

Panasonic®

Operating Instructions
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzing
Mode d'emploi
Manuale di istruzioni
Instrucciones de funcionamiento
Manual de instruções
Instrukcja obsługi
Οδηγίες Λειτουργίας

Microwave/Grill/Convection Oven
Mikrowellengerät mit Grill/Heißluft
De Panasonic Microgolf/Warme Lucht Oven
Panasonic Four micro-ondes Multifonctions
Forno a microonde e Convezione
Horno Microondas/Convección
Forno Micro-ondas/Convecção
Kuchenka mikrofalowa z funkcjami Grill/Konwekcja
Φούρνος Μικροκυμάτων Panasonic

NN-L564/ NN-L554

INVERTER

SLIM COMBI

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Português

Polski

Ελληνικά

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: Before operating this oven, please read these instructions carefully and keep for future reference.

WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Bitte sorgfältig durchlesen und zur weiteren Bezugnahme aufbewahren.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

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

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA. Leggere attentamente queste note e conservarle per riferimento futuro.

INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES. Léalas detenidamente y guárdelas para futura referencia.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES. Leia atentamente as instruções de segurança e guarde-as para futuras consultas.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA. Prosimy o dokładne zapoznanie się z instrukcją i zachowanie jej.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ. Διαβάστ προσεκτικά τις οδηγίες και φυλάξτ τις για μλλοντική αναφορά.

Installation et branchement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage. Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, 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

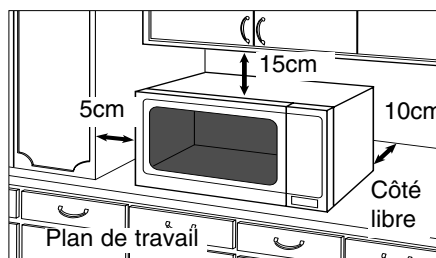
Utilisez la tension indiquée sur le four à micro-ondes. Si vous utilisez une tension supérieure à celle spécifiée, l'appareil risque de provoquer un incendie ou d'autres dégâts.

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 suffit, pour isoler l'appareil de la source électrique, de débrancher la prise ou d'utiliser un disjoncteur.
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 vous placez le four au ras du mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.



Français

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.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.

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 interdiction ne s'applique pas au point 1 de la section Utilisation des résistances ni au préchauffage du panacrunch.
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, essayez l'huile présente dans le four, puis faites chauffer l'appareil en mode GRILL 1 pendant 10 minutes. Cette opération permet de brûler l'huile de protection. Il s'agit là du seul cas où le four peut être utilisé à vide.
2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération présentes sur le boîtier 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 ce temps de refroidissement.**

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 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 le trépied métallique.

Trépied métallique

1. En mode COMBINE avec MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
2. N'utilisez pas le trépied en mode MICRO-ONDES uniquement.

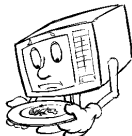
Panacrunch (NN-L564) - Voir page Fr-19

Informations importantes

1) Temps de cuisson

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

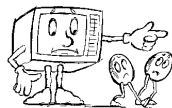
N.B. : Evitez toute surcuisson. Les aliments peuvent se dessécher, brûler et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.



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 dessécher, brûler et même s'enflammer. Si des aliments prennent feu dans le four, maintenez la porte fermée, pressez la touche Arrêt et débranchez le four.

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.

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 goulots étroits.
- b) Ne surchauffez pas les liquides.
- c) Mélangez le liquide avant le réchauffage ainsi qu'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.



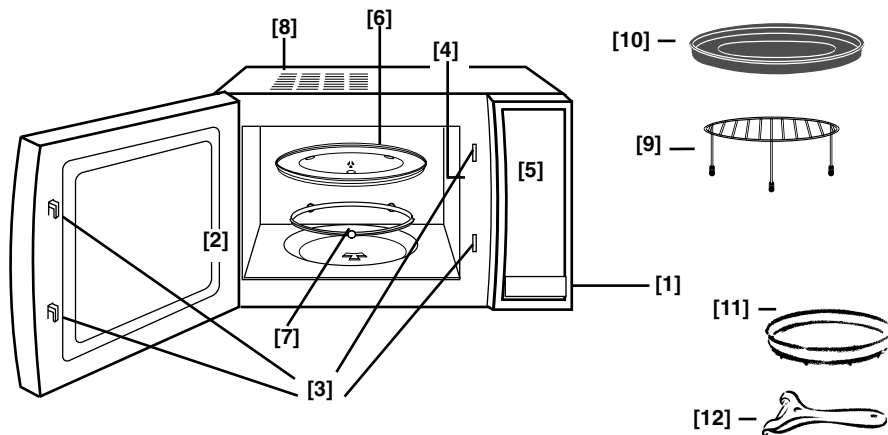
8) Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients et des plats métalliques dans votre four à micro-ondes. En effet, ils peuvent provoquer des étincelles.
- Si vous utilisez du papier aluminium, ou des barquettes métalliques, 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] Trépied métallique

[10] Plateau noir

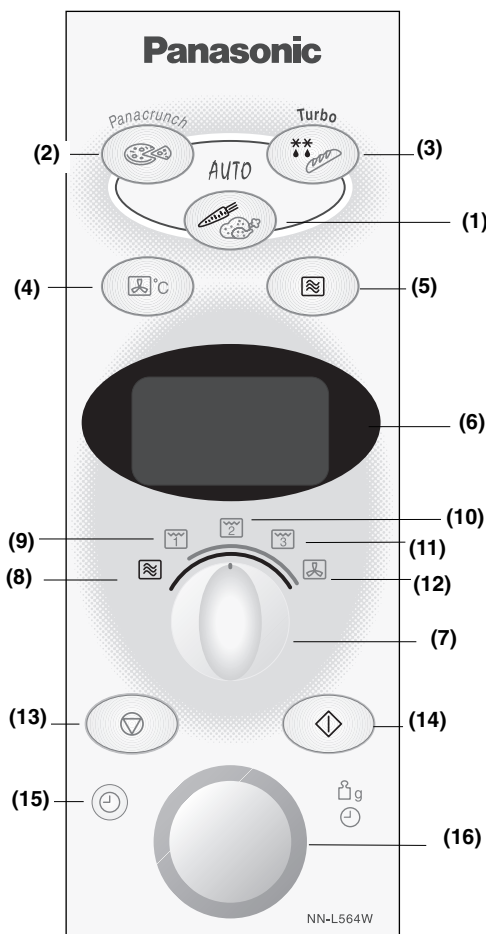
[11] Panacrunch (NN-L564)

[12] Poignée du Panacrunch (NN-L564)

Panneau de commandes

NN-L564

Français



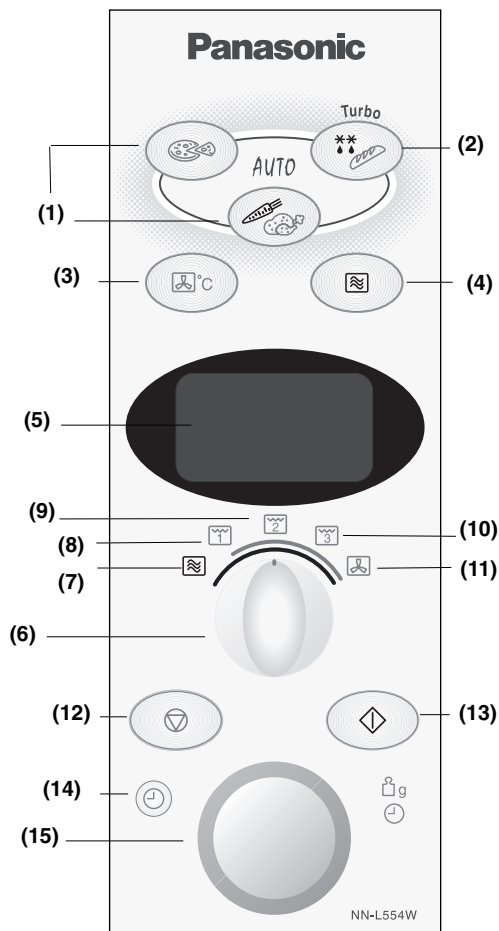
- (1) Touches automatiques selon le poids
- (2) Touches Panacrunch automatiques selon le poids
- (3) Décongélation automatique selon le poids de la viande et du pain
- (4) Touche de température de Chaleur tournante
- (5) Touche de puissance micro-ondes
- (6) Fenêtre d'affichage
- (7) Sélecteur de mode
- (8) Mode micro-ondes
- (9) Mode Gril 1 - Fort
- (10) Mode Gril 2 - Moyen
- (11) Mode Gril 3 - Doux
- (12) Mode Chaleur tournante
- (13) Touche Arrêt/annulation :
Avant la cuisson : 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. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.
- (14) Touche Marche :
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/-Annulation, vous devez à nouveau presser la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (15) Touche Horloge/Minuteur
- (16) Sélecteur Durée/Poids

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 et cinq lorsque le cuisson est terminée.

Panneau de commandes

NN-L554



- (1) Touches automatiques selon le poids
- (2) Décongélation automatique selon le poids de la viande et du pain
- (3) Touche de température de Chaleur tournante
- (4) Touche de puissance micro-ondes
- (5) Fenêtre d'affichage
- (6) Sélecteur de mode
- (7) Mode micro-ondes
- (8) Mode Gril 1 - Fort
- (9) Mode Gril 2 - Moyen
- (10) Mode Gril 3 - Doux
- (11) Mode Chaleur tournante
- (12) Touche Arrêt/annulation :
Avant la cuisson : 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. Appuyez une nouvelle fois pour annuler toutes vos instructions et afficher l'heure.
- (13) Touche Marche :
Appuyez une fois sur cette touche pour mettre en marche le four. Si vous ouvrez la porte ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/-Annulation, vous devez à nouveau presser la touche Marche pour poursuivre la cuisson.
- (14) Touche Horloge/Minuteur
- (15) Sélecteur Durée/Poids

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 et cinq lorsque le cuisson est terminée.

Accessoires

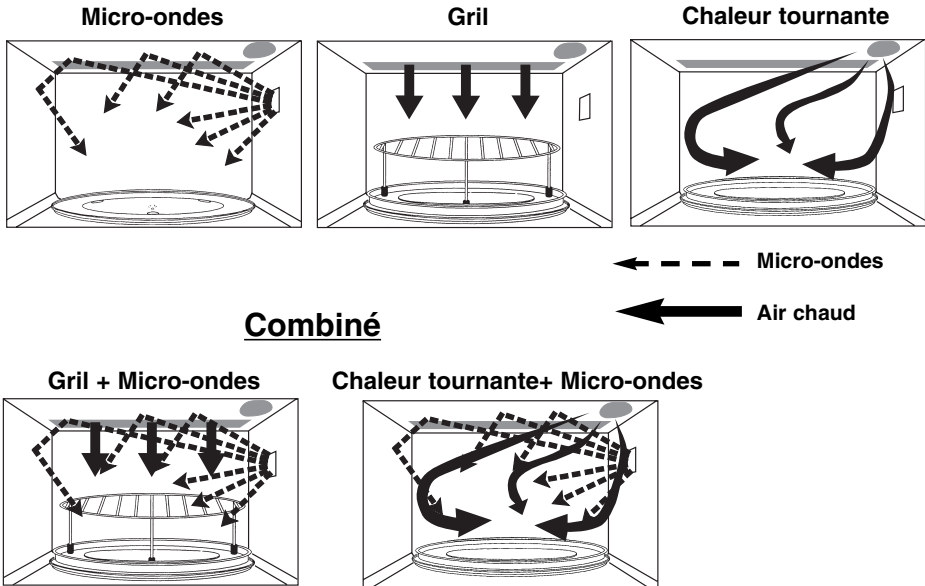
Le tableau suivant vous permettra d'utiliser correctement les accessoires du four.

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

Français

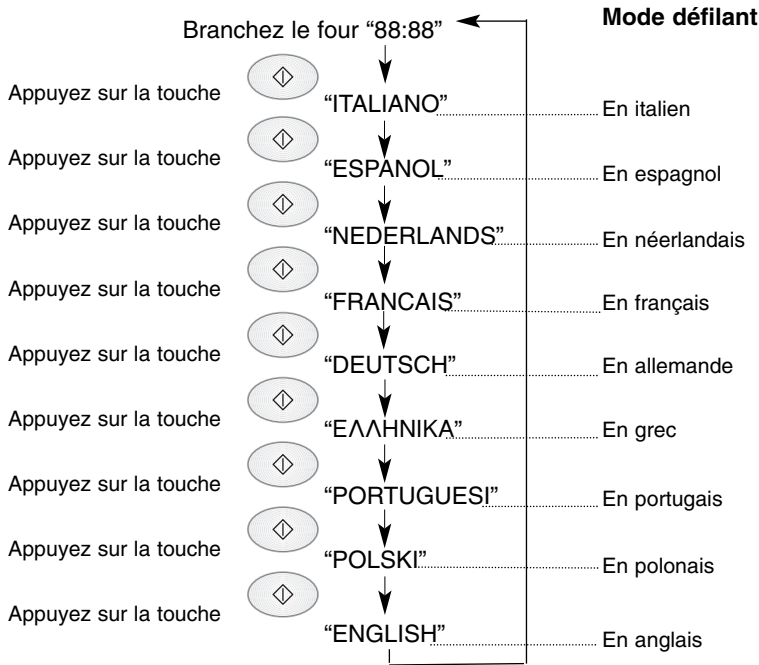
Modes de cuisson

Les illustrations ci-dessous sont fournies à titre d'exemples d'accessoires. Ils peuvent varier en fonction de la recette ou du récipient utilisé. Consultez le livre de cuisine pour de plus amples informations.



Commandes et mode d'emploi

Mode défilant:



Français

Cet appareil est équipé d'un mode défilant unique 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.

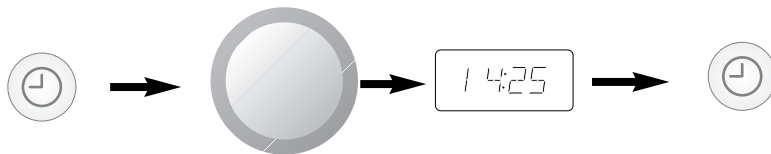
Au fur et à mesure que vous appuyez sur les touches, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante pour vous éviter de commettre des erreurs.

Si suite à une coupure de courant, vous avez perdu le mode défilant, ou si vous souhaitez changer de langue, débranchez le four et répétez cette procédure.

Commandes et mode d'emploi

Réglage de l'heure :

Exemple : pour régler l'heure sur 14h25



- **Appuyez deux fois sur la touche Horloge/Minuteur.**
 - ☛ Les deux points (:) commencent à clignoter.
- **Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids.**
 - ☛ L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux points (:) clignotent.
- **Appuyez sur la touche Horloge/minuteur.**
 - ☛ Les deux-points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

Français

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 régler le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou les deux-points (:) sont affichés.

Pour
l'activer :



Pour le
désactiver :



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**
 - ☛ L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée).
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. Le tableau ci-dessous indique la puissance en watts approximative correspondant à chaque niveau.

Accessoires utilisé:



Appuyez	Niveau de puissance	Watts
1 fois	MAX	1000 W
2 fois	MIN (DECONGELATION)	270 W
3 fois	MOYEN	600 W
4 fois	DOUX	440 W
5 fois	MIJOTAGE	250 W
6 fois	MAINTIEN AU CHAUD	100 W

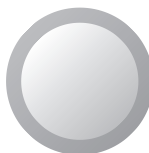
Puissance micro-ondes



- Tournez le sélecteur de mode sur Puissance micro-ondes.



- Sélectionnez le niveau de puissance en appuyant sur la touche de puissance micro-ondes.



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (Puissance 1000 W : 30 minutes max. Autres puissances : 99 minutes max.). L'afficheur fait clignoter la touche Marche ainsi que la puissance et la durée choisie. Le symbole des micro-ondes s'affiche aussi.



- Appuyez sur la touche Marche.

Français

ATTENTION : la fonction EXPRESS vous permet de démarrer directement une cuisson sur 1000 W en sélectionnant seulement une durée puis en pressant Marche.

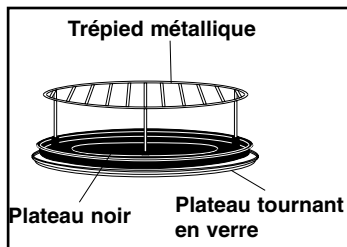
REMARQUES :

1. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le bouton sur la position zéro (0), la cuisson prend fin.
2. Vous pouvez éventuellement aussi modifier la puissance micro-ondes pendant la cuisson. Pour cela, pressez la touche de puissance micro-ondes.

Cuisson au grill

Vous disposez de 3 puissances de grill.

Accessoires utilisés :



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

Français



- Tournez le sélecteur de mode sur la puissance de grill désirée.



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (99 minutes max.). L'afficheur fait clignoter la touche Marche ainsi que la durée choisie. Le symbole du grill s'affiche aussi.



- Pressez sur la touche Marche.

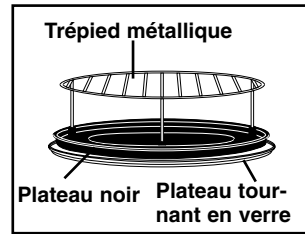
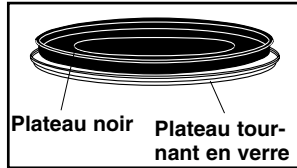
REMARQUES :

1. Le grill ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée.
2. Le grill ne peut pas être préchauffé.
3. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur la position zéro (0), la cuisson prend fin.

Cuisson en chaleur tournante

Cette fonction offre un choix de températures de chaleur tournante de 100 à 220°C par pas de 10°C. Pour une sélection rapide des températures les plus utilisées pour la cuisson, les températures commencent à partir de 150°C jusqu'à 220°C et ensuite 100°C.

Accessoires utilisés :



REMARQUES SUR LE PRECHAUFFAGE

N'ouvrez pas la porte du four pendant le préchauffage. Une fois le préchauffage terminé, le four émet 3 bips 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. Après 30 minutes, le four s'arrête automatiquement et l'heure s'affiche de nouveau.



- Tournez le sélecteur de mode sur Chaleur tournante.

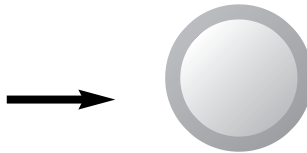


- Sélectionnez la température de Chaleur tournante en pressant la touche de température.



- Pressez sur le bouton Marche pour commencer le préchauffage.

Après le préchauffage, ouvrez la porte et introduisez l'aliment.



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (9 heures, 90 minutes max.).



- Pressez sur la touche Marche.

REMARQUES SUR LA CUISSON :

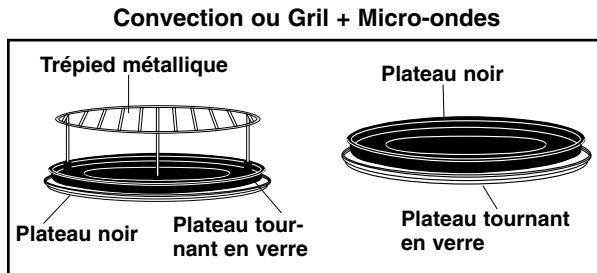
1. Lorsque le temps de cuisson est inférieur à une heure, le décompte se fait en secondes.
2. Lorsque le temps de cuisson dépasse une heure, le décompte se fait en minutes, jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une heure ("1H 00"). Ensuite, les minutes sont indiquées et le décompte se fait en secondes.
3. Vous pouvez éventuellement modifier la durée de cuisson pendant la cuisson proprement dite. Tournez alors le sélecteur Durée/Poids pour augmenter ou diminuer la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum. Si vous ramenez le sélecteur sur zéro (0), la cuisson prend fin.
4. Après avoir pressé la touche Marche, la température sélectionnée peut être vérifiée et modifiée. Appuyez une fois sur le sélecteur de température pour indiquer la température dans la fenêtre d'affichage. Lorsque la température s'affiche, vous pouvez modifier cette dernière en pressant la touche de température.

Cuisson combinée

Le mode de cuisson combinée comprend 2 réglages :

- 1) Gril 1, 2 ou 3 + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W
- 2) Chaleur tournante 100 à 220°C + Micro-ondes 600 W, 440 W, 250 W ou 100 W

**Accessoires
utilisés :**



1) GRIL + MICRO-ONDES

Français



- Tournez le sélecteur de mode sur la puissance de Gril désirée.

2) CHALEUR TOURNANTE + MICRO-ONDES



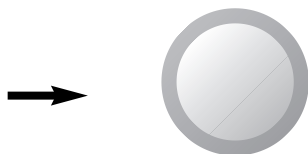
- Tournez le sélecteur de mode sur Chaleur tournante.



- Sélectionnez la température de chaleur tournante en pressant la touche de température 100 à 220°C.



- Sélectionnez la puissance micro-ondes en pressant la touche de puissance.
1 pression 600 W
2 pressions 440 W
3 pressions 250 W
4 pressions 100 W



- Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (9 heures, 90 minutes maximum).



- Pressez sur la touche Marche.

REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE :

1. Il n'est pas possible de préchauffer le mode combiné Gril + Micro-ondes.
2. En mode Chaleur tournante + Micro-ondes il est possible de préchauffer le four. Appuyez sur sur la touche Marche après avoir sélectionné le niveau de puissance Micro-ondes et suivez les instructions de la rubrique intitulée REMARQUES SUR LE PRÉCHAUFFAGE, page Fr-13.
3. Il n'y a bien sûr pas de micro-ondes émises pendant le préchauffage du mode combiné Chaleur tournante + micro-ondes.

Décongélation automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler selon leur poids des aliments surgelés. 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 désiré. 1 pression pour les petites pièces, 2 pressions pour les grosses pièces, 3 pressions pour le pain et la viennoiserie**
- **Affichez le poids de l'aliment congelé à l'aide du sélecteur Durée/Poids. Tournez le sélecteur vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10g. Tournez le sélecteur vers la gauche pour le diminuer par pas de 10g.**
- **Pressez sur la touche Marche.**

Français

Aliment	Mode défilant	Poids	Aliments appropriés
1 Petites pièces	PETIT	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 Grosses pièces	GRAND	400 - 2000 g	Gros morceaux de viande, rôti, poulet entier. Au bip sonore, retournez l'aliment.
3 Pain et viennoiserie	PAIN	50 - 400 g	Pour décongeler du pain congelé, des petits pains et croissants. Retirez tous les emballages et placez les aliments sur le trépied, le plateau noir et le plateau en verre. Au bip sonore, retournez l'aliment.

Remarques sur la touche N°= 3

Veillez à ne pas vous brûler en sortant le ou les pains du four. En effet, le four et ses accessoires sont chauds après la décongélation de cette catégorie d'aliments.

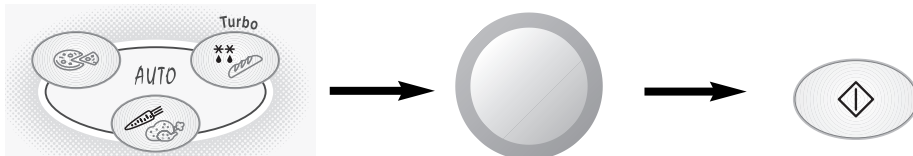
REMARQUES :

1. Quand la durée de décongélation est supérieure à 60 minutes, elle s'affiche en heures et minutes.
2. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut traiter.
3. Pour plus d'informations, consultez les instructions de décongélation du manuel de cuisson.

Touches de cuisson automatique selon le poids

Cette fonction vous permet de cuire la plupart des aliments courants en affichant uniquement le poids. Le four détermine automatiquement la puissance des micro-ondes, la puissance du gril et la durée de cuisson. 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.

ex.



- Sélectionnez la catégorie désirée. Voir pages Fr-16 à Fr-18.
- Affichez le poids de l'aliment à l'aide du selecteur Durée/Poids. Tournez le selecteur vers la droite pour augmenter le poids par pas de 10g. Tournez le selecteur vers la gauche pour le diminuer par pas de 10g. La touche Marche clignote alors dans l'afficheur.
- Pressez sur la touche Marche.

REMARQUES :

1. Quand la durée de cuisson est supérieure à 60 minutes, elle 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.

NN-L554



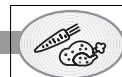
Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser les touches Pizza surgelée, Quiche surgelée et Frites à four. Voir la note page Fr-17 pour la procédure à suivre.

Aliment	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
Pizza surgelée (1 pression)	PIZZA * * ● ●	150 - 600 g		Pour réchauffer et gratiner des pizzas cuites surgelées s. Déballer entièrement et placer sur le trépied, sur le plateau noir et le plateau en verre.
Quiche surgelée (2 pressions)	QUICHE * * ● ●	130 - 600 g		Pour réchauffer des quiches cuites et surgelées. Déballer entièrement et placer sur le plateau noir et le plateau en verre.
Frites surgelées (3 pressions)	FRITES * * ● ●	150 - 500 g		Pour réchauffer des frites à four surgelées. Etaler les frites sur le plateau noir, lui-même posé sur le trépied et le plateau en verre. Mélanger au bip sonore.

Fr-16

Touches de cuisson automatique selon le poids

NN-L564/ L554



Aliment	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
Cuisson des légumes (1 pression)	LEGUME	200 - 1500 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 6 c. à s. d'eau et couvrez le tout à l'aide d'un couvercle ou de film alimentaire percé. Remuez les grandes quantités au bip sonore.
Pommes de terre au four (2 pressions)	PATATE	200 - 1500 g		Pour cuire au four des pommes de terre entières avec la peau. Choisir plutôt des pommes de terre pesant entre 180 et 300 g. Placer sur le plateau noir lui-même sur le plateau en verre les pommes de terre lavées et piquées avec une fourchette.
Cuisson du poulet en morceaux (3 pressions)	PILON	200 - 1000 g		Pour cuire des morceaux de poulet. Placez les morceaux dans un plat allant au four, posé sur le trépied, lui-même sur le plateau noir et le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
Cuisson du poulet entier (4 pressions)	ENTIER	1000 - 2000 g		Pour cuire un poulet, une canette ou une pintade. Posez la volaille dans un plat allant au four sur le plateau noir ou directement sur le plateau noir, et sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.

Français

REMARQUES :

1. Il est nécessaire de préchauffer le four avant d'utiliser la touche Poulet Entier. Procéder comme suit:



Sélectionner la touche Poulet entier (4 pressions)



Presser la touche Marche pour préchauffer le four.



En fin de préchauffage, un bip sonore retentit et le "P" clignote dans l'afficheur. Enfournier le poulet et afficher le poids.



Pressez la touche Marche.

Touches de cuisson automatique selon le poids

NN-L564 Touches Panacrunch

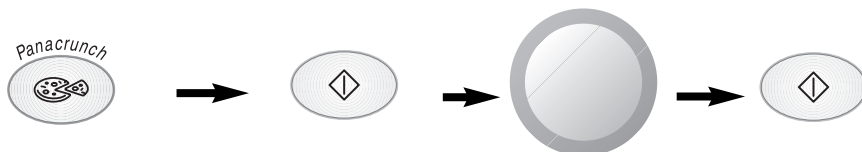


Aliment	Mode défilant	Poids min-max	Accessoires	Utilisation
Pizza surgelée (1 pression)	PIZZA ✱✱ 💧💧	150 - 600 g		Pour réchauffer une pizza cuite et surgelée. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
Pizza fraîche (2 pressions)	PIZZA	150 - 600 g		Pour réchauffer une pizza fraîche réfrigérée. Déballez entièrement et posez la pizza sur le Panacrunch préchauffé.
Quiche surgelée (3 pressions)	QUICHE ✱✱ 💧💧	120 - 500 g		Pour réchauffer une quiche cuite surgelée. Déballez entièrement et posez la quiche sur le Panacrunch préchauffé.
Feuilletes frais (4 pressions)	FRIAND	100 - 500 g		Pour réchauffer des feuilletés, tresses, paniers, bouchées à la reine, friands cuits et réfrigérés. Déballez entièrement et posez sur le Panacrunch préchauffé.

Français

REMARQUES :

- Il est nécessaire de préchauffer le Panacrunch pour toutes les touches Panacrunch. Pour cela, procédez de la façon suivante.



Choisir l'aliment désiré et placer le Panacrunch dans le four sur le plateau en verre.

Presser sur la touche Marche pour préchauffer le Panacrunch.

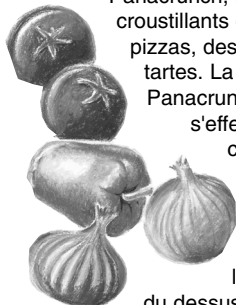
En fin de préchauffage, un bip sonore retentit. Enfourner l'aliment sur le plat et afficher le poids.

Presser sur la touche Marche.

Panacrunch (NN-L564)

CONCEPT

La cuisson aux micro-ondes donne parfois une croûte molle et pâteuse. Le Panacrunch, lui, permet de rendre croustillants et colorer la base des pizzas, des quiches et des tartes. La cuisson à l'aide du Panacrunch Panasonic s'effectue en trois étapes : cuisson directe par les micro-ondes, cuisson par conduction du plat vers la base de l'aliment et coloration du dessus par le 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.



UTILISATION DU PANACRUNCH (Utilisation en mode manuel)

- 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.

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 les parois 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 sur 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 entièrement débarrassé 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 mode combiné Gril 1 + micro-ondes.

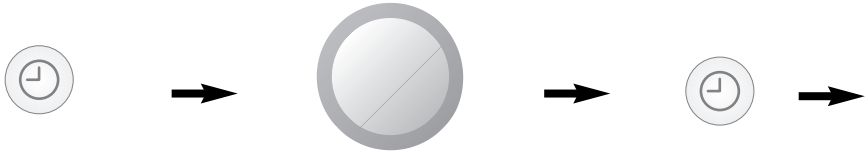
ENTRETIEN DU PANACRUNCH

- ◆ 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.



Mise en marche différée

La touche Horloge/minuteur permet de retarder le démarrage d'une cuisson.



- **Pressez la touche Horloge/minuteur.**

- **Réglez le temps de retardement souhaité en tournant le sélecteur Durée/Poids** (jusqu'à 9 heures 90 minutes).

- **Pressez de nouveau la touche Horloge/- minuteur.**



- **Choisissez le programme de cuisson souhaité. Voir pages Fr-11 à Fr-14.**



- **Réglez la durée de cuisson.**



- **Pressez la touche Marche.**

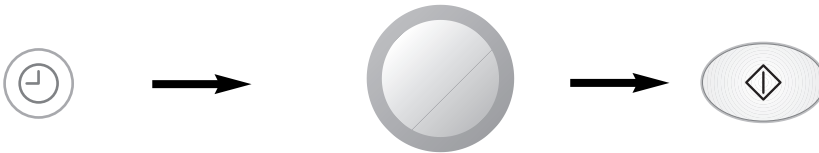
Français

REMARQUES :

1. Si le retardement choisi est supérieur à une heure, le décompte s'affiche en minutes. S'il est inférieur à une heure, il s'affiche en secondes.
2. Il est impossible de différer le démarrage d'une touche automatique.

Minuteur

La touche Horloge/Minuteur permet d'utiliser le four comme un minuteur de cuisine.



- **Presez la touche Horloge/Minuteur.**

- **Affichez la durée souhaitée à l'aide du sélecteur Durée/Poids** (jusqu'à 9 heures 90 minutes).

- **Pressez la touche Marche.**

REMARQUES :

1. Si vous ouvrez la porte pendant le fonctionnement du minuteur, le décompte continue à défiler dans la fenêtre d'affichage.
2. Vous pouvez modifier la durée pendant le décompte. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour augmenter/réduire la durée par pas de 1 minute, jusqu'à 10 minutes maximum.

Questions et réponses

- Q :** La lettre "D" apparaît sur l'affichage et le four ne fonctionne pas. Pour quelle raison ?
- R :** Le four a été programmé en mode DEMO. Ce mode est destiné aux salles d'exposition des détaillants. Pour le désactiver, appuyez à quatre reprises sur le bouton Horloge ou bien encore débranchez puis rebranchez le four.
- Q :** Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas ?
- R :** Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants :
1. Le four est-il correctement branché? Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible. Réglez le disjoncteur ou remplacez le fusible s'il est déclenché ou s'il a sauté.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q :** Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon téléviseur ?
- R :** Des interférences radio ou TV peuvent se produire si un four à micro-ondes fonctionne à proximité. Ce même type d'interférence se produit lorsqu'on utilise de petits appareils électriques tels qu'un mixeur, un aspirateur, un sèche-cheveux, etc. La présence d'interférences ne signifie donc pas que le four à micro-ondes est défectueux.
- Q :** Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation ?
- R :** Le four à micro-ondes est conçu pour refuser toute instruction de programmation incorrecte. Par exemple, il n'accepte qu'une seule étape de cuisson (en dehors de la cuisson différée) et refuse une touche automatique après une cuisson différée.
- Q :** Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi ?
- R :** La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q :** Puis-je utiliser un thermomètre traditionnel dans le four à micro-ondes ?
- R :** Vous le pouvez uniquement si vous cuisinez en mode CHALEUR TOURNANTE OU GRIL. Le métal contenu dans certains thermomètres peut provoquer des étincelles dans votre four. Ne l'utilisez pas dans les modes de cuisson MICRO-ONDES et COMBINE.
- Q :** Des ronflements et des cliquetis sont émis par le four lorsque je cuisine en mode combiné. D'où cela provient-il ?
- R :** Ces bruits, qui surviennent lors du passage du mode MICRO-ONDES au mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL, sont tout à fait normaux.
- Q :** Pour quelle raison mon four dégage-t-il une odeur et de la fumée lorsque je cuisine en mode CHALEUR TOURNANTE, COMBINE et GRIL ?
- R :** Après plusieurs utilisations, il est conseillé de nettoyer le four et de le faire fonctionner pendant 20 minutes sans nourriture en mode CHALEUR TOURNANTE à 220 °C, et ce après avoir retiré le plateau tournant en verre et l'anneau à roulettes. Cette opération brûlera tout résidu de nourriture ou graisse susceptible de dégager des odeurs et/ou de la fumée.
- Q :** Puis-je vérifier la température sélectionnée pendant la cuisson ou le réchauffage par CHALEUR TOURNANTE ?
- R :** Oui. Appuyez sur la touche de température de chaleur tournante pour afficher la température du four pendant 2 secondes.
- Q :** Puis-je facilement cuisiner mes plats préférés en mode CHALEUR TOURNANTE/GRIL ?
- R :** Oui. Vous pouvez cuisiner vos plats préférés comme s'il s'agissait d'un four traditionnel. Consultez les instructions fournies dans le manuel de cuisson Panasonic pour connaître les températures et les durées de cuisson conseillées.

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Etant donné que les ondes agissent sur les molécules des aliments, il est important que votre four soit constamment propre. 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.
3. Nettoyez les surface extérieures du four à l'aide d'un chiffon humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération présentes à l'intérieur du four afin de ne pas endommager ses pièces.
4. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Une fois l'opération de nettoyage terminée, appuyez sur la touche ARRET/ANNULATION de manière à effacer l'affichage.
5. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la à l'aide d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est, en aucun cas, dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
6. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre et de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le lave-vaisselle.
7. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter que celui-ci ne produise trop de bruit. A cette fin, il suffit d'essuyer la sole du four avec de l'eau chaude additionnée d'un détergent non abrasif, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau légèrement savonneuse. Les vapeurs grasses s'accumulent sur la sole à force d'usage mais ne risquent pas d'endommager la sole ni les roulettes de l'anneau. Assurez-vous de placer correctement l'anneau à roulette après l'avoir nettoyé.
8. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL, CHALEUR TOURNANTE ou COMBINE, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
9. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
10. La maintenance du four ne peut être assurée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pouvant même présenter un danger.

Fiche technique

Alimentation :	230 V, 50 Hz	
Puissance d'entrée :	Maximum ;	2430 W
	Micro-ondes ;	1300 W
	Gril ;	1350 W
	Chaleur tournante ;	1350 W
Puissance de sortie :	Micro-ondes ;	1000 W (IEC-60705)
	Résistance du gril ;	1300 W
	Résistance de chaleur tournante ;	1300 W
Dimensions extérieures :	510 (L) x 390 (P) x 305 (H) mm	Caractéristiques techniques
Dimensions intérieures :	359 (L) x 352 (P) x 217 (H) mm	susceptibles d'être modifiées
Poids :	13 kg	sans avis préalable.

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

Matsushita Electric (UK) Ltd
Wyncliffe Road
Pentwyn Industrial Estate
Cardiff
CF23 7XB
UK



E00036R30EP
M0704-0
Printed in the UK