

# Panasonic®

Operating Instructions  
Bedienungsanleitung  
Gebruiksaanwijzing  
Mode d'emploi  
Manuale di istruzioni  
Instrucciones de funcionamiento  
Instrukcja obsługi  
Návod k obsluze  
Kezelési útmutató  
Instrucțiuni de operare

Microwave /Grill Oven  
Mikrowellengerät mit Grill  
Magnetron/Grill Oven  
Four à Micro-ondes-Grill  
Forno a Microonde e Grill  
Horno Microondas/Grill  
Kuchénka Mikrofalowa z Grillem  
Mikrovlnná / trouba/ Gril  
Grillezős/mikrohullámú sütő  
Cuptor cu microunde



**NN-GD452W / NN-GD462M**

English

Deutsch

Nederlands

Français

Italiano

Español

Polski

Česky

Magyar

Română

**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 VEILIGHEIDSINSTRUCTIES.** 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 il forno, leggere con attenzione questo manuale e conservarlo per future consultazioni.

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

**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 pozdější použití.

**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.

- **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 au dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur les deux côtés.
- 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 Stop/Cancel 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 importantes .....	9-12
Schéma descriptif .....	13
Le panneau de commande NN-GD452W/NN-GD462M * .....	14
Mode d'emploi défilant .....	15
Affichage de l'heure .....	16
Verrouillage de sécurité enfant .....	16
Cuisson et décongélation en micro-ondes.....	17
Le mode gril .....	18
Le mode combiné.....	19
Fonction Minuteur .....	20
Cuisson en plusieurs étapes .....	21
Touche mémoire.....	22
La décongélation Turbo selon le poids.....	23
Programmes de cuisson automatique .....	24-26
Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids.....	27
Le Plat Panacrunch.....	28
Questions et réponses.....	29
Entretien de l'appareil .....	30
Fiche Technique .....	31

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 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.

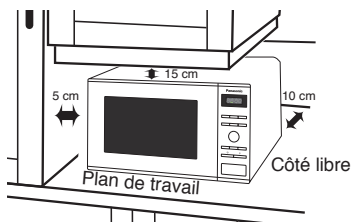
## Emplacement du four

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.

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 au dessus du four, de 10 cm à l'arrière et de 5 cm sur les deux côtés.



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 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.
10. Ce four ne doit pas être commandé par un minuteur externe ni par un système de télécommande à distance.

## Consignes de sécurité importantes

### ■ Attention!

#### 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. À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors 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 importantes

## 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 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. En cas de début d'incendie à l'intérieur du four, presser 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 grill

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 Grill 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.
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.

# Consignes de sécurité importantes

## 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.

## ■ Remarque:

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 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.

## 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.

# Consignes de sécurité importantes

## 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.
- 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.

## Biberons et aliments pour bébés

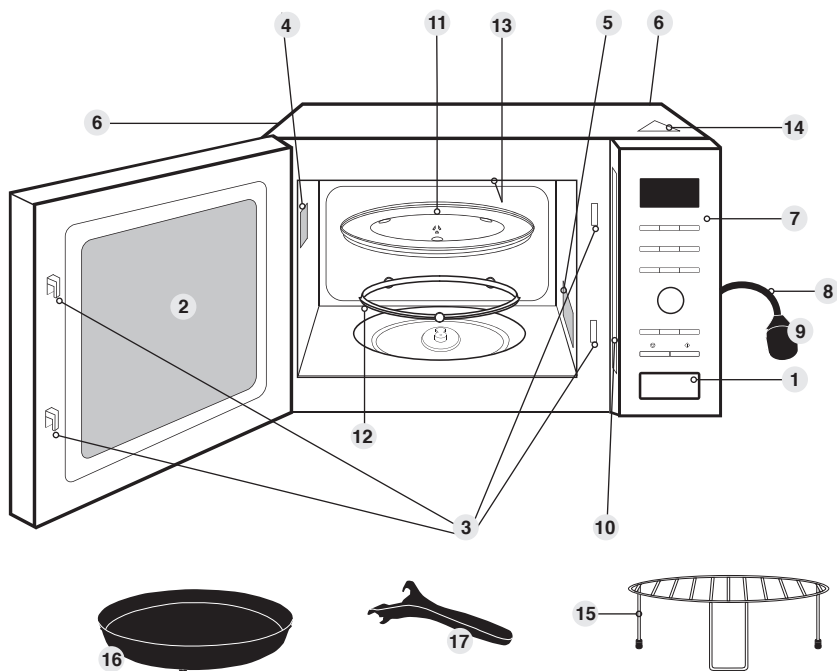
- Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.
- Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il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

## Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation, le moteur du ventilateur peut continuer à fonctionner pendant quelques minutes afin de refroidir les composants électriques. Cela est parfaitement normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés pendant que le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

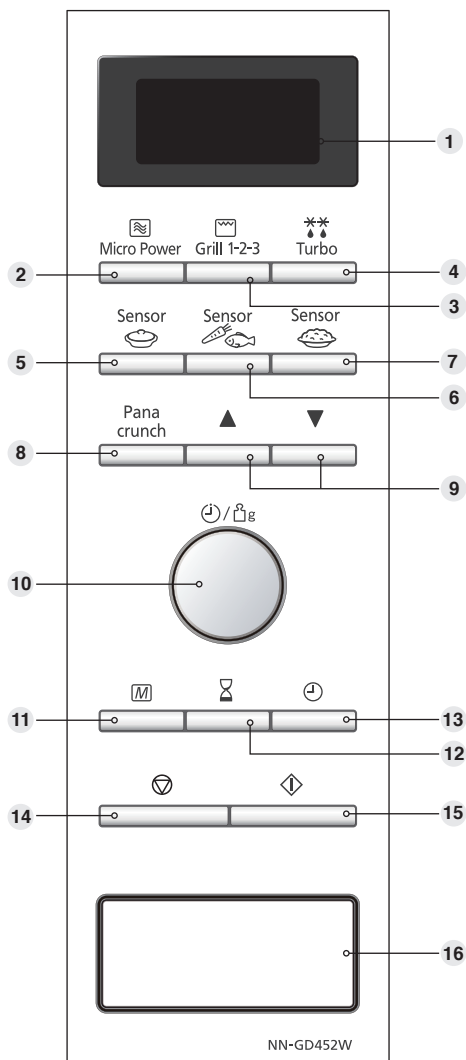
## Schéma descriptif

- 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 enlever)**
- 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. Éléments du grill.**
- 14. Etiquette de mise en garde (surface brûlante)**
- 15. Trépied métallique**
- 16. Plat Panacrunch**
- 17. Poignée du Panacrunch**



■ **Remarque:**  
Ce schéma a valeur de référence uniquement

# Le panneau de commande NN-GD452W/ NN-GD462M \*



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Touche de puissance micro-ondes
- 3 Touche du gril
- 4 Touche des décongelations Turbo selon le poids
- 5 Touche des réchauffages Auto selon le poids
- 6 Bouton de cuisson automatique des légumes / du poisson
- 7 Bouton de cuisson automatique du riz / des pâtes
- 8 Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids
- 9 Bouton plus / moins
- 10 Sélecteur de Durée/Poids
- 11 Touche Mémoire
- 12 Touche minuteur
- 13 Touche horloge
- 14 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.
- 15 Touche marche
- 16 Bouton d'ouverture de la porte

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

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

## ■ Remarque

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.

## ■ 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.

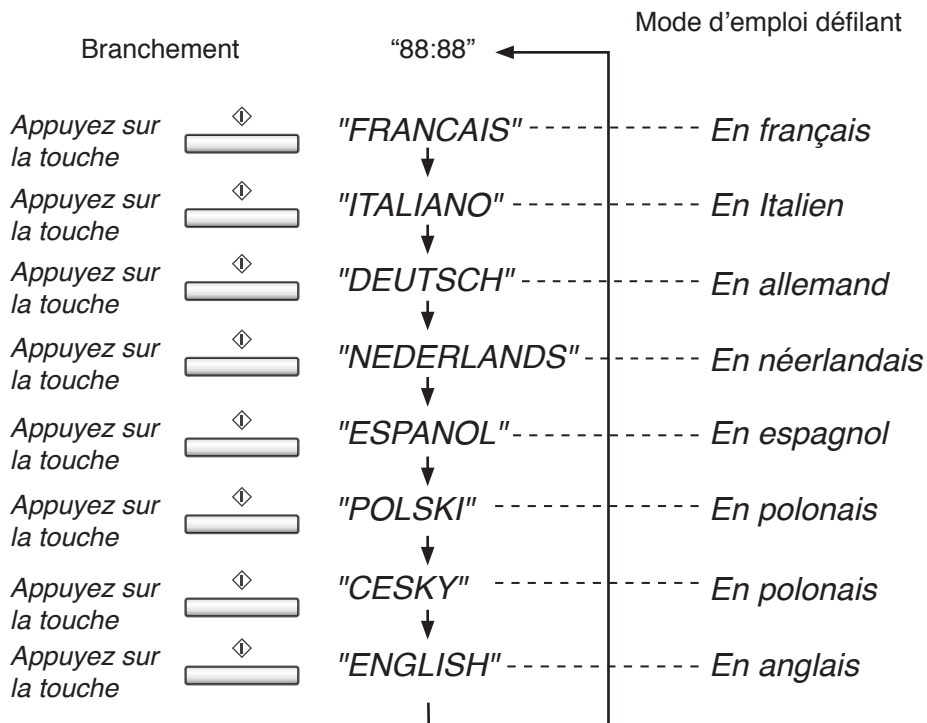
## ■ Bips sonores

Lorsqu'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.



## Mode d'emploi défilant

Mode d'emploi défilant:

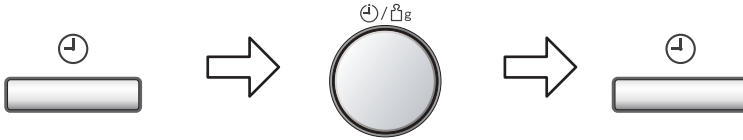


Ces modèles ont une fonction unique d'affichage de mode d'emploi pour vous aider à les utiliser. Une fois le branchement effectué, pressez la touche Marche une ou plusieurs fois jusqu'à ce que s'affiche la langue souhaitée. Les réglages par défaut ne comportent pas l'affichage du mode d'emploi. Au fur et à mesure que vous appuyez sur les boutons, l'affichage fait apparaître l'instruction suivante, ce qui vous évite de faire des erreurs. Si vous désirez utiliser une autre langue, vous pouvez débrancher et rebrancher le four et suivre à nouveau les étapes ci-dessus.

Si vous appuyez 4 fois sur la touche « Touche minuteur », le mode d'emploi défilant sera désactivé. Pour le réactiver, pressez 4 fois la touche Touche minuteur.

## 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.

### ■ Remarques

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.**

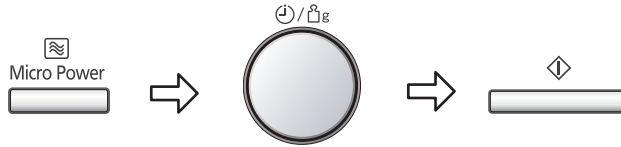
L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.

### ■ Remarque

1. 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.



## 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.

Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (1000 W: 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.

1 pression	Fort	1000 Watts
2 pressions	Décongélation ❄️❄️	270 Watts
3 pressions	Moyen	600 Watts
4 pressions	Doux	440 Watts
5 pressions	Mijotage	300 Watts
6 pressions	Maintien au chaud	100 Watts

## ■ ATTENTION!

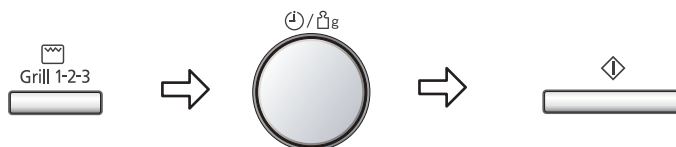
Si vous affichez directement une durée sans choisir au préalable une puissance, la puissance FORT (1000 W) est automatiquement sélectionnée.

## ■ Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page Fr-21.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur en page Fr-20.
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.

## 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	1100 W	(fort)
2 pressions	gril 2	800 W	(moyen)
3 pressions	gril 3	600 W	(faible)

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.

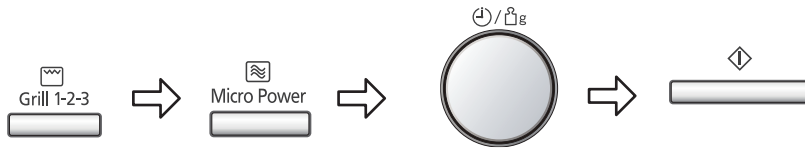
L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril s'affiche dans la fenêtre.

### ■ 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 rougeioie 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



### Choisissez la puissance souhaitée

1 Pression Grill 1 1100 W (Fort)	1 Pressions Moyen 600 W
2 Pressions Grill 2 800 W (Moyen)	2 Pressions Faible 440 W
3 Pressions Grill 3 600 W (Faible)	3 Pressions Mijotage 300 W
	4 Pressions Maintien au chaud 100 W

1000 W/270 W ne peut pas être choisi pour la cuisson combinée

### 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.

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

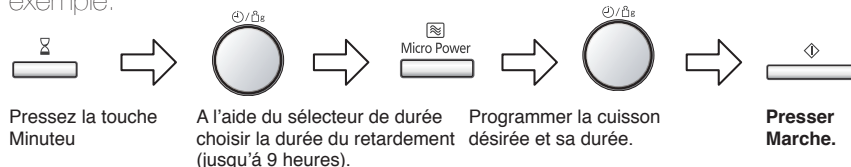
1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. NE PAS l'utiliser 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 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, 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

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

exemple:

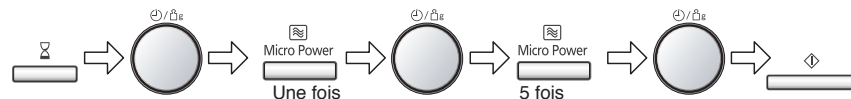


### REMARQUES

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

exemple:

Retardement: 1 heure      Puissance Fort (1000 W) 10 min      Puissance Mijotage (300 W): 20 min

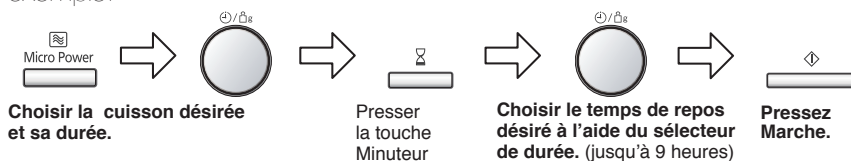


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.

## 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.

exemple:

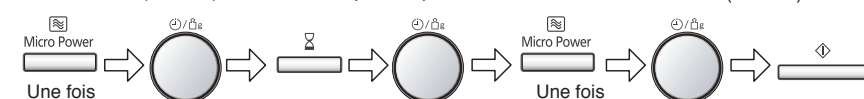


### REMARQUES:

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

exemple:

Puissance Fort (1000 W): 4 min      temps de repos: 5 min      Puissance Fort (1000 W): 2 min

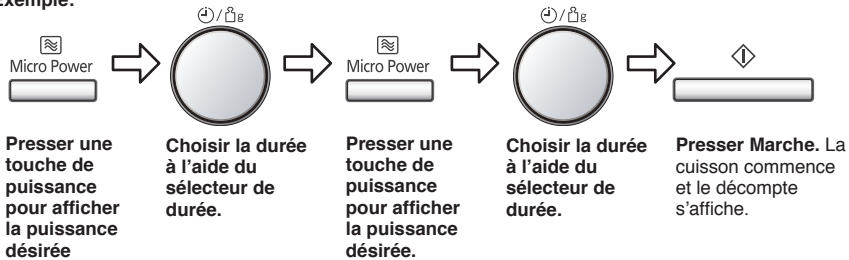


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps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

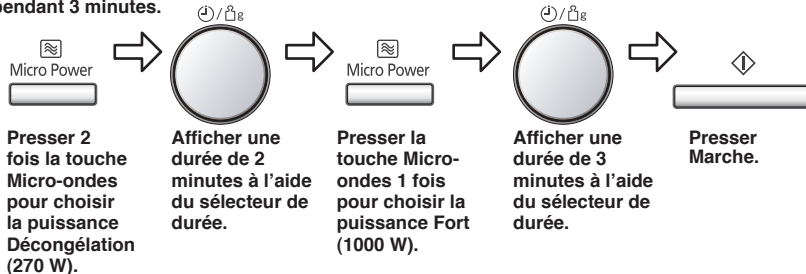
# Cuisson en plusieurs étapes

## Cuisson en 2 ou 3 étapes

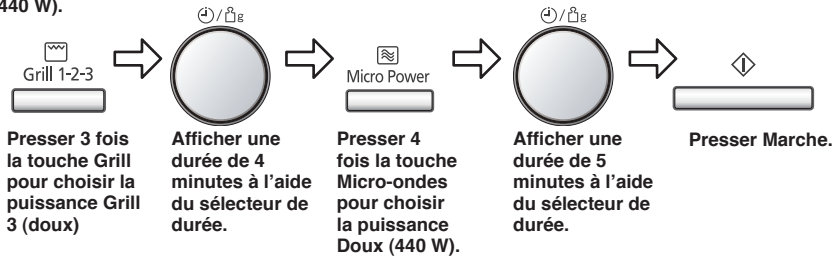
### Exemple:



**Exemple: pour Décongeler (270 W) pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur FORT (1000 W) pendant 3 minutes.**



**Exemple: pour griller pendant 4 minutes en Grill Doux puis cuire 5 minutes en puissance Doux (440 W).**



### 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.

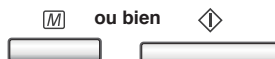
## Touche mémoire

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

Pour mettre une cuisson en mémoire.



Programmer le mode et le temps de cuisson désiré.



**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.**

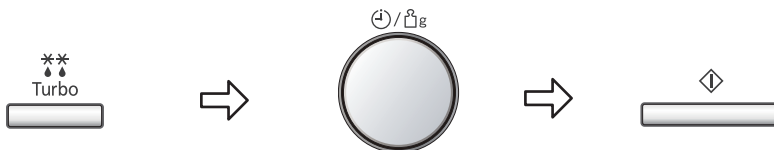
### ■ Remarques

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 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

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.

Catégorie	Poids min./ max.	Utilisation
<b>1. PETITES PIÈCES</b>   <b>1 pression</b>	200 g - 1200 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 à 400 g chacune). Retourner/protéger aux bips sonores. Laissez reposer entre 5 et 30 minutes.
<b>2. GROSSE PIÈCE</b>   <b>2 pressions</b>	400 g - 2500 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Retourner/protéger aux bips sonores. Laissez reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
<b>3. PAIN CROISSANTS</b>   <b>3 pressions</b>	100 g - 800 g	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.

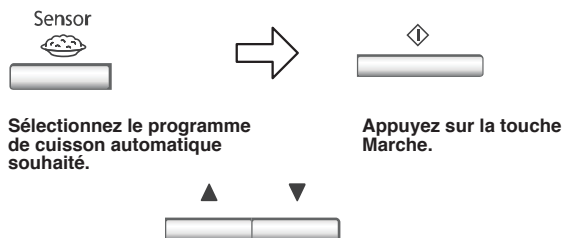
■ **Important!**

Consultez la page 16 FR du livret de recettes pour les conseils de décongélation.

## Programmes de cuisson automatique

**Vous pouvez faire cuire différents aliments sans avoir à saisir la durée de cuisson, le poids ou le niveau de puissance.**

Par ex.















### ■ Commande plus/moins:

Chaque utilisateur peut avoir des préférences en matière de degré de cuisson. Quand vous aurez utilisé les programmes automatiques plusieurs fois, vous déciderez peut-être que vous préféreriez vos aliments cuits différemment. Il vous suffit alors d'utiliser les commandes plus/moins pour régler les programmes et allonger ▲ ou ▼ raccourcir la cuisson selon vos préférences. Appuyez avant d'actionner le bouton Marche. Si les résultats obtenus avec les programmes automatiques vous satisfont, vous n'avez pas à utiliser cette commande.





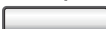










### ■ Remarques

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le délai de cuisson restant.
2. N'ouvrez pas la porte avant que le temps de cuisson ne s'affiche.
3. Le programme considère que la température des aliments surgelés est de  $-18\text{ °C}$  à  $-20\text{ °C}$ , et de  $+5\text{ °C}$  à  $+8\text{ °C}$  pour les autres aliments (température du réfrigérateur). Le programme de réchauffage de la soupe convient aux aliments à température du réfrigérateur ou ambiante.
4. Pour éviter les erreurs pendant l'utilisation des programmes automatiques, vérifiez que le plateau en verre et l'assiette sont bien secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à  $35\text{ °C}$  ou inférieure à  $0\text{ °C}$ .
6. Les programmes sont conçus pour les poids d'aliments décrits aux pages FR-23.
7. Pour les programmes automatiques pour la soupe, les légumes frais, les légumes surgelés, le poisson frais et le poisson surgelé, couvrir les aliments avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, faites une perforation au centre et quatre perforations au bord du plat. Pour les programmes pour les repas réfrigérés et surgelés, le réchauffage doit se faire dans l'emballage d'origine. Percez le film. Si vous transférez les repas dans un plat, recouvrez-le de film alimentaire perforé. Pour les programmes automatiques pour le riz et les pâtes, recouvrez le plat d'un couvercle.
8. Si le four vient d'être utilisé et qu'il est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message 'CHAUD' s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

## Programmes de cuisson automatique

Catégorie	Poids recommandé	Accessories	Utilisation
<b>4. SOUPE</b>  Sensor   <b>1 pression</b>	150 g - 1000 g		<b>Pour réchauffer la soupe réfrigérée et à température ambiante.</b> Placer la soupe dans un plat/récipient de taille appropriée. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ +5 °C, ou à température ambiante. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer une fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes.
<b>5. PLAT CUISINE</b>  Sensor   <b>2 pressions</b>	200 g - 1000 g		<b>Pour réchauffer un repas frais déjà cuit ou un ragoût.</b> Tous les aliments doivent être cuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, environ 5 °C, et il faut les réchauffer dans leur barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer deux fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou poisson dans une sauce liquide peuvent exiger une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents comme le riz, les pâtes ou les pommes de terre.
<b>6. PLAT SURGELE</b>  Sensor   <b>3 pressions</b>	200 g - 1000 g		<b>Pour réchauffer un repas tout prêt ou un ragoût surgelé ;</b> Tous les aliments doivent être cuits et surgelés (-18 °C) ; Les réchauffer dans la barquette d'origine. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Si vous transférez les aliments dans un plat, le couvrir de film perforé. Appuyer trois fois sur la touche du programme de réchauffage automatique puis sur le bouton Marche. Remuer lorsque le four émet des bips sonores et découper le bloc en morceaux. Remuer une fois de plus à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Vérifier la température et poursuivre la cuisson pendant quelques minutes si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas aux aliments surgelés portionnables.
<b>7. LEGUMES FRAIS</b>  Sensor   <b>1 pression</b>	200 g - 1000 g		<b>Cuisson des légumes frais.</b> Placer les légumes préparés dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser d'une cuil. à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Si vous faites cuire de grandes quantités d'aliments, remuez-les quand le four émet un bip. Egoutter en fin de cuisson et assaisonner.

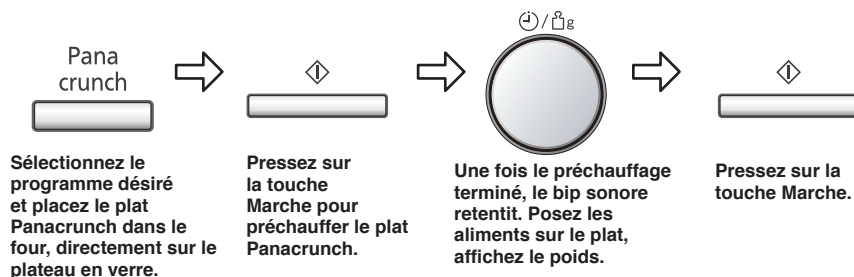
## Programmes de cuisson automatique









Catégorie	Poids recommandé	Accessoire	Utilisation
<b>8. LEGUMES SURGELE</b>    <b>2 pressions</b>	200 g - 1000 g		<b>Cuisson des légumes surgelés.</b> Placer les légumes dans un plat/récipient de taille appropriée. Arroser avec 1-3 cuil. à soupe d'eau. Pour les légumes contenant beaucoup d'eau, comme les épinards ou les tomates, ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche. Egoutter en fin de cuisson.
<b>9. POISSON FRAIS</b>    <b>3 pressions</b>	200 g - 800 g		<b>Cuisson des filets ou darnes de poisson frais.</b> Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 2 cuil. à soupe d'eau (30 ml). Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer trois fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche.
<b>10. POISSON SURGELE</b>    <b>4 pressions</b>	200 g - 800 g		<b>Cuisson des filets ou darnes de poisson surgelés.</b> Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 1 cuil. à soupe d'eau (15 ml). Couvrir avec du film de cuisson. Au moyen d'un couteau pointu, percer le film une fois au centre et quatre fois sur le pourtour. Appuyer quatre fois sur la touche du programme de cuisson automatique légumes/poisson. Appuyer sur le bouton Marche.
<b>11. RIZ</b>    <b>1 pression</b>	100 g - 300 g		<b>Cuisson du riz pour plats salés (pas pour le gâteau de riz). (Thai, Basmati, Jasmin, Suriname, Arborio ou Méditerranée).</b> Rincer le riz soigneusement avant la cuisson. Le verser dans un grand bol. Ajouter 2 volumes d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer une fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Laisser reposer 3 minutes après la cuisson. Egoutter en fin de cuisson.
<b>12. PATES</b>    <b>2 pressions</b>	100 g - 450 g		<b>Cuisson des pâtes sèches.</b> Mettre les pâtes dans un grand bol. Ajouter 1 cuil. à café de sel, 1 cuil. à soupe d'huile et de l'eau bouillante. Pour 100 g - 290 g de pâtes, ajouter 1 litre d'eau bouillante. Pour 300 g - 450 g de pâtes, ajouter 1,5 litre d'eau bouillante. Couvrir avec un couvercle. Appuyer deux fois sur la touche du programme de cuisson automatique riz/pâtes. Appuyer sur le bouton Marche. Egoutter en fin de cuisson.

### 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. 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.
5. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

## Les cuissons/réchauffages en Panacrunch selon le poids



Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
<b>13. PIZZA SURGELEE</b>  Pana crunch   <b>1 pression</b>	150 g - 500 g		<b>Pour réchauffer des pizzas, bruschetta et baguettes gratinées déjà cuites et surgelées.</b> 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".
<b>14. PIZZA FRAICHE</b>  Pana crunch   <b>2 pressions</b>	150 g - 500 g		<b>Pour réchauffer des pizzas déjà cuites et réfrigérées.</b> 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".
<b>15. FRITES AU FOUR</b>  Pana crunch   <b>3 pressions</b>	200 g - 500 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 mélangez au bip sonore. Ce programme convient à la plupart des garnitures surgelées de pommes de terre sauf aux Pommes Dauphine, Noisette et galettes.
<b>16. QUICHE FRAICHE</b>  Pana crunch   <b>4 pressions</b>	150 g - 600 g		<b>Pour réchauffer les quiches déjà cuites et réfrigérées.</b> Déballez entièrement et posez la quiche sur le plat Panacrunch préchauffé. Posez la quiche sur une grille en fin de réchauffage; En fin de cuisson, démoulez la quiche et laissez la reposer sur une grille pendant quelques minutes. 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 inévitablement aux performances.



## ■ Remarques:

1. Ne préchauffez pas le plat Panacrunch pendant plus de 5 minutes. (voir page 22 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/grill. 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.

## 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.: Je ne peux pas choisir un programme automatique et le message "CHAUD" s'affiche à l'écran. Pourquoi ?

- R.: Si le four vient d'être utilisé et qu'il

est trop chaud pour fonctionner avec un programme de cuisson automatique, le message "CHAUD" s'affichera à l'écran. Quand ce message disparaît, vous pouvez utiliser les programmes de cuisson automatique. Si vous êtes pressé, faites cuire vos aliments manuellement en choisissant vous-même le mode et la durée de cuisson adaptés.

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 autorisé.

Q.: Le ventilateur continue à tourner à la fin de la cuisson. Pourquoi ?

- R.: Après l'utilisation du four en mode grill/combinaison, le moteur du ventilateur continue parfois à tourner pendant 3 minutes afin de refroidir les composants électriques. Ceci est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

## 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 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: **Maximaal; 2120 W**  
**Magnetron; 1050 W**  
**Le mode grill; 1160 W**  
Puissance de sortie:  
**Magnetron; 1000W (IEC-60705)**  
**Chauffage formant grill; 1100 W**  
Dimensions extérieures:  
**525 mm (W) x 414 mm (D) x 310 mm (H)**  
Dimensions intérieures:  
**359 mm (W) x 362 mm (D) x 247 mm (H)**  
Poids (hors emballage): **13 kg**  
Niveau sonore: **66 dB**

**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

F00039X71EP