

# Panasonic®

**Operating Instructions**  
**Bedienungsanleitung**  
**Gebruiksaanwijzing**  
**Mode d'emploi**  
**Manuale di istruzioni**  
**Instrucciones de funcionamiento**  
**Manual de instruções**  
**Bruksanvisning**  
**Brugsanvisning**  
**Bruksanvisning**  
**Käyttöohjeet**  
**Instrukcja obsługi**  
**Návod k obsluze**  
**Kezelési útmutató**

**Microwave Oven/Grill Oven**  
**Mikrowellengerät mit Grill**  
**Magnetron/Grill Oven**  
**Four à Micro-ondes-Gril**  
**Forno a Microonde e Grill**  
**Horno Microondas/Grill**  
**Forno Micro-Ondas/Grelhador**  
**Kombinationsugn med Mikrovågor/Grill**  
**Mikrobølgeovn/Grill**  
**Mikrobølge/Grill Ovn**  
**Mikroaaltouuni/Grilli**  
**Kuchenka Mikrofalowa z Grillem**  
**Mikrovlinná / trouba/ Gril**  
**Grillezős/mikrohullámú sütő**

NN-GD359W / NN-GD369M / NN-GD379S

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Português

Svenska

Dansk

Norsk

Suomi

Polski

Česky

Magyar

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

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

**BELANGRIJKE VEILIGHEIDSIINSTRUCTIES.** Alvorens u deze microgolfoven gebruikt, raden wij u ten zeerste aan deze gebruiksaanwijzing door te lezen en bij te houden voor eventueel toekomstig gebruik.

**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.

**INSTRUCCIONES SOBRE SEGURIDAD IMPORTANTES.** Antes de comenzar a utilizar su horno microondas, lea cuidadosamente las siguientes instrucciones y guardelas para futuras cuestiones.

**INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA DE IMPORTANTES.** Antes de utilizar este micro-ondas, leia atentamente este manual de instruções e guarde-o para futuras referências.

**TÄRKEITÄ TURVALLISUUSTIETOJA.** Ole hyvä ja lue tämä käyttöohje huolellisesti ja talleta myöhempää tarvetta varten.

**VIKTIGA SÄKERHETSANVISNINGAR.** Läs dessa instruktioner noga före användande av ugnen och behåll dem för framtida bruk.

**VIGTIGE SIKKERHEDSFORSKRIFTER.** Læs brugsanvisningen omhyggeligt inden ovnen tages i brug. Læs brugsanvisningen igen hvis der er noget du er i tvivl om.

**VIKTIGE SIKKERHETSINSTRUKSJONER.** Før du bruker ovnen, vennligst les instruksjonene nøye, og behold dem for fremtidig bruk.

**WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA.** Przed włączeniem kuchenki prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji obsługi i o zachowanie jej na przyszłość.

**INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE:** Înainte de utilizarea a acestui cuptor, vă rugăm să citiți cu atenție aceste instrucțiuni și să le păstrați pentru referințe ulterioare.

**DŮLEŽITÉ POKYNY K BEZPEČNOSTI.**  
Pečlivě si je prosím přečtete a uložte pro příští použití.

# Installation et raccordement

## Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballer 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 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.

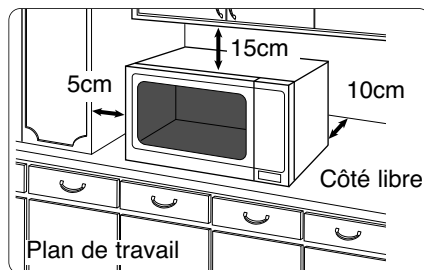
## Précaution concernant la tension d'alimentation:

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 encastéré dans une colonne ou un placard.

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.



## Espacement nécessaire :

- 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 contre le mur, veillez à ce que l'autre côté ou le dessus du four soit totalement libre.
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 un 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. 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.
  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.
  10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

# Installation et raccordement

## 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. Ce four ne sera pas utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités sensorielles ou mentales sont réduites, ou bien qui n'ont pas l'expérience ni les connaissances requises, à moins d'être surveillées par une personne chargée de leur sécurité ou d'avoir reçu de cette personne les instructions nécessaires pour l'utilisation de l'appareil.

**Attention : Surfaces brûlantes**



# 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. 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.
6. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, appuyer sur la TOUCHE D'ARRÊT/ANNULATION et maintenir la porte du four fermée. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper l'alimentation au niveau du fusible 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.

**Note : lors de l'utilisation de ces modes, les accessoires du four seront également très chauds.**

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

3. **MISE EN GARDE** : si l'appareil fonctionne en mode Combiné ou Gril, il est recommandé que les enfants n'utilisent le four que sous la surveillance d'adultes en raison des températures générées.

## 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.
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 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.

## 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 Fr-17

# Informations importantes

## 1. 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.**

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

## 3. Œufs

- 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.

## 4) 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.

## 5. 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.

## 6. 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.

## 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.

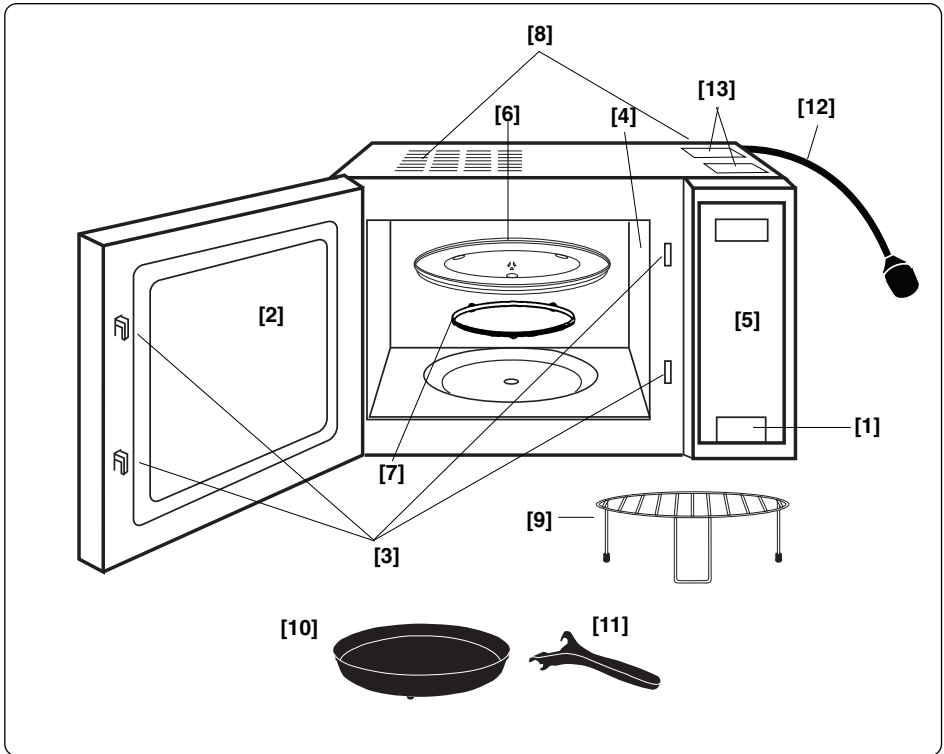
## 8. Ustensiles/Papier aluminium

- Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.
- Evitez d'utiliser des récipients 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.

## 9. 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.

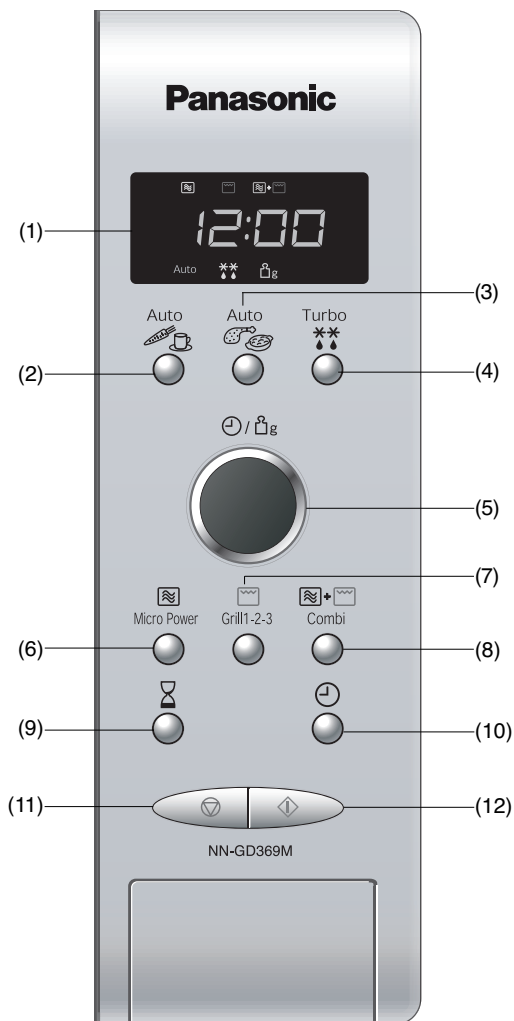
# Schéma descriptif



- 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. Panneau de commandes**
- 6. Plateau tournant en verre**
- 7. Anneau à roulettes**
- 8. Ventilation externe du four**
- 9. Trépied métallique**
- 10. Plat Panacrunch**
- 11. Poignée**
- 12. Cordon d'alimentation**
- 13. Etiquette d'avertissement (surface brûlante)**

# Les panneaux de commandes

NN-GD379 / NN-GD369 / NN-GD359\*



- (1) Fenêtre d'affichage
- (2) Touche automatique de cuisson/réchauffage en micro-ondes selon le poids
- (3) Touche automatique de cuisson/réchauffage en combiné selon le poids
- (4) Bouton de décongélation automatique en fonction du poids.
- (5) Sélecteur Durée/Poids
- (6) Touche de puissance micro-ondes
- (7) Touche du grill
- (8) Touche de cuisson combinée
- (9) Touche Minuteur/départ différé
- (10) Touche horloge
- (11) 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 2<sup>ème</sup> pression efface définitivement vos instructions et l'heure s'affiche de nouveau.
- (12) Touche marche

\* Le design du panneau de commandes de votre four peut différer légèrement de ceux illustrés ci-contre. Les fonctions sont néanmoins identiques.

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

## N.B. :

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 une programmation terminée.

## REMARQUE :

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.

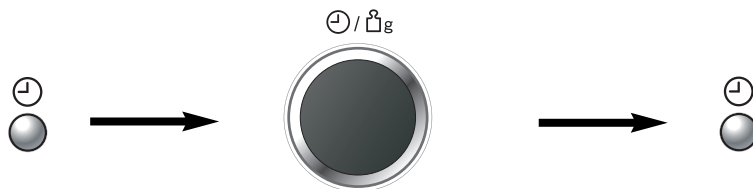
## Bips sonores :

Lorsqu'on appuie sur une touche pour transmettre une instruction au four, un bip sonore est émis si l'instruction est acceptée, c'est à dire si cette instruction est conforme au mode de fonctionnement du four. Aucun bip ne sera émis si l'instruction est refusée. À la fin d'une cuisson, 5 bips sonores sont émis.



# Affichage de l'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans le 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 le deux-points (:) clignote.

- **Pressez la touche Horloge.** Le deux-points (:) cesse 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.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

## 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 le deux-points (:) est affiché.

Pour l'activer:



- **Appuyez trois fois sur la touche Marche.**  
L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et " \_ \_ \_ \_ " apparaît.

Pour le désactiver:



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

**NOTE :** Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Start » en l'espace de 10 secondes.

# Cuisson et décongélation en micro-ondes

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



Micro Power



## Puissance en Watts

1 pression	Fort	<b>850 Watts</b>
2 pressions	Décongélation	<b>270 Watts</b>
3 pressions	Moyen	<b>600 Watts</b>
4 pressions	Doux	<b>440 Watts</b>
5 pressions	Mijotage	<b>250 Watts</b>
6 pressions	Maintien	<b>100 Watts</b>



- **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.**

## Cuisson en plusieurs étapes

Votre four vous offre la possibilité de cuire en 3 étapes. Il vous suffit de programmer les étapes désirées et le four passera automatiquement à une seconde étape une fois le premier temps de cuisson écoulé (répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus AVANT de presser la Touche Marche).

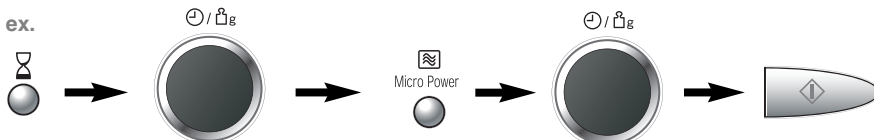
## Note

Une cuisson/décongélation automatique selon le poids peut être programmée, mais en première étape uniquement.

## Mise en marche différée

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

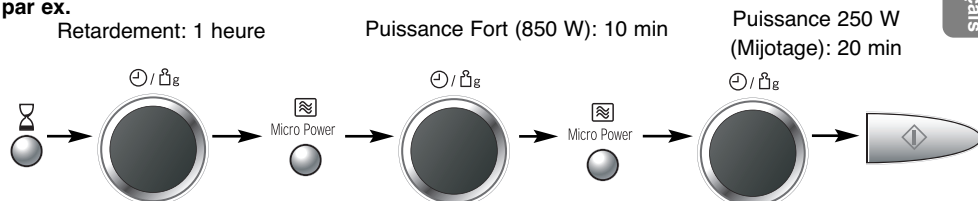
par ex.



- **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:

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée **par ex.**

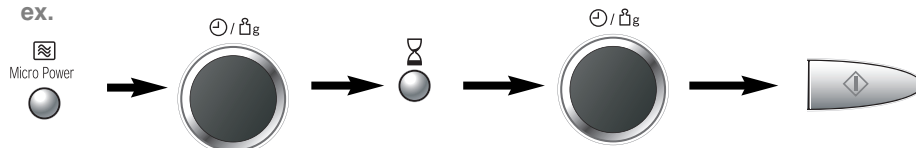


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

## 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.

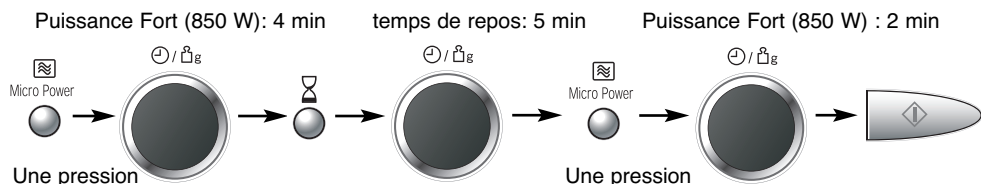
ex.



- **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:

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



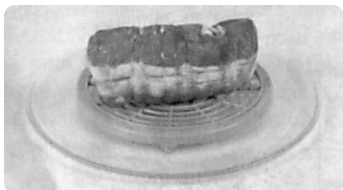
2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.

# Conseils pour la décongélation

## Conseils pour la décongélation

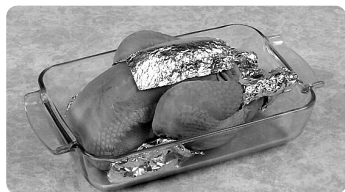
Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

### 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



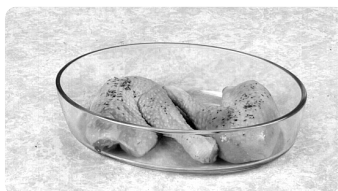
Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un 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 coeur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

# Le mode gril



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

- 1 pression gril 1 (fort)
  - 2 pressions gril 2 (moyen)
  - 3 pressions gril 3 (faible)
- L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril s'affiche dans la fenêtre.

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

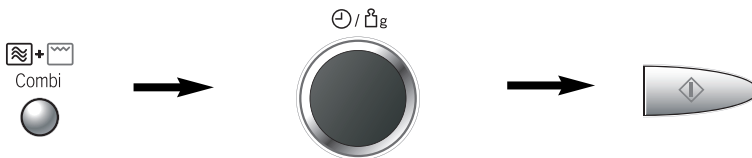
- **Pressez Marche.** La durée commence à décroître dans l'affichage.

## Notes

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 rougeoit 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	Micro-ondes	Gril
1 pression	combiné 1	440W	1100W
2 pressions	combiné 2	250W	1100W
3 pressions	combiné 3	440W	950W

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

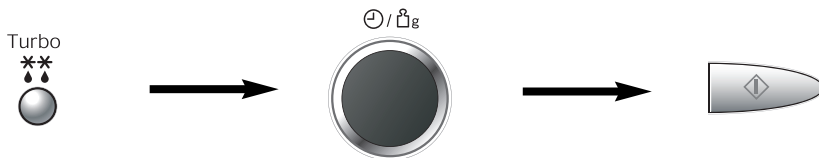
## Notes

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 Mico-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, arrêtez-le immédiatement.
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 la résistance du gril.
8. NE PAS utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne pouvant 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.**

# La décongélation automatique 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**

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 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

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

Français

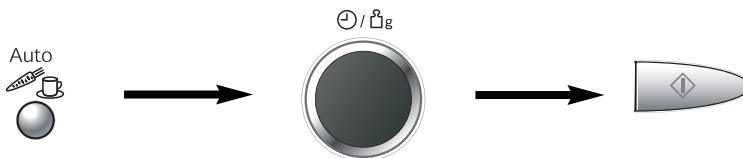
Catégorie	Poids min./max.	Utilisation
1 Petites pièces	100 - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
2 Grosses pièces	400 - 2000 g	Grosse pièces de viande ou de poisson, rôti, volaille entière. Retournez au bip sonore.

**IMPORTANT** voir page Fr-9 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.

Par exemple











- Sélectionnez la catégorie désirée. Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.

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

- Pressez la touche **marche**.

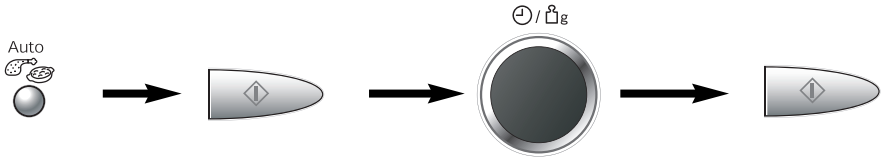
# Les cuissons/réchauffages automatiques selon le poids

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
<p>Auto</p>  <p><b>1 pression</b> <b>RÉCHAUFFER UN PLAT CUISINÉ</b></p>	150 - 1200 g		<p><b>Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais.</b> Tous les aliments doivent être à température ambiante ou réfrigérée (env. +4°C à + 20°C). Remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes avant de consommer. Assurez-vous que les aliments soient suffisamment chauds avant de servir. Les gros morceaux épais de viande ou de poisson avec peu ou pas de sauce peuvent nécessiter un réchauffage supplémentaire.</p>
<p>Auto</p>  <p><b>2 pressions</b> <b>RÉCHAUFFER TASSE/BOL</b></p>	1 tasse - 150 g 1 bol - 300 g 2 bols - 600 g		<p><b>Pour réchauffer 1 tasse (150 g) , 1 bol (300 g) ou 2 bols (600 g) d'une boisson chaude (par ex. thé, café, lait, soupe).</b> La température finale variera selon la température initiale (ambiante ou réfrigérée). Penser à remuer avant et en fin de réchauffage.</p>
<p>Auto</p>  <p><b>3 pressions</b> <b>CUISSON DE LÉGUMES FRAIS</b></p>	200 - 1100 g		<p><b>Pour cuire des légumes frais.</b> 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. Retournez / remuez au bip sonore.</p>
<p>Auto</p>  <p><b>4 pressions</b> <b>CUISSON DU POISSON FRAIS</b></p>	200 - 900 g		<p><b>Pour cuire du poisson frais.</b> Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 2 c. à s. (30 ml) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé.</p>











# Les cuissons/réchauffages en Combiné selon le poids

## Les programmes Panacrunch



1. Sélectionnez le programme désiré et placez le plat Panacrunch dans le four, directement sur le plateau en verre.
2. Pressez sur la touche Marche pour préchauffer le plat Panacrunch.
3. Une fois le préchauffage terminé, le bip sonore retentit. Posez les aliments sur le plat, affichez le poids.
4. Pressez sur la touche Marche.

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
 <b>1 pression</b> <b>PIZZA SURGELÉE</b>	150 - 480 g		<b>Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et surgelées.</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé.
 <b>2 pressions</b> <b>PIZZA FRAÎCHE</b>	150 - 480 g		<b>Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées.</b> Déballez entièrement et posez la pizza sur le plat Panacrunch préchauffé.
 <b>3 pressions</b> <b>QUICHE FRAÎCHE</b>	130 - 500 g		<b>Pour réchauffer les quiches déjà cuites et réfrigérées.</b> Déballez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé.
 <b>4 Pressions</b> <b>FRITES À FOUR SURGELÉES</b>	150 - 400 g		<b>Pour réchauffer les frites à four surgelées.</b> Répartissez les frites sur le plat Panacrunch préchauffé. Pour un résultat optimal, étalez les frites en une seule couche et remuez au bip sonore.







# Les cuissons/réchauffages en Combiné selon le poids

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

Par exemple



- **Sélectionnez la catégorie désirée.** Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre.
- **Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.** Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.
- **Pressez la touche marche.**

Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
 <b>5 pressions</b> <b>GRATIN SURGELÉ</b>	300 - 1000 g		<b>Pour réchauffer et dorer un gratin surgelé.</b> Cet programme convient aux lasagnes, aux gratins de pâtes, de pommes de terre et de légumes ainsi qu'aux cannellonis. Déballez entièrement et placez le gratin dans un plat allant au four directement sur le plateau en verre.
 <b>6 pressions</b> <b>CUISSON DES MORCEAUX DE POULET FRAIS</b>	150 - 1000 g		<b>Pour rôtir des cuisses, des ailes ou des pilons de poulet frais.</b> Placez les morceaux de poulet dans un plat allant au four sur le trépied métallique, sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.
 <b>7 Pressions</b> <b>PAIN/ CROISSANTS</b>	70 - 400 g		<b>Pour décongeler du pain en morceaux et des viennoiseries déjà cuites et surgelées.</b> Déballez entièrement et disposez sur le trépied sur le plateau en verre. Retournez au bip sonore.

# 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 gril 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 combiné N°= 1 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. Comme le plat Panacrunch est 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 8 minutes.
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.

## ENTRETIEN DU plat Panacrunch

- Ne pas utiliser d'ustensile tranchant, 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



# 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 COMBINÉ.
- 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.:** 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 autorisé.

# 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 raclours 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, presser 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 cette 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 placer 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 1800 W
Micro-ondes	1125 W
Gril	1100 W
Puissance de sortie	Micro-ondes 850 W (IEC-60705)
Gril	1100 W
Dimensions extérieures	482 (W) x 364 (D) x 284 (H) mm (NN-GD379S)
	482 (W) x 368 (D) x 284 (H) mm (NN-GD359W / NN-GD369M)
Dimensions intérieures	325 (L) x 330 (P) x 191 (H) mm
Poids (hors emballage)	9.5 kg (NN-GD359W / NN-GD369M)
	10.0 kg (NN-GD379S)
Niveau sonore :	58.8 dB (EN60704)

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.

Conformément à l'article 9(2) de la directive 2004/108/CE

Panasonic Testing Centre

Panasonic Service Europe, une division de Panasonic Marketing Europe GmbH,

Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Fabriqué par Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd, 898 Longdong Road, Pudong, Shanghai 201203, Chine.