



Panasonic[®]

Manuel d'utilisation
Four à micro-ondes/Vapeur/Convection/Grilloir
Pour usage domestique seulement
N° de modèle NN-CS89LB



**AVANT D'UTILISER L'APPAREIL, LIRE ATTENTIVEMENT LE MANUEL D'UTILISATION ET LE
CONSERVER POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE.**
For English Instructions, turn over the manual.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, ON
L4W 2T3
www.panasonic.com

F0003CJ80CP
PA0121-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2021

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	3-5
Instructions d'installation et de mise à la terre.....	5-6
Préparation des aliments.....	7-8

Fonctionnement

Emplacement des commandes.....	9-10
Panneau des commandes.....	11
Fenêtre d'affichage.....	12
Fonction de sélection haut/bas.....	12
Accessoires pour le four.....	13
Tableau des accessoires de cuisson.....	14-15
Modes de cuisson.....	16-17
Fonctionnement.....	18-51
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	18
Fonctions disponibles.....	18
Mode de démonstration.....	19
Menu à l'écran (OUI/NON).....	19
Réglage de l'horloge.....	20
Réglage du système de verrouillage.....	20
Vapeur.....	21
Jet de vapeur.....	22
Directives concernant le réservoir d'eau.....	22
Cuisson par convection.....	23-24
Micro-ondes.....	25
Maintien au chaud.....	25-26
Grilloir.....	26
Cuisson combinée avec vapeur.....	27
Cuisson combinée sans vapeur.....	28
Réglage de la minuterie.....	29
Réglage de la durée d'attente.....	30
Réglage de la minuterie différée.....	31
Ajout de durée.....	32
Cuisson en 3 cycles.....	33
Réchauffage senseur.....	34
Décongélation Turbo.....	35-36
Cuisson supplémentaire du pain.....	37
Senseur auto.....	38-39

Menu pour enfants.....	40-41
Cuisson auto.....	42-45
Programmes de nettoyage.....	46-48
Évacuation de l'eau.....	46
Nettoyage du système.....	46
Désodorisation.....	47
Nettoyage de l'intérieur du four.....	47
Nettoyage du réservoir d'eau.....	48
Cuisson vapeur auto.....	49-51
Conseils et techniques de décongélation.....	52
Conseils pratiques.....	53-54
Tableau de réchauffage.....	55
Tableau de cuisson.....	56
Caractéristiques des aliments.....	57
Techniques de cuisson.....	58

Entretien

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes.....	59
Achats des accessoires.....	60
Guide de dépannage.....	60-61
GARANTIE.....	62

Informations générales

Spécifications.....	63
Renseignements sur le nécessaire d'encastrement.....	63
Pour vos dossiers.....	64



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur et des autres est très importante.



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.



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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

- NE JAMAIS** 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.
- S'assurer qu'**AUCUN** objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- 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 :
 - porte (faussée),
 - charnières et verrous (brisés ou desserrés),
 - joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- Confier toute réparation ou tout réglage du four à du 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 :

- Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Lire et suivre les instructions concernant les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** », ci-dessus.
- Cet appareil doit être relié à la terre. Ne brancher l'appareil que dans une prise avec mise à la terre. Voir le paragraphe « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 6.
- Comme avec tout autre appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
- Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, aux pages 5 et 6.
- NE PAS** obstruer les événements d'aération de cet appareil.
- 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.
- 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. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (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. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
12. **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.
13. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
14. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
15. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
16. 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.
17. 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.
18. 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.**
19. **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 à l'intérieur du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
20. **NE PAS** faire cuire directement sur le fond plat. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
21. Ne pas placer d'aliments ni d'ustensils 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.

CONSERVER CE MANUEL

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)



AVERTISSEMENT

Mesures de sécurité

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

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, engendrant un risque d'incendie.
2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité, sur le dessus ou à l'intérieur du 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 :

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 fond plat. Le fond plat peut également être très CHAUD après le retrait du contenant du four. Les accessoires seront chauds après utilisation.

Il convient de manipuler avec précaution le plateau en verre, la clayette, le plateau émaillé et la grille.



Instructions d'installation et de 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, défaut 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 pour permettre un fonctionnement adéquat.
Conserver un espace libre 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 le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas retirer les pattes sous le four.

- a) **NE PAS** obstruer les événements 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 dans un endroit excessivement chaud 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 événements 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. Si le four a été conçu aux fins d'une installation dans une armoire, utiliser uniquement le nécessaire d'encastrement Panasonic approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local ou en ligne à la eBoutique de Panasonic Canada. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.
3. L'emploi d'un nécessaire d'encastrement d'une autre marque que Panasonic entraînera la résiliation de la garantie du fabricant pour ce four à micro-ondes.



Instructions d'installation et de mise à la terre (suite)

AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE LA FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche de l'appareil. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

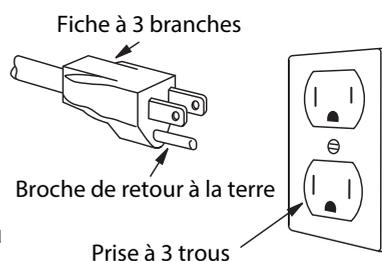
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

- **Brancher la fiche dans une prise à trois 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. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé
 - Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles du four.
 - La rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
 - 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 AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 15 A ou 20 A à 120 V c.a., 60 Hz. (**Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE.**) S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise mise 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, car 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. 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, nous vous encourageons 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 »)

Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques; « REFROIDISSEMENT » et «  » défilent sur l'afficheur. Il est tout de même possible de retirer la nourriture du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur cesse de tourner.

Après avoir utilisé le mode **Cuisson par convection**, il est possible d'ouvrir la porte du four pour accélérer le processus de refroidissement et réduire le temps de fonctionnement du ventilateur.

Nota : Il est tout à fait normal que le ventilateur de refroidissement de porte (situé à l'intérieur de la porte) continue de fonctionner même après la fin de la cuisson. Le message « REFROIDISSEMENT » reste affiché pendant cette période de refroidissement.

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) MISE EN CONSERVE À DOMICILE / 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 ÉCLATÉ

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

ATTENTION : 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 éclaté (voir page 42). 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 LEUR COUILLE.**

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) FOND PLAT / 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 fond plat. 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 fond plat devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- 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 réchauffement. **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 ALIMENTS DANS LE FOUR. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** et laisser la porte fermée pour éteindre les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou fermer le courant au niveau du fusible.
- Pendant ou après la cuisson avec la fonction de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il convient d'être prudent lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.

ATTENTION! : De la vapeur chaude s'échappe du four lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, les contenants doivent être sortis du four avec précaution. Toujours porter des gants isolants pour sortir les éléments du four AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES DE BRÛLURES. Ne

pas entrer les mains nues dans le four.

- 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 DES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération et la porte du four, deviennent chaudes lors de l'utilisation des fonctions **Vapeur, Cuisson par convection, Grilloir ou Cuisson combinée**. 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.

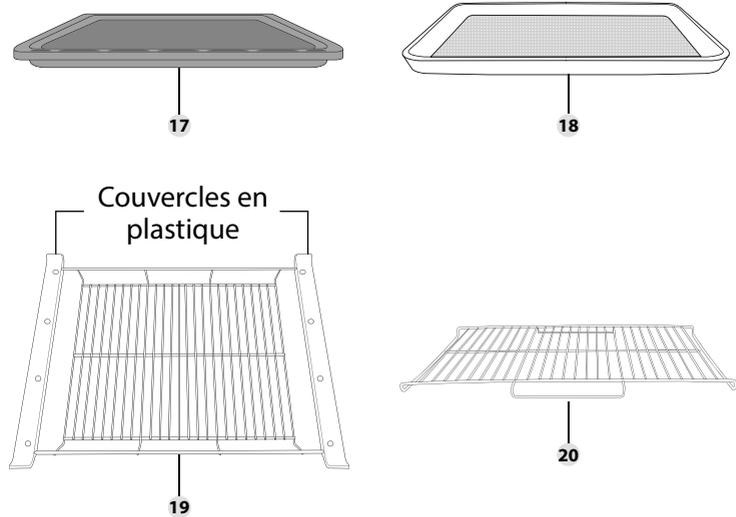
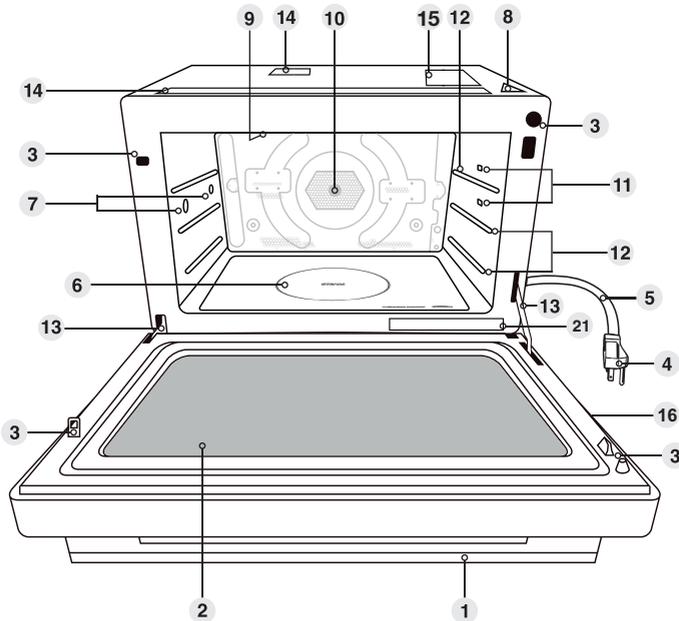
Attention : Surfaces chaudes

- Le four comporte des éléments de chauffage situés dans le haut du four, un générateur à vapeur situé dans la partie gauche du four et un élément de chauffage à convection situé à l'arrière du four. Pendant et après l'utilisation des fonctions **Vapeur, Cuisson par convection, Grilloir ou Cuisson combinée**, toutes les surfaces intérieures du four seront 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 **Vapeur, Cuisson par convection, Grilloir ou Cuisson combinée** parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essayer l'excès d'huile dans la cavité du four et faire fonctionner le four sans aliments ni accessoires en mode **Cuisson par convection** à 230 °C (445 °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 en mode Cuisson par convection.)

Emplacement des commandes



① Poignée de la porte

Tirer la poignée de la porte vers le bas pour l'ouvrir. Si durant la cuisson la porte du four est ouverte, la cuisson est temporairement arrêtée sans effacer les paramètres programmés. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que la touche **Marche/Réglage** est pressée.

② Fenêtre de la porte du four

③ Verrou de sécurité de la porte

Afin de prévenir toute blessure, ne pas insérer les doigts, un couteau, une cuillère, ni d'autres objets dans l'ouverture de l'interrupteur de sécurité.

④ Fiche d'alimentation

⑤ Cordon d'alimentation

⑥ Arrivée des micro-ondes par le bas

⑦ Sorties de vapeur

⑧ Symbole d'avertissement (surface chaude)

⑨ Éléments du grilloir

⑩ Élément de chauffage à convection

⑪ Éclairage à DEL

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

⑫ Positions des étagères (inférieure, centrale, supérieure)

⑬ Charnières de porte

Afin de prévenir toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, tenir les doigts loin des charnières.

⑭ Étiquette d'avertissement

⑮ Étiquette de menu

Apposer l'étiquette de menu fournie.

⑯ Plaque signalétique

⑰ Plateau émaillé

- Le plateau émaillé est destiné aux modes Cuisson par convection, Grilloir ou Vapeur. Ne pas utiliser en modes Micro-ondes ou Cuisson combinée avec micro-ondes.
- Pour la cuisson par convection à 2 niveaux, le plateau émaillé peut être utilisé à la position inférieure du four et la clayette à la position supérieure.
- Le poids maximal qui peut être placé sur le plateau émaillé est de 4 kg (8,8 lb) (cela comprend le poids combiné des aliments et du plat).

⑱ Plateau en verre

- Le plateau en verre peut être utilisé sur le fond plat pour la cuisson en mode Micro-ondes uniquement.
- Le plateau en verre se place sur le dessus de la clayette en mode Cuisson combinée.
- Pour cuire à la vapeur de petites portions d'aliments, les placer sur le plateau en verre sur la grille dans le plateau émaillé.
- Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau froide, sinon il pourrait craquer ou se briser en morceaux.

⑲ Clayette

- La clayette peut être utilisée à la position supérieure ou centrale pour griller ou cuire à la vapeur des aliments. Elle peut être placée en position supérieure, centrale ou inférieure pour la cuisson par convection ou la cuisson combinée.
- Ne pas utiliser de récipient métallique directement sur la clayette en mode Cuisson combinée avec micro-ondes.
- Ne pas utiliser la clayette avec le mode Micro-ondes seulement.
- Le poids maximal qui peut être placé sur la clayette est de 4 kg (8,8 lb) (cela comprend le poids combiné des aliments et du plat).

⑳ Grille

- La grille est placée dans le plateau émaillé pour cuire en mode Vapeur, Grilloir, Cuisson par convection ou Cuisson combinée sans micro-ondes. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille.
- Ne pas utiliser la grille pour le mode Micro-ondes seulement ou le mode Cuisson combinée avec micro-ondes.

㉑ Étiquette CSA

Renseignements importants à l'intention de l'utilisateur

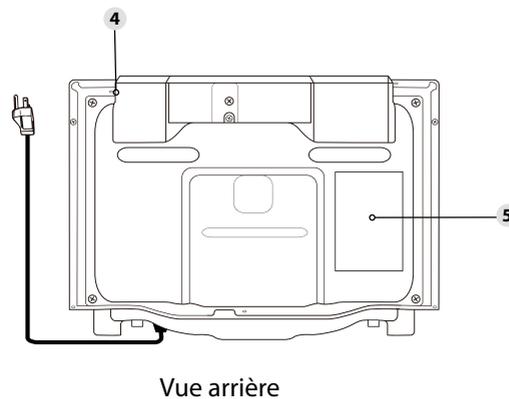
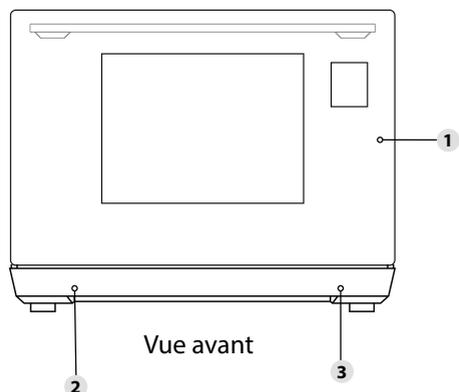
Il est à noter que les éléments de protection de la clayette sont conçus pour rester en place durant l'utilisation de la clayette. Ce ne sont pas des éléments d'emballage et ils ne doivent pas être jetés.

NOTA

- L'illustration ci-dessus n'est fournie qu'à titre de référence.
- Le plateau en verre, la grille, le plateau émaillé et la clayette sont les seuls accessoires de ce four. Tous les autres accessoires de cuisson mentionnés dans le présent manuel doivent être achetés séparément.

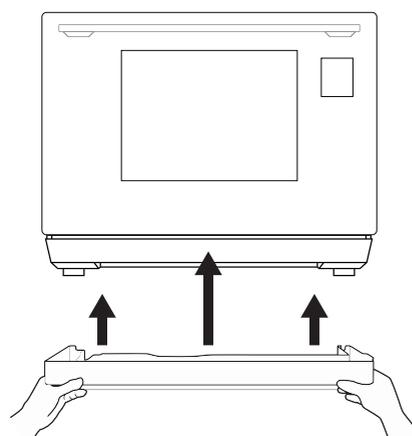
Emplacement des commandes (suite)

- 1 Panneau des commandes
- 2 Égouttoir
- 3 Réservoir d'eau (derrière l'égouttoir)
- 4 Événements d'aération (ne pas les retirer)
- 5 Étiquette d'avertissement

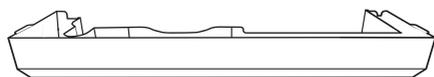


Égouttoir

1. Avant d'utiliser le four, l'égouttoir doit être bien ajusté puisqu'il recueille l'excès d'eau durant la cuisson. L'égouttoir doit être retiré et nettoyé sur une base régulière.
2. Ajuster l'égouttoir en le tenant avec les deux mains et en le cliquant sur les pattes avant du four.
3. Pour retirer l'égouttoir, le tenir des deux mains et le faire glisser doucement vers l'avant. Laver dans de l'eau tiède savonneuse. Remettre l'égouttoir en position en le cliquant sur les pattes du four.
4. Ne pas mettre l'égouttoir au lave-vaisselle pour le nettoyer.



Remettre l'égouttoir en position en le cliquant sur les pattes du four.



Égouttoir

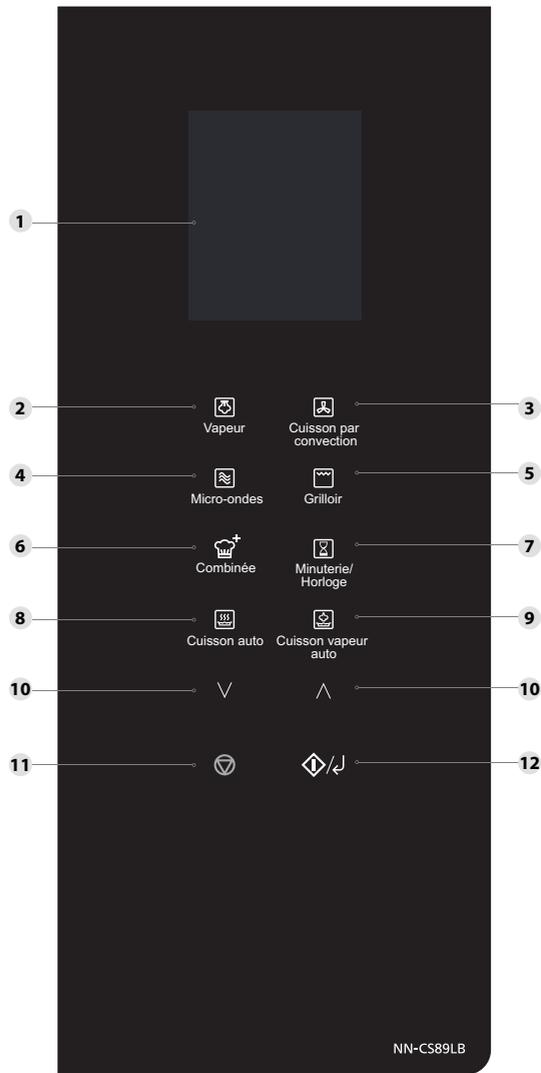
Réservoir d'eau

Directives pour le réservoir d'eau à la page 22.



Réservoir d'eau

Panneau des commandes



- 1 Fenêtre d'affichage
- 2 Vapeur (pages 21-22)
- 3 Cuisson par convection (pages 23-24)
- 4 Micro-ondes (page 25-26)
- 5 Grilloir (page 26)
- 6 Cuisson combinée (pages 27-28)
- 7 Minuterie/Horloge (page 20, 29-31)
- 8 Cuisson auto (pages 34-47)
- 9 Cuisson vapeur auto (pages 49-51)
- 10 Sélection haut/bas (page 12)
Sélection de l'heure, du poids ou du menu auto en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».

11 Arrêt/Réenclenchement :

Avant la cuisson :

Une pression supprime toutes les instructions entrées.

Durant la cuisson :

Une pression interrompt temporairement le programme de cuisson. Une autre pression supprime toutes les instructions entrées, puis le deux-points ou l'heure du jour s'affiche sur l'écran.

12 Marche/Réglage

Appuyer pour faire fonctionner le four ou pour confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou après une pression sur **Arrêt/Réenclenchement**, il faut appuyer à nouveau sur **Marche/Réglage** pour continuer la cuisson.

Ce four est doté d'une fonction écoénergétique.

NOTA

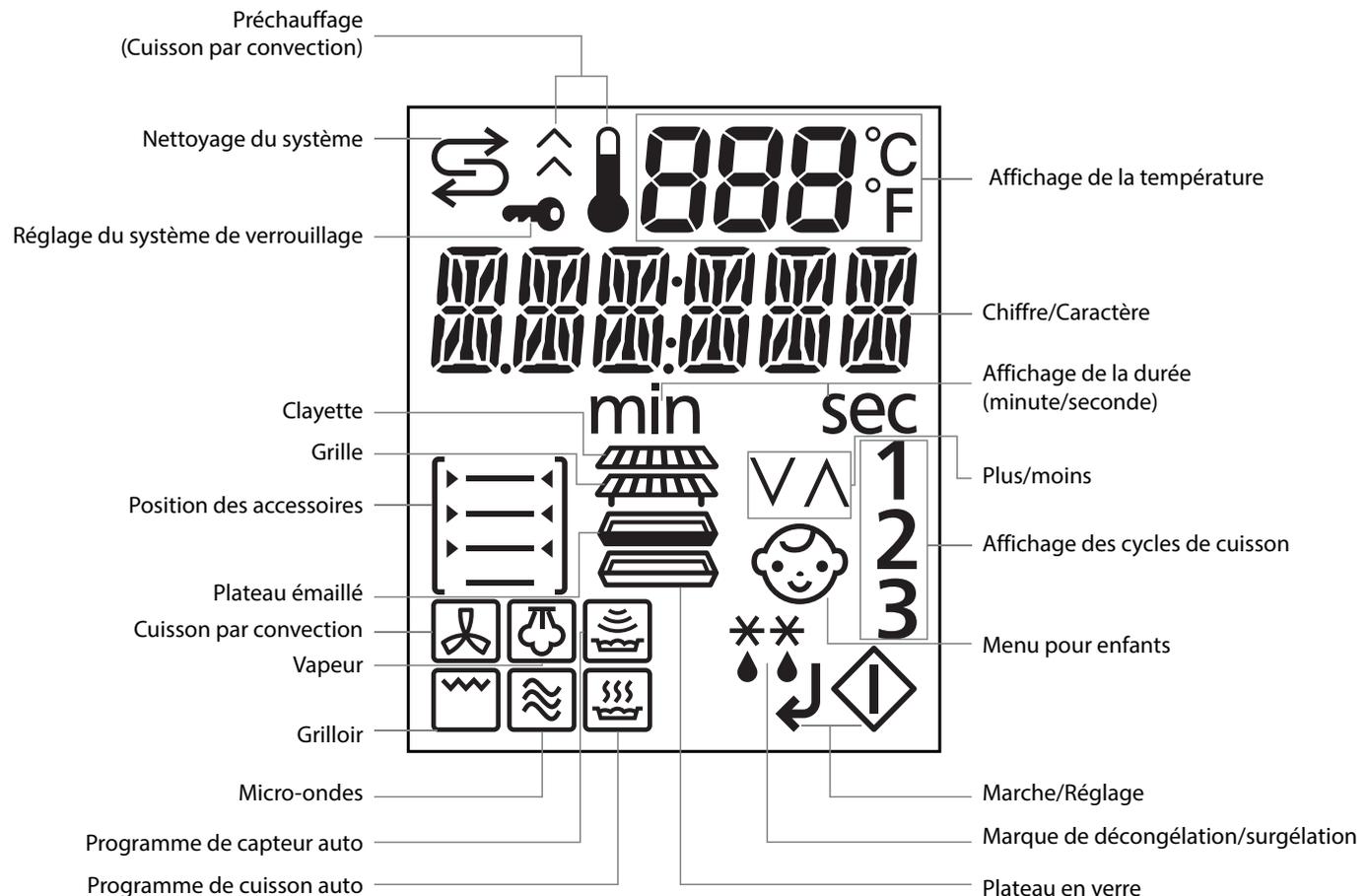
1. Le four passe au mode d'attente après la fin de la dernière opération. En mode d'attente, l'intensité de l'affichage est réduite.
2. En mode d'attente, il est nécessaire d'ouvrir et de fermer la porte avant d'utiliser le four.
3. Si un cycle est réglé sans que la touche **Marche/Réglage** ne soit pressée après un délai de 6 minutes, le four annule automatiquement le cycle. L'affichage retourne au mode deux-points ou horloge.

Avertisseur sonore

Un bip sonore retentit sur pression d'une touche. Si ce bip ne retentit pas, il se peut que le réglage soit incorrect ou que le four soit en mode bip désactivé. Lorsque le four passe d'une fonction à l'autre ou qu'un programme automatique rappelle de remuer ou de retourner les aliments, deux bips sonores retentissent. Après le préchauffage en mode Cuisson par convection ou Cuisson combinée, trois bips retentissent. Une fois la cuisson terminée, le four émet cinq bips.

Fenêtre d'affichage

Pour aider à faire fonctionner le four, l'état en cours apparaît sur la fenêtre d'affichage.

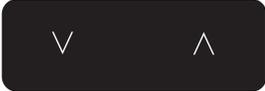


Nota : Quand la durée de cuisson sélectionnée est de plus de 60 minutes, la durée s'affiche en heures et en minutes.

☹️ : remplir le réservoir d'eau.

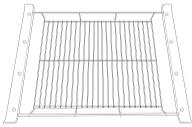
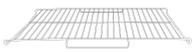
Fonction de sélection haut/bas

Sélectionner la durée, le poids ou le menu auto en appuyant sur « \vee »/« \wedge ». La durée, le poids ou le menu auto apparaissent dans la fenêtre d'affichage. La durée et le poids peuvent être ajustés rapidement en maintenant la touche « \vee »/« \wedge » enfoncée.

- 
- **Réglage de la durée :**
Pour régler l'horloge ou la durée de cuisson. Utiliser la fonction Ajout de durée. (voir page 32)
 - **Réglage du poids :**
Pour régler le poids des aliments pour les programmes Cuisson auto et Cuisson vapeur auto. (voir les pages 35 à 37, 40 à 45 et 49 à 51).
 - **Réglage des programmes automatiques :**
Pour sélectionner le menu auto
 - **Réglage plus/moins :**
Pour ajouter ou retirer du temps à la durée de cuisson tous les programmes de capteur auto et le programme de cuisson auto n° 17, Maïs éclaté. (voir les pages 34, 38 et 42).

Accessoires pour le four

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

		Clayette	Plateau en verre	Plateau émaillé	Grille
					
Micro-ondes		NON	OUI	NON	NON
Grilloir		OUI	OUI	OUI	OUI
Cuisson par convection		OUI	OUI	OUI	OUI
Vapeur		OUI	OUI	OUI	OUI
Cuisson combinée	Combo 1 (Vapeur + Grilloir)	OUI	OUI	OUI	OUI
	Combo 2 (Vapeur + Cuisson par convection)	OUI	OUI	OUI	OUI
	Combos 3, 6 (Cuisson par convection + Micro-ondes)	OUI*	OUI	NON	NON
	Combo 4 (Cuisson par convection + Grilloir)	OUI	OUI	OUI	OUI
	Combo 5 (Grilloir + Micro-ondes)	OUI*	OUI	NON	NON

* : il ne faut pas placer de contenants en métal directement sur la clayette. Placer les aliments directement sur la clayette ou dans un plat en verre directement sur la clayette.

Tableau des accessoires de cuisson

	Micro-ondes	Grilloir	Cuisson par convection	Vapeur	Cuisson combinée
					Combo 1 (Vapeur + Grilloir)
Papier d'aluminium	pour protéger	oui	oui	oui	oui
Plat en céramique	oui	oui	oui	oui	oui
Plat à brunir	oui	non	non	non	non
Sacs en papier brun	non	non	non	non	non
Vaisselle pour four et four à micro-ondes	oui	oui	oui	oui	oui
non compatible avec four/ four à micro-ondes	non	non	non	non	non
Contenants en carton en papier polyester	oui* ¹	oui* ¹	non	oui* ¹	oui* ¹
Récipient en verre récipient en verre et céramique allant au four	oui	oui	oui	oui	oui
non résistant à la chaleur	non	non	non	non	non
Accessoires de cuisson en métal	non	oui	oui	oui	oui
Attaches métalliques	non	oui	oui	oui	oui
Sac de cuisson	oui	oui* ¹	oui	oui* ¹	oui* ¹
Serviette en papier et essuie-tout	oui	non	non	non	non
Grille de décongélation en plastique	oui	non	non	non	non
Vaisselle en plastique résistants aux micro-ondes	oui	non	non	non	non
non résistante aux micro-ondes	non	non	non	non	non
Pellicule plastique allant au four à micro-ondes	oui	non	non	non nécessaire	non
Paille, osier, bois	oui	non	non	non	non
Thermomètres résistante aux micro-ondes	oui	non	non	non	non
traditionnels	non	non	non	non	non
Papier paraffiné	oui	oui	oui	oui	oui
Récipient en silicone	oui* ¹	oui* ¹	oui* ¹	oui* ¹	oui* ¹

* Vérifier les recommandations du fabricant, doivent résister à la chaleur ou 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.



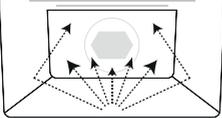
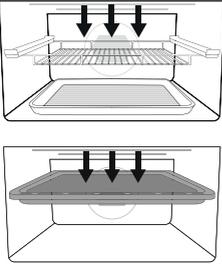
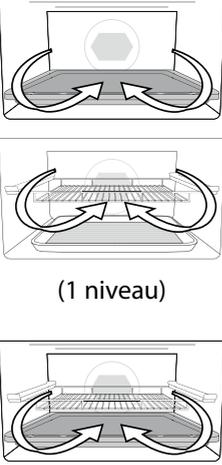
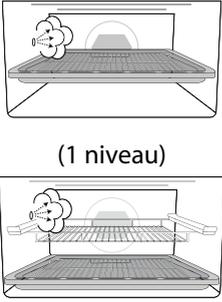
Tableau des accessoires de cuisson (suite)

	Cuisson combinée			
	Combo 2 (Vapeur + Cuisson par convection)	Combos 3, 6 (Cuisson par convection + Micro-ondes)	Combo 4 (Cuisson par convection + Grilloir)	Combo 5 (Grilloir + Micro-ondes)
Papier d'aluminium	oui	pour protéger	oui	pour protéger
Plat en céramique	oui	oui	oui	oui
Plat à brunir	non	non	non	non
Sacs en papier brun	non	non	non	non
Vaisselle pour four et four à micro-ondes	oui	oui	oui	oui
non compatible avec four/ four à micro-ondes	non	non	non	non
Contenants en carton en papier polyester	non	non	non	oui* ¹
Récipient en verre récipient en verre et céramique allant au four	oui	oui	oui	oui
non résistant à la chaleur	non	non	non	non
Accessoires de cuisson en métal	oui	non	oui	non
Attaches métalliques	oui	non	oui	non
Sac de cuisson	oui* ¹	oui	oui* ¹	oui* ¹
Serviette en papier et essuie-tout	non	non	non	non
Grille de décongélation en plastique	non	non	non	non
Vaisselle en plastique résistante aux micro-ondes	non	non	non	non
non résistante aux micro-ondes	non	non	non	non
Pellicule plastique allant au four à micro-ondes	non	non	non	non
Paille, osier, bois	non	non	non	non
Thermomètres résistants aux micro-ondes	non	non	non	non
traditionnels	non	non	non	non
Papier paraffiné	oui	oui	oui	oui
Récipient en silicone	oui* ¹	oui* ¹	oui* ¹	oui* ¹

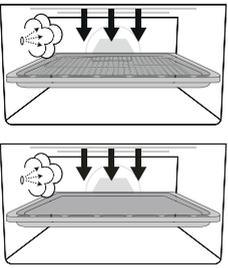
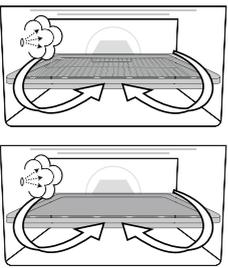
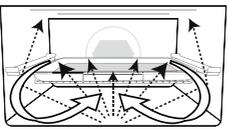
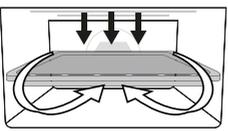
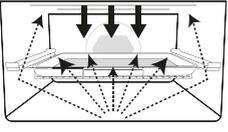
* Vérifier les recommandations du fabricant, doivent résister à la chaleur ou suivre les instructions de la recette.

Modes de cuisson

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

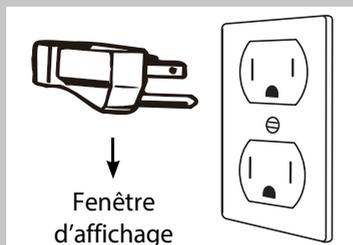
Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
<p>Micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Décongélation • Réchauffage • Fonte : beurre, chocolat, fromage • Cuisson : poisson, légumes, fruits et œufs • Préparation : fruits cuits, confitures, sauces, crèmes anglaises, pâtisseries, caramel, viande, poisson ou pains végétariens • Cuisson de gâteaux avec des œufs et de la poudre à pâte sans couleur (sandwich Victoria, clafoutis, etc.) <p>Aucun préchauffage</p>	<p>Utiliser des plats, assiettes ou bols, directement sur le fond plat du four.</p>	<p>Allant au four à micro-ondes, aucun métal.</p>
<p>Grilloir</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Grillage de viande ou de poisson • Grillage de rôties • Brunissage de gratins et de tartes meringuées <p>Aucun préchauffage</p>	<p>Clayette ou plateau émaillé. Avec l'utilisation de la clayette, le plateau en verre peut être placé sur le fond plat du four pour recueillir la graisse et les gouttes.</p>	<p>Des boîtes en métal résistants à la chaleur peuvent être utilisées.</p>
<p>Cuisson par convection</p>  <p>(1 niveau)</p> <p>(2 niveaux)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de petits articles avec durées de cuisson courtes : feuilletés, pâtisseries, biscuits, choux à la crème, pâtes brisées, gâteaux roulés • Cuisson particulière : soufflés, meringues, vol-au-vent, petites miches de pain ou brioches, gâteau éponge, pâte à la viande, etc. • Cuisson : quiches, pizza et tartelettes <p>Préchauffage conseillé</p>	<p>Plateau émaillé, plateau en verre et clayette.</p>	<p>Des boîtes en métal résistants à la chaleur peuvent être utilisées.</p>
<p>Vapeur</p>  <p>(1 niveau)</p> <p>(2 niveaux)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson : poisson, légumes, poulet, riz, pommes de terre et poudings éponges <p>Aucun préchauffage</p>	<p>Clayette et grille à l'intérieur du plateau émaillé.</p>	<p>Boîtes en métal, récipients résistants à la chaleur convenant à la cuisson à la vapeur.</p>

Modes de cuisson (suite)

Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
<p>Grilloir + Vapeur (Combo 1)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson de gratins • Kébab • Cuisson de gâteaux • Fonds de tarte • Soufflés • Poisson entier 	<p>Plateau émaillé et grille à l'intérieur du plateau émaillé.</p>	<p>Des boîtes en métal résistants à la chaleur peuvent être utilisées.</p>
<p>Cuisson par convection + Vapeur (Combo 2)</p>  <p>Aucun préchauffage pour Combo 1 Préchauffage conseillé pour Combo 2</p>			
<p>Cuisson par convection + Micro-ondes (Combos 3, 6)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Rôtissage de viande et de volaille • Décongélation et réchauffage d'aliments croustillants (quiche, pizza, pain, viennoiserie, lasagne, gratin) • Cuisson de lasagnes, de viande, de gratins aux pommes de terre ou aux légumes • Cuisson de gâteaux et de poudings avec œufs ou cuisson d'ingrédients en poudre avec brunissage, cuisson de quiches, tartes et tartelettes <p>Préchauffage conseillé</p>	<p>Clayette et plateau en verre</p>	<p>Allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur. NE PAS UTILISER des moules à charnière.</p>
<p>Cuisson par convection + Grilloir (Combo 4)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes rouges à rôtir, steak épais (côte de bœuf, biftecks d'aloyau) • Cuisson de poisson <p>Préchauffage conseillé</p>	<p>Plateau émaillé</p>	<p>Des boîtes en métal résistants à la chaleur peuvent être utilisées.</p>
<p>Grilloir + Micro-ondes (Combo 5)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Cuisson à la cocotte : casserole de pommes de terre, casserole de fruits de mer, casserole de bœuf <p>Aucun préchauffage</p>	<p>Clayette et plateau en verre</p>	<p>Cocotte allant au four micro-ondes sans couvercle, directement sur le plateau en verre, pas de métal.</p>

Fonctionnement

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.

Fonctionnalité

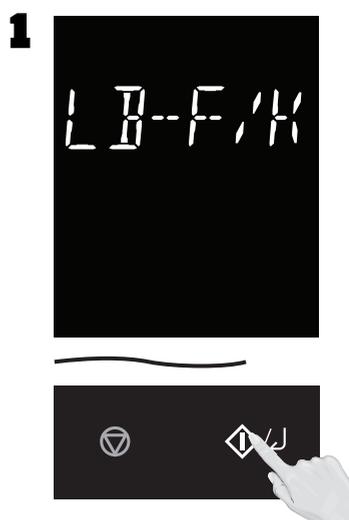
Cette fonction unique de ce four à micro-ondes Panasonic permet d'établir le paramétrage des caractéristiques du four non reliées à la cuisson. Ce four à micro-ondes est doté des fonctions suivantes :

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

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

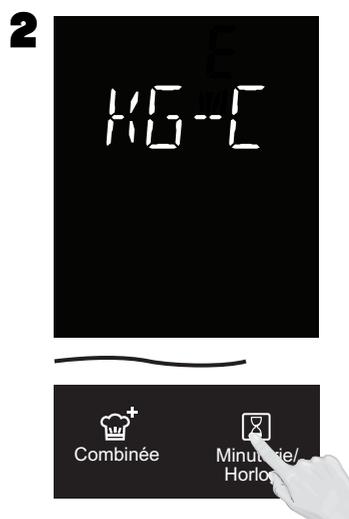
NOTA

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 (« : »).

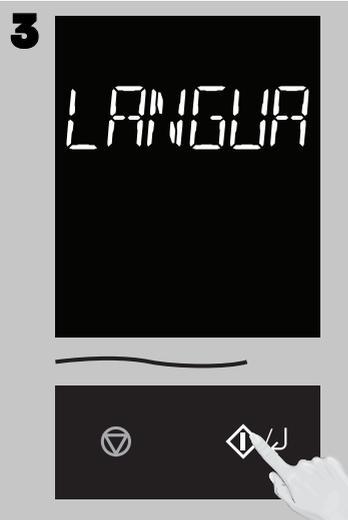


Appuyer une fois sur **Marche/Réglage**. « **LB-F/KG-C** » défile à l'écran. Ce four à micro-ondes peut afficher les unités métriques ou impériales. La valeur par défaut des unités de poids est « **LB-F** ».

Si le paramètre par défaut est utilisé, passer à l'étape 3.



Sélectionner « **LB-F** » ou « **KG-C** » en appuyant sur la touche **Minuterie/Horloge**.



Appuyer une fois sur **Marche/Réglage**. « **LANGUAGE** » défile à l'écran. Ce four à micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais ou en français. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut à l'anglais.

Si le paramètre par défaut est utilisé, passer à l'étape 5.

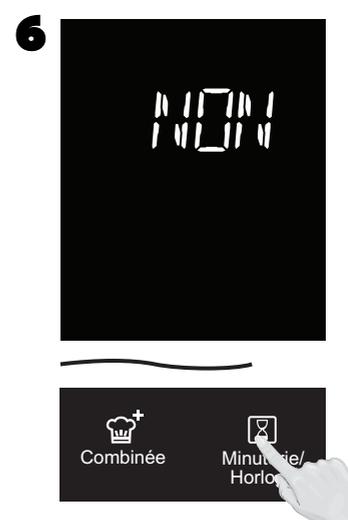


Appuyer sur « Minuterie/Horloge »	Langue d'affichage
Une fois	Français
Deux fois	Anglais



Appuyer une fois sur **Marche/Réglage**. « **BIP OUI/NON** » défile à l'écran. Ce four à micro-ondes offre un choix d'avertisseur sonore activé/désactivé. Par défaut, l'avertisseur est en mode activé (**BIP OUI**).

Si le paramètre par défaut est utilisé, passer à l'étape 7.



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



Après le paramétrage, l'écran revient au réglage du choix des unités de poids/température en appuyant sur **Marche/Réglage** à nouveau; appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

Mode de démonstration

1

Quand le message « **DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE** » ou « **D** » s'affiche à l'écran, cela signifie que le four est en mode de démonstration et n'émet pas de micro-ondes. Le mode de démonstration est conçu pour les magasins de détail. Dans ce mode, le fonctionnement du four fait l'objet d'une démonstration sans émission de micro-ondes.

NOTA

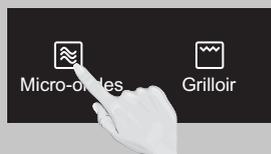
1. Pour régler le mode de démonstration, répéter les étapes 1 à 3.
2. Par défaut, le mode de démonstration est éteint.

2

Annulation :

Appuyer une fois sur **Micro-ondes**, quatre fois sur **Marche/Réglage** et quatre fois sur **Arrêt/Réenclenchement**.

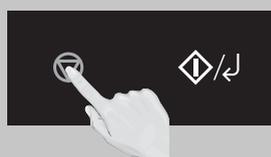
Étape 1.



Étape 2.



Étape 3.



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.

Activation ou désactivation :

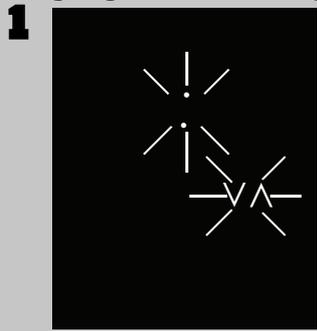


Appuyer quatre fois sur **Minuterie/Horloge** pour activer/désactiver le menu à l'écran.

Par défaut, **le menu à l'écran est ACTIVÉ.**

Fonctionnement (suite)

Réglage de l'horloge



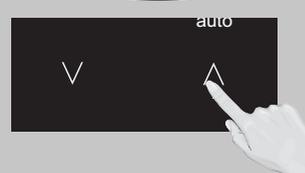
Lorsqu'il n'y a PAS de cuisson en cours dans le four, appuyer deux fois sur **Minuterie/Horloge**; le deux-points clignote.



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

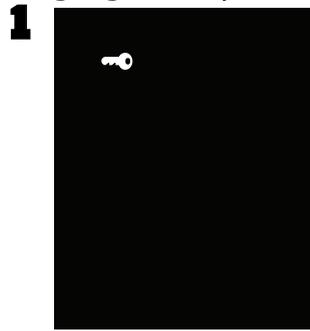
NOTA

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.



Régler l'heure du jour en appuyant sur «<V>»/«<^>». L'heure apparaît à l'écran; le deux-points continue à clignoter.

Réglage du système de verrouillage



Lorsque le deux-points ou l'heure du jour est affiché à l'écran, appuyer trois fois sur **Marche/Réglage**; «<O>» apparaît à l'écran.

NOTA

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



Appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenchement**; l'écran affiche le deux-points ou l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

Fonctionnement (suite)

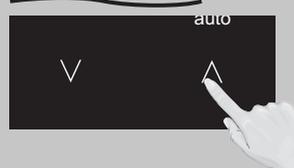
Vapeur

Le four peut être programmé comme cuiseur à vapeur pour cuire les légumes, le poisson, le poulet et le riz. Il y a deux réglages de vapeur disponibles.



Appuyer sur **Vapeur** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran.

Pression	Niveau de puissance
une fois	Vapeur 1 (maximum)
deux fois	Vapeur 2 (faible)



Régler la durée de cuisson souhaité en appuyant sur « \vee » / « \wedge » (jusqu'à 30 minutes).



Appuyer une fois sur **Marche/Réglage**, pour que la cuisson débute et que le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

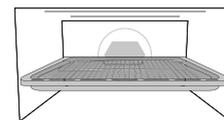
NOTA

1. Remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction Vapeur.
2. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les opérations précédentes pour le reste du temps.
3. Si, durant l'opération, le réservoir d'eau se vide, le four arrêtera de fonctionner. Sur l'écran, un message demandant de remettre de l'eau dans le réservoir d'eau s'affichera. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place dans le four, appuyer sur **Marche/Réglage**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que la touche **Marche/Réglage** n'a pas été appuyée.
4. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur « \vee » / « \wedge » pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau n'importe quand durant la cuisson, sans avoir à appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** d'abord.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson avec le mode Vapeur.

Accessoires du four à utiliser

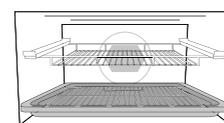
Vapeur – 1 niveau :

Lors de la cuisson à la vapeur des aliments, la grille est placée à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Les aliments peuvent être placés directement sur la grille.



Vapeur – 2 niveaux :

Pour le premier niveau, placer les aliments sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé, à la position inférieure de l'étagère. Pour le deuxième niveau, placer les aliments sur la clayette à la position supérieure de l'étagère.



ATTENTION :

Les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine. Lors du retrait des aliments ou des accessoires de cuisson, de l'eau chaude peut s'égoutter du haut du four. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Il y a risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine. User de prudence au moment de retirer l'égouttoir. Essuyer l'eau qui s'écoule de l'intérieur du four. Ce phénomène est normal.

Jet de vapeur

Cette fonction permet d'ajouter de la vapeur durant la cuisson (jusqu'à 3 minutes). Les modes suivants peuvent utiliser le jet de vapeur : Micro-ondes, Grilloir, Cuisson par convection et Cuisson combinée des niveaux 3 à 6. L'ajout de vapeur durant la cuisson augmente la distribution de la chaleur et aide au processus de levage des pains, des gâteaux et des pâtisseries.

1 Régler et lancer le programme désiré.



Au besoin, pendant le fonctionnement, appuyer sur **Vapeur** pendant deux secondes pour ajouter une (1) minute de vapeur.

3 En option



Pour ajouter deux ou trois minutes, appuyer une ou deux fois sur **Vapeur** dans les trois secondes suivant l'étape 2. Le temps restant affiché comprend la durée de jet de vapeur.

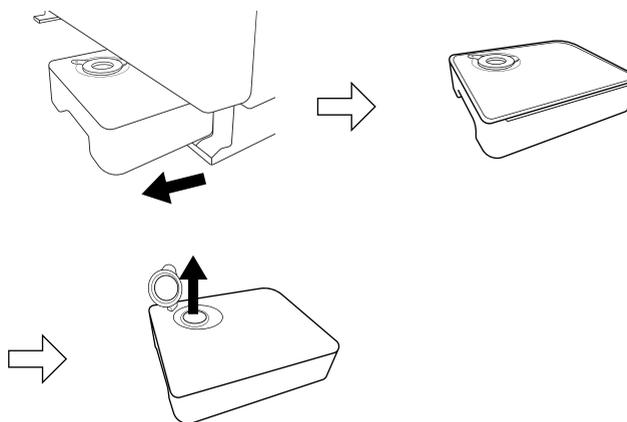
NOTA

1. La fonction de jet de vapeur n'est pas accessible durant le mode de préchauffage.
2. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.
3. Le programme original continue à faire le décompte de la durée quand on utilise le jet de vapeur.
4. Le temps du jet de vapeur ne peut pas dépasser la durée de cuisson restante.
5. Pour ajouter deux ou trois minutes de vapeur, appuyer une ou deux fois sur la touche dans un délai de trois secondes.
6. Il n'est pas possible de modifier la température et la durée de la cuisson par convection lorsque la fonction jet de vapeur est activée.

ATTENTION :

Les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine. Lors du retrait des aliments ou des accessoires de cuisson, de l'eau chaude peut s'égoutter du haut du four. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Il y a risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.

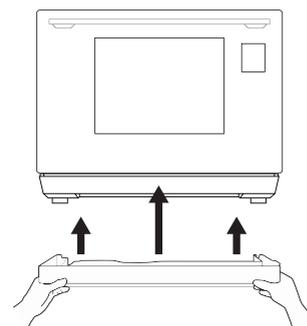
Directives concernant le réservoir d'eau



Retirer avec soin le réservoir d'eau du four. Enlever le couvercle et remplir avec de l'eau du robinet (ne pas utiliser d'eau minérale). Replacer le couvercle et remettre le réservoir dans le four. S'assurer que le couvercle est bien refermé et dans une position sécuritaire, autrement des fuites pourraient se produire. Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau dans de l'eau chaude une fois par semaine.

Directives

1. Il n'y a pas de puissance de micro-ondes à régler dans le programme Vapeur seulement.
2. Utiliser les accessoires fournis, comme il est expliqué ci-dessus.
3. Le mode Vapeur ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.
4. Pendant ou après la cuisson avec la fonction de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il convient d'user de prudence lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.
5. Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et les accessoires après la cuisson à la vapeur, car le four et les accessoires seront très chauds.
6. Après chaque usage de la vapeur, retirer prudemment l'égouttoir par le devant du four. Le faire glisser doucement vers l'avant, en le tenant avec les deux mains. Après l'avoir vidé, le laver dans de l'eau chaude savonneuse. Pour le repositionner, le cliquer sur les pattes du four.



Remettre l'égouttoir en position en le cliquant sur les pattes avant du four.

Fonctionnement (suite)

Cuisson par convection

Cette touche offre un choix de températures de cuisson par convection de 30 à 230 °C (85 à 445 °F). Pour une sélection rapide des températures de cuisson les plus couramment utilisées, les températures commencent à 150 °C (300 °F) et augmentent jusqu'à 230 °C (445 °F), puis à 30 °C (85 °F). Le four ne peut pas préchauffer de 30 à 60 °C (85 à 140 °F).

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	230 °C (445 °F)
dix	30 °C (85 °F)
onze	40 °C (100 °F)
douze	50 °C (120 °F)
treize	60 °C (140 °F)
quatorze	70 °C (160 °F)
quinze	80 °C (175 °F)
seize	90 °C (195 °F)
dix-sept	100 °C (215 °F)
dix-huit	110 °C (230 °F)
dix-neuf	120 °C (250 °F)
vingt	130 °C (270 °F)
vingt-et-un	140 °C (285 °F)

À propos du préchauffage

1. Ne pas ouvrir la porte pendant le préchauffage. Si la porte du four n'est pas ouverte après le préchauffage, le four maintiendra la température sélectionnée. Après 30 minutes, préchauffage compris, le four s'éteint automatiquement et revient à l'affichage du deux-points ou de l'heure.
2. Pour cuisiner sans préchauffage, après avoir sélectionné la température souhaitée, régler la durée de cuisson et appuyer sur **Marche/Réglage**.

Avec préchauffage :

1



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



2



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour préchauffer. L'indication « PRÉCHAUFFAGE » défile une fois à l'écran, un « P » s'affiche ensuite. Quand le préchauffage est terminé, le four émet un bip et l'indication « P FIN » s'affiche à l'écran. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.



3



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur « \» / « / » (jusqu'à 9 heures).



4



Appuyer sur **Marche/Réglage**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.



ATTENTION :

Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

NOTA

1. Lorsque 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. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur « \» / « / » pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
4. Lors du préchauffage, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée. Appuyer une fois sur **Cuisson par convection** pour indiquer la température sur la fenêtre d'affichage. Lorsque la température est rappelée dans la fenêtre d'affichage, il est possible de la modifier en appuyant sur **Cuisson par convection**.
5. Selon la recette, il est possible de préchauffer avec ou sans les accessoires en place. Voir chaque recette pour obtenir plus de détails. Les accessoires sont parfaits pour la cuisson par fournée et pour la cuisson dans un grand plat.
6. Lors du préchauffage, la fenêtre affiche la température réelle de la cavité du four. La température actuelle n'est affichée que lorsque la température dépasse 70 °C (160 °F). Pour modifier la température en cours de cuisson, appuyer sur **Cuisson par convection**.
7. Tourner les accessoires de 180° à mi-cuisson pour obtenir une cuisson plus uniforme.

Fonctionnement (suite)

Cuisson par convection

Sans préchauffage :

De 30 à 60 °C (85 à 140 °F)
sont disponibles en mode

Cuisson par convection sans
préchauffage.



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



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur « V » / « A » (jusqu'à 9 heures).



Appuyer sur **Marche/Réglage**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

ATTENTION :

Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.

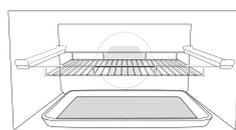
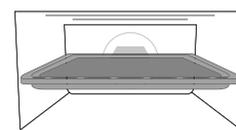
NOTA

1. Lorsque 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. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur « V » / « A » pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
4. Tourner les accessoires de 180° à mi-cuisson pour obtenir une cuisson plus uniforme.
5. Si la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent, il est alors impossible de faire un réglage compris entre 30 à 40 °C (85 à 100 °F).

Accessoires du four à utiliser

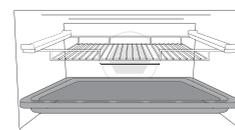
Pour 1 niveau :

Pour la cuisson par convection, le plateau émaillé ou la clayette est à placer à la position centrale ou inférieure de l'étagère. Placer le plateau en verre sur le fond plat du four pour recueillir la graisse et les gouttes.



Pour 2 niveaux :

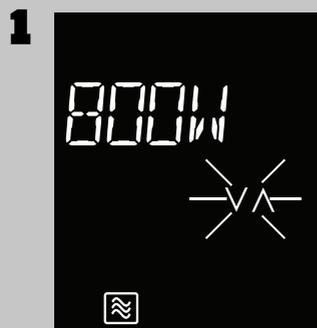
Pour la cuisson par convection, le plateau émaillé peut être placé à la position inférieure de l'étagère du four et la clayette à la position supérieure de l'étagère.



Fonctionnement (suite)

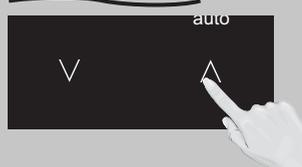
Micro-ondes

Cette fonction permet de régler le niveau de puissance et la durée de la cuisson désirés. Ne pas déposer un aliment directement sur le fond plat du four. Mettre dans une assiette, un plat ou un bol muni d'un couvercle ou d'une pellicule perforée sur le fond plat du four.

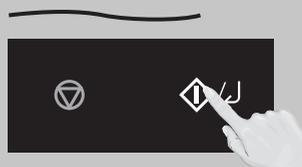
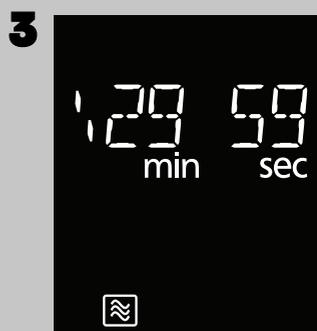


Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.

Pression	Niveau de puissance
une	1 000 W (ÉLEVÉE)
deux	800 W (MOY.-ÉLEVÉE)
trois	600 W (MOYENNE)
quatre	440 W (MOY.-FAIBLE)
cinq	300 W (DÉCONGÉLATION)
six	100 W (FAIBLE)
sept	MAINTIEN AU CHAUD



Régler la durée de cuisson en appuyant sur « \vee » / « \wedge ». 1 000 W et MAINTIEN AU CHAUD offrent une durée maximale de cuisson de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée programmable maximale est de 1 heure et 30 minutes.



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

NOTA

- Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
- 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.
- Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur « \vee » / « \wedge » pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.

NE PAS TROP CUIRE :

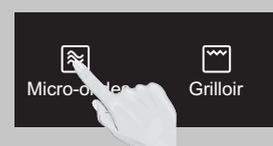
Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four à micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

ATTENTION :

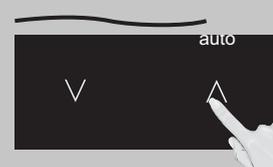
NE PAS décongeler les aliments à une puissance de cuisson élevée. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Utiliser plutôt la fonction « Décongélation ».

Maintien au chaud

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



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



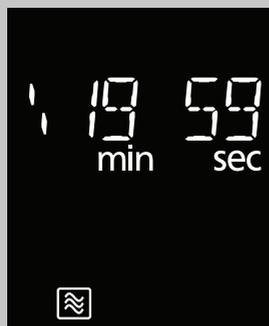
Régler la durée de maintien au chaud en appuyant sur « \vee » / « \wedge » (jusqu'à 30 minutes). Par exemple, régler une durée de cuisson de 20 minutes.

Suite à la page suivante

Fonctionnement (suite)

Maintien au chaud

3



Appuyer sur **Marche/Réglage**, la cuisson débute 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 des programmes automatiques.

Grilloir

Instructions pour le grillage :

Il existe trois niveaux de puissance pour la cuisson au grilloir. Lors du grillage, la chaleur est émise par les éléments. Ce mode de cuisson 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 une fois que la moitié du temps de cuisson s'est écoulée. 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.

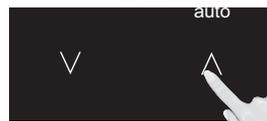
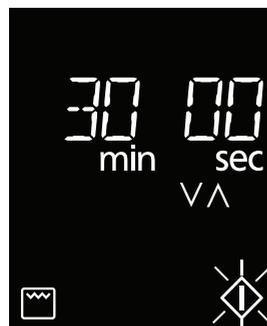
1



Appuyer sur **Grilloir** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran.

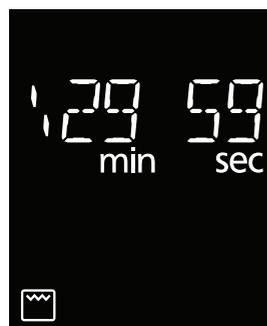
Pression	Niveau de puissance
une	Grilloir 1 (élevé)
deux	Grilloir 2 (moyen)
trois	Grilloir 3 (faible)

2



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur «V» / «^» (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).

3



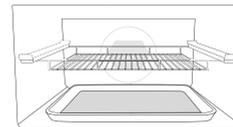
Appuyer sur **Marche/Réglage**, la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

ATTENTION :

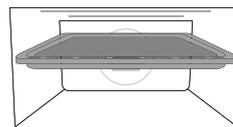
Utiliser des gants de cuisine pour retirer les accessoires. En raison des températures élevées, ne jamais toucher la fenêtre extérieure ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lors de l'insertion ou du retrait des aliments.

Accessoires du four à utiliser

Placer les aliments sur la clayette à la position supérieure ou centrale de l'étagère du four. Placer le plateau en verre sur le fond plat du four pour recueillir la graisse et les gouttes.



Pour faire griller de petites portions d'aliments, utiliser le plateau émaillé à la position supérieure ou centrale de l'étagère.



NOTA

1. Ne jamais couvrir les aliments à griller.
2. La cuisson au grilloir ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.
3. Il n'y a pas de puissance de micro-ondes à régler dans le programme de cuisson au grilloir seulement.
4. La plupart des aliments doivent être retournés durant la cuisson. Pour tourner les aliments, ouvrir la porte du four et retirer soigneusement les accessoires en utilisant des gants de cuisine.
5. Après les avoir tourné, remettre les aliments dans le four et fermer la porte. Après avoir fermé la porte du four, appuyer sur **Marche/Réglage**. Sur l'écran du four, le compte à rebours se poursuit avec la durée de grillage restante. Il n'y a aucun danger à ouvrir la porte du four en tout temps pour vérifier la cuisson pendant que l'aliment grille.
6. Toujours nettoyer le four après avoir utilisé le grilloir.
7. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur «V» / «^» pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.

Fonctionnement (suite)

Cuisson combinée avec vapeur

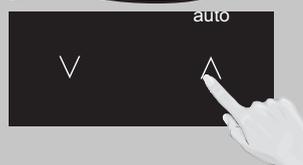
La vapeur peut être utilisée pour cuire des aliments simultanément avec le mode de cuisson au grilloir ou par convection. Cela peut souvent réduire les durées de cuisson traditionnelles et conserver l'humidité des aliments.



Appuyer sur **Cuisson combinée** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran.

Pression	Niveau de puissance
une	Combo 1 (Grilloir 1 + Vapeur 1)
deux	Combo 2 [Cuisson par convection 190 °C (375 °F) + Vapeur 1]

Appuyer sur **Marche/Réglage** s'il y a préchauffage (uniquement pour Combo 2)



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur «V» / «^» (jusqu'à 30 minutes).



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

NOTA

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les opérations précédentes pour le reste du temps.
2. Si, durant l'opération, le réservoir d'eau se vide, le four arrêtera de fonctionner. Sur l'écran, un message demandant de remettre de l'eau s'affichera. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place dans le four, appuyer sur **Marche/Réglage**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que la touche **Marche/Réglage** n'a pas été appuyée.
3. Le préchauffage n'est pas disponible avec Combo 1.
4. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur «V» / «^» pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau n'importe quand durant la cuisson, sans avoir à appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** d'abord.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson en mode Vapeur.

Directives

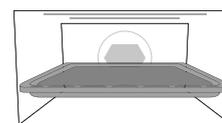
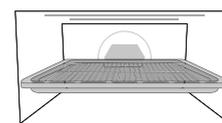
1. Pendant ou après la cuisson combinée avec la fonction de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il convient d'être prudent lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.
2. Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et les accessoires après la cuisson, car le four et les accessoires seront très chauds.
3. Après chaque utilisation, retirer prudemment l'égouttoir par le devant du four. Le faire glisser doucement vers l'avant, en le tenant avec les deux mains. Après l'avoir vidé, le laver dans de l'eau chaude savonneuse. Pour le repositionner, le cliquer sur les pattes du four. (Voir page 10).

ATTENTION :

Les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine. Lors du retrait des aliments ou des accessoires de cuisson, de l'eau chaude peut s'égoutter du haut du four. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Il y a un risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.

Accessoires du four à utiliser

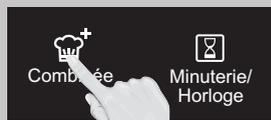
Plateau émaillé ou grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure ou centrale de l'étagère.



Fonctionnement (suite)

Cuisson combinée sans vapeur

Il existe quatre combinaisons de réglages sans vapeur. La cuisson combinée convient à de nombreux aliments. La puissance du micro-ondes permet de les cuire rapidement, tandis que la cuisson par convection ou le grilloir apportent le brunissage et le croustillant traditionnels. Tout cela se produit simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits dans la moitié ou les deux tiers du temps de cuisson conventionnel.



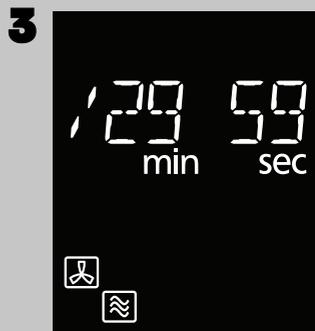
Appuyer sur **Cuisson combinée** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran.

Pression	Niveau de puissance
trois	Combo 3 [Cuisson par convection 190 °C (375 °F) + 1 000 W]
quatre	Combo 4 [Cuisson par convection 230 °C (445 °F) + Grilloir 1]
cinq	Combo 5 (Grilloir 1 + 1 000 W)
six	Combo 6 [Cuisson par convection 230 °C (445 °F) + 1 000 W]

Appuyer sur **Marche/Réglage** s'il y a préchauffage (pour Combos 3, 4, 6)



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur « \vee » / « \wedge » (jusqu'à 9 heures).



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

À propos du préchauffage

Le four peut être préchauffé en cuisson combinée avec cuisson par convection. Appuyer sur **Marche/Réglage** avant de régler la durée de cuisson et procéder selon la nota sur le préchauffage à la page 23. **Les micro-ondes ne sont pas émis pendant le préchauffage de la cuisson combinée.**

NOTA

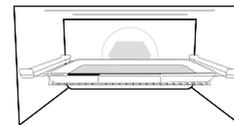
- Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
- Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
- Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Appuyer sur « \vee » / « \wedge » pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.

Attention!

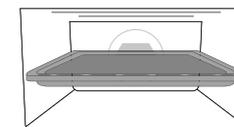
Utiliser des gants de cuisine pour retirer les accessoires. En raison des températures élevées, ne jamais toucher la fenêtre extérieure ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lors de l'insertion ou du retrait des aliments.

Accessoires du four à utiliser

Pour Combos 3, 5 et 6 : utiliser la clayette à la position centrale ou inférieure de l'étagère. Placer les petites portions d'aliments sur le plateau en verre sur la clayette.



Pour Combo 4 : le plateau émaillé peut être utilisé à la position centrale de l'étagère.



Réglage de la minuterie

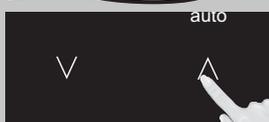
Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire.

1



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

2



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur « V » / « ^ » (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).

3



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne.

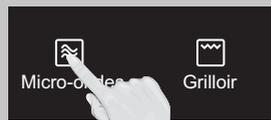
Attention : La porte du four étant fermée, si la lampe du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four n'a **PAS** été réglée correctement; **ARRÊTER IMMÉDIATEMENT LE FOUR** et relire les instructions.

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. Si le temps dépasse une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes. S'il est de moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
3. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

Réglage de la durée d'attente



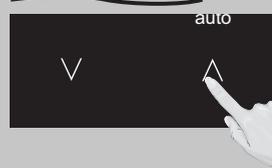
Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.



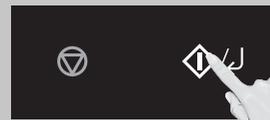
Régler la durée de cuisson en appuyant sur « \vee » / « \wedge ». (voir page 25 pour les durées maximales).



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



Régler la durée d'attente souhaitée en appuyant sur « \vee » / « \wedge » (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



Appuyer sur **Marche/Réglage**. 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 en même temps que les programmes automatiques et le préchauffage. Cela empêche 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 de puissance sont permis.
4. Si la durée dépasse une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes. S'il est de moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
5. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

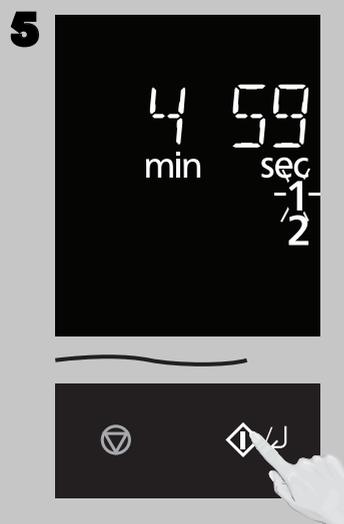
Réglage de la minuterie différée



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



Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.



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



Définir la durée différée souhaitée en appuyant sur «\»/«^» (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



Régler la durée de cuisson en appuyant sur «\»/«^», (voir page 25 pour les durées maximales).

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 en même temps que les programmes automatiques et le préchauffage. Cela empêche 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 de puissance sont permis.
4. Si la durée dépasse une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes. S'il est de moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
5. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

Ajout de durée

(Exemple : Pour ajouter une durée de cuisson après Grilloir 1 [élevé].)

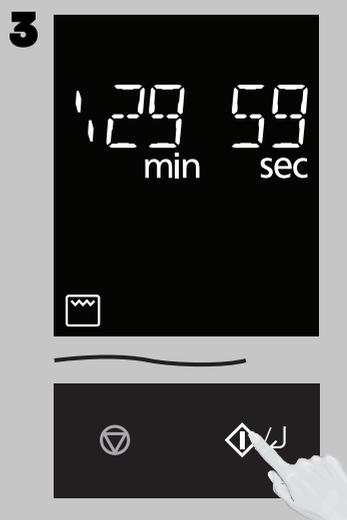


Régler le programme de cuisson désiré en entrant le mode de cuisson et la durée requise.

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



Régler la durée de cuisson souhaitée en appuyant sur « V » / « ^ ».



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Le temps sera ajouté. Le compte à rebours s'amorce à l'écran.

Durée de cuisson maximale :

Micro-ondes à 1 000 W	30 minutes
Maintien au chaud	30 minutes
Vapeur	30 minutes
Combos 1, 2	30 minutes
Grilloir	1 heure et 30 minutes
Autres puissances de micro-ondes	1 heure et 30 minutes
Cuisson par convection	9 heures
Combos 3, 4, 5, 6	9 heures
Minuterie	1 heure et 30 minutes

NOTA

1. Cette fonction n'est pas disponible pour les programmes automatiques.
2. La fonction Ajout de durée sera annulée si aucune action n'est effectuée dans les deux minutes après la cuisson.
3. La fonction Ajout de durée peut être utilisée après la cuisson en 3 cycles.
4. Le niveau de puissance est le même que celui du dernier cycle.

Fonctionnement (suite)

Cuisson en 3 cycles

(Exemple : Régler à la suite : [800 W] pendant deux minutes, [Combo 5] pendant trois minutes et [Grilloir 2 (Moyen)] pendant deux minutes.)



Micro-ondes Grilloir

Appuyer deux fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner **800 W**.



auto

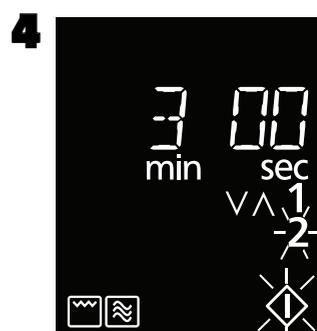
∇ ▲

Régler à deux minutes en appuyant sur « ∇ » / « ▲ ».



Combinée Minuterie/ Horloge

Appuyer cinq fois sur **Cuisson combinée** pour sélectionner **Combo 5**.



auto

∇ ▲

Régler à trois minutes en appuyant sur « ∇ » / « ▲ ».



Micro-ondes Grilloir

Appuyer deux fois sur **Grilloir** pour sélectionner **Grilloir 2 (Moyen)**.



auto

∇ ▲

Régler à deux minutes en appuyant sur « ∇ » / « ▲ ».



Marche/Réglage

Appuyer sur **Marche/Réglage**. Le compte à rebours du premier cycle s'amorce à l'écran.

NOTA

- Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle.
- Les programmes automatiques et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en 3 cycles.
- La durée d'attente et la minuterie différée peuvent toutefois être utilisées avec la cuisson en 3 cycles.
- Pendant la cuisson, une pression sur **Arrêt/Réenclenchement** interrompt le fonctionnement. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour redémarrer. Appuyer une deuxième fois sur **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler le programme sélectionné.
- Alors que la cuisson est interrompue, appuyer une fois sur **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler le programme sélectionné.

Exemple d'utilisation :

Gâteau dans une tasse (1 tasse)

Cycle 1	800 W	1 minute
Cycle 2	Minuterie	20 secondes
Cycle 3	800 W	1 minute

Fonctionnement (suite)

Réchauffage senseur

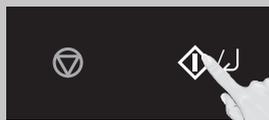
Cette caractéristique unique de senseur intégré permet de réchauffer simplement un repas réfrigéré. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance, le poids ou la durée de cuisson. Le senseur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau de puissance des micro-ondes ainsi que la durée de cuisson.

1



Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.

2



Appuyer sur **Marche/Réglage**. À la fin du réchauffage, cinq bips se font entendre.

Programme	Poids recommandé	Accessoires	Instructions
1. Réchauffage senseur	200 à 1 000 g (8 à 40 oz)		Pour réchauffer un repas frais précuit. Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température de réfrigérateur, soit environ +5 °C (41 °F). Les réchauffer dans le contenant pour four à micro-ondes fourni à l'achat. Percer la pellicule de protection avec un couteau aiguisé une fois au centre et quatre fois sur le bord. Si les aliments sont transférés dans un plat, les recouvrir d'une pellicule perforée. Placer le récipient sur le fond plat du four. Sélectionner le programme numéro 1, Réchauffage senseur. Appuyer sur Marche/Réglage . 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. Ce programme ne convient pas aux féculents tels que le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas placés dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue.

Comment cela fonctionne

Après avoir sélectionné le programme de réchauffage senseur et appuyé sur **Marche/Réglage**, 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 détecteur d'humidité dans le four. Cette détection agit comme un signal permettant au four de calculer la durée de réchauffage des aliments. La durée de cuisson restante s'affiche à l'écran après deux bips.

Tant que le programme de senseur est affiché 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.

Commande Plus/Moins

Les programmes de réchauffage senseur permettent de réchauffer un produit refroidi selon les préférences moyennes. Il est possible d'ajuster le programme de réchauffage senseur au goût.

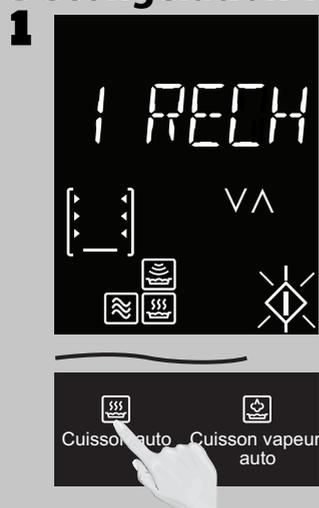
Après avoir appuyé sur **Marche/Réglage**, le symbole « V » / « ^ » apparaît à l'écran, appuyer sur « ^ » pour augmenter le temps ou sur « V » pour le réduire. Cette opération doit être effectuée en 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

NOTA

1. Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments qui ne peuvent pas être mélangés, comme les lasagnes et les macaronis au fromage.
2. Le four calcule automatiquement le temps de réchauffage ou le temps restant.
3. La porte ne doit pas être ouverte avant que le temps ne soit affiché à l'écran.
4. Pour éviter toute erreur lors des programmes de réchauffage senseur, s'assurer que le fond plat du four et le récipient sont 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 senseur, la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran. Une fois que cette mention n'est plus affichée, il est possible d'utiliser le réchauffage senseur. Pour accélérer, faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et la durée de cuisson appropriés.

Fonctionnement (suite)

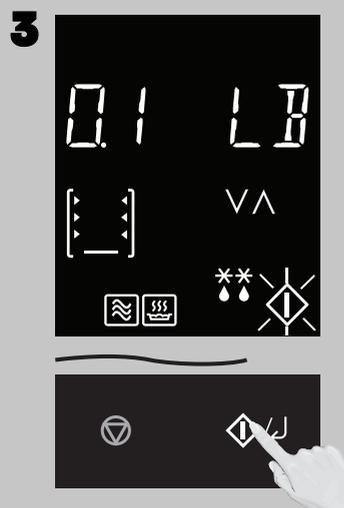
Décongélation Turbo (N° 2)



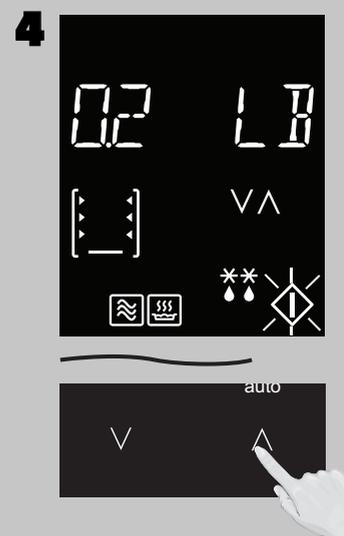
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



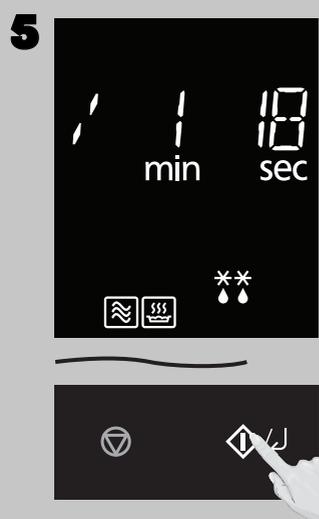
Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur «V» / «^».



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.



Sélectionner le poids de l'aliment en appuyant sur «V» / «^».



Appuyer sur **Marche/Réglage**. L'écran rappelle les modes de cuisson utilisés. Ne pas oublier de retourner ou de protéger les aliments pendant la décongélation.

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
2. Décongélation Turbo	100 à 3 000 g (0,1 à 6 lb)		Pour décongeler de nombreux morceaux de viande, de volaille et de poisson. Placer le récipient sur le fond plat du four. Sélectionner le programme numéro 2, Décongélation Turbo. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner les aliments, retirer les aliments décongelés et protéger les extrémités fines/les os gras du rôti avec du papier d'aluminium après que le bip est émis.

NOTA

1. La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut prendre en charge.
2. Permettre une durée d'attente pour s'assurer que l'aliment est parfaitement décongelé.
3. Si la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

Conversion

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

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler

La qualité des aliments cuits découle des aliments avant la congélation, des moyens de congélation et des conseils et temps de décongélation. Il est donc important d'acheter des aliments frais et de grande qualité. Et les congeler immédiatement. La nourriture placée sous pellicule plastique épaisse, dans un sac de congélation ou gardée dans son emballage d'origine, ainsi que la viande mise sous vide et scellée avant la vente peuvent être conservées dans le réfrigérateur pendant un certain temps.

NOTA

1. Retirer le papier d'aluminium si l'emballage est en aluminium pour éviter la formation d'étincelles.
2. Les aliments placés dans le réfrigérateur doivent être conservés en dessous de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($-0,4\text{ }^{\circ}\text{F}$). (Au moins 24 heures au congélateur avant la décongélation.)
3. Pour la congélation de la viande, de la volaille, du poisson ou des fruits de mer, les aliments doivent être disposés de manière uniforme et enveloppés de façon à former un carré de 2,5 à 5 cm (1 à 2 po) de côté ou une forme ronde.
4. Il convient de nettoyer le poulet entier avant de le congeler. (Les intestins peuvent être congelés séparément.) Nettoyer le poulet entier et le faire sécher. Lier le pilon et la cuisse.
5. Enlever tout l'air et fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Étiqueter l'emballage en indiquant le type et la coupe de viande, la date et le poids.

Décongélation Turbo

La fonction Décongélation Turbo est proportionnelle au poids des aliments. La plupart des aliments coupés, tels que le poulet, la viande et le poisson, peuvent être décongelés facilement grâce à cette fonction. Il suffit de régler le poids en fonction du poids réel des aliments, et le four à micro-ondes adaptera automatiquement la puissance et la durée. La fenêtre d'affichage indiquera la durée de la décongélation après le réglage. Les aliments énumérés dans le tableau ci-dessous sont ceux auxquels la fonction de décongélation convient le mieux. Pour obtenir des résultats optimaux, le poids doit être compris entre 100 g (0,1 lb) et 3 000 g (6 lb).

Aliments	Le poids maximum des aliments
Pain de viande, poulet entier, côte	3 000 g (6 lb)
Portions de bœuf, d'agneau, de poulet	2 000 g (4 lb)
Poissons entiers, crustacés, crevettes et filets de poisson	1 000 g (2 lb)

Conseils pour la décongélation Turbo

La viande désossée demande toujours un temps de décongélation plus long que la viande avec os. En ce qui concerne la viande avec os, il est recommandé de soustraire 500 g (1,1 lb) du poids total si elle pèse plus de 2 000 g (4 lb) et de soustraire de 200 à 300 g (0,4 à 0,6 lb) du poids total si elle pèse moins de 2 000 g (4 lb).

Deux bips sonores

Retourner la viande, le poulet, le poisson et les crustacés. Séparer le ragoût de viande, les morceaux de poulet et le pain de viande. Protéger le bord des ailes de poulet, du rôti, de la graisse ou des os.

Clé de la décongélation

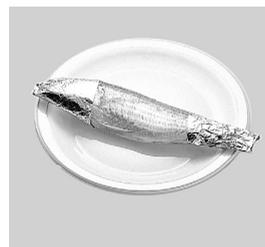
Pour une décongélation uniforme, retourner les aliments ou remuer les aliments dans les récipients pendant la décongélation.



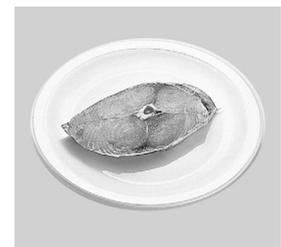
Retirer l'emballage de la viande crue et la placer dans l'assiette.



Protéger la partie avant des pilons de poulet à l'aide de papier d'aluminium.



Protéger la tête et la queue du poisson entier à l'aide de papier d'aluminium.



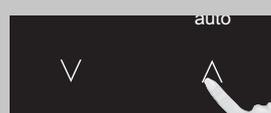
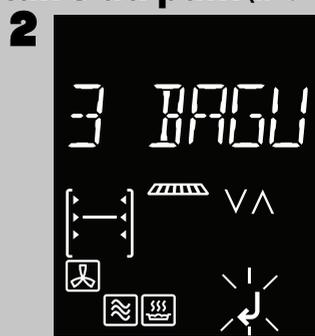
Retirer l'emballage du filet de poisson et le placer dans l'assiette.

Fonctionnement (suite)

Cuisson supplémentaire du pain (n° 3 - 4)



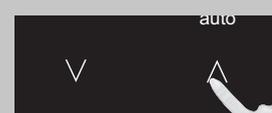
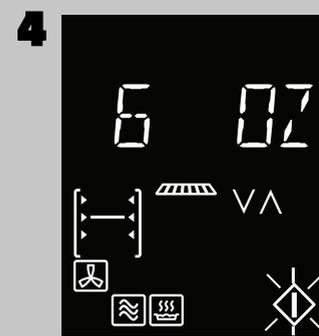
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



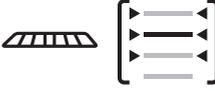
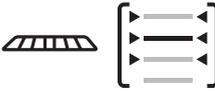
Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.



Sélectionner le poids de l'aliment en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage**. L'écran rappelle les modes de cuisson utilisés.

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position
3. Baguette/Petits pains croûtés	100 à 500 g (4 à 20 oz)	
4. Croissants	50 à 350 g (2 à 14 oz)	

3 Baguette/Petits pains croûtés

Pour la cuisson supplémentaire des baguettes et des petits pains croûtés. Ce programme permet de réchauffer, de dorer et de rendre croustillants des baguettes et des petits pains précuits et à température ambiante. S'assurer que la hauteur des baguettes ou des petits pains ne dépasse pas 5 cm (2 po). Placer les baguettes/petits pains croûtés sur la clayette à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 3, Baguette/Petits pains croûtés. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Sélectionner le poids et appuyer sur **Marche/Réglage**. Après la cuisson, les placer sur une grille pendant quelques minutes.

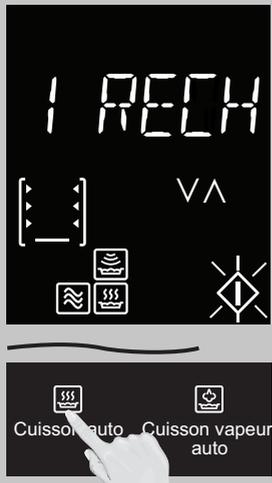
4. Croissants

Pour la cuisson supplémentaire des croissants. Ce programme permet de réchauffer, de dorer et de rendre croustillants des croissants précuits à température ambiante. Placer les croissants sur une clayette à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 4, Croissants. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Sélectionner le poids et appuyer sur **Marche/Réglage**. Après la cuisson, les placer sur une grille pendant quelques minutes.

Fonctionnement (suite)

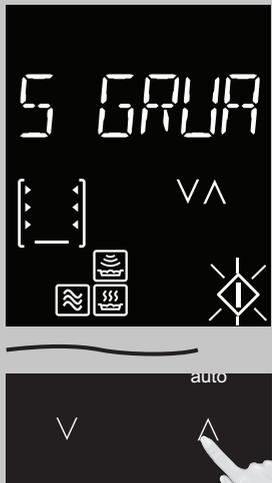
Senseur auto (n° 5 à 12)

1



Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.

2



Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».

3



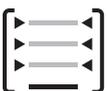
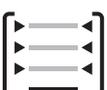
Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.

Commande Plus/Moins

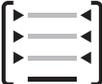
Les préférences en matière de degré de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé plusieurs fois les programmes par senseur auto, un autre degré de cuisson des aliments pourrait être préféré. Les programmes peuvent être adaptés pour cuire les aliments pendant plus ou moins longtemps grâce aux touches de commande Plus/Moins « \vee » / « \wedge ». Appuyer sur « \vee » / « \wedge » dans les 14 secondes après avoir appuyé sur **Marche/Réglage**. Si le résultat des programmes par senseur auto est satisfaisant, il n'est pas nécessaire d'utiliser cette commande.

NOTA

1. Le four calcule automatiquement la durée de cuisson ou le temps restant.
2. La porte ne doit pas être ouverte avant que l'heure ne soit affichée à l'écran.
3. Pour éviter toute erreur lors des programmes par senseur auto, s'assurer que le fond plat du four et le récipient sont secs.
4. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
5. Ne cuire les aliments que dans les limites des poids indiqués aux pages 38-39.
6. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour être utilisé en mode de programmation automatique, la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran. Une fois que cette mention n'est plus affichée, il est possible d'utiliser les programmes par senseur auto. Pour accélérer, faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et la durée de cuisson appropriés.

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
5. Gruau	40 à 80 g (½ à 1 tasse)		Placer dans un bol pour four à micro-ondes sans couvercle. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
6. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses		Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons. Les retourner à l'émission des bips.
7. Omelette	2 à 4 œufs		Suivre la recette Omelette de base à la page suivante.

Fonctionnement (suite)

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
8. Quinoa	50 à 200 g (¼ à 1 tasse)		Verser le quinoa dans un faitout de 1,5 à 3 litres (6 à 12 tasses) pour four à micro-ondes. Ajouter 2 portions d'eau pour 1 portion de quinoa. Pour 45 g (¼ tasse), tripler la quantité d'eau au besoin. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après l'émission de 2 bips, remuer. Laisser reposer pendant 14 minutes avant de servir.
9. Soupe	250 à 500 ml (1 à 2 tasses)		Verser la soupe dans un bol pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer lorsque les bips se font entendre.
10. Mets surgelés	220 à 800 g (8 à 28 oz)		Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après l'émission de 2 bips, remuer ou redresser. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson. L'éloigner du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.
11. Morceaux de poulet	400 à 1 000 g (16 à 40 oz)		Convient à la cuisson des morceaux de poulet, tels que les ailes, les cuisses, les pilons, les filets de poitrine. Les morceaux de poulet doivent être complètement décongelés avant la cuisson. Percer les morceaux de poulet. Faire mariner les morceaux de poulet avant la cuisson pour leur donner plus de goût et de couleur. Mettre les morceaux de poulet préparés dans un plat allant au four micro-ondes. Bien couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Les retourner à l'émission des bips. Les laisser reposer de 5 à 10 minutes à la fin de la cuisson.
12. Ragoût	900 à 2 000 g (36 à 80 oz)		Pour cuire un ragoût à partir d'ingrédients crus de 900 à 2 000 g (36 à 80 oz). Pour la viande en cubes (p. ex. : bœuf à braiser, agneau, porc, pas le poulet) et les légumes. Placer la viande dans une casserole de taille appropriée avec du bouillon. Utiliser au minimum 440 ml (1¾ tasse) de bouillon. Si une sauce à cuire est incorporée, ajouter également la même quantité d'eau. Recouvrir. Remuer lorsque les bips se font entendre.

Recette

OMELETTE

Recette d'omelette de base

15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou de margarine

2 œufs

30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sel et poivre noir moulu, facultatif.

Chauffer le beurre dans un moule à tarte de 23 cm (9 po) allant au four micro-ondes, 20 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner le moule pour enrober le fond de beurre fondu. Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans le moule à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire avec la sélection OMELETTE. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir.
Toujours battre les œufs avant de préparer l'omelette.

Portion : 1 portion

Temps de cuisson approximatif : 4 minutes.

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

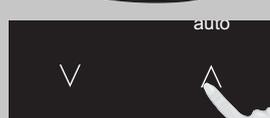
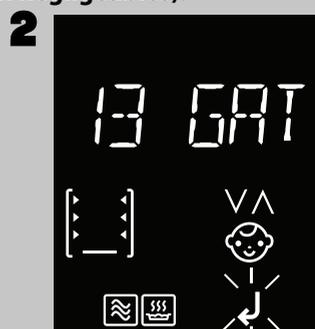
Fonctionnement (suite)

Menu pour enfants (n° 13 à 16)

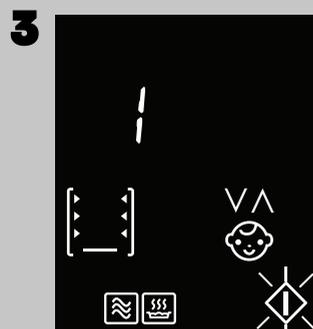
(Le menu pour enfants offre une gamme de programmes destinés aux bébés, aux tout-petits et aux enfants plus âgés; un gain de temps et une commodité non négligeables).



Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



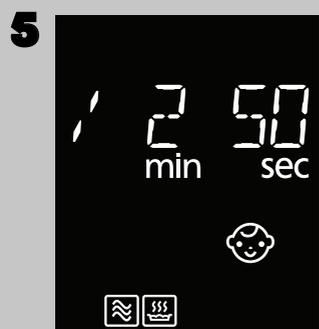
Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.



Sélectionner le poids de la nourriture en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage**. L'écran rappelle les modes de cuisson utilisés.

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position
13. Gâteau dans une tasse	1 [200 g (8 oz)] ou 2 [400 g (16 oz)]	
14. Cuisson pâtes pour enfants	250 g (10 oz), 500 g (20 oz), 800 g (32 oz)	
15. Frites surgelées	200 à 500 g (8 à 20 oz)	
16. Purée de légumes	100 à 400 g (4 à 16 oz)	

Fonctionnement (suite)

13. Gâteau dans une tasse

Pour la préparation d'un ou deux gâteaux dans une tasse, brownie au chocolat ou gâteau au citron. Suivre les recettes ci-dessous pour préparer le gâteau dans une tasse. La capacité de la tasse doit être d'au moins 310 ml (1¼ tasse). La placer sur le fond plat du four. Sélectionner le programme automatique numéro 13, Gâteau dans une tasse. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Choisir 1 [200 g (8 oz)] ou 2 [400 g (16 oz)] gâteaux dans une tasse. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour lancer le programme. Après la cuisson, laisser reposer quelques minutes et servir chaud dans la tasse avec de la crème glacée, de la crème anglaise ou de la crème fraîche.

Gâteau dans une tasse, brownie au chocolat

Pour 1 portion

60 g (4,5 c. à soupe) de farine
40 g (3 c. à soupe) de sucre
30 g (2,5 c. à soupe) de poudre de cacao
30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
30 ml (2 c. à soupe) de lait
4 carrés de chocolat noir ou au lait, haché

Décoration : paillettes ou mini guimauves

1. Mélanger la farine, le sucre et la poudre de cacao dans une grande tasse.
2. Ajouter le beurre fondu et le lait, puis mélanger.
3. Ajouter le chocolat haché. Bien mélanger.
4. Après la cuisson, décorer avec des paillettes ou des mini guimauves.

Gâteau au citron dans une tasse

Pour 1 portion

40 g (3 c. à soupe) de farine
40 g (3 c. à soupe) de sucre
1 g (¼ c. à thé) de poudre à pâte
1 g (⅛ c. à thé) de sel
30 ml (2 c. à soupe) d'huile végétale
30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron,
plus le zeste d'un demi-citron
1 œuf battu

Décoration : paillettes ou mini guimauves

1. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans une grande tasse.
2. Ajouter l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Bien mélanger.
3. Après la cuisson, décorer avec des fraises, des bleuets ou des paillettes.

14. Cuisson pâtes pour enfants

Pour la cuisson au four de pâtes fraîches (penne, spaghetti, fusilli) accompagnées d'une sauce à base de fromage ou de tomate et de cheddar doux râpé. Utiliser un récipient en Pyrex® carré et peu profond approprié. Mesurer les quantités suivantes :

	250 g (10 oz)	500 g (20 oz)	800 g (32 oz)
Pâtes	100 g (4 oz)	200 g (8 oz)	300 g (12 oz)
Sauce	100 g (4 oz)	250 g (10 oz)	425 g (17 oz)
Fromage	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)	75 g (3 oz)

D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, comme du jambon, du thon et du maïs doux. Dans ce cas, remplacer une partie de la sauce par les ingrédients ajoutés choisis. Placer le récipient sur la clayette à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme 14, Cuisson pâtes pour enfants. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Sélectionner – 250 g (10 oz), 500 g (20 oz) ou 800 g (32 oz). Appuyer sur **Marche/Réglage**.

15. Frites surgelées

Pour cuire des frites surgelées. Répartir les frites sur le plateau émaillé et les placer à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 15, Frites surgelées. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Choisir le poids des aliments. Appuyer sur **Marche/Réglage**. Les retourner/les mélanger à l'émission des bips. Pour de meilleurs résultats, cuire en une seule couche. Nota : Il est recommandé de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson pour décider si le brunissage vous convient.

16. Purée de légumes

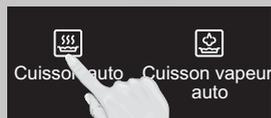
Ce programme convient à la cuisson de panais, de pommes de terre, de courges musquées, de carottes, de patates douces et de rutabagas. Les légumes cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent parfaitement pour le sevrage des bébés. Éplucher les légumes, puis les couper en morceaux de taille égale. Les placer dans un plat en Pyrex®. Ajouter les quantités d'eau suivantes :

100 à 150 g (4 à 6 oz) de légumes, 85 ml (⅓ tasse) d'eau.
175 à 300 g (7 à 12 oz) de légumes, 125 ml (½ tasse) d'eau.
325 g à 400 g (13 à 16 oz) de légumes, 170 ml (⅔ tasse) d'eau.
Recouvrir. Placer le plat sur le fond plat du four.

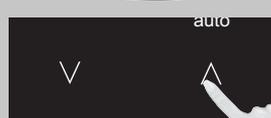
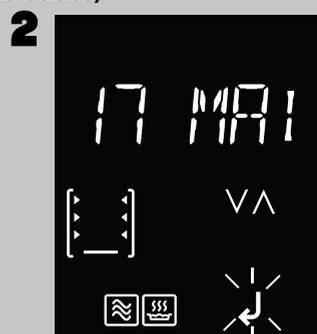
Sélectionner le programme numéro 16, Purée de légumes. Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des légumes. Appuyer sur **Marche/Réglage**. Remuer lorsque des bips se font entendre. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduire les légumes en purée avec le liquide de cuisson. Si nécessaire, ajuster la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz pour bébé pour épaissir. Vérifier la température avant de nourrir.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto (n° 17, Maïs éclaté)



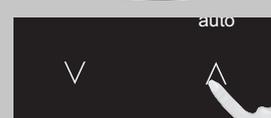
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



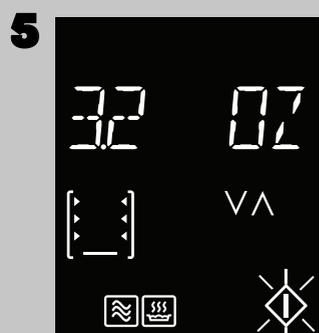
Sélectionner le n° 17, Maïs éclaté, en appuyant sur « ∇ » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.

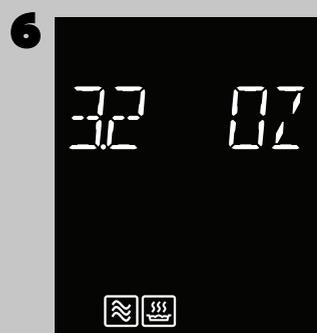


Sélectionner le poids [42 g (1,5 oz)], [78 g (2,75 oz)], [90 g (3,2 oz)] de l'aliment en appuyant sur « ∇ » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le poids.

Si l'utilisateur le souhaite, des ajustements Plus/Moins sont possibles après cette étape. Appuyer sur « \wedge » une fois pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes. Appuyer une fois sur « ∇ » pour retirer 10 secondes ou deux fois pour retirer 20 secondes.



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA

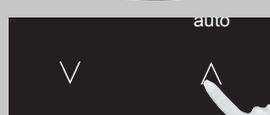
1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs éclaté diffère de celui indiqué, 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.
11. Si la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

Fonctionnement (suite)

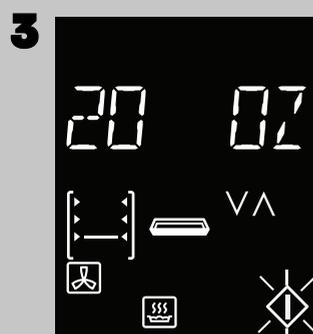
Cuisson auto (n° 18 à 27)



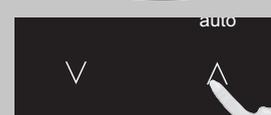
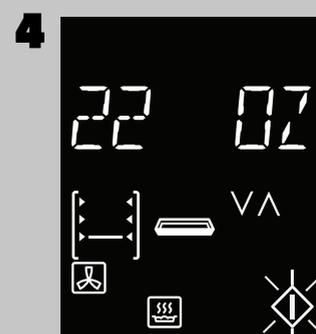
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.



Sélectionner le poids de l'aliment en appuyant sur « \vee » / « \wedge ».



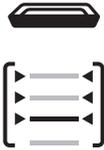
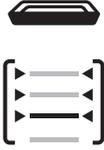
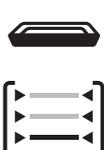
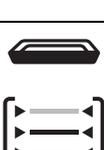
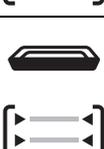
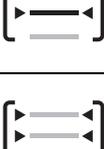
Appuyer sur **Marche/Réglage**. L'écran rappelle les modes de cuisson utilisés.

NOTA

Fini les devinettes : les programmes de poids auto sont conçus pour savoir s'il faut cuisiner ou réchauffer les aliments. Ils ne doivent être utilisés que pour les aliments décrits.

1. Ne cuire les aliments que dans les limites des poids indiqués (pages 44 et 45).
2. N'utiliser que les accessoires indiqués aux pages 44 et 45.
3. Consulter les informations sur les programmes pour les modes de cuisson.
4. Ne pas couvrir les aliments, sauf indication contraire. Un programme de cuisson combinée ou par convection empêchera les aliments de brunir. La chaleur fera également fondre tout revêtement en plastique.
5. La plupart des aliments profitent d'une durée d'attente après la cuisson avec un programme automatique pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
6. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et chaud avant de le servir.
7. Toujours peser les aliments plutôt que de se fier au poids indiqué sur l'emballage.
8. Si la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
9. Pour les menus n° 19, 25 et 26, le four commencera à préchauffer après l'étape 5. Ne mettre aucun aliment ni accessoire dans le four avant qu'il ne soit préchauffé.

Fonctionnement (suite)

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
18. Poulet frit	200 à 800 g (8 à 32 oz)		Suivre la recette du poulet frit présentée à la page suivante.
19. Frites fraîches	200 à 500 g (8 à 20 oz)		Suivre la recette de frites présentée à la page suivante.
20. Boeuf (bien cuit)	500 à 2 000 g (20 à 80 oz)		Pour la cuisson d'un rôti de bœuf frais bien cuit (tranche, croupe ou gîte à la noix). Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 20, Boeuf (bien cuit). Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des aliments et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner à l'émission des bips. Après la cuisson, laisser reposer pendant de 10 à 20 minutes.
21. Agneau (à point)	1 000 à 2 000 g (40 à 80 oz)		Pour la cuisson d'un gigot d'agneau à point avec os. Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 21, Agneau (à point). Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des aliments et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner à l'émission des bips. Après la cuisson, laisser reposer pendant de 10 à 20 minutes.
22. Agneau (bien cuit)	1 000 à 2 000 g (40 à 80 oz)		Pour la cuisson d'un gigot d'agneau bien cuit avec os. Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 22, Agneau (bien cuit). Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des aliments et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner à l'émission des bips. Après la cuisson, laisser reposer pendant de 10 à 20 minutes.
23. Pommes de terre rôties	400 à 800 g (16 à 32 oz)		Pour cuire de 400 à 800 g (16 à 32 oz) de pommes de terre rôties. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux de grosseur égale. Les placer sur le plateau émaillé. Ajouter de 15 à 45 ml (1 à 3 c. à soupe) d'huile d'olive. Mettre le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 23, Pommes de terre rôties. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des aliments et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner et mélanger à l'émission des bips.
24. Pépites de poulet	200 à 800 g (8 à 32 oz)		Placer les pépites de poulet congelées précuites sur le plateau émaillé recouvert de papier d'aluminium à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 24, Pépites de poulet. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des aliments et appuyer sur Marche/Réglage . Retourner à l'émission des bips.
25. Pizza réfrigérée	200 à 500 g (8 à 20 oz)		Pour réchauffer et faire dorer la pizza réfrigérée du commerce. Sélectionner le programme numéro 25, Pizza réfrigérée. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids et appuyer sur Marche/Réglage . Lorsque le préchauffage est terminé, retirer tous les emballages et la placer sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Ce programme ne convient pas aux pizzas à pâte levée, aux pizzas à croûte farcie ou aux pizzas très minces.
26. Pizza surgelée	200 à 450 g (8 à 18 oz)		Pour réchauffer et faire dorer la pizza surgelée du commerce. Sélectionner le programme numéro 26, Pizza surgelée. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids. Appuyer sur Marche/Réglage . Lorsque le préchauffage est terminé, retirer tous les emballages et la placer sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Ce programme ne convient pas aux pizzas à pâte levée, aux pizzas à croûte farcie ou aux pizzas très minces.
27. Pour fondre le beurre	50 à 300 g (2 à 12 oz)		Pour faire fondre le beurre. Couper le beurre en cubes et le placer dans un plat en Pyrex®. Couvrir avec une pellicule plastique. Placer le plat sur la base du four. Sélectionner le programme numéro 27, Pour fondre le beurre. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids et appuyer sur Marche/Réglage . Remuer après que le beurre a fondu.

Recette

POULET FRIT

200 g (8 oz) d'ailes de poulet

100 g (4 oz) de babeurre

25 g (1 oz) de lait

1 œuf

30 g (4 c. à soupe) de farine

15 g (2 c. à soupe) de fécule de maïs

1 g (¼ c. à thé) de poudre d'ail

2 g (½ c. à thé) de paprika

poivre noir, sel (au goût)

1. Faire mariner les ailes de poulet dans le babeurre pendant 1 heure au réfrigérateur.
2. Les égoutter et les essuyer avec des serviettes en papier.
3. Fouetter l'œuf et le lait ensemble.
4. Mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre d'ail, le paprika, le poivre noir et le sel.
5. Tremper les ailes de poulet dans le mélange œufs-lait, puis saupoudrer les ingrédients secs sur les ailes et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
6. Placer une grille sur le plateau émaillé. Y disposer les ailes en une seule couche.
7. Placer le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Retourner à l'émission des bips.

NOTA :

Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 200 g (8 oz). Pour les portions multiples, calculer les quantités des ingrédients en fonction des proportions.

FRITES FRAÎCHES

200 g (8 oz) de pommes de terre, épluchées et coupées en frites de 1 cm (½ po) d'épaisseur

15 g (1 c. à soupe) d'huile végétale

8 g (1 c. à soupe) de farine

8 g (1 c. à soupe) de fécule de maïs

1 g (¼ c. à thé) de poudre d'ail

2 g (½ c. à thé) de paprika

poivre noir, sel (au goût)

1. Faire tremper les pommes de terre dans de l'eau froide pendant 1 heure au réfrigérateur.
2. Les égoutter et les essuyer avec des serviettes en papier.
3. Enduire d'huile végétale.
4. Mélanger la farine, la fécule de maïs, la poudre d'ail, le paprika. Saupoudrer le mélange sur les frites et remuer jusqu'à ce qu'elles soient bien enrobées.
5. Poser du papier sulfurisé sur le plateau émaillé. Y disposer les frites en une seule couche. Lorsque le préchauffage est terminé, placer le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Retourner et mélanger à l'émission des bips.
6. Saupoudrer de poivre noir, saler avant de servir.

NOTA :

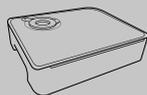
Les ingrédients énumérés dans cette recette sont pour 200 g (8 oz). Pour les portions multiples, calculer les quantités des ingrédients en fonction des proportions.

Programmes de nettoyage

F1. Évacuation de l'eau

(L'eau est pompée dans le système pour nettoyer les conduites. L'eau ressort et tombe dans l'égouttoir.)

1



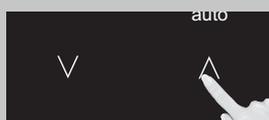
Ajouter 125 ml (½ tasse) d'eau dans le réservoir d'eau. S'assurer que l'égouttoir est vide.

2



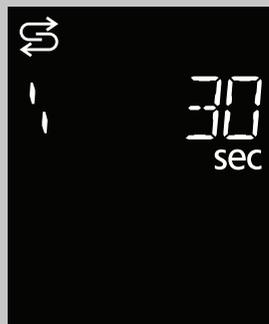
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.

3



Sélectionner F1 (Évacuation de l'eau) en appuyant sur « V » / « A ».

4



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Vider l'égouttoir après la fin du programme.

NOTA

1. Ne faire fonctionner ce programme qu'avec ½ tasse (125 ml) d'eau dans le réservoir.
2. Ne pas retirer l'égouttoir durant le programme d'évacuation de l'eau.
3. Vider l'égouttoir et le rincer à l'eau courante une fois le programme terminé.

Attention!

Si le programme d'évacuation de l'eau est utilisé immédiatement après un programme de cuisson à la vapeur, de l'eau chaude pourrait être évacuée dans l'égouttoir.

F2. Nettoyage du système

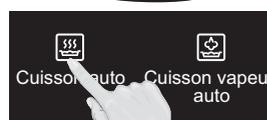
(Le premier cycle de ce programme nettoie le système avec une solution d'acide citrique. Le deuxième cycle fait passer de l'eau partout dans le système pour nettoyer les conduites.)

1



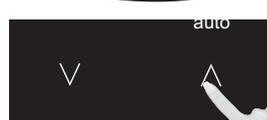
Préparer une solution composée de 20 g (0,7 oz) d'acide citrique et de 250 ml (1 tasse) d'eau, ajouter la solution dans le réservoir d'eau. S'assurer que l'égouttoir est vide.

2



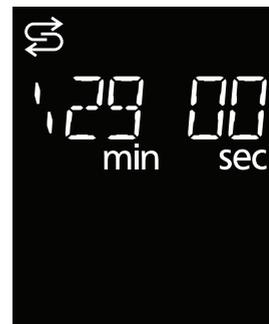
Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.

3

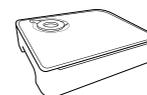


Sélectionner F2 (Nettoyage du système) en appuyant sur « V » / « A ».

4



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Le programme s'exécute pendant environ 29 minutes.



Après que le programme a fait une pause, remplir le réservoir d'eau (jusqu'au niveau maximum).



Appuyer sur **Marche/Réglage**. Le programme s'exécute pendant environ 1 minute. Vider l'égouttoir après la fin du programme.

NOTA

1. Lorsque l'indication  s'affiche, lancer le programme de « nettoyage du système ».
2. Si le programme de nettoyage du système n'est pas utilisé régulièrement, les conduites se bloqueront et la cuisson à la vapeur sera moins efficace.
3. Ne pas retirer l'égouttoir pendant le nettoyage du système.
4. Vider l'égouttoir et le rincer à l'eau courante une fois le programme terminé.

Fonctionnement (suite)

Programmes de nettoyage

F3. Désodorisation

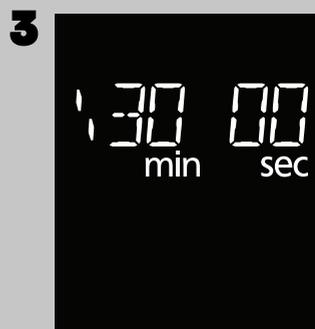
(Cette fonction est recommandée pour éliminer toute odeur du four.)



Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



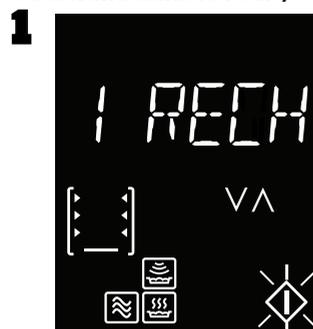
Sélectionner F3 (Désodorisation) en appuyant sur « ∇ » / « \wedge ».



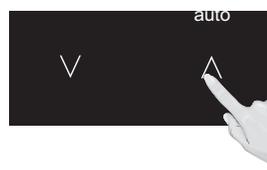
Appuyer sur **Marche/Réglage**. La durée du programme s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. Le programme s'exécute pendant environ 30 minutes.

F4. Nettoyage de l'intérieur du four

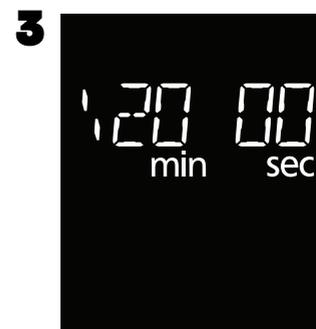
(Cette fonction permet d'éliminer l'accumulation de graisse ou d'huile dans le four.)



Appuyer une fois sur **Cuisson auto**.



Sélectionner F4 (Nettoyage de l'intérieur du four) en appuyant sur « ∇ » / « \wedge ».



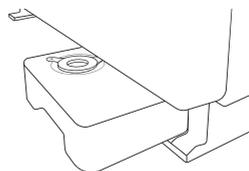
Appuyer sur **Marche/Réglage**. La durée du programme s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. Le programme s'exécute pendant environ 20 minutes.

NOTA

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Après le nettoyage, ouvrir la porte, l'essuyer avec un chiffon humide et vider l'égouttoir.

Nettoyage du réservoir d'eau

Nettoyer dans l'eau avec une éponge douce.



Retirer le réservoir d'eau et nettoyer le compartiment dans lequel le réservoir est inséré.

Ouvrir le capuchon d'arrivée d'eau, enlever le couvercle et l'embout de la conduite et procéder au nettoyage.



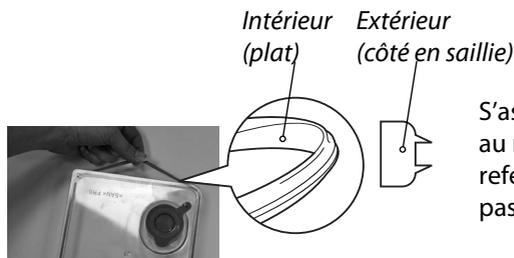
Embout de la conduite

S'assurer qu'il est tourné vers le bas

Si l'embout de la conduite est difficile à enlever, le remuer d'un côté et de l'autre. Lors de son remplacement, s'assurer qu'il est tourné vers le bas (voir l'illustration).

Le joint en caoutchouc du réservoir peut aussi être retiré pour le nettoyage.

Enlever le joint en caoutchouc



S'assurer que le joint en caoutchouc n'est pas à l'envers au moment de la mise en place. Sinon, le couvercle ne se refermera pas de façon sécuritaire et risquera de laisser passer l'eau.

NOTA

1. Nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de tartre.
2. Ne pas se servir du lave-vaisselle pour nettoyer le réservoir d'eau ou ses pièces.

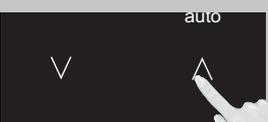
Fonctionnement (suite)

Cuisson vapeur auto (n° 28 à 36)

(Cette fonction permet de cuire à la vapeur certains aliments en réglant seulement le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de vapeur et la durée de la cuisson. Sélectionner la catégorie et le poids de l'aliment. Pour une sélection rapide, le poids part du poids minimum pour chaque catégorie).

1  

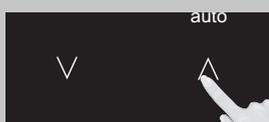
Appuyer une fois sur **Cuisson vapeur auto**.

2  

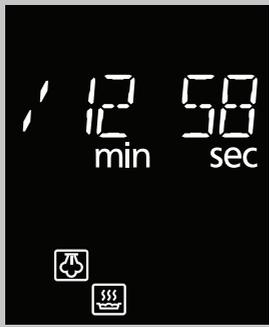
Sélectionner le menu souhaité en appuyant sur « \» / « / ».

3  

Appuyer sur **Marche/Réglage** pour confirmer le programme.

4  

Sélectionner le poids de l'aliment en appuyant sur « \» / « / ».

5  

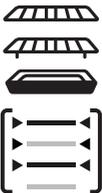
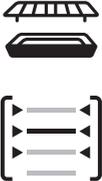
Appuyer sur **Marche/Réglage**. L'écran rappelle les modes de cuisson utilisés.

NOTA

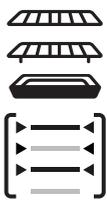
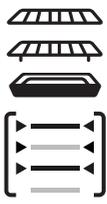
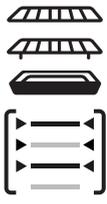
Fini les devinettes : les programmes de poids auto sont conçus pour savoir s'il faut cuisiner ou réchauffer les aliments. Ils ne doivent être utilisés que pour les aliments décrits.

1. Les programmes de cuisson vapeur auto ne peuvent être utilisés que pour les aliments indiqués.
2. Ne cuire les aliments que dans les limites des poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments plutôt que de se fier au poids indiqué sur l'emballage.
4. N'utiliser que les accessoires indiqués aux pages 50 et 51.
5. Ne pas couvrir les aliments dans les programmes Cuisson vapeur auto.
6. La plupart des aliments profitent d'une durée d'attente après la cuisson avec un programme automatique pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
7. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et chaud avant de le servir.
8. Si la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
9. Pour les menus n° 34 à 36, sauter les étapes 3 et 4.
10. Si l'icône  clignote, remplir le réservoir d'eau.

Fonctionnement (suite)

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
28. Légumes frais	1 niveau 200 à 500 g (8 à 20 oz)		Pour cuire à la vapeur de 200 à 500 g (8 à 20 oz) de légumes frais. Remplir le réservoir d'eau. Placer les légumes préparés sur la grille. Placer la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Pour cuire à la vapeur des petits légumes, les placer dans le plateau en verre sur la grille dans le plateau émaillé. Sélectionner le programme numéro 28, Légumes frais. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des légumes frais. Appuyer sur Marche/Réglage .
	2 niveaux 550 à 1 000 g (22 à 40 oz)		Pour cuire à la vapeur de 550 à 1 000 g (22 à 40 oz) de légumes frais. Remplir le réservoir d'eau. Placer la moitié des légumes préparés sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Placer l'autre moitié des légumes préparés sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. La cuisson à 2 niveaux ne convient pas aux petits légumes. Sélectionner le programme numéro 28, Légumes frais. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des légumes frais. Appuyer sur Marche/Réglage .
29. Légumes surgelés	1 niveau 200 à 500 g (8 à 20 oz)		Pour cuire à la vapeur de 200 à 500 g (8 à 20 oz) de légumes surgelés; p. ex. : carottes, brocolis, choux-fleurs, haricots verts. Remplir le réservoir d'eau. Placer les légumes sur la grille. Placer la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Pour cuire à la vapeur des petits légumes, les placer sur le plateau en verre sur la grille dans le plateau émaillé. Sélectionner le programme numéro 29, Légumes surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des légumes surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage .
	2 niveaux 550 à 1 000 g (22 à 40 oz)		Pour cuire à la vapeur de 550 à 1 000 g (22 à 40 oz) de légumes surgelés; p. ex. : carottes, brocolis, choux-fleurs, haricots verts. Remplir le réservoir d'eau. Placer la moitié des légumes préparés sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Placer l'autre moitié des légumes préparés sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. La cuisson à 2 niveaux ne convient pas aux petits légumes. Sélectionner le programme numéro 29, Légumes surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des légumes surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage .
30. Pommes de terre à la vapeur	1 niveau 200 à 500 g (8 à 20 oz)		Pour cuire de 200 à 500g (8 à 20 oz) de pommes de terre à la vapeur. Remplir le réservoir d'eau. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux de grosseur égale. Placer les pommes de terre préparées sur la grille. Placer la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 30, Pommes de terre à la vapeur. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des pommes de terre. Appuyer sur Marche/Réglage .
	2 niveaux 550 à 1 000 g (22 à 40 oz)		Pour cuire de 550 à 1 000g (22 à 40 oz) de pommes de terre à la vapeur. Remplir le réservoir d'eau. Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux de grosseur égale. Placer la moitié des pommes de terre préparées sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Placer l'autre moitié des pommes de terre préparées sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 30, Pommes de terre à la vapeur. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des pommes de terre. Appuyer sur Marche/Réglage .

Fonctionnement (suite)

Programme	Poids recommandé	Accessoire et position	Instructions
31. Poitrines de poulet	300 à 800 g (12 à 32 oz)		Pour cuire à la vapeur et griller les poitrines de poulet afin d'obtenir une viande juteuse et moelleuse et une peau dorée et croustillante. Chaque poitrine de poulet doit peser de 150 à 200 g (6 à 8 oz). Remplir le réservoir d'eau. Placer les poitrines de poulet sur la grille, côté peau vers le haut. Placer la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 31, Poitrines de poulet. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids des poitrines de poulet. Appuyer sur Marche/Réglage .
32. Filets de poisson frais	200 à 600 g (8 à 24 oz)		Pour cuire de 200 à 600 g (8 à 24 oz) de filets de poisson frais. Chaque filet de poisson doit peser entre 150 et 200 g (6 et 8 oz). Remplir le réservoir d'eau. Placer le poisson frais sur la grille. Placer la grille dans le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 32, Filets de poisson frais. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids du poisson frais. Appuyer sur Marche/Réglage .
33. Filets de poisson surgelés	200 à 600 g (8 à 24 oz)		Pour cuire de 200 à 600 g (8 à 24 oz) de filets de poisson surgelé. Remplir le réservoir d'eau. Placer le poisson surgelé sur la grille. Placer la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position centrale de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 33, Filets de poisson surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage pour confirmer le programme. Sélectionner le poids du poisson. Appuyer sur Marche/Réglage .
34. Filets de poisson et légumes verts	environ de 200 à 250 g (8 à 10 oz) de filets de poisson et 200 g (8 oz) de légumes verts		Pour cuire à la vapeur des filets de poisson frais (saumon, morue, plie) et des légumes verts (brocoli, haricots verts ou asperges) en même temps. Remplir le réservoir d'eau. Placer 2 filets de poisson d'environ 200 à 250 g (8 à 10 oz) (pour 2 filets) sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Préparer les légumes verts et en placer environ 200 g (8 oz) sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 34, Filets de poisson et légumes verts. Appuyer sur Marche/Réglage pour lancer le programme.
35. Poisson entier et légumes verts	environ 200 à 300 g (8 à 12 oz) de poisson entier et 200 g (8 oz) de légumes verts		Pour cuire à la vapeur un poisson entier (dorade ou maquereau) et des légumes verts (brocoli, haricots verts ou asperges) en même temps. Remplir le réservoir d'eau. Huiler la grille pour empêcher le poisson de coller. Placer le poisson entier d'environ 200 à 300 g (8 à 12 oz) sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Préparer les légumes verts et en placer environ 200 g (8 oz) sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 35, Poisson entier et légumes verts. Appuyer sur Marche/Réglage pour lancer le programme.
36. Saumon surgelé et brocolis surgelés	environ 240 g (10 oz) de saumon surgelé et 200 g (8 oz) de brocoli surgelé		Pour cuire à la vapeur des filets de saumon surgelés et du brocoli surgelé en même temps. Remplir le réservoir d'eau. Placer 2 filets de saumon d'environ 240 g (10 oz) (120 g [5 oz]) par filet de saumon) sur la grille à l'intérieur du plateau émaillé, à la position inférieure de l'étagère. Placer le brocoli surgelé, environ 200 g (8 oz), sur la clayette à la position supérieure de l'étagère. Sélectionner le programme numéro 36, Saumon surgelé et brocolis surgelés. Appuyer sur Marche/Réglage pour lancer le programme.

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 pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet 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 plat pour four à micro-ondes.
3. Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Retourner les aliments durant la décongélation.

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément 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		PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
	DURÉE à 300 W (min/kg) (min/lb)			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/Protéger les extrémités		
Pétoncles	10 à 12	5 à 6	Séparer/Retirer les parties décongelées		
Poisson entier	10 à 12	5 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Retirer les parties décongelées/Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis (1,1 à 1,8 kg [2½ à 4 lb])	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Bifteck	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/Bifteck d'ailou	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer en morceaux/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer	---	
Bacon (tranché)	8	4	Retourner	---	
Volaille Poulet entier (jusqu'à 1,4 kg [3 lb])	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	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/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde (2,3 à 2,7 kg [5 à 6 lb])	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	

Conseils pratiques

ALIMENT	PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	PRÉPARATION
Bacon réfrigéré, pour séparer, 450 g (16 oz)	1 000 W	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four à micro-ondes. Après réchauffage, 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)	300 W 600 W	1 1,5 à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour 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)	600 W 600 W	1 à 1,5 1 à 1,5	Déballer le chocolat et le placer dans un plat pour 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)	1 000 W	1	Placer dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème, à ramollir, 225 g (8 oz)	300 W	1 à 1,5	Déballer et placer dans un bol pour four à micro-ondes.
Bœuf haché, à brunir, 450 g (16 oz)	1 000 W	4 à 5	Émietter dans une passoire pour 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) Surgelés 280 g (10 oz) En conserve 420 g (15 oz)	800 W 800 W 800 W	4 à 5 6 à 7 3,5 à 4	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver soigneusement, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou un film plastique aéré. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. Laver soigneusement, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) et couvrir avec un couvercle ou un film plastique aéré. 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.) Vider le contenu dans un plat de service pour 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	800 W 800 W	4 à 5 6 à 7	Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du fond plat, 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	1 000 W	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four à micro-ondes. Chauffer. Utiliser immédiatement.
Crème glacée, à ramollir, 2 L (½ gallon)	300 W	1 à 1,5	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.

Conseils pratiques (suite)

ALIMENT	PUISSANCE	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	PRÉPARATION
Liquide, pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 250 ml (1 tasse/8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	1 000 W	1,5 à 2 2,5 à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four à micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides au four à micro-ondes sans les avoir remués au préalable.
Liquide, pour réchauffer une boisson, 250 ml (1 tasse/8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	800 W	1,5 à 2 2,5 à 3	
Noix, à griller 340 g (1½ tasse)	1 000 W	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)	1 000 W	2 à 2,5	Placer dans un petit bol pour four à micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates, pour retirer la peau, (une à la fois)	1 000 W	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four à micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.
Pour enlever les odeurs du four	1 000 W	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 (2 pintes) pour 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 réchauffage

Les durées indiquées aux tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient et la quantité. Les pâtisseries et les pains réchauffés par micro-ondes sont tendres et non croustillants.

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Légumes en conserve				
Fèves au lard	200 g (7 oz)	1 000 W	1 min 30 s	Mettre dans un bol allant au four à micro-ondes et couvrir. Déposer sur le fond plat du four et remuer à mi-cuisson.
	420 g (15 oz)		2 min 30 s	
Fèves au lard avec saucisses	420 g (15 oz)		2 min 30 s	
Gourganes	310 g (11 oz)		2 min	
Haricots de Lima	225 g (8 oz)	1 000 W	1 min 30 s	
Jeunes carottes	310 g (11 oz)		2 min	
Haricots verts	400 g (14 oz)	1 000 W	3 min 30 s	
Champignons	280 g (10 oz)		2 min	
Pois en purée	310 g (11 oz)		2 min	
Petits pois	280 g (10 oz)		2 min	
Pois potager	280 g (10 oz)	1 000 W	2 min	
Pois ridés	310 g (11 oz)		3 min	
Maïs sucré	200 g (7 oz)		1 min 30 s	
	310 g (11 oz)		2 à 3 minutes	
Tomates	400 g (14 oz)		3 min 30 s	
Plat cuisiné - réfrigéré				
Petit - portion pour enfant	1	1 000 W	2 à 3 minutes	Placer dans un plat pour four à micro-ondes et couvrir. Placer sur le fond plat.
Grand - portion pour adulte			4 à 5 minutes	
Boissons				
1 grosse tasse de lait froid	250 ml (1 tasse)	1 000 W	2 min	Placer dans une tasse/un bol allant au four à micro-ondes sur le fond plat. Remuer à mi-cuisson et après avoir réchauffé.
1 bol de lait froid	625 ml (2½ tasses)		4 min	
1 tasse de café / thé froids / de café au lait	250 ml (1 tasse)		1 min 20 s	
Produits de pâtisserie savoureux				
Pâtés/tranches	140 g (5 oz)	1 000 W	1 min 30 s	Placer dans un plat en verre sur le fond plat.
	140 g (5 oz)	Combo 1	7-8 min	Mettre sur la clayette à la position inférieure de l'étagère.
	310 g (11 oz) (2)	Combo 2		

Points de contrôle

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

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions
Viande				
Gigot d'agneau	450 g (1 lb)	180 °C (350 °F)	À point : 25 min par 450 g (1 lb) plus 15 minutes ou bien cuit : 30 min par 450 g (1 lb) plus 20 à 25 min.	Préchauffer le four. Mettre la pièce sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Une fois cuite, laisser la pièce de viande reposer pendant 10 minutes – elle sera plus facile à trancher.
Côtelettes/escalopes	340 g (12 oz) (4)	Grilloir 1	À point : 10 à 12 min Bien cuit : 14 à 16 minutes	Mettre sur le plateau émaillé à la position supérieure de l'étagère. Retourner à mi-cuisson.
Gigot de bœuf	-	230 °C (445 °F) puis 180 °C (350 °F)	20 min par 450 g (1 lb) suivi de Saignant : 15 min À point : 25 min Bien cuit : 35 à 40 min	Préchauffer le four. Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Retourner à mi-cuisson.
Croupe/surlonge	200 g (7 oz)	Grilloir 1	À point : 9 min Bien cuit : 14 min	Mettre sur le plateau émaillé à la position supérieure de l'étagère. Retourner à mi-cuisson.
Poisson frais et cru				
Filets	280 g (10 oz)	600 W	7 min	Placer dans un plat en verre. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et mettre dans le bas du four.
	200 g (7 oz)	600 W	8 à 9 min	
Steaks	310 g (11 oz) (4)	Combo 3	10 à 12 min	Mettre sur la clayette à la position inférieure de l'étagère.
Entier x 1	225 à 310 g (8 à 11 oz)	1 000 W	4 min	Mettre dans un plat en verre et percer la peau. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et mettre sur le fond plat du four.
Poisson surgelé et cru				
Filets panés	225 g (8 oz) (2)	Combo 4	De 12 à 14 minutes	Mettre sur la clayette à la position inférieure de l'étagère. Retourner à mi-cuisson.
Bouillir dans le sac	140 g (5 oz)	1 000 W	6 min	Mettre le sac de sauce sur le côté dans un plat en verre. Percer le dessus. Secouer le sac à moitié.
Volaille				
Poitrines de poulet (désossées et sans la peau)	225 g (8 oz)	Vapeur 1	30 min	Remplir le réservoir d'eau. Placer sur la grille sur le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère.
Cuisses de poulet	1 kg (2,2 lb)	Combo 4	De 35 à 40 minutes	Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure de l'étagère. Retourner à mi-cuisson.
Poulet entier	-	Combo 6	De 25 à 30 minutes par 450 g (1 lb)	Placer la poitrine de poulet, côté chair, sur une soucoupe retournée dans un plat en verre sur le fond plat du four. Retourner à mi-cuisson.
Légumes frais à la vapeur				
Brocoli	225 g (8 oz)	Vapeur 1	12 min	Remplir le réservoir d'eau. Placer sur la grille sur le plateau émaillé à la position centrale de l'étagère.
Pommes de terre - à l'anglaise	500 g (1,1 lb)		25 min	
Épinard	200 g (7 oz)		5 à 6 min	
Riz				
À long grain blanc	225 g (8 oz)	1 000 W	11 à 13 min	Utiliser 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante. Couvrir et remuer à mi-cuisson.
Pâtes				
Fusilli	200 g (7 oz)	1 000 W	12 min	Utiliser 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Spaghetti	225 g (8 oz)	1 000 W	8 à 10 min	Utiliser 750 ml (3 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.

Points de contrôle

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

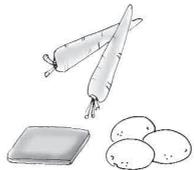
Os et matières grasses

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



Densité

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



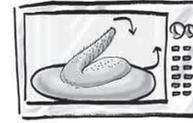
Quantité

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



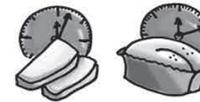
Forme

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



Taille

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



Température de départ

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



Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée, fendue ou pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, les foies de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue 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 conventionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction brunissage. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, remplacer le sucre granulé par de la cassonade 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 conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four à micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. 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.

Protection

Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.

ATTENTION lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

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 durée d'attente, mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours à micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours conventionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.

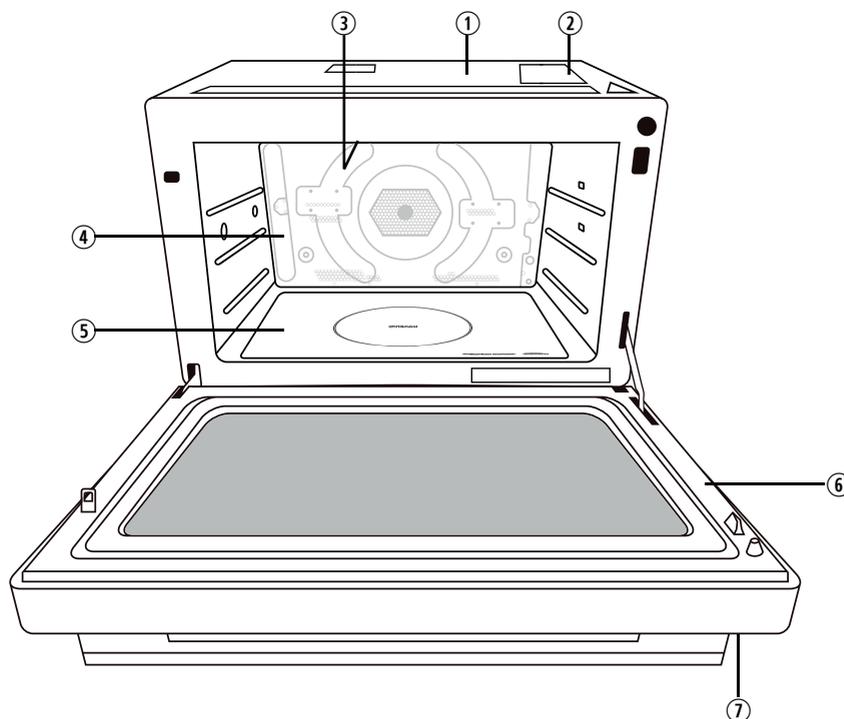
Cuire les aliments jusqu'à l'atteinte des températures internes minimales avec un thermomètre pour aliments avant de les retirer du four. Selon le choix personnel, il est possible de poursuivre la cuisson à de plus hautes températures.

Produit	Température interne minimale et durée de repos
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)
Œuf	71 °C (160 °F)
Poisson et crustacés	63 °C (145 °F)
Restes	74 °C (165 °F)
Casseroles	74 °C (165 °F)

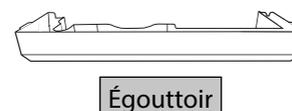
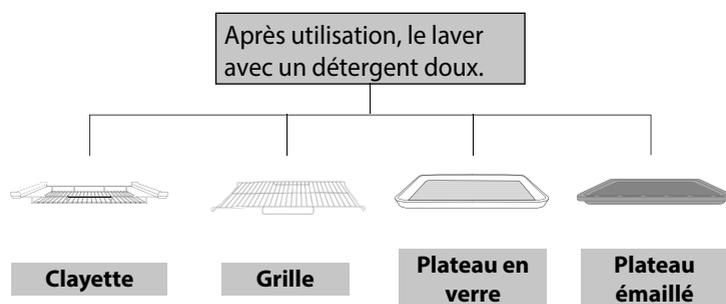
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

Les instructions ci-dessous 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.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, ne laisser aucun liquide s'infiltrer par les événements d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas enlever. Essuyer avec un chiffon humide.
3. **Élément de chauffage supérieur :** Nettoyer l'élément de chauffage supérieur une fois qu'il est complètement froid. Essuyer soigneusement avec un chiffon doux et humide.
4. **Intérieur du four :** Essuyer avec un chiffon humide après utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ni de la poudre à récurer.
5. **Fond plat :** Toujours nettoyer le fond plat, après que le four a refroidi, avec un détergent doux et bien assécher avec un linge.
6. **Porte du four :** Essuyer toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte avec un chiffon doux et sec. 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.**
7. **Panneau des commandes :** Si le panneau des commandes est mouillé, le nettoyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ni de la poudre à récurer. Sur certains modèles : le panneau des commandes est recouvert d'une pellicule protectrice amovible afin de prévenir les éraflures durant le transport.



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 ÉVÉNEMENTS D'AÉRATION, LES JOINTS DU FOUR ET LE FOND PLAT.



Égouttoir

Toujours garder l'égouttoir propre. Nettoyer et essuyer après l'usage. Après le nettoyage, replacer l'égouttoir en le cliquant sur les pattes en plastique. **NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR AU LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.**

NOTA

1. Le four doit être nettoyé régulièrement et tout dépôt de nourriture doit être enlevé.
2. En modes Grilloir, Combinée, Cuisson par convection, certains aliments peuvent inévitablement éclabousser du gras sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé, ces matières grasses pourraient dégager de la fumée. Le cas échéant, le nettoyage sera plus difficile.
3. Après la cuisson en modes Grilloir, Combinée et Cuisson par convection, le plafond et les parois du four doivent être nettoyés avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse. Il faut prendre bien soin de s'assurer de garder la fenêtre propre, surtout après la cuisson en modes Grilloir et Combinée. Pour éliminer les taches rebelles, vaporiser une petite quantité de nettoyant pour four à micro-ondes sur un chiffon humide; en recouvrir les taches, laisser agir pendant le laps de temps recommandé, puis essuyer. Cette méthode ne peut être utilisée pour nettoyer la porte.

NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.

Éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des racloirs métalliques affûtés pour nettoyer la fenêtre de la porte du four, cela pourrait en rayer la surface et en provoquer le bris. Ne pas utiliser un nettoyeur à vapeur.

4. Le non-maintien du four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait influencer la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations dangereuses.
5. Quand il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, consulter le centre de service indiqué par Panasonic.

Achats des accessoires

Faire l'achat en ligne de pièces, accessoires et manuels d'utilisation pour tous les appareils Panasonic en visitant notre site Web à :
shop.panasonic.ca

Pièces de rechange disponibles

Manuel d'utilisation (ce manuel)	F0003CJ80CP
Plateau en verre	F0621CH00BP
Grille	F0602BY01XP
Plateau émaillé	F0603BH23BP
Clayette	F060VCH00BP

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 événements 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. Il se peut parfois qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 59).
Le four dégage une odeur et génère de la fumée lorsque les fonctions Cuisson par convection, Combinée et Grilloir sont utilisées.	Il est essentiel que le four soit régulièrement nettoyé, en particulier après une cuisson par convection, combinée et au grilloir. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four dégagera de la fumée lorsque le four sera chaud.
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 émet des bruits mécaniques dans le mode Cuisson combinée.	Les bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre pour créer le réglage de Cuisson combinée. Ce phénomène est normal.
Des sons se produisent lors de l'utilisation de la fonction Vapeur.	Ils sont produits par le mélange avec l'air lorsque le réservoir d'eau fonctionne. Cela est normal.
Un son de « Barre... » « barre... » peut être émis à l'arrière de la cavité du four pendant et après l'utilisation de divers types de fonction en mode Cuisson par convection.	Il est produit par l'expansion et la contraction du métal utilisé dans la construction du four. Cela est normal.
De la vapeur s'échappe des quatre côtés de la porte du four.	Lorsqu'une fonction de vapeur est utilisée, beaucoup de vapeur est produite dans la cavité du four pendant le fonctionnement. De la vapeur peut s'échapper des quatre côtés de la porte du four. Cela est normal.
La partie où le cordon d'alimentation est relié au panneau inférieur du four.	Cela est normal.

Guide de dépannage (suite)

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 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 ou remplacer le fusible. La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée. Fermer la porte. La touche Marche/Réglage n'a pas été pressée après la programmation; appuyer sur Marche/Réglage . Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur Arrêt/Réenclenchement pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four. La programmation est erronée; recommencer la programmation selon le manuel d'utilisation. La touche Arrêt/Réenclenchement a été pressée accidentellement; recommencer la programmation du four.
Le symbole « 🔒 » est affiché à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur la touche Marche/Réglage ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur la touche Arrêt/Réenclenchement .
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » s'affiche à l'écran.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes. Communiquer avec un centre de service agréé (voir la page suivante).
L'indication « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran.	L'intérieur du four est très chaud. Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche. Ouvrir la porte afin que l'intérieur du four refroidisse plus rapidement.
L'indication « REFROIDISSEMENT » s'affiche à l'écran.	Le ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électriques. Le message « REFROIDISSEMENT » disparaîtra lorsque le ventilateur cessera de tourner.
L'indication « DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » ou « D » s'affiche à l'écran.	Le four est en mode de démonstration. Appuyer une fois sur Micro-ondes , quatre fois sur Marche/Réglage et quatre fois sur Arrêt/Réenclenchement .
L'erreur « U14 » s'affiche à l'écran seulement.	Le réservoir d'eau est vide. Le remplir d'eau et appuyer sur Arrêt/Réenclenchement pour le réinitialiser.
Les touches du panneau des commandes ne répondent pas au toucher.	Le four est peut-être dans le mode d'attente. Vérifier que le four est bien branché dans une prise secteur. Ouvrir et fermer la porte pour activer.
Poudre blanche trouvée à la sortie de la vapeur, dans l'égouttoir et dans la cavité du four.	La poudre blanche est formée de cristaux minéraux produits par l'évaporation de l'eau et elle est une substance naturelle sans danger pour le corps humain. Utiliser le menu de nettoyage automatique avec les modes de menu auto F1 et F2 pour nettoyer le système de vapeur et les conduites d'eau afin d'en améliorer l'état. Si des cristaux se sont fixés à la buse ou dans la cavité du four, essuyer et nettoyer avec un chiffon humide. Après avoir utilisé la fonction vapeur ou nettoyage, verser l'eau de l'égouttoir et essuyer avec une éponge.

GARANTIE

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive, Mississauga, ON L4W 2T3
PRODUIT Panasonic – GARANTIE LIMITÉE

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

Catégorie	Type de service	Pièces	Main-d'œuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir (sauf les modèles Prestige)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes de comptoir (modèles Prestige) (Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à convection	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 D'ACHAT ORIGINAL, INDIQUANT LE MONTANT PAYÉ ET LE LIEU DE L'ACHAT, EST REQUISE.

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

Les ampoules de table de cuisson à hotte intégrée sont exclues de la couverture de cette garantie.

Dans le cas où le four à micro-ondes est intégré, l'emploi d'un nécessaire d'encastrement d'une autre marque que Panasonic annulera la garantie.

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, consulter la page : www.panasonic.ca/french/support

RÉPARATIONS

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

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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

Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz
Consommation	
Micro-ondes	8,2 ampères, 980 W
Élément chauffant (Vapeur)	10,8 ampères, 1 300 W
Élément chauffant (Grilloir)	11 ampères, 1 330 W
Élément chauffant (Cuisson par convection)	11,1 ampères, 1 350 W
Cuisson combinée	11,1 ampères, 1 350 W
Puissance de cuisson	
Micro-ondes*	1 000 W
Élément chauffant (Vapeur)	1 300 W
Élément chauffant (Grilloir)	1 300 W
Élément chauffant (Cuisson par convection)	1 350 W
Fréquence	2 450 MHz
Dimensions extérieures (L x P x H)**	500 mm x 391 mm x 437 mm (19 5/8 po x 15 3/8 po x 17 3/16 po) 500 mm x 391 mm x 480 mm (19 5/8 po x 15 3/8 po x 18 7/8 po)
Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P)	410 mm x 240 mm x 320 mm (16 1/8 po x 9 7/16 po x 12 5/16 po)
Poids net	Env. 21,5 kg (47,4 lb)

*Essai CEI

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

** 17 3/16 po (437 mm) est la dimension sans la poignée

18 7/8 po (480 mm) est la dimension avec la poignée

Renseignements sur le nécessaire d'encastrement

Nécessaire d'encastrement pour le modèle NN-CS89LB

Numéro de modèle	NN-TK81LC
Dimensions extérieures (L x H)	596 mm x 494 mm (23 7/16 po x 19 3/16 po)
Dimensions de l'ouverture (L x H x P)	562 mm x 479 mm x 550 mm (22 1/8 po x 18 7/8 po x 21 5/8 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. Inscrive le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour des références futures.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date de l'achat _____