

Panasonic®

Operating Instructions

Bedienungsanleitung

Gebruiksaanwijzingen

Mode d'emploi

Istruzioni per l'uso

Manual de instruções

Instrucciones de funcionamiento

Brugsanvisning

Bruksanvisning

Käyttöohjeet

Bruksanvisning

Microwave Oven

Mikrowelle

Magnetron-oven

Four à Micro-ondes

Forno a Microonde

Forno Microondas

Horno Microondas

Mikrobølgeovn

Mikrovågsugn

Mikroaaltouuni

Mikrobølgeovn

For Household Use Only

Nur Für Den Hausgebrauch

Alleen voor huishoudelijk gebruik

Réservé à un usage domestique

Exclusivamente per uso domestico

Apenas para uso doméstico

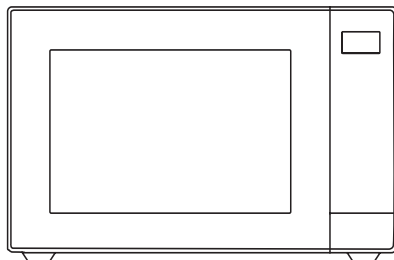
Para uso doméstico únicamente

Kun til husholdningsbrug

Endast för hushållsbruk

Vain kotitalouskäyttöön

Kun for husholdningsbruk



INVERTER

Model No. / Modell Nr. / Modelnr. / Numéro du modèle. /

Modello n. / N.º do modelo / Número de modelo /

Model nr. / Modell nr. / Malli nro / Modell nr.

NN-ST64QW

NN-ST65QB



NN-ST64QW



NN-ST65QB

Scan the QR code for more recipes

Scannen Sie den QR-Code für weitere Rezepte

Scan de QR-code voor meer recepten

Scannez le code QR pour découvrir d'autres recettes

Scansionare il codice QR per altre ricette

Digitalize o código QR para mais receitas

Escanee el código QR para obtener más recetas

Scan QR-koden for flere opskrifter

Skanna QR-koden för fler recept

Skannaa QR-koodi saadaksesi lisää reseptejä

Skann QR-koden for flere oppskrifter

<https://www.panasonic.com/nn-st64qw/>

<https://www.panasonic.com/nn-st65qb/>

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Português

Español

Dansk

Svenska

Suomi

Norsk

Sommaire

Consignes de sécurité	2-6	Utilisation de la fonction Ajouter du temps	20
L'élimination des équipements usagés.....	7	Fonction Minuteur	21-22
Installation et raccordement	8	Cuisson en plusieurs étapes	23-24
Emplacement du four	8	Programmes Boissons	25
Consignes d'utilisation importantes.....	9-11	Décongélation.....	26-27
Accessoires du four	12	Programmes de réchauffage par capteur.....	28
Éléments du four	13	Auto Menu.....	29-34
Panneau de commande	14	Programmes Capteur Auto.....	29-31
Choix du signal sonore.....	15	Programmes Poids Auto	32-34
Réglage de l'horloge.....	16	Questions et réponses.....	35
Verrouillage enfant.....	16	Entretien de votre four	36
Cuisson et décongélation au micro-ondes.....	17	Spécifications techniques	37
Consignes de décongélation	18		
Utilisation de la fonction Quick 30	19		

Consignes de sécurité

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.**
LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus, ainsi que par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles aient reçu des instructions, de la part d'une personne responsable de leur sécurité, concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois installé, cet appareil doit pouvoir être facilement isolé de l'alimentation électrique en débranchant le plug ou en actionnant un disjoncteur.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son agent de service ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- **AVERTISSEMENT !** L'appareil doit être inspecté pour détecter tout dommage au niveau des joints de la porte et des zones d'étanchéité. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par un technicien de maintenance formé par le fabricant.
- **AVERTISSEMENT !** Ne tentez pas de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commande, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four. Ne retirez pas le panneau extérieur du four qui protège contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.

Consignes de sécurité

- Les réparations doivent être effectuées uniquement par un technicien qualifié.
- **AVERTISSEMENT !** Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
- **AVERTISSEMENT !** Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques, car ils risquent d'exploser.
- **AVERTISSEMENT !** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que s'ils ont reçu des instructions adéquates leur permettant d'utiliser le four en toute sécurité et s'ils comprennent les dangers liés à une utilisation incorrecte.
- Ce four est destiné à être utilisé uniquement sur un plan de travail. Il n'est pas destiné à être encastré ou utilisé à l'intérieur d'un meuble. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un meuble.

Pour une utilisation sur un plan de travail :

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable, à 85 cm du sol. Pour fonctionner correctement, le four doit être suffisamment aéré, c'est-à-dire 5 cm d'un côté, l'autre côté étant ouvert, 15 cm au-dessus et 10 cm à l'arrière.
- Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez fréquemment le four, car ces types de récipients peuvent s'enflammer s'ils sont trop chauffés.
- Si de la fumée s'échappe du four ou si un incendie se déclare, appuyez sur la touche Arrêt/Annuler et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Consignes de sécurité

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Le chauffage au micro-ondes de boissons peut provoquer une ébullition violente et tardive. Il convient donc de manipuler les récipients avec précaution.
- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou agité. La température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter toute brûlure.
- Ne faites pas cuire d'œufs dans leur coquille ni d'œufs durs entiers au **micro-ondes**. Une pression pourrait s'accumuler et les œufs pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte ainsi que les zones situées autour de ces joints. En cas d'éclaboussures d'aliments ou de liquides renversés adhérant aux parois du four, aux joints de la porte ou aux zones avoisinantes, essuyez-les avec un chiffon humide. En cas de salissures importantes, vous pouvez utiliser un détergent doux. L'utilisation de détergents agressifs ou abrasifs est déconseillée.
- **N'utilisez pas de nettoyeurs pour four disponibles dans le commerce.**
- Le fait de ne pas maintenir le four dans un état propre peut entraîner une détérioration des surfaces, ce qui pourrait affecter la durée de vie de l'appareil et éventuellement entraîner une situation dangereuse.

Consignes de sécurité

- N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- N'utilisez pas de nettoyants agressifs ou abrasifs ni de grattoirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four, car ils pourraient rayer la surface et provoquer l'éclatement de la vitre.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.
- Utilisez uniquement des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Ce four est destiné uniquement au réchauffage des aliments et des boissons. Faites preuve de prudence lors du réchauffage d'aliments à faible teneur en humidité, tels que le pain, le chocolat, les biscuits ou les pâtisseries. Ces aliments peuvent facilement brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils sont chauffés trop longtemps. Le réchauffage d'aliments très secs, comme le pop-corn ou les poppadoms, est déconseillé. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements, ainsi que le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides, sacs de blé, bouillottes ou objets similaires, peut entraîner un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.

Consignes de sécurité

- Il est recommandé d'éviter d'exercer une pression vers le bas sur la porte du four à micro-ondes lorsqu'elle est ouverte, car cela pourrait entraîner un basculement de l'appareil vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien agréé formé par le fabricant. N'essayez pas de retirer le boîtier extérieur de l'appareil.
- Attention : pour éviter tout danger lié à une réinitialisation accidentelle du dispositif thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe (tel qu'une minuterie), ni raccordé à un circuit régulièrement mis sous et hors tension par un service public. Veillez également à ne pas déplacer le plateau tournant en retirant les récipients de l'appareil.
- **AVERTISSEMENT !** Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien compétent d'effectuer des opérations d'entretien ou de réparation nécessitant le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
- Le four doit être nettoyé régulièrement et tout résidu alimentaire doit être éliminé.

L'élimination des équipements usagés



Uniquement pour
l'Union européenne et
les pays disposant d'un
système de recyclage

Ce symbole, présent sur les produits, les emballages et/ou les documents d'accompagnement, indique que les équipements électriques et électroniques usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers classiques.

Pour assurer un traitement, une récupération et un recyclage appropriés de ces produits, veuillez les déposer dans les points de collecte prévus à cet effet, conformément à la législation nationale en vigueur.

Un tri correct permet de préserver des ressources précieuses et de prévenir les effets potentiellement néfastes sur la santé humaine et l'environnement.

Pour plus d'informations sur la collecte et le recyclage de ces produits, veuillez contacter votre municipalité.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination non conforme, selon les dispositions légales en vigueur.

Installation et raccordement

Examinez votre four

Déballiez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage tel que des bosses, des loquets de porte cassés ou des fissures dans la porte. Si vous constatez des dommages, informez-en immédiatement votre revendeur. N'installez pas un four endommagé.

Instructions de mise à la terre

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



Important

Cet appareil doit être correctement mis à la terre pour votre sécurité.

Tension de fonctionnement

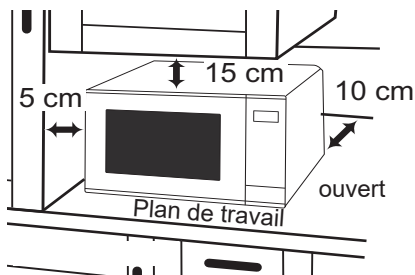
La tension doit être identique à celle indiquée sur l'étiquette du four. L'utilisation d'une tension supérieure à celle spécifiée peut provoquer un incendie ou d'autres dommages.

Emplacement du four

Ce four est conçu uniquement pour une utilisation sur un plan de travail. Il n'est pas destiné à être encastré ni à être utilisé à l'intérieur d'un placard. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans une armoire.

Utilisation sur un plan de travail :

1. Placez le four sur une surface plane et stable à plus de 85 cm du sol.
2. Une fois installé, le four doit pouvoir être facilement isolé de l'alimentation électrique en retirant le plug ou en actionnant un disjoncteur.
3. Pour un fonctionnement correct, assurez une circulation d'air suffisante autour du four.



4. Laissez 5 cm d'espace sur un côté, l'autre côté étant ouvert ; 15 cm d'espace libre au-dessus ; 10 cm à l'arrière.
5. Ne placez pas ce four à proximité d'une cuisinière électrique ou à gaz.
6. Les pieds ne doivent pas être retirés.
7. Ce four est réservé à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. Évitez d'utiliser le four dans des conditions d'humidité élevée.
9. Le cordon d'alimentation ne doit pas toucher l'extérieur du four. Éloignez le cordon des surfaces chaudes. Ne laissez pas le cordon pendre au bord d'une table ou d'un plan de travail. Ne plongez pas le cordon, le plug ou le four dans l'eau.
10. Ne bloquez pas les ouvertures d'aération situées sur les côtés et à l'arrière du four. Si ces ouvertures sont bloquées pendant le fonctionnement, le four peut surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un dispositif de sécurité thermique et ne redémarre qu'après refroidissement.

Consignes d'utilisation importantes

1. N'utilisez le four que pour la préparation d'aliments. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. N'utilisez pas ce four pour chauffer des produits chimiques ou d'autres produits non alimentaires.
2. Lorsque le four n'est pas utilisé, ne laissez aucun objet à l'intérieur afin d'éviter toute mise en marche accidentelle.
3. L'appareil ne doit pas être utilisé en **mode micro-ondes sans aliments à l'intérieur**. Une utilisation dans ces conditions pourrait endommager l'appareil.
4. Avant utilisation, vérifiez que les ustensiles/récipients sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
5. Le four à micro-ondes est destiné exclusivement au réchauffage des aliments et des boissons. Faites preuve de vigilance lors du réchauffage d'aliments à faible teneur en humidité, tels que le pain, le chocolat, les biscuits ou les pâtisseries, car ils peuvent facilement brûler, se dessécher ou s'enflammer s'ils sont chauffés trop longtemps. Le réchauffement d'aliments très secs, tels que le pop-corn ou les poppadoms, est déconseillé. Le séchage d'aliments, de journaux ou de vêtements, ainsi que le réchauffement de coussins chauffants, pantoufles, éponges, chiffons humides, coussins de blé, bouillottes ou autres articles similaires, peut présenter un risque de blessure, d'inflammation ou d'incendie.
6. Si de la fumée s'échappe ou si un incendie se déclare dans le four, appuyez sur Arrêter/Annuler et laissez la porte fermée afin d'étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Consignes d'utilisation importantes

Éclairage du four

Lorsque le remplacement de la lampe du four s'avère nécessaire, veuillez consulter votre revendeur.

Temps de cuisson

Les temps de cuisson indiqués dans le livre de recettes sont approximatifs. Le temps de cuisson dépend de l'état, de la température, de la quantité des aliments et du type de récipient utilisé.

Commencez par le temps de cuisson minimum afin d'éviter une cuisson excessive. Si les aliments ne sont pas suffisamment cuits, vous pouvez toujours prolonger la cuisson.



Important

Si les temps de cuisson recommandés sont dépassés, les aliments risquent d'être altérés et, dans des cas extrêmes, peuvent s'enflammer et endommager l'intérieur du four.

Petites quantités d'aliments

Les petites quantités d'aliments ou les aliments à faible teneur en humidité peuvent brûler, se dessécher ou prendre feu s'ils sont cuits trop longtemps. Si des matériaux à l'intérieur du four s'enflamment, gardez la porte du four fermée, éteignez le four et retirez la fiche de la prise.

Percer la peau

Les aliments à peau non poreuse, tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses, doivent être percés avant d'être cuits au **micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à viande

Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier la cuisson des rôtis et de la volaille uniquement lorsque la viande a été retirée du four. N'utilisez pas de thermomètre à viande classique dans le four, car cela pourrait provoquer des étincelles.

Œufs

Ne faites pas cuire des œufs dans leur coquille ni des œufs durs entiers au micro-ondes. Une pression pourrait s'accumuler et les œufs pourraient exploser, même après la fin de la cuisson au micro-ondes.

Consignes d'utilisation importantes

Liquides

Lorsque vous réchauffez des liquides, tels que de la soupe, des sauces ou des boissons, ceux-ci peuvent atteindre une température supérieure au point d'ébullition sans bouillir visiblement. Cela peut provoquer un débordement soudain du liquide chaud.

Pour éviter ce risque, veuillez suivre les instructions suivantes :

- a Évitez d'utiliser des récipients à parois droites et à col étroit.
- b Ne surchauffez pas.
- c Remuez le liquide avant de mettre le récipient au four, puis remuez-le à nouveau à mi-cuisson.
- d Après avoir réchauffé, laissez reposer dans le four pendant quelques instants, remuez à nouveau avant de retirer le récipient avec précaution.

Papier/plastique

Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez attentivement le four, car ces matériaux peuvent s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez pas de produits en papier recyclé (comme l'essuie-tout), sauf s'ils sont spécifiquement étiquetés comme compatibles avec une utilisation au micro-ondes. Le papier recyclé peut contenir des impuretés susceptibles de provoquer des étincelles et/ou un incendie pendant le fonctionnement.

Retirez toujours les attaches métalliques des sachets de cuisson avant de les placer dans le four.

Ustensiles

Ne chauffez pas de boîtes ou de bouteilles fermées, car elles pourraient exploser.

Les récipients métalliques destinés à contenir des aliments ou des boissons ne sont pas autorisés dans le four à micro-ondes. Les récipients ou plats métalliques ou avec des bordures métalliques ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Des étincelles pourraient se produire.

Biberons/pots pour bébés

Retirez le capuchon et la tétine ou le couvercle des biberons et des petits pots avant de les mettre au four.

Le contenu des biberons et des petits pots pour bébés doit être remué ou secoué.

La température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter toute brûlure.

Accessoires du four

Accessoires

Le four est équipé de divers accessoires. Suivez toujours les instructions d'utilisation des accessoires.

Plateau en verre

1. Ne mettez pas le four en marche sans l'anneau tournant et le plateau en verre en place.
2. N'utilisez jamais un plateau en verre autre que celui spécialement conçu pour ce four.
3. Si le plateau en verre est chaud, laissez-le refroidir avant de le nettoyer ou de le plonger dans l'eau.
4. Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le récipient de cuisson posés sur le plateau en verre touchent les parois du four et empêchent le plateau de tourner, celui-ci tournera automatiquement dans le sens opposé. Ceci est normal.
6. Ne faites pas cuire d'aliments directement sur le plateau en verre.

Anneau tournant

1. L'anneau tournant et le fond du four doivent être nettoyés fréquemment afin d'éviter tout bruit et l'accumulation de résidus alimentaires.
2. L'anneau tournant doit toujours être utilisée avec le plateau en verre pour la cuisson.

Éléments du four

1 Bouton d'ouverture de la porte

Appuyez pour ouvrir la porte.
Lorsque vous ouvrez la porte du four pendant la cuisson, celle-ci s'interrompt temporairement sans effacer les réglages précédents. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que vous appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

2 Fenêtre du four

3 Système de verrouillage de sécurité de la porte

4 Évent du four

5 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)

6 Évents d'aération externes du four

7 Panneau de commande

8 Cordon d'alimentation

9 Prise

10 Plateau en verre

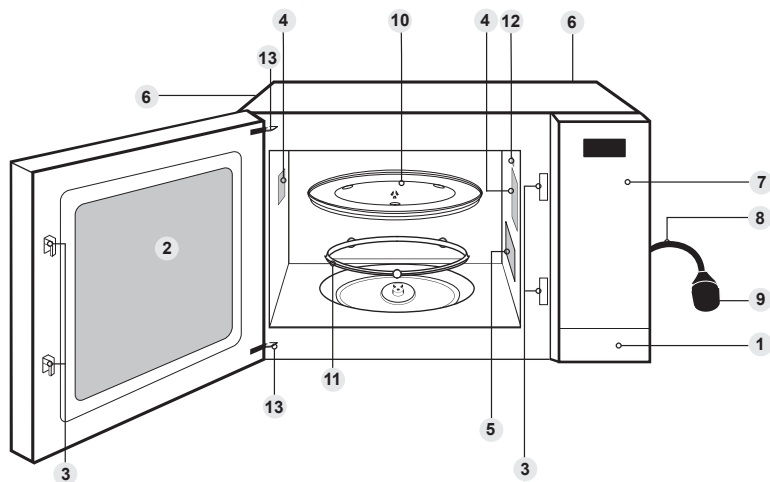
11 Anneau tournant

12 Éclairage du four

La lumière du four s'allume pendant la cuisson et également lorsque la porte est ouverte. Elle s'éteint après 1 minute si la porte reste ouverte.

13 Charnières de porte

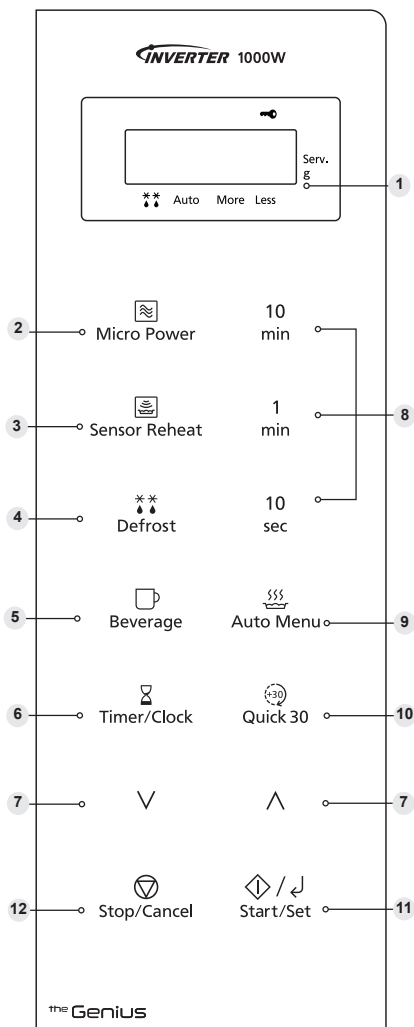
Pour éviter toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, gardez les doigts éloignés des charnières de la porte.



Remarques

1. L'illustration est fournie à titre indicatif uniquement.
2. Le plateau en verre sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles de cuisson mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Panneau de commande



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche micro-puissance (page 17)
- 3 Touche de réchauffage avec capteur (page 28)
- 4 Touche de dégivrage (pages 26-27)
- 5 Plaque pour boissons (page 25)
- 6 Plaque Timer/Clock (Minuterie/ Horloge) (pages 16, 21-22)
- 7 Touches de sélection up/down
- 8 Patins de réglage de la durée
- 9 Touche Auto Menu (pages 29-34)
- 10 Touche Quick 30 (page 19)
- 11 Touche Démarrer/Régler

Appuyez pour démarrer/régler le fonctionnement du four. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou si vous appuyez une fois sur Arrêter/Annuler, vous devez appuyer à nouveau sur **Démarrer/Régler** pour poursuivre la cuisson.

12 Touche Arrêter/Annuler :

Avant la cuisson :

Une pression efface vos instructions

Pendant la cuisson :

Une pression arrête temporairement le programme de cuisson. Une autre pression annule toutes vos instructions et les deux-points ou l'heure de la journée apparaîtront à l'écran.



Bip sonore

Lorsque vous appuyez correctement sur une touche, un bip retentit. Si vous appuyez sur une touche et qu'aucun bip ne retentit, cela signifie que l'appareil n'accepte pas ou ne peut pas accepter la commande, ou que le signal sonore a été désactivé. Le four émettra deux bips entre les étapes programmées. À la fin de chaque programme complet, le four émet 5 bips.



Remarque

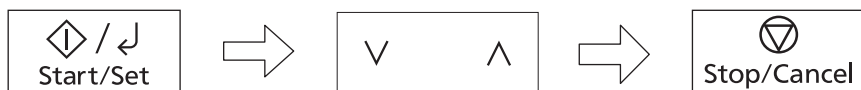
Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.

En mode veille, la luminosité de l'écran est réduite. Le four passe en mode veille lorsqu'il est branché pour la première fois et immédiatement après la fin de la dernière opération.

Si une opération est programmée et que la touche Démarrer/Régler n'est pas enfoncée, le four annule automatiquement l'opération après 6 minutes. L'affichage revient en mode horloge.

Choix du signal sonore

Le four dispose des modes « Bip activé » et « Bip désactivé ». Cette fonction unique de votre four à micro-ondes Panasonic vous permet de définir les fonctions initiales de votre four hors mode cuisson.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler après avoir branché l'appareil.
« bEEP » s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Le mode par défaut est « Activé ».

Appuyez sur la touche de sélection haut/bas.
Le mode passe à « OFF ».

Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler après avoir effectué le réglage.

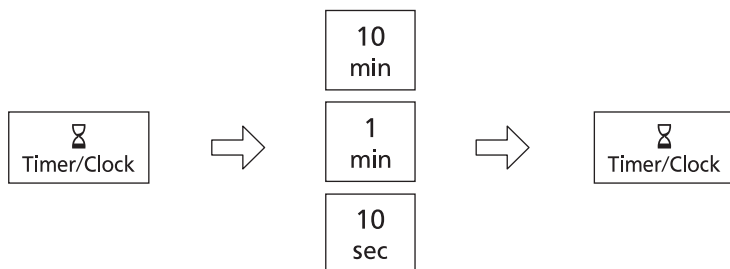


Remarques

1. Le choix ne peut être sélectionné que lorsque le four est branché.
2. Appuyez à nouveau sur le pavé de sélection haut/bas pendant l'étape 2 pour revenir au mode initial « On ».

Réglage de l'horloge

Vous pouvez utiliser le four sans régler l'horloge.



Appuyez deux fois sur Minuterie/Horloge

Les deux points commencent à clignoter.

Appuyez sur les touches Heure

Entrez l'heure en appuyant sur les touches Time. Utilisez la touche « 10 min » pour régler les heures et les touches « 1 min » et « 10 sec » pour régler les minutes.

Appuyez sur Minuterie/Horloge

Les deux points cessent de clignoter. L'heure est maintenant verrouillée à l'écran.



Remarques

1. Pour réinitialiser l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. L'horloge conserve l'heure tant que le four est branché et alimenté en électricité.
3. Il s'agit d'une horloge 24 heures, c'est-à-dire que 14 h = 14:00 et non 2:00.

Verrouillage enfant

Ce système rend les commandes du four inopérantes, mais la porte peut être ouverte. La sécurité enfants peut être activée lorsque l'écran affiche deux points ou l'heure.

Pour l'activer :



Pour le désactiver :



Appuyez trois fois sur Démarrer/Régler

Le colon ou l'heure disparaît de l'affichage.

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

Appuyez trois fois sur Arrêter/Annuler

Le colon ou l'heure réapparaît à l'écran.



Remarque

Pour régler ou annuler la sécurité enfant, la touche Démarrer/Régler ou la touche Arrêter/Annuler doit être enfoncée 3 fois dans les 10 secondes.

Cuisson et décongélation au micro-ondes

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



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Micro Power.



Appuyez sur la touche de sélection up/down pour sélectionner le niveau de puissance.

Remarque : vous pouvez également sélectionner le niveau de puissance en appuyant sur la touche Micro Power.

10
min

1
min

10
sec



Réglez la durée de cuisson

Durée maximale de cuisson :
puissance 1000 W : jusqu'à
30 minutes, autres puissances
: jusqu'à 99 minutes 50
secondes.

Appuyez sur Démarrer/Régler

Le programme de
cuisson démarre et
le temps s'affiche à
l'écran.

Niveau de puissance	Puissance
Élevé	1000 W
Moyen - Élevé	800 W
Moyenne	600 W
Faible	440 W
Mijoter	300 W
Décongélation	270 W
Maintien au chaud	100 W



Attention

Le four fonctionne automatiquement à une puissance micro-ondes de 1000 W si une durée de cuisson est sélectionnée sans avoir préalablement sélectionné le niveau de puissance.



Remarques

1. Pour la cuisson en plusieurs étapes, reportez-vous à la page 23-24.
2. Le temps d'attente peut être programmé après avoir réglé la puissance et la durée du micro-ondes. Reportez-vous à la page 21-22 sur l'utilisation de la minuterie.
3. Vous pouvez augmenter la durée de cuisson pendant la cuisson si nécessaire. La durée peut être augmentée par incréments de 1 minute, jusqu'à 10 minutes. Appuyez sur la touche 1 min jusqu'à 10 minutes maximum. La durée de cuisson ne peut pas être réduite pendant la cuisson.
4. **N'utilisez pas** de récipients métalliques en mode micro-ondes.

Consignes de décongélation

Conseils pour la décongélation

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

Respectez les temps de repos.

Temps de repos

Les portions individuelles peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les portions plus importantes restent partiellement congelées au centre. Avant la cuisson, laissez reposer les aliments pendant **au moins une heure**. Ce temps de repos permet à la température de se répartir uniformément et aux aliments de poursuivre leur décongélation par conduction. N.B. : Si les aliments ne sont pas cuits immédiatement après décongélation, conservez-les au réfrigérateur. Ne recongelez jamais des aliments décongelés sans les avoir cuits au préalable.

Morceaux de viande et volaille

Il est préférable de placer les morceaux de viande sur une assiette retournée ou une grille en plastique afin qu'ils ne baignent pas dans leur jus.

Viande hachée ou cubes de viande et fruits de mer

Comme l'extérieur de ces aliments décongèle rapidement, il est nécessaire de les séparer, de les casser en morceaux fréquemment pendant la décongélation et de les retirer lorsqu'ils sont décongelés.

Petites portions d'aliments

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible afin qu'ils décongèlent

uniformément. Les parties grasses et les extrémités décongèlent plus rapidement. Placez-les près du centre du plateau.

Pain

Les pains doivent reposer pendant 5 à 30 minutes pour permettre au centre de décongeler. Le temps de repos peut être raccourci si les tranches sont séparées et les petits pains et pains coupés en deux.

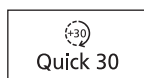
Bips

Des bips retentissent pendant les programmes de décongélation rapide. Ils vous rappellent de vérifier, de remuer, de séparer les morceaux ou de protéger les petits morceaux. Si vous ne le faites pas, la décongélation risque d'être inégale.



Utilisation de la fonction Quick 30

Cette fonction vous permet de régler rapidement la durée de cuisson par incréments de 30 secondes.



Appuyez sur Quick 30 pour régler la durée de cuisson souhaitée (jusqu'à 5 minutes).

Chaque pression correspond à 30 secondes. Le temps s'affiche à l'écran. La puissance est préréglée à 1000 W.

Appuyez sur Démarrer/Régler.

La cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips retentissent.



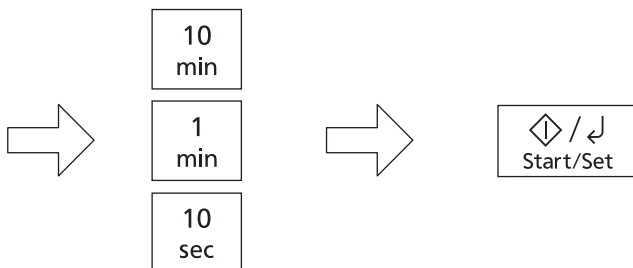
Remarques

1. Cette fonction n'est disponible que pour les fonctions micro-ondes. Si vous le souhaitez, vous pouvez utiliser d'autres niveaux de puissance. Sélectionnez le niveau de puissance souhaité avant d'appuyer sur **Quick 30**.
2. Après avoir réglé la durée à l'aide de **la fonction Quick 30**, vous ne pouvez plus utiliser les touches de temps.

Utilisation de la fonction Ajouter du temps

Cette fonction vous permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin de la cuisson précédente.

Dès que la cuisson manuelle est terminée, l'écran affiche « 0 » clignotant.



Appuyez sur les touches de temps pour ajouter du temps de cuisson supplémentaire.

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

Appuyez sur Démarrer/Régler.

Le temps sera ajouté.
Le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage et commence le compte à rebours.



Remarques

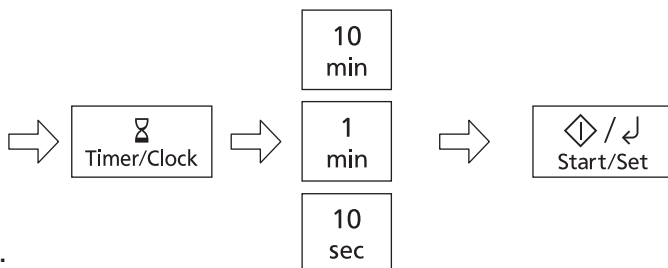
1. Cette fonction est uniquement disponible pour les fonctions Micro Power, Quick 30 et minuteur. Elle n'est pas disponible pour les programmes automatiques.
2. La fonction Ajouter du temps sera annulée si vous n'effectuez aucune opération pendant 1 minute après la cuisson.
3. La fonction Ajouter du temps peut être utilisée après une cuisson en plusieurs étapes.
4. Le niveau de puissance est le même que celui de la dernière étape.

Fonction minuteur

La minuterie peut être utilisée avant, pendant ou après un programme de cuisson. Cette fonction permet de régler un temps d'attente après la cuisson ou de retarder le démarrage de la cuisson.

1. Pour régler un temps d'attente :

Réglez le programme de cuisson souhaité en sélectionnant le niveau de puissance et le temps nécessaire.



Appuyez sur Minuterie/Horloge).

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

Appuyez sur Démarrer/Régler.

Le programme de cuisson démarre, puis le temps de repos commence à défilier.

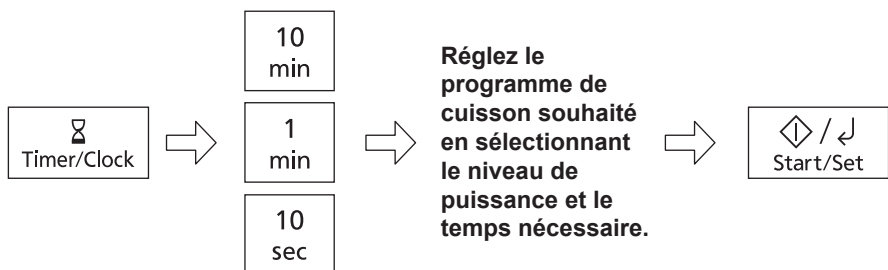


Remarques

1. Il est possible de programmer 3 étapes de cuisson, y compris le temps d'attente.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos ou le minuteur, le compte à rebours s'affiche à l'écran.
3. Cette fonction peut également être utilisée comme minuteur. Dans ce cas, appuyez sur Minuterie/Horloge, réglez l'heure et appuyez sur Démarrer/Régler.
4. Le temps d'attente ne peut pas être programmé après un programme automatique.

Fonction minuteur

2. Pour régler un démarrage différé :



Appuyez sur Minuterie/Horloge.

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

Appuyez sur Démarrer/Régler.
Le temps de retard sera décompté après quoi le programme de cuisson commencera.



Remarques

1. Il est possible de programmer 3 étapes de cuisson, y compris le démarrage différé.
2. Si le temps de retard programmé dépasse une heure, le compte à rebours s'effectuera en minutes. S'il est inférieur à une heure, le compte à rebours s'effectuera en secondes.
3. Le démarrage différé ne peut pas être programmé avant un programme automatique.

Cuisson en plusieurs étapes

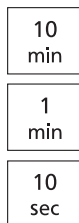
Cuisson en 2 ou 3 étapes



Appuyez une fois sur la touche Micro Power.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche à l'écran.



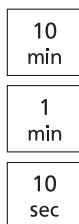
Réglez la durée de cuisson.



Appuyez une fois sur la touche Micro Power.



Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche à l'écran.



Réglez la durée de cuisson.

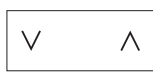


Appuyez sur Démarrer/Régler.
Le programme de cuisson démarre et le temps s'affiche à l'écran.

Exemple : pour cuire à 300 W à feu doux pendant 2 minutes et à 270 W en mode décongélation pendant 3 minutes.



Appuyez une fois.



Appuyez quatre fois sur ∇ pour sélectionner 300 W mijoter.



Réglez la durée de cuisson sur 2 minutes.



Appuyez une fois.



Appuyez cinq fois sur ∇ pour sélectionner 270 W Décongélation.



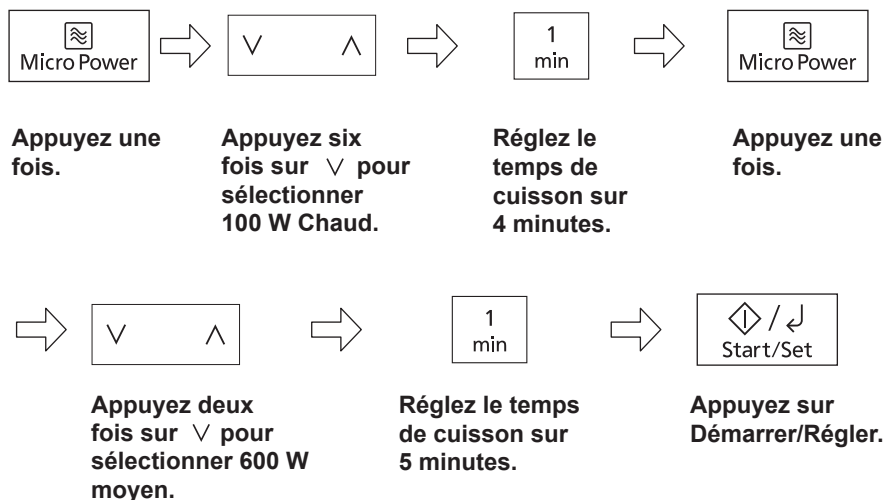
Réglez la durée de cuisson sur 3 minutes.



Appuyez sur Démarrer/Régler.

Cuisson en plusieurs étapes

Exemple : pour cuire à 100 W en mode Chaud pendant 4 minutes, puis à 600 W en mode Moyen pendant 5 minutes.



Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, sélectionnez un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur Démarrer/Régler.
2. Pendant le fonctionnement, appuyez sur Arrêter/Annuler pour arrêter l'opération. Appuyez sur Démarrer/Régler pour reprendre l'opération. Appuyez une deuxième fois sur Arrêt/Annuler pour annuler le programme sélectionné.
3. Lorsque l'appareil est à l'arrêt, appuyez une fois sur Arrêter/Annuler pour annuler le programme sélectionné.
4. Les fonctions Décongélation, Boisson, Réchauffage avec capteur et Auto Menu ne peuvent pas être utilisées avec la cuisson en plusieurs étapes.

Programmes Boissons



Appuyez une fois.



Sélectionnez le menu souhaité.
Appuyez sur la touche de sélection haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Boissons.



Appuyez sur Démarrer/Régler.



Sélectionnez le poids. Appuyez sur les touches de sélection haut/bas jusqu'à ce que le poids souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage.



Appuyez sur Démarrer/Régler.
Le réchauffage commence. Le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage et commence le compte à rebours.

Programme	Poids	Instructions
1. Boisson	200 ml ou 400 ml	Pour réchauffer une boisson d'un volume fixe de 200 ml ou deux boissons de 200 ml chacune à température ambiante, par exemple du café, du thé ou du chocolat chaud. Appuyez une fois sur la touche Boisson, sélectionnez 200 ml pour 1 boisson ou 400 ml pour deux boissons, puis appuyez sur Démarrer/Régler. Remuez avant et après le réchauffage.
2. Lait	200 ml ou 600 ml	For reheating one mug of milk with a fixed weight of 200 ml or one jug of milk with a fixed weight of 600 ml from fridge temperature. This program is suitable for full fat, semi-skimmed and skimmed milk. The hot milk can be used for making milky coffee or hot chocolate. Press Beverage pad twice, select 200 ml for 1 mug or 600 ml for one jug and press Start/Set. Stir before and after heating for one mug of milk. Stir at beeps during heating and after heating for one jug of milk.

Décongélation

Cette fonction vous permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des morceaux de poulet, des morceaux de viande et du pain. Appuyez sur **Décongélation rapide** pour sélectionner la catégorie de décongélation appropriée, puis entrez le poids des aliments en grammes (voir page 27).

Les aliments doivent être placés dans un plat adapté ; les poulets entiers et les morceaux de viande doivent être posés sur une soucoupe retournée ou sur une assiette compatible avec le micro-ondes. Les côtelettes, les morceaux de poulet et les tranches de pain doivent être disposés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids afin de garantir une décongélation rapide et plus homogène. Le système Chaos utilise une séquence aléatoire d'impulsions d'énergie micro-ondes, ce qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de vérifier les aliments. **Il est essentiel de retourner et de remuer les aliments régulièrement. Au premier bip, vous devez retourner les aliments.** Au deuxième bip, vous devez retourner ou séparer les aliments.

1er bip

Retournez



2e bip

Retournez ou séparez les aliments



Remarques

1. Vérifiez les aliments pendant la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments.
3. Retournez ou remuez toujours les aliments, en particulier lorsque le four émet un bip.
4. La viande hachée, les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés dès que possible et disposés en une seule couche.
5. Laissez reposer afin que le centre des aliments décongèle (minimum 1 à 2 heures pour les morceaux de viande et les poulets entiers).

Décongélation

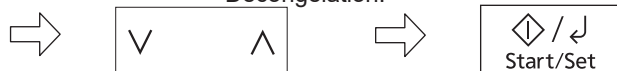
Cette fonction vous permet de décongeler des aliments congelés en fonction de leur poids.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Décongélation.

Appuyez sur les touches de sélection haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Décongélation.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour sélectionner le poids.

Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

Le temps de cuisson s'affiche dans la fenêtre d'affichage et le compte à rebours commence.

Programme	Poids	Instructions
3. Pain	100 g - 800 g	Petits ou grands pains, blancs ou complets. Sélectionnez le programme numéro 3. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Retournez les pains lorsque l'appareil émet un signal sonore. Laissez reposer les pains pendant 5 minutes (pains blancs légers) à 30 minutes (pains de seigle denses). Coupez les grands pains en deux pendant le temps de repos.
4. Petits morceaux	200 g - 1200 g	Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, viande hachée, steak, côtelettes, filets de poisson (100 g à 400 g chacun). Sélectionnez le programme numéro 4. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Retournez/remuez au signal sonore.
5. Gros morceaux	400 g - 2000 g	Gros morceaux de viande, poulets entiers, morceaux de viande. Sélectionnez le programme numéro 5. Entrez le poids puis démarrez la décongélation. Laissez reposer pendant 1 à 2 heures après la décongélation. Retournez au signal sonore.



Remarque

Voir page 18 pour les consignes de décongélation.

Programmes de réchauffage par capteur



Appuyez une fois.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour régler la durée de cuisson.
Remarque : si vous êtes satisfait du résultat du programme capteur, vous pouvez ignorer cette étape.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

Programme	Poids	Instructions
Repas réfrigéré	200 g - 1000 g	Pour réchauffer un plat réfrigéré. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, soit environ +5 °C. Réchauffez dans le récipient d'origine. Ce programme ne convient pas aux récipients en forme de bol. Percez le film d'emballage à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les d'un film alimentaire perforé. Appuyez une fois sur la touche « Réchauffer », puis sur « Start/Set » (Démarrer/Régler). Remuez au signal sonore. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce peu épaisse peuvent nécessiter un temps de cuisson plus long. Ce programme ne convient pas aux aliments riches en amidon tels que le riz, les pâtes ou les pommes de terre.



Remarques

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Ne pas ouvrir la porte avant que le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
3. Pour éviter toute erreur pendant les programmes Auto Sensor, assurez-vous que le plateau en verre et l'assiette sont secs.

Auto Menu — Programmes Capteur Auto

Pour utiliser les programmes Auto Sensor.

Vous pouvez cuire une grande variété d'aliments sans avoir à entrer le temps de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.



Appuyez une fois pour sélectionner la fonction Auto Menu.



Appuyez sur les touches de sélection Haut/bas jusqu'à ce que le numéro du menu souhaité s'affiche dans la fenêtre d'affichage. Remarque : vous pouvez également sélectionner le numéro du menu en appuyant sur la touche Auto Menu.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.



Appuyez sur les touches de sélection haut/bas pour régler le temps de cuisson.

Remarque : si vous êtes satisfait du résultat du programme capteur, vous pouvez ignorer cette étape.



Appuyez sur la touche Démarrer/Régler.

Touches de sélection Haut/bas :

Les préférences en matière de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé les programmes Auto Sensor à plusieurs reprises, vous souhaiterez peut-être ajuster le degré de cuisson selon vos goûts. À l'aide des touches de sélection Haut/bas, vous pouvez modifier la durée de cuisson pour que les aliments soient cuits plus ou moins longtemps. Appuyez sur les touches Haut/bas avant de commencer la cuisson. Si vous êtes satisfait du résultat des programmes Auto Sensor, vous n'avez pas besoin d'utiliser cette fonction.

Auto Menu — Programmes Capteur Auto

Programme	Poids	Instructions
6. Soupe	150 g - 800 g	Pour réchauffer la soupe réfrigérée et à température ambiante. Placer la soupe dans un plat/récipient de taille appropriée. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ +5 °C, ou à température ambiante. Couvrir avec du film de cuisson. Percer le film d'emballage avec un couteau bien aiguisé, une fois au centre et quatre fois sur le bord. Sélectionnez le programme numéro 6. Lancez la cuisson. Remuer à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes.
7. Plat surgelé	200 g - 1000 g	Pour réchauffer un plat précuit congelé. Tous les aliments doivent être précuits et congelés à -18 °C. Réchauffez dans le récipient d'origine. Ce programme ne convient pas aux récipients en forme de bol. Percez le film d'emballage à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, couvrez-les d'un film alimentaire perforé. Sélectionnez le programme numéro 7. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore et coupez les blocs en morceaux. Remuez à nouveau à la fin du programme et laissez reposer quelques minutes. Vérifiez la température et prolongez la cuisson si nécessaire avant de déguster. Ce programme ne convient pas aux aliments congelés en portions.
11. Légumes frais	200 g - 1000 g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille appropriée. Arrosez d'une cuillère à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 11. Lancez la cuisson. Pour des quantités plus importantes, remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson et assaisonnez selon votre goût.
12. Légumes surgelés	200 g - 1000 g	Pour cuire des légumes surgelés. Placez les légumes dans un récipient de taille appropriée. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. Si vous cuisinez des légumes à forte teneur en eau, comme les épinards ou les tomates, n'ajoutez pas d'eau. Couvrez avec un film alimentaire. Percez le film à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 12. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson.
13. Poisson frais à la vapeur	200 g - 800 g	Pour cuire des filets ou des pavés de poisson frais. Placez-les dans un récipient de taille appropriée, ajoutez 2 cuillères à soupe (30 ml) d'eau. Coupez le beurre en cubes et ajoutez-les. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 13. Lancez la cuisson.

Programme	Poids	Instructions
14. Poisson congelé	250 g - 800 g	Pour cuire des filets ou des darnes de poisson congelés. Placez-les dans un récipient adapté et ajoutez 1 cuillère à soupe (15 ml) d'eau. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film à l'aide d'un couteau pointu : une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 14. Lancez la cuisson.
15. Riz	100 g - 300 g	Pour cuire du riz destiné à des plats salés, et non à des desserts comme le riz au lait. (riz thai, basmati, jasmin, surinamais, arborio ou méditerranéen). Ce programme ne convient pas au riz complet. Rincez soigneusement le riz avant la cuisson. Utilisez un grand saladier. Ajoutez deux fois plus d'eau bouillante que de riz. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 15. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Laissez reposer pendant 5 minutes après la cuisson. Égouttez après la cuisson.
16. Pâtes	100 g - 450 g	Pour cuire des pâtes sèches. Utilisez un grand bol. Ajoutez 1 cuillère à café de sel, 1 cuillère à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 g à 290 g de pâtes, ajoutez 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g à 450 g de pâtes, ajoutez 1½ litre d'eau bouillante. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 16. Lancez la cuisson. Remuez au signal sonore. Égouttez après la cuisson.



Remarques

1. Le four calcule automatiquement le temps de cuisson ou le temps de cuisson restant.
2. Ne pas ouvrir la porte avant que le temps s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
3. La température des aliments surgelés est supposée être comprise entre -18 °C et -20 °C, celle des autres types d'aliments entre +5 °C et +8 °C (température du réfrigérateur).
4. Pour éviter toute erreur lors des programmes Auto Sensor, assurez-vous que le plateau en verre et l'assiette sont secs.
5. La température ambiante ne doit pas dépasser 35 °C ni être inférieure à 0 °C.
6. Ne cuisez que des aliments dont le poids est compris dans la plage recommandée indiquée aux pages 30-31.
7. Pour les programmes Auto Sensor, recouvrez les légumes frais, les légumes surgelés, le poisson frais et le poisson surgelé d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Pour les programmes « repas réchauffé » et « repas surgelé », réchauffez les plats dans leur emballage d'origine. Percez le film d'emballage. Si vous transférez les plats dans un autre récipient, recouvrez-les d'un film alimentaire perforé. Pour les programmes Auto Sensor, recouvrez le riz et les pâtes d'un couvercle.
8. Pour les aliments recouverts d'un film plastique, percez le film à l'aide d'un couteau pointu, une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si le film plastique n'est pas percé, la vapeur ne peut pas s'échapper, ce qui peut entraîner une cuisson excessive.

Auto Menu — Programmes Poids Auto

Pour utiliser les programmes Auto Weight.

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



**Appuyez une fois
pour sélectionner la
fonction Auto Menu.**



**Appuyez sur les touches de
sélection Haut/bas** jusqu'à ce
que le numéro du menu souhaité
s'affiche dans la fenêtre d'affichage.
Remarque : vous pouvez
également sélectionner le numéro
du menu en appuyant sur la touche
Auto Menu.



**Appuyez sur
la touche
Démarrer/
Régler.**



**Appuyez sur les touches
de sélection haut/bas pour
sélectionner le poids.**



**Appuyez sur la touche Démarrer/
Régler**

Le temps de cuisson s'affiche dans
la fenêtre d'affichage et commence à
décompter.



Remarques

1. Les programmes de cuisson automatique doivent être utilisés pour les aliments décrits.
2. Ne cuisez que des aliments dont le poids se situe dans les plages indiquées aux pages 33-34.
3. Pesez toujours les aliments plutôt que de vous fier aux informations figurant sur l'emballage.
4. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de repos après la cuisson avec un programme automatique, afin de permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
5. Afin de tenir compte des variations qui peuvent survenir dans les aliments, vérifiez que ceux-ci sont bien cuits et très chauds avant de les servir.

Programme	Poids	Instructions
8. Purée de légumes	100 g - 400 g	Ce programme convient pour la cuisson des panais, pommes de terre, courges musquées, carottes, patates douces et rutabagas. Les légumes cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent à l'alimentation des bébés en phase de sevrage. Épluchez et coupez les légumes en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g - 150 g de légumes 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de légumes 100 ml d'eau. 305 g - 400 g de légumes 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 8. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Mixez les légumes avec le liquide de cuisson à l'aide d'un mixeur. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour la diluer ou de riz pour bébé pour l'épaissir. Vérifiez la température avant de servir.
9. Purée de fruits	100 g - 400 g	Ce programme convient pour cuire des pommes, des poires, des pêches, des papayes et des mangues. Les fruits cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent à l'alimentation des bébés en phase de sevrage. Épluchez et coupez les fruits en morceaux de taille égale. Placez-les dans un plat en Pyrex®. Ajoutez les quantités d'eau suivantes : 100 g -150 g de fruits 75 ml d'eau. 155 g - 300 g de fruits 100 ml d'eau. 305 g à 400 g de fruits 150 ml d'eau. Couvrez avec un couvercle. Sélectionnez le programme numéro 9. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson. Après la cuisson, laissez reposer pendant 10 minutes. Mixez les fruits avec le liquide de cuisson à l'aide d'un mixeur. Si nécessaire, ajustez la consistance avec un peu d'eau pour la diluer ou de riz pour bébé pour l'épaissir. Vérifiez la température avant de servir.
10. Porridge	50 g - 200 g	Ce programme convient à la cuisson du porridge à base d'avoine nature. Suivez les instructions au dos du paquet pour connaître la quantité d'avoine à ajouter au lait. Utilisez du lait entier, demi-écrémé ou écrémé. Ce programme ne convient pas à la préparation de porridge avec uniquement de l'eau. Ne couvrez pas. Sélectionnez le programme numéro 10. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez au signal sonore. Laissez reposer pendant 2 minutes. Remuez avant de servir.

Auto Menu — Programmes Poids Auto

Programme	Poids	Instructions
17. Fromage à la crème	50 g - 300 g	Pour ramollir le fromage à la crème. Placez-le dans un plat en Pyrex®. Couvrez-le d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire à l'aide d'un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 17. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Une fois ramolli, mélangez à l'aide d'une cuillère en bois.
18. Chocolat	50 g - 300 g	Pour faire fondre du chocolat au lait ou noir contenant jusqu'à 50 % de cacao. Ce programme ne convient pas au chocolat blanc ni au chocolat contenant plus de 50 % de cacao. Placez-le dans un plat en Pyrex®. Sélectionnez le programme numéro 18. Entrez le poids, puis démarrez la cuisson. Remuez à mi-cuisson, puis à nouveau à la fin de la cuisson.
19. Beurre	50 g - 300 g	Pour faire fondre le beurre. Coupez le beurre en cubes et placez-les dans un plat en Pyrex®. Couvrez d'un film alimentaire. Percez le film alimentaire avec un couteau pointu une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Sélectionnez le programme numéro 19. Entrez le poids puis démarrez la cuisson. Remuez aux deux tiers de la cuisson, puis à nouveau à la fin de la cuisson.
20. Crème glacée	300 g - 1100 g	Pour ramollir la crème glacée. Conservez-la dans son emballage d'origine et retirez le couvercle. Sélectionnez le programme numéro 20. Entrez le poids puis démarrez la cuisson.

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

R : Lorsque le four ne s'allume pas, vérifiez les points suivants :

1. Le four est-il correctement branché ?
Débranchez la fiche de la prise, attendez 10 secondes, puis rebranchez-la.
2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réenclenchez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il a sauté ou grillé.
3. Si le disjoncteur ou le fusible fonctionne correctement, branchez un autre appareil sur la prise. Si l'autre appareil fonctionne, le problème provient probablement du four. Si l'autre appareil ne fonctionne pas, le problème provient probablement de la prise. Si le problème semble provenir du four, contactez un centre de service agréé.

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

R : Des interférences avec certaines radios, téléviseurs, réseaux Wi-Fi, téléphones sans fil, babyphones, appareils Bluetooth ou autres équipements sans fil peuvent se produire lorsque vous utilisez le four à micro-ondes. Ces interférences sont similaires à celles causées par de petits appareils électroménagers tels que les mixeurs, les aspirateurs, les sèche-cheveux, etc. Elles ne sont pas le signe d'un problème avec votre four.

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

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

Q : De l'air chaud sort parfois des événements du four. Pourquoi ?

R : La chaleur dégagée par les aliments en cours de cuisson réchauffe l'air dans la cavité du four. Cet air réchauffé est évacué du four par le flux d'air à l'intérieur du four. Il n'y a pas de micro-ondes dans l'air. Les événements du four ne doivent jamais être obstrués pendant la cuisson.

Q : Le four s'arrête de cuire et « H + un chiffre (par exemple H98) » s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

R : Cet affichage indique un problème avec le système de génération de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service agréé.

Q : «  » s'affiche à l'écran.

R : La sécurité enfants a été activée en appuyant 3 fois sur la touche **Démarrer/Régler**. Désactivez la sécurité en appuyant 3 fois sur la touche **Arrêter/Annuler**.

Entretien de votre four

1. Éteignez le four avant de le nettoyer.
2. Nettoyez régulièrement l'intérieur du four, les joints de la porte et les zones autour de ces joints. Si des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés adhèrent aux parois, essuyez-les avec un chiffon humide. Utilisez un détergent doux en cas de saleté tenace. **N'utilisez pas de détergents agressifs ou abrasifs, ni de nettoyeurs pour four industriel.**
3. Nettoyez la surface extérieure du four avec un chiffon humide. Pour éviter d'endommager les composants internes, assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans les ouvertures d'aération.
4. Si le panneau de commande est sale, nettoyez-le avec un chiffon doux et sec. N'utilisez ni détergent agressif ni produit abrasif. Pendant le nettoyage, laissez la porte du four ouverte pour éviter toute mise en marche accidentelle. Après le nettoyage, appuyez sur la touche **Arrêter/Annuler** pour effacer l'affichage.
5. Si de la vapeur s'accumule à l'intérieur ou autour de la porte, essuyez-la avec un chiffon doux. Cela peut se produire lorsque le four fonctionne dans des conditions de forte humidité et ne signifie pas que l'appareil est défectueux.
6. Il peut être nécessaire de retirer le plateau en verre pour le nettoyer. Lavez-le à l'eau chaude savonneuse ou placez-le au lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement la bague roulante et le fond de la cavité du four pour éviter tout bruit excessif. Essuyez la surface inférieure avec de l'eau chaude et un détergent doux, puis séchez avec un chiffon propre. La bague roulante peut être lavée à l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisson peuvent s'accumuler avec l'usage, sans altérer la surface ou les roues. Après nettoyage, veillez à replacer correctement la bague roulante.
8. N'utilisez pas de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil.
9. Ce four doit être entretenu uniquement par du personnel qualifié. Pour tout entretien ou réparation, contactez le revendeur agréé le plus proche.
10. Un manque d'entretien peut entraîner une détérioration des surfaces, réduire la durée de vie de l'appareil et présenter un danger.
11. Veillez à ce que les événements d'aération soient toujours propres. Vérifiez qu'ils ne sont pas obstrués par de la poussière ou d'autres matières, sur le dessus, le dessous ou l'arrière du four. Des événements obstrués peuvent entraîner une surchauffe, nuire au fonctionnement du four et créer une situation dangereuse.

Spécifications techniques

Fabricant		Panasonic	
Modèle		NN-ST64QW	NN-ST65QB
Alimentation		230 V~ / 50 Hz	
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz	
Puissance d'entrée :	Maximale initiale	1580 W	
	Micro-ondes	1220 W	
Puissance de sortie :	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)	
Dimensions		525 mm (L) x 388 mm (P) x 310 mm (H)	
Dimensions totales de la cavité		355 mm (L) x 365 mm (P) x 251 mm (H)	
Poids sans emballage (environ)		11.3 kg	
Bruit		64 dB(A)	

Consommation électrique en mode veille (0,8 W)

Temps par défaut avant le passage en mode veille (0 minute)

Le poids et les dimensions indiqués sont approximatifs.

Ce produit est un équipement conforme à la norme européenne EN 55011 relative aux perturbations électromagnétiques (EMC = compatibilité électromagnétique). Conformément à cette norme, ce produit appartient au groupe 2, classe B, et respecte les limites requises. Le groupe 2 signifie que de l'énergie radiofréquence est intentionnellement générée sous forme de rayonnement électromagnétique à des fins de réchauffage ou de cuisson des aliments. La classe B indique que ce produit peut être utilisé dans des environnements domestiques classiques.

Fabriqué par : Panasonic Kitchen Appliances Technology (Jiaxing) Co., Ltd.
No.369 Chenggong Road, Zone de développement économique et technologique, Jiaxing, province du Zhejiang, Chine

Importé par : Panasonic Marketing Europe GmbH

REP. EU : Panasonic Marketing Europe GmbH
Centre d'essai Panasonic
Winsberg 15, 22525 Hambourg, Allemagne