

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes endommagé.

Instructions pour la mise à la terre

IMPORTANT : 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.

Précaution concernant la tension d'alimentation

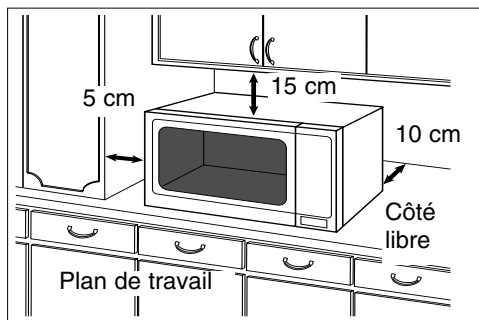
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Mise en place du four

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

Si vous placez l'appareil sur un plan de travail :

- a. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- b. Si l'un des côtés du four est placé tout contre une paroi, il faut alors laisser l'autre côté et le dessus totalement ouvert.



Si vous encastrez l'appareil

Si vous souhaitez encastrez le four, utilisez le kit d'encastrement NN-TKA70WB (blanc) pour le modèle NN-A764 uniquement, disponible sur commande auprès de votre revendeur. Le modèle NN-A774 n'est pas encastrable.

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

AVERTISSEMENT

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défauts au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
2. Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le panneau arrière du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
3. N'utilisez pas l'appareil si la PRISE ou le CORDON D'ALIMENTATION est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
4. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, remplacez-le par le câble spécial fourni exclusivement par le fabricant.
5. N'autorisez pas les enfants à se servir du four sans surveillance, sauf si vous leur avez donné au préalable les instructions adéquates leur permettant de l'utiliser dans des conditions de sécurité optimales et s'ils sont parfaitement conscients des dangers qu'entraînerait une mauvaise utilisation de celui-ci.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à micro-ondes.
3. Ne tentez pas de sécher des journaux, des vêtements ou tout autre matériau dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci pourraient s'enflammer.
4. Ne placez dans le four aucun objet autre que ses accessoires et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
5. N'utilisez jamais le four en mode MICRO-ONDES ou COMBINE SANS Y PLACER PREALABLEMENT DES ALIMENTS. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil. Cette précaution ne s'applique pas au **préchauffage** d'un mode combiné (les micro-ondes n'étant pas émises en mode préchauffage).
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur la touche Arrêt/Annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du fusible ou du disjoncteur.

Utilisation des résistances

1. Avant d'utiliser les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE ou GRIL pour la première fois, essuyez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode CHALEUR TOURNANTE pendant 10 minutes à 250°C. Cette opération permet de brûler l'huile de protection.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le four et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL. Prenez garde de ne pas vous brûler en ouvrant et en refermant la porte ou en manipulant les aliments et les accessoires.
3. Le four est doté de deux résistances situées dans sa partie supérieure et arrière. Lorsque vous utilisez les modes CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL, ces résistances sont brûlantes.
N.B : Les différents accessoires du four sont également très chauds.
4. Les parties accessibles du four peuvent s'échauffer lorsque vous utilisez le gril. Maintenez les enfants à l'écart du four.

Fonctionnement du ventilateur

En mode Micro-ondes/Préchauffage, le ventilateur s'enclenche afin de refroidir les composants électriques. Une fois la cuisson terminée, le ventilateur peut continuer à fonctionner quelques instants. **Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne.**

Lampe du four

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

Accessoires

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

Plateau tournant en verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement dans la direction inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre.

Anneau à roulettes

1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Plateau noir

1. Le plateau noir s'utilise en mode Gril, Chaleur Tournante Turbogril et Combiné.
N'utilisez pas le plateau noir en mode Micro-ondes uniquement.
2. Le plateau noir doit être placé sur le plateau tournant en verre ou les trépieds métalliques.

Trépieds métalliques

1. En mode combiné ou Chaleur tournante, le plateau noir doit être placé soit sur le plateau en verre soit sur l'un des trépieds métalliques. Les trépieds peuvent être posés sur le plateau en verre ou sur le plateau noir.
2. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de récipient métallique en contact direct avec les trépieds métalliques.
3. N'utilisez pas les trépieds métalliques en mode MICRO-ONDES uniquement.

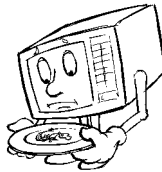
1) Temps de cuisson

- Les temps de cuisson indiqués dans le manuel de cuisson 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.
- Commencez toujours par le temps de cuisson minimum : si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.

N.B. : 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.

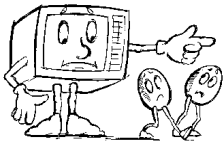
2) Petites quantités de nourriture

- Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se consumer, s'enflammer ou se dessécher. Si les éléments du four s'enflamment, maintenez la porte fermée, mettez le four en position Arrêt et débranchez le cordon d'alimentation.



3) Œufs

- Ne préparez pas des Œufs à la coque ou des Œufs cuits durs en mode MICRO-ONDES. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, même lorsque la cuisson est terminée.



4) Aliments avec peau

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

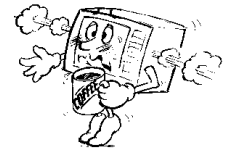


5) Thermomètre à viande

- 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 si vous utilisez les modes MICRO-ONDES et COMBINE afin d'éviter les étincelles.

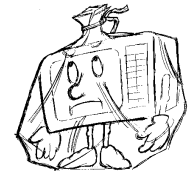
6) Liquides

- Lorsque vous réchauffez des liquides, notamment de la soupe, des sauces et des boissons dans votre four à micro-ondes, ils peuvent dépasser le point d'ébullition sans que vous remarquiez l'apparition des bulles. Cela peut entraîner un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes :
 - a) Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
 - b) Ne surchauffez pas les liquides.
 - c) Mélangez le liquide avant de le verser dans le récipient et répétez cette opération à mi-cuisson.
 - d) Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.



7) Papier/plastique

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



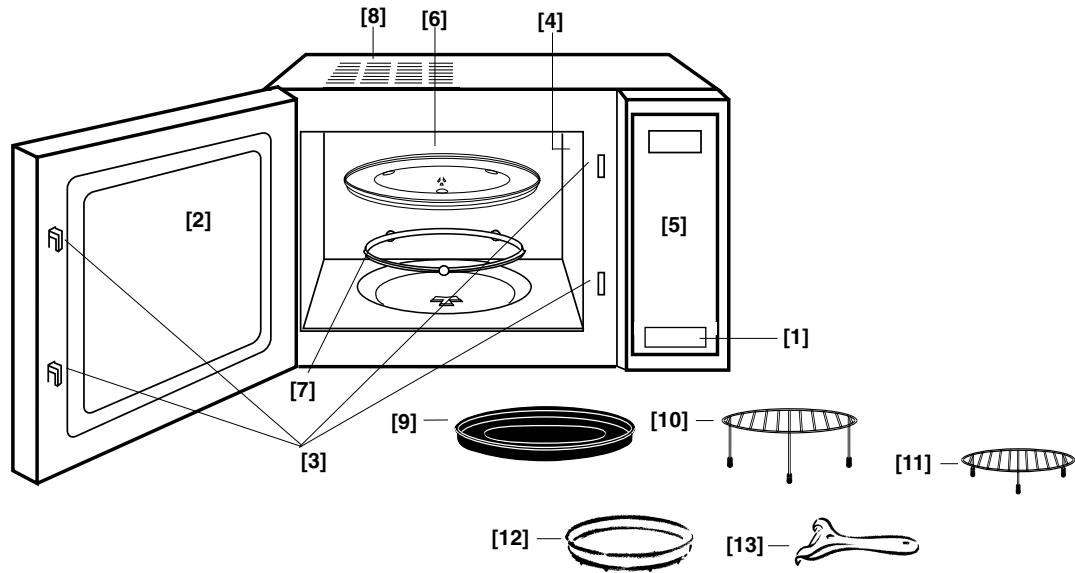
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- N'utilisez pas de récipients métalliques dans votre four en mode micro-ondes pures. Ils peuvent provoquer un arc électrique et endommager votre four.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou une barquette aluminium, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

9) Biberons et aliments pour bébés

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

Schéma descriptif



[1] Touche d'ouverture de la porte

Appuyez sur cette touche pour ouvrir la porte. Si vous ouvrez la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation soient annulées. Pour poursuivre la cuisson, refermez la porte, puis appuyez sur la touche Marche. L'intérieur du four s'éclaire dès que vous ouvrez la porte.

[2] Fenêtre du four

[3] Système de verrouillage de sécurité de la porte

[4] Ouverture d'aération du four

[5] Panneau de commandes

[6] Plateau tournant en verre

[7] Anneau à roulettes

[8] Ouvertures d'aération externes du four

[9] Plateau noir

[10] Trépied métallique Haut

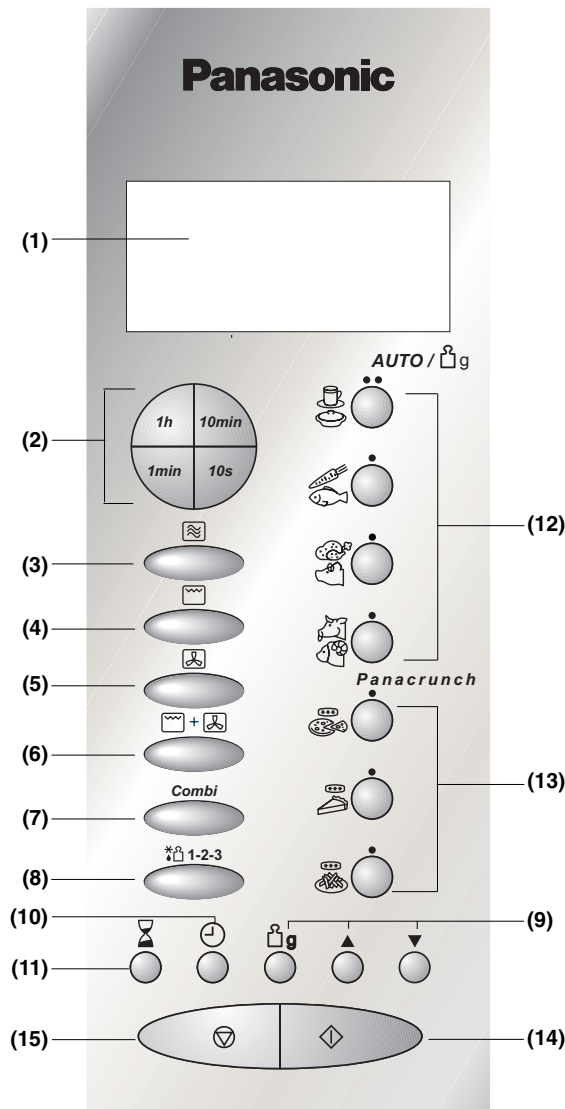
[11] Trépied métallique Bas

[12] Panacrunch

[13] Poignée du Panacrunch

Panneau de commandes

NN-A774/NN-A734/NN-A764*



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touches de durée
- (3) Touche de puissance micro-ondes
- (4) Touche de gril
- (5) Touche de chaleur tournante
- (6) Touche Turbogril
- (7) Touche de cuisson combinée
- (8) Touche de décongélation automatique selon le poids
- (9) Touche de poids
- (10) Touche d'horloge
- (11) Touche Minuteur
- (12) Touches automatiques selon le poids en micro-ondes
- (13) Touches Panacrunch automatiques selon le poids
- (14) Touche de mise en marche :
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/ Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (15) Touche d'arrêt/annulation :
Avant la mise en marche du four :
Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.
Pendant la cuisson : Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche l'heure.

* : Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de celui illustré ci-dessus. Les fonctions et les mots affichés sont néanmoins identiques.

Bip sonore :

Un bip sonore retentit chaque fois que vous appuyez sur un bouton. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que l'instruction est refusée. Deux bips sonores sont émis entre chaque étape de programmation. Au terme des temps de préchauffage des modes Chaleur tournante, Turbogril ou Combiné, le four émet trois bips sonores et cinq lorsque la cuisson est terminée.

Accessoires

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

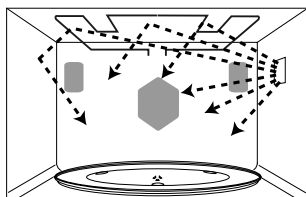
	Plateau de verre	Plateau noir	Trépied métallique Haut	Trépied métallique Bas	Panacrunch
Micro-ondes	OUI	NON	NON	NON	OUI
Gril	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Chaleur tournante	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI
Combiné	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI

Modes de cuisson

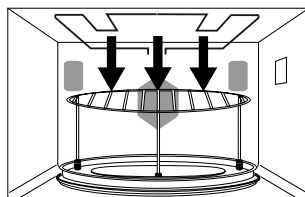
Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires.

Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du matériel utilisé. Consultez le livre de recettes pour de plus amples informations.

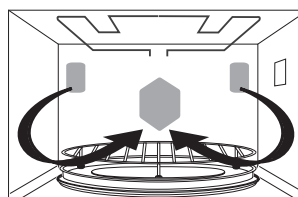
Micro-ondes



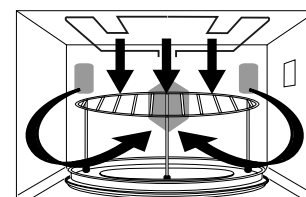
Gril



Chaleur tournante

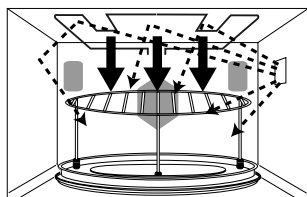


Turbogrill

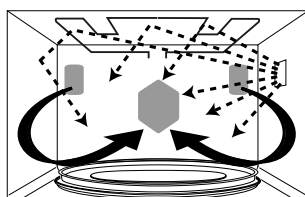


Combiné

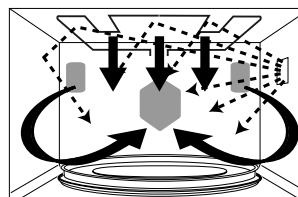
Gril + Micro-ondes



Chaleur tournante + Micro-ondes

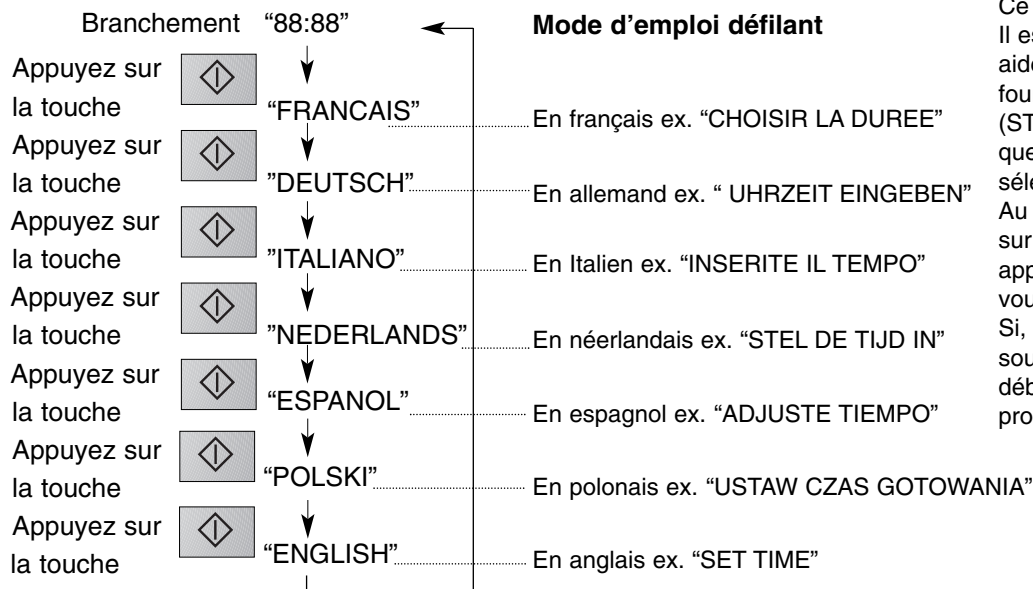


Turbogrill + Micro-ondes



← - - - - Micro-ondes
 ← - - - - Air chaud

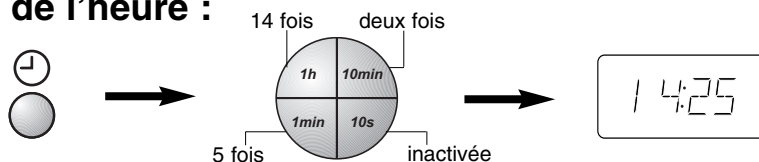
Mode d'emploi défilant :



Mode d'emploi défilant

Ce modèle a une fonction unique. Il est équipé d'un mode défilant qui vous aide à l'utiliser. Après avoir branché le four, appuyez sur la touche Marche (START) à plusieurs reprises, jusqu'à ce que la langue souhaitée soit sélectionnée. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs. Si, pour une raison quelconque, vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Réglage de l'heure :



Exemple : Pour régler l'heure sur 14h25

- Appuyez sur la touche **Horloge**.
 Les deux points (:) commencent à clignoter.

- Affichez l'heure en pressant les **touches de durée appropriées**.
 L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux-points (:) clignotent.

- Appuyez sur la touche **Horloge**.
 Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

REMARQUES :

1. Pour remettre l'horloge à l'heure, répétez la procédure ci-dessus.
2. L'heure est affichée en permanence, sauf en cas de panne de secteur.
3. Cette horloge s'affiche sur 24 heures.

Verrouillage de sécurité enfant :

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



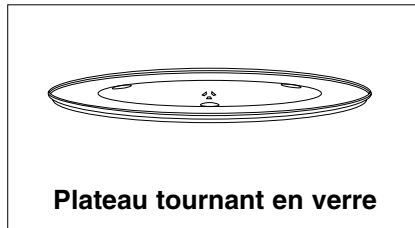
- Appuyez trois fois sur la touche **Marche**.
 L'affichage de l'heure disparaît sans toutefois être perdu. Le symbole * est affiché.

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

Cuisson et décongélation aux micro-ondes

Votre four propose 6 niveaux de puissance différents de micro-ondes.

Accessoire utilisé:



Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative correspondant à chaque niveau.

Appuyez	Niveau de puissance	Watts	Temps maximum disponible
1 fois	MAX	1000 W	30 minutes
2 fois	MIN (DECONGELATION)	270 W	99 min. 90 s.
3 fois	MOYEN	600 W	99 min. 90 s.
4 fois	DOUX	440 W	99 min. 90 s.
5 fois	MIJOTAGE	250 W	99 min. 90 s.
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W	99 min. 90 s.



• Sélectionnez la puissance des micro-ondes.

• Réglez le temps de cuisson.

• Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

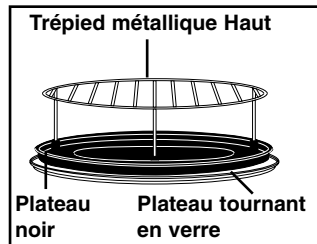
1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson. Pour cela, avant de presser la touche Marche, choisissez une deuxième puissance et sa durée de cuisson.
Ex. Ragoût — 1000 w 10 minutes pour porter l'aliment à ébullition. 250 w 60 minutes de cuisson.
100 w au chaud 10 minutes pour que les arômes se diffusent.
2. Vous pouvez utiliser cette option d'enchaînement pour maintenir un plat au chaud pendant un certain temps après toute cuisson.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.

ATTENTION : La fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur 1000 w en pressant seulement une touche de durée puis Marche.

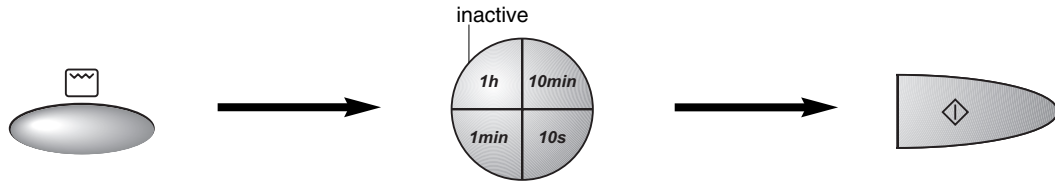
Cuisson au gril

Vous disposez de 3 puissances de gril.

Accessoires utilisés :



Appuyez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	1 FORT	1300 W
2 fois	2 MOYEN	950 W
3 fois	3 DOUX	700 W



- Choisissez la puissance de gril désirée.

- Réglez le temps de cuisson (jusqu'à 99 minutes 90 secondes).

- Appuyez sur la touche Marche.

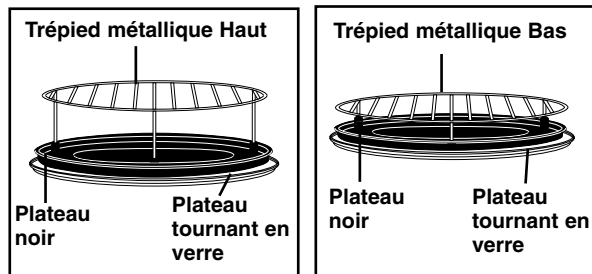
REMARQUES :

1. Le gril ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Le gril ne peut pas être préchauffé.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.

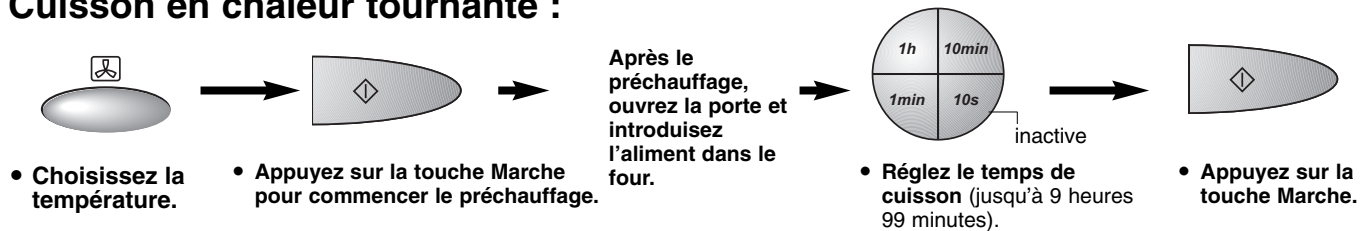
Cuisson en chaleur tournante et turbogrill

Ces touches offrent un choix de températures de chaleur tournante de 40°C (uniquement pour le mode Chaleur tournante) et 100 à 250°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus usitées, l'affichage démarre à 150°C puis défile jusqu'à 250°C avant de proposer 40° (Chaleur tournante uniquement) et 100°C.

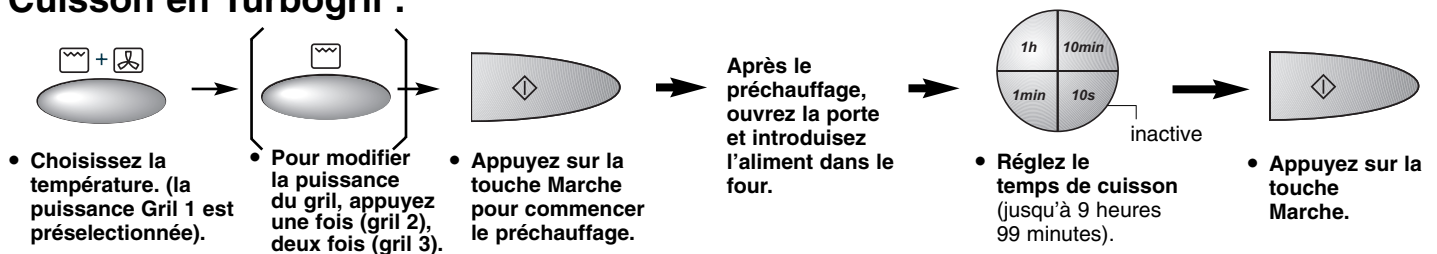
Accessoires utilisés :



Cuisson en chaleur tournante :



Cuisson en Turbogril :



Remarques sur le préchauffage :

1. N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 signaux sonores et la lettre "P" clignote dans la fenêtre d'affichage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, la température sélectionnée est maintenue dans le four. Au bout de 30 minutes, le four s'éteint et affiche l'heure.
2. Si vous souhaitez cuisiner sans préchauffer, sélectionnez d'abord la température du four et/ou (pour le turbogrill) la puissance de gril, choisissez la durée de cuisson et pressez la touche Marche.

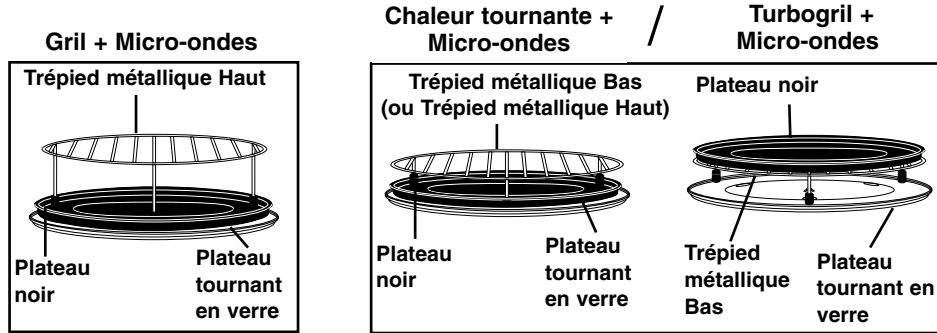
REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez pendant le déroulement de la cuisson, en rallonger la durée, en pressant une ou plusieurs fois la touche 1 min, dans la limite de la durée maximum autorisée.
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Pressez une fois la touche de chaleur tournante pour afficher la température. Pendant qu'elle s'affiche, vous pouvez la modifier en pressant 1 ou plusieurs fois la touche de Chaleur Tournante ou de Turbogril.

Cuisson combinée

Le mode de cuisson combinée comprend 3 réglages : 1) Gril + Micro-ondes, 2) Chaleur tournante + Micro-ondes, 3) Turbogril + Micro-ondes. La puissance micro-ondes Max/1000W n'est pas disponible en cuisson combinée.

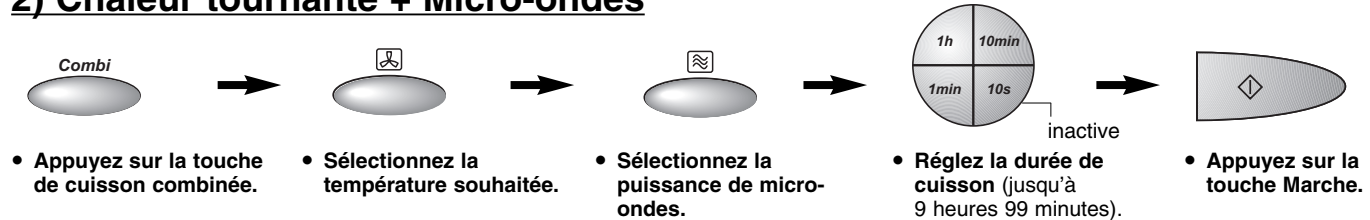
Accessoires utilisés :



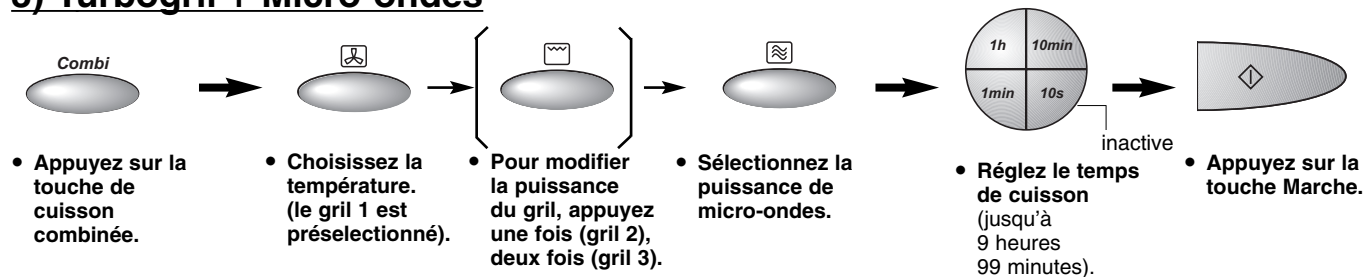
1) Gril + Micro-ondes



2) Chaleur tournante + Micro-ondes



3) Turbogril + Micro-ondes



Cuisson combinée

REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE :

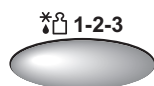
En mode de cuisson combinée avec Chaleur tournante ou Turbogril, **il est possible de préchauffer le four**. Appuyez sur la touche Marche avant de choisir la durée et suivez les instructions de la rubrique intitulée Remarques sur le préchauffage, page Fr-10.

REMARQUES :

1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Si nécessaire, vous pouvez prolonger la cuisson pendant son déroulement. Pressez 1 ou plusieurs fois la touche 1 min pour ajouter du temps jusqu'à 99 minutes.
4. Après avoir appuyé sur la touche Marche, la température sélectionnée peut être affichée en pressant la touche Combi. La température s'affiche alors pendant 2 secondes. Elle ne peut cependant pas être modifiée.

Décongélation automatique

Cette fonction vous permet de décongeler des aliments surgelés selon leur poids. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Le poids s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus fréquemment utilisé avec chaque catégorie d'aliment.



- Sélectionnez la touche de décongélation automatique appropriée en pressant 1, 2 ou 3 fois.

- Affichez le poids du produit congelé.



Incrementation par 100 g



Incrementation par 10 g



Diminution du poids par pas de 10 g

- Appuyez sur la touche Marche.

Touche	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Aliments appropriés
*1	STEAK	100 - 1600 g		Petits morceaux de viande, escalopes, saucisses, filets de poisson, steaks, côtelettes (de 100g à 400g). Au bip sonore, retournez l'aliment.
*2	ROTI	400 - 2000 g		Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.
*3	PAIN	50 - 400 g		Pour décongeler du pain, des petits pains et croissants cuits et surgelés. Déballez entièrement et placez les aliments sur le trépied haut, lui-même posé sur le plateau noir et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

REMARQUES :

1. Au-delà d'une heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.

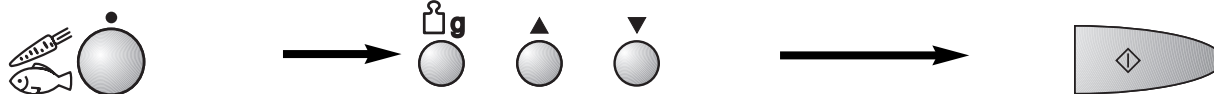
REMARQUE sur la touche PAIN :

Cette touche fonctionne en mode combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler en sortant les aliments.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire la plupart de vos aliments simplement en affichant le poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril, la température de chaleur tournante et la durée de cuisson. Sélectionnez la catégorie d'aliment et affichez son poids. Celui-ci s'affiche en grammes. Pour accélérer la sélection, l'affichage indique d'abord le poids le plus courant de chaque catégorie d'aliment.

ex.



- Sélectionnez la touche automatique en pressant 1 ou 2 fois.

- Affichez le poids des aliments.

- Incrementation par 100 g
- Incrementation par 10 g
- Diminution du poids par pas de 10 g










- Pressez la touche Marche.

REMARQUES :









1. Au-delà d'1 heure, la durée s'affiche en heures et minutes.
2. Pour plus d'informations sur le poids et les accessoires à utiliser, consultez les tableaux des pages suivantes.

Touche	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi
	Rechauffage d'une tasse (1 pression)	TASSE	150 cc	Pour réchauffer une tasse de boisson chaude (exemple: thé, café, lait et soupe). Sélectionnez le programme Tasse, affichez le poids (préselectionné à 150 ml) et pressez la touche marche.
	Rechauffage d'un bol (2 pressions)	BOL	300 cc	Pour réchauffer un bol de boisson chaude. Sélectionnez le programme Bol, affichez le poids (préselectionné à 300 ml) et pressez la touche marche.
	Plat cuisiné frais (3 pressions)	PLAT	200 - 1600 g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau (6 c. à s.) et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Remuez les grandes quantités au bip sonore.
	Gratin surgelé/ Lasagnes (4 pressions)	GRATIN 	200 - 1000 g	Pour réchauffer des gratins surgelés. Retirez l'emballage et placez le gratin/les lasagnes dans un plat résistant à la chaleur sur le trépied haut, sur le plateau noir et le plateau en verre.
	Légumes frais (1 pression)	LEGUME	200 - 1500 g	Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 90 ml d'eau (6 c. à s.) et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Remuez les grandes quantités au bip sonore.
	Poisson frais (2 pressions)	POISSO	100 - 1100 g	Pour cuire des darnes et des filets de poisson frais. Repliez les parties fines ou disposez-les vers le milieu d'un plat de taille appropriée. Ajoutez 2 c. à s de liquide. Couvrez à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Retournez les grandes quantités au bip sonore.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Touche	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi	
	Volaille (1 pression)	CUISSE 100 - 1000 g		Pour cuire des cuisses, des ailes ou des pilons de volaille. Ne convient pas pour la dinde ni le rôti de dindonneau. Etalez les morceaux dans un plat allant au four, posé sur le trépied haut, sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.	
	Volaille (2 pressions)	POULET	1010 - 1600 g		Pour cuire une canette, une pintade ou un poulet fais entier. Posez la volaille dans un plat allant au four sur le trépied bas, sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
			1610 - 2400 g		Pour cuire une grosse volaille ou deux petits poulets. Placez-le(s) sur le plateau noir. Retournez-le(s) au bip sonore.
	Porc ou veau (3 pressions)	PORC	800 - 2300 g		Pour cuire un rôti sans os de porc ou de veau frais. Placez le rôti dans un plat allant au four, sur le trépied bas sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore.
	Boeuf (1 pression)	BOEUF 700 - 1300 g		Pour cuire un rosbif, rumsteack ou rôti dans la tranche. Placez le rôti dans un plat allant au four sur le trépied bas, sur le plateau noir, sur le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore.	
	Agneau (2 pressions)	AGNEAU	800 - 2200 g		Pour cuire une épaule ou un gigot d'agneau frais. Placez le gigot dans un plat allant au four sur le trépied Bas, sur le plateau noir sur le plateau en verre. Retournez-le au bip sonore.
			2210 - 2800 g		Pour cuire un gros gigot d'agneau frais. Placez le gigot sur le plateau noir. Retournez-le au bip sonore.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Catégorie		Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	mode d'emploi
PANA-CRUNCH 	Pizza fraîche (1 pression)	PIZZA	150 - 600 g		Pour réchauffer des pizzas fraîches. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch.
	Pizza surgelée (2 pressions)	PIZZA ✖ ✖ ♀ ♀	120 - 600 g		Pour réchauffer des pizzas surgelées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch.
	Quiche fraîche (1 pression)	QUICHE	150 - 600 g		Pour réchauffer des quiches fraîches. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch. préchauffé.
	Quiche surgelée (2 pressions)	QUICHE ✖ ✖ ♀ ♀	120 - 600 g		Pour réchauffer des quiches surgelées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch.
	Frites surgelées au four (1 pression)	SNACKS ✖ ✖ ♀ ♀	100 - 500 g		Pour réchauffer des frites à four surgelées. Répartissez les frites sur le Panacrunch. Pour un résultat optimal, cuisez les aliments en une seule couche et retournez-les au bip sonore.

REMARQUES :

- Il est nécessaire de préchauffer le Panacrunch pour la touche de réchauffage de quiche fraîche. Pour cela, procédez de la façon suivante.



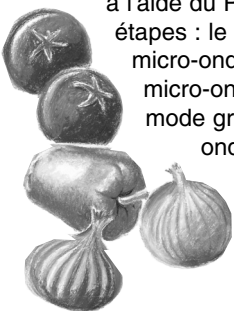
- Sélectionnez la touche de réchauffage de quiche fraîche (1 pression) et placez le Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.
- Appuyez sur la touche Marche pour préchauffer le Panacrunch.
- Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un signal sonore. Placez la quiche sur le Panacrunch et affichez son poids.
- Appuyez sur la touche Marche.

- Il n'est pas nécessaire de préchauffer le Panacrunch pour les autres touches Panacrunch. Suivez la procédure indiquée pour les touches de cuisson automatique selon le poids, page Fr-14.

Panacrunch

CONCEPT

La cuisson aux micro-ondes donne parfois une croûte molle et pâteuse. Le Panacrunch, lui, permet de faire brunir et rendre croustillants les pizzas, les quiches et les tartes. La cuisson à l'aide du Panacrunch Panasonic s'effectue en trois étapes : le chauffage du plateau par absorption des micro-ondes, le chauffage direct des aliments par les micro-ondes, puis la coloration des aliments par le mode gril. La base du plateau absorbe les micro-ondes et les convertit en chaleur. Cette chaleur est ensuite transmise aux aliments. L'effet de chaleur est optimisé par la surface anti-adhésive du plateau.



REMARQUES :

1. Ne préchauffez pas le Panacrunch pendant plus de 8 minutes.
2. Placez toujours le Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas la paroi de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non avec le trépied métallique.
4. Utilisez toujours les gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez celui-ci quand il est chaud.
5. Avant de commencer la cuisson, assurez-vous que vous avez bien retiré tous les emballages de l'aliment.
6. Ne posez jamais d'ustensile sensible à la chaleur sur le Panacrunch, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le Panacrunch qu'en modes Turbogril et Combiné Gril + micro-ondes.

UTILISATION DU PANACRUNCH (Utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode de cuisson combinée gril 1 + 600 W pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des aliments, tels que les saucisses et les hamburgers, versez un peu d'huile sur le Panacrunch avant de le préchauffer.
- Retirez le Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Comme le Panacrunch est extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de placer les aliments sur le Panacrunch immédiatement en fin de préchauffage. Un délai nuirait immanquablement aux performances.
- Posez le Panacrunch sur le plateau tournant en verre et cuisez l'aliment conformément aux instructions du tableau de cuisson qui figurent dans le manuel de cuisson.

ENTRETIEN DU PANACRUNCH

- ◆ N'utilisez jamais d'objet pointu, car cela endommagerait la surface anti-adhésive du Panacrunch.
- ◆ Après utilisation, nettoyez le Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas de substance de nettoyage abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du Panacrunch.
- ◆ Le Panacrunch peut être lavé en toute sécurité dans un lave-vaisselle.



Cuisson différée

La touche Minuteur permet de retarder le démarrage d'une cuisson.

ex.

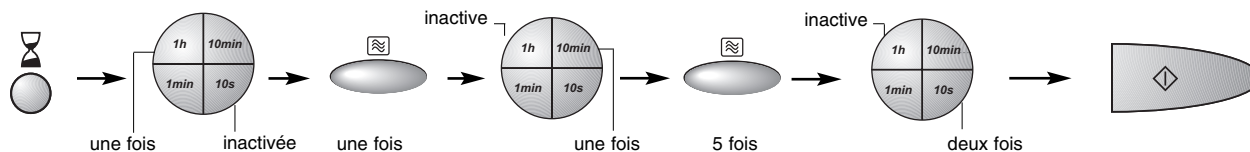


- Appuyez sur la touche Minuteur.
- Réglez le temps de retardement souhaité en appuyant sur les touches de durée (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le retardement comptant pour 1 étape.

Ex. Cuisson différée : 1 heure Puissance 1000 w : 10 min. Puissance 250 w : 20 min.

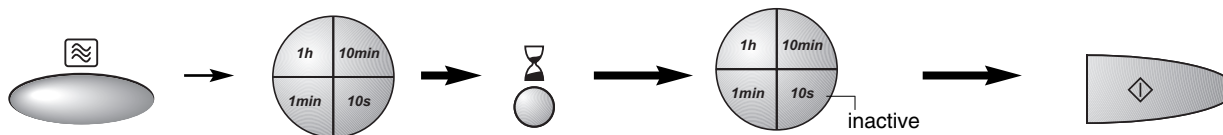


2. Si le retardement spécifié est supérieur à une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est inférieur à une heure, il s'effectue en secondes.
3. Il est impossible de différer la mise en marche d'une touche automatique.

Fonction minuteur

Cette touche vous permet d'utiliser la fonction Minuteur de votre four ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

ex.

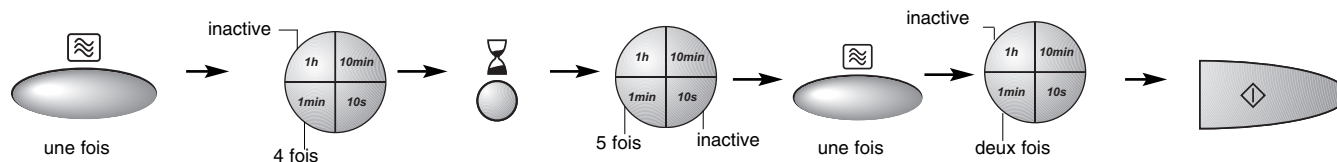


- Choisissez la cuisson souhaitée et sa durée.
- Pressez la touche Minuteur.
- Réglez la durée désirée à l'aide des touches de durée (jusqu'à 9 heures 99 minutes).
- Appuyez sur la touche Marche.

REMARQUES :

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

Ex. Puissance 1000 w : 4 min. Repos : 5 min. Puissance 1000 w : 2 min.



2. Si la porte du four est ouverte durant ces fonctions, le compte à rebours continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
3. Pour utiliser cette touche comme un simple Minuteur, il vous suffit de la presser une fois, de choisir une durée puis presser la touche Marche.

Vos questions - nos réponses

Problème	Causes	Solution
L'aliment refroidit rapidement après cuisson.	*l'aliment n'a pas été suffisamment chauffé.	*remettre à cuire quelques instants. Penser qu'un aliment sorti du réfrigérateur est plus long à chauffer qu'un aliment à température ambiante.
L'aliment déborde.	*récipient trop petit.	*pour les cuissons avec beaucoup de liquide, utiliser un récipient 2 fois plus grand que le volume de l'aliment à cuire.
La cuisson ou le réchauffage en micro-ondes sont très lents.	*le circuit électrique est surchargé. *température initiale réfrigérée	*le four doit être branché sur un circuit séparé de 16 Amp. *allonger légèrement le temps de cuisson
Les aliments colorent trop rapidement dur les touches Automatiques.	*le four était encore chaud quand on y a introduit l'aliment.	*les touches automatiques sont conçues pour des démarrages en four froid.
Le gâteau est desséché	*puissance micro-ondes trop élevée. *cuisson trop longue	*en combiné, utiliser de préférence une puissance très douce, et envelopper le gâteau dans un film étirable après refroidissement. *stopper la cuisson sitôt que les bords du gâteau se décollent des parois du moule.
La gâteau n'est pas bien cuit au milieu	*cuisson et/ou temps de repos trop court. *plat trop grand	*rallonger un peu le temps de repos ou de cuisson. *cuire dans des moules ronds ou des moules à baba.
La sauce béchamel est élastique.	*fromage cuit en même temps que la sauce.	*ajouter le fromage en fin de cuisson, la chaleur de la sauce le fera fondre.
Les légumes cuits aux micro-ondes sont desséchés.	*légumes mal répartis dans un récipient trop petit, ou inversement. *récipient non couvert. *vieux légumes à faible teneur en eau. *légumes salés en début de cuisson.	*utiliser un plat de taille adéquate. *couvrir avec un couvercle ou du film étirable. *ajouter 4-6 c à s. d'eau pour 500 g de légumes. *saler en fin de cuisson.
De la condensation apparaît sur la porte du four ou même à l'intérieur de la porte.	*c'est normal et signifie que l'aliment cuit plus vite que la capacité du four à évacuer la vapeur.	*l'essuyer avec un torchon ou un papier absorbant. Sinon laissez sécher, elle s'évaporerait.
Le plateau tournant tourne dans les 2 sens.		*cela est normal.
De l'air chaud sort autour de la porte.	*la porte n'est pas étanche à l'air	*cela est normal et n'indique nullement une fuite d'ondes.
J'entends un bruit de ventilation après l'arrêt du four.	*un ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électroniques.	*vous pouvez ouvrir la porte du four, sortir ou mettre un aliment à cuire pendant ce temps de refroidissement sans crainte.
Des étincelles sont visibles lorsqu'on utilise le trépied.	* il ne faut pas utiliser le trépied en mode micro-ondes pures. *il ne faut pas poser de moule métallique sur le trépied en cuisson combinée.	*arrêter immédiatement le four. *poursuivre la cuisson en Chaleur Tournante uniquement.
La lettre "D" (1) apparaît dans la fenêtre d'affichage.	*vous avez pressé 3 fois de suite la touche Horloge.	*désactiver le mode de démonstration en pressant de nouveau 3 fois la touche Horloge ou débrancher le four.
Le gril paraît plus faible en mode combiné	*après une certaine durée de cuisson, le gril fonctionne par intermittences afin d'éviter une surchauffe des composants électroniques.	*cela est normal

(1) : le mode de démonstration est utilisé en magasin mais peut être activé suite à une erreur de manipulation. Ce système permet de manipuler le panneau de commandes sans que le magnétron ni les résistances ne puissent réellement fonctionner.

Entretien de l'appareil

Étant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. Il faudra le nettoyer soigneusement après toute cuisson de viande en chaleur tournante, en combiné ou au gril ayant occasionné des projections de graisse. L'oubli ou la négligence de ce nettoyage régulier peut faire "fumer" le four pendant son utilisation.

Pour désodoriser votre four et faciliter le nettoyage, faire bouillir pendant 20 à 25 min sur FORT à l'intérieur du four, un litre d'eau additionné d'un demi jus de citron ou d'un peu de nettoyant ménager. Puis procéder au nettoyage. Débrancher l'appareil avant de le nettoyer. **Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur dans votre four.** Si de la fumée se dégage de votre four en fonctionnement, effectuez un nettoyage complet puis faites le fonctionner sans aucun accessoire ni aliment en mode Chaleur Tournante 250° C pendant 20 minutes. Cela brûlera les dépôts résiduels de graisse et d'aliments.

Les parois en inox doivent être nettoyées avec une éponge grattante en plastique. Si le four est très encrassé, pulvérisez de la mousse décapante (pour fours traditionnels) sur une éponge et appliquer sur les parois (éviter la porte et les éléments du gril). Laisser agir et rincer selon les instructions du fabricant. **NE PAS** pulvériser de mousse décapante directement dans le four.

La porte : les joints de la porte étant constitués d'une résine de caoutchouc délicate, nettoyez très régulièrement la porte avec une éponge savonneuse non abrasive. Ne pas utiliser de mousse décapante sur la porte. En cours de cuisson aux micro-ondes ou combinée, de l'eau de condensation peut apparaître à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte. Cette eau de condensation n'est pas due à un mauvais fonctionnement de l'appareil. Il suffit de l'essuyer avec une éponge.

Accessoires : les accessoires fournis avec le four se nettoient facilement à l'eau chaude et au savon, (éventuellement, laisser tremper avant de nettoyer). Ils peuvent se laver dans le lave-vaisselle. Penser aussi à nettoyer régulièrement l'anneau à roulettes. En effet, l'accumulation de graisses sur celui-ci peut nuire à son fonctionnement et le rendre bruyant. Le plateau tournant en verre pouvant brunir en cas d'utilisations fréquentes en cuisson combiné, il peut aussi être nettoyé en le laissant tremper une nuit dans de l'eau fortement javellisée.

Le dessus : le dessus du four doit être nettoyé régulièrement avec un chiffon humide.

Le panneau de commandes : **NE PAS** utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer le panneau de commandes. Lors de ce nettoyage, laisser la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la touche Arrêt-Annulation pour vider la fenêtre d'affichage.

L'éclairage : l'ampoule d'éclairage doit être changée par une personne qualifiée et formée par le fabricant. Ne cherchez pas à retirer vous-même le capot du four.

Ouvertures d'aération : celles -ci doivent être maintenues dégagées en permanence; veillez à ce que rien ne vienne les obstruer, que ce soit sur le côté, sur le dessus ou à l'arrière du four. Si ces aérations venaient à être bloquées, le fonctionnement du four en serait affecté.

Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2770 W
	Micro-ondes ;	1250 W
	Gril;	1350 W
	Chaleur tournante ;	1470 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril ;	1300 W
	Résistance de chaleur tournante ;	1400 W
Dimensions extérieures :	510 (L) x 477 (P) x 304 (H) mm	
Dimensions intérieures :	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	
Poids :	15 kg	

Caractéristiques techniques susceptibles d'être modifiées sans avis préalable.

Cet appareil répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, cet appareil appartient au groupe 2, de classe B et dans le périmètre requis. L'appartenance au groupe 2 signifie que l'énergie de fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'onde électromagnétique afin de chauffer des aliments. Classe B signifie que ce produit est conforme à une utilisation domestique.