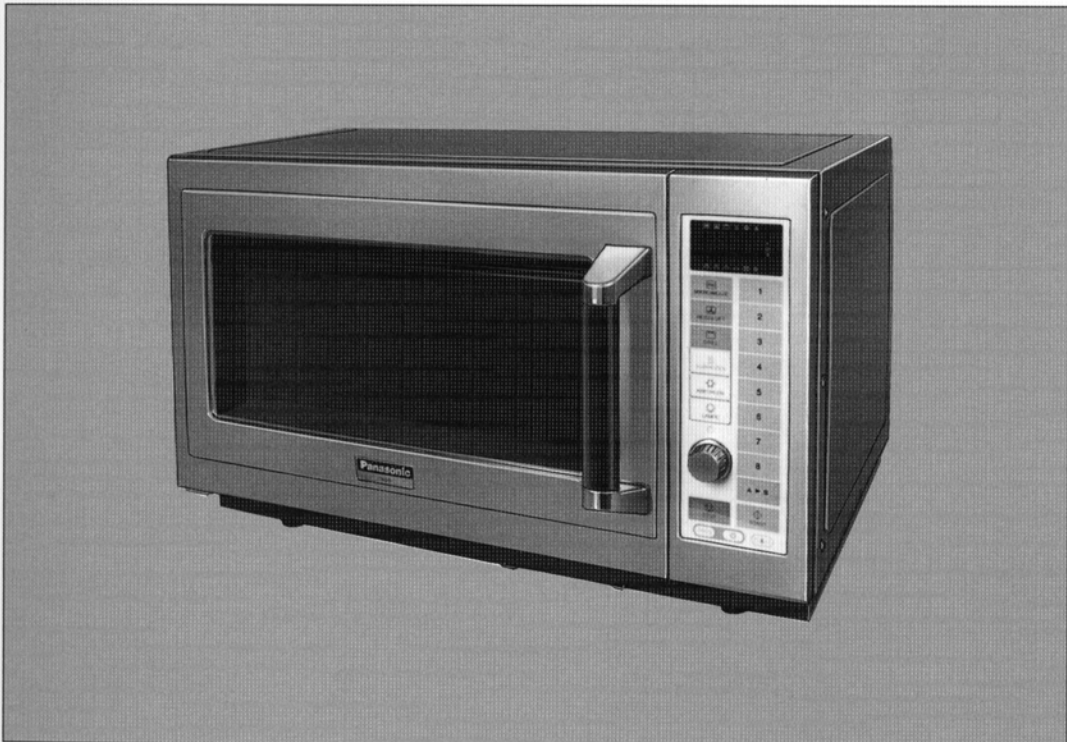


Panasonic®

Operating Instructions Mode d'emploi Gebruiksaanwijzing Manual de Instrucciones Istruzioni

NE-C1453



- English 1~32
- Français 33~64
- Nederlands 65~92
- Español 93~124
- Italiano 125~156

Before operating this oven, please read these instructions completely.

Veuillez lire ces instructions entièrement avant d'utiliser cet appareil.

Leest U s.v.p. eerst deze handleiding in zijn geheel door, voordat U de oven in gebruik neemt.

Por favor lea estas instrucciones completamente antes de hacer funcionar este horno.

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente queste istruzioni.

**FOR COMMERCIAL USE
POUR USAGE PROFESSIONNEL
VOOR PROFESSIONEEL GEBRUIK
PARA USO COMMERCIAL
PER USO COMMERCIALE**

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming and cooking of food. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes 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.

Dit produkt voldoet aan de Europese standaard (EN 55011) voor EMC interferentie 's (EMC = Elektromagnetische Compabiliteit) Overeenkomstig deze standaard behoort dit produkt tot de groep 2 apparatuur, klasse B en voldoet deze aan alle normeringseisen. Groep 2 houdt in dat de Frequentie energie wordt opgewekt in de vorm van elektromagnetische straling bedoeld voor het verwarmen en koken van voedsel. Groep B informeerd dat dit produkt toegepast kan worden voor normaal huishoudelijk gebruik.

Este producto es un equipo que cumple con el standard EMC (EMC = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. De acuerdo con este standard este producto es un equipo del grupo 2 clase B y se encuentra dentro de los límites exigidos. Grupo 2 significa que la energía de radio frecuencia es generada en forma de radiación electromagnética para calentar o cocinar alimentos. Clase B significa que este producto debe de ser usado en áreas domésticas.

Questo prodotto è conforme agli attuali standard Europei per la Compatibilità Elettromagnetica, in ottemperanza alle norme EN 55011. Secondo gli standard menzionati questo prodotto rientra nel gruppo 2, classe B, all'interno dei limiti richiesti. Gruppo 2; significa che la radio frequenza è generata sotto forma di emissione elettromagnetica adatta allo scopo di riscaldare o cuocere i cibi. Classe B: significa che questo prodotto può essere utilizzato nel normale ambito casalingo.

Consignes de sécurité	34
Déballage et installation du four	35
Précautions d'utilisation	35
Recommandations importantes	36
Votre four expliqué. Les accessoires	37
Le panneau de commandes, Les affichages	38
Quels récipients utiliser	39
Mode d'emploi des micro-ondes	40 et 41
Mode d'emploi de la Chaleur Tournante	42 et 43
Mode d'emploi du Gril	44 et 45
Mode d'emploi du combiné	46 et 47
Programmation et utilisation des touches Mémoires	48 et 49
Comment verrouiller/déverrouiller les touches	
Mémoires	50 et 51
Comment lire tous les programmes mémorisés en touches	
Mémoires	51
Maintien du four chaud	52
Refroidissement rapide du four	53
Comment modifier les bips sonores	53
L'entretien de votre four	54 et 55
Que faire si un "F" apparaît dans la fenêtre d'affichage	55
Comment fonctionnent les micro-ondes	56
Temps de repos	56
Réchauffer et cuire aux micro-ondes	57 et 59
Décongeler aux micro-ondes	60
Utiliser la Chaleur Tournante	61
Utiliser le Gril	61
Utiliser le mode Combiné	62 et 63
Caractéristiques techniques	64

1. Installation électrique

ATTENTION:

POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS A LA TERRE.

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, il incombe au client de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre. 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. De même, si la tension est inférieure, votre appareil sera moins performant.

Votre appareil doit être protégé par un fusible de 16 Ampères.

2. Maintenance

Une tension très élevée est utilisée à l'intérieur de ce four. Ne jamais démonter la carrosserie du four. Ce four ne doit être entretenu que par un technicien qualifié, formé par le fabricant. Contacter votre revendeur pour toute opération de maintenance.

3. Joints de la porte

Les joints de la porte doivent toujours être maintenus propres-utiliser une éponge humide pour ce faire. Ne pas essayer de forcer, de procéder à des réglages ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les loquets de verrouillage de sécurité ou tout autre pièce. Ne pas démonter le panneau extérieur du four.

4. Utilisation a vide

Ne pas faire fonctionner le four en fonction Micro-Ondes ou Combiné sans aliment à l'intérieur, au risque d'endommager gravement votre four.

5. La prise—le cordon d'alimentation

Si le cordon d'alimentation de ce four est endommagé, il est indispensable de le remplacer par un autre cordon spécialement équipé pour ce four fourni par le fabricant.

Eviter de mouiller le câble, la prise, ou même le four. Eloigner le câble électrique de toute surface chaude et ne pas le laisser pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail. Il est dangereux d'utiliser une rallonge électrique pour brancher votre four. La partie arrière du four chauffant pendant l'utilisation, il est dangereux de laisser le câble en contact avec cette partie ou même le dessus du four.

6. Surfaces chaudes

Les surfaces extérieures du four, les grilles d'aérations et la porte du four chauffent lorsque vous utilisez les fonctions combiné, gril ou chaleur tournante. Prenez garde de pas vous brûler en ouvrant ou en refermant la porte et en disposant les aliments.

De même, après l'utilisation des fonctions Combinées ou Gril ou Chaleur Tournante, les parois du four ainsi que les accessoires seront brûlants. Cet appareil électrique est de type B.

7. Rangement des accessoires

Lorsque le four n'est pas utilisé, seuls les accessoires de celui-ci peuvent être laissés à l'intérieur, pour prévenir tout incident en cas de mise en marche inopinée.

En cas de panne électronique, le four ne peut être arrêté qu'en débranchant la prise murale.

Déballage et installation du four

1. Vérifier l'état du four.

Déballer complètement l'appareil, et examiner le très soigneusement—à l'intérieur comme à l'extérieur—afin de détecter toute déformation, défaut de sécurité ou bris de la porte. Prévenez immédiatement votre détaillant si l'appareil est endommagé. N'INSTALLEZ PAS UN FOUR ENDOMMAGÉ.

2. Retrait de la couverture de vinyle

Le coffret a été entouré d'une couverture de vinyle afin d'empêcher les surfaces extérieures du four d'être éraflées pendant son transport. Avant d'utiliser le four, ne pas oublier de retirer cette protection en vinyle.

3. Vérifier l'état des joints.

Examiner soigneusement la porte et les joints de la porte. Si vous constatez une quelconque défectuosité, contactez votre revendeur et n'utilisez pas votre four avant qu'il n'ait été réparé par un technicien formé par le fabricant.

4. Mise en place de l'appareil

Placer le four sur une surface plate et stable. Pour qu'il puisse fonctionner correctement, le four doit être suffisamment ventilé. Laisser donc un espace d'au moins 20 cm en haut et à l'arrière du four et un espace d'au moins 5 cm de chaque côté.

5. Étagères

Ne pas placer le four sur une étagère au-dessus d'un fourneau électrique ou à gaz ou d'une quelconque autre source de chaleur. Cela pourrait endommager votre four. De même l'installation sur une étagère trop haute est prohibée, l'utilisateur devant pouvoir manipuler les aliments et les plats en toute sécurité.

6. Empilement

Ne pas chercher à empiler 2 fours l'un sur l'autre.

7. Ouvertures d'aération

Ne pas bloquer les ouvertures d'aération situées derrière le four.

8. Température de fonctionnement

Ne pas faire fonctionner le four lorsque la température de la pièce dépasse 40°C ni quand le taux d'humidité excède 90%. Il est important que l'air circule librement autour du four.

9. Ne pas utiliser le four à l'extérieur.

Précautions d'utilisation

1. Avant utilisation

Avant la première utilisation en mode Chaleur Tournante, Gril ou Combiné, faire fonctionner le four en mode Chaleur tournante 250°C pendant 20 min. ceci afin de brûler l'huile de protection des résistances. Retirer au préalable tous les accessoires du four.

2. Fumée/Feu

En cas de début d'incendie à l'intérieur du four en mode Micro-Ondes appuyer sur la touche d'Arrêt/Annulation et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

3. Interférences

Il est possible de constater parfois une petite interférence avec des signaux de faible émission lorsque le four est placé trop près d'une radio ou d'une télévision.

4. Fonctionnement du Gril en mode Micro-Ondes

Lors de l'utilisation du four en mode Micro-Ondes, puissance FORT, MOYEN, DOUX ou MIJOTAGE, 2 des éléments du gril fonctionnent afin de réduire la condensation de vapeur se formant à l'intérieur du four. PRENEZ GARDE DE NE PAS TOUCHER LA VOUTE DU FOUR.

5. Nettoyage

Ne pas nettoyer cet appareil avec un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau.

Cet appareil est bien conforme à la directive N° 87/308/CEE.

Recommandations importantes—Lire attentivement

1. Temps de cuisson

Les temps de cuisson en micro-ondes et en combiné étant nettement plus courts qu'en cuisson traditionnelle, il est essentiel de ne pas prolonger ces temps de cuisson sans avoir au préalable vérifié l'aliment. Les temps de cuisson donnés dans les recettes et les tableaux sont approximatifs. Les facteurs qui peuvent faire varier ces temps de cuisson sont: le degré de cuisson désiré, la température initiale, la hauteur de l'aliment, le volume, la taille et la forme de la nourriture et des récipients utilisés. **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.**

Il est important de nettoyer régulièrement votre four et de le débarrasser de tout dépôt de graisse. (Voir le chapitre sur l'entretien de votre four.)

2. Aliments en petites quantités

Il faut surveiller tout particulièrement les aliments en petites quantités ou en portions individuelles, et plus encore ceux à base de pain ou de pâte lors d'un réchauffage ou une cuisson aux micro-ondes. En effet les aliments à faible taux d'humidité risquent de brûler, se dessécher et même prendre feu si la cuisson est trop longue.

Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, appuyer sur la touche d'Arrêt/Annulation et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

3. Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de sucre, de sel, de graisse et d'humidité chauffent plus rapidement aux micro-ondes et ce parce que ces matières attirent particulièrement les ondes. Les aliments plus denses et contenant un fort taux de protéines et de fibres, absorbent plus lentement l'énergie micro-ondes et nécessitent par conséquent des temps de cuisson plus longs.

4. Aliments riches en sucre ou en graisse

Il est important de programmer des temps de cuisson adéquats pour les aliments riches en sucre, en graisse ou en alcool. Ces aliments peuvent facilement prendre feu s'ils sont chauffés trop longtemps. **NE JAMAIS LAISSER SANS SURVEILLANCE** des beignets, des cakes aux fruits, du caramel, etc....

5. Œufs

Ne pas faire cuire des œufs dans leur coquille aux micro-ondes. La pression accumulée à l'intérieur les ferait exploser.

6. Friture

Ne pas essayer de faire des fritures dans votre four.

7. Aliments avec une peau

Les pommes, les pommes de terre, les jaunes d'œufs, les châtaignes, les aubergines, les saucisses sont des exemples d'aliments avec peau non poreuse. Il importe de les percer avant cuisson aux micro-ondes afin de prévenir tout risque d'éclatement.

8. Liquides

Si on chauffe aux micro-ondes un liquide épais (soupe, sauce, boisson) qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'envoyer des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient:

- a. Eviter de réchauffer dans des récipients hauts et étroits.
- b. Ne pas surchauffer.
- c. Remuer le liquide avant et au moins une fois pendant le réchauffage.
- d. En fin de réchauffage, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de sortir.

9. Papier, plastique

Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou dans un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés. Ne pas utiliser de récipient en papier recyclé; celui-ci peut contenir des impuretés susceptibles de créer des étincelles, sauf si l'utilisation micro-ondes est spécifiée sur l'emballage.

10. Température de réchauffage

Il est important que la nourriture réchauffée soit servie "très chaude" (65°C). Vérifier toujours la température avant de servir et dans le doute, remettre à chauffer quelques instants.

11. Temps de repos

Voir page 56.

12. Accessoires

Suivez bien les instructions contenus dans ce livret concernant les accessoires et les récipients. Le non-respect de ces consignes risquerait d'endommager votre four. Prenez garde en retirant les aliments ou les accessoires du four, la grille métallique n'est pas équipée d'une sécurité de retrait.

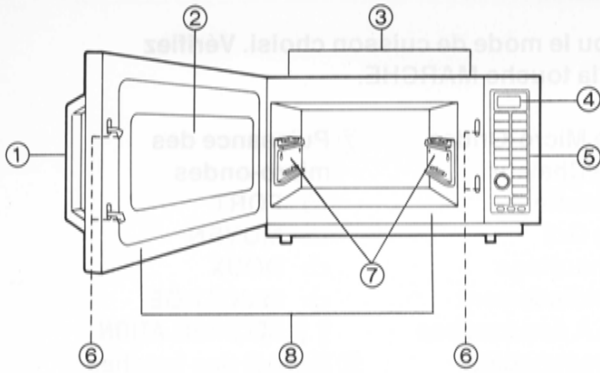
13. Récipients

Avant toute cuisson en micro-ondes ou combiné, vérifiez que les accessoires utilisés sont bien conformes à cet usage. (Voir page 39.)

14. Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation des fonctions Micro-Ondes, Chaleur Tournante, Gril et Combiné, le ventilateur fonctionne toujours environ 5 min. pour refroidir les composants électroniques. Cela est normal et ne vous empêche nullement de retirer les plats du four.

Votre four expliqué

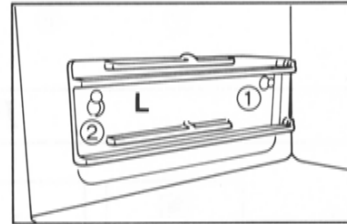


- ① Poignée de la porte
- ② Fenêtre transparente du four
- ③ Ouvertures d'aération (derrière le four)
- ④ Fenêtre d'affichage
- ⑤ Panneau de commandes
- ⑥ Système de verrouillage de sécurité de la porte
- ⑦ Supports pour la grille ou le plateau
- ⑧ Zones des joints de porte

Les supports de grille

Installez les supports de grille marqués d'un L (gauche) et d'un R (droite) de la façon suivante:

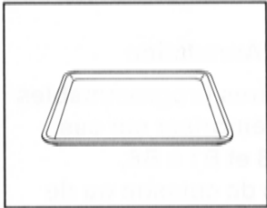
- ① Positionnez la support marqué d'un L sur la paroi gauche en faisant coïncider le trou le plus éloigné avec le crochet au fond sur la paroi.
- ② Glisser doucement vers l'avant afin que le trou avant se positionne face au crochet situé à l'avant de la paroi.
- ③ Procéder de même pour le support marqué d'un R sur la paroi de droite.



Accessoires fournis

Plateau isolant en céramique

Pièce N°= A06033230GP



Lorsque vous utilisez des récipients métalliques en mode combiné, placez le plateau isolant en céramique entre le récipient et la grille métallique. Ne pas chercher à insérer ce plateau directement sur les supports de grille. Lors d'une cuisson au gril, placez ce plateau directement sur la sole du four afin de recueillir les jus.

Pendant le préchauffage d'un mode combiné utilisant ce plateau, celui-ci doit être placé dans le four pendant ou avant le préchauffage.

Si vous placez l'aliment directement sur le plateau en céramique, assurez-vous au préalable de sa propreté.

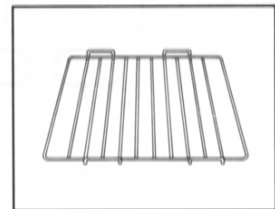
Laisser refroidir le plateau en céramique avant de le nettoyer afin d'éviter tout risque de bris par choc thermique.

Grille métallique

Pièce N°= A06023230BP

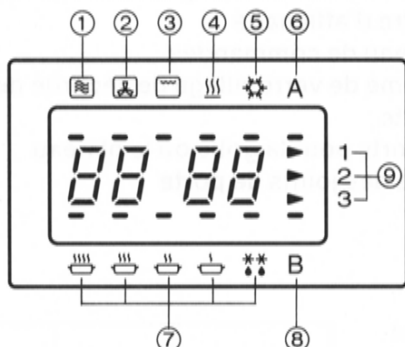
Cette grille peut être utilisée en mode Chaleur Tournante, Gril et Combiné. NE PAS la laisser dans le four en mode Micro-Ondes uniquement. EN MODE COMBINE, NE PAS PLACER DE RECIPIENT METALLIQUE DIRECTEMENT SUR CETTE GRILLE (penser à intercaler dans ce cas le plateau en céramique). Par contre vous pouvez poser directement dessus vos plats transparents aux ondes et résistants à la chaleur.

Il n'y a pas de sécurité de retrait sur cette grille. Prenez garde lorsque vous retirez le plat ou l'aliment.



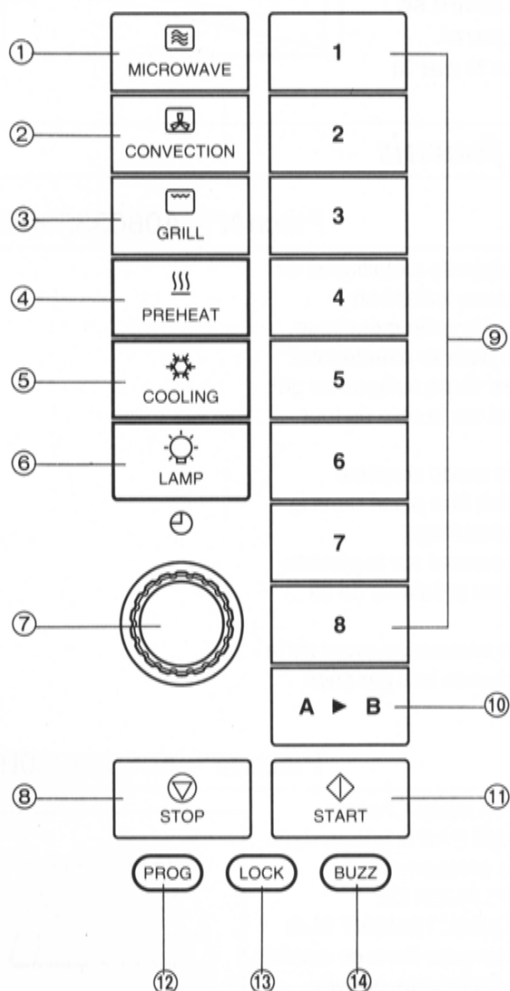
La fenêtre d'affichage

Le curseur illuminé vous indique le programme ou le mode de cuisson choisi. Vérifiez toujours la position du curseur avant de presser la touche MARCHE.



- ① Mode Micro-Ondes
- ② Mode Chaleur Tournante
- ③ Mode Gril
- ④ Préchauffage
- ⑤ Refroidissement
- ⑥ Série A des touches programmables
- ⑦ Puissance des micro-ondes
 - ☰ FORT
 - ☱ MOYEN
 - ☲ DOUX
 - ☳ MIJOTAGE
 - ☴ DECONGELATION
- ⑧ Série B des touches programmables
- ⑨ Indicateur des étapes de cuisson

Panneau de commandes



- ① Touche Micro-Ondes
- ② Touche Chaleur Tournante
- ③ Touche Gril
- ④ Touche Préchauffage
- ⑤ Touche Refroidissement
- ⑥ Touche d'éclairage
- ⑦ Minuteur
- ⑧ Touche d'Arrêt/Annulation
- ⑨ Touches Mémoires programmables
Vous pouvez mémoriser sur ces touches A1 à A8 et B1 à B8, 16 programmes de cuisson ou de réchauffage correspondant aux plats de votre carte. (Voir pages 48 et 49.)
- ⑩ Touche permettant de passer des mémoires de la série A à la série B ou inversement (Voir ci-dessus.)
- ⑪ Touche de mise en Marche
- ⑫ Touche de programmation des touches Mémoires
- ⑬ Touche de verrouillage des touches Mémoires
- ⑭ Touche du Bip sonore

EN MODE MICRO-ONDES

1. Le verre

OUI: Le verre résistant à la chaleur, par ex.: le pyrex.

NON: Le verre fin, le cristal qui risque de se fendre ou de causer un arc électrique.

2. La faïence, la porcelaine

OUI: La porcelaine vernie, les plats en faïence ou en porcelaine conçus pour la cuisson.

NON: La porcelaine fine avec des motifs dorés. Les pichets avec des anses collés.

3. La poterie, la vaisselle en terre cuite ou en grès

OUI: Si cette vaisselle est totalement émaillée.

NON: Si cette vaisselle n'est pas totalement émaillée. Ces plats peuvent absorber de l'énergie micro-ondes, ce qui fait chauffer le plat et prolonge le temps de cuisson.

4. Le métal, l'aluminium

OUI: Pour le réchauffage uniquement; Des portions individuelles en barquettes aluminium découvertes. Prenez garde que ces récipients ne touchent pas les PAROIS du four ni la PORTE et qu'ils ne se touchent pas entre eux (1 cm d'espace minimum) s'il y en a plusieurs. Ne pas cuire dans des récipients métalliques ou en aluminium. De petites quantités de papier aluminium peuvent être utilisées pour protéger les parties fines des rôtis ou des volailles pendant la décongélation (à condition que ces morceaux d'aluminium ne touchent pas les parois ni la porte du four).

NON: Les plats métalliques ou en acier inoxydable, la grille métallique, aucun plat avec des motifs ou des décorations métalliques, les brochettes métalliques, les plats en fonte émaillée. Ne pas réutiliser les barquettes aluminium qui peuvent causer un arc électrique lorsqu'elles s'usent.

5. Le plastique

OUI: Les récipients en plastique haute température tels que le Polysulfon, les sacs à rôtir (à condition d'enlever tout lien métallique. Eviter les plats en plastique souple. (Voir NOTE ci-dessous.)

NON: La Mélamine, le Polypropylène, le Phénol, l'Urea, ainsi que les sacs plastiques alimentaires et les récipients en plastique alimentaire (pot de yaourt ou de margarine etc...).

6. Le film étirable

OUI: Le film étirable non plastifié conçu pour l'usage aux micro-ondes. Ne pas laisser le film toucher l'aliment. Prenez soin de percer le film pour éviter des brûlures intempestives et retirez le film du plat avec précautions.

NON: Le film étirable conçu juste pour couvrir les aliments.

7. Le bois, l'osier

OUI: Les brochettes en bois pour usage alimentaire.

NON: Les paniers en osier, les bols en bois (ceux-ci risquent à usage prolongé de se dessécher et prendre feu).

8. Le papier

OUI: Les barquettes jetables enduites de matières plastique conçues pour un usage micro-ondes.

NON: Les serviettes en papier, les barquettes en papier paraffiné, le papier recyclé (sauf mention spéciale du fabricant).

EN MODE COMBINÉ

Les cuissons en mode Combiné utilisent à la fois des micro-ondes et de la chaleur irradiante (Gril ou Chaleur Tournante) et nécessitent donc des récipients spécifiques.

OUI: Les plats métalliques lisses non démontables sans plis ni rabat métallique, le pyrex, la porcelaine à feu sans motifs métalliques.

NON: Récipients émaillés, plats garnis de motifs argentés ou dorés, fonte émaillée et tout récipient non résistant à la chaleur tels que le plastique, le film étirable.

EN MODE CHALEUR TOURNANTE

OUI: Tout récipient utilisable dans un four traditionnel, métal, porcelaine à feu faïence, fonte émaillée, grès etc...

NON: Tout récipient en plastique, papier, osier, verre, film étirable.

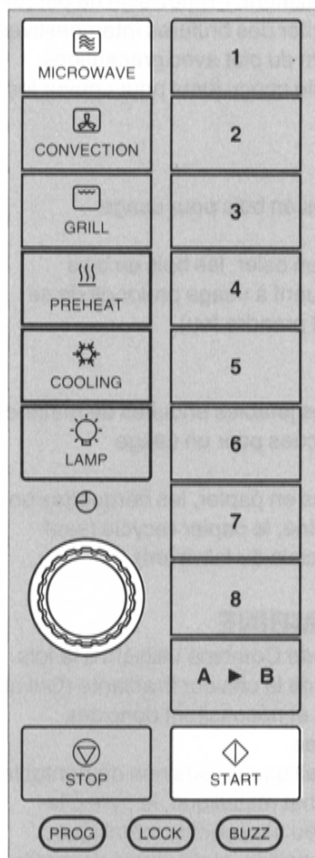
EN MODE GRIL

OUI: Tout récipient convenant à la chaleur forte du Gril, inox, fonte, papier cuisson, etc...

NON: Récipient en plastique, film étirable, porcelaine fine, etc...

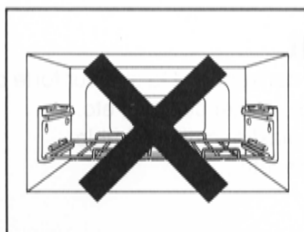
Mode d'emploi des micro-ondes

TOUCHES UTILISEES



	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte. Placer l'aliment. Fermer la porte.	Le four s'éclaire. La lumière s'éteint.	
2	Choisir la puissance. 	Presser la touche MICRO-ONDES pour choisir la puissance désirée. Ex. DOUX	
3	Choisir la durée. 	Tourner la minuterie pour choisir la durée de cuisson. Ex. 4 min. 30 sec. Durée max. sélectionnée: Fort 15 min. Moyen 15 min. Doux, Mijotage 60 min. Décongélation, Repos 60 min.	
4	Presser la touche Marche. 	Le temps va décompter dans la fenêtre d'affichage. Le ventilateur de refroidissement se met en marche.	
5	Ouvrir la porte.	En fin de cuisson, 3 bips sonores retentissent et "0" clignote dans la fenêtre jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirer l'aliment. La fenêtre affiche la cuisson effectuée. La fenêtre se videra 1 min. après la fin de la cuisson.	Fin de cuisson Ouverture de porte

ACCESSOIRES A UTILISER



Ne pas utiliser la grille métallique ni le plateau en céramique en mode Micro-Ondes.

PRESSIONS	PUISSANCE		%	WATTS
1 fois		Fort	100	1350
2 fois		Moyen	50	650
3 fois		Doux	30	420
4 fois		Mijotage	15	240
5 fois		Décongélation	25 à 10	350 à 140
6 fois	—	Repos	0	0

Note sur la décongélation: La puissance alterne de 350 à 140 watts afin d'éviter autant que possible un début de cuisson.

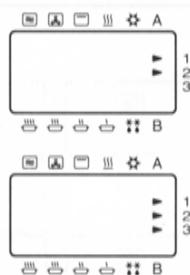
Note sur le Repos: Se référer page 56 quant à l'utilisation possible de cette puissance.

Cuisson en plusieurs étapes

Vous pouvez programmer votre four pour qu'il enchaîne jusqu'à 3 cuissons consécutives. Vous pouvez enchaîner des modes différents: Micro-Ondes, Gril, Chaleur Tournante, Combiné. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson supérieur à 15 min. en micro-ondes FORT ou MOYEN, vous pouvez procéder en 2 étapes.

Pour une cuisson en 2 étapes:
Suivre les étapes 1 à 3 page précédente puis sélectionner la cuisson suivante avant de presser la touche Marche.

Pour une cuisson en 3 étapes:
Programmer une cuisson en 2 étapes puis sélectionner la troisième cuisson avant de presser la touche Marche.



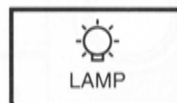
Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être écourté ou rallongé en cours de cuisson en tournant le bouton de minuterie.

Eclairage du four

La lampe du four s'éteint lorsque vous fermez la porte du four. Si vous désirez vérifier l'aliment, presser la touche d'éclairage, le four sera éclairé pendant 10 secondes.

La lampe du four s'allume sitôt que la porte est ouverte.



Fonction Répétition

Vous pouvez répéter la même cuisson plusieurs fois de suite si vous pressez la touche Marche moins d'une minute après la fin de cette cuisson.

Au bout d'une minute, si la touche Marche n'est pas pressée, la fenêtre affiche soit "0" soit rien si la porte est fermée.



Touche Arrêt

Avant la cuisson: Une pression efface la cuisson programmée.

Pendant la cuisson: Une pression stoppe la cuisson, 2 pressions efface la cuisson programmée.

Note: Voir pages 50 et 51 pour l'utilisation en mode Mémoires verrouillées.



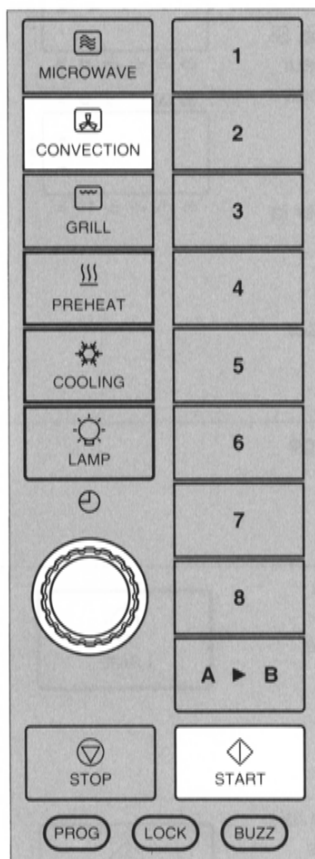
Fonctionnement des résistances de Gril

Lors de l'utilisation des puissances FORT, MOYEN, DOUX et MIJOTAGE, la moitié des résistances du gril ainsi que le ventilateur de la Chaleur Tournante fonctionnent afin de réduire la condensation de vapeur produite par la cuisson. Prenez garde de NE PAS TOUCHER LA VOUTE DU FOUR et d'utiliser des RECIPIENTS TRANSPARENTS AUX ONDES ET RESISTANT A LA CHALEUR.

Mode d'emploi de la Chaleur Tournante

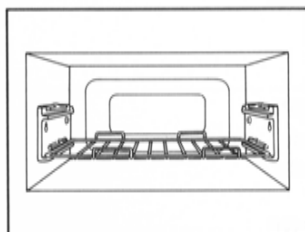
Français

TOUCHES UTILISEES



	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte. Placer l'aliment. Fermer la porte.	Le four s'éclaire. La lumière s'éteint.	
2	Presser la touche Chaleur tournante.	Choisir la température 100 à 250°C en continuant de presser la touche jusqu'à l'affichage désire. Ex. 180°C	
3	Choisir la durée.	Choisir la durée de cuisson en tournant la minuterie. Ex. 18 min. Durée max. sélectionnée: 2 h Le décompte se fait: Par 30 sec. de 0 à 10 min. Par 1 min. de 10 à 59 min. Par 10 min. de 1 h à 2 h	
4	Presser la touche Marche.	Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre. Le ventilateur de chaleur tournante se met en marche.	
5	Ouvrir la porte.	En fin de cuisson, 3 bips sonores retentissent et "0" clignote dans la fenêtre jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirer l'aliment. La fenêtre affiche la cuisson effectuée.	Fin de cuisson Ouverture de porte

ACCESSOIRES A UTILISER



Le meilleur résultat sera obtenu en plaçant l'aliment ou le plat sur la grille métallique placée au niveau inférieur.

Attention:

La grille métallique n'est pas équipée d'une sécurité de retrait. Prenez garde en retirant les plats.

Mode d'emploi de la Chaleur Tournante

Surfaces chaudes

Prenez garde en sortant les aliments chauds de votre four. Utilisez des gants ou une protection adéquate.

Cuisson en plusieurs étapes

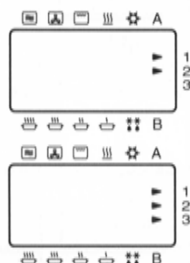
Vous pouvez programmer votre four pour qu'il enchaîne jusqu'à 3 cuissons consécutives. Vous pouvez enchaîner des modes différents: Micro-Ondes, Gril, Chaleur Tournante, Combiné. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson supérieur à 15 min. en micro-ondes FORT ou MOYEN, vous pouvez procéder en 2 étapes.

Pour une cuisson en 2 étapes:

Suivre les étapes 1 à 3 page précédente puis sélectionner la cuisson suivante avant de presser la touche Marche.

Pour une cuisson en 3 étapes:

Programmer une cuisson en 2 étapes puis sélectionner la troisième cuisson avant de presser la touche Marche.



Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être écourté ou rallongé en cours de cuisson en tournant le bouton de minuterie.

Rappel de la température

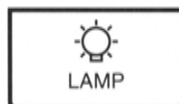
Vous pouvez à tout moment vérifier la température utilisée en pressant la touche Chaleur Tournante. La température s'affichera quelques instants dans la fenêtre avant que réapparaisse le décompte du temps de cuisson. Il n'est pas possible de changer la température en cours de cuisson.



Eclairage du four

La lampe du four s'éteint lorsque vous fermez la porte du four. Si vous désirez vérifier l'aliment, presser la touche d'éclairage, le four sera éclairé pendant 10 secondes.

La lampe du four s'allume sitôt que la porte est ouverte.



Fonction Répétition

Vous pouvez répéter la même cuisson plusieurs fois de suite si vous pressez la touche Marche moins d'une minute après la fin de cette cuisson.

Au bout d'une minute, si la touche Marche n'est pas pressée, la fenêtre affiche soit "0" soit rien si la porte est fermée.



Touche Arrêt

Avant la cuisson: Une pression efface la cuisson programmée.

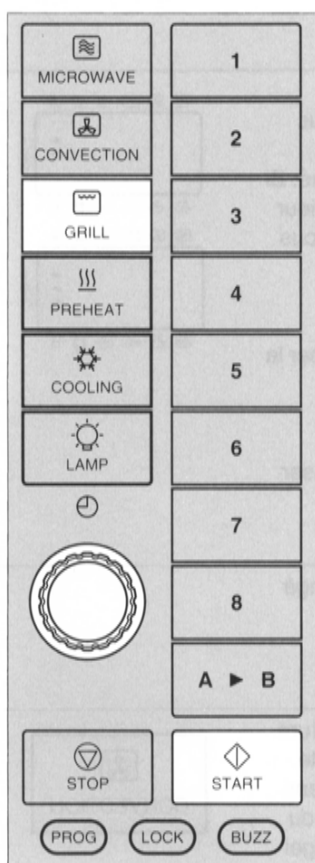
Pendant la cuisson: Une pression stoppe la cuisson, 2 pressions effacent la cuisson programmée.

Note: Voir pages 50 et 51 pour l'utilisation en mode Mémoires verrouillées.



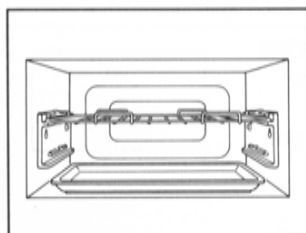
Mode d'emploi du Gril

TOUCHES UTILISEES



	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte. Placer l'aliment. Fermer la porte.	Le four s'éclaire. La lumière s'éteint.	
2	Presser la touche Gril. 	Choisir la puissance de Gril requise. Ex. Puissance 2 Affichage Puissance 1 pression 1 1840 Watts 2 pressions 2 1500 Watts 3 pressions 3 1170 Watts	
3	Choisir la durée. 	Choisir la durée de cuisson en tournant la minuterie. Ex. 10 min. Durée max. sélectionnée: 1 h Le décompte se fait: Par 30 sec de 0 à 10 min. Par 1 min de 10 à 59 min.	
4	Presser la touche Marche. 	Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre. Le ventilateur se met en marche.	
5	Ouvrir la porte.	En fin de cuisson, 3 bips sonores retentissent et "0" clignote dans la fenêtre jusqu'à l'ouverture de la porte. Retirer l'aliment. La fenêtre affiche la cuisson effectuée.	Fin de cuisson Ouverture de porte

ACCESSOIRES A UTILISER



Le meilleur résultat sera obtenu en plaçant l'aliment ou le plat sur la grille métallique placée au niveau supérieur et le plateau en céramique sur la sole du four afin de recueillir les jus.

Attention:

La grille métallique n'est pas équipée d'une sécurité de retrait. Prenez garde en retirant les plats.

Mode d'emploi du Gril

Surfaces chaudes

Prenez garde en sortant les aliments chauds de votre four. Utilisez des gants ou une protection adéquate.

Cuisson en plusieurs étapes

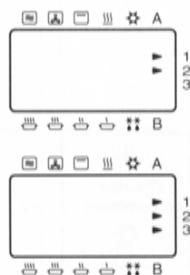
Vous pouvez programmer votre four pour qu'il enchaîne jusqu'à 3 cuissons consécutives. Vous pouvez enchaîner des modes différents: Micro-Ondes, Gril, Chaleur Tournante, Combiné. Si vous avez besoin d'un temps de cuisson supérieur à 15 min. en micro-ondes FORT ou MOYEN, vous pouvez procéder en 2 étapes.

Pour une cuisson en 2 étapes:

Suivre les étapes 1 à 3 page précédente puis sélectionner la cuisson suivante avant de presser la touche Marche.

Pour une cuisson en 3 étapes:

Programmer une cuisson en 2 étapes puis sélectionner la troisième cuisson avant de presser la touche Marche.



Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être écourté ou rallongé en cours de cuisson en tournant le bouton de minuterie.

Rappel de la puissance de Gril

Vous pouvez à tout moment vérifier la puissance de Gril utilisée en pressant la touche Gril. La puissance s'affichera quelques instants dans la fenêtre avant que réapparaisse le décompte du temps de cuisson. Il n'est pas possible de changer la puissance de Gril en cours de cuisson.



Eclairage du four

La lampe du four s'éteint lorsque vous fermez la porte du four. Si vous désirez vérifier l'aliment, presser la touche d'éclairage, le four sera éclairé pendant 10 secondes.

La lampe du four s'allume sitôt que la porte est ouverte.



Fonction Répétition

Vous pouvez répéter la même cuisson plusieurs fois de suite si vous pressez la touche Marche moins d'une minute après la fin de cette cuisson.

Au bout d'une minute, si la touche Marche n'est pas pressée, la fenêtre affiche soit "0" soit rien si la porte est fermée.



Touche Arrêt

Avant la cuisson: Une pression efface la cuisson programmée.

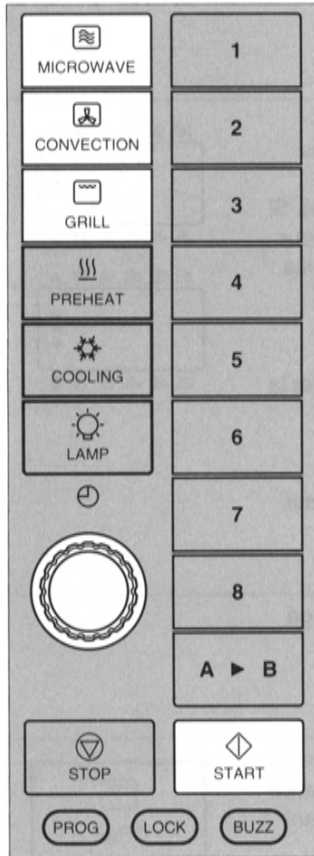
Pendant la cuisson: Une pression stoppe la cuisson, 2 pressions efface la cuisson programmée.

Note: Voir pages 50 et 51 pour l'utilisation en mode Mémoires verrouillées.

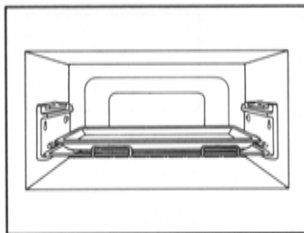


Mode d'emploi du combiné

TOUCHES UTILISEES



ACCESSOIRES A UTILISER



Le meilleur résultat sera obtenu en plaçant l'aliment ou le plat transparent aux ondes et résistant à la chaleur sur la grille métallique placée au niveau inférieur. Le plateau isolant en céramique doit être intercalé si le récipient est en métal.

NE JAMAIS placer de récipient métallique directement sur la grille métallique au risque de provoquer un arc électrique et d'endommager gravement votre four.

	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte. Placer l'aliment.	Le four s'éclaire.	
	Fermer la porte.	La lumière s'éteint.	
2	Presser la touche Chaleur tournante.	Presser la touche jusqu'à ce que la température désirée s'affiche. Ex. 200°C	
	CONVECTION	OU	
	La touche Gril.	OU Choisir la puissance de Gril requise.	
	GRILL	Ex. Puissance 2	
		Affichage Puissance	
		1 pression 1 1840 Watts	
		2 pressions 2 1500 Watts	
		3 pressions 3 1170 Watts	
3	Choisir la puissance Micro-ondes.	Choisir la puissance Micro-ondes. Ex. DOUX	
	MICROWAVE	1 pression Moyen	
		2 pressions Doux	
		3 pressions Mijotage	
		4 pressions Décongélation	
		Note: Il n'est pas possible de choisir Fort en Combiné.	
4	Choisir la durée.	Choisir la durée de cuisson en tournant la minuterie. Ex. 12 min. Durée max. sélectionnée: 1h Le décompte se fait: Par 30 sec. de 0 à 10 min. Par 1 min. de 10 à 59 min.	
	START		
5	Presser la touche Marche.	Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.	
6	Ouvrir la porte.	En fin de cuisson, 3 bips sonores retentissent et "0" clignote dans la fenêtre jusqu'à l'ouverture de la porte.	Fin de cuisson
		Retirer l'aliment.	Ouverture de porte
		La fenêtre affiche la cuisson effectuée.	

Surfaces chaudes

Prenez garde en sortant les aliments chauds de votre four. Utilisez des gants ou une protection adéquate.

Cuisson en plusieurs étapes

Voir page 45.

Modification du temps de cuisson

Le temps de cuisson peut être écourté ou rallongé en cours de cuisson en tournant le bouton de minuterie.

Eclairage du four

La lampe du four s'éteint lorsque vous fermez la porte du four. Si vous désirez vérifier l'aliment, presser la touche d'éclairage, le four sera éclairé pendant 10 secondes.

La lampe du four s'allume sitôt que la porte est ouverte.



Fonction Répétition

Vous pouvez répéter la même cuisson plusieurs fois de suite si vous pressez la touche Marche moins d'une minute après la fin de cette cuisson.

Au bout d'une minute, si la touche Marche n'est pas pressée, la fenêtre affiche soit "0" soit rien si la porte est fermée.



Touche Arrêt

Avant la cuisson: Une pression efface la cuisson programmée.

Pendant la cuisson: Une pression stoppe la cuisson, 2 pressions efface la cuisson programmée.

Note: Voir pages 50 et 51 pour l'utilisation en mode Mémoires verrouillées.



Rappel de la Cuisson Combinée

Vous pouvez à tout moment vérifier la puissance de Gril ou la température de Chaleur Tournante utilisée en pressant la touche Gril ou la touche Chaleur Tournante. La puissance de micro-ondes est quant à elle, affichée par son symbole dans la fenêtre. Il n'est pas possible de changer aucune de ces puissances ou température en cours de cuisson.

Préchauffage

Les meilleurs résultats en cuisson Combinée seront obtenus en préchauffant le four. (Voir page 52.) Cette fonction maintenue automatiquement pendant 1 heure vous sera utile pendant la durée du service.



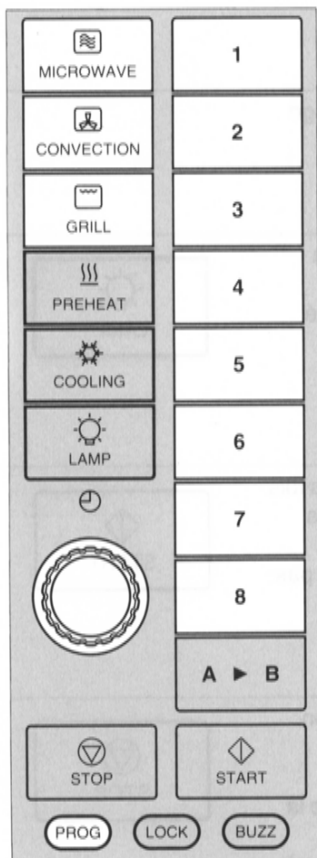
Attention:

La grille métallique n'est pas équipée d'une sécurité de retrait. Prenez garde en retirant les plats.

Comment programmer les touches Mémoires

Votre four possède 16 touches Mémoires (A1 à A8 et B1 à B8) que vous pouvez programmer pour le réchauffage ou la cuisson des plats de votre carte.

TOUCHES UTILISEES



	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte.	Le four s'éclaire.	
2	Presser la touche de Programmation. 	Garder le doigt pressé sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que la lettre "P" s'affiche. LAISSER LA PORTE OUVERTE.	
3	Presser le numéro de mémoire que vous désirez programmer. 	Ex. Mémoire A2: Puissance Doux 20 min. Presser la touche Mémoire 2. Si la Mémoire est vide, le numéro de Mémoire s'affiche; si la Mémoire est déjà programmée, ce programme s'affiche.	
4	Choisir la puissance de Micro-Ondes. 	Presser la touche de Micro-ondes 3 fois.	
5	Choisir la durée.	Tourner le bouton de minuterie jusqu'à ce que 20 min. s'affichent.	
6	Presser la touche de programmation. 	Au bout de 3 secondes, la fenêtre affiche de nouveau 0.	

Pour Programmer les touches Mémoires de la série B

Votre four dispose de 2 séries de Mémoires, une série A et une série B. Selon votre carte, cela peut vous permettre de programmer plus de Mémoires ou simplement de doubler les portions. Presser la touche A-B juste avant ou après avoir pressé le numéro de Mémoire que vous désirez programmer. Le curseur viendra s'illuminer devant la série choisie.

Comment programmer les touches Mémoires

Verrouillage des touches Mémoires

Il n'est pas possible de programmer une touche Mémoire lorsque le verrouillage est activé.
(Voir pages 50 et 51.)






Cuisson en plusieurs étapes

Il est possible de programmer en Mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes utilisant aussi bien des micro-ondes, du gril, de la chaleur tournante ou une cuisson Combinée. Prenez garde à l'utilisation des accessoires correspondant à chaque mode de cuisson.

Changer la programmation d'une touche Mémoire

Pour changer la programmation d'une touche Mémoire, il suffit de suivre les étapes 1 à 6 ci-dessus pour entrer votre nouveau programme.

Utilisation des touches Mémoires

	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte.	Le four s'éclaire. Placer l'aliment.	
2	Presser le numéro de touche Mémoire désirée. 	Ex. Pour la touche Mémoire A2: Presser la touche numéro 2.	
3	Presser la touche Marche. 	Le décompte du temps de cuisson commence à défiler dans la fenêtre.	

Pour utiliser les Mémoires de la série B

Presser la touche A-B avant de presser la touche Mémoire désirée.



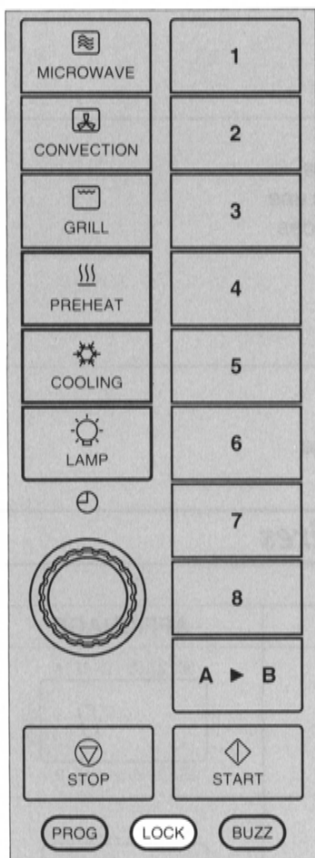
Verrouillage des touches Mémoires

Si le verrouillage des touches Mémoires est activé, la cuisson démarre immédiatement sans qu'il soit nécessaire de presser la touche Marche.
(Voir pages 50 et 51.)



Comment verrouiller la programmation des touches Mémoires

TOUCHES UTILISEES



	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte.	Le four s'éclaire.	
2	Presser la touche de verrouillage des Mémoires. 	Garder le doigt pressé sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que la lettre "P" s'affiche. LAISSER LA PORTE OUVERTE. Au bout de 2 secondes... Au bout de 3 secondes...	

Fonctionnement en touche Unique

Lorsque les touches Mémoires sont verrouillées, le four fonctionne en mode touche Unique, c'est à dire qu'il suffit d'une seule pression sur la touche Mémoire pour démarrer la cuisson sans qu'il soit nécessaire de presser la touche Marche.

Interruption d'une cuisson en touche Mémoire

Si la porte est ouverte durant le déroulement d'une cuisson en touche Mémoire, le temps de cuisson restant sera annulé.

Fonction Répétition

Lorsque les touches Mémoires sont verrouillées, la fenêtre n'affiche pas automatiquement le programme effectué en fin de cuisson.





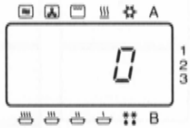
Changement des touches Mémoires

Lorsque les touches Mémoires sont verrouillées, il n'est pas possible de changer la programmation d'une touche ni de changer la tonalité des bips sonores.

Touche Arrêt/Annulation

Durant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt stoppe la cuisson et efface le temps restant. La fenêtre affiche de nouveau "0".

Comment déverrouiller la programmation des touches Mémoires

	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Ouvrir la porte.	Le four s'éclaire.	
2	Presser la touche de verrouillage des Mémoires. 	Garder le doigt pressé sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que la lettre "P L" s'affiche. LAISSER LA PORTE OUVERTE. Au bout de 2 secondes... Au bout de 3 secondes...	  

Fonctionnement en touche Unique

Lorsque les touches Mémoires sont déverrouillées, le four ne fonctionne pas en mode touche Unique, c'est à dire qu'il faut presser la touche Marche après avoir pressé la touche Mémoire désirée pour démarrer la cuisson.

Interruption d'une cuisson en touche Mémoire

Si la porte est ouverte durant le déroulement d'une cuisson en touche Mémoire déverrouillée, la fenêtre affichera le temps de cuisson interrompu jusqu'à ce que la porte soit refermée et la touche Marche de nouveau pressée.

Fonction Répétition

Lorsque les touches Mémoires sont déverrouillées, vous pouvez de nouveau utiliser la fonction Répétition.

Changement des touches Mémoires

Lorsque les touches Mémoires sont déverrouillées, vous pouvez de nouveau changer la programmation d'une touche et changer la tonalité des bips sonores.

Comment lire tous les programmes mémorisés en touches Mémoires

Il est possible de vérifier la liste des programmes mémorisés sur les 16 touches Mémoires. Ouvrir la porte puis presser simultanément la touche Marche et la touche Mémoire N°=1 (le four émettra un bip sonore de validation). Au bout de 2 secondes, la fenêtre affichera successivement chaque programme mémorisé dans l'ordre A1, A2, A3... En fin de liste la fenêtre affichera la tonalité des bips sonores puis le symbole de verrouillage des mémoires avant de revenir à 0.

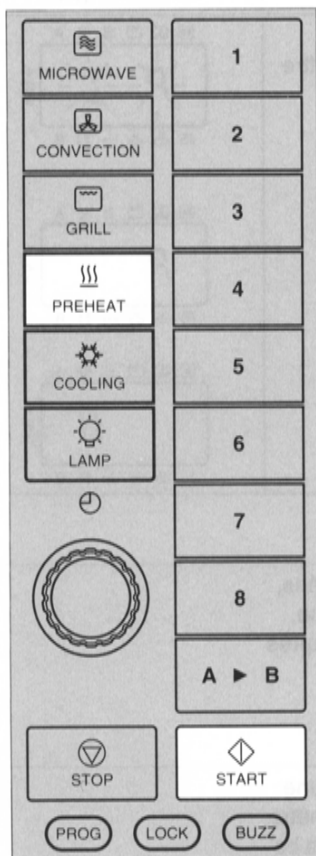
*Si vous désirez vérifier le programme d'une touche Mémoire en particulier, par exemple A5:


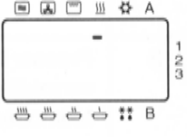



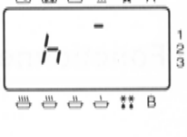


1. Une fois le programme A1 affiché, presser la touche Arrêt.
2. Presser la touche N°=5.
3. Presser la touche Marche. (La fenêtre reprendra l'affichage des programmes A5 et suivants.)

Maintien du four préchauffé






Afin d'accélérer l'utilisation des modes Gril, Chaleur Tournante et Combiné, la fonction Préchauffage permet de maintenir le four à une température de 170°C pour un démarrage à chaud.

TOUCHES UTILISEES








	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Presser la touche Préchauffage. 	Vous pouvez presser la touche Préchauffage avec la porte ouverte (0 affiché) ou la porte fermée (fenêtre vide).	
2	Presser la touche Marche. 	La température du four sera maintenue à 170°C. LAISSER la porte fermée. Si le four n'est pas utilisé, il s'éteindra automatiquement au bout d'une heure. Une fois le four chaud le "h" clignote dans la fenêtre d'affichage.	 
3	Ouvrir la porte. Fermer la porte.	La lumière du four s'allume. Placer l'aliment dans le four. Choisir la cuisson. Ex. Chaleur Tournante 200°C 15 min. Une fois la cuisson terminée...	
4	Ouvrir la porte.	La fenêtre affiche la cuisson juste terminée. Si la touche Marche n'est pas pressée dans la minute suivante, le four se remet en préchauffage.	 Au bout de 1 min. 

Notes sur le préchauffage et le refroidissement

-  Seules les fonctions Préchauffage et Refroidissement peuvent être sélectionnées lorsque la fenêtre d'affichage est vide (porte fermée). Les autres fonctions doivent être sélectionnées lorsque la fenêtre affiche "0" (porte ouverte).
-  Durant le préchauffage et le refroidissement, si vous avez démarré avec une fenêtre vide et que vous désirez sélectionner une autre fonction, il vous faut d'abord fermer la porte.
-  Vous pouvez sélectionner le mode Préchauffage pendant un refroidissement.
-  Après une cuisson programmée et terminée, le four se remettra automatiquement en mode Préchauffage pendant 1 heure. Si vous êtes sûr de ne plus vouloir utiliser votre four à chaud, il vous faudra annuler ce mode Préchauffage à l'aide de la touche Arrêt/Annulation.
-  Si vous désirez préchauffer votre four à une température supérieure (pour saisir un rôti de viande rouge par exemple) il vous faudra presser la touche Chaleur Tournante et la température désirée puis programmer environ 12 min. de fonctionnement (si démarrage à température ambiante) avant d'enfourner le rôti et de programmer une cuisson.







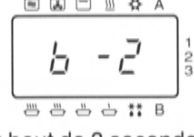

Comment refroidir rapidement votre four

Pour refroidir rapidement votre four, celui-ci dispose d'une fonction Refroidissement. Cette fonction refroidissement peut s'avérer utile pour nettoyer le four en fin de service ou encore si vous désirez cuire ou décongeler en mode Micro-Ondes alors que le four est encore chaud.

	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE
1	Presser la touche Refroidissement. 	Vous pouvez presser la touche Refroidissement porte ouverte (fenêtre vide) ou porte fermée ("0" en affichage).	
2	Presser la touche Marche.  Une fois le four refroidi.	<ul style="list-style-type: none"> Le ventilateur de refroidissement ainsi que celui de Chaleur Tournante se mettent en route. La porte du four peut rester ouverte ou fermée mais le four refroidit plus vite si la porte reste ouverte. Selon la température initiale le four refroidira en 2 à 30 min. <p>Les 2 ventilateurs s'arrêtent de fonctionner.</p>	 

Comment changer la tonalité des bips sonores

Lorsque les touches Mémoires sont verrouillées, il n'est pas possible de changer la tonalité des bips sonores. Penser à désactiver le verrouillage. (Voir page 51.)

	ACTION	EXPLICATION	AFFICHAGE															
1	Ouvrir la porte.	La lumière du four s'allume.																
2	Presser la touche de programmation. 	Garder le doigt pressé sur la touche pendant 2 secondes jusqu'à ce que la lettre "P" s'affiche. LAISSER LA PORTE OUVERTE.																
3	Presser la touche de bips sonores. 	Presser la touche de bips sonores pour choisir la tonalité requise. Ex. 2 fois pour Modéré. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Nbre pressions</th> <th>Affichage</th> <th>Tonalité</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>b-3</td> <td>Fort</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>b-2</td> <td>Modéré</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>b-1</td> <td>Doux</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>b-0</td> <td>Silencieux</td> </tr> </tbody> </table>	Nbre pressions	Affichage	Tonalité	1	b-3	Fort	2	b-2	Modéré	3	b-1	Doux	4	b-0	Silencieux	
Nbre pressions	Affichage	Tonalité																
1	b-3	Fort																
2	b-2	Modéré																
3	b-1	Doux																
4	b-0	Silencieux																
4	Presser la touche de programmation. 	Au bout de 3 secondes La fenêtre affiche de nouveau "0".	 Au bout de 3 secondes 															

L'entretien de votre four

Il est important que vous respectiez les consignes suivantes afin de tirer le meilleur parti de votre four. Les micro-ondes sont attirées par l'humidité et la graisse. Par conséquent un four sale ne peut fonctionner EFFICACEMENT.

1. Avant de nettoyer

Débrancher le four à la prise principale.

2. Joints de porte

Nettoyer avec une attention particulière la porte et les joints de la porte. Essuyer régulièrement la gouttière en bas de la porte afin d'éviter toute accumulation de graisse ou d'humidité.

3. La porte

Essuyer régulièrement la vitre intérieure de la porte avec une éponge humide. Si nécessaire, pulvérisez un peu de nettoyant pour four sur un chiffon et nettoyez les taches récalcitrantes. **NE PAS PULVERISER DIRECTEMENT** sur la porte. Ne pas utiliser de détergents abrasifs.

4. Les parois

Essuyer régulièrement les parois du four avec une éponge humide. Si nécessaire, pulvérisez un peu de nettoyant pour four sur un chiffon et nettoyez les taches récalcitrantes. **NE PAS PULVERISER DIRECTEMENT** sur les parois. Ne pas utiliser détergents abrasifs. **IL NE FAUT EN AUCUN CAS LAISSER LES PRODUITS NETTOYANTS ET AUTRE LIQUIDES DETERGENTS PENETRER DERRIERE LES GRILLES OU LES OUVERTURES DU FOUR AU RISQUE D'ENDOMMAGER VOTRE FOUR.** Afin de faciliter le nettoyage de votre four, il est conseillé de faire bouillir pendant 15 à 20 min. sur FORT 1 litre d'eau additionné d'un citron coupé en morceaux. L'humidité ainsi produite sur les parois pourra être essuyée avec une éponge savonneuse.

5. La sole

Le guide d'onde est situé sous la sole en céramique. Tout débordement doit par conséquent être essuyé afin d'assurer un chauffage régulièrement réparti. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ni de détergents acides.

6. La voûte

La voûte de votre four contient les 4 rampes de gril. Assurez-vous que ces rampes sont refroidies avant tout nettoyage. Nettoyer régulièrement le four afin d'éviter toute accumulation de graisse et de fumée.

7. Le panneau de commandes

Si le panneau de commandes est encrassé, le nettoyer avec un chiffon humide et sec. Ne pas utiliser de tampons abrasifs ni de détergents acides sur le panneau de commandes. Ne pas utiliser d'éponge saturée d'eau car l'humidité stagnante pourrait endommager le panneau de commandes. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, il est préférable de laisser la porte ouverte afin d'éviter toute mise en Marche inopinée. Une fois la nettoyage fini, presser une fois la touche Arrêt pour vider la fenêtre d'affichage.

8. Les accessoires

Les accessoires doivent être nettoyés régulièrement afin de les utiliser avec le maximum d'efficacité.

ATTENTION: Lorsque le plateau isolant en céramique est chaud, IL NE FAUT PAS le placer sous l'eau froide au risque de le voir se briser.

La grille métallique doit être nettoyée après chaque utilisation. Ne pas utiliser de tampons abrasifs.

9. Les supports latéraux de grille

Retirer et nettoyer régulièrement les supports de grille. Penser à nettoyer les parois du four derrière les supports de grille. Si les projections de nourriture sur ces supports ne sont pas nettoyés, ils carboniseront et risqueront de provoquer des arcs électriques en mode Micro-Ondes.

10. Le remplacement de l'ampoule d'éclairage

Prenez soin de débrancher le four avant de procéder au remplacement de l'ampoule.

Si cette lampe est grillée, vous pouvez procéder vous-même au remplacement.

1. Dévisser le cache de l'éclairage situé sur la paroi gauche à l'intérieur du four.
2. Remplacer l'ampoule usagée par une autre ampoule de 25 W, 220/240 V, E-14.
3. Revisser le cache de l'éclairage.

Attention: Ne pas nettoyer cet appareil avec un nettoyeur haute pression ou un jet d'eau.

Que faire si un "F" apparaît dans la fenêtre d'affichage

Votre four Combiné PANASONIC est équipé d'un système d'auto-diagnostic des pannes: cela signifie qu'il contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne dans la fenêtre quand un problème se présente. Si un code de panne apparaît dans la fenêtre (sous la forme d'un "F" suivi de 2 chiffres), procéder de la manière suivante:

1. Fermez la porte du four et débranchez-le. Vérifiez que les ouvertures d'aération ne sont pas obturées.
2. Laisser le four sans y toucher pendant 1 min. puis rebranchez-le.
3. Ouvrez la porte du four, placez-y un récipient rempli d'eau et refermez la porte.
4. Renouvelez l'opération ayant suscité auparavant la panne ou le code de panne.

Si ce code de panne apparaît de nouveau, contactez alors votre revendeur pour le dépannage.

Comment fonctionnent les micro-ondes

Afin d'exploiter au mieux les possibilités de votre four combiné PANASONIC, il est utile de comprendre le fonctionnement du four en mode micro-ondes. Une fois branché sur une prise 16 ampères, le courant passe dans le câble électrique et est transformé par le MAGNETRON en énergie micro-ondes. Les micro-ondes appartiennent au registre des très hautes fréquences et sont assimilables aux ondes radio ou télévision. Ces ondes sont envoyées dans l'enceinte du four au travers du GUIDE D'ONDES.

Lorsqu'elles arrivent dans l'enceinte du four, elles peuvent se comporter de 3 façons:

1. Réflexion

Les ondes sont réfléchies par les métaux. Les parois intérieures de votre four étant en acier inoxydable rejettent donc les micro-ondes dans l'enceinte. Les ondes sont aussi réfléchies par les récipients et les accessoires métalliques. Pour cette raison, n'utilisez jamais la grille métallique en mode Micro-Ondes uniquement.

1. Réflexion



2. Transmission



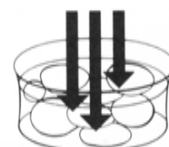
2. Transmission

Les micro-ondes ont la propriété de traverser certaines matières, en particulier le verre, la porcelaine, la céramique ou même le papier et le plastique, sans chauffer ces matières. C'est pourquoi des récipients faits de ces matières doivent être utilisés pour la cuisson aux micro-ondes. Si les récipients chauffent tout de même, c'est parce que les aliments chauds transmettent leur chaleur.

3. Absorption

Les micro-ondes sont absorbées par les aliments. En effet, chaque aliment contient entre autres des molécules d'eau. Les micro-ondes pénètrent la nourriture sur une profondeur de 2 à 3 cm et font vibrer fortement ces molécules (2.450.000 fois par seconde). Les forces de frottement qui en résultent produisent de la chaleur, qui va servir directement à chauffer les aliments (comme lorsqu'on se frotte une main contre l'autre). Cette chaleur se transmet ensuite du pourtour de l'aliment vers l'intérieur par conduction.

3. Absorption



Temps de repos

Cette chaleur qui s'accumule sur une profondeur de 2 à 3 cm se propage donc ensuite par conduction vers le centre de l'aliment même une fois que le four micro-ondes est arrêté. Cette étape constitue le "temps de repos". Ce temps nécessaire à l'achèvement de la cuisson peut varier selon la forme, la quantité et le type d'aliment. Par exemple, une pomme de terre cuite dans sa peau nécessitera 5 à 10 min. de temps de repos après la cuisson et pendant ce temps la température au centre augmentera. Un petit pâté individuel n'aura besoin que de 1 à 2 min. pour voir sa température s'uniformiser.

Les aliments

1. La température initiale

Plus la nourriture est froide au départ, plus il lui faudra de temps pour atteindre la température de 65°C. Un temps encore plus long devra être sélectionné si l'aliment vient d'être décongelé car le centre est sans doute encore givré.

2. Le rapport aliment/récipient

Lorsque vous réchauffez un liquide, il est préférable que le contenant ne soit pas plein à ras-bord. En effet un espace minimum vous permettra de remuer le liquide pendant et après le réchauffage sans débordement.

3. Couvrir les aliments

Un récipient couvert d'un film, d'une assiette ou même de son couvercle se réchauffera proportionnellement plus rapidement qu'un récipient non couvert. Ne pas couvrir les aliments devant rester secs ou croustillants, tels que la viennoiserie, les quiches ou les pizzas. En effet la condensation de vapeur accumulée sous la couvercle ramollirait la pâte ou le feuilletage.

4. Aliments

Il est préférable de réchauffer la viennoiserie ou les aliments à base de pâte sur une grille en plastique afin de réduire le ramollissement. La circulation de l'air sous l'aliment réduit le ramollissement dû à la vapeur. N'oubliez pas que votre four Combi PANASONIC vous permet de réchauffer ce type d'aliment en Combiné afin qu'ils gardent tout leur croustillant.

5. Formes irrégulières

Lorsque vous réchauffez plusieurs aliments de forme irrégulière, prenez soin de placer la partie plus épaisse contiguë à la partie plus fine de l'autre aliment afin de favoriser un réchauffage homogène.

6. Aliments poreux et aliments denses

Les aliments poreux (ex. pain) se réchauffent plus rapidement que les aliments denses (ex. pomme de terre). Tenez-en compte pour établir le temps de réchauffage.

7. Les aliments avec "Peau"

Lorsque vous réchauffez des aliments avec "peau" tels que du poisson, du poulet, des haricots secs, prenez soin de réduire la puissance afin d'éviter tout risque de réchauffage trop rapide et d'éclatement.

8. Réchauffage de 2 plats simultanément

Il est possible de réchauffer 2 plats en même temps à condition qu'ils aient le même temps de réchauffage. Par exemple, 2 Bœufs Bourguignons nécessitant chacun 4 min. de réchauffage ou une Moussaka et un spaghetti Carbonara nécessitant chacun 4 min. de réchauffage.

9. Réchauffage de 2 portions simultanément

Généralement le temps de réchauffage est proportionnel au poids, c-à-d qu'il faudra 3 min. pour réchauffer 300 g de lasagnes. Si vous désirez réchauffer en même temps 2 portions, il vous faudra rallonger le temps de réchauffage d'environ 75 à 100%, soit 5 min. 30 sec. à 6 min. Les aliments denses nécessiteront quasiment un doublement du temps de réchauffage alors que les aliments légers nécessiteront un temps plus court.

10. Les aliments surgelés

Afin de gagner du temps, il est possible de réchauffer directement des aliments encore congelés, à condition toutefois que l'on puisse remuer ces aliments, comme par exemple de la viande en sauce.

Les récipients

1. La forme

Un récipient de forme ronde chauffera l'aliment de façon plus régulière qu'un récipient carré ou rectangulaire. Les coins des récipients carrés recevant 2 fois plus d'ondes, il en résulte une ébullition rapide des aliments dans les coins alors que le centre du plat est toujours froid. Les plats ovales donnent de meilleurs résultats mais il y a toujours le risque de voir les extrémités bouillir plus vite que le centre.

2. La profondeur

Un plat large et de faible hauteur chauffe les aliments plus rapidement qu'un plat haut et étroit. En effet dans un plat de faible hauteur, la nourriture reçoit les ondes de façon homogène de tous côtés alors que dans un plat profond, le milieu de l'aliment n'est chauffé que par conduction et nécessite un temps de réchauffage plus long.

3. Le matériau

Les plats en terre cuite ou en faïence épaisses ont tendance à ralentir le processus de réchauffage en absorbant une partie de la chaleur provenant des aliments. A l'inverse, les plats en porcelaine ou en matériau plus fin sont préférables car ils n'influencent pas le temps de cuisson.

4. L'émaillage

Utilisez de préférence des plats complètement émaillés. Un plat incomplètement émaillé ou ébréché peut absorber de l'eau lorsqu'il est lavé. Les micro-ondes étant attirées par l'humidité chaufferont les molécules d'eau contenues dans le plat provoquant ainsi non seulement un échauffement du plat mais aussi un rallongement du temps de cuisson.

Exemples de temps de réchauffage ou de cuisson

ALIMENT	POIDS	TEMPERATURE INITIALE	DUREE APPROX. SUR FORT
Réchauffage plat cuisiné:			
Calmars farcis	1,5 kg (6 portions) 250 g (1 portion)	3°C 3°C	8 à 9 min. 2 à 2 min. 30 sec.
Brandade	1,8 kg (6 portions) 300 g (1 portion)	3°C 3°C	10 min. 2 min.
Paella	2,5 kg (5 portions) 500 g (1 portion)	3°C 3°C	12 à 13 min. 2 min. 30 sec. à 3 min.
Poulet basquaise	500 g (1 portion)	3°C	2 min. à 2 min. 30 sec.
Viande tranchée en sauce	1,2 kg	3°C -18°C	8 à 9 min. 17 à 18 min.
Filets de lieu sauce au beurre	1,5 kg	3°C -18°C	14 à 15 min. 23 à 24 min.
Lapin à la provençale	400 g (1 portion)	-18°C	7 à 8 min.
Canard à l'orange	215 g (1 portion)	-18°C	3 à 3 min. 30 sec.
Blanquette de veau	400 g (1 portion)	-18°C	6 à 6 min. 30 sec.
Bœuf aux carottes	400 g (1 portion)	-18°C	6 à 6 min. 30 sec.
Choucroute	370 g (1 portion)	-18°C	6 min.
Cabillaud en sauce	315 g (1 portion)	-18°C	5 à 5 min. 30 sec.
Gratin de chou-fleur	310 g (1 portion)	3°C -18°C	4 à 4 min. 30 sec. Décongeler d'abord.
Moussaka	300 g (1 portion)	3°C -18°C	4 à 4 min. 30 sec. Décongeler d'abord.
Lasagne	310 g (1 portion)	3°C -18°C	3½ à 4 min. Décongeler d'abord.
Spaghetti Bolognaise	310 g (1 portion)	3°C -18°C	3½ à 4 min. 6½ à 7 min.
Hamburger	140 g	3°C	24 sec.
Réchauffage légumes:			
Carottes rondelles	200 g	3°C	1 min. 10 sec.
P. de terre morceaux	200 g	3°C	1 min. 10 sec.
Riz	120 g	3°C	40 sec.
Brocoli, courgette, chou de Bruxelles, haricots verts	100 g	3°C	50 sec. à 1 min.

N'OUBLIEZ pas à chaque fois que cela est possible:

1. Mélanger les aliments avant, pendant et en fin de cuisson ou de réchauffage.
2. Couvrir les aliments.
3. Pour le réchauffage d'un plat cuisiné, vérifiez que la température à cœur atteint bien 65°C avant de servir.

Exemples de temps de réchauffage ou de cuisson

ALIMENT	POIDS	TEMPERATURE INITIALE	DUREE APPROX. SUR FORT
Réchauffage divers:			
Nappage	250 g	Ambiante	1 à 1 min. 20 sec.
Fondant	500 g	Ambiante	35 à 40 sec.
Chocolat pépites (noir)	500 g	Ambiante	1 min. 20 sec. à 1 min. 40 sec.
Couverture blanche	Bloc 1 kg	Ambiante	1 min. à 1 min. 30 sec.
Cuisson légumes:			
Carottes rondelles	200 g+2 c.à.s d'eau 1 kg+1 dl d'eau 1 kg+1 dl d'eau	Frais Frais -18°C	3 min. à 3 min. 40 sec. 12 à 13 min. 13 à 14 min.
Jeunes carottes	1 kg+1 dl d'eau	-18°C	15 à 16 min.
P. de terre (quartiers)	200 g+2 c.à.s d'eau 1 kg+1 dl d'eau	Frais Frais	2½ à 3 min. 12 à 13 min.
P. de terre avec la peau (100 à 150 g)	1 kg	Frais	12 à 13 min.
Chou-fleur	200 g+2 c.à.s d'eau 1 kg+1 dl d'eau 1 kg+1 dl d'eau	Frais Frais -18°C	3 min. à 3 min. 30 sec. 14 à 15 min. 14 à 15 min.
Champignons en quartiers	500 g	Frais	8 à 9 min.
Haricots verts très fins	1 kg+3 dl d'eau	-18°C	15 à 16 min.
Choux de Bruxelles	1 kg+1 dl d'eau	-18°C	14 à 15 min.
Brocolis	1 kg+1 dl d'eau	-18°C	14 à 15 min.
Poireaux tronçons	1 kg+1 dl d'eau	-18°C	17 à 18 min.
Fonds d'artichauts	1 kg+2 dl d'eau	-18°C	16 à 17 min.
Courgettes	1 kg	-18°C	12 à 13 min.
Cuisson poisson:			
Truite	500 g	-18°C	5 à 6 min.
Filet	500 g	-18°C	4 à 5 min.
Darne	500 g	-18°C	4 à 5 min.
Divers:			
Compote de pommes	2 kg+200 g sucre	Frais	15 à 16 min. Ne pas couvrir.
Sauce Béchamelle	70 g beurre +70 g farine +1 litre de lait +200 g râpé	Frais	1 min. à 1 min. 30 sec. +30 sec. +6 à 7 mn. +mélanger et 5 min. repos.

N'OUBLIEZ pas à chaque fois que cela est possible:

1. Mélanger les aliments avant, pendant et en fin de cuisson ou de réchauffage.
2. Couvrir les aliments.
3. Pour le réchauffage d'un plat cuisiné, vérifiez que la température à cœur atteint bien 65°C avant de servir.

Décongeler aux micro-ondes

La possibilité de décongeler rapidement toutes sortes d'aliments est un autre des avantages de votre four. La qualité du produit décongelé dépend grandement du soin apporté à sa congélation et sa décongélation, c'est pourquoi il faut vous assurer au préalable de la qualité du produit congelé et de son emballage.

Vérifiez aussi que le congélateur (en fait un conservateur) est à la bonne température (-18°C au moins) et qu'il n'est pas surchargé ou trop givré. Prenez soin de n'utiliser que des aliments parfaitement étiquetés et de respecter D.L.C. ainsi qu'une bonne rotation des stocks.

Décongelez toujours avec la puissance Décongélation. Ne JAMAIS chercher à accélérer la décongélation en utilisant une puissance plus forte ce qui aurait pour conséquence de précuire l'aliment et de le rendre inutilisable et bon à jeter. Afin d'obtenir de meilleurs résultats, évitez de décongeler dans un four encore chaud. Utilisez la fonction Refroidissement. (Voir page 53.)

Disposition: Etaler les aliments en une couche de faible épaisseur. Ne pas empiler les aliments. Séparer dès que possible les aliments collés entre eux. Placer les parties épaisses vers l'extérieur du plat et les parties fines vers l'intérieur.

Viande: Placez-la sur une grille en plastique, une passoire ou une soucoupe retournée afin qu'elle ne trempe pas dans son jus d'exsudation. En effet, celui-ci en s'échauffant commencerait à cuire la viande.

Aluminium: Penser à transvaser les aliments contenus dans des barquettes aluminium. De petits morceaux de papier aluminium peuvent être utilisés pour protéger d'un début de cuisson les parties fines des côtelettes, les ailerons des volailles, les queues ou têtes de poisson. Ces morceaux ne doivent pas pouvoir toucher les parois du four.

ALIMENT	POIDS OU QUANTITE	INSTRUCTIONS	TEMPS DE DECONGELATION	TEMPS DE REPOS
Andouillettes	150 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	5 min.	1 min.
Saucisses	500 g	Séparer et retourner à mi-temps.	6 min.	10 min.
Côte de porc	230 g (2 pcs.)	Retourner à mi-temps.	6 min.	1 min.
Côte de veau	135 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	3 min. 30 sec.	2 min.
Entrecôte	155 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	4 min.	2 min.
Beefsteack	100 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	3 min. 30 sec.	1 min.
Coquelet	500 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	12 à 13 min.	5 min.
Cuisses de poulet	230 g (1 pc.)	Retourner à mi-temps.	7 min.	2 min.
Cuisses de poulet	500 g (2 pcs.)	Retourner et redresser à mi-temps.	10 min.	10 min.
Poulet P.A.C.	1,2 kg (1 pc.)	Placer sur une grille en plastique, retourner et protéger à mi-temps.	30 min.	30 min.
Rôti de viande	Pour 500 g	Placer sur une grille en plastique et laisser reposer 5 min. à mi-temps avant de poursuivre la décongélation.	10 à 12 min. par 500 g	45 à 60 min.
Crevettes	500 g	Mélanger à mi-temps.	6 min.	5 min. Rincer.
Filet de poisson	500 g	Séparer et retourner à mi-temps.	8 min.	10 min. Rincer.
Truite	220 g	Retourner à mi-temps.	5 à 6 min.	3 min.
Coulis de fruit	500 g	Couper le bloc à mi-temps.	10 min.	5 min.
Fruits	500 g	Placer dans un plat et remuer doucement à mi-temps.	6 min.	10 min.
Gâteau portion	100 g	Puissance Mijotage. Surveiller.	50 à 70 sec.	5 min.

Vérifier régulièrement l'aliment pendant sa décongélation afin d'éviter un éventuel début de cuisson.

Utiliser la Chaleur Tournante

Accessoires à utiliser

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, placer le récipient sur la grille métallique en position basse. L'aliment peut aussi être placé directement sur le plateau isolant en céramique à condition que celui-ci soit parfaitement propre.

Position du plat ou de l'aliment

L'efficacité de la chaleur tournante dépend beaucoup de la bonne circulation de l'air chaud. Afin de favoriser cette circulation, nous conseillons de placer l'aliment ou le récipient au milieu de la grille métallique et d'éviter que le récipient ne touche le fond du four ou les orifices de sortie de l'air ventilé.

Récipients à utiliser

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient convenant à la cuisson traditionnelle, c-à-d le métal, la porcelaine à feu, le pyrex, le grès, la fonte... Ne pas utiliser de plastique, de bois ni d'osier.

Préchauffage

Pour obtenir les meilleurs résultats, il est toujours préférable de placer l'aliment dans un four préchauffé.

Cuisson sur 2 niveaux

Ne pas tenter de cuire sur 2 niveaux dans ce four à l'aide de la grille métallique.

ALIMENT	POIDS OU QUANTITE	TEMPERATURE INITIALE	INSTRUCTIONS	MODE ET TEMPS DE CUISSON
Rôti de bœuf	1 kg	3°C	Sur grille basse (four chaud)	250°C: 25 min.
Rôti de porc	3 kg	3°C	Sur grille basse (four chaud)	190°C: 30 min. par livre+35 min.
Tarte aux pommes	32×23 cm (12 portions)	Fraîche	Sur grille basse (four chaud)	230°C: 20 min. puis 210°C: 10 min.

Utiliser le Gril

Accessoires à utiliser

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est recommandé de placer le récipient ou l'aliment sur la grille métallique en position haute. Les plats à bords hauts peuvent nécessiter un gratinage en étant posés sur la grille en position basse ou même directement sur la sole en céramique.

Précautions à prendre

Prenez garde en retournant ou en retirant les aliments et les plats du four: la grille métallique et les parois du four seront brûlants.

Récipients à utiliser

Vous pouvez utiliser tous les récipients convenant à la cuisson au gril tels que l'inox, la fonte, la porcelaine à feu etc... Ne pas utiliser de récipient en plastique, de porcelaine fine etc...

Fumée

Il est très important de maintenir propres les parois et la voûte du four afin d'éviter toute accumulation de graisse occasionnant de la fumée en mode Gril.

ALIMENT	POIDS OU QUANTITE	INSTRUCTIONS	MODE ET TEMPS DE CUISSON
Saucisses, merguez	1 kg (16 à 20 pcs.)	Sur grille haute	Gril 1: 13 à 15 min.
Hamburger	4×100 g	Sur grille haute	Gril 1: 6 à 7 min.
Côte d'agneau	700 g (8 pcs.)	Sur grille haute	Gril 1: 12 à 15 min.
Côte de porc	200 g (2 pcs.)	Sur grille haute	Gril 1: 12 min.
Côte de veau	130 g (1 pc.)	Sur grille haute	Gril 1: 8 min.
Darne de poisson	1 kg (6 pcs.)	Sur grille haute	Gril 2: 8 min.
Finition crème brûlée	8 ramequins	Sur grille haute	Gril 1: 6 min.

Utiliser le mode Combiné

Le choix d'un mode Combiné

La cuisson ou le réchauffage par mode Combiné présente l'avantage de produire un aliment doré ou croustillant en un temps bien inférieur à une cuisson traditionnelle. Dans le cas du réchauffage de viennoiserie ou plat cuisiné, cela signifie aussi que l'aliment aura un aspect "juste sorti du four", aspect dû à la chaleur irradiante, beaucoup plus appétissant qu'avec un réchauffage en micro-ondes pures. Vous pouvez choisir parmi 2 modes Combinés:

1. Micro-ondes+ Gril simultanément
2. Micro-ondes+ Chaleur Tournante en même temps

Consultez le tableau page suivante et essayez de trouver le plat le plus similaire afin de programmer la cuisson appropriée. Dans le cas des plats cuisinés fabriqués industriellement, vérifiez attentivement s'il s'agit d'un plat à réchauffer ou à cuire ou encore partiellement cuit (plat à base de poisson par exemple). En règle générale, un aliment à réchauffer pourra bénéficier d'un programme court à forte puissance et/ou température alors qu'un aliment à cuire devra subir une cuisson plus longue avec des puissances et/ou températures plus douces. Dans tous les cas, vérifiez toujours la température à cœur (65°C minimum) avant de servir.

Les variations en poids

Si les aliments à réchauffer sont d'un poids différent des aliments indiqués dans les tableaux suivants, il vous faudra réduire/augmenter les durées proportionnellement.

Si les aliments sont réchauffés en 2 étapes (micro-ondes puis combiné ou gril), il vaut mieux réduire/augmenter la durée de micro-ondes en conservant la même durée de gril ou combiné. S'il faut réchauffer un aliment surgelé alors que les temps sont indiqués pour un aliment frais, il faut commencer par doubler la durée de micro-ondes et rajouter la moitié aux deux tiers de temps de combiné ou de gril.

Enfin, s'il faut réchauffer un aliment surgelé alors que la durée est indiquée pour un aliment réfrigéré dans un programme d'une seule étape, il faut rallonger cette durée d'environ 50%.

Accessoires à utiliser

Afin d'obtenir les meilleurs résultats, il est conseillé de placer le récipient transparent aux ondes directement sur la grille métallique en position basse pour le combiné avec Chaleur Tournante ou en position haute pour le combiné avec Gril. Les aliments secs à réchauffer (quiches, pizzas, croque-monsieurs, friands, pains, croissants, etc...) peuvent être posés directement sur la grille. Les aliments peuvent aussi être placés directement sur le plateau isolant en céramique si celui-ci est parfaitement propre. Les aliments contenus dans un récipient métalliques doivent être posés sur le plateau isolant en céramique. **NE JAMAIS** poser de récipient métallique directement sur la grille métallique en mode Combiné au risque de causer un arc électrique et d'endommager gravement votre four.

Les récipients en métal

Eviter d'utiliser des grands récipients métalliques ou des récipients métalliques à bords hauts. Cela restreindrait l'efficacité des micro-ondes et rallongerait le temps de cuisson. Il est particulièrement important de transvaser les aliments contenus dans des barquettes métalliques lorsque ceux-ci ne pourront pas être mélangés en cours de réchauffage (lasagnes par exemple).

Disposition

Il est important de disposer de façon régulière et espacée les portions individuelles telles que quiches, pizzas, friands, croissants etc... afin de favoriser une coloration et un réchauffage homogènes.

Récipients à utiliser

Les modes Combinés associent les micro-ondes à la chaleur irradiante (Chaleur Tournante ou Gril). Par conséquent il vous faut choisir avec soin le récipient.

OUI: Des plats métalliques lisses non démontables sans plis ni rabat métallique, du pyrex, de la porcelaine à feu sans motifs métalliques.

NON: Les récipients incomplètement émaillés ou ébréchés, les plats garnis de motifs argentés ou dorés, la fonte émaillée et tout récipient non résistant à la chaleur tels que le plastique, le film étirable.

Préchauffage

Afin d'obtenir de meilleurs résultats, il est recommandé de toujours préchauffer le four avant d'y placer l'aliment.

Si vous constatez des étincelles!

Arrêtez immédiatement le four et poursuivez la cuisson en Chaleur Tournante uniquement ou bien si cela est encore possible, transférez l'aliment dans un autre plat plus approprié.






Exemples de temps en mode Combiné (FOUR CHAUD)

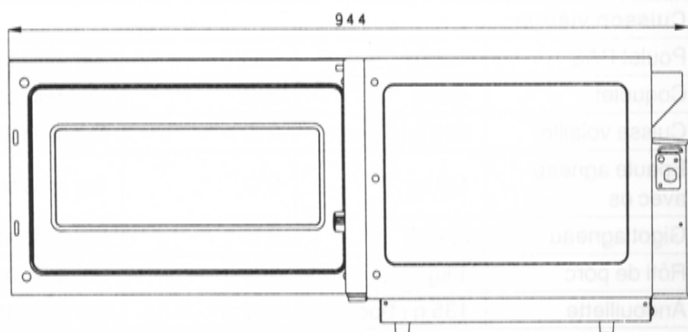
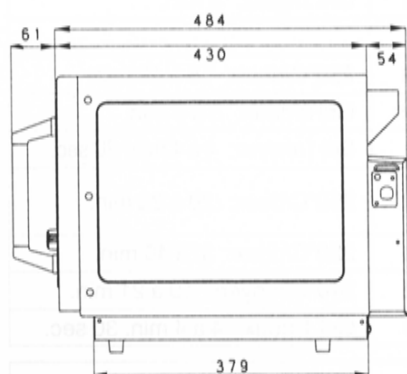
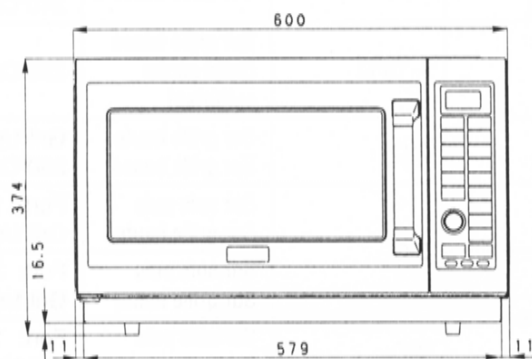
ALIMENT	POIDS OU QUANTITE	TEMPERATURE INITIALE	INSTRUCTIONS	MODE ET TEMPS DE CUISSON
Pain surgelé	150 g (2 pcs.)	-18°C	Sur grille haute	Gril 1/doux: 1 min. 20 sec.
Croissant surgelé	90 g (2 pcs.) 210 g (4 pcs.)	-18°C	Sur grille haute	Gril 1/doux: 1 min. 10 sec. Gril 1/doux: 2 min.
Croissant au fromage	100 g (1 pc.)	3°C -18°C	Sur grille haute	Grill 1/mijotage: 1 min. 30 sec. à 2 min. Grill 2/moyen: 2 min.
Croque monsieur	160 g (1 pc.)	3°C -18°C	Sur grille haute	Gril 1/mijotage: 3 min. 30 sec. Gril 1/doux: 3 à 3 min. 30 sec.
Quiche	120 g (1 pc.)	3°C	Sur grille haute	Grill 1/mijotage: 2 min.
	120 g (1 pc.) 120 g x 2	-18°C	Sur grille basse	Gril 1/doux: 2 min. 250°C/doux: 4 min.
Tarte aux poireaux	190 g (1 pc.)	-18°C	Sur grille basse	250°C/doux: 4 min.
Pizza	160 g	3°C	Sur grille haute	Gril 1/mijotage: 3 à 3 min. 30 sec.
	160 g 350 g	-18°C	Sur grille haute	Gril 1/doux: 4 min. 30 sec. Gril 1/moyen: 4 à 5 min.
Pissaladière	140 g	-18°C	Sur grille haute	Gril 1/doux: 4 min.
Feuilletés apéritifs à cuire	400 g (24 pcs.)	-18°C	Sur grille basse (avec papier)	250°C/doux: 8 min.
Friands à la viande	140 g (1 pc.)	3°C -18°C	Sur grille basse	250°C/mijotage: 3 min. 250°C/doux: 5 à 5 min. 30 sec.
Friand viande à cuire	130 g (1 pc.) 4 x 130 g	-18°C	Sur grille basse	250°C/doux: 7 à 7 min. 30 sec. 240°C/doux: 12 à 13 min.
Tarte feuilletée à cuire	430 g	-18°C	Sur grille basse (avec papier sulfurisé)	250°C/doux: env. 12 min.
Lasagne	420 g 2,5 kg	3°C	Sur grille haute Sur grille basse	Gril 1/moyen: 4 à 5 min. 250°C/doux: 22 à 25 min.
Moussaka	2 kg	3°C	Sur sole puis Sur grille haute	Fort: 15 min. puis Gril 1/doux: 8 min.
	320 g		Sur sole puis Sur grille haute	Fort: 3 min. puis Gril 1/doux: 4 min.
Gratin de chou-fleur	1,5 kg	3°C	Sur sole puis Sur grille haute	Fort: 13 min. puis Gril 1/doux: 9 min.
Gratin de macaroni au fromage	1,3 kg	3°C	Sur sole puis Sur grille haute	Fort: 9 min. puis Gril 1/doux: 8 min.
Cuisson viande:				
Poulet PAC	1,2 kg	3°C	Sur grille basse	250°C/doux: 15 à 16 min.
Coquelet	450 g	3°C	Sur grille basse	Gril 2/doux: 8 à 9 min.
Cuisse volaille	220 g (1 pc.)	3°C	Sur grille haute	Gril 1/moyen: 4 à 4 min. 30 sec.
Epaule agneau avec os	1,4 kg	3°C	Sur grille basse	250°C/doux: 20 à 22 min.
Gigot agneau	2,4 kg	3°C	Sur grille basse	220°C/doux: 37 à 40 min.
Rôti de porc	1 kg	3°C	Sur grille basse	240°C/moyen: 19 à 21 min.
Andouillette	135 g (1 pc.)	3°C	Sur grille haute	Gril 1/doux: 4 à 4 min. 30 sec.

N'oubliez pas à chaque fois que cela est possible:

1. Mélanger ou retourner les aliments pendant et en fin de cuisson ou de réchauffage.
2. Vérifiez que la température des plats cuisinés atteint bien 65°C à cœur avant de servir.

Caractéristiques techniques

Référence du modèle	NE-C1453
Source d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	3,3 kW/14,5 A
Puissance utile	Micro-ondes: <ul style="list-style-type: none">  FORT 1350 W (IEC)  MOYEN 650 W  DOUX 420 W  MIJOTAGE 240 W  ** DECONGELATION 350-140 W Résistances de Gril: 1840 W Chaleur Tournante: 1800 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	600 mm×484 mm×374 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	406 mm×336 mm×217 mm
Poids net	41 kg



Matsushita Electric Industrial Co., Ltd.

Cooking Systems Division

800 Tsutsui-cho, Yamatokoriyama City,

Nara 639-1188, Japan

web site: <http://www.panasonic.co.jp/global/>

A00033232EP

F1293-1124

Printed in Japan