Panasonic®

INVERTER
technologie de cuisson précise

Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation

Pièces de rechange

Disponibles en partie
Numéro de pièce et description dans le manuel d'utilisation

Services de réparation

Disponibles
Centre de service agréé

Renseignements pour l'entretien ou la réparation

Non disponibles

Pour le Québec : Règlement sur les renseignements relatifs aux garanties du projet de loi 29

Manuel d'utilisation

Four à micro-ondes/convection/grilloir
Pour usage domestique seulement
Modèle NN-CD66NS

AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'UTILISATION ET LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.

Imprimé en Chine
Panasonic Canada Inc.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 3-5
Installation et mise à la terre..... 6
Verrou électronique de porte pour la sécurité des enfants 7
Préparation des aliments 8-9
Tableau des batteries de cuisines et des ustensiles..... 10

Fonctionnement

Emplacement des commandes 11
Accessoires pour le four 12
Panneau des commandes 13
Écran d'affichage..... 14
Fonction du sélecteur 14
Modes de cuisson 15
Fonctionnement 16-44
- Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois 16
- Sélection des fonctions 16
- Menu à l'écran (OUI/NON) 17
- Réglage de l'horloge 18
- Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants 18
- Friteuse à air..... 19
- Tableau pour la friture..... 20
- Grilloir 21
- Cuisson combinée..... 22
- Recettes de plats préparés 23
- Cuisson par convection 24-25
- Cuisson aux micro-ondes 26
- Maintien au chaud 27
- Fonction 30 express..... 27
- Maïs à éclater..... 28
- Pizza surgelée..... 29
- Réglage de la minuterie 30
- Réglage de la durée d'attente..... 31
- Réglage de la minuterie différée..... 32
- Ajout de durée..... 33
- Cuisson en 3 cycles 34
- Réchauffage avec senseur (réchauffage à une touche) 35
- Boisson 36
- Décongélation auto..... 37
- Cuisson auto (senseur)..... 38-39
- Cuisson auto..... 40-43
  - Fonte ou ramollissement..... 40
  - Ailes de poulet surgelées..... 41
  - Bagel grillé 42
  - Séchage d'aliments..... 43
- Nettoyage automatique à vapeur 44

Conseils et techniques de décongélation 45
Conseils pratiques pour la cuisson aux micro-ondes 46-47
Tableau de décongélation..... 48
Tableau de réchauffage..... 49
Tableau de cuisson..... 50-52
Caractéristiques des aliments 53
Techniques de cuisson..... 54

Entretien

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes 55
Achat des accessoires..... 55
Guide de dépannage..... 56
Garantie..... 57

Information générale

Spécifications 57
Renseignements sur le nécessaire d'encastrement..... 57
Pour vos dossiers 58

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, tant pour lui-même que pour 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) **NE PAS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.

(b) **NE PAS** placer d'objets entre la paroi avant du four et la porte, et s'assurer qu'aucune poussière ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :

1) porte (faussée),

2) charnières et verrous (brisés ou desserrés),

3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

d) Confier toute réparation ou tout réglage du four à un personnel qualifié.

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

Ce four à 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, y compris les mesures suivantes :

⚠ AVERTISSEMENT **Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessures ou d'exposition aux micro-ondes :**

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les ***« PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES »,*** ci-dessus.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Ne brancher l'appareil que dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe « ***INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE*** » à la page 6.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 6.
6. **NE PAS** obstruer les évents d'aération de cet appareil.
7. **NE PAS** ranger l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson, selon les instructions de ce manuel. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit non alimentaire dans ce four. Ce type d'appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour un laboratoire. L'utilisation de produits corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE (suite)

9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé, ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
16. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
    (a) **NE PAS** trop cuire les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds :** Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four à micro-ondes. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE. Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
    (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
20. Pour un four conçu pour installation dans une armoire :
    (a) **NE PAS** faire fonctionner un appareil de chauffage ni une surface de cuisson sous cet appareil.
    (b) **NE PAS** installer cet appareil au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ni d'une surface de cuisson.
    (c) **NE PAS** installer l'appareil au-dessus d'un évier.
    (d) **NE PAS** ranger d'objets directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
21. Ne pas placer d'aliments ni d'ustensiles en métal surdimensionnés dans un four à micro-ondes/grilloir, puisqu'ils peuvent causer un incendie ou des chocs électriques.
22. **NE PAS** utiliser de tampons à récurer. Ils peuvent s'émietter et les morceaux peuvent entrer en contact avec les parties internes du four, causant ainsi un risque de chocs électriques.
23. **NE PAS** utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode Grilloir.
24. **NE PAS** ranger d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée.
25. **NE PAS** recouvrir la grille ou n'importe quelle autre partie du four avec une feuille d'aluminium afin d'éviter toute surchauffe du four.
26. LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Faire preuve de prudence lors du retrait des objets chauds.

Attention : Surfaces chaudes

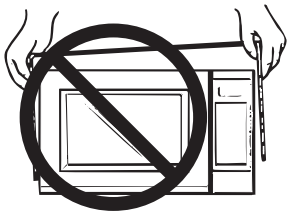
CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

Pour utiliser le four de façon appropriée, lire le reste des mesures de sécurité et le manuel d'utilisation.

AVERTISSEMENT

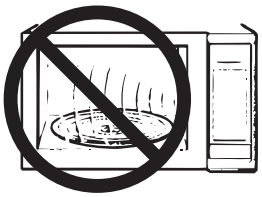
Mesures de sécurité

POUR ÉVITER TOUT RISQUE DE CHOC : NE PAS enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES : NE PAS altérer, modifier les réglages, ni réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE OU DE DOMMAGES CAUSÉS PAR DES ÉTINCELLES :



1. **NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide, **ne pas faire cuire de petites portions d'aliments sans surveillance**, et ne pas utiliser de récipients en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, **ou de la cuisson d'une trop petite portion**, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation d'étincelles et des dommages à la cavité du four, la porte ou les autres composants.

2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **NE PAS** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **NE PAS** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **NE PAS** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ ET BRÛLÉ :

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après le retrait du contenant du four. La grille est conçue pour être utilisée dans les modes Cuisson par convection, Grilloir, Friteuse à air et Cuisson combinée, et sera chaude après utilisation.

Faire preuve de prudence lors de la manipulation de la grille et du panier à friture.

Plateau en verre

1. **NE PAS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. **NE PAS** utiliser le four sans que le plateau en verre soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Cela pourrait entraîner de mauvais résultats ou causer des dommages au four. Vérifier si le plateau en verre est correctement en place et s'il tourne normalement en observant sa rotation lors d'une pression sur le **sélecteur**.
   Nota : Le plateau en verre tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. **NE PAS** substituer le plateau en verre.
4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.
5. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four à micro-ondes ou sur une grille placée dans un plat pour four à micro-ondes.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

Anneau à galets

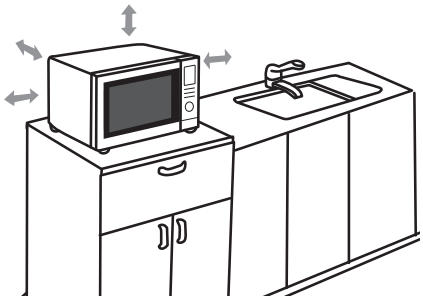
1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.
3. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.

Installation et mise à la terre

Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défectuosité 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 placé sur une surface plane et stable à une hauteur de plus de 91,6 cm (36 po) du plancher. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale.
   Assurer une ventilation adéquate. **Laisser un espace de 15 cm (6 po) au-dessus du four, de 10 cm (4 po) à l'arrière et de 5 cm (2 po) de chaque côté. Si un côté du four doit être placé contre un mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas enlever les pattes.**
   (a) **NE PAS** obstruer les évents d'aération. 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 près d'une surface chaude ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   (c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Ce four a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'a pas été testé ni approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

Installation

1. **NE PAS** obstruer les évents d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risquerait de surchauffer. Un dispositif de sécurité couperait automatiquement le contact. Si tel était le cas, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Le four est conçu aux fins d'une installation dans une armoire murale à l'aide du nécessaire d'encastrement approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local, suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.

AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE LA BROCHE DE MISE À LA TERRE PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec mise à la terre et d'une prise à trois trous qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

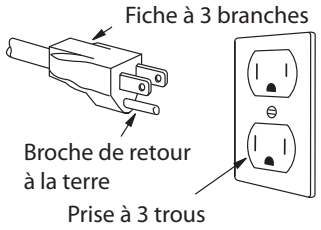
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

En cas de court-circuit, cette mise à la 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 avec 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 trous avec retour à la terre, correctement installée.**
- **NE PAS** retirer la broche de retour à la terre.
- **NE PAS** utiliser un adaptateur.

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. L'utilisation de cordons plus longs ou des rallonges n'est pas recommandée.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,



   (1) La capacité indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la consommation du four.
   (2) La rallonge doit comporter 3 fils et une fiche à 3 branches avec retour à la terre, et
   (3) Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit partager simultanément le même circuit électrique que le four à micro-ondes. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 120 V c.a., 60 Hz, 15 A. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle de ce four à micro-ondes (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une tension plus haute 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 à micro-ondes, selon la partie 18 des règlements de la FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie de fréquence radio susceptible de 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, il est recommandé de corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

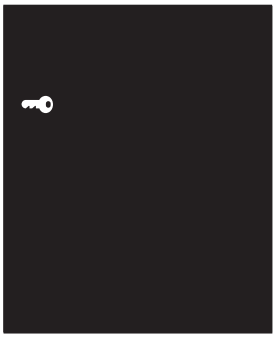
(1) Augmenter la distance entre le four à micro-ondes et les autres appareils recevant l'interférence.
(2) Si possible, utiliser une antenne correctement installée ou réorienter l'antenne de l'appareil recevant l'interférence.
(3) Brancher le four à micro-ondes dans une prise différente de celle de l'appareil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

IMPORTANT – LIRE CES INSTRUCTIONS

Verrou électronique de porte pour la sécurité des enfants

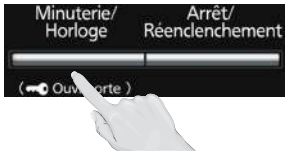
Le four à micro-ondes est équipé d'une fonction électronique de sécurité des enfants, plus précisément : la fonction de verrouillage de la porte, qui permet de « verrouiller » la porte du four afin que les enfants ou toute personne peu familiarisée ne puissent pas l'actionner accidentellement. À la différence du verrou du système de verrouillage, le verrou de porte ne bloque pas l'accès à la fonction micro-ondes, il empêche simplement de se brûler en ouvrant la porte par inadvertance. Plus précisément, le verrou de porte pour la sécurité des enfants est activé ou désactivé à l'aide de touches spécifiques situées sur le panneau des commandes.

Le verrou de porte est automatiquement activé. Dès la fin de la cuisson, le symbole « » s'affiche pour indiquer que le four est verrouillé.



Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :

1. Appuyer une fois sur « **Ouv. porte** », la porte du four est maintenant déverrouillée.
2. Ouvrir la porte et sortir les aliments avec précautions.



NOTA :

1. Pendant la cuisson, ou 30 minutes après la fin de la cuisson, si la touche « **Ouv. porte** » est activée, mais que la porte n'est pas réellement ouverte, la porte se verrouille à nouveau après 10 secondes.
2. Pendant la cuisson, une tentative d'ouvrir la porte interrompt la cuisson et l'éclairage du four s'allume.

Laisser simplement la fonction de verrouillage de la porte désactivée si elle n'est pas nécessaire pendant un certain temps, ou suivre les instructions pour la réactiver.

Pour la désactiver :

Appuyer successivement sur « **Pizza surgelée** » – « **Minuterie/Horloge** » – « **Maïs à éclater** », un long bip se fait entendre, « NON » s'affiche pendant environ 2 secondes, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

Écran d'affichage

Pour la réactiver :

Appuyer successivement sur « **Pizza surgelée** » – « **Minuterie/ Horloge** » – « **Maïs à éclater** », un long bip se fait entendre, « OUI » s'affiche pendant environ 2 secondes, ou rebrancher le four; ces deux actions peuvent permettre de réactiver la fonction.

Écran d'affichage

NOTA :
L'opération doit être effectuée avec le four à micro-ondes en mode veille. S'il est en cours de réglage d'une méthode de cuisson ou en cours de cuisson, il faut appuyer sur « **Arrêt/Réenclenchement** » pour annuler la fonction et remettre le four en mode veille.

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 d'intensité réglés, ainsi que du poids des aliments. Il y a risque d'incendie si la quantité d'aliments 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, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.
- **NE PAS** préparer de petites portions d'aliments à haute puissance. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Sélectionner un réglage de puissance de cuisson plus faible lors de la préparation de petites portions.

2) MAÏS À ÉCLATER

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

MISE EN GARDE : Le maïs à éclater préemballé pour four à micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide du menu maïs à éclater (voir page 34). 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. 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

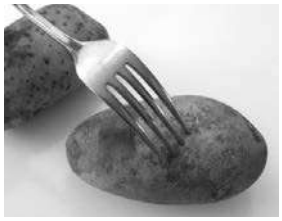
- **NE PAS** faire de friture dans le four à micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson aux micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude, et peuvent éclater ou fondre.

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES ŒUFS 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 ou 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.



ATTENTION : ***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 à éclater 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 feuilles 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

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson aux micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **NE PAS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de six 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.

Préparation des aliments (suite)

8) THERMOMÈTRES

- **NE PAS** utiliser de thermomètre à viande traditionnel dans un four à 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 à 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 avant de servir. 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. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four.
- Avant l'utilisation, s'assurer que les ustensiles ou les récipients peuvent être utilisés dans un four à micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four à micro-ondes pour sécher du papier journal, des vêtements ou tout autre matériau. Il y a risque d'incendie.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, **NE PAS** ranger des objets autres que les accessoires du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode Micro-ondes ou Cuisson combinée SANS ALIMENT DANS LE FOUR.
  Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement** et laisser la porte fermée pour éteindre les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou couper le courant au niveau du fusible.
- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, faire attention de ne pas renverser le contenu.
- Éviter la vapeur chaude qui peut causer des brûlures graves.
- Afin de prévenir toute blessure, ne laisser personne s'approcher, s'appuyer, s'asseoir ou placer des objets lourds sur la porte ouverte du four. Il pourrait en résulter des blessures graves.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Panasonic pourrait causer des blessures.

12) UTILISATION DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les évents d'aération et la porte du four, deviennent chaudes lors de l'utilisation des fonctions Friteuse à air, Cuisson par convection, Cuisson combinée ou Grilloir. Afin de prévenir les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de la mise en place ou du retrait d'aliments ou d'accessoires.
- Un élément de chauffage se trouve dans le haut du four. Pendant et après l'utilisation des fonctions Friteuse à air, Cuisson par convection, Cuisson combinée ou Grilloir, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, faire attention de ne pas toucher ces surfaces.
- **POUR ÉVITER DE SE BRÛLER**, faire preuve de prudence lors du contact avec des pièces accessibles du four si celui-ci fonctionne en mode Cuisson par convection, Cuisson combinée ou Grilloir parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essuyer tout excès d'huile sur son boîtier et faire fonctionner le four sans aliment ni accessoire dans le mode Cuisson par convection à 220 °C (425 °F) pendant 10 minutes. Cela aura pour effet de faire s'évaporer l'huile utilisée **pour protéger le four contre l'oxydation. C'est la seule fois où le four peut fonctionner à vide.** (À l'exception de la période de préchauffage dans la Cuisson par convection.)

Tableau des batteries de cuisines et des ustensiles

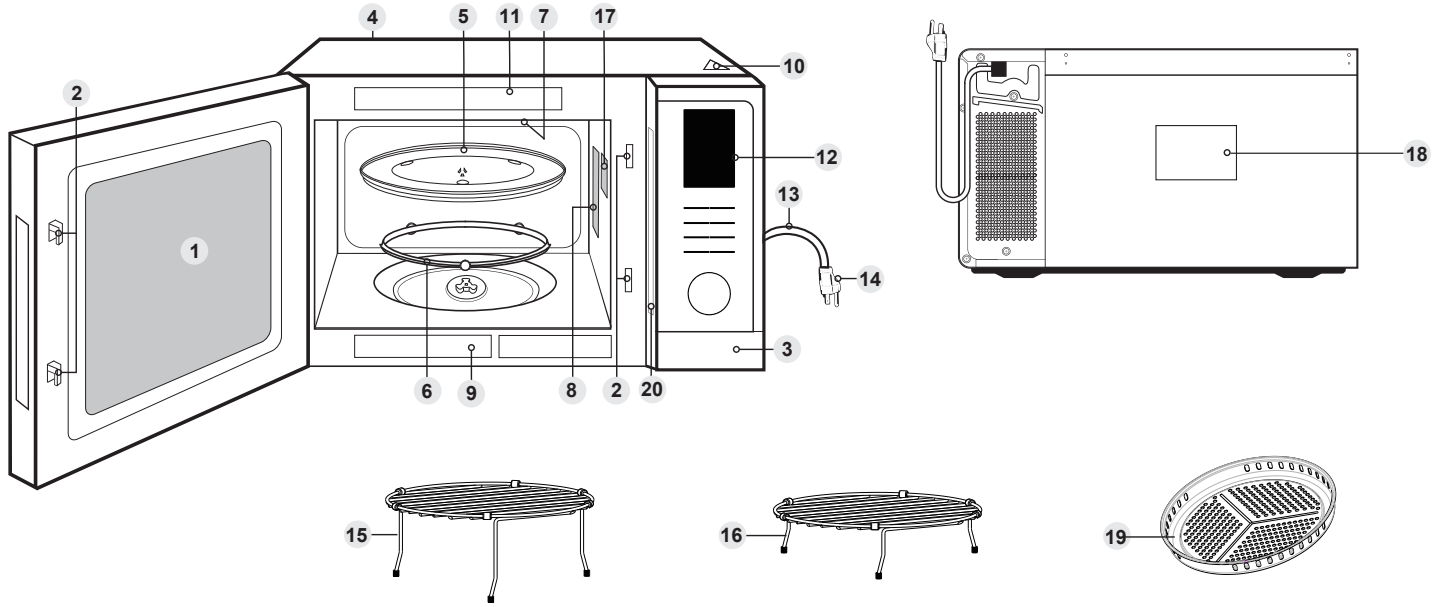
	Micro-ondes	Grilloir	Convection	Friteuse à air	Cuisson combinée	
					Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)	Combo 2 (Convection + Micro-ondes)
Papier d'aluminium	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Plat en céramique	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
Plat à brunir	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Sacs en papier brun	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Vaisselle pour four et four à micro-ondes	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
non compatible avec four/four à micro-ondes	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Contenants en carton à usage unique	Oui*	Oui*	Oui*	Non	Oui*	Oui*
Récipient en verre Récipient en verre et céramique allant au four	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Batterie de cuisine en métal	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Attaches métalliques	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Sac de cuisson	Oui	Oui*	Oui*	Non	Oui	Oui
Serviette en papier et essuie-tout	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Grille de décongélation en plastique	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Vaisselle en plastique pour four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
non compatible avec four à micro-ondes	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Pellicule plastique allant au four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Paille, osier, bois	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Thermomètres pour four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Papier paraffiné	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non
Récipient en silicone	Oui*	Oui*	Oui*	Non	Oui*	Oui*

* Vérifier les recommandations du fabricant, ils doivent résister à la chaleur, sinon suivre les instructions de la recette.

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 récipient à tester; **chauffer une (1) minute à 1 000 W (ÉLEVÉE)**. Si le récipient 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 récipient 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 exécuter ce test avec des récipients en plastique.

Emplacement des commandes



① **Fenêtre de la porte du four**

② **Système de verrouillage de la porte**

③ **Bouton d'ouverture de la porte**

Pousser pour ouvrir la porte. L'ouverture de la porte pendant la cuisson interrompt le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson reprend dès que la porte est refermée et après une pression sur la touche de mise en marche. Il est sans danger d'ouvrir la porte n'importe quand pendant un programme de cuisson et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.

④ **Évent d'aération externe**

⑤ **Plateau en verre**

a. **NE PAS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.

b. N'utiliser que le plateau en verre spécifiquement conçu pour ce four. Ne pas substituer le plateau en verre.

c. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.

d. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four à micro-ondes ou sur une grille placée dans un plat pour four à micro-ondes.

e. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre vient à toucher les parois du four, entraînant l'arrêt du plateau, celui-ci tourne automatiquement dans la direction opposée. Ce phénomène est normal.

f. Le plateau en verre peut tourner dans les deux sens.

g. Toujours déposer le récipient au centre du plateau en verre lors de la cuisson.

⑥ **Anneau à galets**

a. L'anneau à galets doit être nettoyé régulièrement pour éviter tout bruit excessif.

b. L'anneau à galets et le plateau en verre doivent être utilisés en même temps.

⑦ **Élément du chauffage à convection et du grilloir**

⑧ **Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)**

⑨ **Étiquette de menu**

⑩ **Étiquette de mise en garde (surfaces chaudes)**

⑪ **Étiquette d'avertissement**

⑫ **Panneau des commandes**

⑬ **Cordon d'alimentation**

⑭ **Fiche d'alimentation**

⑮ ⑯ **Grilles haute et basse (avec pièces d'espacement)**

a. Deux grilles incluses avec le four facilitent le brunissage des petits plats.

b. Nettoyer régulièrement la grille.

c. Avec la grille en modes manuels Friture à air, Grilloir, Cuisson par convection et Cuisson combinée, s'assurer de choisir des récipients résistants à la chaleur; ceux en plastique ou en papier pourraient fondre ou brûler en présence de la chaleur émise par la cuisson au grilloir.

d. En mode Cuisson combinée, ne jamais déposer directement sur la grille un récipient en aluminium ou en métal. Toujours mettre le récipient en aluminium dans une assiette ou un plat en verre sur la grille. Cela prévient la formation d'étincelles qui pourraient endommager le four.

e. Ne pas utiliser la grille lors de la cuisson par micro-ondes seulement.

f. Pièces d'espacement : Ne pas retirer lors de la cuisson.

⑰ **Lampe du four**

La lampe du four s'allume pendant la cuisson et à l'ouverture de la porte.

⑱ **Étiquette d'avertissement**

⑲ **Panier à friture**

Le panier à friture s'utilise avec la fonction Friteuse à air, pour la pizza surgelée et le menu auto 13. Séchage d'aliments.

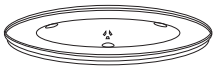
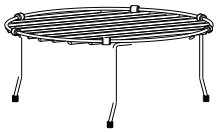
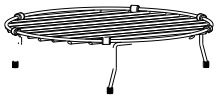
⑳ **Plaque signalétique**

NOTA :

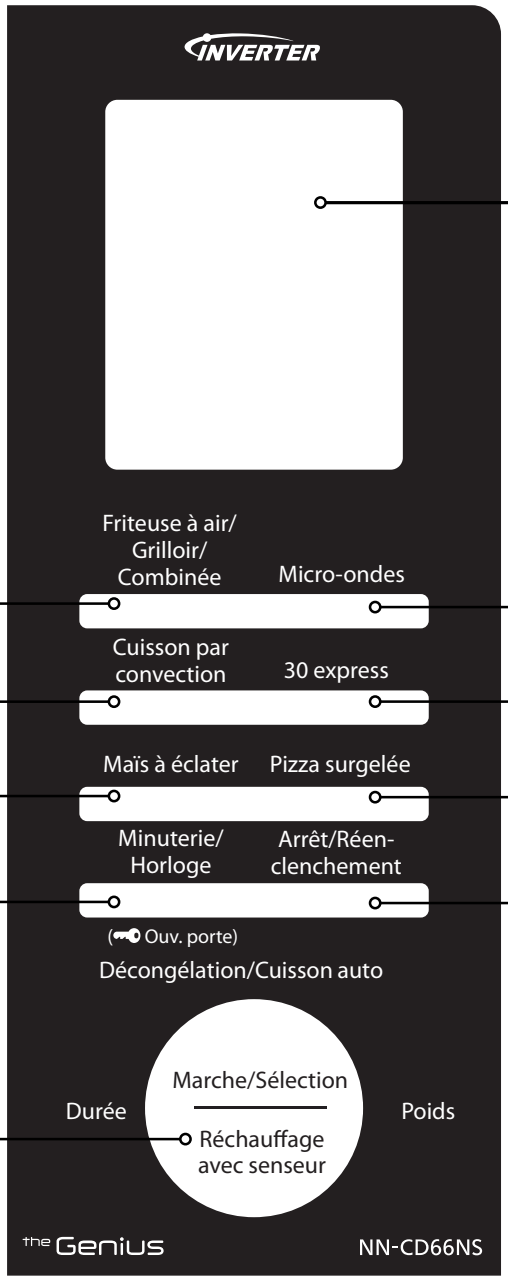
1. L'illustration n'est fournie qu'à titre de référence.
2. Le plateau en verre, la grille, le panier à friture sont les seuls accessoires de ce four. Tous les autres accessoires de cuisson mentionnés dans le présent manuel doivent être achetés séparément.

Accessoires pour le four

Le tableau suivant montre l'usage approprié des accessoires dans le four.

		Plateau en verre	Grille haute	Grille basse	Panier à friture
Mode					
Micro-ondes		**OUI**	**NON**	**NON**	**NON**
Grilloir		**OUI**	**OUI**	**OUI**	**NON**
Friteuse à air		**OUI**	**OUI**	**OUI**	**OUI**
Convection		**OUI**	**OUI**	**OUI**	**NON**
Combo	**Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)**	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**NON**
	Combo 2 (Convection + Micro-ondes)	**OUI**	**OUI**	**OUI**	**NON**

Panneau des commandes



Écran d'affichage (page 14)

Touche Friteuse à air/Grilloir/Combinée (pages 19 à 22)

Touche Cuisson par convection (pages 24 et 25)

Touche Maïs à éclater (page 28)

Touche Minuterie/Horloge et Ouverture de la porte (pages 30 à 32, 7)

Sélecteur
Le sélecteur offre 4 fonctions (voir les détails à la page suivante).

Touche Micro-ondes (page 26)

Touche 30 express (page 27)

Touche Pizza surgelée (page 29)

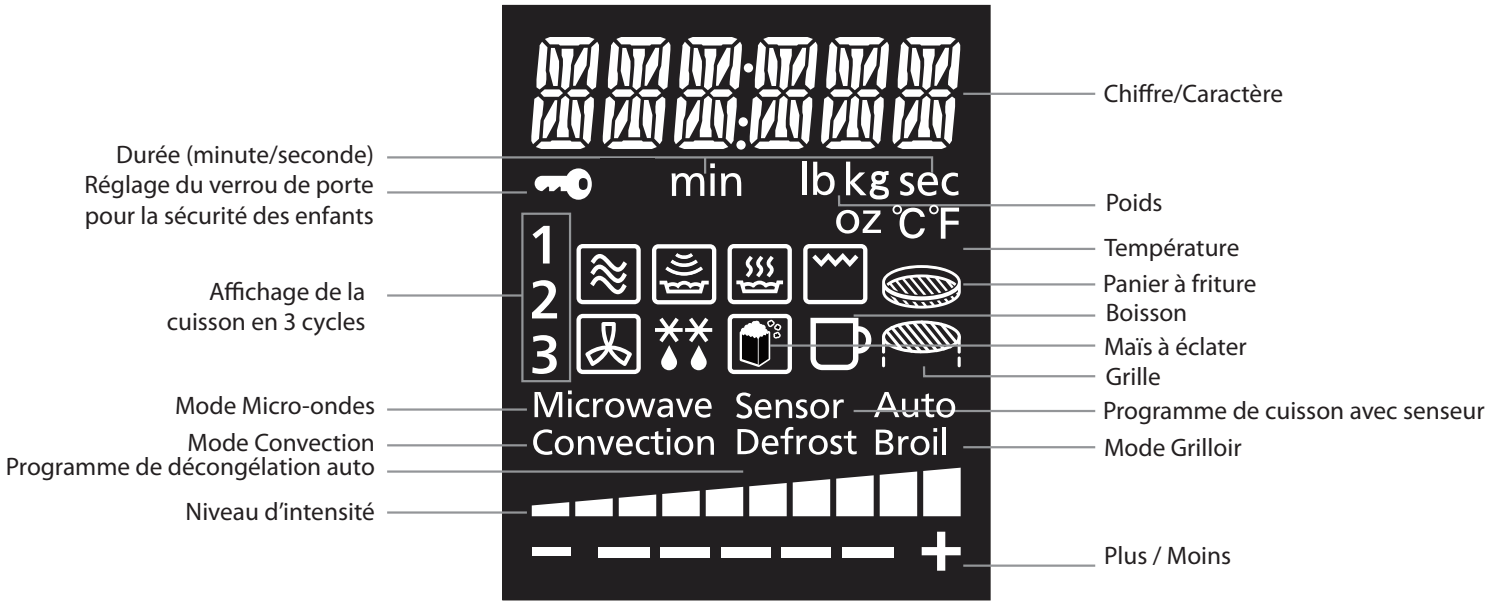
Touche Arrêt/Réenclenchement
Avant la cuisson :
Une pression supprime les instructions entrées.

Avertisseur sonore :
Lors d'une pression appropriée sur une touche, un bip sonore se fait entendre. Si le bip ne se fait pas entendre lors de la pression sur une touche, cela indique que le four n'a pas ou n'a pas pu accepter l'instruction. Le four émet deux bips après le préchauffage. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

Nota :
Si un cycle (à l'exception du réchauffage à une touche) est réglé sans pression sur le **sélecteur**, le four annule automatiquement le cycle après un délai de 1 minute. L'affichage retourne au mode Horloge ou deux-points.

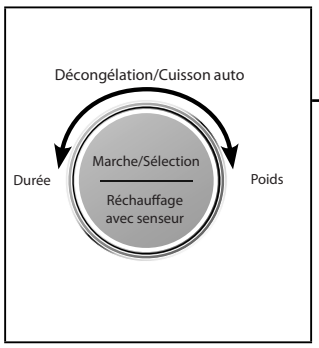
Écran d'affichage

Pour aider à faire fonctionner le four, l'état en cours s'affiche à l'écran.



Nota : Quand la durée de cuisson sélectionnée est de plus de 60 minutes, la durée s'affiche en heures et en minutes.

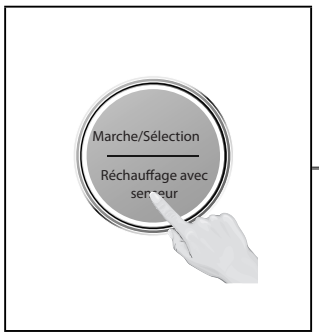
Fonction du sélecteur



❶ Durée (temps de cuisson)
Après avoir sélectionné un mode de cuisson manuelle, entrer la durée en tournant le sélecteur. Utiliser le sélecteur pour la fonction Ajout de durée (voir la page 30).

❷ Décongélation/cuisson auto (décongélation, cuisson auto/avec senseur, nettoyage à vapeur)

a. Lorsque le mode Horloge est affiché, tourner le sélecteur pour sélectionner les programmes automatiques et le poids (pages 33 à 41).
b. Nettoyage à vapeur : Ce programme permet de nettoyer la cavité et d'éliminer toute odeur d'aliments du four à micro-ondes (page 42).

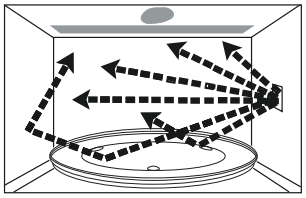
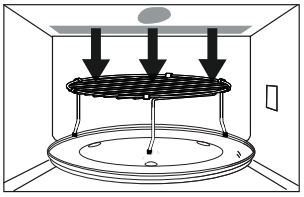
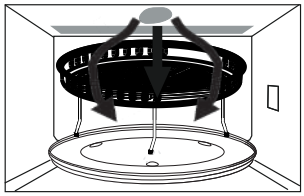
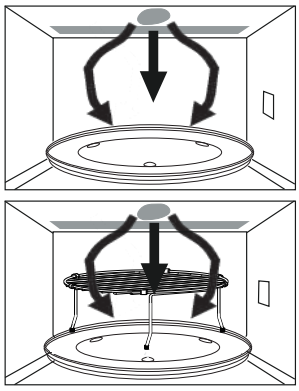
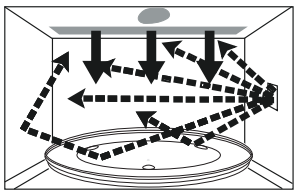
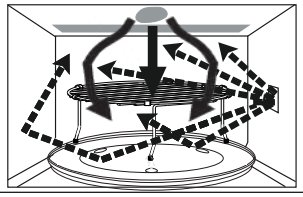


❸ Marche/Sélection (confirmation)
Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou après une pression sur Arrêt/Réenclenchement, il faut appuyer à nouveau sur le sélecteur pour continuer la cuisson.

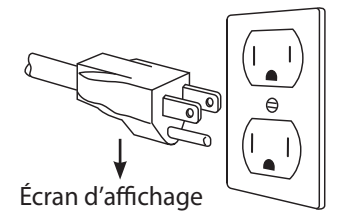
❹ Réchauffage avec senseur (réchauffage à une touche)
Lorsque le mode Horloge est affiché, appuyer sur le sélecteur pour commencer rapidement le réchauffage avec senseur (page 34).

Modes de cuisson

Les schémas ci-dessous représentent des exemples d'accessoires. Ils peuvent varier selon la recette ou le récipient utilisé.

Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
Micro-ondes 	■ Décongélation ■ Réchauffage ■ Fonte : beurre, chocolat, fromage ■ Cuisson : poisson, légumes, fruits, œufs, riz et gruau ■ Cuisson lente : soupe, ragoût, plats préparés, double ébullition ■ Préparation : compotes de fruits, confitures, sauces, crèmes anglaises, pâtisseries, caramel, viande, poisson ■ Maintien au chaud des aliments cuits **Aucun préchauffage**	-	Utiliser ses propres plats, assiettes ou bols allant au four à micro-ondes. **Pas de métal**.
Grilloir 	■ Grillage de morceaux de poulet ou de fruits de mer ■ Grillage de rôties ■ Brunissage de plats gratinés, de pâtés à la viande ou de tartes à la meringue **Aucun préchauffage**	Grille (grille haute recommandée)	Utiliser des plats, des assiettes ou des bols résistants à la chaleur.
Friteuse à air 	■ Cuisson de frites ■ Cuisson de bifteck, côtelettes de porc, hamburgers ■ Cuisson d'aliments panés surgelés **Aucun préchauffage**	Panier à friture + grille haute	Mettre les aliments directement dans le panier.
Convection 	■ Cuisson de petits articles avec durées de cuisson courtes : feuilletés, pâtisseries, biscuits, choux, pâtes brisées, gâteaux roulés ■ Rôtissage spécial : bifteck, gros agneau, poulet entier ■ Cuisson des pizzas et des tartelettes **Préchauffage conseillé**	Grille (grille basse recommandée)	Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur un plateau émaillé. **Ne pas placer la vaisselle directement sur le plateau en verre.**
Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes) 	■ Cuisson à la cocotte : casserole de pommes de terre, casserole de fruits de mer, casserole de bœuf **Aucun préchauffage**	Grille (grille haute recommandée)	Cocotte allant au micro-ondes sans couvercle, directement sur le plateau en verre. **Pas de métal.**
Combo 2 (Convection + Micro-ondes) 	■ Cuisson d'aliments surgelés : pépites de poulet, pizza, ailes de poulet **Aucun préchauffage**	Grille (grille basse recommandée)	Placer les aliments surgelés directement dans le panier à friture sur la grille. **Pas de métal.**

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message **« WELCOME TO PANASONIC REFER TO OWNER'S MANUAL BEFORE USE »** défile à l'écran.

Sélection des fonctions

Cette fonction unique de ce four à micro-ondes Panasonic permet d'établir le paramétrage des caractéristiques du four non liées à la cuisson.
Ce four à micro-ondes est doté des fonctions suivantes :

- **SÉLECTION DE LANGUE**
- **SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE**
- **SÉLECTION D'AVERTISSEUR**

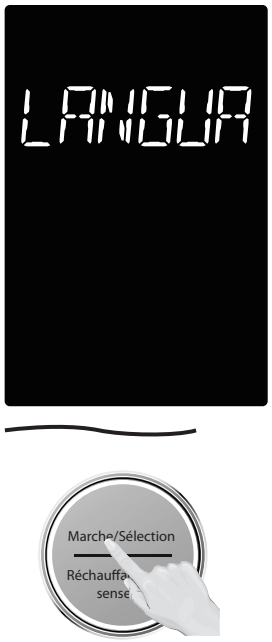
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.

NOTA :

1. Ces sélections ne sont offertes que lors du branchement initial du cordon d'alimentation.
2. Appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement** pour revenir au mode initial (« : »).
3. Après le paramétrage, l'écran revient au réglage du choix des unités de poids/température en appuyant encore sur le **sélecteur**, appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement** pour quitter.

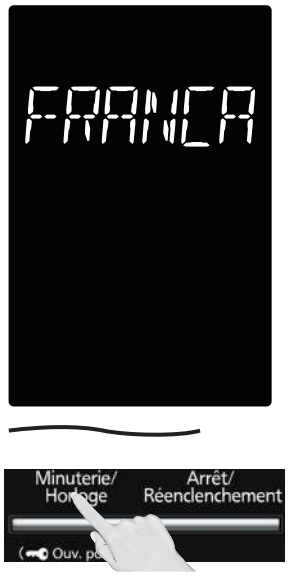
SÉLECTION DE LANGUE : ce four à micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais, en français ou en espagnol.

1



Appuyer une fois sur le **sélecteur**. **« LANGUAGE »** défile à l'écran.
Par défaut, le four est réglé par défaut à l'anglais.

2



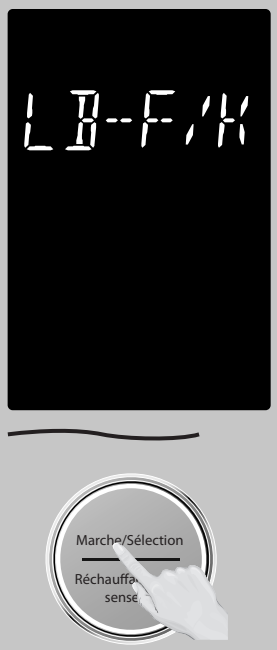
Appuyer sur « Minuterie/ Horloge »	Langue d'affichage
Une fois	Anglais
Deux fois	Français
Trois fois	Espagnol

3

Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter ou appuyer sur le **sélecteur** pour accéder au réglage de l'appareil.

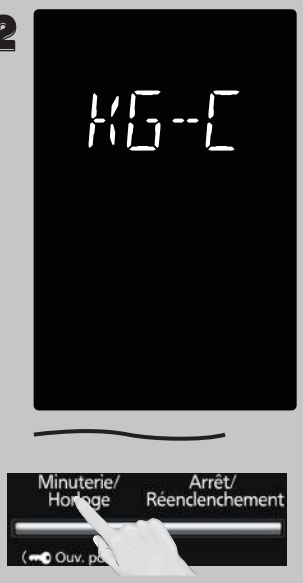
SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE : ce four à micro-ondes peut afficher les unités métriques ou impériales.

1



Appuyer deux fois sur le **sélecteur**. **« LB-F/KG-C »** défile à l'écran.

2



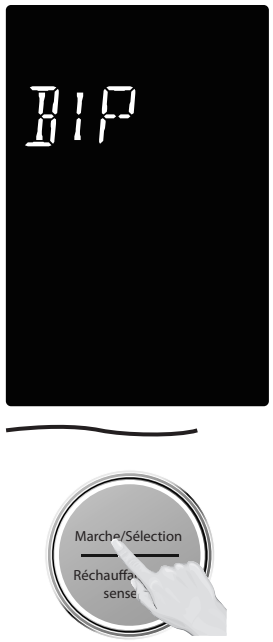
Sélectionner « **LB-F** » ou « **KG-C** » en appuyant sur **Minuterie/Horloge**. La valeur par défaut des unités de poids est « LB-F ».

3

Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter ou appuyer sur le **sélecteur** pour accéder au réglage de l'avertisseur.

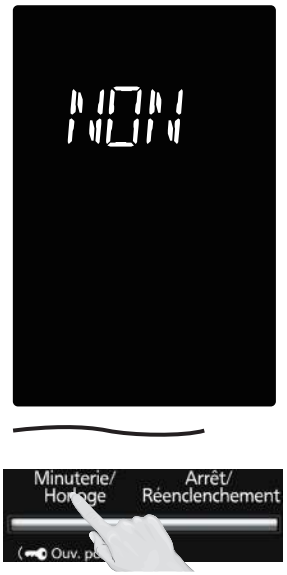
SÉLECTION D'AVERTISSEUR : ce four à micro-ondes offre un choix d'avertisseur sonore activé/désactivé.

1



Appuyer trois fois sur le **sélecteur**. **« BIP OUI/NON »** défile à l'écran.
Par défaut, l'avertisseur est en mode activé (BIP **OUI)**.

2



Appuyer une fois sur **Minuterie/ Horloge**. L'avertisseur passe au mode désactivé (BIP **NON**.

3

Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter ou appuyer sur le **sélecteur** pour reprendre le réglage de la langue.

Menu à l'écran (OUI/NON)

Cette fonction aide l'utilisateur à programmer le four en le guidant étape par étape. Après avoir bien maîtrisé le fonctionnement du four, il est possible de désactiver la fonction de guidage. Cette fonction peut être sélectionnée quand le deux-points ou l'horloge apparaît dans l'écran.

Pour activer ou désactiver :

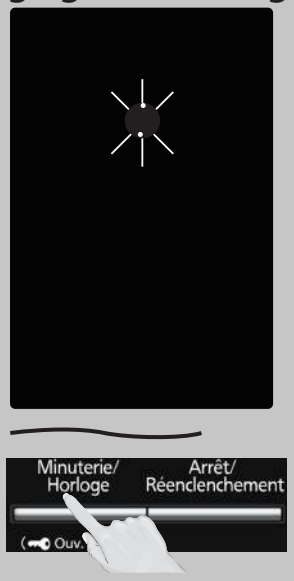
Appuyer quatre fois sur **Minuterie/Horloge** pour activer/désactiver le menu à l'écran. Par défaut, le menu à l'écran est activé (**OUI**).

NOTA :

Cette fonction peut uniquement être utilisée lorsque la fonction de guidage est activée.

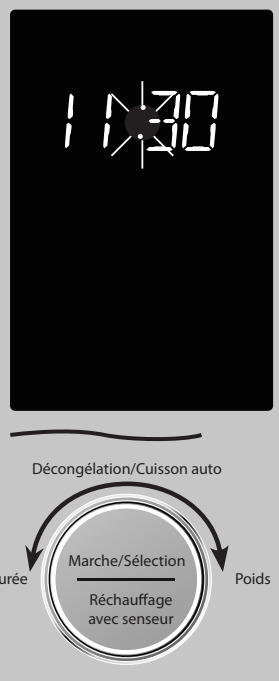
Réglage de l'horloge

1



Lorsqu'il n'y a PAS de cuisson en cours dans le four, appuyer deux fois sur **Minuterie/Horloge**; le deux-points clignote.

2



L'heure s'affiche à l'écran; le deux-points continue à clignoter. Régler l'heure du jour en tournant le sélecteur. Après avoir réglé l'heure, appuyer sur le **sélecteur** pour continuer le réglage des minutes.

3

Appuyer sur **Minuterie/Horloge** pour terminer le paramétrage, le deux-points (:) cesse de clignoter.

NOTA :

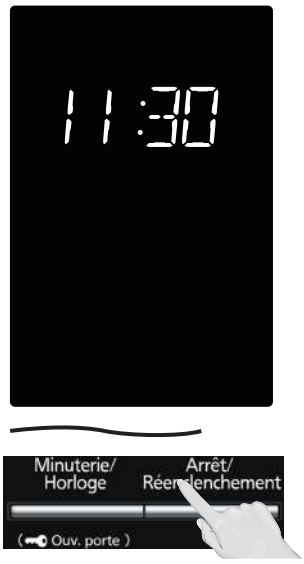
1. Pour régler de nouveau l'horloge, recommencer les étapes.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que le deux-points (:) clignote.

Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

1

Lorsque le deux-points ou l'heure du jour s'affiche à l'écran, appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**; « » s'affiche à l'écran.

2



Appuyer trois fois sur **Arrêt/ Réenclenchement**; l'écran affiche le deux-points ou l'heure du jour et le verrou de porte pour la sécurité des enfants est désactivée.

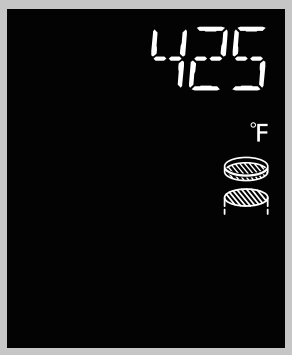
NOTA :

1. Tant que le verrou de porte est activé, il empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour activer ou désactiver le verrou de porte, il faut appuyer 3 fois sur **Arrêt/ Réenclenchement** dans un délai de 10 secondes.
3. Ce verrou de porte peut être activé pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Friteuse à air

Cette fonction combine une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour obtenir des aliments croustillants et dorés. Appuyer une fois sur **Friteuse à air** pour 220 °C (425 °F), deux fois pour 200 °C (400 °F) et 3 fois pour 190 °C (375 °F). Tourner le sélecteur pour régler la durée de cuisson jusqu'à 9 heures après avoir sélectionné la fonction Friteuse à air.

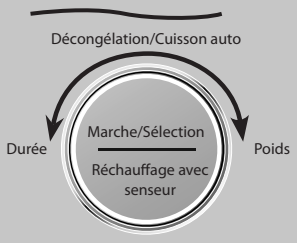
1



Appuyer sur **Friteuse à air/ Grilloir/Combinée** jusqu'à ce que la température souhaitée s'affiche à l'écran.

Pression	Température
Une	220 °C (425 °F)
Deux	200 °C (400 °F)
Trois	190 °C (375 °F)

2



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

3

Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

Accessoires de four à utiliser
Panier de friture sur la grille haute reposant sur le plateau en verre

NOTA :

1. S'assurer d'utiliser les accessoires appropriés. Mettre les aliments dans le panier à friture sur la grille reposant sur le plateau en verre pour égoutter l'huile. NE PAS retirer les pièces d'espacement sur la grille.
2. Disposer les aliments de façon uniforme dans le panier à friture. Pour de meilleurs résultats, placer les aliments en une seule couche et laisser un espace entre les morceaux. Pour une grande quantité d'aliments, remuer ou redisposer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
3. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
4. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.

ATTENTION :
Les aliments, les accessoires et l'intérieur four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

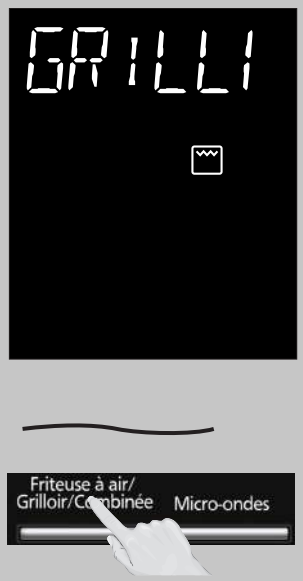
Tableau pour la friture

Aliment		Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Surgelé	Frites minces surgelées	225 à 450 g (8 à 16 oz)	15-20	Remuer aux ⅔ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
		450 à 900 g (16 à 32 oz)	20-30	
	Frites épaisses, coupe bifteck ou en quartiers surgelées	450 à 900 g (16 à 32 oz)	18-22	Remuer aux ⅔ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Bâtonnets de fromage surgelés	450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	10-15	-
	Pépites de poulet surgelées	450 à 1 100 g (16 à 40 oz)	15-20	Remuer aux ⅔ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Bâtonnets de poisson surgelés	450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	15-20	Remuer aux ⅔ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
Frais	Frites maison	450 à 900 g (16 à 32 oz)	20-30	Tremper dans l'eau froide pendant 1 heure au réfrigérateur, sécher et mélanger avec l'huile, remuer au ⅔ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Steaks (½ pouce d'épaisseur)	2 à 4 morceaux 340 à 670 g (12 à 24 oz)	10-13	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Côtelettes de porc	2 à 6 morceaux 225 à 670 g (8 à 24 oz)	15-20	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Hamburger	2 à 4 morceaux 280 à 560 g (10 à 20 oz)	10-15	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Ailes de poulet	450 à 1 000 g (16 à 36 oz)	15-20	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Pilons	4 à 8 morceaux 450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	20-30	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Poitrine de poulet	2 à 4 morceaux 340 à 670 g (12 à 24 oz)	15-20	Assaisonner et retourner au ⅔ de la durée totale.
	Filets de poisson	2 à 4 morceaux 225 à 450 g (8 à 16 oz)	13-18	Assaisonner, épaisseur inférieure à 1½ po.

Grilloir

Instructions pour le grilloir :
Il existe deux niveaux de puissance pour la cuisson au grilloir. Lors du grillage, la chaleur est émise par l'élément. Le grilloir convient parfaitement aux minces tranches de viande, aux fruits de mer, au pain et aux repas. Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson au grilloir. Sélectionner le réglage Grilloir, régler la durée de la cuisson et mettre le four en marche. Les aliments cuits au grilloir doivent normalement être retournés à la mi-durée de cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, le programme est interrompu. Retourner les aliments, les remettre dans le four, fermer la porte et redémarrer le four. Pendant la cuisson au grilloir, la porte du four peut être ouverte en tout temps pour vérifier les aliments.

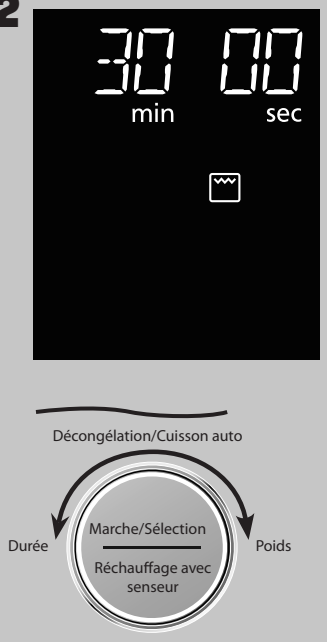
1



Appuyer sur **Friteuse à air/ Grilloir/Combinée** jusqu'à ce que le niveau d'intensité souhaité s'affiche à l'écran.

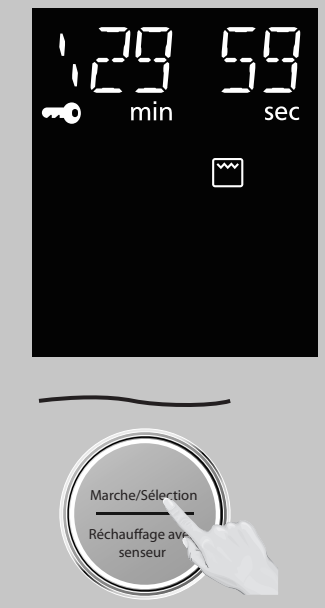
Pression	Niveau d'intensité
Quatre	Grilloir 1 (élevé)
Cinq	Grilloir 2 (faible)

2



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

3



Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

Accessoires de four à utiliser
Lors du grillage des aliments, le plateau en verre doit être en place. Déposer les aliments sur la grille reposant sur le plateau en verre. La grille haute (recommandée) permet à la graisse de s'égoutter dans le plateau en verre afin de réduire les éclaboussures et la fumée lors de la cuisson au grilloir de steaks, de côtelettes et d'autres aliments gras.

Conseils de cuisine :

1. La plupart des morceaux de viande, comme les saucisses, les côtelettes, peuvent être cuits au réglage le plus chaud – **Grilloir 1 (élevé)**. Ce réglage convient également pour griller le pain, les muffins, les galettes, etc.
2. **Le réglage Grilloir 2 (faible)** convient aux aliments plus délicats ou à ceux qui nécessitent une durée de cuisson au grilloir plus longue comme le poisson ou les morceaux de poulet.

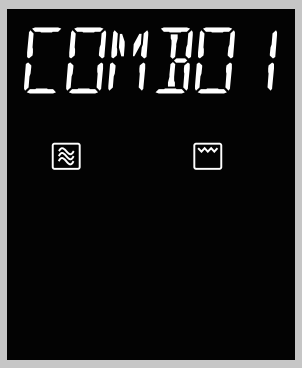
NOTA :

1. Il n'y a pas d'intensité micro-ondes à régler dans le programme de cuisson au grilloir seulement.
2. Utiliser les accessoires fournis de la manière indiquée. Mettre le plateau en verre en dessous pour récupérer la graisse ou recevoir les gouttes.
3. La cuisson au grilloir ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.
4. Ne pas préchauffer l'élément du grilloir.
5. Ne jamais couvrir l'aliment pendant la cuisson au grilloir.
6. Après la cuisson au grilloir, il est important de retirer les accessoires de cuisson et de les nettoyer avant de les réutiliser; de plus il faut essuyer les parois et la sole du four avec un linge humecté d'eau savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

ATTENTION :
Les aliments, les accessoires et l'intérieur four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Cuisson combinée

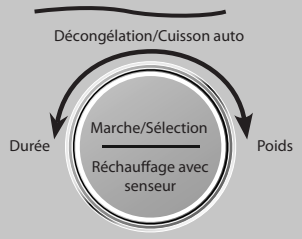
1



Appuyer sur **Friteuse à air/Grilloir/Combinée** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché à l'écran.

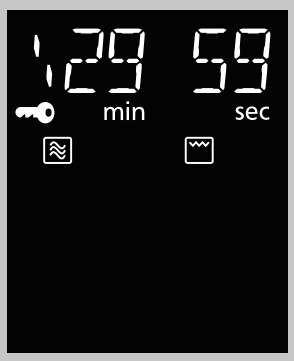
Pression	Niveau d'intensité
Six	**Combo 1** ***(plats préparés)***
Sept	**Combo 2** ***(aliments surgelés)***

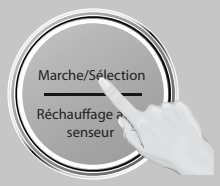
2



Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

3





Appuyer sur le **sélection** la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

ATTENTION :
Les aliments, les accessoires et l'intérieur four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Combo 1 ***(plats préparés)***
Cette fonction convient à la cuisson de plats préparés. La puissance de cuisson combine le micro-ondes et le grilloir. Suivre les recettes et la durée de cuisson recommandés à la page suivante, utiliser des plats allant au micro-ondes et cuisiner sans couvercle. Pour d'autres recettes de plats préparés, régler le temps de cuisson souhaitée.

Recette	Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Macaroni au fromage	4 à 6 portions (12 tasses)	10 à 15	Remuer à mi-cuisson
Macaroni au bœuf	4 à 6 portions (12 tasses)	12 à 18	Remuer à mi-cuisson
Casserole de pommes de terre	4 à 6 portions (12 tasses)	12-18	Remuer à mi-cuisson
Casserole de thon	4 à 6 portions (12 tasses)	10 à 15	Remuer à mi-cuisson

* Voir les recettes de plats préparés à la page suivante.

Combo 2 ***(aliments surgelés)***
Cette fonction convient à la cuisson des aliments surgelés. La puissance de cuisson combine micro-ondes et cuisson par convection. Utiliser le tableau ci-dessous, disposer les aliments surgelés directement sur un plat allant au micro-ondes reposant sur la grille; les retourner au moment recommandé.
Pour d'autres aliments surgelés, régler la durée de cuisson souhaitée.

Catégorie	Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Ailes de poulet	450 g (1 lb)	15-20	Retourner au ⅔ de la durée totale
Pépites de poulet	450 g (1 lb)	15-20	Retourner au ⅔ de la durée totale

NOTA :
1. Les aliments sont généralement cuits à **découvert.**
2. La grille est conçue pour être utilisée pour utilisation en mode Combinée et Grilloir. Ne jamais tenter d'utiliser un autre accessoire métallique que celui fourni avec le four. Mettre le plateau en verre en dessous pour récupérer la graisse ou recevoir les gouttes.
3. Ne pas utiliser de récipients en plastique pour **micro-ondes** dans les cycles de cuisson combinée. Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur de l'élément chauffant supérieur.
4. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
5. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 h 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
6. Pour retourner les aliments, appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte, sortir le plat et la grille, retourner les aliments, remettre dans le four, refermer la porte et appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours se poursuit avec la durée restante.
7. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.
8. Après la cuisson, il est important de retirer les accessoires et de les nettoyer avant de les réutiliser; de plus il faut essuyer les parois et la sole du four avec un linge humecté d'eau savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Recettes de plats préparés

Macaroni au fromage *(4 à 6 portions)*

40 g (2½ c. à soupe)	beurre
25 g (1½ c. à soupe)	oignon haché
½	gousse d'ail, émincée
60 g (4 c. à soupe)	farine tout usage
2,5 g (⅔ c. à thé)	moutarde sèche
2,5 g (⅔ c. à thé)	sel
au goût	poivre noir concassé
375 ml (1½ tasse)	lait
300 g (1½ tasse)	fromage cheddar, râpé
140 g (5 oz)	macaroni (poids à sec), cuit et égoutté
45 g (3 c. à soupe)	chapelure
2,5 g (⅔ c. à thé)	paprika

Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), faire fondre le beurre 20 secondes à 1 000 W. Ajouter l'oignon et l'ail, faire cuire 1 minute à 1 000 W. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, et ajouter progressivement le lait. Faire cuire pendant 4 à 5 minutes à 1 000 W jusqu'à ce que la sauce épaississe, 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. Cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 10 à 15 minutes, puis laisser reposer pendant 10 minutes.

Macaroni au bœuf *(4 à 6 portions)*

225 g (8 oz)	bœuf haché maigre
½	petit oignon, haché
¼	poivron vert, haché
110 g (½ tasse)	céleri haché
430 g (15 oz)	boîte de sauce tomate
150 ml (⅔ tasse)	eau
110 g (½ tasse)	macaroni en coudes non cuits
2 g (½ c. à thé)	persil
1 g (¼ c. à thé)	sel
au goût	poivre noir concassé
50 g (¼ tasse)	fromage cheddar, râpé

Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), bien mélanger tous les ingrédients, sauf le fromage. Placer la cocotte sur le plateau en verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 12 à 18 minutes. Remuer de temps à autre pendant la cuisson. Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Casserole de pommes de terre *(4 à 6 portions)*

750 g (1½ lb)	pommes de terre, pelées et tranchées
125 ml (½ tasse)	crème sure
125 ml (½ tasse)	lait
3	oignons verts, finement hachés
1	petit oignon, tranché finement
50 g (¼ tasse)	parmesan
2	tranches de bacon, finement hachées

Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), disposer les pommes de terre, la crème sure et les oignons en couches. Garnir de fromage et de bacon. Verser du lait sur le dessus. Placer la cocotte sur le plateau en verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 35 à 40 minutes. Laisser reposer à couvert pendant 12 à 18 minutes avant de servir.

Casserole de thon *(4 à 6 portions)*

180 g (6½ oz)	thon en conserve, égoutté et émietté
1 L (4 tasses)	pâtes cuites et égouttées
280 g (10 oz)	boîte de soupe condensée à la crème de champignons
120 g (4 oz) égouttés	boîte de champignons tranchés,
280 g (10 oz) décongelés	paquet de petits pois surgelés,
175 ml (¾ tasse)	lait
25 g (2 c. à soupe)	piment de Cayenne, haché
250 g (1 tasse)	croustilles écrasées

Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), bien mélanger tous les ingrédients, sauf les croustilles. Placer la cocotte sur le plateau en verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 10 à 15 minutes. Remuer de temps à autre pendant la cuisson. Garnir de croustilles. Laisser reposer à découvert pendant 3 à 5 minutes.

Pour dorer davantage, après le « Combo 1 », ajouter le temps avec Grilloir.

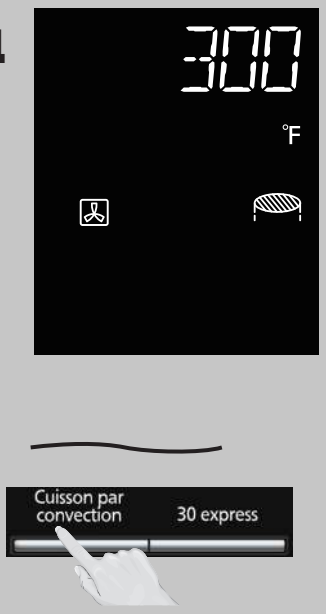
Cuisson par convection

Le four peut être utilisé de façon traditionnelle en utilisant le mode Convection qui incorpore un élément chauffant avec ventilateur. Il est possible de choisir entre les températures de convection suivantes : 40 °C (100 °F) et 100 °C (215 °F) à 220 °C (425 °F). Pour une sélection rapide des températures de cuisson les plus couramment utilisées, le four démarre à 150 °C (300 °F) et, à chaque pression, la température augmente par paliers de 10 °C (°F variable) jusqu'à 220 °C (425 °F), puis à 40 °C (100 °F), 100 °C (215 °F), 110 °C (230 °F), etc. Cette fonction permet de sélectionner 2 modes. Pour de meilleurs résultats, toujours placer les aliments dans un four préchauffé.

Pression	Température
Une	150 °C (300 °F)
Deux	160 °C (325 °F)
Trois	170 °C (340 °F)
Quatre	180 °C (350 °F)
Cinq	190 °C (375 °F)
Six	200 °C (400 °F)
Sept	210 °C (410 °F)
Huit	220 °C (425 °F)
Neuf	40 °C (100 °F)
Dix	100 °C (215 °F)
Onze	110 °C (230 °F)
Douze	120 °C (250 °F)
Treize	130 °C (270 °F)
Quatorze	140 °C (285 °F)

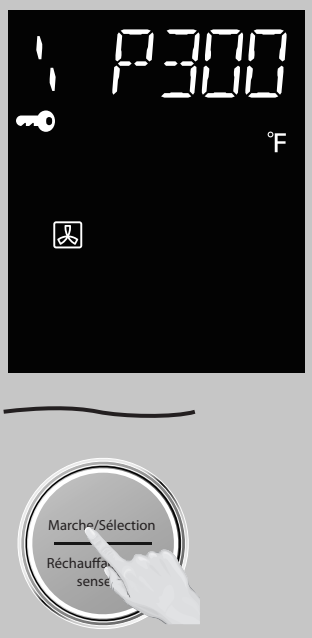
Avec préchauffage :

1



Appuyer sur **Cuisson par convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.

2

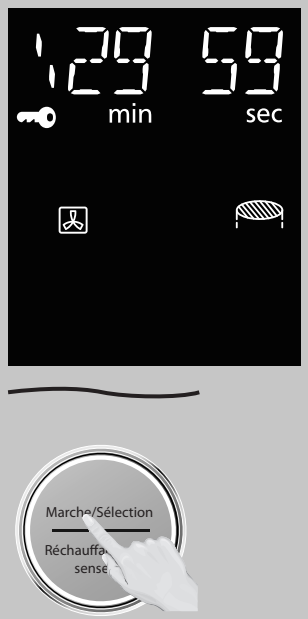


Appuyer sur le sélecteur pour préchauffer le four.
Le « P » continue à clignoter pendant le préchauffage.
Lorsque le préchauffage est terminé, le four émet un bip et le « P » cesse de clignoter à l'écran.
Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.*

3

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

4



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **Marche**.
La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

NOTA :

1. * Ouvrir la porte à l'aide du bouton d'ouverture de la porte, car la touche Arrêt/Réenclenchement peut annuler le programme de cuisson.
2. Pendant la cuisson, pour vérifier la température réglée pour le programme, appuyer sur **Cuisson par convection**. Pour augmenter le temps de cuisson de 30 secondes, appuyer sur **30 express**. Pour régler la durée de cuisson, appuyer d'abord sur **Arrêt/Réenclenchement** et tourner le sélecteur pour régler
3. la durée. Le four va maintenir la température de préchauffage sélectionnée pendant environ 30 minutes, tant que la porte reste fermée. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four ou qu'aucune durée de cuisson n'a été réglée, le four émet 5 bips et annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage retourne au deux-points ou à l'heure du jour.
4. Si la porte est ouverte et que le sélecteur n'est pas enfoncé dans les 6 minutes suivantes, le four annule automatiquement le programme de préchauffage. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points. Le
5. four ne peut pas préchauffer à 40 °C (100 °F).
6. Pour les gâteaux traditionnels, avec de longs temps de cuisson, cuits uniquement en mode Cuisson par convection, il est nécessaire de recouvrir de papier d'aluminium le dessus du moule 20 à 30 minutes après le début de la cuisson ou après le brunissage.

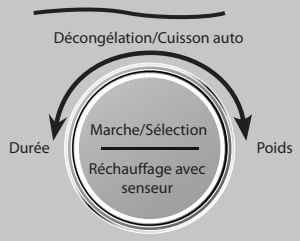
Cuisson par convection

Sans préchauffage : la cuisson par convection peut commencer directement la cuisson sans préchauffage.

1

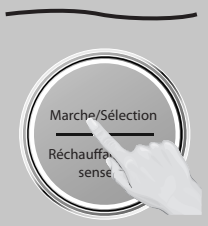
Appuyer sur **Cuisson par convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.

2



Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur, (jusqu'à 9 heures).

3



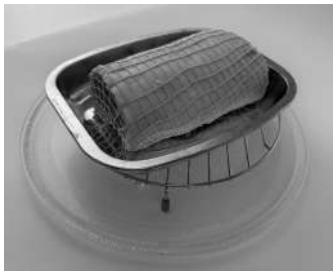
Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

NOTA :

1. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
2. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 h 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
3. Pour les gâteaux traditionnels, avec de longs temps de cuisson, cuits uniquement en mode Cuisson par convection, il est nécessaire de recouvrir de papier d'aluminium le dessus du moule 20 à 30 minutes après le début de la cuisson ou après le brunissage.

Accessoires du four à utiliser

En mode Cuisson par convection, le plateau en verre doit être en position et le récipient doit être placé sur celui-ci. Les aliments sont ensuite placés dans le récipient. Suivre les directives de chaque recette. En mode Cuisson par convection, il n'y a pas d'INTENSITÉ DE MICRO-ONDES, c'est-à-dire que le four fonctionne de façon traditionnelle. Il est donc possible d'utiliser une plaque à biscuit ou de la vaisselle allant au four.
Il n'est pas recommandé de cuire sur plus d'un niveau en mode Cuisson par convection. Par exemple, pour la cuisson de deux plateaux de brioches, les cuire une à la fois.



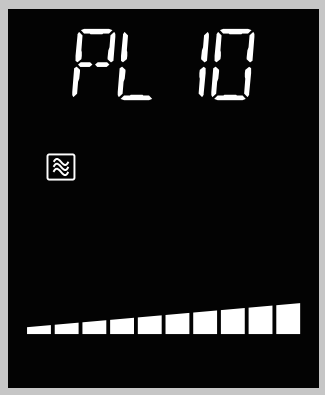
ATTENTION :

Les aliments, les accessoires et l'intérieur four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Micro-ondes

Cette fonction permet de régler le niveau d'intensité et la durée de cuisson désirés des aliments. Ne pas disposer les aliments directement sur le plateau en verre. Utiliser des plats, des assiettes ou des bols allant au micro-ondes et munis d'un couvercle ou d'une pellicule plastique perforée.

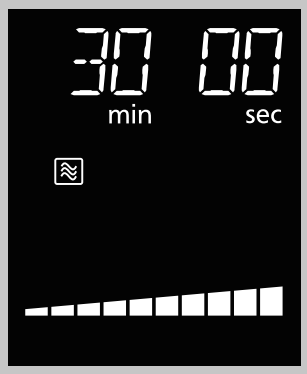
1

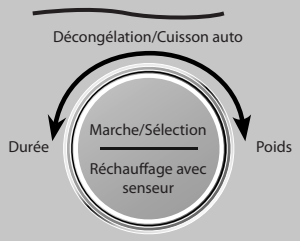


Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité s'affiche à l'écran. PL10 est le niveau le plus élevé et PL1 est le plus faible.

Pression	Niveau d'intensité
Une	PL10 (ÉLEVÉE)
Deux	PL9
Trois	PL8
Quatre	PL7 (MOY.-ÉLEVÉE)
Cinq	PL6 (MOYENNE)
Six	PL5
Sept	PL4 (MOY.-FAIBLE)
Huit	PL 3
Neuf	PL2
Dix	PL1 (FAIBLE)
Onze	MAINTIEN CHAUD

2





Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur. Le niveau d'intensité PL10 a une durée de cuisson maximale de 30 minutes. Pour les autres niveaux d'intensité, la durée maximale programmable est de 90 minutes.

3

Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

NOTA :

1. Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redisposer les parties encore congelées.
2. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
3. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.

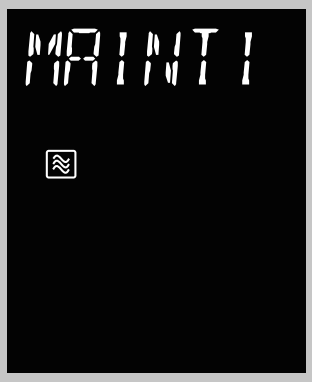
NE PAS TROP CUIRE :
Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four à micro-ondes donne le niveau d'intensité micro-ondes disponible.

Mise en garde :
NE PAS décongeler les aliments à une intensité élevée. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Utiliser plutôt la fonction « Décongélation ».

Maintien au chaud

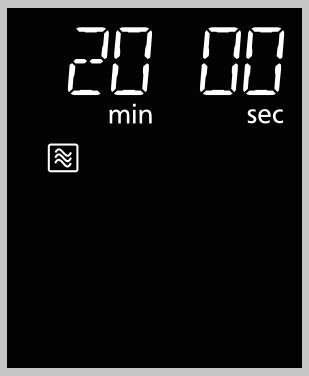
(Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 90 minutes après la cuisson.)

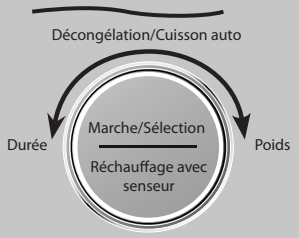
1



Appuyer 11 fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner la fonction MAINTIEN AU CHAUD**.**

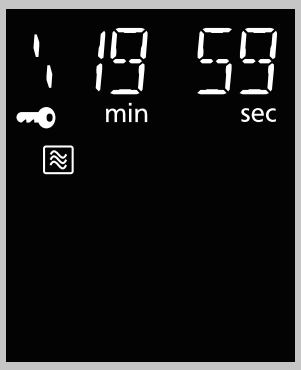
2

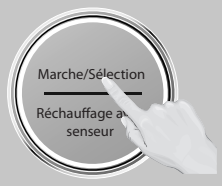




Régler la durée de maintien au chaud en tournant le sélecteur (jusqu'à 30 minutes). Par exemple, régler une durée de 20 minutes.

3





Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

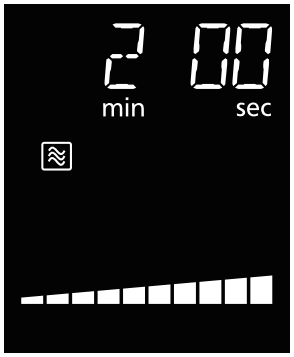
NOTA :

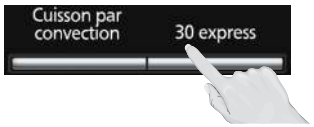
La fonction **MAINTIEN AU CHAUD** peut être programmée comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Elle ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/ avec senseur et le nettoyage à vapeur).

Fonction 30 express

(Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par tranches de 30 secondes.)

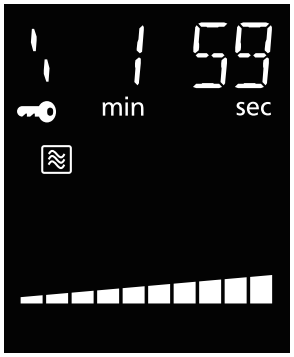
1

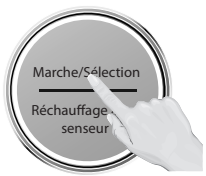




Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que l'écran affiche la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes). Le niveau d'intensité est préréglé à 1 000 W.

2





Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

NOTA :

1. Au besoin, d'autres niveaux d'intensité peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau d'intensité avant d'appuyer sur **30 express**.
2. **La touche 30 express** peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.
3. Elle ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/ avec senseur et le nettoyage à vapeur).

Maïs à éclater

(Exemple : Pour faire éclater 90 g (3,2 oz) de maïs)

1

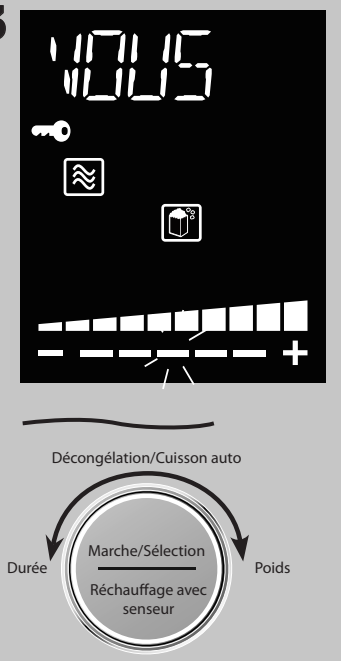
Appuyer sur **Maïs à éclater** pour accéder au programme. Le poids est prédéfini à 90 g (3,2 oz).

2

Appuyer sur **Maïs à éclater** pour sélectionner le poids souhaité. Les choix sont 90, 85 ou 42 g (3,2, 3,0 ou 1,5 oz)

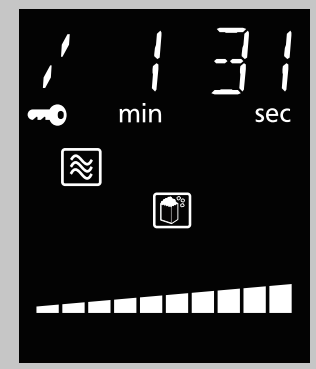
Une fois	90 g	(3,2 oz)
Deux fois	85 g	(3,0 oz)
Trois fois	42 g	(1,5 oz)

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche. L'indication « AJUSTER LA DURÉE DE CUISSON AVEC PLUS OU MOINS » défile à l'écran.
Au besoin, un réglage Plus/Moins peut être effectué lorsque la ligne pointillée inférieure clignote. Tourner le sélecteur pour ajouter ou soustraire du temps de cuisson (5 niveaux sont offerts) en moins de 10 secondes.

4



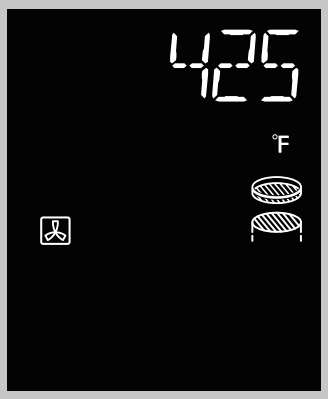
Après 10 secondes, la durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

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 non éclatés 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'influe pas sur les résultats.

Pizza surgelée

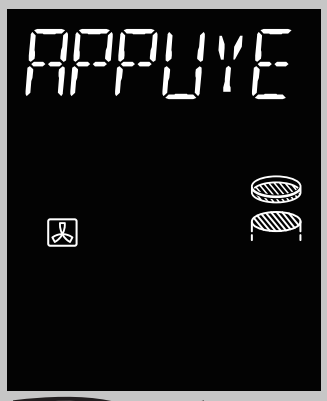
1



Appuyer sur **Pizza surgelée** pour accéder au programme. La température initiale est préréglée à 220 °C (425 °F). Une pression sur **Pizza surgelée** permet de choisir la température entre 220 °C (425 °F), 200 °C (420 °F) ou 190 °C (375 °F).

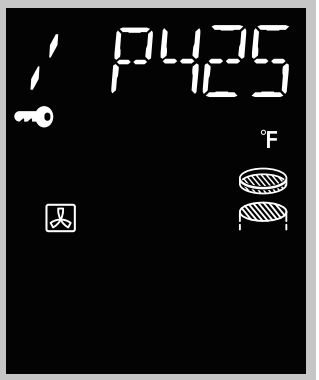
Une fois	220 °C	425 °F
Deux fois	200 °C	400 °F
Trois fois	190 °C	375 °F

2



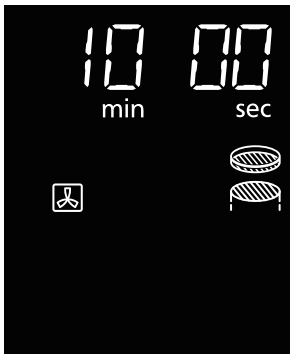
Lorsque « **APPUYER SUR MARCHE POUR PRECHAUFFER** » défile à l'écran, appuyer sur le **sélecteur** pour commencer le préchauffage.

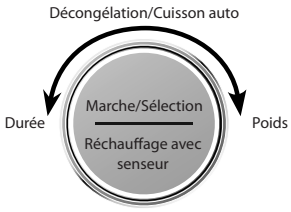
3

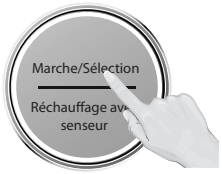


Pendant le préchauffage, le « P » continue à clignoter à l'écran. Lorsque le préchauffage est terminé, cinq bips retentissent et « P » cesse de clignoter. Pendant le préchauffage, si la porte est ouverte, la refermer et continuer le préchauffage en appuyant sur le **sélecteur**. Il est possible également de ne pas utiliser le préchauffage en tournant le sélecteur pour régler la durée de cuisson, puis en appuyant sur le **sélecteur** pour commencer la cuisson.

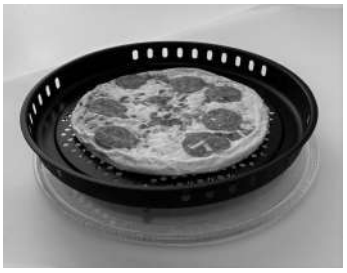
4







Ouvrir la porte et placer la pizza surgelée sur le panier à friture sur la grille basse sur le plateau en verre et tourner le **sélecteur** pour régler la durée de cuisson. Appuyer sur le **sélecteur,** la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

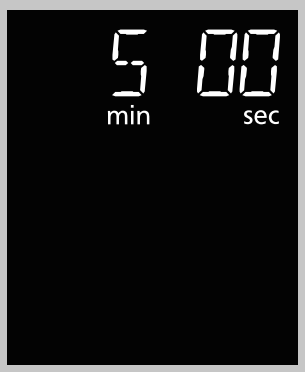


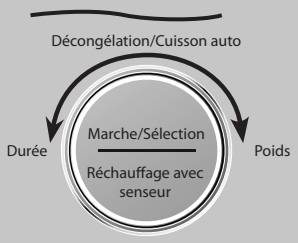
Réglage de la minuterie

1

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

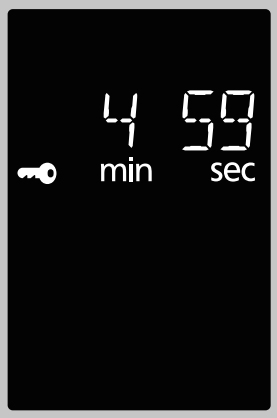
2





Régler la durée de la minuterie en tournant le sélecteur (jusqu'à 90 minutes).

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne.

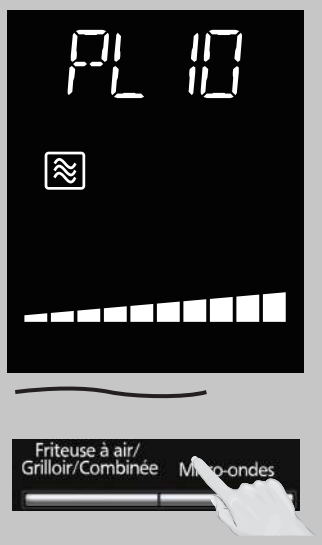
Attention : La porte du four étant fermée, si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four n'a **PAS** été réglée correctement; **ARRÊTER IMMÉDIATEMENT LE FOUR** et relire les instructions.

NOTA :

1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.

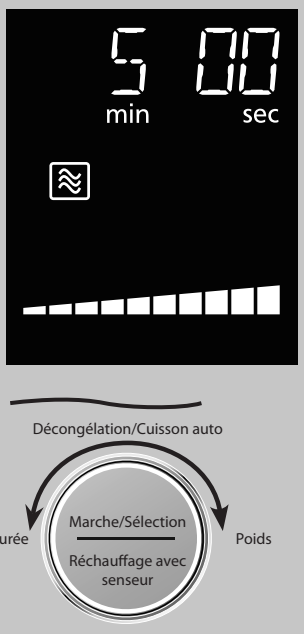
Réglage de la durée d'attente

1



Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité s'affiche à l'écran. PL10 est le niveau le plus élevé et PL1 est le plus faible.

2

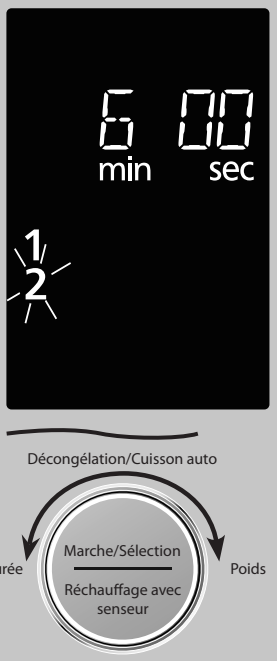


Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur (consulter la page précédente pour les durées maximales).

3

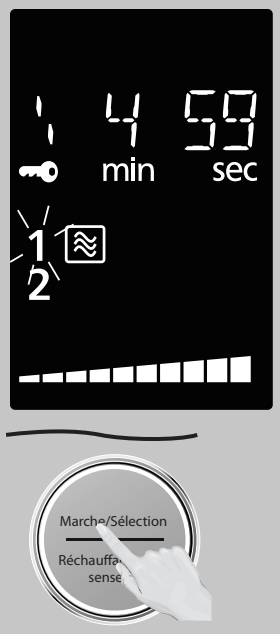
Appuyer une fois sur **Minuterie/ Horloge**.

4



Régler la durée d'attente en tournant le sélecteur (jusqu'à 90 minutes).

5



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours de la durée d'attente s'amorce sans que le four fonctionne.

NOTA :

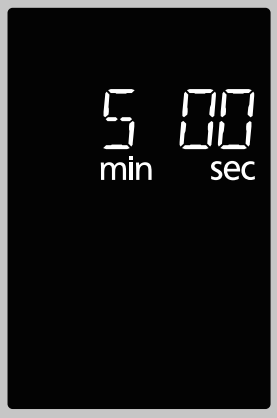
1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage. Cela sert à empêcher que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
3. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles d'intensité sont permis.

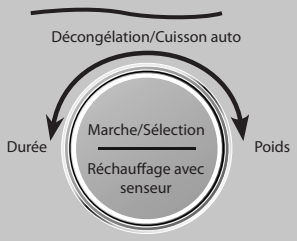
Réglage de la minuterie différée

1

Le début de la cuisson peut être différé pour retarder la cuisson. Pour ce faire, appuyer d'abord une fois sur **Minuterie/Horloge**.

2



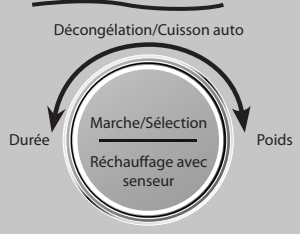


Régler la durée d'attente en tournant le sélecteur (jusqu'à 90 minutes).

3

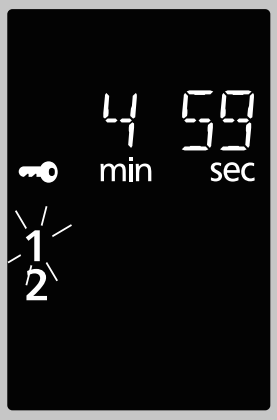
Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité s'affiche à l'écran. PL10 est le niveau le plus élevé et PL1 est le plus faible.

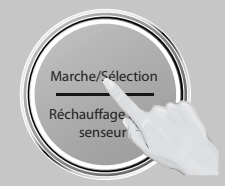
4



Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur (consulter la page précédente pour les durées maximales).

5





Appuyer sur le **sélecteur**, le compte à rebours de la minuterie différée s'amorce, puis la cuisson débute.

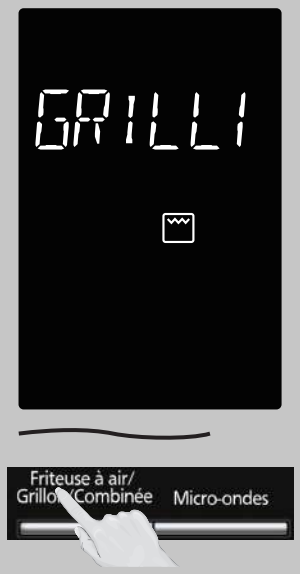
NOTA :

1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage. Cela sert à empêcher que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
3. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles d'intensité sont permis.

Ajout de durée

(P. ex. : pour ajouter du temps de cuisson après Grilloir 1 [élevé].)

1



Régler le programme de cuisson désiré en entrant le mode de cuisson et la durée requise.

Après la cuisson, le message « **AJOUTER DURÉE OU SAVOURER LE REPAS** » s'affiche à l'écran.

2

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur.

3

Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. Le temps est ajouté. Le compte à rebours s'amorce à l'écran.

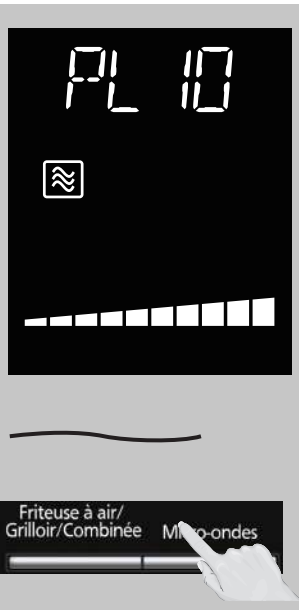
NOTA :

1. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur et le nettoyage à vapeur).
2. **La fonction Ajout de durée sera annulée si aucune action n'est effectuée dans la minute qui suit la cuisson.**
3. La fonction Ajout de durée peut être utilisée après la cuisson en 3 cycles.
4. Le niveau d'intensité est le mêmequeceluiduderniercycle.

Cuisson en 3 cycles

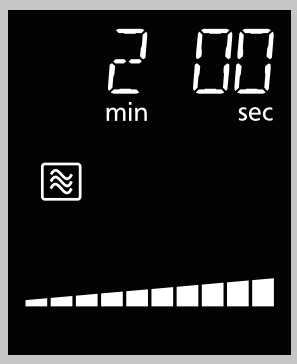
(Exemple : régler successivement [PL10] sur 2 minutes, [Combo 2 (Aliments surgelés)] sur 3 minutes et [Grilloir 2 (faible)] sur 2 minutes.)

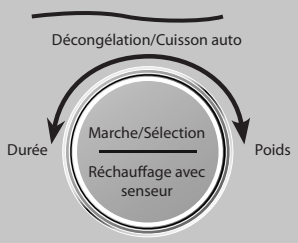
1



Appuyer 2 fois pour régler **PL10**.

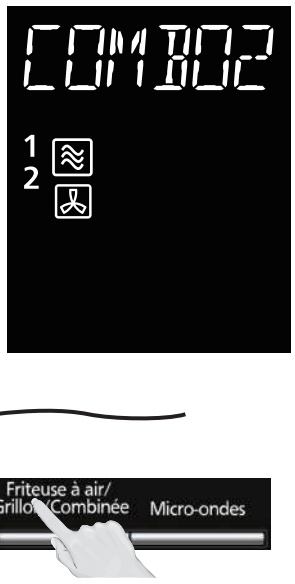
2





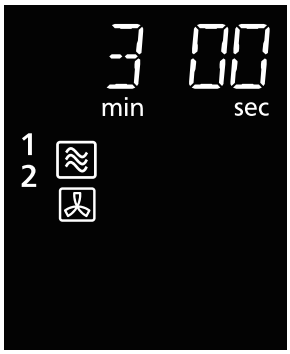
Régler sur 2 minutes en tournant le sélecteur.

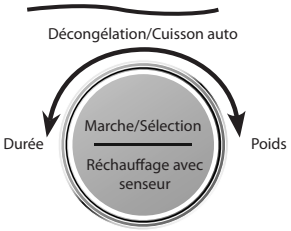
3



Appuyer 7 fois pour sélectionner **Combo 2 (aliments surgelés)**.

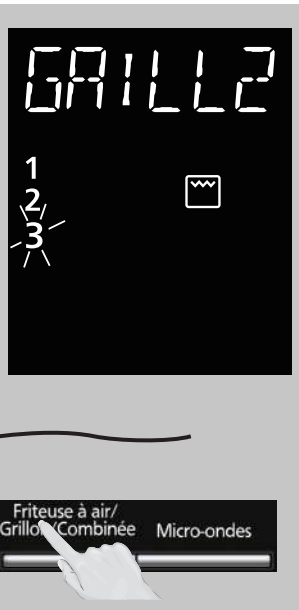
4





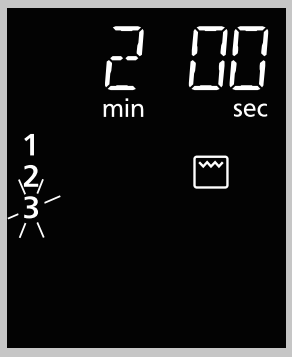
Régler sur 3 minutes en tournant le sélecteur.

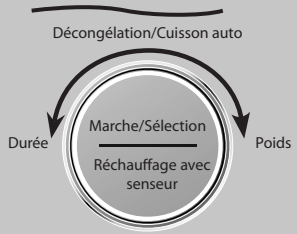
5



Appuyez 5 fois pour sélectionner **Grilloir 2 (faible)**.

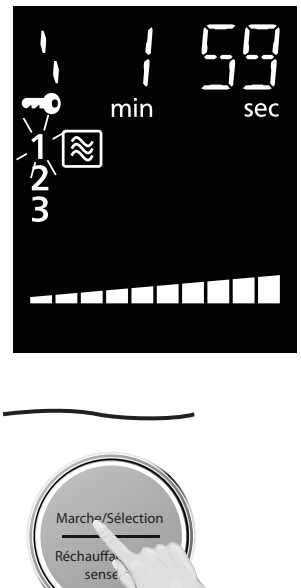
6

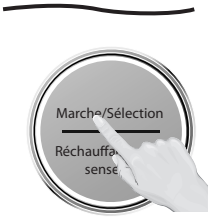




Régler sur 2 minutes en tournant le sélecteur.

7





Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **Marche**. Le compte à rebours du premier cycle s'amorce à l'écran.

NOTA :

1. Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle.
2. Les fonctions automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en 3 cycles.
3. La durée d'attente et la durée différée peuvent toutefois être utilisées avec la cuisson en 3 cycles.
4. Pendant la cuisson, une pression sur **Arrêt/Réenclenchement** interrompt la cuisson. Appuyer sur le **sélecteur** pour reprendre la cuisson. Le fait d'appuyer une deuxième fois sur **Arrêt/Réenclenchement** annule le programme sélectionné.
5. Alors que la cuisson est interrompue, le fait d'appuyer une fois sur **Arrêt/Réenclenchement** annule le programme sélectionné.

Exemple d'utilisation :
Gâteau dans une tasse (1 tasse)

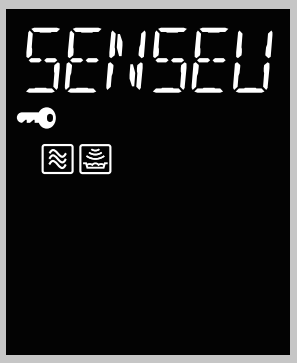
Cycle 1	PL9	1 min
Cycle 2	minuterie	20 s
Cycle 3	PL8	1 min

Fonctionnement (suite)

Réchauffage avec senseur (Réchauffage à une touche)

the Genius

Cette caractéristique unique de senseur Genius® intégré permet de réchauffer un repas réfrigéré sur simple pression sur le sélecteur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau d'intensité ou la durée de cuisson. Le senseur intégré mesure l'humidité des aliments et détermine la durée de cuisson.



Lorsque le mode Horloge est affiché, appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Pour réinitialiser le four et retourner au mode Horloge, appuyer deux fois sur Arrêt/ Réenclenchement.

Programme	Poids	Accessoires	Instructions
Réchauffage avec senseur	(8 à 36 oz) 200 à 1 000 g		Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température de réfrigérateur, soit environ +5 °C (41 °F). Réchauffer dans le récipient allant au micro-ondes fourni à l'achat. Si les aliments sont transférés dans un plat, les recouvrir d'une pellicule perforée. Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche. Remuer lorsque des bips se font entendre. Remuer à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce légère peuvent nécessiter une cuisson plus longue.

Tableau de réchauffage à une touche :

Aliments appropriés	Plats précuits : plats préparés, ragoût, restes
	Repas réfrigérés, entrées
Aliments inappropriés	Aliments crus : légumes, viandes, riz
	Aliments plus épais qu'il est impossible de remuer : lasagne, pâté chinois
	Boissons : eau, lait, café

Comment cela fonctionne

Une fois que le réchauffage à une touche a été sélectionné, les aliments sont réchauffés. Lorsqu'ils deviennent chauds, de la vapeur est émise. Lorsqu'ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, une quantité encore plus importante de vapeur est émise. L'augmentation de l'émission de vapeur est détectée par un senseur d'humidité dans le four. Cette détection agit comme un signal permettant au four de calculer la durée de cuisson. La durée de cuisson restante s'affiche à l'écran après deux bips. Tant que le symbole du senseur clignote à l'écran, la porte du four ne doit pas être ouverte. Attendre que la durée de cuisson s'affiche à l'écran, puis ouvrir la porte si nécessaire, pour remuer ou retourner les aliments.

Ajustement au goût

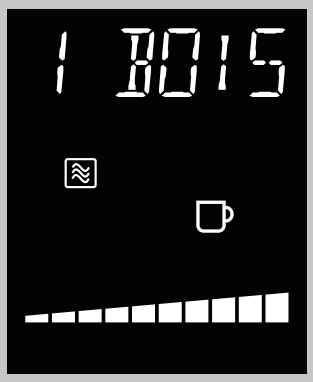
Le réchauffage à une touche réchauffe un repas réfrigéré selon les préférences moyennes. Chacun peut régler le réchauffage à une touche selon son propre goût. Une pression sur le sélecteur affiche le symbole « +/– » et une barre clignotante à l'écran, tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la durée ou dans le sens antihoraire pour la diminuer. Cette opération doit être effectuée en moins de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

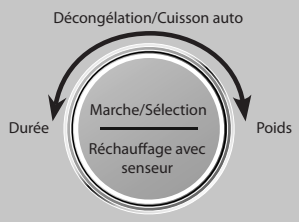
NOTA :

1. Il faut appuyer sur le sélecteur dans les deux minutes qui suivent la fermeture de la porte. Sinon, la fonction de réchauffage à une touche est refusée et des bips se font entendre. Ouvrir la porte et la refermer pour libérer la fonction de réchauffage à une touche.
2. Le four calcule automatiquement la durée de réchauffage ou la durée restante.
3. La porte ne doit pas être ouverte avant que la durée ne soit affichée à l'écran.
4. Pour éviter toute erreur lors du réchauffage à une touche, s'assurer que le plateau en verre et le récipient soient secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
6. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour être utilisé en mode réchauffage à une touche, la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » défile à l'écran. Lorsque la mention n'est plus affichée, il est possible d'utiliser le réchauffage à une touche. Pour accélérer, faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant soi-même le mode et la durée de cuisson appropriés.

Boisson (Nº 1)

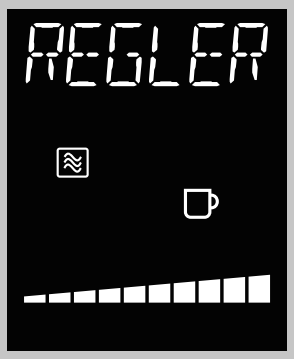
1





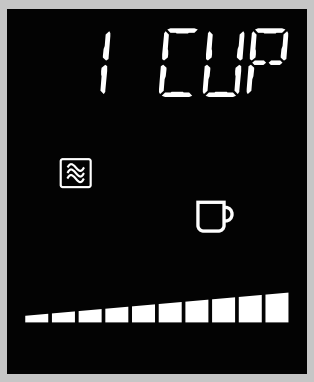
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner Boisson en tournant le sélecteur.

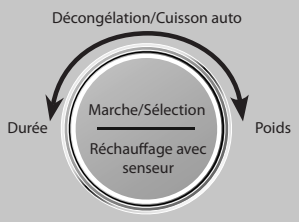
2



Appuyer sur le sélecteur pour choisir **Boisson**. L'indication « REGLER LE POIDS » défile à l'écran.

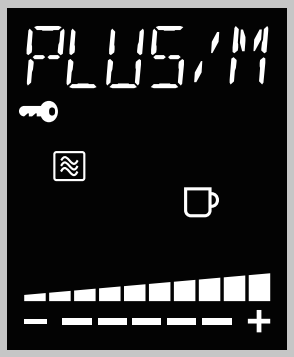
3

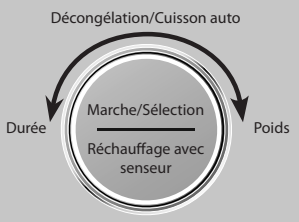




Tourner le sélecteur pour sélectionner le poids. La plage va de 250 à 500 ml (1 à 2 tasses). Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche.

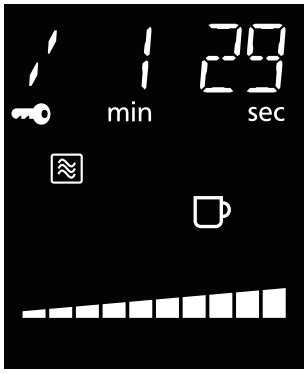
4





Dans les 10 secondes, il est possible de régler la durée en tournant le sélecteur pour ajouter ou soustraire du temps avec le réglage « PLUS/MOINS ».

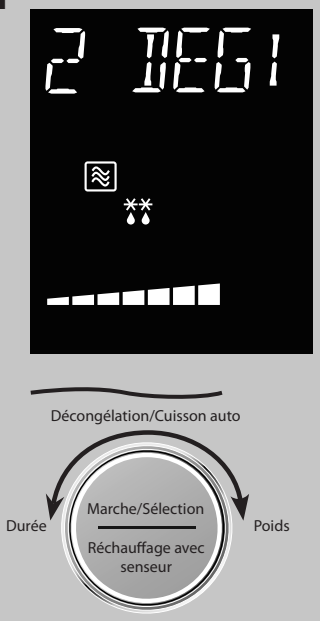
5



Après 10 secondes, la durée de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran. Cinq bips retentissent lorsque la cuisson est terminée.

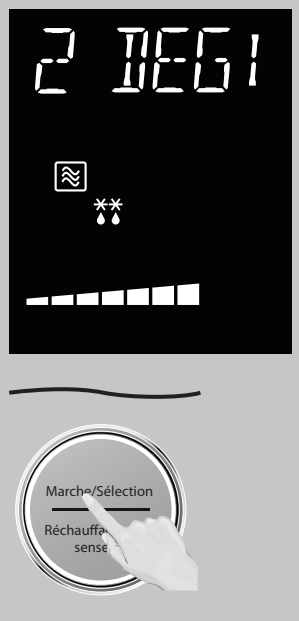
Décongélation auto (N° 2)

1



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le mode de décongélation en tournant le sélecteur. Le poids est de 0,1 à 3,0 kg (0,3 à 6,0 lb).
(Voir le tableau à la page 36.)

2

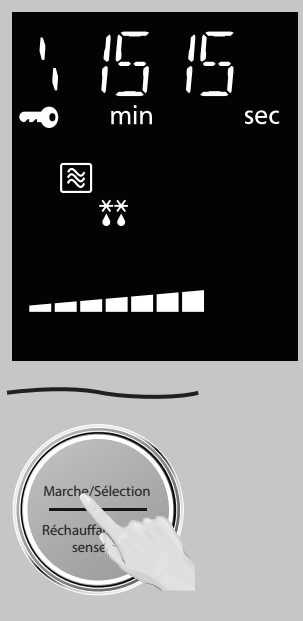


Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

3

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur. La rotation du sélecteur compte par pas de 0,1 kg (0,1 lb).

4



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

NOTA :

1. La décongélation peut être utilisée pour décongeler de nombreux morceaux de viande, de volaille et de poisson en fonction de leur poids. Le four détermine la durée de la décongélation et les niveaux d'intensité requis. Une fois que le four est programmé, la durée de décongélation s'affiche à l'écran. Pour de meilleurs résultats, le poids minimal recommandé est de 0,1 kg (0,3 lb).
2. Retourner les aliments et retirer les aliments décongelés lorsque le bip retentit à la mi-cuisson.
3. Prévoir un temps de repos pour que le centre de la nourriture dégèle. (Minimum d'une heure pour les pièces de viande et le poulet entier).

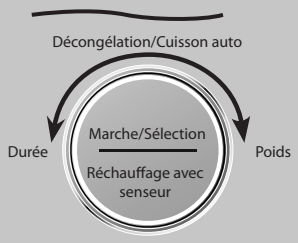
Conversion

Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser **Décongélation**, 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	0,01 à 0,05	0.0
1 à 2	0,06 à 0,15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9

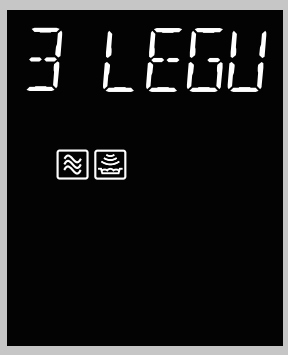
Cuisson auto (senseur) : (Nº 3 à Nº 8)

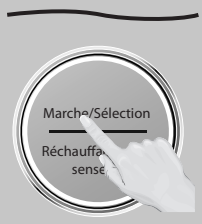
1



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. *(Voir le tableau à la page suivante.)*

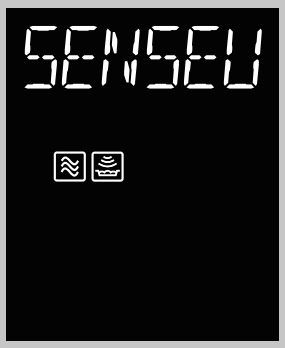
2





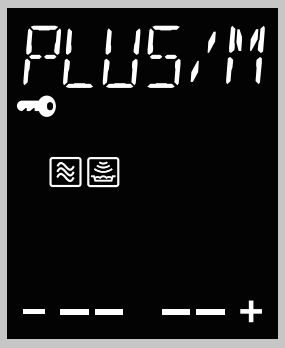
Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

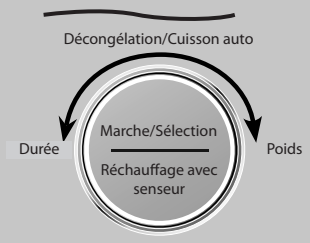
3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**.

4





Dans les 10 secondes, l'indication « PLUS/MOINS » défile à l'écran afin de pouvoir régler plus ou moins de temps de cuisson en tournant le sélecteur. Après 10 secondes, le senseur continue à s'afficher à l'écran jusqu'à ce que le four calcule le temps de cuisson après avoir détecté un jet de vapeur. Ensuite, le temps restant s'affiche et le compte à rebours commence.

NOTA :

1. Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Tourner le sélecteur dans les 14 secondes pour augmenter ou réduire le temps de cuisson (3 niveaux peuvent être sélectionnés).
2. Après avoir utilisé la fonction Cuisson avec senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide du sélecteur.
3. Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius® et que deux bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche à l'écran.
4. 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 suivante, consulter la section de cuisson manuelle, à la page 25.
5. Si la température de la cavité est trop élevée, la fonction Cuisson avec senseur ne peut pas être utilisée. La mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » défile à l'écran. La fonction Cuisson avec senseur peut être utilisée à nouveau lorsque la mention n'est plus affichée. Ouvrir la porte afin que l'intérieur du four refroidisse plus rapidement.

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

1. La température ambiante doit être inférieure à 35 °C (95 °F).
2. Le poids des aliments doit excéder 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des récipients 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.
4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un récipient 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 et l'affichage de la durée de cuisson à l'écran. Autrement, la fuite de vapeur entraîne un réglage imprécis de la cuisson. Après le début du compte à rebours de la durée de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, retourner ou redisposer les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :
Tous les aliments doivent reposer pendant un certain temps.

Fonctionnement (suite)

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
1	**Boisson**	250 à 500 ml (1 à 2 tasses)	Tasse pour four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
2	**Décongélation**	0,1 à 3,0 kg (0,3 à 6,0 lb)	Plat allant au four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
3	**Légumes à la vapeur**	200 à 1 000 g (8 à 36 oz)	Casserole allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
4	**Légumes surgelés**	200 à 1 000 g (8 à 36 oz)	Casserole allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
5	**Pommes de terre**	170 à 900 g (6 à 32 oz)	Essuie-tout	Directement sur le plateau en verre
6	**Soupe**	1 à 2 tasses (250 à 500 ml)	Tasse/bol allant au four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
7	**Riz**	110 à 350 g (½ à 1½ tasse)	Casserole allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
8	**Pâtes**	55 à 220 g (2 à 8 oz)	Casserole allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre

1. Boisson

Cette fonction permet de réchauffer des boissons telles que du thé, du café ou de l'eau. Elle est programmée pour donner le résultat approprié en chauffant 250 ou 500 ml (1 ou 2 tasses) de boisson, à partir de la température ambiante. Une boisson surchauffée peut causer un débordement si elle n'est pas mélangée à de l'air. Ne pas réchauffer de boisson au four à micro-ondes sans la remuer avant et à mi-cuisson.

2. Décongélation

Cette fonction permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des morceaux de poulet et des pièces de viande. Les aliments doivent être placés dans un plat approprié. Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments. Retourner ou remuer les aliments après l'émission de bips. Prévoir un temps de repos pour que le centre de la nourriture dégèle.

3. Légumes à la vapeur

Tous les morceaux devraient être de même grosseur. 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. Percer avec une fourchette plusieurs fois. Remuer lorsque des bips se font entendre. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.

4. Légumes surgelés

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 ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)

5. Pommes de terre

Percer 6 fois chaque pomme de terre avec une fourchette en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout sur le pourtour du plateau en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner lorsque des bips se font entendre. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.

6. Soupe

Verser la soupe dans un bol allant au four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique perforée. Remuer après la cuisson.

7. Riz

Mettre le riz et l'eau chaude du robinet 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 1½ partie d'eau à 1 partie de riz.

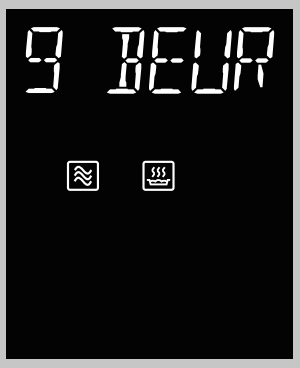
8. Pâtes

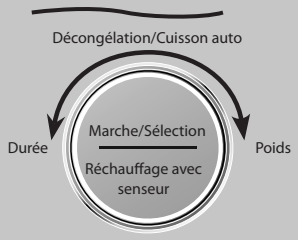
Placer 50 g (1,75 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans une cocotte de 2 L (8 tasses) allant au four à micro-ondes, avec du sel et de l'huile si désiré; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Pour 113 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 000 ml (4 tasses) d'eau chaude du robinet, pour 220 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1 500 ml (6 tasses) d'eau chaude du robinet dans une cocotte de 3 L (12 tasses).

Cuisson auto :

Fonte ou ramollissement (Nº 9 et Nº 10)

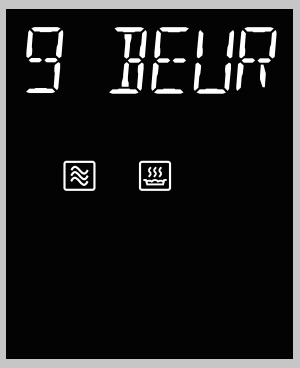
1





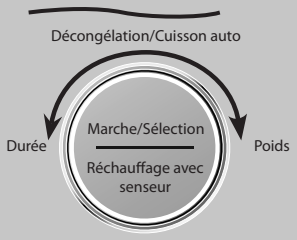
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. *(Voir le tableau ci-dessous.)*

2



Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

3



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

4

Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
9	**Beurre**	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec une pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
10	**Chocolat**	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz)	Plat allant au four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre

9. Beurre

Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 po), puis les déposer dans un récipient allant au four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique.

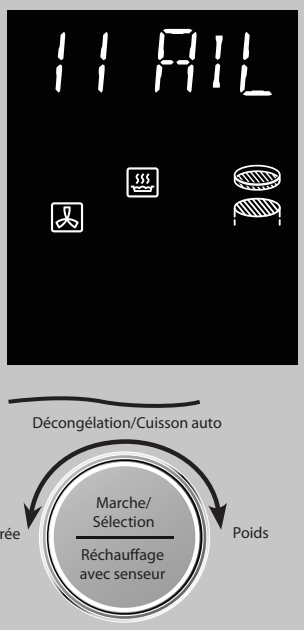
10. Chocolat

Convient pour faire fondre le chocolat au lait. Retirer l'emballage, séparer le chocolat en petits morceaux, puis le déposer dans un récipient allant au four à micro-ondes. Faire cuire sans couvercle. Remuer après la cuisson.

Cuisson auto :

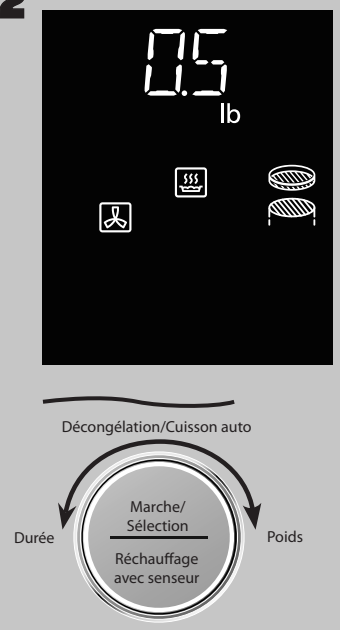
Ailes de poulet surgelées (Nº 11)

1



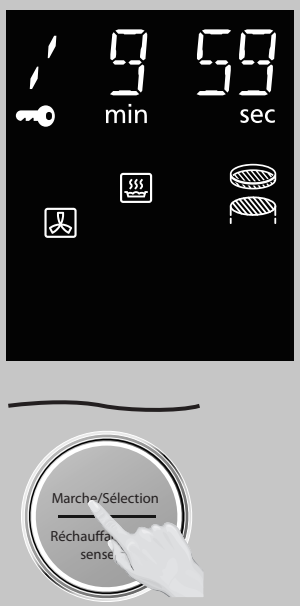
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

2



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

3



Appuyer sur le **sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Après le compte à rebours, cinq bips se font entendre.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
11	**Ailes de poulet surgelées**	225 à 450 g (8 à 16 oz)	-	Panier à friture sur grille haute sur plateau en verre

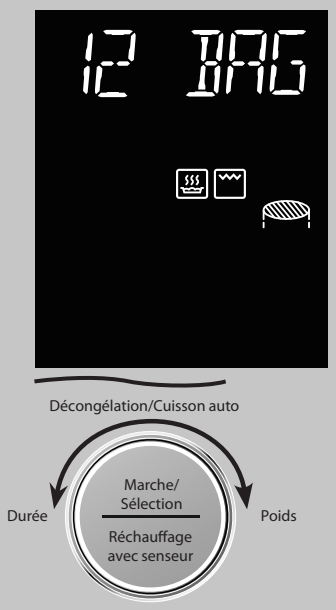
11. Ailes de poulet surgelées

Disposer uniformément les ailes de poulet surgelées dans le panier à friture. Pour de meilleurs résultats, placer les aliments en une seule couche et laisser un espace entre les morceaux.

Cuisson auto :

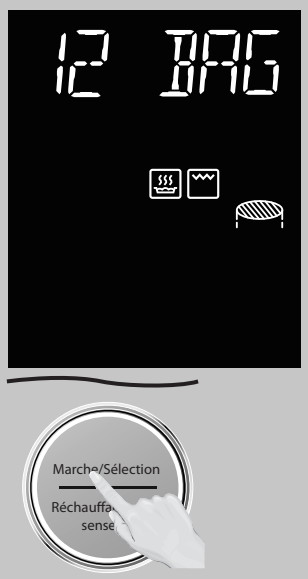
Bagel grillé (N° 12)

1



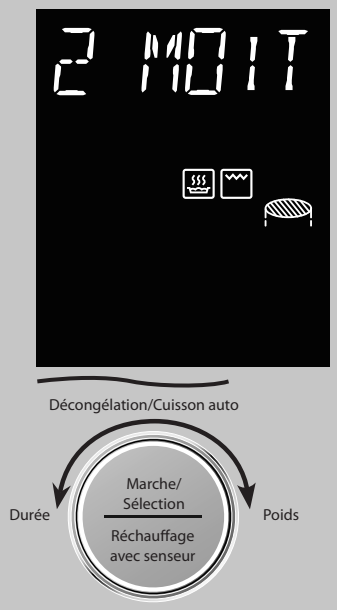
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur.

2



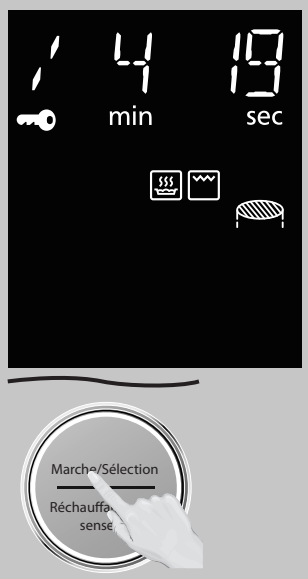
Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme choisi.

3



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

4



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
12	**Bagel grillé**	2 à 4 moitiés	-	Grille haute sur plateau en verre

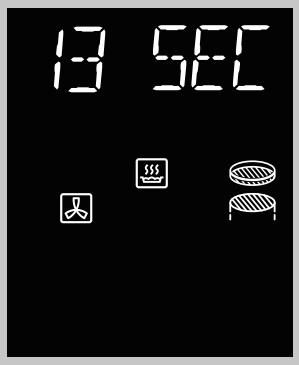
12. Bagel

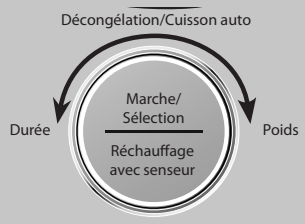
Couper le bagel en 2 moitiés.
Placer le bagel sur la grille haute avec le côté coupé vers le haut.
Une fois le temps de cuisson écoulé, vérifier que la cuisson est correcte.
Pour cuire davantage, ajouter du temps avec la touche Grilloir.

Cuisson auto :

Séchage d'aliments (Nº 13)

1



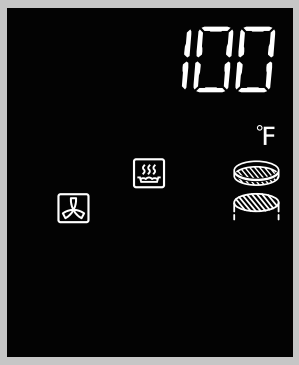


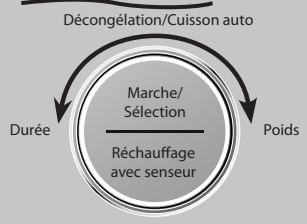
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur.

2

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

3

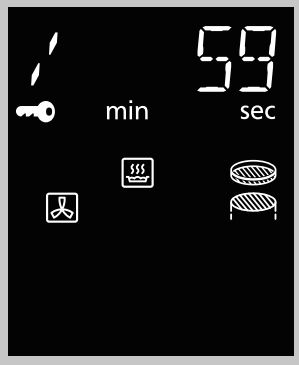




Régler la température en tournant le sélecteur.

40 °C	50 °C	65 °C	80 °C	95 °C
100 °F	125 °F	150 °F	175 °F	200 °F

4



Tourner le sélecteur pour régler la durée de cuisson, puis appuyer sur le **sélecteur**. Le compte à rebours s'affiche à l'écran et une fois la cuisson terminée, cinq bips se font entendre.

N°	Menu	Réglage/durée	Accessoire et position
13	**Séchage d'aliments**	40 à 95 °C (100 à 200 °F)/ 1 min à 9 heures	Panier à friture sur la grille basse

13 Séchage d'aliments

Cette fonction permet de transformer des fruits secs et des légumes en collations saines et nutritives sans produits chimiques ni conservateurs. Étaler les aliments sur le panier à friture en une seule couche.
Banane/figues/kiwi/mangue/ananas : faire des tranches de 5 à 8 mm (0,2 à 0,3 po) d'épaisseur, régler le four à « 13.Séchage d'aliments » (80 °/175 °F) pour 1,5 à 3 heures.
Tomates : faire des tranches de 5 mm (0,2 po) d'épaisseur, régler le four à « 13.Séchage d'aliments » (80 °/175 °F) pendant 2 à 3 heures.

Nota

Les légumes à feuilles tels que les herbes ne conviennent pas à ce programme.

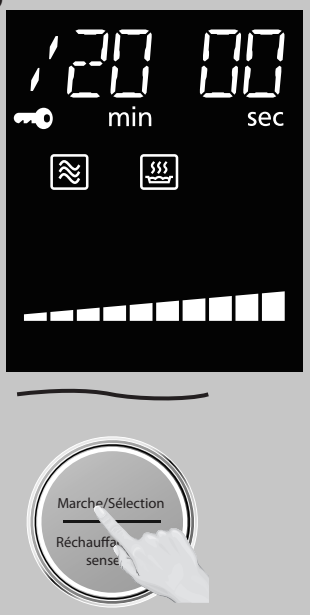
Nettoyage automatique à vapeur : (N° 14)

1 **Mettre 300 ml (1¼ tasse) d'eau du robinet avec 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron dans un récipient allant au four à micro-ondes (p. ex. : un bol ou un pot). Utiliser un bol ou un pot dont le volume est d'au moins 500 ml (2 tasses).**

2

Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer.

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce. La durée du programme est de 20 minutes.

4 **Cinq bips se font entendre une fois le programme terminé. Ouvrir la porte du four et essuyer la cavité et la zone de la porte avec un chiffon doux.**

NOTA :

1. Ce programme permet de nettoyer la cavité et d'éliminer toute odeur d'aliments du four à micro-ondes.
2. Ne pas retirer le plateau en verre et l'anneau à galets pendant ce programme.
3. Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau à galets, consulter la page 53.
4. Répéter la procédure ci-dessus au besoin.

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 de la pellicule plastique très résistante, des sacs (indiqués pour congélateur) ou du papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible.
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 à 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 récipient allant au 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 la durée minimale 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, à couvert, conformément à la durée d'attente indiquée à la page 28.
3. Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
4. Les aliments congelés en couches doivent être rincés séparément ou avoir une durée d'attente plus longue.

ALIMENT	DÉCONGÉLATION MANUELLE DURÉE à 300 W (min/kg)	(min/lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Durée d'attente	Rinçage
Poisson et fruits de mer (jusqu'à 1,4 kg [3 lb]) Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	10 à 12	5 à 6	Retourner		
Filets de poisson	10 à 12	5 à 6	Retourner/Réarranger		
Pétoncles	10 à 12	5 à 6	Séparer/ Retirer les morceaux décongelés		
Poisson entier	10 à 12	5 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées	10 min	NON
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2¼ à 4 lb)]	8 à 16	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Bifteck	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger	5 min	
Côtes/Bifteck d'aloyau	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/ Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/ Séparer les morceaux		
Bacon (tranché)	8	4	Retourner	----	
Volaille Poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	8 à 12	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
Escalope	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/ Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner		
Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	12	6	Retourner	20 min au réfrigérateur	

Conseils pratiques pour la cuisson aux micro-ondes

ALIMENT	ALIMENTATION	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer, 450 g (16 oz)	PL 10	30 s	Déballer et placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Après chauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz) Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	PL 3 PL 6	1 1½ - 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat allant au four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Chocolat, à fondre, 1 carré, 25 g (1 oz) Brisures de chocolat, à fondre, 125 ml (½ tasse)	PL 6 PL 6	1 - 1½ 1 - 1½	Déballer le chocolat et le placer dans un bol allant au four à micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. NOTA : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.
Noix de coco, à griller, 125 ml (½ tasse)	PL 10	1	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème, à ramollir, 225 g (8 oz)	PL 3	1 - 1½	Déballer et placer dans un bol allant au four à micro-ondes.
Bœuf haché, à brunir, 450 g (16 oz)	PL 10	4 - 5	Émietter dans une passoire allant au four à micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Légumes, pour cuire, Frais 225 g (8 oz)	PL 8	4 - 5	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. 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 ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelé 280 g (10 oz)	PL 8	6 - 7	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 ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve 420 g (15 oz)	PL 8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service allant au four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Pommes de terre au four, 165 à 225 g chacune (6 à 8 oz) 1 pomme de terre 2 pommes de terre	PL 8 PL 8	4 - 5 6 - 7	Percer 6 fois chaque pomme de terre avec une fourchette en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout sur le pourtour du plateau en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
Serviettes à main, pour réchauffer	PL 10	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes. Réchauffer. Utiliser immédiatement.
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	PL 3	1 - 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.

Conseils pratiques (suite)

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Liquide, pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 250 ml (1 tasse/8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	PL 10	1½ - 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four à micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four à micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide, pour réchauffer une boisson, 250 ml (1 tasse, 8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	PL 18	1½ à 2 2½ à 3	
Noix, à griller, 340 g (1½ tasse)	PL 10	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four à micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Graines de sésame, à griller, 55 g (¼ tasse)	PL 10	2 à 2½	Placer dans un petit bol allant au four à micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates, pour retirer la peau, (une à la fois)	PL 10	30 s	Placer la tomate dans un bol allant au micro-ondes avec de l'eau bouillante. Rincer et éplucher. Répéter avec chaque tomate.
Pour enlever les odeurs du four	PL 10	5	Mélanger de 250 ml à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 2 L (8 tasses) allant au four à micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide. Il est également possible d'utiliser une combinaison de plusieurs clous de girofle entiers et 60 ml (¼ tasse) de vinaigre avec 250 ml (1 tasse) d'eau.

Tableau de décongélation

Régler le four à micro-ondes à **Décongélation**. Les durées indiquées ci-dessous sont données à titre indicatif. Toujours vérifier la progression de la décongélation des aliments en ouvrant la porte du four, puis en remettant le four en marche.
Pour des quantités plus importantes, ajuster la durée en conséquence. Les aliments ne doivent pas être couverts pendant la décongélation.

Aliment	Durée de décongélation	Préparation	Durée d'attente
Viande			
Pièce de bœuf/ agneau/porc 500 g (18 oz)	8 à 9 min	Placer dans un plat approprié ou sur une soucoupe retournée ou utiliser une grille allant au four à micro-ondes. Retourner une fois. Protéger.	30 min
Bœuf émincé 500 g (18 oz)	6 min 30 s	Mettre dans un plat approprié. Séparer et retourner une fois.	5 min
Côtelettes 450 g (16 oz)	6 à 7 min	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner une fois. Protéger au besoin.	5 min
Saucisses 450 g (16 oz)	6 min	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner deux fois. Protéger au besoin.	5 min
Tranches de bacon 500 g (18 oz)	4 à 6 min	Mettre dans un plat approprié. Retourner et séparer deux fois. Protéger au besoin.	3 min
Bœuf à braiser 450 g (16 oz)	6 min	Mettre dans un plat approprié. Séparer fréquemment.	5 min
Poulet entier 500 g (18 oz)	6 à 8 min	Placer dans un plat approprié sur une soucoupe retournée ou utiliser une grille allant au four à micro-ondes. Retourner une fois. Protéger.	10 min
Morceaux de poulet 450 g (16 oz)	5 à 7 min	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner une fois. Protéger au besoin.	10 min
Poisson			
Entier 340 g (12 oz)	7 à 9 min	Mettre dans un plat approprié. Retourner une fois. Protéger.	5 min
Filets/darnes 450 g (16 oz)	5 à 6 min	Mettre dans un plat approprié. Retourner une fois, séparer et protéger au besoin.	5 min
Crevettes 450 g (16 oz)	5 à 7 min	Mettre dans un plat approprié. Remuer à mi-chemin pendant la décongélation.	5 min
Généralités			
Pain tranché 400 g (14 oz)	4 min	Placer dans une assiette. Séparer et redisposer pendant la décongélation.	5 min
Tranche de pain 55 g (2 oz)	20 à 30 s	Placer dans une assiette.	1 à 2 min
Pâtisserie 500 g (18 oz)	4 min	Placer dans une assiette. Retourner à mi-cuisson.	5 à 10 min
Fruits à chair tendre 450 g (16 oz)	5 à 6 min	Mettre dans un plat approprié. Remuer une fois pendant la décongélation.	2 min

Nota :
Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redisposer les parties encore congelées.

Tableau de réchauffage

Les durées indiquées dans les tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient, etc.

Aliment	Poids/Quantité	Niveau d'intensité	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Légumineuses, pâtes				
Fèves au lard	225 g (8 oz)	1 000 W	2 min	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
	450 g (16 oz)	1 000 W	3 min	
Fèves au lard et saucisses/ hamburgers	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 min	
Viande en conserve				
Saucisses à hot dog (égouttées)	450 g (16 oz)	1 000 W	2 à 3 minutes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Ragoût de bœuf	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 min	
Soupes en conserves				
Crème de champignons	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 min	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Minestrone	450 g (16 oz)	1 000 W	2 min 30 s	
Légumes en conserve – Égoutter au besoin				
Carottes entières	340 g (12 oz)	1 000 W	2 min	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Pois en purée	340 g (12 oz)	1 000 W	2 min	
Petits pois	340 g (12 oz)	1 000 W	2 min à 2 min 30 s	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Maïs sucré	225 g (8 oz)	1 000 W	1 min 30 s	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
	340 g (12 oz)	1 000 W	2 à 3 min	
Tomates entières	400 g (14 oz)	1 000 W	3 min 30 s	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Pâtisseries précuites – NOTA : Les pâtisseries réchauffées au four à micro-ondes auront une base tendre. Pour la cuisson combinée, si la tarte est emballée dans un contenant en aluminium, la placer directement sur un plateau émaillé.				
Chausson à la viande de Cornouailles	150 g (5 oz)	1 000 W ou Combo 2	1 à 2 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
	340 g (12 oz)	1 000 W ou Combo 2	2 à 3 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Pâtisseries précuites – NOTA : Les pâtisseries réchauffées au four à micro-ondes auront une base tendre. Si la tarte est emballée dans un contenant en aluminium, la placer directement sur un plateau émaillé.				
Pâtés de viande	340 g (12 oz)	Combo 2	2 à 3 min	Déposer sur un plateau émaillé reposant sur le plateau en verre.
Tourte au bifteck et aux rognons	225 g (8 oz)	Combo 2	2 à 3 min	
Quiche	450 g (16 oz)	1 000 W	4 à 5 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou Combo 2	3 à 4 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Rouleaux à la saucisse	340 g (12 oz)	Combo 2	3 à 4 min	
Tarte au mincemeat	110 g (4 oz)	1 000 W	10 à 20 s	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Plats cuisinés – Faits maison – Réfrigérés				
Portion pour enfant	1	1 000 W	2 à 3 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Portion pour adulte	1	1 000 W	4 à 5 min	
Poudings et desserts – Transférer les poudings dans un plat allant au four à micro-ondes/résistant à la chaleur				
Tarte aux pommes (réfrigérée)	500 g (18 oz)	1 000 W ou Combo 2	3 à 4 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Tartes pommes et cassis (température ambiante)	× 6	Convection 220 °C (425 °F)	6 à 7 min	Déposer dans des moules à cuisson en aluminium sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Pudding au pain et au beurre (réfrigéré)	500 g (18 oz)	1 000 W	3 à 4 min	Placer sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Crème pâtissière (réfrigérée)	300 ml (1¼ tasse)	1 000 W	2 min à 2 min 30 s	Mettre dans un grand bol. Remuer pendant le réchauffage.

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson

Les durées indiquées dans les tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient, etc.

Aliment	Poids/Quantité	Niveau d'intensité	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Pain surgelé				
Petits pains partiellement cuits	225 g (8 oz)	Combo 2	3 à 4 min	Déposer sur un plateau émaillé reposant sur le plateau en verre.
Baguette à l'ail partiellement cuite	140 g (5 oz)	Combo 2	3 à 4 min	
Bacon cru				
Tranches	340 g (12 oz)	1 000 W	4 à 6 min ou 1 min par tranche	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre et couvrir avec un linge à vaisselle pour minimiser les éclaboussures.
		ou Grilloir 1	12 à 14 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Biftecks	225 g (8 oz)	1 000 W	4 à 5 min	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
		ou Grilloir 1	28 à 30 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Haricots et légumineuses – doivent être prétrempés (sauf les lentilles)				
Doliques à œil noir	225 g (8 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min 25 à 30 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir.
Pois chiches	225 g (8 oz)	1 000 W et ensuite 300 W	10 min 45 min	
Lentilles	225 g (8 oz)	600 W	10 à 15 min	
Haricots rouges	225 g (8 oz)	1 000 W et ensuite 300 W	15 min 35 à 40 min	
Pièces de bœuf crues – Attention : Graisse chaude! Retirer le plat avec soin.				
Tranche, côte avant, surlonge	-	Combo 2	10 à 12 min par 450 g (16 oz)	Déposer sur une soucoupe retournée reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Haché	500 g (18 oz)	1 000 W et ensuite 600 W	10 min 15 min	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes avec du bouillon et des assaisonnements sur le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson. Couvrir.
Poulet cru – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Poitrines, sans os	730 g (26 oz)	600 W	12 à 14 min	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Pilons	780 g (28 oz)	600 W	12 à 14 min	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	25 à 30 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Œufs brouillés				
Œuf	1	1 000 W	30 s	Ajouter 1 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf utilisé. Battre les œufs avec le lait et le morceau de beurre. Cuire pendant la 1re durée de cuisson et ensuite, brasser le mélange d'œufs. Cuire pendant la 2e durée de cuisson et laisser reposer pendant 1 minute.
		1 000 W	20 s	
Œufs	2	1 000 W	50 s	
		1 000 W	30 s	
Œufs	3	1 000 W	1 min 20 s	
		1 000 W	30 s	

Nota :
Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson (suite)

Aliment	Poids/Quantité	Niveau d'intensité	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Poisson frais et cru				
Filets panés	280 g (10 oz)	Grilloir 1	10 à 15 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Filets	280 g (10 oz)	1 000 W	3 à 4 min	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grilloir 1	12 à 14 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Steaks	225 g (8 oz)	1 000 W	3 à 4 min	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grilloir 2	16 à 20 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Entier	310 g (11 oz)	1 000 W	3 à 4 min	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grilloir 2	22 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Agneau – cru – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires avec soin.				
Côtelettes, escalopes	310 g (11 oz)	600 W	4 à 6 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes ou sur la grille reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Côtelettes, longe	560 g (20 oz)	600 W	5 à 7 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes ou sur la grille reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Pièces de viande	-	Combo 2	5 à 6 min par 450 g (16 oz)	Déposer sur un plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Agneau à mijoter	450 g (16 oz)	1 000 W et ensuite 440 W	10 min 40 min	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes avec le bouillon et les légumes sur le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson. Couvrir.
		ou Combo 1	30 à 35 min	Placer dans une cocotte, ajouter le bouillon et les légumes, couvrir avec le couvercle sur un plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson.
Pâtes – Placer dans un grand bol de 3 L allant au four à micro-ondes.				
Spirales	225 g (8 oz)	1 000 W	8 à 10 min	Utiliser 1 L (4 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Macaroni	225 g (8 oz)	1 000 W	10 à 12 min	
Spaghetti/tagliatelles	225 g (8 oz)	1 000 W	8 à 10 min	Utiliser 1½ L (6 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Pâtes coquilles comme les conchiglies	225 g (8 oz)	1 000 W	10 à 12 min	
Pizza fraîche et refroidie – NOTA : Retirer tout l'emballage. Les pizzas auront un fond mou si elles sont cuites au four à micro-ondes seulement.				
Croûte épaisse, jambon	400 g (14 oz)	1 000 W	4 à 6 min	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	12 à 16 min	Déposer directement sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Mince et croustillante	340 g (12 oz)	Combo 2	5 à 7 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	9 min	
Porc – cru – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Côtelettes	500 g (18 oz)	Grilloir 1	35 à 40 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Porc – cru – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Pièces de viande	-	600 W	15 à 18 min par 450 g (16 oz)	Déposer sur une soucoupe retournée dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Retourner la pièce à mi-chemin pendant la cuisson. Égoutter le gras pendant la cuisson.
Jambon fumé recouvert d'eau	-	1 000 W et ensuite 600 W	15 min 25 à 30 min par 450 g (16 oz)	Placer dans une cocotte avec couvercle et couvrir d'eau.

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson (suite)

Aliment	Poids/Quantité	Niveau d'intensité	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Produits de pommes de terre partiellement cuits – surgelés				
Croquettes	340 g (12 oz)	Combo 1	9 à 11 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Pommes de terre rissolées	340 g (12 oz)	Grilloir 1	16 à 19 min	Déposer sur un plateau émaillé sur la grille reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Saucisses crues – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Épaisses	400 g (14 oz)	Grilloir 1	17 à 18 min	Déposer sur la grille reposant sur un plateau émaillé sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Dinde crue – Attention : graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Dinde, partie du haut, sans ailes ni cuisses	-	Combo 2	12 à 14 min par 450 g (16 oz)	Déposer sur un plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Légumes frais – Les placer dans un plat peu profond allant au four à micro-ondes				
Gourganes	450 g (16 oz)	1 000 W	5 à 6 min	Ajouter 90 ml (6 c. à soupe) d'eau. Couvrir.
Betterave	450 g (16 oz)	600 W	12 à 15 min	
Choux de Bruxelles	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 min	
Chou – tranché	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 10 min	
Carottes – tranchées	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 10 min	
Courgettes	450 g (16 oz)	1 000 W	5 min	
Maïs en épis	450 g (16 oz)	1 000 W	6 à 7 min	
Poireaux – tranchés	450 g (16 oz)	1 000 W	7 à 8 min	
Champignons	450 g (16 oz)	1 000 W	5 min	
Épinard	450 g (16 oz)	1 000 W	6 min	
Rutabaga – en cubes	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 12 min	
Légumes surgelés – Les placer dans un plat peu profond allant au four à micro-ondes				
Haricots	450 g (16 oz)	1 000 W	8 min	Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau. Couvrir.
Fèves – vertes	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 min	
Brocoli	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 min	
Choux de Bruxelles	450 g (16 oz)	1 000 W	9 à 10 min	
Chou – râpé	450 g (16 oz)	1 000 W	7 à 8 min	
Carottes – tranchées	450 g (16 oz)	1 000 W	8 min	
Chou-fleur	450 g (16 oz)	1 000 W	9 à 10 min	
Pois	450 g (16 oz)	1 000 W	6 à 7 min	
Maïs sucré	450 g (16 oz)	1 000 W	7 min	

Nota :
Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

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). Lorsqu'un beigne à la gelée est réchauffé, 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 la quantité d'humidité dans l'aliment et pourrait causer un risque d'incendie. Ne jamais laisser sans surveillance un four à micro-ondes 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 ou retirée 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 traditionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction de 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. 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 saupoudrer la surface 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 traditionnel, 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 une partie du rebord du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. 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 de la durée de cuisson la plus courte proposée dans une recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment n'est pas assez cuit, 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 traditionnels. 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.

Cuire les aliments jusqu'à l'atteinte des températures internes minimales à l'aide d'un thermomètre pour aliments avant de les retirer du four. Selon le choix personnel, il est possible de poursuivre la cuisson à de plus hautes températures.

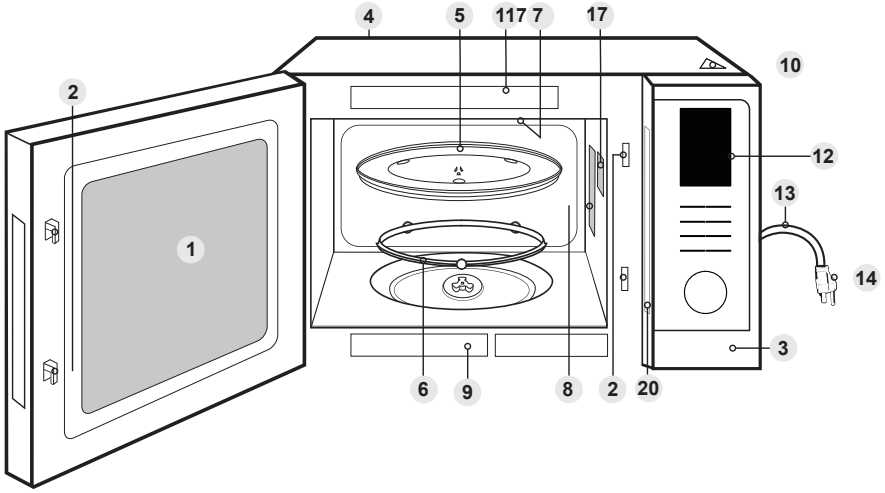
Produit	Température interne minimale et durée d'attente
Steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, porc, veau et agneau	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Jambon, frais ou fumé (non cuit)	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes.
Jambon entièrement cuit (réchauffer)	Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines homologuées à 60 °C (140 °F), tous les autres à 74 °C (165 °F)
Toutes les volailles (poitrines, oiseau entier, pattes, cuisses, ailes, volaille hachée et farce)	74 °C (165 °F)
Œufs	71 °C (160 °F)
Poisson et crustacés	63 °C (145 °F)
Restes	74 °C (165 °F)
Casseroles	74 °C (165 °F)

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

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 **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 évents d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un chiffon humide.
3. **Intérieur du four** : Essuyer avec un chiffon humide après chaque utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser de détergent puissant ni de substances abrasives.
4. **Porte du four :** Essuyer avec un chiffon doux et sec toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Pendant la cuisson, spécialement dans des conditions de forte humidité, 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 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 nettoyant à vitre, 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. Dans le cas contraire, le couvercle risque d'être endommagé.**
7. **Panneau des commandes** : Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser de détergent puissant ni de substances abrasives. Pour certains modèles : Le panneau des commandes est recouvert 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.
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.

COMME TOUT APPAREIL DE CUISSON, LES FOURS À MICRO-ONDES NÉCESSITENT LE MÊME NIVEAU DE SOINS POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE OU LES DOMMAGES. IL EST IMPORTANT DE GARDER L'INTÉRIEUR DU FOUR PROPRE ET SEC. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS UTILISATION, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, Y COMPRIS LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE.

NOTA :

1. Après la cuisson, nettoyer le four avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse. Ne pas laisser la graisse s'accumuler à l'intérieur du four afin de prévenir la formation de fumée pendant l'utilisation.
2. NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
   Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

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 :

shop.panasonic.ca

Pièces de rechange disponibles

Manuel d'utilisation (ce manuel) 16170000B06082
Plateau en verre 12570000001005
Anneau à galets 12170000041132
Grille haute 12970000000330
Grille basse 12970000000313
Panier à friture 12270000048625

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.

Problème	Solution
Le four crée des interférences sur le téléviseur.	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth® et autres) 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.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et de l'air chaud est évacuée par le four 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 page 53).
Lors de la première utilisation, le four dégage de la fumée et une odeur de brûlé.	Cela n'est pas un défaut de fonctionnement et la fumée et l'odeur disparaîtront après plusieurs utilisations.
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher. Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté. Enclencher le disjoncteur principal ou remplacer le fusible principal. La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.
La cuisson ne peut commencer.	La porte n'est pas complètement fermée. Fermer la porte. Une fois la programmation terminée, la touche **Marche** n'a pas été enfoncée; appuyer sur le **sélecteur** pour mettre le four en marche. Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four. Le programme est incorrect; recommencer la programmation selon le manuel d'utilisation. La touche **Arrêt/Réenclenchement** a été pressée accidentellement; recommencer la programmation du four.
Le plateau en verre est instable.	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.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales; les nettoyer selon les directives de **Nettoyage et entretien du four à micro-ondes** (voir page 53).
Le symbole « 🔑 » est affiché à l'écran.	1. Le VERROU DE PORTE POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS a été activé en appuyant trois fois sur **Marche**; désactiver le verrou en appuyant trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**. 2. Ou bien le verrou électronique de porte pour la sécurité des enfants a été activé. Appuyer sur **Ouv. porte** pour ouvrir la porte, ou suivre les instructions de la page 7 pour désactiver cette fonction.
Le four arrête la cuisson et l'indication « E-01, E-05, E-06, E-08 » s'affiche à l'écran.	Cela indique un problème de l'onduleur; communiquer avec un centre de service agréé (voir page suivante).

GARANTIE

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 de l'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 *(sauf modèles Prestige)*	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à convection	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèle Prestige *(Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grilloir)*	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

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 DE L'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 de matériau ou à un vice de fabrication, elle 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.

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.
L'installation du four à micro-ondes avec un nécessaire d'encastrement autre que celui de Panasonic annulera cette garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS 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.

SERVICE APRÈS-VENTE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE
Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien : **www.panasonic.ca/french/support**

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**

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

Spécifications

Alimentation ..... 120 V c.a., 60 Hz

Consommation

- Micro-ondes ..... 10,5 ampères, 1 250 W
- Élément chauffant (grilloir) ..... 1 500 W
- Élément chauffant (convection) ..... 1 500 W
- Cuisson combinée (combo) ..... 1 500 W

Intensité

- Micro-ondes* ..... 1 100 W
- Élément chauffant (grilloir) ..... 2 niveaux (grilloir-1 750 W, grilloir-2 900 W)
- Élément chauffant (convection) ..... 1 500 W

Fréquence d'utilisation ..... 2 450 MHz

Dimensions extérieures (L × H × P) ..... 553 × 326 × 465 mm

(21 25/32 × 12 27/32 × 18 5/16 po)

Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P) ..... 369 × 236 × 416 mm

(14 1/2 × 9 9/32 × 16 3/8 po)

Poids net ..... Environ 16 ,4 kg (3 6 ,1 lb)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Renseignements sur le nécessaire d'encastrement

Nécessaire d'encastrement de 27 po pour les modèles NN-CD66NS et NN-CD65NS

Numéro de modèle NN-TK72NC

Dimensions extérieures (L × H) ..... 685 × 482 mm (27 × 19 p o)

Dimensions de l'ouverture (L × H × P) ..... 683 × 485 × 597 mm (26 7/8 × 19 1/8 × 23 1/2 po)

Nécessaire d'encastrement de 30 po pour les modèles NN-CD66NS et NN-CD65NS

Numéro de modèle NN-TK73NC

Dimensions extérieures (L × H) ..... 762 × 482 mm (30 × 19 po)

Dimensions de l'ouverture (L × H × P) ..... 756 × 485 × 597 mm (29 3/4 × 19 1/8 × 23 1/2 po)

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. Inscrire 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.

Numéro de modèle _____

Nº de série _____

Date de l'achat _____