE afin de créer le réglage COMBINÉ. Ceci est normal.

Q: Mon four émet une odeur et génère de la fumée lors de l'utilisation de la fonction COMBINÉ, GRIL et CHALEUR TOURNANTE. Pourquoi ?

R: Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four puis de le faire fonctionner sans aliment, plateau en verre et couronne de galets en mode GRIL durant 5 minutes. Ceci brûlera tout aliment, résidu ou huile pouvant causer une odeur et / ou de la fumée.

Entretien de votre four

1. Le four doit être débranché avant le nettoyage.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. En cas de salissures tenaces sur les parois, la sole céramique, les joints ou les zones de joints de la porte, essuyez-les avec un linge humide. 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. Évitez de nettoyer la zone du guide d'alimentation du micro-ondes qui se trouve côté droit dans la cavité du four.
NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.
3. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs ni de grattoirs en métal aiguisé pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils risquent d'érafler la surface, ce qui peut conduire à l'éclatement du verre.
4. La surface extérieure du four doit être nettoyée avec un chiffon humide. Afin de ne pas endommager les pièces de fonctionnement à l'intérieur du four, ne pas laisser d'eau couler dans les ouvertures de ventilation.
5. Si le panneau de commande devient sale, le nettoyer à l'aide d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de nettoyeurs durs ou abrasifs sur le panneau de commande. Lors du nettoyage du panneau de commande, laisser la porte ouverte pour éviter toute mise en route accidentelle. Après le nettoyage, appuyer le bouton Arrêt / Ré-initialisation pour effacer la fenêtre d'affichage.
6. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de l'extérieur de la porte du four, essuyer avec un chiffon doux. Ceci peut se produire lorsque le four est utilisé dans un environnement fortement humide et n'indique en rien un dysfonctionnement de l'appareil.
7. Il est nécessaire à l'occasion de retirer le plateau en verre pour le nettoyage. Laver le plateau dans de l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. La couronne de galets et la sole du compartiment du four doivent être nettoyées régulièrement pour éviter un bruit excessif. Essuyer simplement la surface inférieure du four avec un détergent doux et de l'eau chaude puis sécher avec un chiffon propre. La couronne de galets peut être lavée dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs de cuisson s'accumulent durant une utilisation répétée mais n'affectent en aucun cas la surface inférieure ou la couronne de galets. Après dépose de la couronne de galets de la sole du compartiment pour nettoyage, veiller à la replacer dans la bonne position.
9. Lorsque vous utilisez les modes GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINÉ, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. 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. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour l'entretien ou la réparation du four, contacter le revendeur agréé le plus proche.
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.

Suite à la page suivante

Entretien de votre four

- Maintenir propres les prises d'air en permanence.
Vérifier qu'aucune poussière ou autres matériaux n'obstruent les prises d'air en haut, en bas et à l'arrière du four. Si les prises d'air sont obstruées, ceci risque de causer une surchauffe qui peut affecter le fonctionnement du four et aboutir potentiellement à une situation dangereuse.
- N'utilisez jamais d'ustensiles tranchants dans le plat parce que cela pourrait endommager la surface antiadhésive.
- Après utilisation, nettoyez le plat dans de l'eau savonneuse et rincez à l'eau chaude. N'utilisez jamais de substances de nettoyage abrasives ou tampons à récurer parce que cela pourrait endommager la surface du plat.

Nettoyage (programme auto No 30)

Nettoyage rend facile le nettoyage de l'intérieur du four. Nettoyage crée de la vapeur à l'intérieur du four pour rendre la saleté facile à retirer.

- Placez 300 ml (1½ tasse) d'eau, une tranche de citron et un peu de jus de citron vert (environ 1 cuillère à café) dans un bol en verre allant au micro-ondes. La hauteur de l'eau ne doit pas dépasser la moitié de celle du bol.
 - Appuyez sur Programmes Auto et tournez le sélecteur pour sélectionner le programme 30 et ensuite appuyez sur Démarrage.
 - Le four va chauffer l'eau et créer de la vapeur à l'intérieur du four. Laissez reposer.
 - N'ouvrez pas la porte du four tant que vous n'entendez pas de bip.
 - Quand vous l'entendez, débranchez le cordon électrique et retirez le bol. Maintenant, essuyez toute la vapeur de l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon doux.
- Répétez la procédure si nécessaire.

Caractéristiques

Source d'alimentation : **230 V, 50 Hz**
 Consommation électrique :
Maximum; 2 400 W
Micro-ondes; 1 500 W
Gril; 2 400 W
Chaleur tournante; 2 400 W
 Sortie : **Micro-ondes; 1 000 W (IEC-60705)**
Résistance du gril; 2 400 W
Résistance chaleur tournante; 2 400 W
 Dimensions extérieures :
327 mm (L) x 520 mm (P) x 520 mm (H)
 Dimensions du compartiment de cuisson :
240,5 mm (L) x 351 mm (P) x 351 mm (H)
 Volume Total de la Cavité : **30 L**
 Diamètre du Plateau en Verre : **315 mm**
 Fréquence de Fonctionnement : **2 450 MHz**
 Poids net : **19,5 kg**
 Niveau sonore : **L_{WA} 60 dB**

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.

Cet équipement se conforme à la norme européenne de perturbations CEM (CEM = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme ce produit est un équipement de groupe 2, classe B et se trouve à l'intérieur des limites requises. Groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est produite volontairement, sous la forme d'un rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffement ou de cuisson des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des zones d'habitation normales.



Informations utilisateur sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)

Ce symbole sur les produits et / ou les documents d'accompagnement signifie que

les produits électriques et électroniques usagés ne doivent pas être mélangés avec les ordures ménagères.

Pour un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, veuillez déposer ces produits aux points de collecte désignés, où ils seront acceptés sur une base gratuite.

Sinon, dans certains pays, vous pouvez renvoyer vos produits à votre revendeur local lors de l'achat d'un produit neuf équivalent.

La mise au rebut de ce produit permettra d'économiser des ressources précieuses ainsi que de prévenir d'éventuels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement qui pourraient sinon résulter d'une manipulation inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour plus de détails sur votre point de collecte le plus proche.

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

Pour les utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Si vous souhaitez vous défaire d'équipements électriques et électroniques, veuillez contacter votre revendeur ou votre fournisseur pour plus d'informations.

Informations sur la mise au rebut pour d'autres pays en dehors de l'Union européenne

Ce symbole est valide uniquement dans l'Union européenne.

Si vous souhaitez éliminer ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur et demander la méthode d'élimination appropriée.

Panasonic Corporation

Website: <http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2019

PN:

F0619-0

Printed in P.R.C.