



MARQUE: PANASONIC

REFERENCE: NN-DF383BEPG

CODIC: 3721299



# Panasonic®

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzing

**Mode d'emploi**

Manuale d'istruzioni

Instrucciones de funcionamiento

Instrukcja obsługi

Návod k obsluze

Kezelési útmutató

Microwave Oven

Mikrowellengerät

Magnetron

**Four à Micro-ondes**

Forno a Microonde

Horno Microondas

Kuchenka Mikrofalowa

Mikrovlčná trouba

Mikrohullámú sütő



**NN-DF383B**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

## ■ INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ

IMPORTANTES. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

■ Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

■ Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.

- N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
- Attention! Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
- Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

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

- Laissez un espace de 15 cm au dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur les deux côtés.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Stop/Cancel et laissez la porte

fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. 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 FOUR, GRIL ou COMBINE, 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.

■ Attention! Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- 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 FOUR, GRIL et COMBINE. 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.
- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.



# Sommaire

|  |       |
|--|-------|
| Installation et raccordement .....                         | 8     |
| Emplacement du four .....                                  | 8     |
| Consignes de sécurité importantes .....                    | 9-12  |
| Schéma descriptif .....                                    | 13    |
| Le panneau de commande NN-DF383B.....                      | 14    |
| Mode d'emploi défilant .....                               | 15    |
| Affichage de l'heure .....                                 | 16    |
| Verrouillage de sécurité enfant .....                      | 16    |
| Accessoires du four .....                                  | 17    |
| Modes de cuisson .....                                     | 17    |
| Cuisson et décongélation en micro-ondes.....               | 18    |
| Le mode gril .....   | 19    |
| Cuisson au four .....                                      | 20-21 |
| Cuisson combinée.....                                      | 22-23 |
| Fonction Minuteur .....                                    | 24    |
| Cuisson en plusieurs étapes .....                          | 25    |
| Touche mémoire .....                                       | 26    |
| La décongélation Turbo selon le poids.....                 | 27    |
| Programmes de cuisson automatique .....                    | 28-30 |
| Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids ..... | 31-32 |
| Questions et réponses.....                                 | 33-34 |
| Entretien de l'appareil .....                              | 35    |
| Fiche Technique .....                                      | 36    |

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

# Installation et raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes  
Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

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

## ■ Important

**POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE**

Instructions pour la mise à la terre

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

Précaution concernant la tension d'alimentation:

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

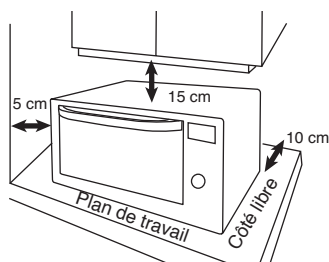
## Emplacement du four

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

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.

Espacement nécessaire:

- a. Laissez un espace de 15 cm au dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur les deux côtés.



4. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
5. Ne retirez pas les pieds du four.
6. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
8. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
9. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

# Consignes de sécurité importantes

## ■ Attention!

### Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
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. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
8. Ce four ne devrait pas être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

# Consignes de sécurité importantes

## Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette consigne ne s'applique pas à la rubrique 1 de l'utilisation du gril.
6. If smoke is emitted or a fire occurs in the oven, press Stop/Cancel button and leave the door closed in order to stifle any flames. Disconnect the power cord, or shut off power at fuse or circuit breaker panel.

## Utilisation du gril

1. Avant d'utiliser les modes FOUR, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essayez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil à vide en mode FOUR à 220°C pendant 20 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois que le four doit être utilisé à vide.

2. 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 FOUR, GRIL et COMBINE. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou le retrait d'aliments et d'accessoires.
3. Lors de l'utilisation des modes COMBINE et GRIL, la résistance située dans la voûte du four est brûlante. Prenez garde de ne pas toucher cette résistance. Ces surfaces peuvent rester très chaudes après la cuisson en mode FOUR, GRIL et COMBINE. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

Attention! Surfaces brûlantes



**Lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.**

4. Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

## Lampe du four

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

## Accessoires

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

## Le plateau émaillé

1. Le plateau émaillé ne peut être utilisé que pour la cuisson en mode FOUR ou GRIL. Ne l'employez pas pour la cuisson en modes MICRO-ONDES ou COMBINE.

# Consignes de sécurité importantes

## Trépied métallique

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

## Temps de cuisson

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

### ■ Remarque:

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

## Petites quantités de nourriture

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

## Œufs

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

## Percer

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

## Thermomètre à viande

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

# Consignes de sécurité importantes

## Liquides

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:
  - a Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
  - b Ne surchauffez pas les liquides.
  - c Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
  - d Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

## Papier/Plastique

- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.
- Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

## Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

## Biberons et aliments pour bébés

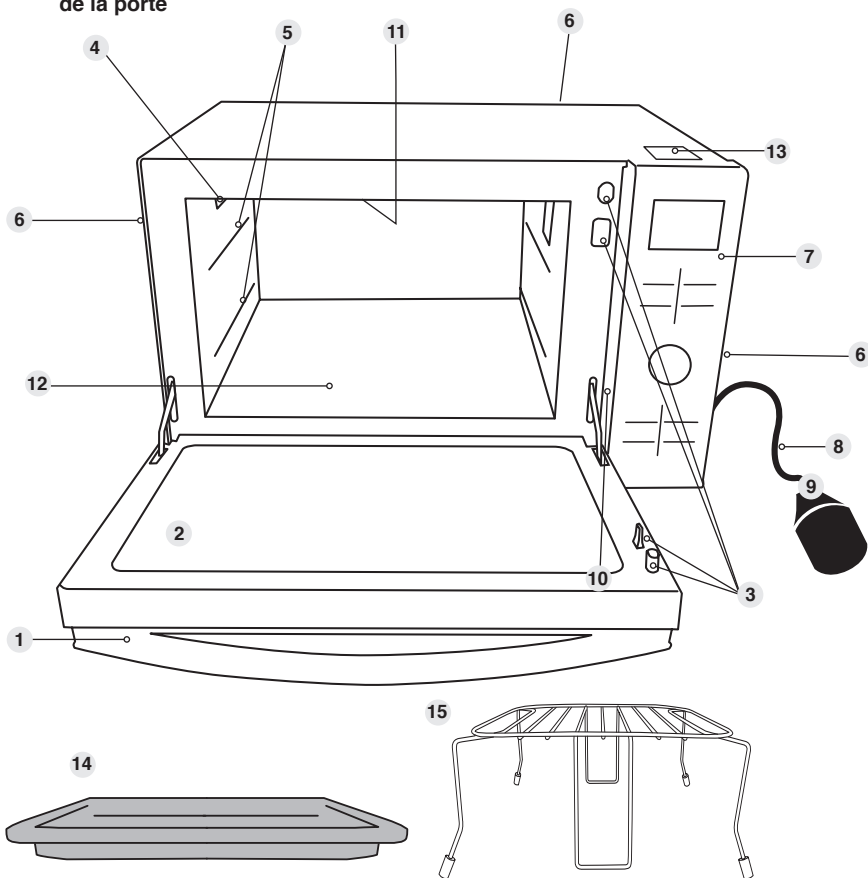
- Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.

## Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

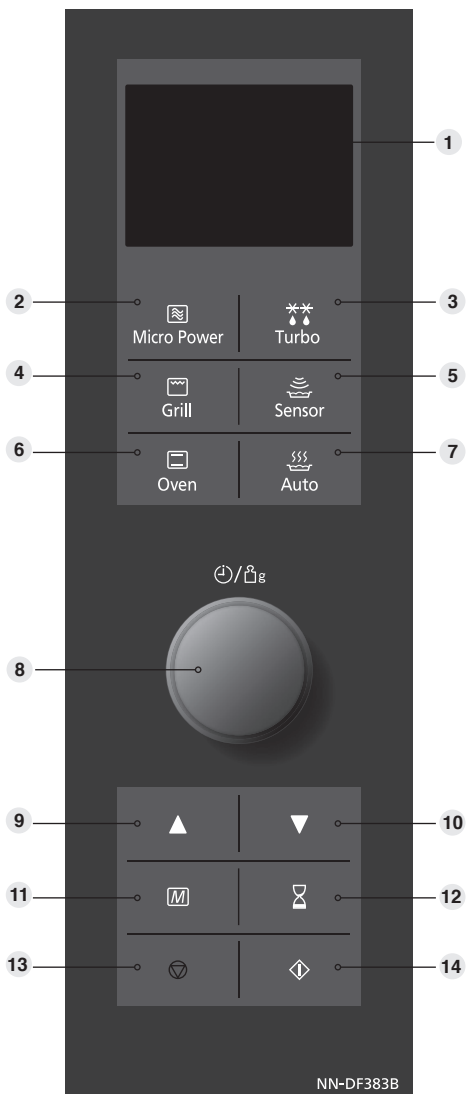
# Schéma descriptif

- 1. Porte**  
Tirer sur la poignée pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte pendant que le four est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra dès que la porte sera refermée et la touche Marche appuyée. L'intérieur du four s'éclaire dès que l'on ouvre la porte.
- 2. Fenêtre du four**
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4. Ouvertures d'aération du four**
- 5. Positions des étagères**
- 6. Ventilation externe du four**
- 7. Panneau de commandes**
- 8. Câble d'alimentation électrique**
- 9. Prise électrique**
- 10. Etiquette d'identification**
- 11. Eléments du grill**
- 12. Sole en céramique**
- 13. Etiquette de mise en garde (surface brûlante)**
- 14. Lèchefrite émaillée**
- 15. Trépid métallique**



■ Remarque:  
Ce schéma a valeur de référence uniquement.

# Le panneau de commande NN-DF383B



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes
- 3 Touche des décongelations Turbo selon le poids
- 4 Touche du grill
- 5 Bouton de programmation automatique selon les aliments
- 6 Bouton d'alimentation du four
- 7 Bouton de programmation automatique selon le poids
- 8 Sélecteur de Durée/Poids
- 9 Bouton plus
- 10 Bouton moins
- 11 Touche Mémoire
- 12 Touche minuteur
- 13 Touche arrêt/annulation:  
Avant la mise en marche: une pression suffit à effacer vos instructions. **Pendant** le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2ème pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- 14 Touche marche

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

## ■ Remarque

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

## ■ Remarque

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

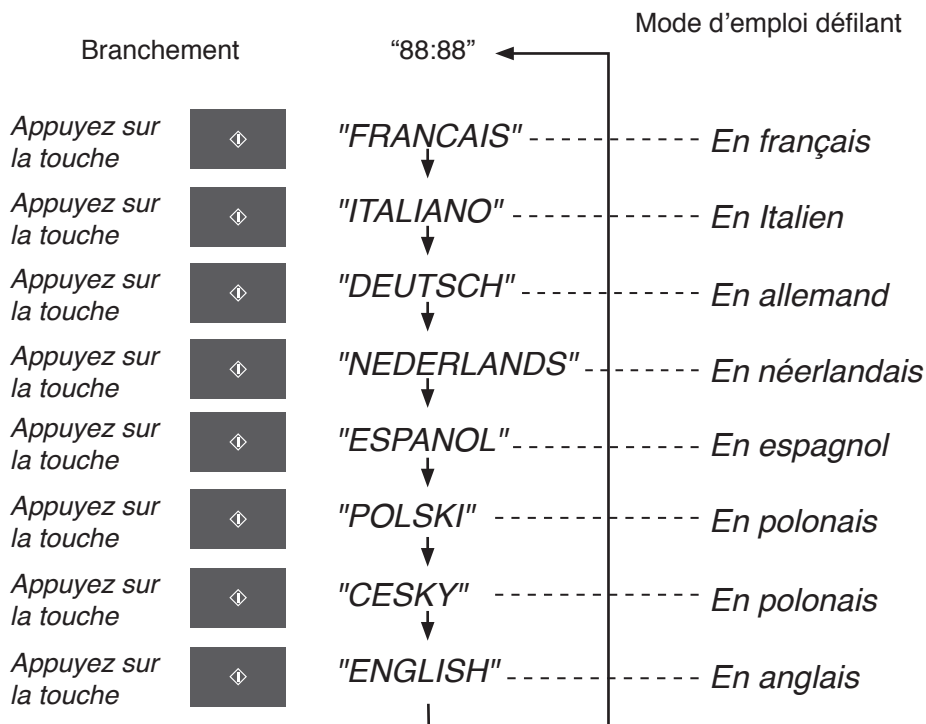
## ■ Bips sonores

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



# Mode d'emploi défilant

Mode d'emploi défilant:

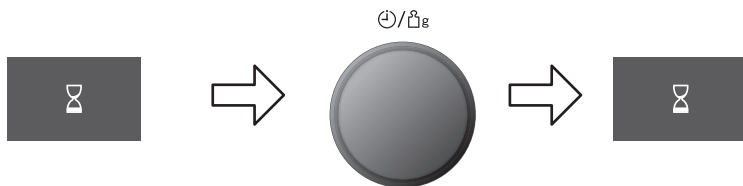


Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi pour vous aider à les utiliser. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Les réglages par défaut ne comportent pas l'affichage du mode d'emploi. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les boutons, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante, ce qui vous évite de faire des erreurs. Si vous désirez utiliser une autre langue, vous pouvez débrancher et rebrancher le four et suivre à nouveau les étapes ci-dessus.

Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Touche minuteur », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Touche minuteur.

## Affichage de l'heure

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



**Appuyez 2 fois sur la touche Minuteur.**

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

**Appuyez sur la touche Minuteur.** Le deux-points (:) cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.

### ■ Remarques

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

## Verrouillage de sécurité enfant

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

**Pour l'activer:**



**Appuyez trois fois sur la touche Marche.** L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et "★" apparaît.

**Pour le désactiver:**




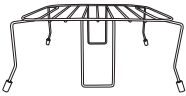
**Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.** L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

### ■ Remarque

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

# Accessoires du four

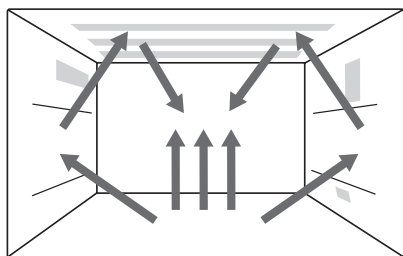
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

|                    | Lèchefrite émaillée   | Grille métallique   |
|--------------------|---|---|
|                    |  |  |
| <b>Micro-ondes</b> | ✘   | ✘   |
| <b>Gril</b>        | ✔   | ✔   |
| <b>Four</b>        | ✔   | ✔   |
| <b>Combiné</b>     | ✘   | ✔   |

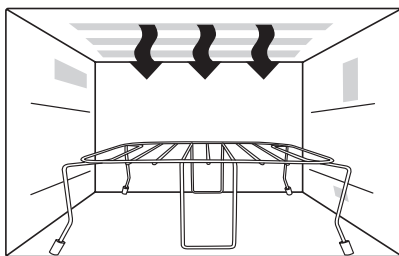
## Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous donnent des exemples d'accessoires pour les différents modes de cuisson. Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du matériel utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

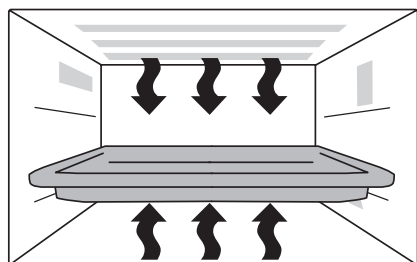
Micro-ondes



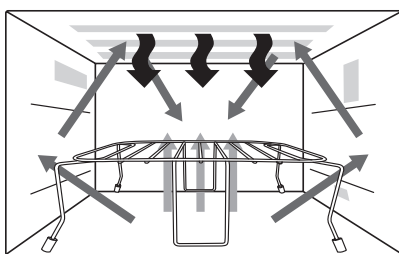
Gril



Four



Gril + Micro-ondes



Air chaud



Micro-ondes

# Cuisson et décongélation en micro-ondes



**Pressez la touche de puissance micro-ondes** jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-ondes est éclairé.

|             |                    |            |
|-------------|--------------------|------------|
| 1 pression  | Fort               | 1000 Watts |
| 2 pressions | Décongélation ❄️❄️ | 270 Watts  |
| 3 pressions | Moyen              | 600 Watts  |
| 4 pressions | Doux               | 440 Watts  |
| 5 pressions | Mijotage           | 300 Watts  |
| 6 pressions | Maintien au chaud  | 100 Watts  |

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

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

## Accessoire utilisé:

Posez vos assiettes, bols ou plats en Pyrex® directement sur la sole en céramique. Ne posez pas les aliments directement sur la sole.



### ■ ATTENTION!

Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance FORT (1000 W) est automatiquement sélectionnée.

### ■ Remarques

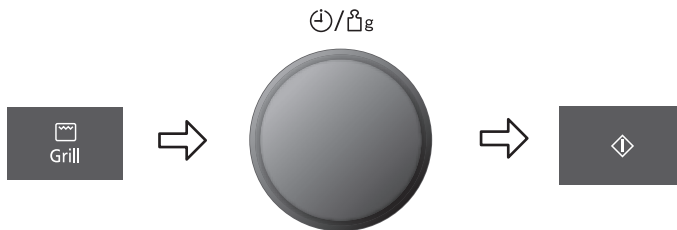
1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 25 FR.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page 24 FR.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.

## Technologie des Micro-ondes par la sole

La technologie de répartition des micro-ondes par la sole:

Il est à noter que ce four utilise la technologie de diffusion par la sole, qui diffère sensiblement de la diffusion latérale avec plateau tournant et ménage un plus grand espace pour vos plats de cuisson. Ce type de répartition par la sole peut produire en mode Micro-ondes, des temps de cuisson différents de ceux nécessaires avec un autre mode de diffusion. Cela est tout à fait normal et ne doit pas vous alarmer. Reportez-vous aux durées indiquées dans les tableaux de réchauffage et de cuisson de votre manuel de cuisson.

## Le mode gril



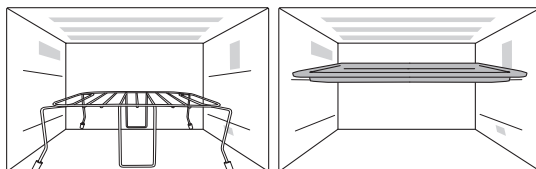
**Pressez la touche du gril afin de choisir la puissance du gril.**

|             |        |        |          |
|-------------|--------|--------|----------|
| 1 pression  | gril 1 | 1000 W | (fort)   |
| 2 pressions | gril 2 | 700 W  | (moyen)  |
| 3 pressions | gril 3 | 500 W  | (faible) |

**Réglage de l'heure**  
Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 minutes maximum).

**Pressez Marche.** La durée commence à décroître dans l'affichage.

Accessoire utilisé:



### ■ Remarques

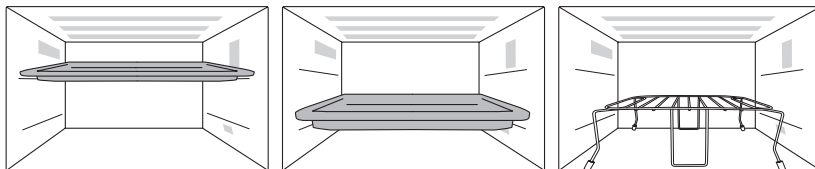
1. Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses. Sinon mettez le plateau émaillé à la position supérieure. Pour la cuisson d'aliments lourds, placez le plat directement sur la sole céramique.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche Marche pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeoie par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.
9. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.

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

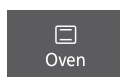
## Cuisson au four

Cette touche offre un choix de températures du four de 40°C (pour faire lever une pâte) et de 100 à 220°C par pas de 10°C. Pour la sélection rapide des températures de cuisson les plus fréquemment utilisées, les températures commencent à 150°C et vont jusqu'à 220°C puis à 40°C (pour faire lever une pâte) et à 100°C.

Accessoire utilisé :



Four:



**Sélectionnez la température de four voulue.**

**Appuyez sur la touche Marche pour démarrer le préchauffage.**

### ■ Remarque:

Le four ne peut pas être préchauffé à 40°C.

**En fin de préchauffage, enfournez le plat.**



**Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Il est possible de régler le minuteur jusqu'à 90 minutes.

**Pressez Marche.**

### ■ Remarques sur le préchauffage:

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois celui-ci terminé, le four émet 3 bips sonores et le " P " clignote dans l'afficheur. Si alors vous n'ouvrez pas la porte, le four maintient la température sélectionnée pendant qu'une heure. Au bout de ce laps de temps, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous voulez cuire un plat sans préchauffer votre four, choisissez la durée de cuisson après la sélection de la température et appuyez sur la touche Marche.

### ■ Remarques:

1. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'à 10 minutes).
4. Après avoir appuyé sur la touche Marche, la température sélectionnée peut être rappelée. Appuyez une fois sur la touche Four pour afficher la température.

■ **ATTENTION!** Mettez toujours des gants de protection pour enfourner ou retirer le Plat ou les accessoires en fin de cuisson. Le four et les accessoires Seront tres chauds.

# Cuisson combinée

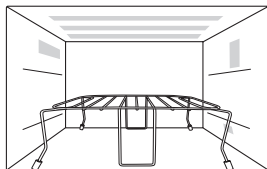
Il n'existe qu'un seul réglage de cuisson combinée.

## 1. Gril + Micro-ondes

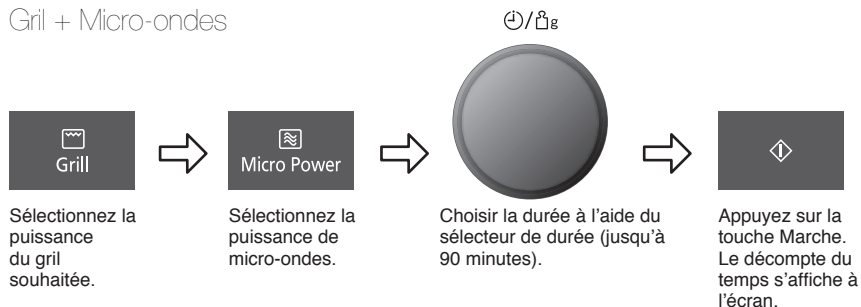
Le niveau de puissance 1000 W n'existe pas en mode de cuisson combinée. Il serait inutile dans le cadre d'une utilisation normale (en effet les aliments seraient cuits avant de dorer).

La décongélation à 270 W n'est pas disponible en mode de cuisson combinée.

Accessoire utilisé:



Gril + Micro-ondes



### ■ Remarque:

1. Placez les aliments sur la grille en métal sur la sole céramique. Mettez dessous un plat résistant à la chaleur (Pyrex®) pour recueillir la graisse fondue.
2. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
3. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Mico-ondes uniquement.
4. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
5. NE PAS chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
6. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, stoppez immédiatement la cuisson.
7. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Les aliments doivent être placés dans un plat non métallique résistant à la chaleur qui sera mis directement sur la sole céramique.



■ Remarque:

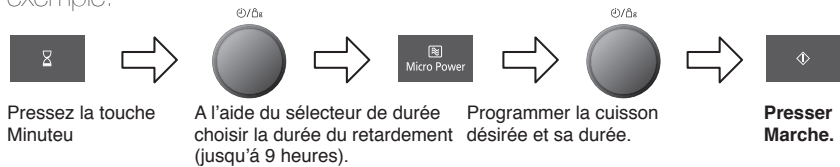
8. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
9. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro ondes ne peuvent pénétrer les aliments de façon homogène.
10. Si le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
11. Si le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
12. Vous pouvez rallonger la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Il suffit de tourner le sélecteur de durée (par pas d' 1 minute jusqu'au temps de cuisson maximum).

■ **ATTENTION!** Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

# Fonction Minuteur

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

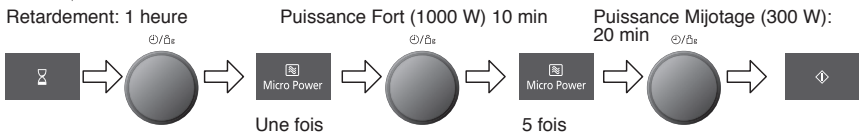
exemple:



■ Remarques:

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

exemple:



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

# Fonction Minuteur

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

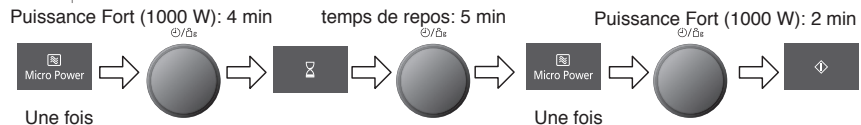
exemple:



■ Remarques:

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

exemple:

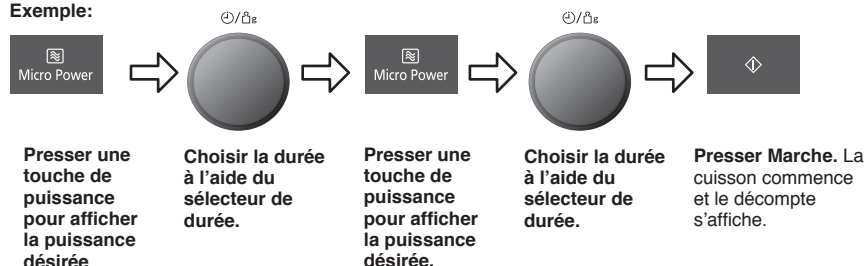


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps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

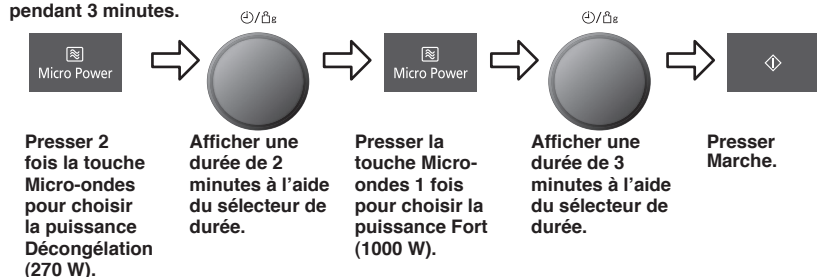
# Cuisson en plusieurs étapes

## Cuisson en 2 ou 3 étapes

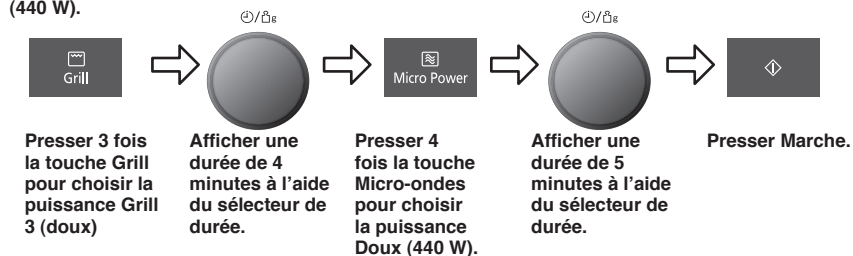
### Exemple:



**Exemple: pour Décongeler (270 W) pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur FORT (1000 W) pendant 3 minutes.**



**Exemple: pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux (440 W).**



### Remarques:

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

## Touche mémoire

Cette fonction vous permet de mémoriser dans votre four un mode de cuisson et sa durée dont vous avez un usage fréquent. Vous ne pouvez mettre en mémoire qu'un seul programme.

Pour mettre une cuisson en mémoire.



Programmer le mode et le temps de cuisson désiré.



ou bien



### Pressez la touche Mémoire.

L'indicateur de Mémoire s'éclaire dans l'affichage.

1. Pour sélectionner la mémoire
- 2, appuyez deux fois sur la touche Mémoire. Pour sélectionner la mémoire 3, appuyez trois fois sur la touche Mémoire.

Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.

Pour utiliser une touche Mémoire



### Pressez la touche Mémoire

1. Pour sélectionner la mémoire
- 2, appuyez deux fois sur la touche Mémoire. Pour sélectionner la mémoire 3, appuyez trois fois sur la touche Mémoire.

Pressez Marche pour commencer la cuisson.

### ■ Remarques

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
3. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
4. Le programme en mémoire s'efface si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

# La décongélation Turbo selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque programme sélectionné.






Choisir le programme désiré en pressant

- 1 fois pour les petites pièces
- 2 fois pour les grosses pièces
- 3 fois pour le pain

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

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

| Catégorie  | Poids min/ max. | Utilisation  |
|--|-----------------|--|
| <b>1. PETITES PIÈCES</b><br><br><b>1 pression</b>     | 200 g - 1200 g  | Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retourner/protéger aux bips sonores. Laissez reposer entre 5 et 30 minutes.   |
| <b>2. GROSSE PIÈCE</b><br><br><b>2 pressions</b>      | 400 g - 2500 g  | Grosses pièces de viande, volailles entières, rôtis et gigots. Appuyer deux fois sur la touche de décongélation Turbo. Pendant la décongélation, les poulets entiers, rôtis et gigots devront être protégés contre la cuisson. Protéger les ailes, la poitrine et les parties grasses avec de petites bandes de papier aluminium fixées à l'aide de piques. Veillez à ce que le papier aluminium ne touche pas les parois du four. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures avant la cuisson. Tourner et protéger à l'aide de papier aluminium aux bips sonores. |
| <b>3. PAIN CROISSANTS</b><br><br><b>3 pressions</b> | 100 g - 900 g   | Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Placez les miches sur un papier absorbant et retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.  |

## ■ Remarques

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Un temps de repos est indispensable pour compléter la décongélation.

## ■ Important!

Consultez la page 18 FR du livret de recettes pour les conseils de décongélation.

# Programmes de cuisson automatique

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

Par ex.



**Sélectionnez le programme de cuisson automatique souhaité.**

**Appuyez sur la touche Marche.**







## ■ Commande plus/moins:

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



## ■ Remarques

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. Le programme considère que la température des aliments surgelés est de  $-18^{\circ}\text{C}$  à  $-20^{\circ}\text{C}$ , et de  $+5^{\circ}\text{C}$  à  $+8^{\circ}\text{C}$  pour les autres aliments (température du réfrigérateur). Le programme de réchauffage de la soupe convient aux aliments à température du réfrigérateur ou ambiante.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à  $35^{\circ}\text{C}$  ou inférieure à  $0^{\circ}\text{C}$ .
6. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages 29-30 FR.
7. Pour les programmes automatiques pour les légumes frais, les légumes surgelés, couvrir les aliments avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre et quatre perforations au bord du plat. Pour les programmes pour les repas réfrigérés et surgelés, le réchauffage doit se faire dans l'emballage d'origine. Percez le film. Si vous transférez les repas dans un plat, recouvrez-le de film alimentaire perforé. Pour les programmes automatiques pour le riz et les pâtes, recouvrez le plat d'un couvercle.
8. Si le four vient d'être utilisé et est encore trop chaud pour les programmes de décongélation turbo et de cuisson automatique en fonction des aliments et du poids, le message « CHAUD » apparaît dans la fenêtre d'affichage. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

# Programmes de cuisson automatique

| Catégorie  | Poids recommandé | Accessoire | Utilisation  |
|--|------------------|------------|--|
| <b>4. PLAT CUISINE</b><br><br><br><br><b>1 pression</b>       | 200 g - 1000 g   | -          | <p><b>Pour réchauffer un repas frais déjà cuit ou un ragout.</b> Tous les aliments doivent être cuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ 5°C, et il faut les réchauffer dans leur barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer deux fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson dans une sauce liquide peuvent exiger une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.</p> |
| <b>5. PLAT SURGELE</b><br><br><br><br><b>2 pressions</b>      | 200 g - 1000 g   | -          | <p><b>Pour réchauffer un repas tout prêt ou un ragout surgelé ;</b> Tous les aliments doivent être cuits et surgelés (-18°C) ; Les réchauffer dans la barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer trois fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores et découper le bloc en morceaux. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Vérifier la température et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas aux aliments surgelés portionnables.</p>  |
| <b>6. LEGUMES FRAIS</b><br><br><br><br><b>3 pression</b>    | 200 g - 1000 g   | -          | <p><b>Cuisson des légumes frais.</b> Placer les légumes préparés dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Egoutter en fin de cuisson et assaisonner.</p>   |
| <b>7. LEGUMES SURGELE</b><br><br><br><br><b>4 pressions</b> | 200 g - 1000 g   | -          | <p><b>Cuisson des légumes surgelés.</b> Placer les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Egoutter en fin de cuisson.</p>  |

## Programmes de cuisson automatique

| Catégorie  | Poids recommandé | Accessoire | Utilisation   |
|--|------------------|------------|---|
| <b>8. PATES</b><br><br><b>5 pressions</b> | 100 g - 450 g    | -          | <b>Cuisson des pâtes sèches.</b> Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 g - 290 g de pâtes, ajouter 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g - 450 g de pâtes, ajouter 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores. Egoutter en fin de cuisson.       |
| <b>9. RIZ</b><br><br><b>6 pressions</b>   | 100 g - 300 g    | -          | <b>Cuisson du riz pour plats salés (pas pour le gâteau de riz). (Thaï, Basmati, Jasmin, Suriname, Arborio ou Méditerranée).</b> Rincer le riz soigneusement avant la cuisson. Le verser dans un grand bol. Ajouter 2 volumes d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson. Remuer lorsque le four émet des bips sonores. Egoutter en fin de cuisson. |

### ■ Remarques

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



# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

## ■ Remarque

Le poids est programmé en grammes. Par commodité, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant pour chaque programme sélectionné.



Sélectionnez le programme automatique voulu en fonction du poids

Réglez sur le poids voulu à l'aide du sélecteur de durée/poids. Si vous tournez le sélecteur lentement, le poids augmentera par pas de 10 g. Si vous tournez le sélecteur rapidement, le poids augmentera par pas de 100 g.



Pressez sur la touche Marche

| Catégorie  | Poids recommandé | Accessoire | Utilisation  |
|--|------------------|------------|--|
| <b>10. QUICHE FRAICHE</b><br><br><b>1 pression</b>   | 150 g - 500 g    |            | <b>Pour réchauffer une quiche fraîche précuite.</b> Retirez tout l'emballage et placez la quiche sur la grille en métal sur la sole céramique. Appuyez une fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisissez le poids de la quiche et appuyez sur la touche Marche. À la fin de la cuisson, transférez la quiche sur une grille de refroidissement et laissez-la reposer pendant quelques minutes. Les quiches à haute teneur de fromage peuvent s'avérer plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux quiches profondes. |
| <b>11. FRITES AU FOUR</b><br><br><b>2 pressions</b>  | 200 g - 500 g    |            | <b>Pour réchauffer les frites à four surgelées.</b> Étalez les produits de pommes de terre dans un plat résistant à la chaleur et placez celui-ci sur la grille en métal sur la sole céramique. Appuyez deux fois sur la touche de sélection de programme en fonction du poids, puis saisissez le poids des aliments et appuyez sur la touche Marche. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et mélangez au bip sonore. Ce programme convient à la plupart des garnitures surgelées de pommes de terre sauf aux Pommes Dauphine, Noisette et galettes.            |
| <b>12. FEUILLETE FRAIS</b><br><br><b>3 pressions</b> | 100 g - 600 g    |            | <b>Pour réchauffer, gratiner et faire dorer les aliments cuits en pâte</b> p. ex. les friands et feuilletés tressés. Retirez tout l'emballage et placez sur la grille en métal sur la sole céramique. Appuyez trois fois sur la touche de sélection de programme en fonction du poids, puis saisissez le poids des aliments et appuyez sur la touche Marche. Transférez les aliments sur une grille de refroidissement et laissez-les reposer pendant quelques minutes.  |
| <b>13. PIZZA FRAICHE</b><br><br><b>4 pressions</b>   | 100 g - 450 g    |            | <b>Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées.</b> Retirez tout l'emballage et placez la pizza réfrigérée sur la grille en métal sur la sole céramique. Appuyez quatre fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisissez le poids de la pizza et appuyez sur la touche Marche.   |
| <b>14. PIZZA SURGEEE</b><br><br><b>5 pressions</b>   | 100 g - 450 g    |            | <b>Pour réchauffer des pizzas, bruschetta et baguettes gratinées déjà cuites et surgelées.</b> Retirez tout l'emballage et placez la pizza congelée sur la grille en métal sur la sole céramique. Appuyez cinq fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids, puis saisissez le poids de la pizza et appuyez sur la touche Marche. Posez la pizza sur une grille en fin de cuisson; ne convient pas aux pizzas "Deep pan" ni aux pizzas fines de type "Flammekueche".   |

# Cuissons et Réchauffages automatiques selon le poids

## Plats maison

Cette fonction permet de cuire des plats à partir d'ingrédients crus sur les programmes automatiques en fonction du poids Gratin dauphinois et Gratin de pâtes. Pour ces recettes, veuillez suivre exactement les quantités et méthodes décrites ci-dessous.

| Catégorie   | Poids recommandé | Accessoire | Utilisation   |
|---|------------------|------------|---|
| <b>15. GRATIN DAUPHINOIS</b><br><br><b>6 pressions</b> | Pour 4 Personnes | -          | Voir recette ci-dessous.<br>Placez sur la sole céramique.<br>Appuyez six fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids. Appuyez sur la touche Marche (inutile de saisir le poids des aliments). Laissez reposer pendant 5 min après la cuisson.  |
| <b>16. PATES GRATINEES</b><br><br><b>7 pressions</b>   | Pour 4 Personnes | -          | Voir recette ci-dessous.<br>Placez sur la sole céramique.<br>Appuyez sept fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids. Appuyez sur la touche Marche (inutile de saisir le poids des aliments). Laissez reposer pendant 2 min après la cuisson. |


## ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

- 700 g de pommes de terre épluchées
- 1 gousse d'ail
- 70 g d'emmental râpé
- Sel et poivre
- 200 ml de crème liquide
- 200 ml de lait

**Plat: 1 plat à gratin (Ø 25 cm)**

## 15. Gratin dauphinois

 6 Pressions

Coupez les pommes de terre en fines tranches. Épluchez et hachez la gousse d'ail. Disposez les tranches dans le plat. Éparpillez l'ail, la moitié du fromage et le sel et poivre. Ajoutez la crème et le lait. Recouvrez du reste de fromage râpé. Placez sur la sole céramique. Appuyez six fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids. Appuyez sur la touche Marche. Laissez reposer pendant 5 min après la cuisson.

## ingrédients

### POUR 4 PERSONNES

- 550 g Sauce pour pâtes
- p. ex. sauce tomates
- 400 g Pâtes fraîches
- p. ex. tortellini/ravioli
- 50 g de fromage à pâte dure, râpé
- p. ex. cheddar, mozzarella, parmesan

**Plat: 1 plat carré en Pyrex® de 22 cm**

## 16. Gratin de pâtes

 7 Pressions

Mélangez les pâtes avec la sauce dans un grand plat jusqu'à ce que les pâtes soient bien nappées de sauce. Parsemez de fromage râpé. Placez le plat sur la base de la sole céramique. Appuyez sept fois sur la touche de programmation automatique en fonction du poids. Appuyez sur la touche Marche. Laissez reposer pendant 2 min après la cuisson.

# Questions et réponses

Q.: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?

R.: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:

1. Le four est-il correctement branché ? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.

Q.: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?

R.: Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.

Q.: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?

R.: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.

Q.: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?

R.: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.

Q.: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message "CHAUD" s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R.: Si le four vient d'être utilisé et qu'il

est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message 'CHAUD' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

Q.: Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes?

R.: Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.

Q.: Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il?

R.: Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode GRIL, sont tout à fait normaux.

Q.: Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en modes COMBINE et GRIL?

R.: Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.

Q.: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.

R.: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.

Q.: Le ventilateur continue à tourner à la fin de la cuisson. Pourquoi ?

R.: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. Ceci est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

## Questions et réponses

Q: Puis-je vérifier la température prééglée du four lors de la cuisson ou du préchauffage en mode Four?

R: **Oui. Il suffit d'appuyer sur la touche Four pour afficher la température pendant 2 secondes.**

Q: "D" apparaît dans l'afficheur et le four ne veut pas démarrer. Pourquoi?

R: **Le four s'est programmé en MODE DEMO (Démonstration). Ce mode est prévu pour les démonstrations en magasin. Désactivez ce mode pressant une fois la touche Microondes puis 4 fois la touche Arrêt/Annulation.**

Q: Le texte du message a disparu de mon écran, je ne peux voir que des chiffres?

R: **Une coupure de courant peut avoir eu lieu et le message textuel est désactivé. Débrancher le four pendant quelques secondes, puis le brancher à nouveau. Quand "88:88" s'affiche, appuyer sur le bouton de démarrage jusqu'à ce que votre langue s'affiche. Régler ensuite l'horloge Se reporter à la page 16 FR.**

# Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la **TOUCHE ARRÊT / ANNULATION.**
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Le fond du four doit être nettoyé régulièrement pour éviter qu'il fasse trop de bruit. Laver la surface en céramique avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle puis essuyer avec un chiffon propre.
8. Lorsque vous utilisez les modes **FOUR/GRIL** ou **COMBINE**, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
9. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
10. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
11. 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.
12. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

# Fiche Technique

Alimentation: **230 V, 50 Hz**  
Puissance d'entrée: **Maximaal; 2060 W**  
**Magnetron; 1040 W**  
**Le mode gril; 1040 W**

Puissance de sortie:  
**Magnetron; 1000 W (IEC-60705)**  
**Chauffage formant gril;**  
**chauffe-top 1000 W**  
**bas du chauffe 600 W**

Dimensions extérieures:  
**483 mm (L) x 396 mm (P) x 310 mm (H)**

Dimensions intérieures:  
**299 mm (L) x 350 mm (P) x 199 mm (H)**

Poids (hors emballage): **13.3 kg**  
Niveau sonore: **60 dB**

**Caractéristiques techniques**  
**susceptibles d'être modifiées sans avis**  
**préalable.**

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



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils électroménagers)

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

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points

de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

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

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

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

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

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne  
Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne. Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE  
Panasonic Testing Centre  
Panasonic Marketing Europe GmbH,  
Winsbergring 15, 22525 Hambourg,  
Allemagne  
Fabriqué par Panasonic Appliances  
Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd,  
888, 898 Longdong Road, Pudong,  
Shanghai 201203, Chine.

Panasonic Corporation  
Website:<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BG30EP