

Panasonic®

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Manuale di istruzioni

Mikrowellengerät mit Grill

Four à Micro-ondes-Grill

Forno a Microonde e Grill

NN-GD371S



WICHTIGE SICHERHEITSANWEISUNGEN. Vor Gebrauch des Mikrowellengerätes bitte diese Bedienungsanleitung sorgfältig durchlesen und aufbewahren.

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. Prima di utilizzare questo forno, leggere per favore con attenzione questo manuale e conservare per referenze future.

Deutsch

Français

Italiano

- **INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES.** Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- 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.

- 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 s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant.
- Attention! Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut 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.
- 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 capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four. Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.

- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

Utilisation sur un plan de travail :

- 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.
- 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.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton D'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 coupe-circuit ou du disjoncteur.

- Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.
- 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.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si

le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée.

■ **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**

■ Lorsque vous cuisinez en mode GRIL 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.

■ 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 pourrait même présenter un danger.

■ Attention! Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants

et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.
- Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
- Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes 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.
- Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.

Sommaire

Installation et raccordement	8
Emplacement du four	8
Consignes de sécurité	8-12
Schéma descriptif	13
Le panneau de commandes	14
Affichage de l'heure	15
Verrouillage de sécurité enfant	15
Cuisson et décongélation en micro-ondes	16
Conseils pour la décongélation	17
Tableaux de décongélation	18
Le mode gril	19
Le mode combiné	20
Fonction Minuteur	21
Cuisson en plusieurs étapes	22
Touche mémoire	23
La touche de décongélation Turbo selon le poids	24
Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids	25-26
Les cuissons / réchauffages en Panacrunch selon le poids	27
Le Plat Panacrunch	28
Tableaux de réchauffage & cuisson	29-31
Recettes	32
Questions et réponses	33
Entretien de l'appareil	34
Fiche Technique	35

Merci d'avoir fait l'achat d'un four micro-ondes Panasonic

Installation et raccordement

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, défautuosité du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Instructions pour la mise à la terre

■ Important!

POUR VOTRE SÉCURITÉ, IL EST TRÈS IMPORTANT QUE CET APPAREIL SOIT CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation:

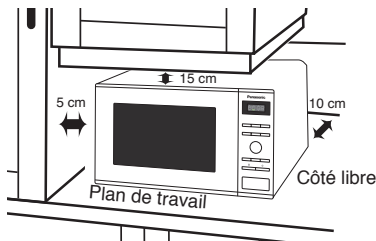
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière. De même, si la tension est inférieure, votre appareil sera moins performant. Votre appareil doit être protégé par un fusible de 10 Ampères.

Emplacement du four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Espacement nécessaire:

1. Poser le four sur une surface plate 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. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. 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.



5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Évitez 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. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté 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.
11. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

Consignes de sécurité

■ AVERTISSEMENT

Consignes de sécurité importantes

1. Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut 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 capot 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 s'il est 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 cordon d'alimentation est endommagé, il doit impérativement être remplacé par le fabricant ou un technicien formé par le fabricant.
5. Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.
6. Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
7. Il est conseillé d'éviter d'exercer une pression de haut en bas sur la porte du four lorsqu'elle est ouverte. Le four risquerait de basculer vers l'avant.
8. Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.

Consignes de sécurité

Utilisation du four

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Avant utilisation, 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 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 consigne ne s'applique pas au préchauffage du Panacrunch.
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton D'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 coupe-circuit ou du disjoncteur.

Utilisation du gril

1. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération et la porte du four s'échauffent lorsque vous utilisez les modes 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.

2. Lors de l'utilisation des modes COMBINE et GRIL, la résistance située dans la voûte du four est brûlante. Prenez garde de ne pas toucher cette résistance.



■ Attention! Surfaces brûlantes
Lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.

3. Les parties accessibles du four pouvant devenir très chaudes lors de l'utilisation du Gril ou du Combiné, il est recommandé d'éloigner les jeunes enfants et de ne laisser les plus grands se servir du four que sous la supervision d'un adulte.

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 en verre 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.

Consignes de sécurité

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 en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments sur 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.

Trépied métallique

1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode COMBINE ou MICRO-ONDES, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode MICRO-ONDES uniquement.

Plat Panacrunch

Voir page 28 FR

Temps de cuisson

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.

Note:

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.

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, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

Œufs

Ne cherchez pas à cuire des œufs à la coque ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four micro-ondes afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four. N'utilisez pas de thermomètre à four classique dans votre four à micro-ondes au risque de provoquer des étincelles.

Consignes de sécurité

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage.

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 Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et 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.

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.

Ustensiles/Papier aluminium

Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.

Évitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

Biberons et aliments pour bébés

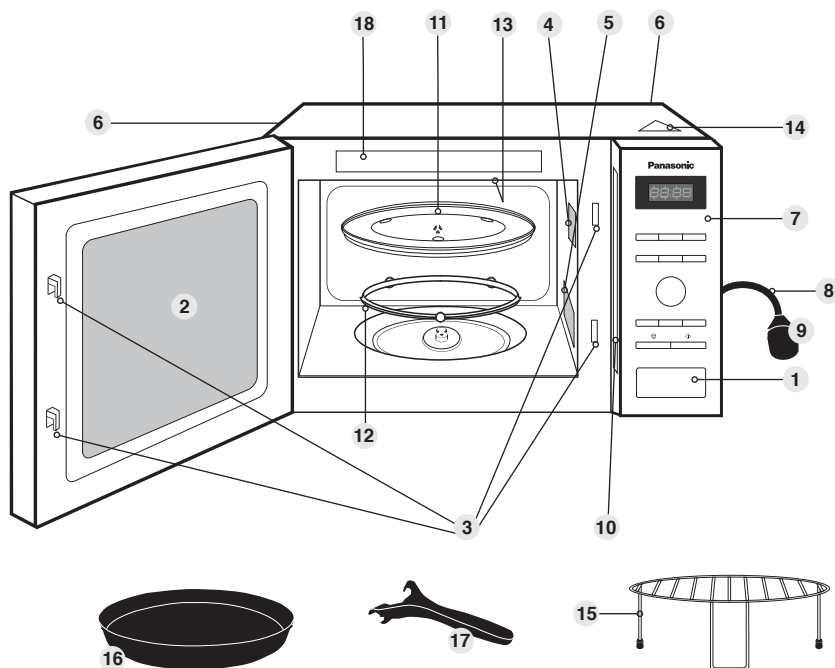
Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

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:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
- 2. Fenêtre du four**
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4. Ouvertures d'aération du four**
- 5. Cache d'arrivée des micro-ondes** (ne pas retirer).
- 6. Ventilation externe du four**
- 7. Panneau de commandes**
- 8. Câble d'alimentation électrique**
- 9. Prise électrique**
- 10. Etiquette d'identification**
- 11. Plateau tournant en verre**
- 12. Anneau à roulettes**
- 13. Eléments du grill.**
- 14. Etiquette de mise en garde (surface brûlante)**
- 15. Trépied métallique**
- 16. Plat Panacrunch**
- 17. Poignée du Panacrunch**
- 18. Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**

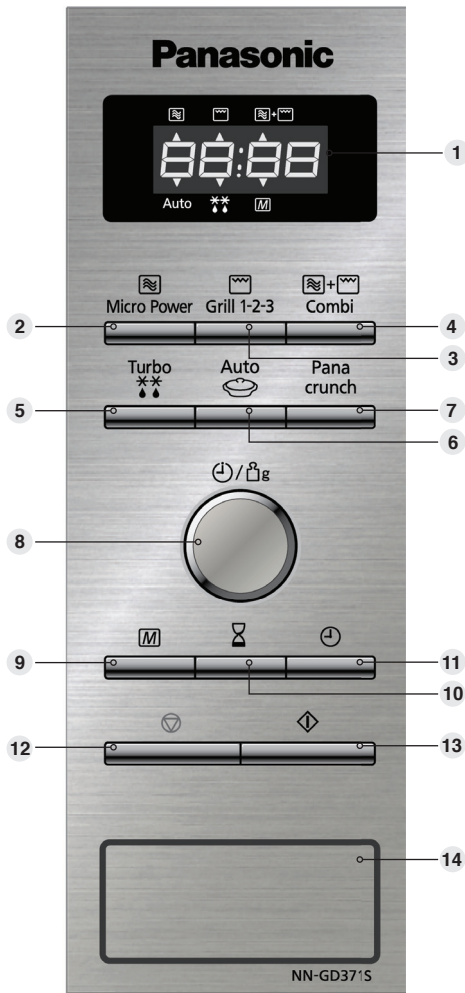


■ **Note.**

Ce schéma a valeur de référence uniquement.

Le panneau de commandes

NN-GD371S



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes
- 3 Touche du gril
- 4 Touche de cuisson combinée
- 5 Touche de décongélation automatique en fonction du poids.
- 6 Touche automatique de cuisson réchauffage en micro-ondes selon le poids
- 7 Touche des réchauffages automatiques en plat Panacrunch
- 8 Sélecteur Durée/Poids
- 9 Touche mémoire
- 10 Touche minuteur/départ différé
- 11 Touche horloge
- 12 Touche arrêt/annulation:
Avant la mise en marche: une pression suffit à effacer vos instructions. **Pendant** le fonctionnement, 1 pression stoppe momentanément la cuisson, une 2ème pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- 13 Touche marche
- 14 Touche d'ouverture de la porte

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

■ Note

1. Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite.
2. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt la dernière opération programmée terminée.

■ Note

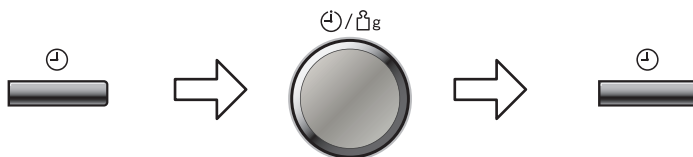
Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

■ Bips sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.

Affichage de l'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Pressez une fois la touche Horloge.

Le deux-points (:) commence à clignoter.

Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que les deux points (:) clignotent.

Pressez la touche Horloge.

Les deux points (:) cessent de clignoter et l'heure est mémorisée.

■ Notes

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.

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.

Pour l'activer:



Pressez 3 fois la touche Marche.

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et "----" apparaît.

Pour le désactiver:



Pressez 3 fois la touche Arrêt/annulation.

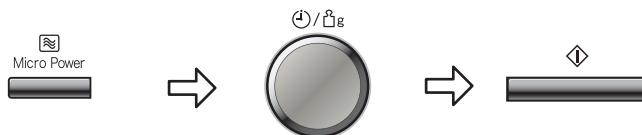
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

■ Note

1. Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, pressez 3 fois la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et décongélation en micro-ondes

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.



1 pression	Fort	950 Watts
2 pressions	Décongélation **	270 Watts
3 pressions	Moyen	600 Watts
4 pressions	Doux	440 Watts
5 pressions	Mijotage	300 Watts
6 pressions	Maintien	100 Watts

Pressez la touche de puissance micro-ondes jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-ondes est éclairé.

Choisissez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (Puissance Fort : jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Pressez Marche. La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

■ ATTENTION!

Si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance FORT est automatiquement sélectionnée.

■ Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 22 FR
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 21 FR.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.

Conseils pour la décongélation

Conseils pour la décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur **laisser au minimum une heure de repos** avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction.

Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les rôtis avec os et les volailles entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. **Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition qu'ils ne touchent pas les parois du four.**

La viande hachée ou en cubes, les petits crustacés

Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

Petites pièces

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

Le pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos pour permettre une décongélation à cœur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips Sonores.

Des bips se font entendre en cours de décongélation Automatique pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène



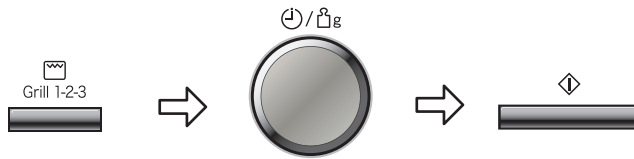
Tableaux de décongélation

Aliment	Poids/Qté	Mode et durée de décongélation	Conseils
Petit pain	85 g 1 pce	Max 30-40 s	repos 5 min
Brioche, grosse	370 g 1 pce	3 min 30 s Combi 2	repos 5 min
Fromage (camembert)	1 pce 280 g	270 W 5 min 30s	repos 1 h minimum
Fromage (feta)	1 tranche 200 g	270 W 7- 8 min	repos 20 min minimum
Fromage blanc épais	1 pot 250 g	270 W 8 min	couper en 2 et repos 10 min.
Croissants-Brioche (1, 3)	2 pcs 100 g	1 min Combi 2 & 2 min Grill 1	repos 1 min.
Pain aux raisins (1, 3)	1 pce 120 g	1 min 30 s Combi 2 & 3 min Grill 1	repos 1 min.
Poisson - filets fins	2 pcs 150 g	5 min 270 W et repos 10 min	séparer et tourner les filets plusieurs fois ; repos 12-15 min
Poisson - filets épais	1 pce 150 g	270 W 4-5 min	
	1 pce 250 g	Décong. Auto Petites pcs	
Poisson - darne	1 pce 160 g	270 W 4-5 min	repos 5 min
Fruits rouges (framboises)	200 g	270 W 6-8 min	repos 15 min
Fruits (abricots-prunes)	300 g	270 W 11 - 13 min	mélanger souvent puis 15 min repos
	700 g	270 W 20 - 22 min	
Jus de fruit	250 ml	300 W 6 min	couper, remuer & repos 3 min
Hamburger	1 pce 100 g	270 W 3-4 min	retourner plusieurs fois & repos 10 min
	2 pcs 200 g	270 W 6-7 min	repos 10 min
Pâte feuilletée roulée	1 roll 230 g	270 W 2 min 30 s	repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pâte brisée roulée	1 roll 230 g	270 W 2 min 40 s	
Pâte à pizza	1 boule 240 g	270 W 4 min 30 s	repos 10 min
Crevettes, petites	12-14 pcs 150 g	270 W 7 min	Briser les blocs glacés et égoutter plusieurs fois
	24-30 pcs 300 g	270 W 12 min	
Gambas, grosses crevettes	14 pcs 500 g	270 W 20 min	
Jambon cuit, maigre	4 tranches 200 g	5-6 min 270 W & repos 6-8 min	Séparer les tranches dès que possible et retourner souvent
Charcuterie grasse tranchée	12 tranches 250 g	8-9 min 270 W & repos 6-7 min	Séparer les tranches dès que possible et retourner souvent
Desserts			
Gâteau Forêt Noire	1 pce 600 g	270 W 10-12 min	repos 15 min
Fondant au chocolat	1 pce 450 g	3 min 440 W	repos 10 min
Beignets nature (1, 3)	1 pce 50 g	1 min 20 s Combi 2	repos 3 min dans le four
	2 pcs 100 g	1 min 30 s Combi 2	
Gaufre (1, 3)	1 pce 40 g	50 - 60 s Combi 2	ajouter 1 min de Grill pour plus de croustillant
	2 pcs 80 g	1 min 30 s Combi 2	
Tarte aux framboises (P)	1 pce 470 g	4 min 30 s Combi 3	repos 20 min minimum

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (P) placer sur le Panacrunch préchauffé (3 min MAX), huilé si nécessaire.

Le mode gril

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.



Pressez la touche du gril afin de choisir la puissance du gril.

1 pression	gril 1	1000W	(fort)
2 pressions	gril 2	850W	(moyen)
3 pressions	gril 3	700W	(faible)

Régalez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 minutes maximum).

Pressez Marche. La durée commence à décroître dans l'affichage.

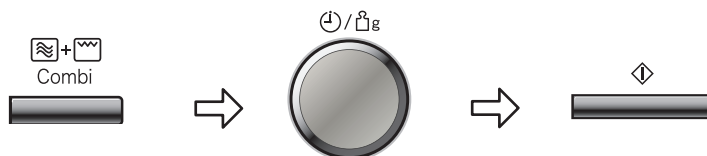
L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril s'affiche dans la fenêtre.

■ Remarques

1. Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
2. Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
3. NE PAS chercher à préchauffer le gril.
4. Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
5. Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode GRIL.
6. La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et PRENEZ GARDE de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
7. Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche Marche pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
8. Le gril rougeie par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.

■ **ATTENTION!** Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Le mode combiné



Pressez la touche de cuisson combinée afin de choisir la puissance. L'indicateur de cuisson combinée s'éclaire et la puissance cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

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

Pressez Marche. Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

Pression	Puissance combiné	Micro-ondes	Gril
1 pression	combiné 1	440W	1000W (fort)
2 pressions	combiné 2	300W	1000W (fort)
3 pressions	combiné 3	300W	850W (moyen)

Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.

■ Remarques

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode Gril ou le mode Micro-ondes uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
4. NE PAS chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, stoppez immédiatement la cuisson.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. NE PAS utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne peuvent pénétrer les aliments de façon homogène.

■ ATTENTION! Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Fonction Minuteur

Mise en marche différée

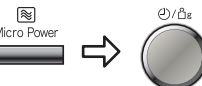
La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

par ex.



Pressez la touche Minuteur

A l'aide du sélecteur de durée choisir la durée du retardement (jusqu'à 9 heures).



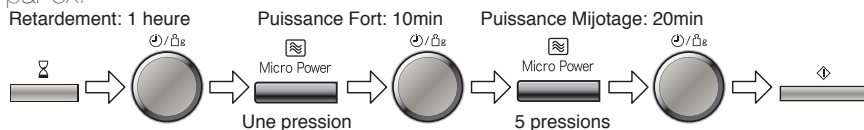
Programmer la cuisson désirée et sa durée.

Pressez Marche

REMARQUES

- Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée

par ex.



Retardement: 1 heure

Puissance Fort: 10min

Puissance Mijotage: 20min

Une pression

5 pressions

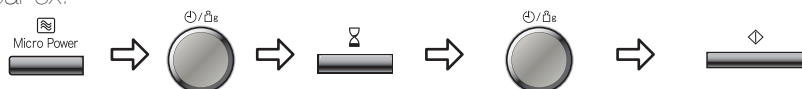
- Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.

- Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

par ex.



Choisir la cuisson désirée et sa durée.

Presser la touche Minuteur

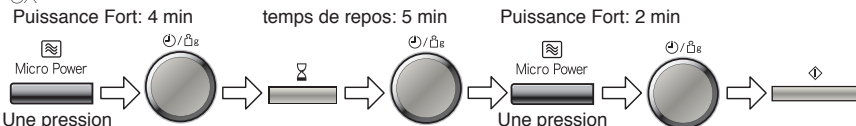
Choisir le temps de repos désiré à l'aide du sélecteur de durée. (jusqu'à 9 heures)

Pressez Marche.

REMARQUES:

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

ex



Puissance Fort: 4 min

temps de repos: 5 min

Puissance Fort: 2 min

Une pression

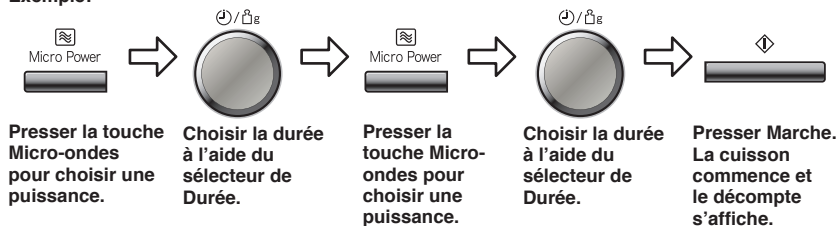
Une pression

- Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
- Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
- Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Auto.

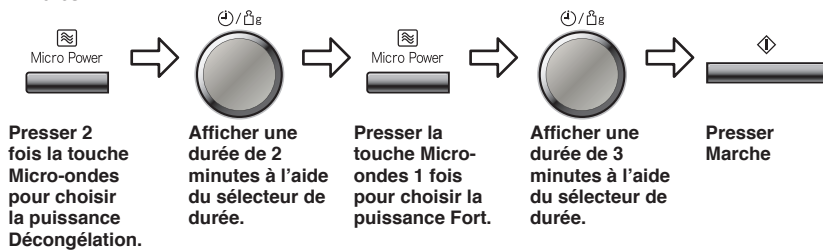
Cuisson en plusieurs étapes

Cuisson en 2 ou 3 étapes

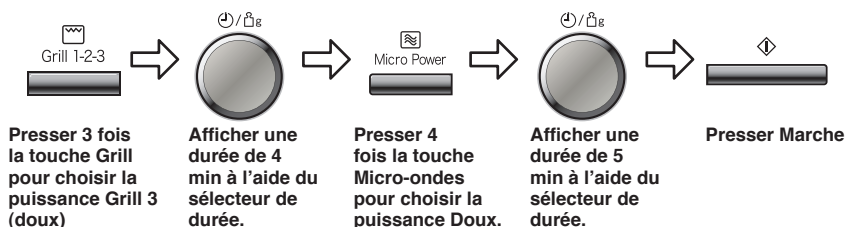
Exemple:



Exemple : pour Décongeler pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur FORT pendant 3 minutes.



Exemple : pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux.



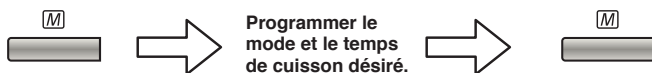
REMARQUES

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

Touche mémoire

Cette fonction vous permet de mémoriser dans votre four un mode de cuisson et sa durée - par exemple, le préchauffage du plat Panacrunch en mode manuel - dont vous avez un usage fréquent. Vous ne pouvez mettre en mémoire qu'un seul programme.

Pour mettre une cuisson en mémoire.



Pressez la touche Mémoire.
L'indicateur de Mémoire s'éclaire dans l'affichage.

Pressez la touche Mémoire pour enregistrer cette cuisson ou bien pressez la touche Marche pour la démarrer immédiatement.

Pour utiliser une touche Mémoire



Pressez la touche Mémoire.

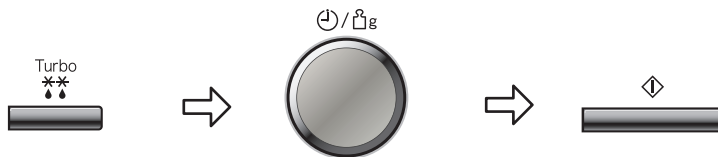
Pressez Marche pour commencer la cuisson.

■ Remarques

1. Il n'est pas possible de mettre en mémoire un programme Automatique.
2. Il n'est pas possible de mettre en mémoire une cuisson en 2 ou 3 étapes.
3. La mise en mémoire d'une nouvelle cuisson effacera automatiquement la cuisson précédemment mémorisée.
4. Le programme en mémoire s'efface si le four est débranché ou s'il y a une coupure de courant.

La touche de décongélation Turbo selon le poids

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.






Choisir le programme désiré en pressant

- 1 fois pour les petites pièces**
- 2 fois pour les grosses pièces**
- 3 fois pour le pain**

Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Affichez le poids de l'aliment à décongeler à l'aide du sélecteur Durée/ Poids. Une rotation lente affichera le poids par pas de 10g, une rotation rapide, par pas de 100g.

Pressez la touche Marche. Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

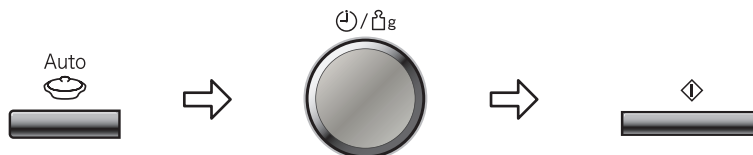
Catégorie	Poids min./ max.	Utilisation
1. PETITES PIÈCES  1 pression	150 - 1000g	Petites pièces de viande, de volaille, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400g chacune). Retournez/remuez au bip sonore. Pressez 1 fois la touche Turbo Décongélation. Pensez à ce moment à retirer les pièces déjà décongelées.
2. GROSSE PIÈCE  2 pressions	400 - 2000g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Pressez 2 fois la touche Turbo-Décongélation. Retournez/protégez au bip sonore. Protégez les parties fines (ailerons/ manche du gigot) ou grasses (croupion) pendant la décongélation avec de petits morceaux d'aluminium lisse maintenus au besoin avec des cure-dents. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. Laisser reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
3. PAIN  3 pressions	100 - 800g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Placez les miches sur un papier absorbant et retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos. Ce programme ne convient pas au pain en tranche ni au pain sucré ou à la viennoiserie.

■ IMPORTANT!

Voir page 17 FR pour les conseils de décongélation.

Les cuissons / réchauffages automatiques selon le poids

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.







Sélectionnez la catégorie désirée.
Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. L'indicateur de surgelé s'éclaire pour les programmes de produits surgelés.

Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.
Une rotation lente affichera le poids par pas de 10g, une rotation rapide, par pas de 100g.













Pressez la touche marche.

■ Remarques

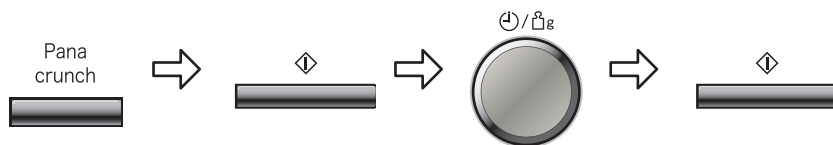
1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 25 - 27 FR.
5. NE JAMAIS couvrir les aliments lorsque vous utilisez un programme Auto en mode combiné. En effet, le grill ne pourrait colorer l'aliment et ferait fondre un couvercle en plastique.
6. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
4. RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ  1 pression	200 - 1000 g		Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (env. +4°C). Couvrir et remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes et remuer encore avant de consommer. Les gros morceaux de viande ou de poisson en sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents (riz, pâtes, pommes de terre).
5. RÉCHAUFFER UN PLAT SURGELÉ  2 pressions	200 - 1000 g		Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18°C env.) Couvrez. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionables.

Les cuissons/réchauffages automatiques selon le poids

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
6. CUISSON DE LÉGUMES FRAIS Auto   3 pressions	200 - 1300 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
7. CUISSON DU POISSON FRAIS Auto   4 pressions	200 - 800 g		Pour cuire du poisson frais en filets ou en darnes. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau ou de vin blanc. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.
8. RIZ Auto   5 pressions	100 - 300 g		Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen, bien laver avant la cuisson. Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson.
9. CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS Auto   6 pressions	200 - 1000 g		Pour rôtir des cuisses, des ailes ou des pilons de poulet ou de canard frais désossés. Placez les morceaux de poulet ou de canard bien étalés dans un plat résistant à la chaleur (par ex. Pyrex®) sur le trépied. Tournez au bip sonore. Assaisonnez et laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson. Ce programme ne convient pas à de la dinde ou du dindonneau.

Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids











Sélectionnez le programme désiré et placez le plat Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.

Pressez sur la touche Marche pour préchauffer le plat Panacrunch.

Une fois le préchauffage terminé, le bip sonore retentit. Posez les aliments sur le plat, affichez le poids.

Pressez sur la touche Marche.

Français

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
10. PIZZA SURGELÉE Pana crunch  1 pression	150 - 500 g		Pour réchauffer des pizzas, bruschetta et baguettes gratinées déjà cuites et surgelées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la pizza sur une grille en fin de cuisson; ne convient pas aux pizzas "Deep pan" ni aux pizzas fines de type "Flammekueche".
11. PIZZA FRAÎCHE Pana crunch  2 pressions	150 - 600g		Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées. Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la pizza sur une grille en fin de cuisson; ne convient pas aux pizzas fines de type "Flammekueche".
12. FRITES À FOUR SURGELÉES Pana crunch  3 pressions	200 - 500g		Pour réchauffer les frites à four surgelées. Répartissez les frites sur le plat Panacrunch préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et mélangez au bip sonore. Ce programme convient à la plupart des garnitures surgelées de pommes de terre sauf aux Pommes Dauphine, Noisette et galettes.
13. QUICHE FRAÎCHE Pana crunch  4 pressions	150 - 800g		Pour réchauffer les quiches déjà cuites et réfrigérées. Déballez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la quiche sur une grille en fin de réchauffage; Les quiches très riches en fromage seront plus chaudes que les quiches aux légumes. Ce programme ne convient pas aux tourtes.

Le Plat Panacrunch

A quoi sert un plat Panacrunch de Panasonic?

Certains aliments tels que les pizzas, les tartes ou les quiches ne se réchauffent pas aussi bien dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel. Trop souvent le dessous des aliments reste humide et la pâte molle. L'accessoire "Panacrunch" remédie à cet inconvénient en rendant plus croustillants et dorés les fonds de pâte de ces aliments. En effet, la base du plat absorbe les micro-ondes et les restitue sous forme de chaleur. Ainsi l'aliment bénéficie d'un triple mode de cuisson: direct par les micro-ondes, par conduction du plat vers la base de l'aliment et le grill colore le dessus. Le revêtement anti-adhésif optimise cette accumulation de chaleur.

Utilisation du plat Panacrunch
(utilisation manuelle)

- Pour un résultat optimal, préchauffez le plat Panacrunch avant de l'utiliser. Posez-le directement sur le plateau tournant en verre et préchauffez-le en mode Micro-ondes FORT pendant 3 minutes. Pour faciliter la coloration des aliments tels que les saucisses et les steacks hachés, versez un peu d'huile sur le plat avant de le préchauffer.
- Retirez le plat Panacrunch du four et posez les aliments dessus. Le plat Panacrunch étant extrêmement chaud, utilisez la poignée amovible ou des gants de protection. Pour un résultat optimal, il est important de poser les aliments sur le plat immédiatement après l'avoir préchauffé. Un délai nuirait inmanquablement aux performances.



■ Remarques:

1. Ne préchauffez pas le plat Panacrunch pendant plus de 5 minutes. (Voir page 23 FR)
2. Placez toujours le plat Panacrunch au centre du plateau tournant en verre et assurez-vous qu'il ne touche pas les parois de la cavité du four, car cela risquerait de provoquer des étincelles susceptibles d'endommager la cavité.
3. Utilisez toujours le plat Panacrunch avec le plateau tournant en verre, et non sur le trépied métallique.
4. Utilisez toujours des gants de protection ou la poignée amovible lorsque vous manipulez le plat Panacrunch 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 plat Panacrunch, car il risquerait de brûler.
7. Vous pouvez utiliser le plat Panacrunch dans un four traditionnel.
8. Pour un résultat optimal, n'utilisez le plat Panacrunch qu'en mode Combiné Micro-ondes/gril. Le mode micro-ondes (Fort) ne doit être utilisé que pour le préchauffage du plat.

Entretien du plat Panacrunch

- NE JAMAIS couper directement dans le Panacrunch la pizza, la quiche ou tout autre aliment, car cela endommagerait le revêtement antiadhésif du plat Panacrunch. Ne pas faire tomber le plat Panacrunch au risque de le déformer.
- Après utilisation, nettoyez le plat Panacrunch avec de l'eau chaude et du savon, puis rincez-le à l'eau chaude. N'utilisez pas d'éponge abrasive ou de tampon à récurer, car cela endommagerait la surface du plat.
- Le plat Panacrunch peut être lavé dans un lave-vaisselle.

Tableaux de réchauffage & cuisson

Aliment	Poids/Qté	frais	surgelé
Boissons - café - lait			
1 tasse	240 ml	Max 1 min 30 s	–
2 tasses	470 ml	Max 2 min 30 s	–
1 pichet	600 ml	Max 4 min 30 s à 5 min	–
Soupe réfrigérée (1, 2)	300 ml	MAX 1 min 40 s	–
	1000 ml	MAX 8 - 9 min	–
Soupe (temp. ambiante)(1,2)	300 ml	MAX 2 min	MAX 5 - 6 min
	1000 ml	MAX 7 - 8 min	MAX 15 -16 min
Plats faits maison			
Légumes cuits (1, 2)	300 g	MAX 2 min	–
	700 g	MAX 5 - 6 min	–
Purée pomme de terre (1, 2)	250 g	MAX 2 min	MAX 3 min 30 s
	500 g	MAX 3 min 30 s	MAX 7 - 8 min
Purée légumes (1, 2)	300 g	MAX 2 min 10 s	MAX 5 - 6 min
	600 g	MAX 5 min 30 s	MAX 8 - 9 min
Riz, quinoa, couscous (1, 2) (du frigo)	200 g	MAX 1 min 50 s	MAX 4 min
	300 g	MAX 2 min 20 s	MAX 5 min
Crêpe, épaisse (1, 2)	1 pce	MAX 40 - 50 s	MAX 1 min 20 - 30 s
	2 pcs	MAX 50 - 60 s	–
Paupiette en sauce (1, 2)	1 pce	MAX 4 min 30 & repos	–
	2 pcs	MAX 7 min & repos	–
Choux farcis, petits (1, 2)	2 pcs 310 g	–	MAX 10 min
	4 pcs 710 g	–	MAX 16 - 17 min
Poulet rôti, 1 quart	1 pce 300 g	MAX 3 - 4 min	–
Viande rôtie, tranchée (1, 2)	2 - 3 tr. 250 g	600 W 3 min	–
Sauce Bolognaise (1, 2)	210 g	600 W 3 min (ambiant)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	–	MAX 1 min 40s
	300 g 6 cubes	–	MAX 4 min 10s
Nourriture bébé- petit pot tem- pérature ambiante (1, 2)	120 g	600 W 40 s	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 s	–
Nourriture bébé –purée légumes (1, 2)	100 g	–	MAX 1 min 40s

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (P) placer sur le Panacrunch préchauffé (3 min MAX), huilé si nécessaire.

■ ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de réchauffage & cuisson

Aliment	Poids/Qté	frais	surgelé
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	–	16-18 min Combi 1
Lasagnes Bolognaise	340 g	8 min Combi 1 (3)	13 - 14 min Combi 1
	600 g	9 -10 min Combi 1 & 3 min repos	13 min Max & 4 min Grill 1 sur trépied
Moussaka	300 g	7-8 min Combi 1 (3)	10-11 min Combi 1
	450 - 500 g	8 - 9 min Combi 1 (3)	11 min Max & 3 min Grill 1 sur trépied
Gratin de nouilles (thon/jambon)	300 - 350 g	8 min Combi 1 (3)	10-11 min Combi 1
Hachis parmentier	340 g	6 - 7 min Combi 1	8-9 min Max & 3 min Grill 1 sur trépied
	600 g	11 min Combi 1 & 4 min Grill 1 sur trépied	13 min Max & 5 min Grill 1 sur trépied
Aliments tout préparés			
Baguette gratinée (P)	1 pce 150 g	Auto Pizza fraîche	Auto Pizza surgelée
Bretzels fromage-bacon (P)	1 pce 130 g	1 min 30 s combi 2	3 min Combi 1
	2 pcs 250 g	–	3 min 30 s Combi 1
Riz cantonnais (1, 2)	360 g	–	MAX 5 min
Manchons de poulet	6 pcs 250 g	MAX 1 min 40 s	MAX 2 min 30 s
	8 pcs 400 g	MAX 3 min	MAX 5 - 6 min
Nuggets poulet (P,1)	5 pcs 100 g	–	3 min Combi 1
Croissant au fromage (P)	1 pce 150 g	3 min Combi 1	4 min 30 s Combi 1 & repos 1min
	2 pcs 300 g	5 min Combi 1	8 min Combi 1 & repos 4 min
Escalope Cordon bleu (P, 1)	1 pce 100 g	3 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
	2 pcs 200 g	6 min Combi 2	8 min Combi 1
Croque Monsieur (1, 3)	1 pce 150 g	4 min 30 s Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Poisson pané filet– (P, 1)	1 pce 140 g	4 min 30 s Combi 2	5 min 30 s Combi 1
	2 pcs 280 g	6-7 min Combi 2	8 min Combi 1
Palets de légumes (P,1)	4 pcs 150 g	–	4 min Combi 1
Saucisses Knackis (1, 2)	3 pcs 100 g	Max 35-40s	600 W 2 min 30 s
	6 pcs 200 g	Max 1 min	600 W 3 min 30 s
Boulettes de viande (grosses) (1, 2)	1 pce 100 g	600W 1 min & 2 min repos	600 W 1 min 30 s - 2 min
	2 pcs 200 g	2 min 600 W	5 min 600 W
Friands viande (P)	2 pcs 200 g	5-6 min Combi 2	5-6 min Combi 1 & repos 2 min

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (P) placer sur le Panacrunch préchauffé (3 min MAX), huilé si nécessaire.

■ ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de réchauffage & cuisson

Aliment	Poids/Qté	frais	surgelé
Aliments tout préparés			
Quiche oignon (P)	1 pce 160 g	Auto frais quiche	3 min 30 s Combi 1 & repos 2 min
Quiche épinards (P)	1 pce 400 g	Auto frais quiche	8 min Combi 1 & repos 3 min
Crêpes farcies roulées (P, 1)	2 pcs 240 g	3 min Combi 1	5 min Combi 1 & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (P)	1 pce 285 g	–	Auto Pizza surgelée
	1 pce 600 g	–	Auto Pizza surgelée 500g & 5 min Combi 1
Pizzas piccolinis (P)	9 pcs 270 g	–	5 min Combi 1 & 3-4 min Grill 1
Petit pâté lorrain rond (P)	1 pce 100 g	2 min 30 s Combi 1	3 min 30s Combi 1
	2 pcs 200 g	3 min Combi 1	5-6 min Combi 1
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	–	7 min Combi 1
	2 pcs 240 g	–	9-10 min Combi 1
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	–	MAX 7-8 min
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	MAX 1 min 30 s à 2 min	–
Samossas, boeuf (P,1)	4 pcs 240 g	4 min Combi 2	4 min 30 s Combi 1
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	Max 2 min 20 s	MAX 5 min
Tortilla à l'oignon (P,1)	1 pce 400 g	-	12 min Combi 1
	1 pce 500 g	6 min 30 s Combi 1	13 min Combi 1
	1 pce 700 g	10-11 min Combi 1	18-20 min Combi 1
Saucisse Toulouse crue (P,1)	1 pce 125 g	3 min 30 s Combi 1	5 min 30 s Combi 1 & repos 1 min
	2 pcs 250 g	4 min 30 s Combi 1	7-8 min Combi 1
Pomme de terre avec peau crue (1, 3)	2 pcs 350 g	13 min Combi 1	–

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (P) placer sur le Panacrunch préchauffé (3 min MAX), huilé si nécessaire.

■ ATTENTION

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

ingrédients

4 pers

4 grandes tranches de pain
de mie
2 c. à s. de câpres
2 c. à s. persil haché
5 c. à s. (70 g) mayonnaise
50 g fromage râpé
200 g thon au naturel
sel
poivre

Récipient: 1 bol

ingrédients

2 pers

1 magret de canard (350-400 g)
1 échalote hachée
1 c. à s. de miel
2 c. à s. vinaigre
50 ml bouillon de poulet
50 ml jus d'orange
sel
poivre
liant (roux) pour béchamel

**Récipient: 1 bol & le plat
Panacrunch**

ingrédients

4 - 6 pers

100 g chocolat de cuisson
100 g beurre
100 g sucre roux
100 g farine
50 g de noix hachées
2 c. à s. de cacao en poudre
1 c. à c. de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
2 œufs battus

**Récipient: 1 plat en Pyrex
d'env. 16 x 20 cm tapissé
de papier cuisson & 1 bol**

Toasts au thon

Toaster légèrement les tranches de pain de mie dans un grille-pain ou sur le trépied (2 à 3 min en Gril 1). Egoutter le thon et mélanger avec tous les autres ingrédients dans un bol. Rectifier l'assaisonnement (le thon et le fromage sont déjà salés). Répartir le mélange de façon homogène sur les tranches de pain. Placer 2 tranches sur le trépied et cuire env. 3 min en Combi 1 puis encore 2 min en Gril 1. Répéter l'opération pour les 2 autres toasts.

Magret de canard sauce à l'orange.

Préchauffer le plat Panacrunch huilé sur Max 3 min. Poser le magret légèrement dégraissé côté peau. Cuire 5-6 min en Combi 1, en retournant le magret et en jetant la graisse fondue au bout de 3 min. Assaisonner le magret et préserver au chaud emballé de papier aluminium. Verser le vinaigre dans le plat Panacrunch pour diluer les sucs de cuisson que vous reverserez dans le bol, ajouter l'échalote et le miel, cuire sur Max 1 min puis ajouter encore le bouillon et le jus d'orange. Enfin, réduire cette sauce 3 à 4 min sur Max avant de l'épaissir avec 1 c. à s. de liant pour béchamel. Rectifier l'assaisonnement et ajouter le jus rendu par le magret avant de servir.

Brownies de Boston

Placer le chocolat en morceaux avec le beurre dans le bol et cuire sur 600W env. 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avant de verser dans le plat en Pyrex. Poser sur le plateau tournant et cuire env. 6 min sur Combi 1 ou jusqu'à ce que la surface du gâteau paraisse ferme au toucher. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

Questions et réponses

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. Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
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 électrique. 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 récepteur de télévision?

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 est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'acceptera pas la programmation d'une quatrième étape de cuisson.**

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 l'air contenu dans 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 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 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 modes COMBINE et GRIL?

R.: **Après plusieurs utilisations, il est recommandé de nettoyer le four et de le faire fonctionner sans nourriture pendant 5 minutes en mode GRIL, 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.: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et "H97" et "H98" s'affichent.

R.: **L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente agréé.**

Entretien de l'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **NE PAS UTILISER DE PRODUITS NETTOYANTS POUR FOURS TRADITIONNELS.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. 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. Après le nettoyage, appuyez sur la **TOUCHE ARRÊT / ANNULATION**.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen 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.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A ce fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de replacer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode GRIL 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.
10. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
12. 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 pourrait même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche Technique

Alimentation:	230 V, 50 Hz
Puissance d'entrée:	Maximale; 1750 W
	Micro-ondes; 1150 W
	Gril; 1050 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes; 950 W
	(IEC-60705)
	Gril; 1000W
Dimensions extérieures:	488 (L) x 395
	(P) x 279 (H) mm
Dimensions intérieures:	315 (L) x 353 (P) x 178 (H) mm
Poids (hors emballage):	10 kg
Niveau sonore:	57dB

**Caractéristiques techniques
susceptibles d'être modifiées sans avis
préalable.**

Ce produit est un matériel qui répond à la norme européenne 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.



Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils électroménagers)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être

déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne
Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Fabriqué par: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd
888, 898 Longdong Road.
Pudong, Shanghai, 201203, Chine.
Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH
Contact: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg,
Allemagne

Panasonic Corporation
<http://panasonic.net>

© Panasonic Corporation 2013

F0003BB12WP