

Vérifier l'état du four

Vérifiez l'appareil et retirez tout le matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défautuosité du système de sécurité ou défaut de la porte. Prévenez immédiatement votre détaillant si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four endommagé.

Carte de garantie

Remplir la carte de garantie, et la renvoyer à l'adresse indiquée.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT: POUR VOTRE SECURITE, IL EST TRES IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À 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.

Précaution concernant la tension et l'alimentation

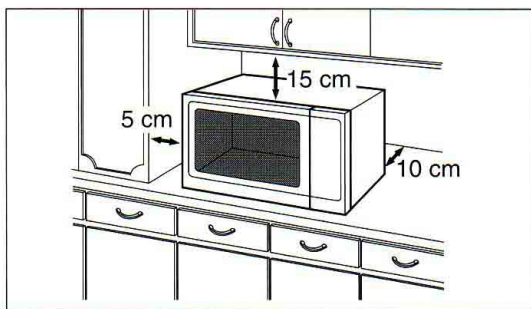
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four à micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à la tension spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Mise en place du four

1. Placer le four sur une surface plate et stable.
2. Si le four à micro-ondes doit être encastré, veillez à ce que l'on puisse toujours retirer la fiche d'alimentation.
3. Pour qu'il puisse fonctionner correctement, le four doit être suffisamment ventilé.

Utilisation sur surface de travail:

- a) Laisser donc un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et 15 cm en haut du four et 5 cm sur les côtés.
- b) Le dessus ou les côtés ne devraient pas être obstrués par un mur.



4. Ne placez pas ce four près d'une cuisinière électrique ou à gaz.
5. Les pieds ne doivent pas être enlevés.
6. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
7. Ne pas faire fonctionner le four lorsque le taux d'humidité de la pièce est trop élevé.

8. Le câble d'alimentation ne devrait pas toucher l'extérieur du four. Éloignez ce câble des surfaces chaudes. Ne laissez pas pendre ce câble sur le bord de votre table ou de votre surface de travail. Ne plongez pas ce câble, la prise ou même le four dans l'eau.
9. N'obstruez pas les grilles de ventilation sur les dessus ou les côtés du four. Si ces ouvertures étaient bloquées durant le fonctionnement du four, le four risquerait de surchauffer. Dans ce cas, le four est protégé par un système de sécurité thermique et reprendra son fonctionnement après refroidissement.

Précautions

Cet appareil est livré sans prise et doit être installé par un électricien qualifié sur le secteur 400V 3/N/PE 50Hz muni d'un fusible de 16A. L'installation doit se conformer aux règles et aux normes locales. Veuillez se référer aux données sur la plaque signalétique.

IMPORTANT: Les fils conducteurs sont colorés selon le code suivant:

Vert et Jaune: Prise Terre

Bleu: Neutre

Une attribution précise des fils de phase n'est pas importante puisque le raccordement ne dépend pas de séquence de phase. La couleur des fils de phase peut changer.

Consignes de sécurité

Entretien

1. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide. Si l'appareil présente des défauts sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
2. Ne pas utiliser cet appareil avec un câble ou une prise endommagée, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il est tombé au sol. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
3. Ne cherchez pas à effectuer vous-même des réparations, des ajustements ou des modifications sur aucune partie du four. Toutes les réparations doivent être faites par un technicien agréé. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un spécialiste compétent et qualifié.
4. Si vous devez remplacer la lampe du four, veuillez vous adresser à un spécialiste.

Explication des codes de panne de l'autodiagnostic

Le four contrôle son fonctionnement et affiche un code de panne dans la fenêtre lorsqu'un problème se présente.

CODE	PROBLÈME	QUE FAIRE?
F01	*Aliment trop cuit. *Température de l'air expulsé trop élevée.	*Presser la touche Arrêt/Annulation pour arrêter le bip. *Débrancher le four et attendre au moins 30 minutes avant de le rebrancher. *Attendre le complet refroidissement du four avant de recommencer. *Si l'aliment prend feu, ne pas ouvrir la porte. *Si le fonctionnement reste défectueux, contactez un technicien agréé ou votre revendeur en lui communiquant le code de panne.
F33-34	*Circuit de thermostat défectueux.	*Débranchez le four et attendre au moins 10 secondes avant de le rebrancher. *Si le fonctionnement reste défectueux, contactez un technicien agréé ou votre revendeur en lui communiquant le code de panne.
F44	*Lorsqu'une touche a été pressée plus de 2 minutes. *Touche ou circuit relais défectueux.	

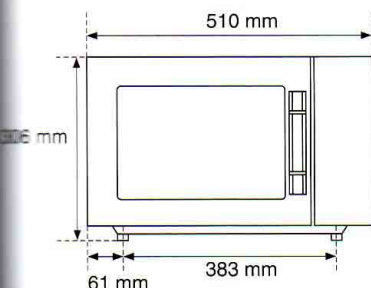
NOTE: Les codes ci-dessus affichés par la fenêtre d'affichage n'incluent pas toutes les pannes possibles de l'appareil.

Caractéristiques techniques

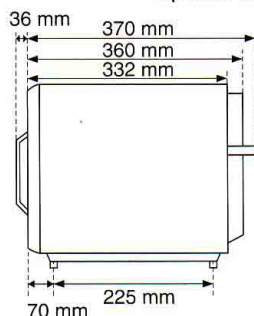
NE-1027/NE-1037	
Source d'alimentation	230-240 V, 50 Hz, monophasé
Puissance absorbée	6,6 Amp 1490 W
Puissance utile	1000 W*
Fréquence	2450 MHz
Dimensions extérieures (L×P×H)	510 mm×360 mm×306 mm
Dimensions intérieures (L×P×H)	330 mm×330 mm×200 mm
Poids net	17,8 kg

*Normes IEC

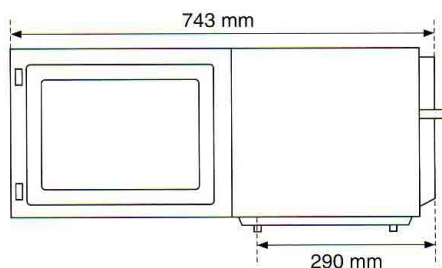
Spécifications sujettes à modifications sans avis préalable.



Vue de face



Vue de côté



Vue de côté avec porte ouverte

Installation et connexion

Utilisation de votre four

1. Utilisez ce four seulement pour préparer de la nourriture. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuisiner des aliments. N'utilisez pas ce four pour réchauffer des produits chimiques ou d'autres produits non-alimentaires.
2. Avant utilisation, l'utilisateur devrait vérifier si ses ustensiles conviennent pour l'usage au four à micro-ondes.
3. Ne pas essayer de sécher des vêtements, journaux ou d'autres matériaux dans le four. Ils pourront prendre feu facilement.

4. Quand le four n'est pas utilisé, ne stockez pas d'autres objets que les accessoires du four au cas où celui-ci serait mis en marche.
5. Les joints de la porte doivent être maintenus propres et nettoyés régulièrement avec un chiffon humide. En aucun cas, le four ne doit fonctionner si les joints sont endommagés. Consultez un technicien agréé.
6. Si de la fumée se dégage de votre four, pressez la touche Arrêt/Annulation (modèle NE-1037) ou ramenez le minuteur à zéro (modèle NE-1027) et maintenir la porte fermée. Débrancher le câble d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible ou du disjoncteur (tous modèles).

Informations importantes

1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson donnés dans le livre recettes sont approximatifs. Les temps de cuisson dépendent de la température, de la quantité de nourriture et du type de récipient utilisé.
- Commencez toujours par les temps de cuisson minima. En effet, si un plat n'est pas assez cuit, on pourra toujours le remettre dans le four pour terminer sa cuisson.

NB.: Si le temps de cuisson recommandé est dépassé, la nourriture peut prendre feu et endommager l'intérieur du four.

2) Petites quantités de nourriture

- Si on cuit trop longtemps de la nourriture en petite quantité ou dont les éléments contiennent peu d'eau, celle-ci peut brûler, prendre feu ou se dessécher.

En cas de début de feu, laisser la porte du four fermée et appuyer sur la touche d'Arrêt/Annulation (modèle NE-1037) ou ramener le minuteur à zéro (modèle NE-1027) .

3) Œufs

- Ne pas cuire des œufs dans leur coquille aux micro-ondes, même pour des œufs durs. La pression peut monter à l'intérieur de l'œuf et le faire éclater.

4) Aliments avec une coque ou une peau

- Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œufs et les saucisses doivent être percés avant la cuisson aux micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

5) Thermomètre à viande

- Utilisez un thermomètre à viande pour vérifier le degré de cuisson des rôtis et des volailles uniquement lorsque ceux-ci ont été retirés du four. Il est déconseillé d'utiliser un thermomètre à viande conventionnel lorsque vous utilisez les modes MICRO-ONDES afin d'éviter les étincelles.

6) Liquides

- Si on chauffe un liquide épais ou une sauce, il se peut que ce liquide déborde et envoie des projections sur les parois internes du four.

- Pour éviter cet inconvénient, les mesures suivantes devraient être prises:
 - a) éviter d'utiliser des récipients carrés à bords lisses.
 - b) ne pas surchauffer
 - c) remuer le liquide avant de le verser dans le récipient et à mi-cuisson
 - d) après réchauffage, laisser reposer le liquide un court instant dans le four et remuer soigneusement avant de retirer le récipient du four.

7) Papier/plastique

- Surveillez soigneusement la cuisson si du papier, du plastique ou un autre matériau combustible enveloppe les aliments pour faciliter leur cuisson. En cas de surchauffe, ces matériaux peuvent prendre feu. Avant de placer un sac dans le four, retirer les fils métalliques qui pourraient fermer son ouverture.
- 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.

8) Ustensiles/Papier aluminium

- Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
- Évitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques, ceux-ci provoquent des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium ou des barquettes métalliques, la distance entre ces matériaux et les parois du four devrait être au minimum de 2 cm afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et petits pots pour bébés

- N'oubliez jamais de remuer ou de mélanger le contenu des biberons et des petits pots pour bébés.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Il faut retirer le couvercle ou la tétine des biberons et petits pots d'aliments pour bébé avant le réchauffage.

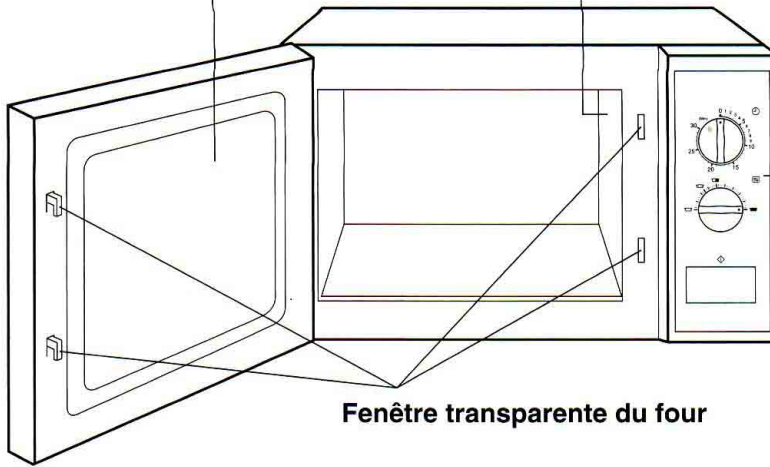
Entretien du four micro-ondes

1. Débrancher le four avant le nettoyage.
2. Gardez l'intérieur du four propre. Si des parcelles d'aliments ou des éclaboussures adhèrent aux parois du four, il faut les nettoyer avec une éponge douce ou un linge humide. Vous pouvez utiliser du détergent de cuisine si le four devient très sale. Ne pas utiliser de détergents trop puissants ou abrasifs.
3. Nettoyer les surfaces extérieures du four avec de l'eau et du savon, rincer et sécher avec un chiffon doux. Veiller à ne pas laisser l'eau pénétrer par les ouvertures d'aération à l'intérieur du four car cela pourrait endommager ses pièces internes de fonctionnement.
4. Utiliser un chiffon doux et sec pour le nettoyage du panneau de commandes. Évitez tout particulièrement les détergents abrasifs. Pensez à laisser la porte ouverte afin de prévenir un déclenchement intempestif. En fin de nettoyage du panneau de commandes, pressez la touche d'Arrêt/annulation ou ramenez le minuteur sur la position "0".
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four à micro-ondes, l'essuyer au moyen d'un chiffon doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Nettoyer régulièrement la graisse et la poussière déposées sur les surfaces du four. N'utilisez que des détergents doux.
7. Ne confier la réparation ou le réglage de ce four qu'à un technicien compétent et qualifié. La maintenance doit être assurée par votre revendeur agréé Panasonic le plus proche.

Schéma du four

Système de sécurité de porte

Lampe



Panneau de commandes

Fenêtre transparente du four

Mode d'emploi NE-1027

Cuisson

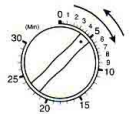
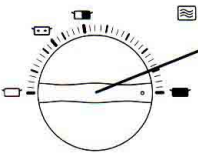
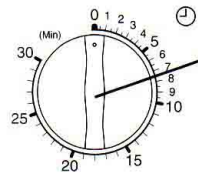
1. Sélectionner le temps de cuisson à l'aide de la minuterie.

Note: si vous sélectionnez une durée inférieure à 4 minutes, il faut tourner le minuteur jusqu'à 10-15 minutes puis revenir au temps désiré.

2. Choisir la puissance désirée à l'aide du cadran de sélection de puissance.

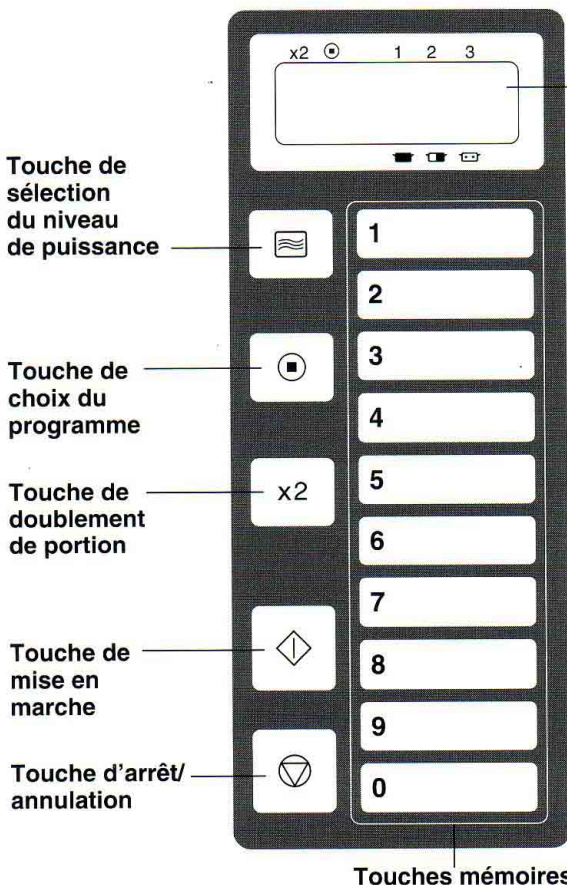
-  1000 W
-  500 W
-  340 W (Décongélation)
-  100 W

3. Pressez le bouton de mise en marche. La cuisson commencera.

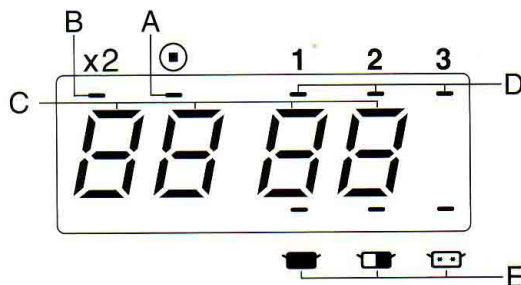





NOTE: • Pour arrêter la cuisson, ouvrir la porte du four ou bien ramener la minuterie à zéro. L'émission de micro-ondes sera instantanément stoppée.

Schéma du four (NE-1037)



Fenêtre d'affichage digital
Position des indicateurs



- A—Indique un changement de programme
 - B—Indique le doublement de portion
 - C—Indique le numéro de Mémoire utilisé ainsi que la durée
 - D—Indique l'étape de cuisson en cours
 - E—Indique la puissance utilisée
-  1000 W
 -  500 W
 -  340 W (Décongélation)

Le four est préréglé en usine comme suit:

1. Les touches mémoires numérotées sont préréglées sur 1000 W, en une seule étape de cuisson avec les durées suivantes:

N°= mémoire	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Durée	10 sec.	20 sec.	30 sec.	45 sec.	1 min.	1 min. 30 sec.	2 min.	2 min. 30 sec.	3 min.	3 min. 30 sec.

Le doublement de portion (x2) est préréglé pour doubler automatiquement la durée de chaque touche Mémoire. (voir pages 46 et 47)

2. Programmes déverrouillés. (voir page 47)
3. Compteur de cycle à zéro "0". (voir page 48)

Affichage:

Lorsque la porte est fermée, l'affichage s'éteindra:

- au bout d'1 minute de non-utilisation
- au bout d'1 minute après la fin de la cuisson et le retrait de l'aliment

"0" clignotera dans l'affichage:

- continuellement si la porte n'est pas ouverte pour retirer l'aliment en fin de cuisson

Eclairage du four:

Le four sera éclairé lorsque:

- la porte est ouverte
- la cuisson commence

Le four n'est pas éclairé lorsque:

- la porte est fermée (pas de cuisson en cours)
- la cuisson est terminée

Touche d'arrêt/annulation








1. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation arrête le four. Vous pouvez redémarrer la cuisson en pressant la touche de mise en marche. Sinon, une 2ème pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera la cuisson programmée.
2. Avant la mise en marche, une pression sur la touche Arrêt/Annulation, effacera le programme de cuisson sélectionné.

Mode d'emploi

A. Utilisation manuelle

Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.
"0" doit s'afficher.

Exemple: 30 secondes à 1000 W

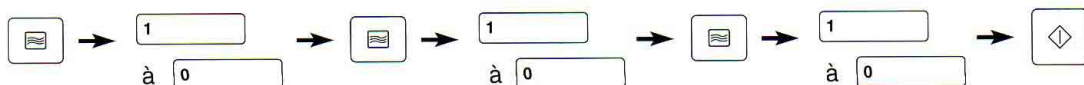
	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la puissance. <ul style="list-style-type: none">  (1000 W) presser une fois  (500 W) presser 2 fois  (340 W décongélation) presser 3 fois
2.	<input type="text" value="3"/> <input type="text" value="0"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Choisir la durée de cuisson en pressant les touches Mémoires numérotées. <ul style="list-style-type: none">  jusqu'à 30 minutes  jusqu'à 99 minutes 99 secondes
3.		<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Marche.

Pour une cuisson (ou une Décongélation) en 2 ou 3 étapes, répéter les opérations 1 et 2 avant de presser la touche Marche.

Pour la 2^{ème} étape:



Pour la 3^{ème} étape:



B. Utilisation préprogrammée

Placer l'aliment dans le four et fermer la porte.
"0" doit s'afficher.

Si les programmes sont verrouillés.

Exemple: Touche Mémoire N°=3

Portion unique:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Mémoire choisie.

Portions multiple:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	<input type="text" value="x2"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche de Double portion.
2.	<input type="text" value="3"/>	<ul style="list-style-type: none"> • Presser la touche Mémoire choisie.

Si les programmes ne sont pas verrouillés.

Presser la touche Marche après avoir pressé la touche Mémoire choisie.

Mode d'emploi

C. Programmation des touches Mémoires




Les touches Mémoires ont été préréglées en usine en puissance 1000 W, une seule étape, pour les durées suivantes:

NE PAS OUVRIR LA PORTE

La fenêtre d'affichage doit être vide.


Exemple: 2 minutes à 340 W en Mémoire N°=1

Pour une portion unique:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Presser la touche de programmation. NOTE: Si l'indicateur de programmation n'apparaît pas dans la fenêtre, il faut alors déverrouiller les programmes.
2.	<input type="text" value="1"/>	• Presser la touche Mémoire que vous désirez programmer. Le numéro de Mémoire ainsi que la cuisson préalablement programmée apparaissent.
3.		• Choisir la puissance.
4.	<input type="text" value="2"/> <input type="text" value="0"/> <input type="text" value="0"/>	• Choisir la durée à l'aide des touches numérotées.
5.		• Presser de nouveau la touche de programmation.

Pour une cuisson en 2 ou 3 étapes, répéter les opérations 3 et 4 ci-dessus avant l'opération 5.

Pour une portion multiple:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Presser la touche de programmation.
2.	<input type="text" value="x2"/>	• Presser la touche de Double portion.
3.		• Suivre les étapes 2 à 5 ci-dessus.


D. Verrouillage des programmes

NE PAS OUVRIR LA PORTE



La fenêtre d'affichage doit être vide.

Pour verrouiller les programmes:

Cette procédure verrouille les touches Mémoires avec leurs programmes en rendant possible le fonctionnement en touche unique.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Maintenir la touche de programmation pressée jusqu'à ce que la fenêtre affiche l'indicateur de programmation, "P" et "L".



Pour déverrouiller les programmes:

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.	 + 	• Tout en maintenant pressée la touche Arrêt/Annulation, presser la touche de programmation jusqu'à ce que la fenêtre affiche l'indicateur de programmation et "P".

Mode d'emploi

E. Vérification des programmes:



Exemple: pour lire le programme de la touches Mémoire N°=5

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte et la maintenir ouverte.
2.	 + 	• Tout en maintenant pressée la touche Arrêt/Annulation, presser la touche Marche. 2 secondes plus tard, l'indicateur de programmation et "P" apparaissent dans le fenêtre.
3.	<input type="text" value="5"/>	• Presser la touche Mémoire que vous désirez vérifier. La fenêtre affiche le numéro de Mémoire, l'indicateur d'étape et la puissance programmés.

NOTE: • Si vous désirez vérifier la programmation d'une autre touche Mémoire, pressez la numéro désiré au moment de l'affichage du numéro de Mémoire.
• Si vous désirez vérifier la programmation d'une touche Double portion (×2) presser celle-ci avant de presser la touche Mémoire.



F. Pour sélectionner l'option de bip sonore:

Le bip sonore peut être activé ou désactivé.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte.
2.		• Presser la touche de programmation. L'affichage reste identique.
3.	<input type="text" value="0"/>	• Presser la touche Mémoire 0.
4.	<input type="text" value="0"/>	• Presser encore une fois la touche Mémoire 0 pour désactiver le bip sonore. indicateur d'étape 1=bip activé. indicateur d'étape 2=pas de bip sonore.
5.		• Reappuyer sur la touche de programmation. Vous avez terminé de programmer les bips sonores. • 2 secondes plus tard, "0" s'affiche.

G. Pour lire le compteur de cycles:

Cette procédure permet de vérifier le nombre total d'utilisations du four. Cela permet d'analyser l'usage effectif du four ainsi que l'opportunité de son emplacement.

	TOUCHE	COMMENT PROCÉDER
1.		• Ouvrir la porte.
2.	 + 	• Tout en maintenant appuyée la touche d'Arrêt/Annulation, presser la touche de puissance. La fenêtre affichera le nombre total d'utilisations du four par centaines d'unités. Exemple: <ul style="list-style-type: none">• 9999 signifie que le four a été utilisé entre 999900 et 999999 fois.• 0020 signifie que le four a été utilisé entre 2000 et 2099 fois.• Si le cumul des utilisations est inférieur à 100 fois, l'affichage ne sera pas modifié. • 2 secondes plus tard "0" s'affiche dans la fenêtre.

Guide Décongélation/Réchauffage

Les temps donnés dans le tableau ci-dessous ne sont qu'indicatifs. De nombreux facteurs tels que la température initiale, la teneur en graisse ou en sucre, etc...peuvent affecter le résultat. Il importe donc des aliments dont la température initiale est de:

Aliments réfrigérés env.+5 °C

Aliments surgelés... env.-18 °C

Vérifier toujours. La température à coeur des aliments à l'aide d'un thermomètre afin d'être en conformité avec les normes d'hygiène en vigueur.

Fonction utilisée	Aliment	Poids	Puissance	Durée
Décongélation	Filets de poisson	500 g	340 W	8 min.
	Viande hachée	500 g	340 W	5 min.
	Volaille entière	1,35 kg	340 W	25 min.
	Plat cuisiné			
	multi portions	1,35 kg	340 W	20 min.
	portion unique	275 g	340 W	8 min.
	Tarte aux pommes	1 portion	340 W	1 min. 15 sec.
	Gâteau	1 portion	340 W	2 min.
	Petit pain	50 g	340 W	30 sec.
Cuisson d'aliment réfrigéré cru	Oeufs brouillés	2 oeufs++2 cs lait	1000 W	45 sec.
	Brocolis	500 g	1000 W	6 min.
	Filets de poisson	500 g	1000 W	4 min.
	Bacon	2 rashers	1000 W	1 min. 30 sec.
	Morceaux de poulet	500 g	1000 W	5 min. 30 à 6 min. 30 sec.
Cuisson et/ou réchauffage d'aliment surgelé	Petits pois	500 g	1000 W	8 min.
	Riz cuit	170 g	1000 W	2 min. 20 sec. à 2 min. 45 sec.
	Saucisses cuties	3×50 g	1000 W	1 min. 20 sec. à 1 min. 45 sec.
	Cheeseburgers cuites	75 g	1000 W	1 min. 30 sec. à 1 min. 45 sec.
	Gâteau au chocolat	1 portion	340 W	30 sec.
Réchauffage d'aliment réfrigéré	Lasagne	325 g	1000 W	3 min. 45 sec. à 4 min. 15 sec.
	Chili con carne	325 g	1000 W	3 min. 30 sec. à 4 min.
	Tarte aux pommes	1 portion	1000 W	30 sec.
	Sauce au poivre	10 cl	1000 W	1 min. à 1 min. 15 sec.
	Flageolets	100 g	1000 W	1 min. 15 sec. à 1 min. 30 sec.
	Soupe	12,5 cl	1000 W	1 min. 30 sec. à 1 min. 45 sec.

Couseils généraux:

- Ne pas poser directement dans le four les aliments à cuire/réchauffer/décongeler-utiliser un récipient approprié.
- Lorsque vous décongelez des plats cuisinés en multiportions, pensez à découper, retourner et mélanger à mi-décongélation afin d'améliorer la pénétration des ondes et d'optimiser la décongélation.
- Il vaut mieux éviter de cuire directement des aliments surgelés très denses. Il seraient trop cuits sur les bords avant d'atteindre la température désirée à coeur.
- Lorsque c'est nécessaire, pensez à recouvrir les plats pendant le réchauffage ou la cuisson. Cela évitera le dessèchement de l'aliment et préviendra les éventuelles projections.
- Relâcher un peu le couvercle ou percer le film étirable avant de cuire ou de réchauffer les aliments emballés ou contenus dans un récipient hermétique.
- Remuer ou mélanger les aliments à mi-cuisson ou mi-décongélation afin de favoriser la diffusion de chaleur.
- Respecter un temps de repos avant de vérifier la température ou de servir l'aliment.