

Manuel d'utilisation
Four à micro-ondes
Destiné à un usage
résidentiel seulement
N° de modèle NN-SD470S



LIRE ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE FOUR.

Pour obtenir de l'aide, veuillez nous contacter par Internet à l'adresse :
<http://www.panasonic.ca/french/support>

(Canada seulement)

Table des matières

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	2-4
Ustensiles.....	4
INTERFÉRENCES RADIO.....	5
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE.....	5-6
SÉCURITÉ DES ENFANTS.....	6
Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants.....	7
Installation.....	8
Préparation des aliments.....	8-9
Ustensiles de cuisson	10

Fonctionnement

Emplacement des commandes	11
Écran d'affichage	12
Fonction du sélecteur	12
Fonctionnement	13-32
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	13
Menu à l'écran (OUI/NON).....	14
Réglage de l'horloge.....	15
Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants.....	16
Cuisson.....	16
Maintien au chaud.....	17
Fonction 30 express.....	18
Réglage de la minuterie.....	19
Réglage de la durée d'attente.....	20
Réglage de la minuterie différée.....	21
Cuisson en 3 cycles.....	22
Ajout de temps.....	23
Décongelation Turbo	25-26
Boisson.....	27

Cuisson auto : N° 1 Réchauffage avec senseur	28
Cuisson auto/avec senseur : (N° 2 à N° 13)	29-30
Fondre le beurre (N° 14)	31
RECETTES PAR MICRO-ONDES.....	32
Caractéristiques des aliments	33

Entretien et service

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes	34
Achat d'accessoires	34
Guide de dépannage	35
Garantie limitée	36

Renseignements généraux

Spécifications	37
Pour vos dossiers	40



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



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

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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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



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

- (a) **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.
- (b) **NE PAS** placer d'objets entre la paroi avant du four et la porte et s'assurer qu'aucune poussière ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
 - (1) Porte (faussée),
 - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou tout réglage du four à un personnel qualifié.

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

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

AVERTISSEMENT

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

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

! IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

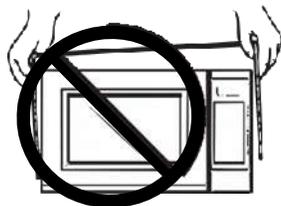
10. NE PAS permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. NE PAS tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. NE PAS faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation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

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON COMMERCIAL)

AVERTISSEMENT

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOC :

NE PAS enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à du 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.

Mesures de sécurité

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

1. NE PAS faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide et ne pas utiliser de récipients en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, 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, dessus ou dans le four.



⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

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.

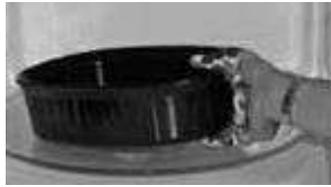
4. NE PAS frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.

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 plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après le retrait du contenant du four.



Plateau en verre

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

2. NE PAS utiliser le four sans que le plateau en verre soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Cela pourrait entraîner de mauvais résultats ou causer des dommages au four. Vérifier si le plateau en verre est correctement en place et s'il tourne normalement en observant sa rotation lors d'une pression sur Marche.

Nota : Le plateau en verre tourne dans les deux directions.

3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. NE PAS substituer le plateau en verre.

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

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

6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.

2. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

3. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.

Pour utiliser adéquatement ce four, lire les autres précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.



USTENSILES

⚠ ATTENTION

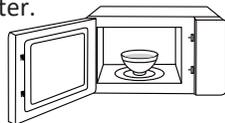
Risque de blessures corporelles :

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

Certains ustensiles non métalliques ne sont pas sûrs pour l'utilisation dans le four. En cas de doute, tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

Test d'ustensile :

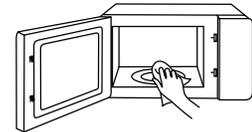
1. Mettre 250 ml (1 tasse) d'eau froide dans un récipient pour four à micro-ondes et le déposer dans le four avec l'ustensile à tester.



2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.
4. **NE PAS** dépasser 1 minute de cuisson.

⚠ ATTENTION

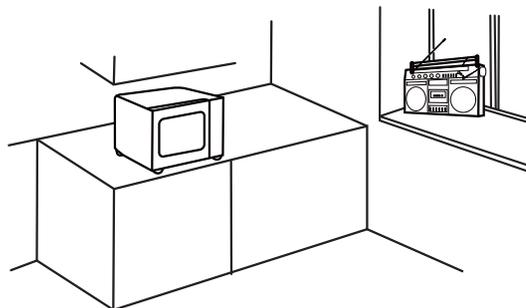
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





INTERFÉRENCES RADIO

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences dans les radios, les téléviseurs ou équipements similaires.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - (a) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - (b) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - (c) Déplacer le récepteur par rapport au four à micro-ondes.
 - (d) Éloigner le récepteur du four à micro-ondes.
 - (e) Brancher le four à micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

ATTENTION

Un usage inadéquat de la broche de mise à la terre peut occasionner des risques de chocs électriques. Consulter un maître-électricien ou du personnel de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 branches et d'une prise à 3 trous qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à celle de l'appareil.

DANGER

Risque de chocs électriques :

Le fait de toucher certains des composants internes peut causer de graves blessures corporelles ou le décès. Ne pas démonter cet appareil.

ATTENTION

Risque de chocs électriques :

Un usage inadéquat de la broche de mise à la terre peut occasionner des chocs électriques.

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 ne sont pas recommandés.
3. Si un long cordon ou une rallonge sont utilisés :
 - (a) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles du four.
 - (b) La rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
 - (c) Le plus long cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.



Instructions de mise à la terre

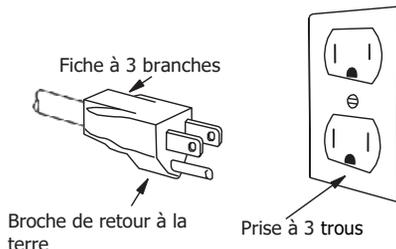
AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE LA BROCHE DE MISE À LA TERRE PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES.

Consulter un maître-électricien ou du personnel de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil.

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.

Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ.

Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.

2. Ce four doit être branché à une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE 120 V c.a., 60 Hz, d'au moins 20 A.

S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.

3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz).

4. Il est dangereux d'utiliser une tension plus haute et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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



IMPORTANT – LIRE CES INSTRUCTIONS

SÉCURITÉ DES ENFANTS

La fonction **sécurité des enfants** permet de verrouiller et de déverrouiller le four à micro-ondes en une seule étape simple afin d'empêcher les enfants de l'utiliser accidentellement.

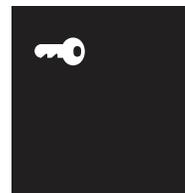
Pour activer la fonction :

Lorsque le four à micro-ondes n'est pas utilisé et que l'heure s'affiche, appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**.



Pour désactiver la fonction :

Appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**; l'heure du jour s'affiche à nouveau et la fonction est désactivée.



AVIS

- Cette fonction empêche le fonctionnement électronique du four jusqu'à ce qu'elle soit désactivée. Elle ne verrouille pas la porte.
- Pour activer ou désactiver la sécurité des enfants, il faut appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement** dans les 10 secondes.

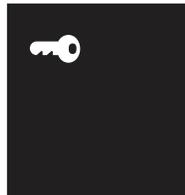


IMPORTANT – LIRE CES INSTRUCTIONS

Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

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

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



Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :

1. Appuyer une fois sur la touche « **Ouv. porte** ».
2. Ouvrir la porte et sortir les aliments avec précaution.



NOTA :

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

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

Pour la désactiver :

Appuyer successivement sur les touches « Turbo-décong. » - « Minuterie/ Horloge » - « Maïs à éclater », un long bip se fait entendre, «NON» s'affiche pendant environ 2 secondes, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.



Écran d'affichage



Pour la réactiver :

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



Écran d'affichage



NOTA :

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



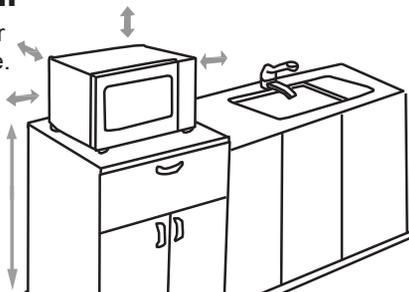
Installation

Examen du four

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

Emplacement du four

1. Le four doit être installé sur une surface plane et stable. Pour assurer une ventilation adéquate, un dégagement minimal de 7,5 cm (3,0 po) est requis entre le four et tous les murs adjacents et le côté droit doit être libre. Laisser un dégagement minimum de 30 cm (12 po) au-dessus du four.



La hauteur minimale d'installation est de 91,4 cm (36 po).

- (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 ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

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. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.

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

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

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'aliment recommandée est réduite, mais que la durée de cuisson demeure la même.

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

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

2) MAÏS À ÉCLATER

Le maïs à éclater peut être préparé dans un grille-maïs pour four à micro-ondes. Le maïs à éclater 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 de la touche Maïs à éclaté (voir page 24). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson du maïs à éclater. 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

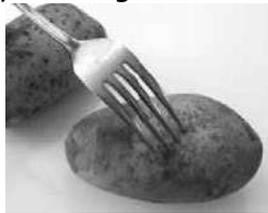
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**

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



TRANCHÉS et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

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



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

5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

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

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

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



8) THERMOMÈTRES

- **NE 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. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède (p. ex. : beignes à la gelée).

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

Ustensiles de cuisson

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

Papier d'aluminium

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



Plat à brunir

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

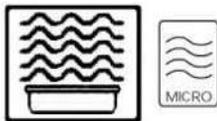
Sacs en papier bruns

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



Pour four à micro-ondes

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



Vaisselle

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

Contenant jetable en papier polyester

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



Emballages repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



Plateaux de repas surgelés

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



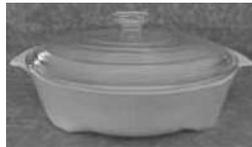
Bocaux en verre

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



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

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



Réceptacle en métal

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



Attaches métalliques

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



Sac de cuisson

Oui. Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Ne pas fermer avec une attache métallique. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.

Assiettes et tasses en papier

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



Serviettes et essuie-tout

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



Papier parchemin

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

Réceptacle en plastique

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



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

Plastique, mélamine

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

Verre en mousse de polystyrène

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



Pellicule plastique

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

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



Paille, osier, bois

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



Thermomètres

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



Papier paraffiné

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

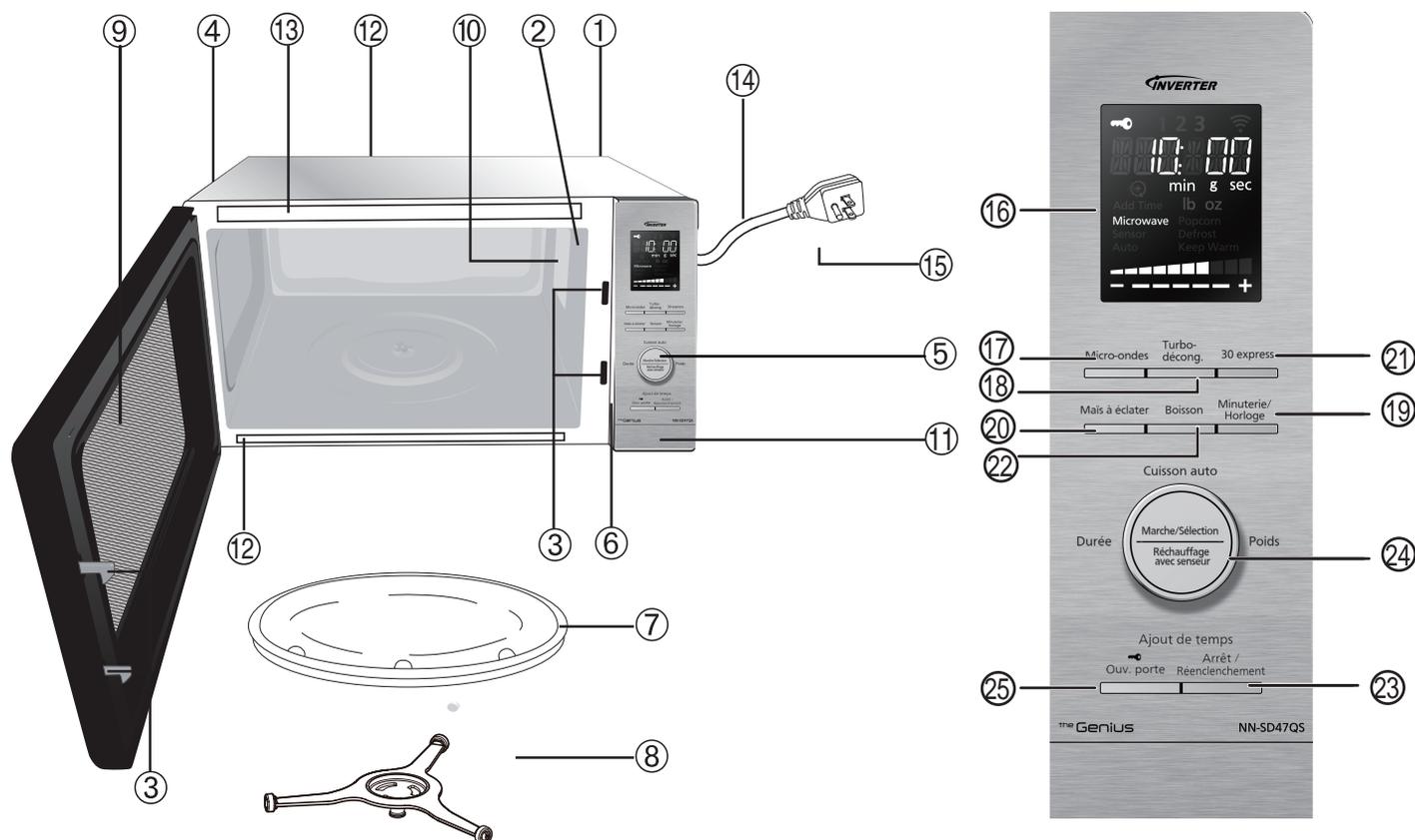


ESSAI DE RÉCIPIENTS

POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR À MICRO-ONDES : Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à PL10 (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 utiliser ce test avec des récipients en plastique.



Emplacement des commandes



- | | |
|---|--|
| <p>1 Événement d'aération externe</p> <p>2 Événement d'aération interne</p> <p>3 Système de verrouillage de la porte</p> <p>4 Événement d'aération sortant</p> <p>5 Panneau des commandes</p> <p>6 Plaque signalétique</p> <p>7 Plateau en verre</p> <p>8 Anneau à galets</p> <p>9 Pellicule antivapeur/ antichaleur (ne pas retirer)</p> <p>10 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)</p> <p>11 Levier d'ouverture de la porte</p> <p>12 Étiquette d'avertissement</p> <p>13 Aide-mémoire</p> <p>14 Cordon d'alimentation</p> <p>15 Fiche d'alimentation</p> <p>16 Écran d'affichage (voir page 12)</p> <p>17 Touche de micro-ondes (voir page 16)</p> <p>18 Touche de décongélation Turbo (voir page 25-26)</p> <p>19 Touche de minuterie/horloge (voir page 15, 19)</p> <p>20 Touche de maïs à éclater (voir page 24)</p> <p>21 Touche 30 express (voir page 18)</p> <p>22 Touche de boisson (voir page 28)</p> | <p>23 Touche d'arrêt/réenclenchement</p> <p>Avant la cuisson : Une pression annule la programmation.</p> <p>Pendant la cuisson : Une pression interrompt temporairement la cuisson.</p> <p>Une seconde pression annule la programmation, et les chiffres de l'heure ou le deux-points réapparaissent dans l'écran d'affichage</p> <p>24 Sélecteur</p> <p>Le sélecteur offre 4 fonctions (voir les détails à la page suivante).</p> <p>25 Touche d'ouverture de la porte (voir page 6).</p> |
|---|--|

Avertissement sonore :

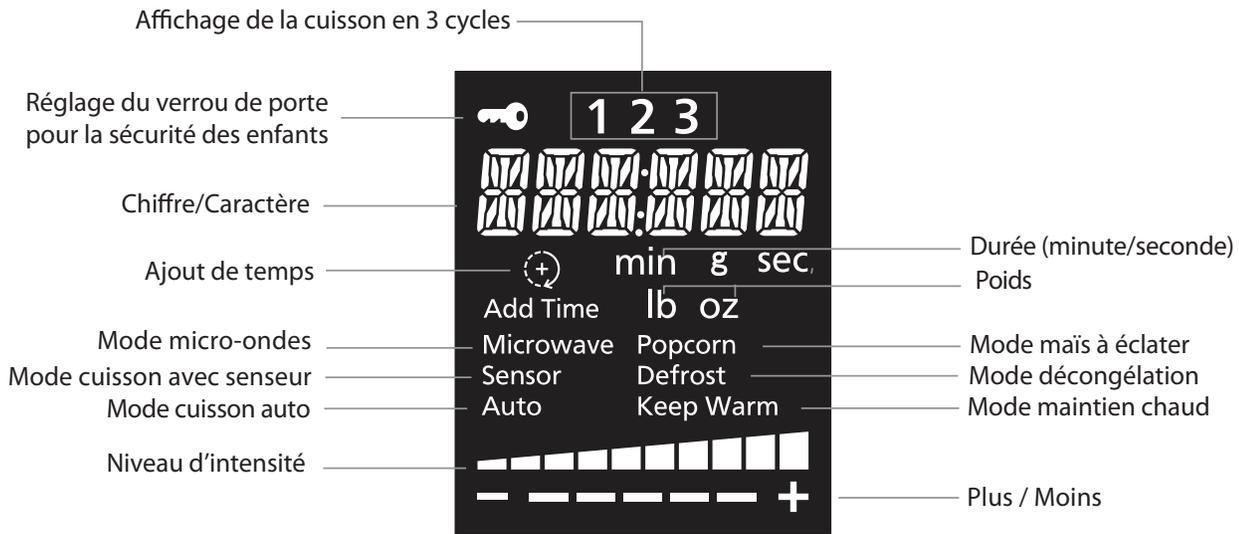
Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertisseur se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à une fois entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.

NOTA :

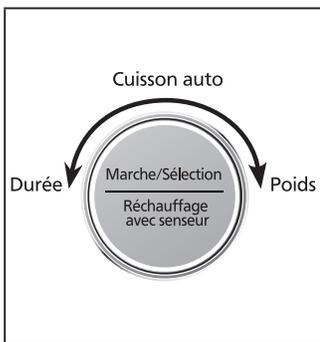
Si le **sélecteur** n'est pas pressé après le réglage d'un cycle (sauf le réchauffage à une touche), le four annule automatiquement le cycle après 6 minutes. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

Écran d'affichage

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



Fonction du sélecteur

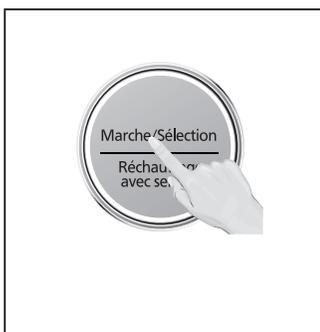


❶ Durée (durée de cuisson)

Après avoir sélectionné un mode de cuisson manuelle, entrer la durée en tournant le sélecteur. Utiliser le sélecteur pour la fonction Ajout de temps (page 23).

❷ Cuisson auto (Cuisson auto/avec capteur)

a. Lorsque le mode horloge est affiché, tourner le sélecteur pour sélectionner les programmes automatiques et le poids (page 29 à 31).



❸ Marche/Sélection (confirmation)

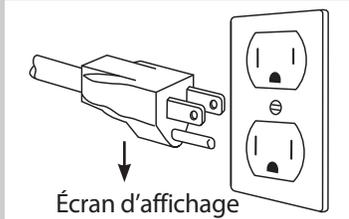
Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou après une pression sur Arrêt/Réenclenchement, il faut appuyer à nouveau sur le sélecteur pour continuer la cuisson.

❹ Réchauffage avec capteur (réchauffage à une touche)

Lorsque le mode horloge est affiché, appuyer sur le sélecteur pour commencer rapidement le réchauffage d'un repas réfrigéré (page 27).

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

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

NOTA :

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

SÉLECTION DE LA LANGUE :

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



Appuyer une fois sur le **sélecteur**. « **LANGUAGE** » défile à l'écran. La langue par défaut est l'anglais.



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

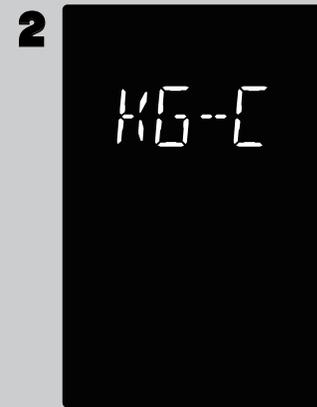
3 Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter ou appuyer sur le **sélecteur** pour accéder au réglage de l'appareil.

SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE :

ce four offre un choix entre l'affichage des unités métriques ou impériales.



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

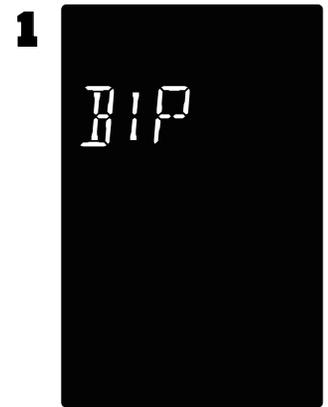


Sélectionner « **LB-F** » ou « **KG-C** » en appuyant sur **Minuterie/Horloge**. L'unité de poids par défaut est LB-F.

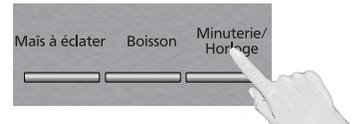
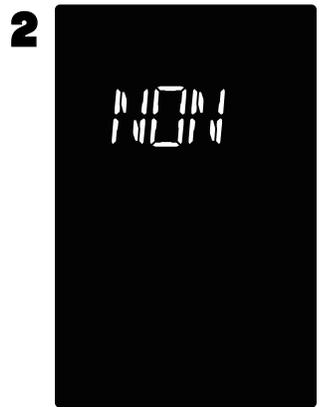
3 Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter ou appuyer sur le **sélecteur** pour accéder au réglage de l'avertisseur.

SÉLECTION D'AVERTISSEUR:

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



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



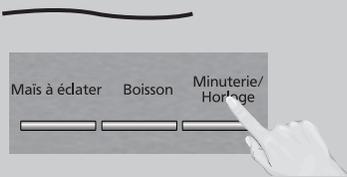
Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**. L'avertisseur passe au mode désactivé (**BIP NON**).

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

Menu à l'écran (OUI/NON)

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

Pour activer ou désactiver



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

NOTA :

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

Fonctionnement (suite)

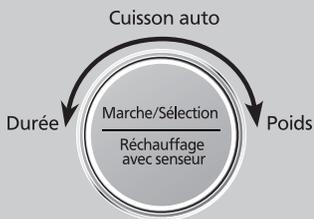
Réglage de l'horloge

1



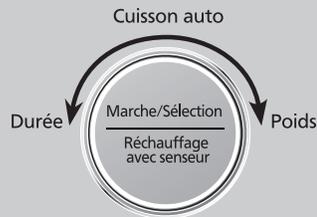
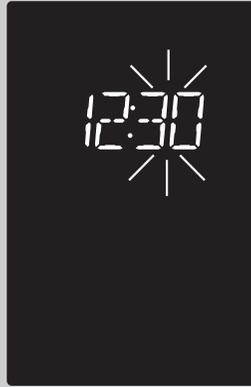
Lorsqu'il n'y a PAS de cuisson dans le four, appuyer deux fois sur **Minuterie/ Horloge** ; le deux-points « : » clignote.

2



Tourner le sélecteur pour régler les heures.

3



Après avoir réglé l'heure, appuyer à nouveau sur le sélecteur et le tourner pour régler les minutes.



Une fois les minutes réglées, appuyer sur le **sélecteur** pour terminer.

L'écran affiche l'heure du jour.

NOTA :

- 1 Pour réinitialiser l'horloge, recommencer les étapes.
- 2 L'horloge conserve l'heure du jour 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 l'heure clignote.

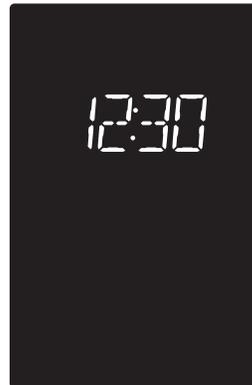
Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

1



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

2



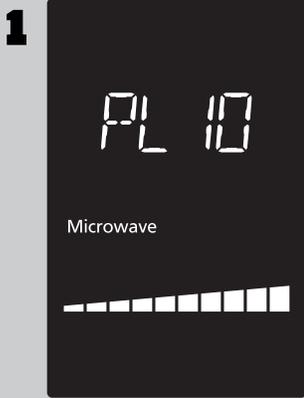
Appuyer trois fois sur **Arrêt/ Réenclenchement**; l'écran affiche le deux-points ou l'heure du jour et le réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants est désactivé.

NOTA :

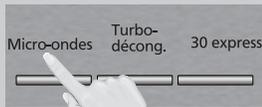
1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour activer ou désactiver le verrou de porte, il faut appuyer 3 fois sur **Arrêt/Réenclenchement** dans un délai de 10 secondes.
3. Ce système peut être activé pendant l'affichage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

Fonctionnement (suite)

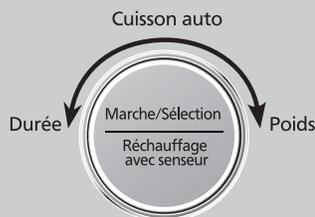
Cuisson



Microwave



Microwave



NOTA :

- 1 Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redispser les parties encore congelées.
- 2 Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
- 3 Pour le réchauffage, utiliser le niveau d'intensité PL 10 (ÉLEVÉE) pour les liquides, PL 7 (MOY.ÉLEVÉE) pour la plupart des aliments et PL 6 (MOYENNE) pour les aliments plus denses.
- 4 Pour la décongélation, régler l'intensité à PL 3 (MOY.-FAIBLE).

NE PAS TROP CUIRE :

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

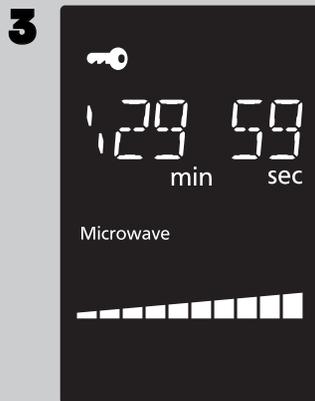
Mise en garde :

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

Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité s'affiche à l'écran. PL 10 est le niveau le plus élevé et PL 1 est le plus faible.

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur. Le niveau d'intensité PL 10 a une durée maximale de cuisson de 30 minutes. Pour les autres niveaux d'intensité, la durée maximale de cuisson programmable est de 1 heure et 30 minutes.

Pression	Niveau d'intensité
une	PL 10 (ÉLEVÉE)
deux	PL 9
trois	PL 8
quatre	PL 7 (MOY.-ÉLEVÉE)
cinq	PL 6 (MOYENNE)
six	PL 5
sept	PL 4
huit	PL 3 (MOY.-FAIBLE/ DÉCONGÉLATION)
neuf	PL 2
dix	PL 1 (FAIBLE)
onze	MAINTIEN AU CHAUD



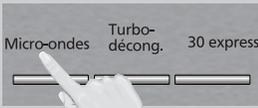
Microwave



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

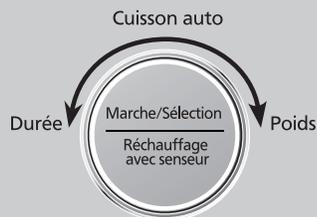
Maintien au chaud

1



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

2



Régler la durée de maintien au chaud en tournant le sélecteur (jusqu'à 90 minutes). Par exemple, régler une durée de 20 minutes.

3



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

NOTA :

La fonction **MAINTIEN AU CHAUD** peut être programmée comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Elle ne peut pas être utilisée avec les fonctions automatiques ou avec senseur.

Fonction 30 express

1

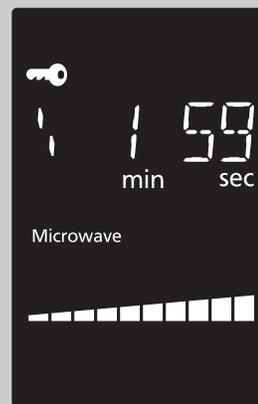


Microw-ondes Turbo-décong. 30 express



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

2

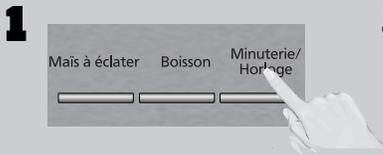


Appuyer sur le **sélecteur**, la cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

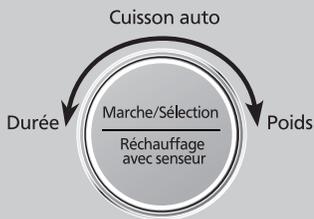
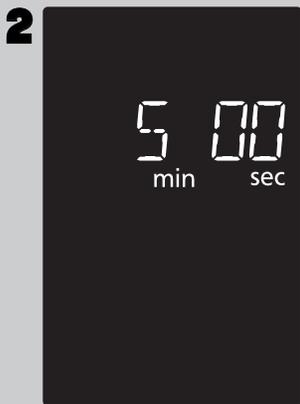
NOTA :

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

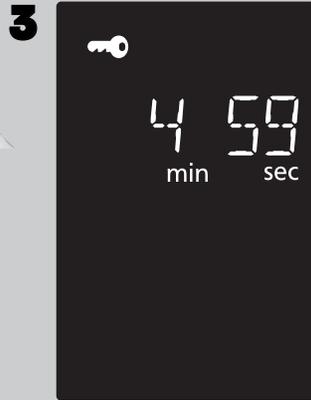
Réglage de la minuterie



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



Régler la durée de la minuterie en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



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

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

NOTA :

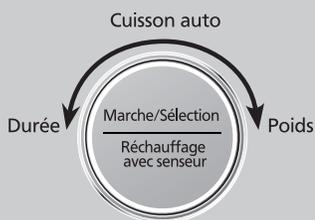
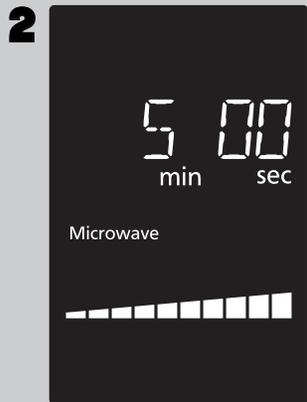
1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.

Fonctionnement (suite)

Réglage de la durée d'attente



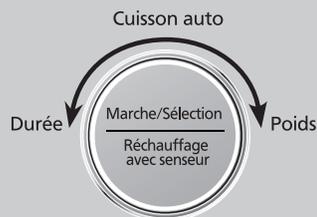
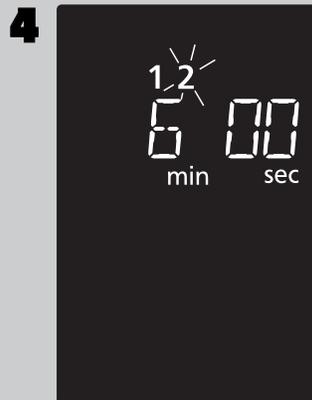
Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau d'intensité souhaité s'affiche à l'écran. PL 10 est le niveau le plus élevé et PL 1 est le plus faible.



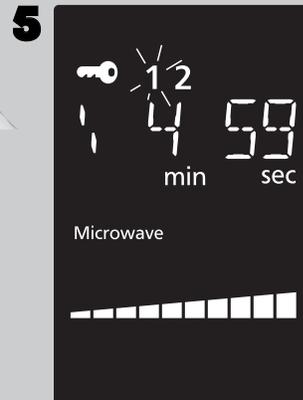
Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur (consulter la page précédente pour les durées maximales).



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



Régler la durée d'attente en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



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

NOTA :

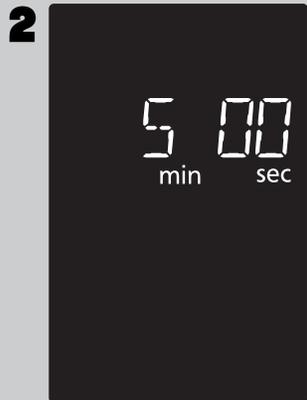
1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, un bip se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
3. La durée d'attente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

Fonctionnement (suite)

Réglage de la minuterie différée



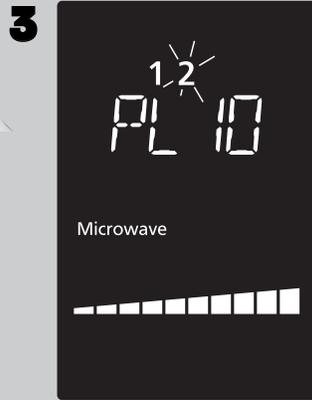
Le début de la cuisson peut être différé pour retarder la cuisson. Pour ce faire, appuyer d'abord une fois sur **Minuterie/Horloge**.



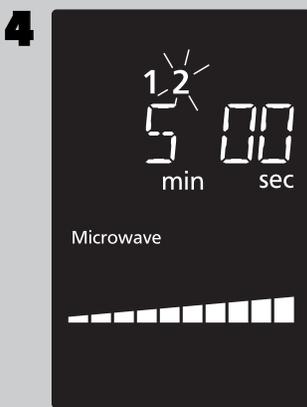
Cuisson auto



Régler la durée différée désirée en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



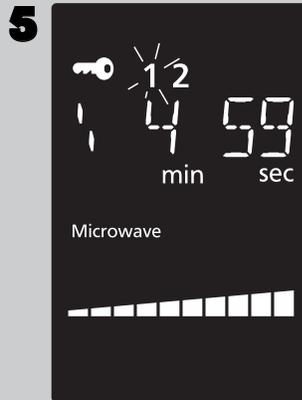
Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité s'affiche à l'écran. PL 10 est le niveau le plus élevé et PL 1 est le plus faible.



Cuisson auto



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



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

NOTA :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, un bip se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. 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.
3. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur) et le préchauffage. Cela sert à empêcher que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
4. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles d'intensité sont permis.

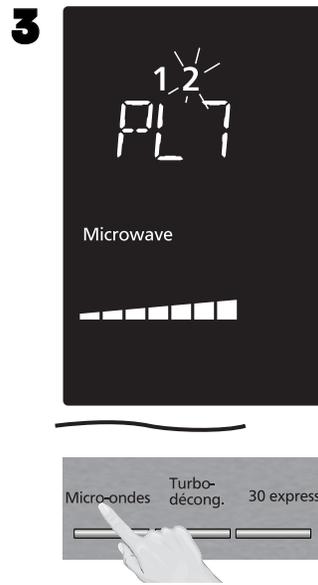
Fonctionnement (suite)

Cuisson en 3 cycles

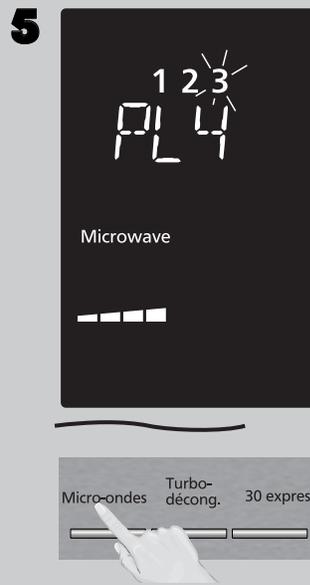
(Exemple : Régler successivement PL 10 sur 5 minutes, PL 7 sur 3 minutes et PL 4 sur 5 minutes.)



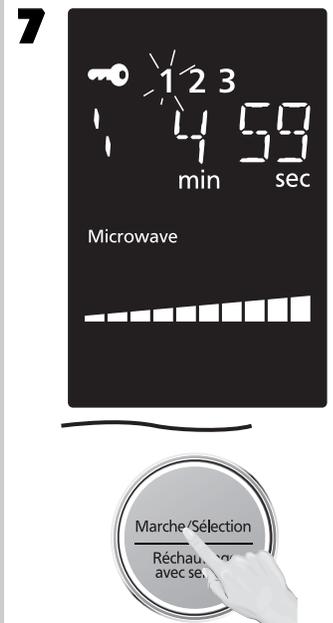
Appuyer une fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner **PL 10**.



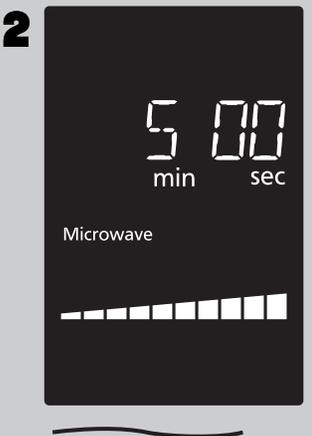
Appuyer 2 fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner **PL 7**.



Appuyer 5 fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner **PL 4**.



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



Régler sur 5 minutes en tournant le sélecteur.



Régler sur 3 minutes en tournant le sélecteur.



Régler sur 5 minutes en tournant le sélecteur.

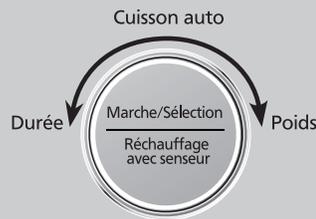
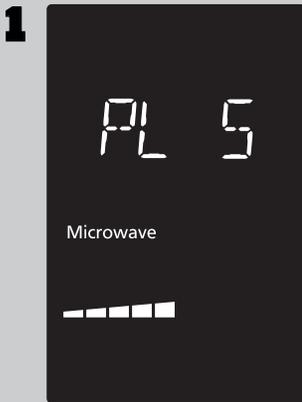
NOTA :

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

Fonctionnement (suite)

Ajout de temps

(Exemple : pour ajouter du temps de cuisson après PL5)



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

Régler la durée de cuisson en tournant le sélecteur.



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



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

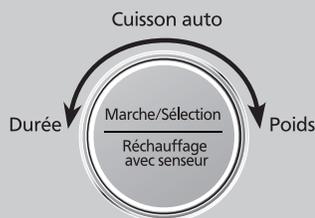
NOTA :

1. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage avec senseur, la cuisson auto/avec senseur).
2. **La fonction Ajout de temps sera annulée si aucune action n'est effectuée dans la minute qui suit la cuisson.**
3. Le niveau d'intensité est le même que celui du dernier cycle.

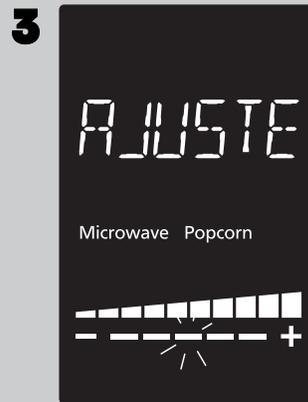
Maïs à éclater



Appuyer sur **Maïs à éclater**.



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur. La rotation du sélecteur compte par pas de 1 g (0,1 oz). Le poids initial est de 100 g (3,5 oz).



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche. Le message « AJUSTER LE TEMPS DE CUISSON AVEC PLUS OU MOINS » défile à l'écran. Si désiré, il est possible d'augmenter ou de diminuer le temps. Tourner le sélecteur dans les 14 secondes pour augmenter ou réduire le temps de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés).



Après 14 secondes, la durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

NOTA :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains non éclatés ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs à éclater diffère de celui indiqué, suivre les instructions sur l'emballage.

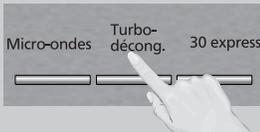
8. Ne jamais laisser le four sans surveillance.

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.

Décongélation Turbo

1



Appuyer sur **Turbo-décong.**

2



Cuisson auto



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur. La rotation du sélecteur compte par pas de 50g (0,1 lb).

3



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

Décongélation Turbo (suite)

Conversion

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

Onces	Centièmes de livre	Dixièmes de livre
0	0,01 à 0,05	0,0
1 à 2	0,06 à 0,15	0,1
3 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 :

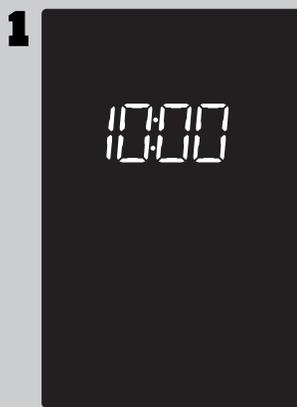
1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur une ou deux couches seulement. Placer du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs (indiqués pour congélateur) ou du papier pour congélateur.
3. Éliminer autant d'air que possible.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrive la date et la description sur une étiquette.
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 le temps de repos.
 2. Laisser reposer, à couvert, conformément au temps de repos indiqué dans le tableau ci-dessous.
 3. Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
 4. Les aliments congelés en couches doivent être rincés séparément ou avoir un temps de repos plus long.
- #### 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 et la durée minimale afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.

ALIMENT	DURÉE DE DÉCONGÉLATION à P3 min (par kg/lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
			Temps de repos	Rinçage
Poisson et fruits de mer				
Chair de crabe (jusqu'à 1,4 kg [3 lb])	6	Séparer en morceaux/ Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	4 à 6	Retourner/Réarranger		
Pétoncles	4 à 6	Séparer/Retirer les parties décongelées		
Poisson entier	4 à 6	Retourner		
Viande				
Viande hachée	4 à 5	Retourner/Retirer la portion décongelée	10 min	NON
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)]	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Bifteck	6 à 8	Retourner/Réarranger	5 min	
Côtes/Bifteck d'aloyau	6 à 8	Retourner/Réarranger		
Ragoût	4 à 8	Séparer/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	4 à 6	Égoutter/Retourner/ Séparer les morceaux		
Bacon (tranché)	4	Retourner	---	
Volaille				
Poulet entier (jusqu'à 1,4 kg [3 lb])	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
Escalope	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux	4 à 6	Séparer/Retourner	10 min	
Poulet de Cornouailles	6 à 8	Retourner		
Poitrine de dinde (2,3 à 2,7 kg [5 à 6 lb])	6	Retourner	20 min au réfrigérateur	

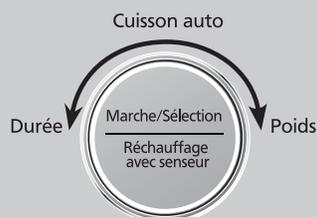
Boisson



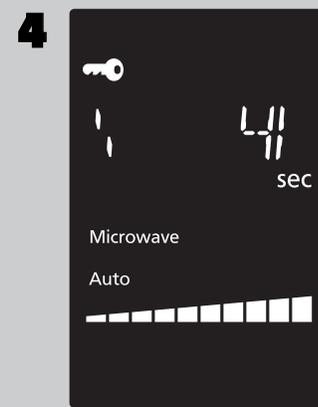
Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode horloge. Sélectionner le menu en appuyant sur Boisson sur le panneau des commandes.



Sélectionner le poids de la boisson en appuyant sur la touche, en alternant entre 1 et 2 tasses.



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche. Le message « AJUSTER LE TEMPS DE CUISSON AVEC PLUS OU MOINS » défile à l'écran. Si désiré, il est possible d'augmenter ou diminuer le temps. Tourner le sélecteur dans les 14 secondes pour augmenter ou réduire le temps de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés).



Après 14 secondes, la durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

Cette fonction permet de réchauffer 250 ml (1 t) ou 500 ml (2 t) de boissons à température ambiante sans régler l'intensité et la durée. (Voir NOTA 3)

NOTA :

1. Utiliser une tasse/un bol allant au four à micro-ondes.
2. Un liquide surchauffé peut causer un débordement s'il n'est pas mélangé à de l'air. Ne pas réchauffer de liquide au four à micro-ondes sans le remuer avant et à mi-cuisson.
3. Ne pas surchauffer les liquides lors de l'utilisation de la fonction Boisson/Soupe. Le four est programmé pour donner un résultat correct lors du chauffage de 250 à 500 ml (1 à 2 t) de liquide, en partant de la température ambiante et de la température du réfrigérateur. La surchauffe augmente le risque de brûlures ou l'éruption de l'eau. Voir page 3, point 18.

Cuisson auto : N° 1 Réchauffage avec senseur (réchauffage à une touche) the Genius

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



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

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

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

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

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE AVEC SENSEUR :

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

Comment cela fonctionne

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

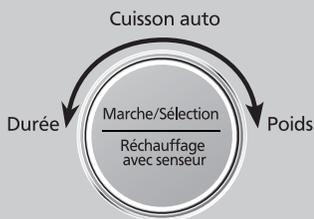
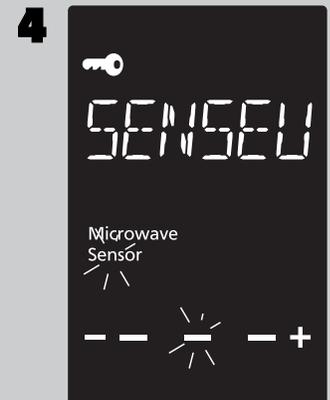
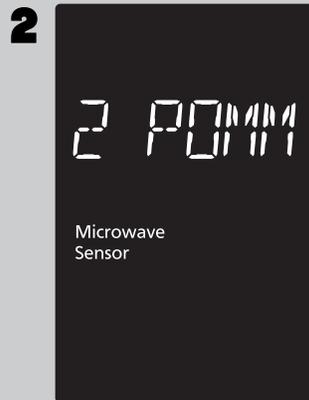
Ajustement au goût

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

Nota :

1. Il faut appuyer sur le sélecteur dans les deux minutes qui suivent la fermeture de la porte. Sinon, la fonction de réchauffage à une touche est refusée et des bips se font entendre. Ouvrir la porte et la refermer pour libérer la fonction de réchauffage à une touche.
2. Le four calcule automatiquement la durée de réchauffage ou la durée restante.
3. La porte ne doit pas être ouverte avant que la durée ne soit affichée à l'écran.
4. Pour éviter toute erreur lors du réchauffage à une touche, s'assurer que le plateau en verre et le récipient soient secs.
5. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
6. Le « Réchauffage avec senseur » ne peut pas être utilisé par le contrôle Alexa. Si « Réchauffage » est utilisé par le contrôle Alexa, le four fonctionne à PL10 (puissance maximale).

Cuisson auto : (N° 2 à N° 13)



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

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en marche.
Le message « AJUSTER LE TEMPS DE CUISSON AVEC PLUS OU MOINS » défile à l'écran. Si désiré, il est possible d'augmenter ou diminuer le temps. Tourner le sélecteur dans les 14 secondes pour augmenter ou réduire le temps de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés).

Après 14 secondes, SENSEUR continue à s'afficher à l'écran jusqu'à ce que le four calcule le temps de cuisson après avoir détecté un jet de vapeur. Ne pas ouvrir la porte du four avant l'affichage de la durée restante de cuisson à l'écran.

NOTA :

1. Si désiré, il est possible d'augmenter ou diminuer le temps. Tourner le sélecteur dans les 14 secondes pour augmenter ou réduire le temps de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés).
2. Après s'être familiarisé avec la fonction Cuisson avec senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide du sélecteur.
3. Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius® et que un bip se font entendre, le compte à rebours s'affiche à l'écran.
4. Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page suivante, consulter la section de cuisson manuelle, à la page 16

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

1. La température ambiante doit être inférieure à 35 °C (95 °F).
2. Le poids des aliments doit dépasser 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des récipients de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée par le senseur.
4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un récipient étanche en plastique; cela peut empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission de un bip et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraîne un réglage imprécis du temps de cuisson. Une fois le compte à rebours amorcé, la porte du four peut être ouverte pour remuer, tourner ou redispser les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments doivent reposer pendant un certain temps.

Fonctionnement (suite)

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Conseils
1	Réchauffage avec capteur	110 à 900 g (4 à 32 oz)	Récipient pour micro-ondes	Cette caractéristique unique de capteur intégré permet de réchauffer un repas réfrigéré sur simple pression sur le sélecteur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau d'intensité ou la durée de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et détermine la durée de cuisson.
2	Pommes de terre	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g) (6 à 8 oz chaque)	Essuie-tout	Percer 6 fois chaque pomme de terre avec une fourchette en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout sur le pourtour du plateau en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après les 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
3	Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Casserole pour micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à s) d'eau par 125 ml (½ t) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson. Après les 2 bips, remuer ou redresser. Couvrir de nouveau et appuyer sur le sélecteur.
4	Légumes surgelés	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Casserole pour micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Ajouter 15 ml (1 c. à s) d'eau par 125 ml (½ t) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Après les 2 bips, remuer ou redresser. Couvrir de nouveau et appuyer sur le sélecteur.
5	Pizza surgelée	170 à 340 g (6 à 12 oz)	Emballage	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
6	Mets surgelé	170 à 900 g (6 à 32 oz)	Emballage	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après les 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 avec la cuisson manuelle.
7	Gruau	40 à 80 g (0,5 à 1,0 t) (1,4 à 2,8 oz)	Bol pour micro-ondes	Placer dans un bol de service pour micro-ondes sans couvercle. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
8	Pâtes	50 à 155 g (1,75 à 5,5 oz)	Casserole pour micro-ondes	Déposer 50 g (1,75 oz) de pâtes avec 750 ml (3 t) d'eau chaude du robinet dans une casserole de 2 L (8 t) pour micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile au goût, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 000 ml (4 t) d'eau chaude du robinet, pour 155 g (5,5 oz) de pâtes, utiliser 1 500 ml (6 t) d'eau chaude du robinet dans une casserole de 3 L (12 t).
9	Soupe	1 bol à 4 bols (250 à 1 000 ml)	Bol pour micro-ondes	Cette fonction permet de réchauffer 1 bol (250 ml) à 4 bols (1 000 ml) de soupes à température ambiante sans régler l'intensité et la durée. (Voir NOTA 3 à la page 29)
10	Riz blanc	125 à 375 ml (0,5 à 1,5 t)	Casserole pour micro-ondes	Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans une casserole pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1½ partie d'eau à 1 partie de riz.
11	Riz brun	125 à 375 ml (0,5 à 1,5 t)	Casserole pour micro-ondes	Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans une casserole pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1½ partie d'eau à 1 partie de riz.
12	Filet de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Casserole pour micro-ondes	Disposer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
13	Omelette	2 à 4 œufs	Casserole pour micro-ondes	Suivre la recette de base pour omelette à la page 32.
14	Fondre le beurre	50 à 300 g (2 à 12 oz)	Plat pour micro-ondes	Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 po), puis les déposer dans un plat pour micro-ondes. Couvrir d'une pellicule plastique.

Cuisson auto (suite)

Cuisson auto :

Fondre le beurre (N° 14)



Cuisson auto

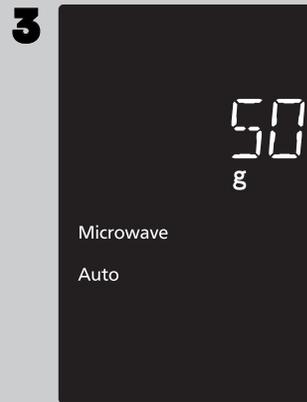


Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu souhaité en tournant le sélecteur.

(Voir le tableau ci-dessous.)



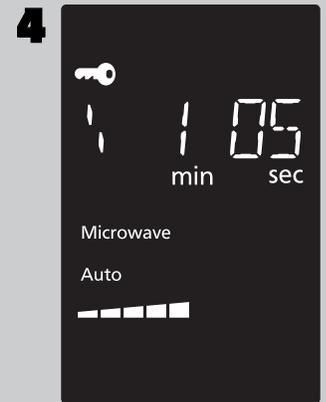
Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.



Cuisson auto



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



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

RECETTES PAR MICRO-ONDES

OMELETTE

Recette d'omelette de base

Portion : 1 portion

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

2 oeufs

2 ml (2 c. à s) de lait

Sel et poivre noir moulu, au goût. Chauffer le beurre dans une assiette de 20 cm (8 po) allant au four à micro-ondes pendant 20 secondes à PL 10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu.

Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette. Cuire, couvert d'une pellicule plastique perforée, avec la cuisson auto (N° 12) ou 2 minutes à PL 10. 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 faire cuire l'omelette.

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

MACARONI AU FROMAGE

Portions : 4 à 6 portions

38 ml (2½ c. à s) de beurre

23 ml (1½ c. à s) d'oignon haché

½ gousse d'ail (émincée)

60 ml (4 c. à s) de farine tout usage

3 ml (¾ c. à t) de moutarde en poudre

3 ml (¾ c. à t) de sel

0,6 ml (⅛ c. à t) de poivre noir moulu

375 ml (1½ t) de lait

375 ml (1½ t) de fromage cheddar râpé

140 g (5 oz) (poids à sec) de macaroni, cuit et égoutté

45 ml (3 c. à s) de chapelure

3 ml (¾ c. à t) de paprika

Dans une casserole de 3 L (12 t), faire fondre le beurre pendant 40 secondes à PL 10, avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée, puis cuire pendant 1 minute à PL 10. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis ajouter progressivement le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 3 à 4 minutes à PL 10 jusqu'à ce que la sauce épaississe, remuer une fois.

Ajouter le cheddar et les macaronis dans la sauce et bien remuer.

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

Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Cuire pendant 4 à 5 minutes à PL 10, puis pendant 5 minutes à PL 5.

RAGOÛT DE BOEUF ET DE MACARONI

Portions : 4 à 6 portions

250 g (½ lb) de bœuf haché maigre

½ petit oignon, haché

¼ poivron vert, haché

125 ml (½ t) de céleri haché

1 boîte de 430 g (15 oz) de sauce tomate

150 ml (⅔ t) d'eau

125 ml (½ t) de macaroni coupé non cuit

2,5 ml (½ c. à t) de persil haché

1,2 ml (¼ c. à t) de sel

0,6 ml (⅛ c. à t) de poivre noir moulu

60 ml (¼ t) de fromage cheddar râpé

Dans une casserole de 3 L (12 t), émietter le bœuf haché. Cuire pendant 5 à 7 minutes à PL6 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire pendant 3 à 4 minutes à PL 10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire pendant 4 à 5 minutes à PL 10, puis pendant 5 minutes à PL 5. Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

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



Densité

Les aliments poreux et aérés, tels les pains, gâteaux ou petits pains, prennent moins de temps à cuire que les aliments compacts et lourds comme les pommes de terre et les rôtis.

Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Le centre de certains aliments est composé de sucre, eau ou matières grasses, et ces centres attirent les micro-ondes (p. ex. : les beignes avec gelée). 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 pomme de terre. Si la quantité d'aliments diminue, il en est de même pour la durée de cuisson.

La surcuisson entraîne une diminution de l'humidité dans les aliments, causant ainsi un risque d'incendie. Ne jamais laisser le four micro-ondes sans surveillance lorsqu'il est utilisé.



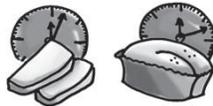
Forme

Les aliments de même forme cuisent plus uniformément. L'extrémité fine d'un pilon cuit plus vite que l'extrémité où il y a plus de viande. 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 ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. Une lamelle d'environ 2,5 cm (1 po) doit être pelée de la peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs entiers, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

Apparence

La couleur des aliments cuits aux micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four traditionnel ou qui utilisent un produit à brunir. 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. Combiner la sauce à brunir et le beurre ou la margarine fondu, et badigeonner la viande avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement

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

Couvercle

Tout comme la cuisson au four traditionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique est utilisé 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 paraffiné et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à divers degrés.

Durée de cuisson

Les durées de cuisson varient selon la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment n'est pas assez cuit, poursuivre la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui n'est pas assez cuit. Rien ne peut être fait si l'aliment est trop cuit.

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four 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. Mettre les morceaux qui sont sur le contour au centre et ceux qui sont au centre sur le contour.

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 tel un rôti ou une dinde.

Durée d'attente

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

Vérification de la cuisson

Les fours à micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours traditionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. Le poulet est cuit 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.

Temp.

71 °C (160 °F)

Aliment

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

74 °C (165 °F)

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

77 °C (170 °F)

Pour la viande blanche de volaille.

82 °C (180 °F)

Pour la viande brune de volaille.

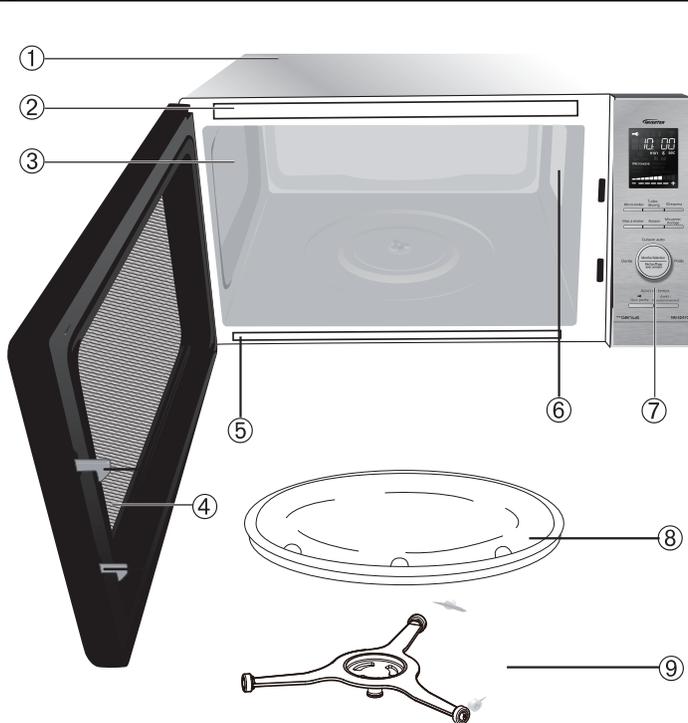
Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

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

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

APRÈS LE NETTOYAGE : S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau en verre, et d'appuyer sur Arrêt/Réenclenchement pour rétablir l'affichage normal.

- 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.
- Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un chiffon humide.
- Intérieur du four :** Essuyer avec un chiffon humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ni de substances abrasives.
- Porte du four :** Essuyer avec un chiffon doux et sec toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Pendant la cuisson, spécialement dans des conditions de forte humidité, les aliments dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**
- Sole du four :** Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer.
- Couvercle du guide d'ondes :** Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes. **Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.**
- Panneau des commandes :** Le panneau des commandes est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures pendant l'expédition. Il est possible que de petites bulles d'air se forment sur la pellicule. Si tel est le cas, la retirer en collant du ruban adhésif sur un de ses coins, puis en tirant délicatement. Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ni de substances abrasives.
- Plateau en verre :** Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.
- Anneau à galets :** L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.



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

Achat d'accessoires

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

<http://www.panasonic.ca/french/support>

Pièces de rechange possibles :

Manuel d'utilisation (le présent manuel)	16170000B06998
Plateau en verre	12570000001008
Anneau à galets	12170000028885

Guide de dépannage

Avant de communiquer avec un centre de service, consulter ce qui suit, car la plupart des problèmes peuvent facilement être résolus avec ces solutions simples :

<p>Le four crée des interférences sur le téléviseur.</p>	<p>Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.</p>
<p>De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.</p>	<p>Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir page 34).</p>
<p>Le four ne fonctionne pas.</p>	<p>Le four n'est pas bien branché ou il doit être réinitialisé; débrancher la fiche de la prise, attendre dix secondes et rebrancher.</p> <p>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.</p> <p>Il y a un problème avec la prise; essayer un autre appareil sur la prise pour vérifier si elle fonctionne.</p>
<p>La cuisson ne peut commencer.</p>	<p>La porte n'est pas complètement fermée; fermer la porte.</p> <p>Le sélecteur n'a pas été enfoncé après la programmation; appuyer sur le sélecteur.</p> <p>Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour annuler la programmation en mémoire et pour reprogrammer le four.</p> <p>Le programme est erroné; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation.</p> <p>La touche Arrêt/Réenclenchement a été appuyée accidentellement; recommencer la programmation.</p>
<p>Le plateau en verre est instable.</p>	<p>Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau; retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre en place.</p>
<p>Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.</p>	<p>L'anneau à galets et la sole du four sont sales; nettoyer ces parties selon la section Entretien et nettoyage du four à micro-ondes (voir page 34).</p>
<p>«  » et «  » apparaissent dans la fenêtre d'affichage.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. La fonction SÉCURITÉ DES ENFANTS a été activée en appuyant trois fois sur Marche; désactiver la fonction en appuyant trois fois sur Arrêt/Réenclenchement. 2. Ou le verrou de porte électronique pour la sécurité des enfants a été activé. Appuyer sur Ouv. porte afin d'ouvrir la porte, ou suivre les instructions de la page 6 pour désactiver cette fonction.

Garantie limité (seulement pour le Canada)

Panasonic Canada Inc.

5770, Ambler Drive, Mississauga (Ontario) L4W 2T3

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

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

RÉPARATIONS

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

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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

Spécifications

Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	9,0 A, 1 050 W
Intensité	1 000 W
Dimensions extérieures (H × L × P)	280 mm × 472 mm × 361 mm (11 po x 18 ⁹ / ₁₆ po x 14 ³ / ₁₆ po)
Dimensions de l'intérieur du four (H × L × P).....	233 mm × 328 mm × 329 mm (9 ³ / ₁₆ po x 12 ¹⁵ / ₁₆ po x 13 po)
Fréquence d'utilisation	2 450 MHz
Poids net	Environ 9,0 kg (20 lb)

*Essai CEI

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

Pour vos dossiers

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

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