

Panasonic®

Manuel d'utilisation Four à micro-ondes Pour usage domestique seulement Modèle NN-SC73LS



LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'UTILISATION AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.

Pour toute demande d'aide, communiquez avec nous sur notre site Web :
<http://www.panasonic.ca/french/support>

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	1-2
Instructions de la mise à la terre.....	3-4
Installation	5
Préparation des aliments.....	5-6
Emplacement des commandes	8

Fonctionnement

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	9
Réglage de l'horloge	9
Réglage du système de verrouillage	9
Cuisson	9-10
Réglage de la durée d'attente	10
Réglage de la minuterie différée.....	10
Fonction 30 express	11
Maintien au chaud.....	11
Maïs éclaté	11
Décongélation auto.....	12
Conseils et techniques de décongélation	12
Réchauffage par capteur.....	13
Cuisson par capteur.....	13
Tableau de cuisson par capteur	14
Réglage de la minuterie	14
Recettes par micro-ondes	15
Caractéristiques des aliments.....	16

Entretien

Nettoyage et entretien.....	17
Achat des accessoires	17
Guide de dépannage	18
Garantie limitée (Canada seulement)	19

Information générale

Spécifications.....	20
Pour vos dossiers	21



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres sont très importantes.

D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.

Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :



DANGER

L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas immédiatement les instructions.

AVERTISSEMENT

L'utilisateur risque la mort ou des blessures graves s'il ne respecte pas les instructions.

ATTENTION

Ce mot indique une situation à risque qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, de la façon de diminuer la possibilité de blessure, et de ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des microondes. Il est important de ne pas annuler ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est

particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux:

- (1) PORTE (courbée)
- (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
- (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- (d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un qui n'est pas un personnel de dépannage qualifié.

Nous vous remercions d'avoir arrêté votre choix sur un four micro-ondes Panasonic

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson. Lors de l'utilisation d'appareils électriques, les mesures de sécurité de base doivent être suivies, incluant les mesures suivantes :

AVIS

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les spécificités : « **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE** » à la page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez l'appareil uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 3.
4. Installez ou placez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
6. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui advient en même temps à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
7. Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
8. Les liquides, tels que l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à microondes n'apparaît pas toujours. CELA POURRAIT EN RÉsulTER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI DEVIENNENT SOUDAINEMENT EN ÉBULLITION LORSQUE LE RÉCIPiENT EST PERTURBÉ OU UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
 - (a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - (b) Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- (c) N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit.
 - (d) Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à microondes pendant un court instant avant de retirer le récipient.
 - (e) Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
9. Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
 10. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - (a) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si vous avez placé un objet en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - (b) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à microondes.
 - (c) Si des matériaux à l'intérieur du four à microondes s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteur.
 - (d) N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 11. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés — par exemple bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans un four à microondes.
 12. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 13. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 14. N'utilisez cet appareil que pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce four à microondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
 15. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
 16. Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
 17. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir.

CONSERVER LE PRÉSENTE MANUEL USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON COMMERCIAL)



USTENSILES

⚠ MISES EN GARDE

Danger de blessure corporelle:

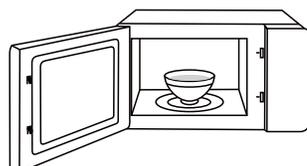
Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions dans «Matériaux pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes» ou «Matériaux ne pouvant pas être utilisés dans un four à microonde».

Certains ustensiles non métalliques ne sont pas sûrs pour être utilisés pour le microonde. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

Test d'ustensile :

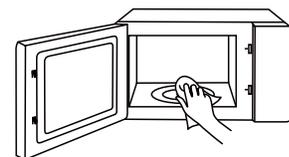
1. Remplir un conteneur à microonde avec 250 ml d'eau froide et y déposer l'ustensile.



2. Cuisson à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher doucement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au microonde.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

⚠ REMARQUE

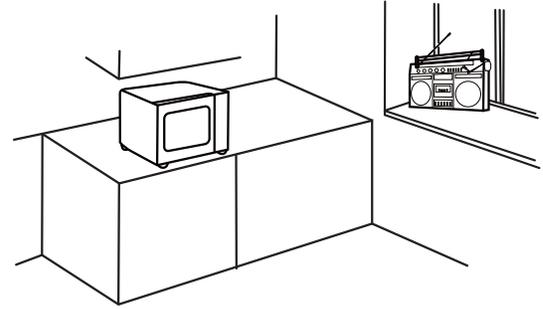
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





INTERFÉRENCE RADIO

1. Le fonctionnement du four à microondes peut provoquer des interférences avec votre radio, télévision ou équipement similaire.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - (a) Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - (b) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - (c) Déplacez le four à microondes par rapport au récepteur.
 - (d) Éloignez le four à microondes du récepteur.
 - (e) Branchez le four à microondes dans une autre prise de sorte qu'il se trouve avec le récepteur sur des circuits de dérivation différents.



INSTRUCTIONS DE LA MISE À LA TERRE

Instructions demise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC MISE À LA TERRE.

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé avec un fil électrique ayant un conducteur et une prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

ATTENTION

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises ou si un doute existe sur la bonne mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et des prises à 3 positions qui acceptent la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

DANGER

Danger d'électrocution:

Toucher des composants internes peut causer de graves blessures corporelles ou le décès. Ne pas démonter cet appareil.

ATTENTION

Danger d'électrocution:

La mauvaise utilisation de la terre peut entraîner une électrocution. Ne pas brancher à une prise de courant tant que l'appareil n'est pas installé correctement et mis à la terre.

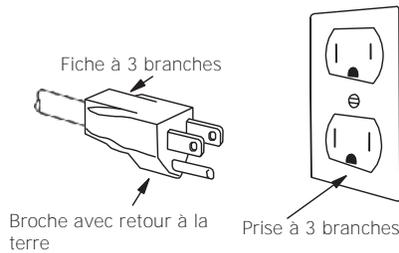
1. Le fil d'alimentation est court pour réduire le risque de le coincer ou de trébucher dessus s'il est plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges ne sont pas recommandés.
3. Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :
 - (a) La capacité électrique du fil ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la capacité de l'appareil.
 - (b) La rallonge doit être à 3 fils avec une mise à la terre.
 - (c) Un long fil d'alimentation doit être mis de façon à ne pas dépasser du comptoir ou de la table d'où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.



Instructions de mise à la terre

Instructions de mise à la terre
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.



La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et reliée à la terre.

- Brancher la fiche dans une prise à trois branches avec retour à la terre, correctement installée.
- NE PAS retirer la broche de retour à la terre.
- NE PAS utiliser un adaptateur.

Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché à une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 120 V c.a., 60 Hz, 15A. Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de le faire remplacer par une prise à trois branches correctement relié à la terre.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V, 60 Hz).
4. Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites des fours micro-ondes, selon la partie 18 des règlements de la FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie de fréquence radio pouvant causer des interférences avec certains appareils comme les radios, les téléviseurs, les moniteurs pour bébé, les téléphones sans fil, les appareils Bluetooth, les routeurs sans fil, etc. Il est possible de vérifier la présence d'interférences en arrêtant et en redémarrant l'appareil. S'il y a interférence, nous vous encourageons à corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- (1) Augmenter la distance entre le four à micro-ondes et les autres appareils recevant l'interférence.
- (2) Si possible, utiliser une antenne correctement installée et/ou réorienter l'antenne de l'appareil recevant l'interférence.
- (3) Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de celle de l'appareil recevant l'interférence.
- (4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Nettoyage et entretien »)

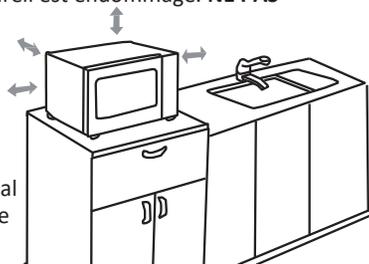
Installation

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défautuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **NE PAS** installer un four endommagé.

Emplacement du four

1. Le four doit être installé sur une surface plane et stable. Pour assurer une ventilation adéquate, un dégagement minimal de 3,0 po (7,5 cm) est requis entre le four et tous les murs adjacents et le côté droit doit être libre. Laisser un dégagement minimal de 12 po (30 cm) au-dessus du four.
 - (a) **NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
 - (b) **NE PAS** placer le four dans un endroit chaud ou humide tel qu'une cuisinière au gaz ou électrique, un évier ou un lave-vaisselle.
 - (c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.



Installation

1. **NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer. Si le four surchauffe, un dispositif de sécurité thermique coupera le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.

Préparation des aliments

Lors de l'utilisation du four, il est recommandé de prendre les précautions suivantes.

IMPORTANT

Les résultats dépendent de la durée et du niveau de puissance réglés, ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliment recommandée est réduite, mais que la durée de cuisson demeure la même.

1) PRÉPARATION DE CONSERVES / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** faire sécher les viandes, des fines herbes, des fruits ou des légumes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille-maïs pour four micro-ondes. Le maïs éclaté est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.

ATTENTION : Le maïs éclaté préemballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche Maïs éclaté (voir page 10). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson du maïs éclaté. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.



3) FRITURE

- **NE JAMAIS** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson aux micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude, et peuvent éclater ou fondre.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

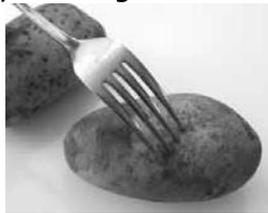
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**

La vapeur accumulée dans les œufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des œufs durs



TRANCHÉS et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson aux micro-ondes pour les empêcher d'éclater.



MISE EN GARDE : Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèches peut engendrer un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson aux micro-ondes. La chaleur est transférée des aliments CHAUDS au récipient, puis au plateau en verre. Utiliser des poignées pour récipients de cuisson lors du retrait des récipients du four, des couvercles ou des pellicules plastiques des récipients de cuisson afin d'éviter des brûlures.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

- **NE PAS** utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques. Ces fibres risquent de s'enflammer. Surveiller l'usage de serviettes en papier.

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Utiliser seulement des plats à brunir conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Consulter les instructions / tableau de chauffage du plat à brunir. **NE PAS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser d'attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



8) THERMOMÈTRES

- **NE JAMAIS** utiliser de thermomètre à viande traditionnel dans un four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles. Utiliser un thermomètre à viande ou à bonbons pour fours à micro-ondes.



9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

- **NE PAS** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître tiède, mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'œsophage de l'enfant.



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède (p. ex. : beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **NE PAS** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.

Ustensiles de cuisson

Cette section répond à la question « Puis-je utiliser dans un four à micro-ondes? »

Papier d'aluminium

Son usage n'est pas recommandé. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four et cela pourrait causer des dommages au four.



Plat à brunir

Oui. Utiliser seulement des plats à brunir conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Consulter les instructions / tableau de chauffage du plat à brunir. Ne pas préchauffer plus de six minutes.

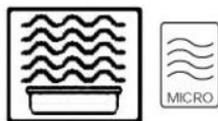
Sacs en papier bruns

Non. Ils risquent de causer un incendie dans le four.



Pour four à micro-ondes

Oui. Si identifié pour four à micro-ondes, consulter les directives du fabricant pour les usages lors de la cuisson aux micro-ondes. Certains morceaux sont étiquetés au verso « Pour four et micro-ondes ».



Vaisselle

Si non identifiée, utiliser ESSAI DE RÉCIPIENTS ci-dessous.

Contenant jetable en papier polyester

Oui. Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Ils se vendent également dans certaines épiceries.



Emballages repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



Plateaux de repas surgelés

Oui s'ils sont conçus pour les fours à micro-ondes. Non s'ils contiennent du métal.



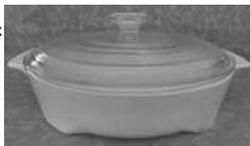
Bocaux en verre

Non. La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur.



Réceptacle en verre/céramique résistant à la chaleur et allant au four

Oui, mais uniquement ceux conçus pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage. (Consulter ESSAI DE RÉCIPIENTS ci-dessous.)



Réceptacle en métal

Non. Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.



Attaches métalliques

Non. Elles peuvent produire des étincelles et causer un incendie dans le four.

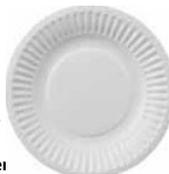


Sac de cuisson

Oui. Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Ne pas fermer avec une attache métallique. Percer six fentes de 1 cm (3/8 po) dans le haut du sac.

Assiettes et tasses en carton

Oui. Servent à réchauffer les aliments cuits ou pour une cuisson de courte durée comme celle des hotdogs. **Ne pas utiliser des tasses en papier dans le four à micro-ondes; elles pourraient surchauffer et s'enflammer.**



Serviettes et essuie-tout

Oui, seulement les serviettes et essuie-tout en papier. Sert à réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si identifié pour four à micro-ondes. Ne PAS utiliser de serviettes en papier recyclé.



Papier parchemin

Oui. Utiliser pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.

Réceptacle en plastique

Oui, avec prudence. Doit être identifié « Pour four à micro-ondes ».



Consulter les directives pour four à micro-ondes du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de causer une déformation.

Plastique, mélamine

Non. Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.

Verre en mousse de polystyrène

Oui, avec prudence. Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Utiliser seulement pour de courtes durées pour réchauffer à basse température de service. **Ne pas utiliser des tasses en papier dans le four à micro-ondes; elles pourraient surchauffer et s'enflammer.**



Pellicule plastique

Oui. Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures.

Doit être identifiée « Pour four à micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.



Paille, osier, bois

Oui, pour courte durée seulement. Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à basse température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler.



Thermomètres

N'utiliser que des thermomètres conçus pour fours à micro-ondes, et non des thermomètres pour fours traditionnels.



Papier paraffiné

Oui. Utiliser pour couvrir afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité.

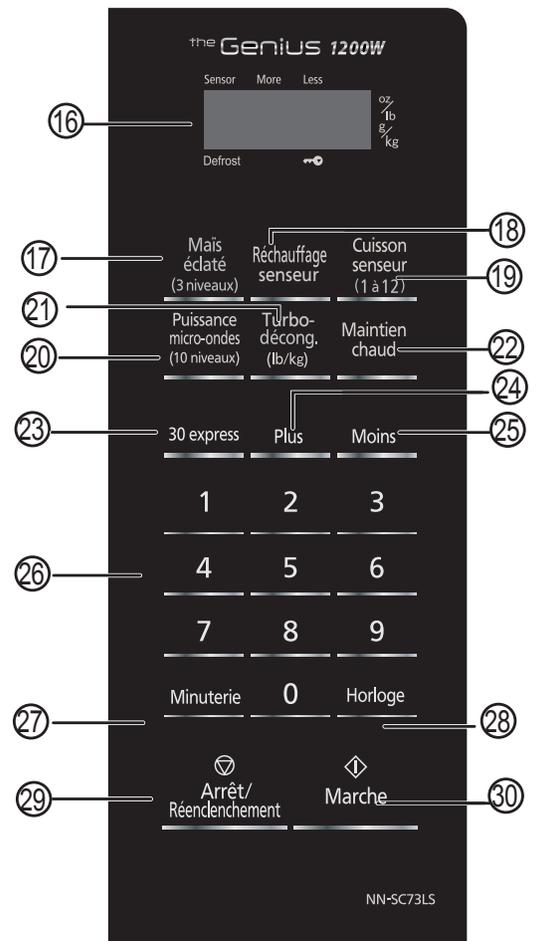
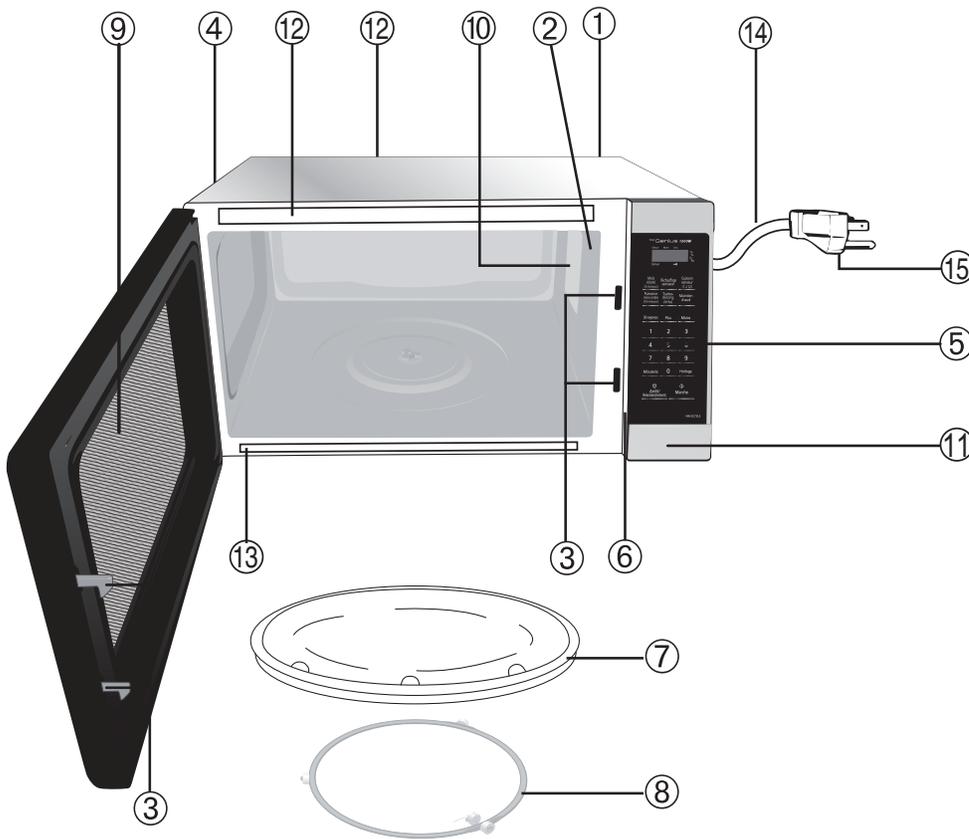


ESSAI DE RÉCIPIENTS

POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR À MICRO-ONDES : Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le réceptacle à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le réceptacle testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le réceptacle est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des réceptacles en plastique.



Emplacement des commandes



- | | | | |
|----|---|----|---|
| 1 | Évent d'aération externe | 21 | Décongélation Turbo
(voir à la page 11) |
| 2 | Évent d'aération interne | 22 | Maintien au chaud (voir la page 10) |
| 3 | Système de verrouillage
de sécurité de la porte | 23 | Fonction 30 express (voir la page 10) |
| 4 | Évent d'aération sortant | 24 | Plus (voir la page 10) |
| 5 | Panneau des commandes | 25 | Moins (voir la page 10) |
| 6 | Plaque signalétique | 26 | Touches numériques |
| 7 | Plateau en verre | 27 | Minuterie
(voir la page 13) |
| 8 | Anneau à galets | 28 | Horloge (voir la page 8) |
| 9 | Pellicule antivapeur/antichaleur
(ne pas retirer) | 29 | Arrêt/Réenclenchement
Avant la cuisson : un toucher
supprime toutes les instructions
entrées. Durant la cuisson : un
toucher interrompt
temporairement la cuisson.
Un autre supprime toutes les
instructions entrées et l'heure du
jour ou le deux-points s'affiche à
l'écran d'affichage. |
| 10 | Couvercle du guide d'ondes
(ne pas retirer) | 30 | Marche
Après le réglage du programme de
cuisson, un toucher met le four en
marche. Si la porte est ouverte ou |
| 11 | Bouton d'ouverture de la porte | | |
| 12 | Étiquette d'avertissement | | |
| 13 | Étiquette de menu | | |
| 14 | Cordon d'alimentation | | |
| 15 | Fiche d'alimentation | | |
| 16 | Écran d'affichage | | |
| 17 | Maïs éclaté (voir la page 10) | | |
| 18 | Réchauffage par senseur (voir la
page 12) | | |
| 19 | Cuisson par senseur (voir la
page 12) | | |
| 20 | Puissance micro-ondes (voir la
page 8) | | |

si la touche Arrêt/Réenclenchement est touchée pendant que le four est en marche, la touche Marche doit être touchée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.

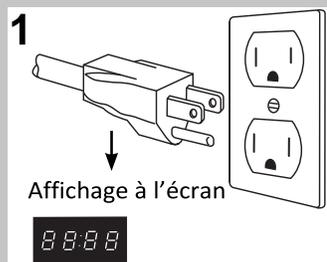
Avertissement sonore :

Lorsqu'une touche a été touchée de la manière appropriée, un bip de confirmation est émis. Si une touche a été touchée sans qu'un bip ait été émis, cela indique que le four n'a pas accepté ou n'a pas pu accepter l'instruction. Au cours du processus, le four émet deux bips entre les cycles programmés. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

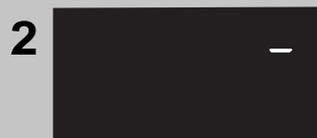
NOTA :

Si aucune action n'est effectuée dans les 6 minutes après le réglage d'un programme, le four annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Par défaut, le four est réglé sur le système de mesure impérial (oz/lb).



Appuyer sur **Marche** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).

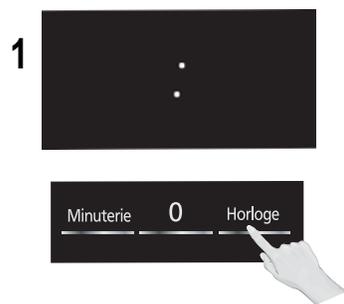


Appuyer sur **Arrêt/Réendement** pour confirmer; le deux-points (:) apparaît à l'écran.

NOTA :

Ces sélections sont offertes lors du branchement initial du cordon d'alimentation.

Réglage de l'horloge



Lorsqu'il n'y a pas de cuisson en cours dans le four, appuyer une fois sur **Horloge**; le deux-points clignote. Entrer l'heure du jour à l'aide des touches **numériques**.

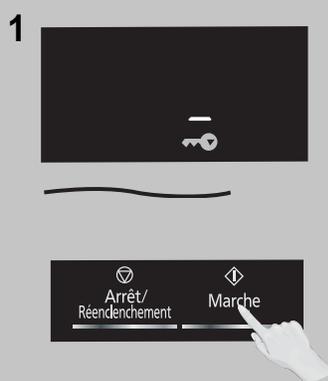


Appuyer sur **Horloge** pour terminer le réglage et le deux-points (:) cesse de clignoter.

NOTA :

1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que le deux-points (:) clignote.

Réglage du système de verrouillage



Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, appuyer trois fois sur **Marche**.

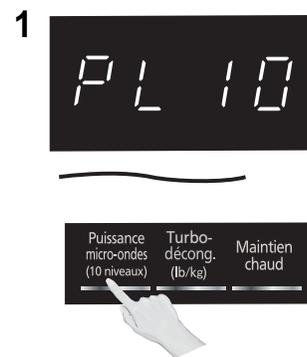


Appuyer trois fois sur **Arrêt/Réendement**; l'écran revient à l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

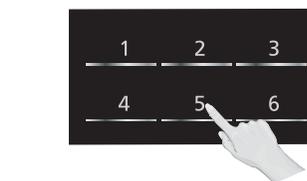
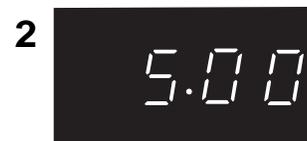
1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour activer et désactiver le système de verrouillage, il faut appuyer à trois reprises sur **Marche** ou **Arrêt/Réendement** dans un délai de 10 secondes.
3. Ce système peut être activé pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Cuisson



Lors d'une cuisson à puissance élevée (10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran. PL10 est le niveau le plus élevé et PL1 est le plus faible.

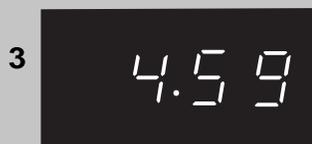
Pression	Niveau de puissance
une	PL10 (ÉLEVÉE)
deux	PL9
trois	PL8
quatre	PL7 (MOY.-ÉLEVÉE)
cinq	PL6 (MOYENNE)
six	PL5
sept	PL4
huit	PL3 (MOY.-FAIBLE)/ DÉCONGÉLATION
neuf	PL2
dix	PL1 (FAIBLE)



Régler la durée de cuisson avec les touches **numériques**. Pour les autres niveaux de puissance, la durée maximale programmable est de 99 minutes, 99 secondes.

Suite à la page suivante

Cuisson (suite)



Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Régler la puissance à PL10 (ÉLEVÉE) pour réchauffer des liquides. Le niveau PL7 (MOY.-ÉLEVÉE) convient à la plupart des aliments tandis que PL6 (MOYENNE) convient mieux à des aliments plus denses.
2. Pour la décongélation, régler la puissance à PL3 (MOY.-FAIBLE).

NE PAS TROP CUIRE : Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four à micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

Cuisson en plusieurs cycles :

Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur **Marche**. Le nombre maximal de cycles est fixé à trois. Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle. Cinq bips sont émis à la fin du programme.

Réglage de la durée d'attente

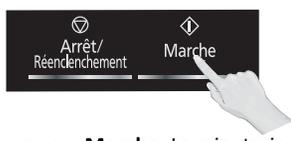
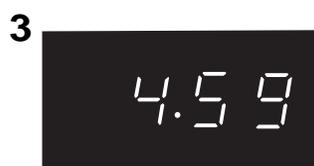


Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Pour ce faire, recommencer les étapes 1 et 2 de la section **Cuisson** à la page précédente. Appuyer ensuite sur **Minuterie**.

Nota : Ne pas sauter l'étape 1, même lors de l'utilisation de la puissance élevée PL10.



Régler la durée d'attente à l'aide des touches **numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).



Appuyer sur **Marche**. La minuterie s'amorce et deux bips se font entendre à la fin de la durée de cuisson (le début de la durée d'attente). Cinq bips se font entendre à la fin de la durée d'attente.

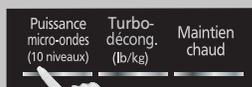
Réglage de la minuterie différée



L'heure du début peut être différée pour commencer la cuisson plus tard. Pour ce faire, appuyer d'abord sur **Minuterie**.



Entrer la durée différée désirée (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes) avec les touches **numériques**.



Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré apparaisse à l'écran. PL10 est le niveau le plus élevé et PL1 est le plus faible.



Régler la durée de cuisson avec les touches **numériques** (voir les durées maximales à la page précédente).

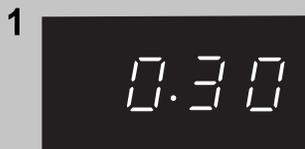


Appuyer sur **Marche**; le compte à rebours de la minuterie différée s'amorce, puis la cuisson débute. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant la durée d'attente, le temps de la minuterie ou de la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
3. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avant toute fonction automatique. Cela empêche que la température de départ des aliments augmente.

Fonction 30 express
Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 30 secondes)



Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes) apparaisse à l'écran. Le niveau de puissance est préréglé à PL10.

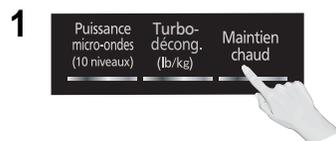


Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur **30 express**.
2. Après avoir réglé la durée avec la touche 30 express, les touches numériques ne sont plus accessibles.
3. La fonction 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.

Maintien au chaud
(Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.)



Appuyer sur **Maintien chaud**.



Régler la durée de maintien au chaud avec les touches **numériques**, jusqu'à 30 minutes. Cet exemple indique deux minutes. À la fin du maintien au chaud, 5 bips se font entendre.



Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

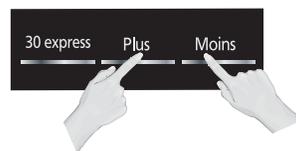
NOTA :

Le maintien au chaud peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Il ne peut pas être utilisé avec toute fonction automatique ou avec senseur.

Maïs éclaté
(Exemple : Pour faire éclater 100 g (3,5 oz) de maïs)



Appuyer sur **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le poids désiré s'affiche à l'écran. Une fois pour 100 g (3,5 oz), deux fois pour 85 g (3,0 oz) ou trois fois pour 50 g (1,75 oz).



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes. Appuyer une fois sur **Moins** pour soustraire 10 secondes ou deux fois pour soustraire 20 secondes.



Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
8. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
9. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**
10. Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affecte pas les résultats.

Fonctionnement (suite)

Turbo-décongélation

1



Cette caractéristique permet de faire décongeler les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer simplement en programmant selon leur poids. Appuyer sur Turbo-décong.

2



« dEF » apparaît brièvement à l'écran, puis une barre oblique apparaît à côté des unités du poids. Régler le poids de l'aliment à l'aide des touches numériques.

3



Appuyer sur **Marche**. La décongélation débute. Pour des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si deux bips se font entendre, retourner et/ou réarranger les aliments.

NOTA :

Le poids maximal pour la Turbo-décongélation est de 2,7 kg (6 lb).

Conversion

Consulter le tableau pour convertir des onces ou des centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la décongélation automatique, entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livre (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 oz, entrer 1,9 lb.

Onces	Centièmes de livre	Dixièmes de livre
0	,01 à ,05	0,0
1 à 2	,06 à ,15	0,1
3 à 4	,16 à ,25	0,2
5	,26 à ,35	0,3
6 à 7	,36 à ,45	0,4
8	,46 à ,55	0,5
9 à 10	,56 à ,65	0,6
11 à 12	,66 à ,75	0,7
13	,76 à ,85	0,8
14 à 15	,86 à ,95	0,9

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur une ou deux couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec une pellicule plastique très résistante, des sacs (indiqués pour congélateur) ou du papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet de réduire l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four à micro-ondes.
3. Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en dessous.

4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Retourner les aliments durant la décongélation.

Après la décongélation :

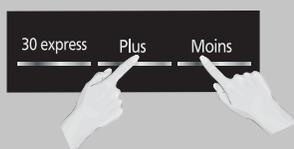
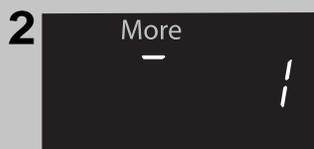
1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 9.
3. Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches doivent être rincés séparément ou avoir une période d'attente plus longue.

ALIMENT	DURÉE DE DÉCONGÉLATION À LA PUISSANCE PL3 min (par lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION		
			Période d'attente	Rinçage	
Poisson et fruits de mer					
Chair de crabe [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	6	Séparer en morceaux/ Réarranger	5 min	OUI	
Darnes de poisson	4 à 6	Retourner			
Filets de poisson	4 à 6	Retourner/Réarranger			
Pétoncles	4 à 6	Séparer / Retirer les morceaux décongelés			
Poisson entier	4 à 6	Retourner			
Viande					
Viande hachée	4 à 5	Retourner / Retirer les parties décongelées	10 min	NON	
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)]	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur		
Côtelettes/Steak	6 à 8	Retourner/Réarranger	5 min		
Côtes/bifteck d'ailloyau	6 à 8	Retourner/Réarranger			
Ragoût	4 à 8	Séparer / Retirer les morceaux décongelés			
Foie (tranches minces)	4 à 6	Égoutter/Retourner/ Séparer			
Bacon (tranches)	4	Retourner	---		
Volaille, poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI	
Escalope	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min		
Morceaux de poulets	4 à 6	Séparer/Retourner	10 min		
Poulet de Cornouailles	6 à 8	Retourner			
Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	6	Retourner	20 min au réfrigérateur		

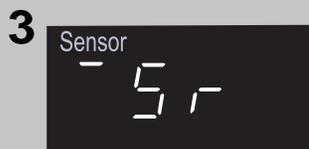
Réchauffage par senseur



Appuyer sur **Réchauffage senseur**.



Au besoin, appuyer sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 20 %. Appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 20 %.



Appuyer sur **Marche**. À la fin du réchauffage, 5 bips se font entendre.

NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de réchauffage par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide des touches Plus/Moins.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.

Casseroles : Ajouter 45 à 60 ml (3 ou 4 c. à soupe) de liquide; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer lorsque la durée s'affiche.

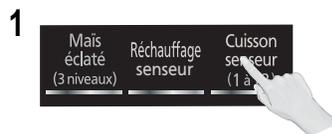
Aliments en conserve : Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

Assiette garnie : Disposer les aliments sur l'assiette; garnir de beurre, de sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

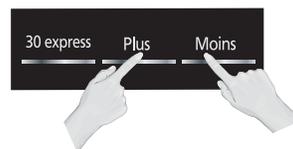
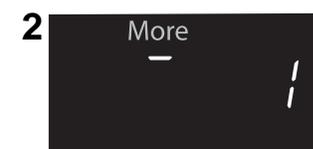
NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR :

- Pour réchauffer les pains et les pâtisseries. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.
- Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.
- Lorsque l'intérieur du four est chaud.
- Pour réchauffer des boissons.
- Avec des aliments surgelés.

Cuisson par senseur



Appuyez sur **Cuisson senseur** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'écran (**voir le tableau à la page suivante**).



Au besoin, appuyer sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 20 %. Appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 20 %.



Appuyer sur **Marche**. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de cuisson par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments – utiliser alors les touches Plus/Moins pour le modifier.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.
- Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 13, sélectionner manuellement l'intensité et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 9.

Pour de meilleurs résultats avec le SENSEUR, suivre ces recommandations :

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

- La température ambiante doit être inférieure à 35 °C (95 °F).
- Le poids des aliments doit excéder 113 g (4 oz).
- S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée par le senseur.
- Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un contenant étanche en plastique; cela peut empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission de deux bips ou l'affichage de la durée de cuisson à l'écran. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Après le début du compte à rebours de la durée de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réarranger les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments doivent reposer pendant un certain temps.

Fonctionnement (suite)

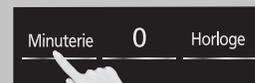
Tableau de cuisson par senseur

Consulter les catégories de cuisson par senseur dans le tableau ci-dessous.

Aliment	Portions/Poids	Conseils
1. Pomme de terre	1 à 4 pommes de terre 170 à 227 g chacune (6 à 8 oz)	Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après l'émission de 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
2. Légumes frais	113 à 454 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. Après l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur MARCHÉ.
3. Légumes surgelés	227 à 454 g (8 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. (Ne convient pas aux légumes dans le beurre ou en sauce.) Après l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur MARCHÉ.
4. Pizza surgelée (tranche)	170 à 340 g (6 à 12 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
5. Mets surgelés	170 à 907 g (6 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. Retirer la pellicule de plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures causées par la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.
6. Casserole	454 à 907 g (16 à 32 oz)	Utiliser la quantité de liquide appropriée. Recouvrir. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes. (Consulter les recettes de casserole à la page 14.)
7. Boeuf hachée	227 à 680 g (8 à 24 oz)	Émietter la viande dans un bol en verre ou une passoire pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après l'émission de 2 bips, remuer. Couvrir de nouveau et appuyer sur MARCHÉ. Les jus devraient être clairs. Égoutter.
8. Lasagne surgelée	6 à 32 oz 170 à 907 g	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après la cuisson, laisser reposer pendant 2 minutes. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson. L'éloigner du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.
9. Soupe	1 à 3 tasses	1 tasse de soupe équivaut à 250 ml. Verser la soupe dans un bol pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique perforée. Mélanger après la cuisson.
10. Riz	125 à 375 ml (½ à 1 ½ tasse)	Mettre le riz et l'eau chaude dans un faitout pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1 ½ partie d'eau à 1 partie de riz.
11. Pâtes	1,75 à 5,5 oz 50 à 155 g	Déposer 50 g (1,75 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 litres (8 tasses) pour four à micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile au goût, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 113 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 litre (4 tasses) d'eau, pour 155 g (5,5 oz) de pâtes, utiliser 1,5 litre (6 tasses) d'eau chaude dans un faitout de 3 litres (12 tasses).
12. Filets de poisson	113 à 454 g (4 à 16 oz)	Disposer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Réglage de la minuterie

1



Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Appuyer une fois sur **Minuterie**.

2



Régler la durée de cuisson désirée avec les touches **numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).

3



Appuyer sur **Marche**. La minuterie effectue le décompte sans que le four fonctionne et cinq bips sont émis à la fin.

ATTENTION : La porte du four étant fermée, si la lampe du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four n'a PAS été réglée correctement. **ARRÊTER IMMÉDIATEMENT LE FOUR** et relire les instructions.

Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Recette d'omelette de base

15 ml (1 c. à table) de beurre ou de margarine
2 oeufs
30 ml (2 c. à table) de lait
Sel et poivre noir moulu, facultatif

Chauffer le beurre dans un plat circulaire de 20 cm (8 po) pour four à micro-ondes pendant 20 secondes à PL10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner le plat pour en enrober le fond de beurre fondu. Entretemps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans le plat. Recouvrir d'une pellicule de plastique perforée et cuire à la puissance PL10 pendant 2 minutes. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir.

Toujours battre les oeufs avant de préparer l'omelette.

Portions : 1 portion

NOTA : Doubler les quantités pour une omelette à 4 oeufs.

Macaroni au fromage

38 ml (2 ½ c. à soupe) de beurre
23 ml (1 ½ c. à soupe) d'oignon haché
½ gousse d'ail émincée
60 ml (4 c. à soupe) de farine tout usage
3,3 ml (¾ c. à thé) de moutarde en poudre
3,3 ml (¾ c. à thé) de sel
0,6 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu
375 ml (1 ½ tasse) de lait
375 ml (1 ½ tasse) de fromage cheddar râpé
140 g (5 oz) (poids à sec) macaroni, cuit et égoutté
45 ml (3 c. à soupe) de chapelure de pain
3,3 ml (¾ c. à thé) de paprika

Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) faire fondre le beurre pendant 40 secondes à PL10, à couvert avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 1 minute à PL10. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis ajouter graduellement le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 3 à 4 minutes à PL10 jusqu'à ce que la sauce épaisse, remuer une fois.

Ajouter le fromage cheddar et le macaroni à la sauce et bien mélanger.

Saupoudrer la chapelure et le paprika sur le dessus du plat.

Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ».

Portions : 4 à 6 portions

Casserole au boeuf et macaroni

220 g (½ lb) de bœuf haché maigre
½ petit oignon, haché
¼ de poivron vert, haché
225 g (½ tasse) de céleri haché
1 boîte de 430 g (15 oz) de sauce tomate
165 ml (¾ tasse) d'eau
125 ml (½ tasse) de macaroni en coude non cuit
2,5 ml (½ c. à thé) de persil
1,2 ml (¼ c. à thé) de sel
0,6 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu
60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar râpé

Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) émietter le bœuf haché. Faire cuire pendant 5 à 7 minutes à PL6 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire pendant 3 à 4 minutes à PL10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ». Saupoudrer le fromage sur le dessus. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Portions : 4 à 6 portions

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

Les deux influencent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut y avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des gros os, tandis que celle placée sous un gros os, tel un jambon, peut ne pas être tout à fait cuite. Les matières grasses absorbent plus rapidement les micro-ondes et risquent d'engendrer une surcuisson des viandes.



Densité

Les aliments poreux comme les pains, gâteaux ou roulés cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les aliments avec le centre à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes (p. ex. : la gelée dans les beignes). La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.



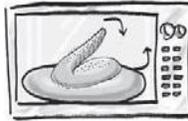
Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une seule. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. La surcuisson diminue l'humidité dans l'aliment et pourrait causer un incendie. S'assurer de ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson.



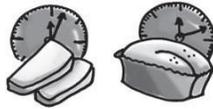
Forme

Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit donc plus vite que le gros bout. Compenser les différences de forme des aliments en plaçant les parties minces vers le centre et les grosses vers l'extérieur.



Taille

Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.



Température de départ

Les aliments à la température de la pièce prennent moins de temps à cuire que ceux qui sortent du réfrigérateur ou du congélateur.



Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée, fendue ou pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, les foies de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur accumulée dans les œufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

Apparence

La couleur des aliments cuits aux micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction brunissage. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé, ou la surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement

Les aliments individuels, tels les pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules, cuiront plus uniformément s'ils sont placés à une distance égale les uns des autres. Si possible, disposer les aliments en cercle.

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four à micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Selon le mode d'emploi de la recette, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la durée d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à divers degrés.

Durée de cuisson

Les durées de cuisson peuvent varier selon la forme de l'aliment, la température de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est plus facile d'ajouter du temps de cuisson à un aliment pas assez cuit. Une fois qu'il est trop cuit, il n'y a plus rien à faire.

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four à micro-ondes. Amener la portion cuite du bord vers le centre et la portion moins cuite du centre vers l'extérieur du plat.

Réarrangement

Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

Retournement

Il est impossible de remuer certains aliments pour redistribuer la chaleur. Quelquefois, l'énergie des micro-ondes se concentre dans une partie de l'aliment. Pour assurer l'uniformité de la cuisson, ces aliments doivent être retournés. À la mi-cuisson, retourner les plus gros aliments tels les rôtis ou la dinde.

Durée d'attente

La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four s'éteint. La température interne de la viande protégée par du papier d'aluminium augmente de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente, mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours à micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre. Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées. Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.

Temp.

71,1 °C (160 °F)

Aliment

Pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux œufs et les aliments préparés surgelés.

73,8 °C (165 °F)

Pour les restes, réfrigérés prêts à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.

76,6 °C (170 °F)

Pour la viande blanche de volaille.

82,2 °C (180 °F)

Pour la viande brune de volaille.

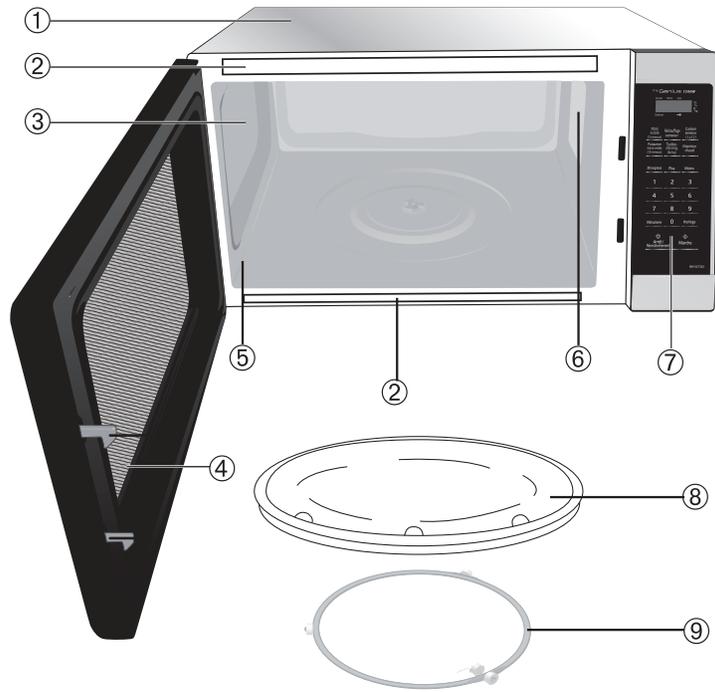
Nettoyage et entretien

Les instructions ci-dessous et celles de la page suivante concernent le nettoyage de chaque partie du four.

AVANT LE NETTOYAGE : Débrancher le cordon d'alimentation. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.

APRÈS LE NETTOYAGE : Veiller à placer l'anneau à galets et le plateau en verre dans la bonne position et appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour rétablir l'affichage normal.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, ne laisser aucun liquide s'infiltrer par les événements d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un linge humide.
3. **Intérieur du four :** Essuyer avec un linge humide après chaque utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.
4. **Porte du four :** Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Pendant la cuisson, les aliments dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**
5. **Sole de la cavité du four :** Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyeur à verre, puis essuyer.
6. **Couvercle du guide d'ondes :** Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes. **Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.**
7. **Panneau des commandes :** Le panneau des commandes et le bouton d'ouverture de la porte sont recouverts d'une pellicule protectrice amovible afin de prévenir les éraflures durant le transport. Des petites bulles peuvent se former sous cette pellicule; dans un tel cas, retirer la pellicule protectrice en appliquant du ruban-cache ou du ruban adhésif dans un coin exposé et en tirant délicatement. Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.
8. **Plateau en verre :** Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.
9. **Anneau à galets :** L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.



IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS UTILISATION DU FOUR, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVÉNEMENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE.

Achat des accessoires

Faire l'achat en ligne de pièces, accessoires et manuels d'utilisation pour tous les produits Panasonic en visitant notre site Web à : <http://www.panasonic.ca/french/support>

Pièces de rechange disponibles :

Manuel d'utilisation (ce manuel).....	16170000A86727
Plateau en verre	12570000001005
Anneau à galets	12170000004310

Guide de dépannage

Avant de communiquer avec un centre de service, consulter ce qui suit, car la plupart des problèmes peuvent être corrigés par les solutions proposées.

<p>Le four crée des interférences sur le téléviseur.</p>	<p>Certaines radios et certains téléviseurs peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.</p>
<p>De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.</p>	<p>Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 15).</p>
<p>Le four ne fonctionne pas.</p>	<p>Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher.</p> <p>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.</p> <p>La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.</p>
<p>La cuisson ne peut débuter.</p>	<p>La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte.</p> <p>La touche Marche n'a pas été appuyée après la programmation; appuyer sur Marche.</p> <p>Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur Arrêt/Réenclenchement pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.</p> <p>La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation.</p> <p>La touche Arrêt/Réenclenchement a été appuyée accidentellement; recommencer la programmation du four.</p>
<p>Le plateau en verre est instable.</p>	<p>Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau; retirer le plateau en verre et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre correctement en place.</p>
<p>Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.</p>	<p>L'anneau à galets et la sole du four sont sales; les nettoyer selon les directives de Nettoyage et entretien (voir à la page 15).</p>
<p>L'indication «  » apparaît à l'écran.</p>	<p>Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur Marche; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur Arrêt/Réenclenchement.</p>

Garantie limitée (Canada seulement)

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'œuvre dans un contexte d'utilisation normale pendant la période indiquée ci-après à compter de la date d'achat original et, dans l'éventualité d'une défectuosité, accepte, à sa discrétion, de (a) réparer le produit avec des pièces neuves ou remises à neuf, (b) remplacer le produit par un produit neuf ou remis à neuf d'une valeur équivalente ou (c) rembourser le prix d'achat. La décision de réparer, remplacer ou rembourser appartient à Panasonic Canada Inc.

Catégorie	Type de service	Pièces	Main-d'œuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)

La présente garantie n'est fournie qu'à l'acheteur original d'un des produits de marque Panasonic indiqués plus haut, ou à la personne l'ayant reçu en cadeau, vendu par un détaillant Panasonic agréé au Canada et utilisé au Canada. Le produit ne doit pas avoir été « vendu tel quel » et doit avoir été livré à l'état neuf dans son emballage d'origine.

POUR ÊTRE ADMISSIBLE AUX SERVICES AU TITRE DE LA PRÉSENTE GARANTIE, LA PRÉSENTATION D'UN REÇU D'ACHAT OU DE TOUTE AUTRE PIÈCE JUSTIFICATIVE DE LA DATE D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

La présente garantie COUVRE SEULEMENT les défaillances attribuables à un défaut des matériaux ou à un vice de fabrication et NE COUVRE PAS l'usure normale ni les dommages esthétiques. La présente garantie NE COUVRE PAS NON PLUS les dommages subis pendant le transport, les défaillances causées par des produits non fournis par Panasonic Canada Inc., ni celles résultant d'un accident, d'un usage abusif ou impropre, de négligence, d'une manutention inadéquate, d'une mauvaise application, d'une altération, d'une installation ou de réglages impropres, d'un mauvais réglage des contrôles de l'utilisateur, d'un mauvais entretien, d'une surtension temporaire, de la foudre, d'une modification, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION ET UN USAGE PARTICULIER. PANASONIC CANADA INC. N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF RÉSULTANT DE L'UTILISATION DE CE PRODUIT OU DÉCOULANT DE TOUTE DÉROGATION À UNE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. (À titre d'exemples, cette garantie exclut les dommages relatifs à une perte de temps, le transport jusqu'à et depuis un centre de service agréé, la perte ou la détérioration de supports ou d'images, de données ou de tout autre contenu en mémoire ou enregistré. Cette liste n'est pas exhaustive et n'est fournie qu'à des fins explicatives.)

Certaines juridictions ne reconnaissent pas les exclusions ou limitations de dommages indirects ou consécutifs, ou les exclusions de garanties implicites. Dans de tels cas, les limitations stipulées ci-dessus peuvent ne pas être applicables. La présente garantie vous confère des droits précis; vous pourriez aussi avoir d'autres droits pouvant varier selon votre province ou territoire de résidence.

RÉPARATIONS

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : panasonic.ca/french/support/servicentrelocator

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédier, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

Spécifications

Alimentation.....	120 V, 60 Hz
Consommation	12 A, 1 400 W
Intensité*	1 200 W
Dimensions extérieures (L x H x P)	533 mm x 326 mm x 450 mm (21,8 po x 12,8 po x 17,7 po)
Dimensions du four (L x H x P)	394 mm x 260 mm x 433 mm (15,5 po x 10,2 po x 17,1 po)
Fréquence d'utilisation.....	2 450 MHz
Poids net.....	Environ 13 kg (28,7 lb)

* Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver à l'arrière du four ou sur le côté gauche du panneau des commandes. Inscrive le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour des références futures.

Modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____