Panasonic

Manuel d’utilisation

Four à micro-ondes
Pour usage domestique seulement
Modèle NN-SD66LS
NN-SD68LS

NN-SD66LS

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

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

525049000258
Imprimé en Chine
Panasonic Canada Inc., 2020

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 1
Installation 3
Instructions de mise à la terre 4
Préparation des aliments 4
Ustensiles de cuisson 6
Emplacement des commandes 7

Fonctionnement

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois 8
Réglage de l'horloge 8
Réglage du système de verrouillage 8
Cuisson 8
Réglage de la durée d'attente 9
Réglage de la minuterie différée 9
Fonction 30 express 10
Maintien au chaud 10
Maïs éclaté 10
Décongélation auto 11
Conseils et techniques de décongélation 11
Réchauffage par senseur 12
Cuisson par senseur 12
Tableau de cuisson par senseur 13
Recettes par micro-ondes 14
Réglage de la minuterie 14
Caractéristiques des aliments 15

Entretien

Nettoyage et entretien 16
Achats des accessoires 16
Guide de dépannage 17
Garantie limitée (Canada seulement) 18

Information générale

Spécifications 19
Pour vos dossiers 19

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.
Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures 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'objet entre la paroi avant du four et la porte et s'assurer qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant 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. Il est essentiel de 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 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 **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 4.
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 3.
6. **NE PAS** obstruer les évents 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 laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors 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 À PRENDRE (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 un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
16. Certains produits, tels que des oeufs 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** surchauffer 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) **NE PAS** surchauffer le liquide.
    (b) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (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.
    (e) **Faire preuve d'une extrême prudence en insérant une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.**
    (f) **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.**
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. **NE PAS** couvrir ni fermer le contenant de manière étanche. Cela empêche la vapeur de s'échapper du contenant, ce qui pourrait produire une surcuisson, des blessures ou des dommages à la cavité du four.
21. 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.

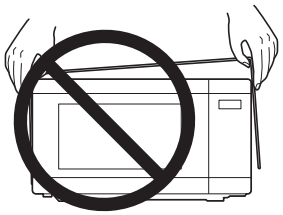
CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

AVERTISSEMENT

Mesures de sécurité

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

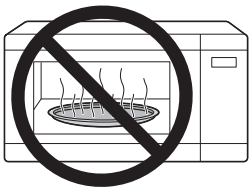
NE PAS enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :

NE PAS altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :



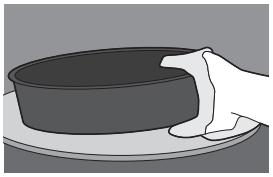
1. **NE PAS** faire fonctionner le four lorsqu'il est vide et ne pas utiliser des contenants en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation 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, sur le dessus ou dans le four.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE (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 JAMAIS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, **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 la molette **Marche**.

Nota : Le plateau rotatif 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.

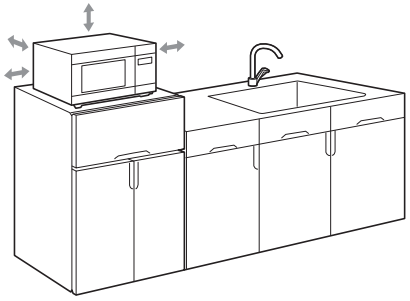
Pour utiliser adéquatement ce four, lire les autres précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.

Installation

Examen du four

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

Emplacement



1. Le four doit être installé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Laisser un espace de 10,16 cm (4 po) entre le dessus, les côtés et l'arrière et les surfaces adjacentes.
   (a) **NE PAS** obstruer les évents d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   (b) **NE PAS** placer le four 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 une caravane.

Installation

1. **NE PAS** obstruer les évents d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risquerait de surchauffer. Un dispositif de sécurité couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.

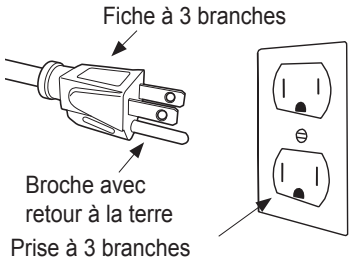
AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES.

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre.
Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faire installer une prise d'alimentation à proximité du four par un maître-électricien.
S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

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

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



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

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

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
   (1) la capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four;
   (2) le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec mise à la terre;
   (3) il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit 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 sur une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 20 A, 120 V c.a., 60 Hz. Si la prise secteur n'a que deux branches, il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de la faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz).

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

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

Préparation des aliments

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

IMPORTANT

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

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

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

ATTENTION : Le maïs éclaté pré-emballé pour four à microondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide du bouton de maïs éclaté (voir page 10). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. 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.

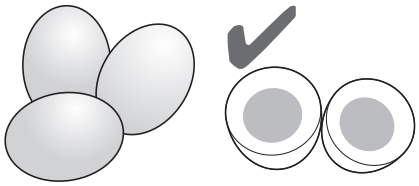
Préparation des aliments (suite)

3) FRITURE

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

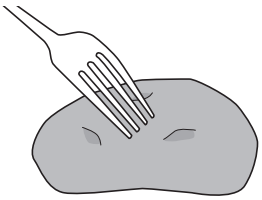
4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

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



La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures.
Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs 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 microondes pour les empêcher d'éclater.



ATTENTION : Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèche peut engendrer un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

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

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

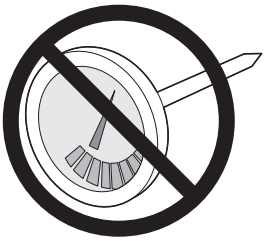
7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Utiliser seulement des plats à brunir conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Consulter les instructions / tableau de chauffage du plat à brunir.
  NE PAS préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.

- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser d'attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.

8) THERMOMÈTRES

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



9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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

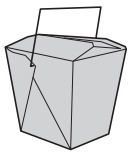
Non. Ils risquent de causer un incendie dans le four.

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

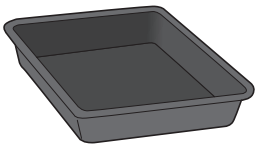
Oui s'ils sont conçus pour les fours à micro-ondes. Non s'ils contiennent du métal.

Bocaux en verre

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

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

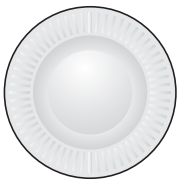
Oui, mais uniquement ceux conçus pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage. (Consulter **ESSAI DE RÉCIPIENTS** ci-dessous.)

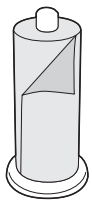
Récipient en métal

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

Attaches métalliques

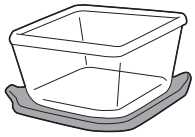
Non. Elles peuvent produire des étincelles et causer un incendie dans le four.

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 (½ po) dans le haut du sac.

Assiettes et tasses en carton

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

Serviettes et essuie-tout

Oui, seulement les serviettes et essuie-tout en papier. Sert à réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si identifié pour four à microondes. Ne PAS utiliser d'essuietout en papier recyclé.

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

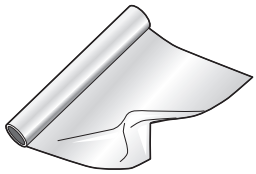
Récipient en plastique

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

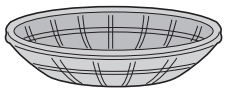
Consulter les directives pour four à microondes du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de causer une déformation.

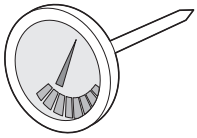
Plastique, mélamine
Non. Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.

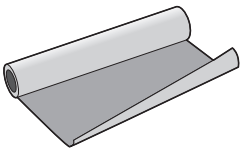
Verre en mousse de polystyrène

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.

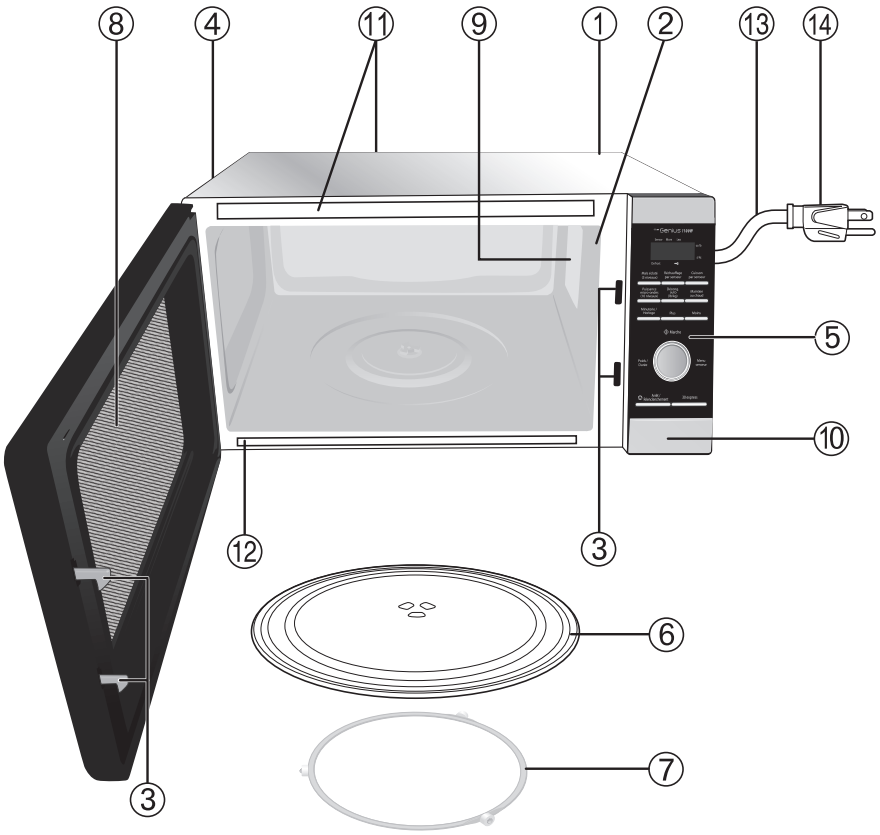
Thermomètres

N'utiliser que des thermomètres conçus pour fours à microondes, et non des thermomètres pour fours traditionnels.

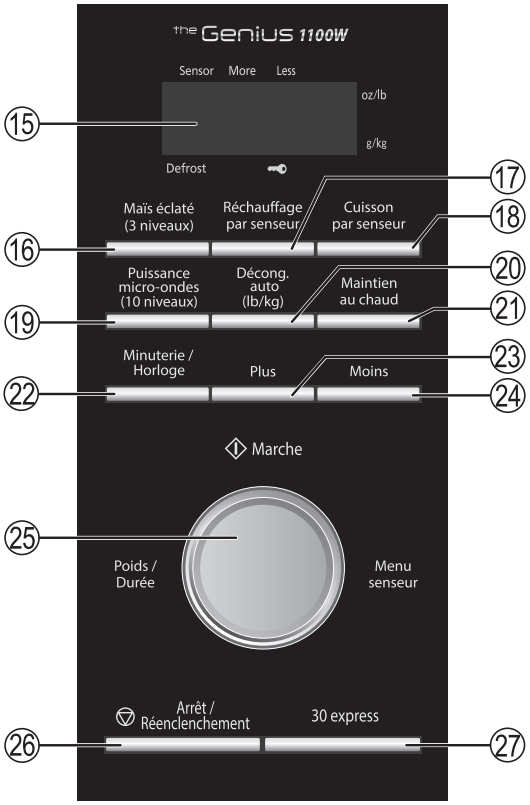
Papier paraffiné

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 P10 (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





- L'illustration n'est qu'à titre de référence.
- Le panneau des commandes du four peut avoir une apparence différente, mais les termes et les fonctions sont les mêmes.

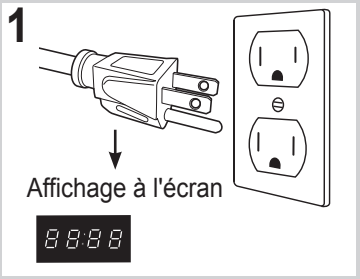
1 Évent d'aération externe
2 Évent d'aération interne
3 Système de verrouillage de sécurité de la porte
4 Évent d'aération sortant
5 Panneau des commandes
6 Plateau en verre
7 Anneau à galets
8 Pellicule antivapeur/antichaleur **(ne pas retirer)**
9 Couvercle du guide d'ondes **(ne pas retirer)**
10 Bouton d'ouverture de la porte
11 Étiquette d'avertissement
12 Étiquette de menu
13 Cordon d'alimentation
14 Fiche d'alimentation
15 Écran d'affichage
16 Maïs éclaté (voir la page 10)
17 Réchauffage par senseur (voir la page 12)
18 Cuisson par senseur (voir la page 12)
19 Puissance micro-ondes (voir la page 8)
20 Décongélation auto (voir la page 11)
21 Maintien au chaud (voir la page 10)
22 Minuterie/horloge (voir les pages 8, 9 et 14)
23 Plus (voir la page 10)
24 Moins (voir la page 10)
25 Molette Marche, Poids/Durée et Menu senseur
Après le réglage du programme de cuisson, une pression met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si le bouton Arrêt/Réenclenchement est pressée pendant que le four est en marche, la molette Marche doit être pressée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.
26 Arrêt/Réenclenchement
Avant la cuisson : Une pression supprime toutes les instructions entrées. Durant la cuisson : une pression interrompt temporairement la préparation. Une autre supprime toutes les instructions entrées et l'heure du jour ou le deux-points s'affiche à l'écran d'affichage.
27 30 express (voir la page 10)

Avertissement sonore :
Lorsqu'un bouton a été pressé correctement, un bip de confirmation est émis. Si un bouton a été pressé sans qu'un bip ait été émis, cela indique que le four n'a pas accepté ou n'a pas pu accepter l'instruction. Au cours du processus, le four émet un bip entre les cycles programmés. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

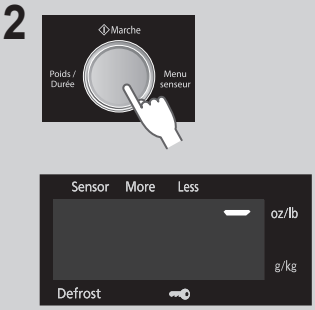
NOTA :
Si aucune action n'est effectuée dans les 6 minutes après le réglage d'un programme, le four annulera automatiquement le processus. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

Fonctionnement

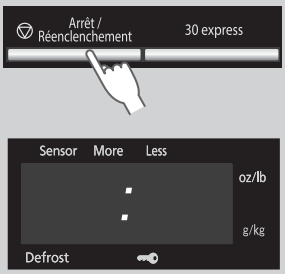
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



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



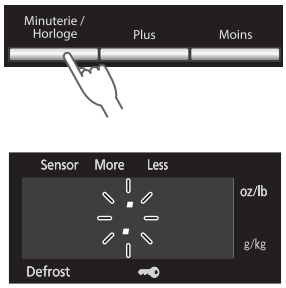
Appuyer sur la molette **Marche** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).



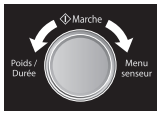
Appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour confirmer; le deux-points (:) apparaît à l'écran.

NOTA :
Ces sélections ne peuvent être faites que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.

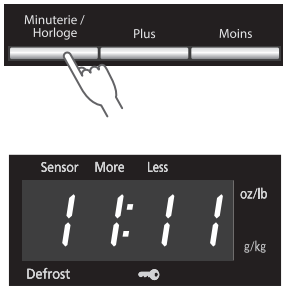
Réglage de l'horloge



Lorsque le four n'est PAS en marche, appuyer **deux fois sur Minuterie/horloge**; le deuxpoints clignotera.



Entrer l'heure du jour avec la molette **Marche**.

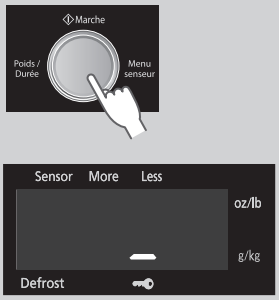


Appuyer sur **Minuterie/Horloge** pour terminer le paramétrage, le deux-points (:) cesse de clignoter.

NOTA :

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

Réglage du système de verrouillage



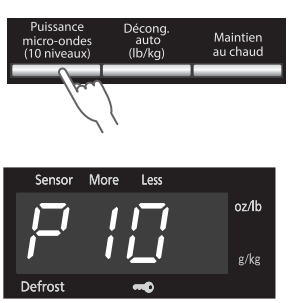
Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, appuyer trois fois sur la molette **Marche**.

Appuyez trois fois sur **Arrêt/ Réenclenchement**; l'écran affiche l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

- Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
- Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, il faut appuyer sur la molette Marche ou sur le bouton Arrêt/Réenclenchement à trois reprises dans un délai de 10 secondes.
- Ce système peut être activé pendant l'affichage du deuxpoints ou de l'heure.

Cuisson



Lors d'une cuisson à puissance élevée (P10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puissance microondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran. P10 est le niveau le plus élevé et P1 est le plus faible.

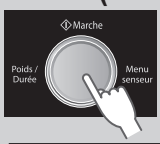
Pression	Niveau de puissance
Une	P10 (ÉLEVÉE)
Deux	P9
Trois	P8
Quatre	P7 (MOY.-ÉLEVÉE)
Cinq	P6 (MOYENNE)
Six	P5
Sept	P4
Huit	P3 (MOY.-FAIBLE)/ DÉCONGÉLATION
Neuf	P2
Dix	P1 (FAIBLE)

Régler la durée de cuisson avec la molette **Marche**. Pour le niveau de puissance P10, la durée maximale est de 30 minutes.
Pour les niveaux de puissance P1 à P9, la durée maximale est de 90 minutes.

À suivre

Cuisson (suite)

3



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

NOTA :

- Régler la puissance à P10 (ÉLEVÉE) pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 (MOY.-ÉLEVÉE) convient à la plupart des aliments tandis que P6 (MOYENNE) convient mieux à des aliments plus denses.
- Pour la décongélation, régler la puissance à P3 (MOY.-FAIBLE).
- Consulter le Tableau de décongélation et les Conseils et techniques de décongélation à la page 11.
- Afin de protéger l'aliment de la surcuisson, lors de la cuisson à P10 pour une période prolongée, l'intensité est automatiquement réduite à P8 après 15 minutes.

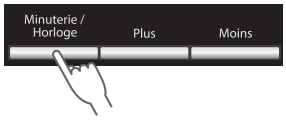
NE PAS TROP CUIRE : Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four à micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

Cuisson en plusieurs cycles :

Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la molette **Marche**. Le nombre maximal de cycles est fixé à trois. Durant le fonctionnement du four, un bip est émis entre chaque cycle. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
Les niveaux de puissance P10 et P9 ne peuvent être réglés qu'une fois dans la cuisson en plusieurs cycles, et si P10 ou P9 sont choisis dans un cycle, seul P8 ou moins peuvent être réglés dans les autres cycles.

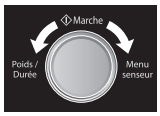
Réglage de la durée d'attente

1



Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Pour ce faire, répéter les étapes 1 et 2 de la section **Cuisson** à la page précédente. Puis, appuyer sur **Minuterie/ Horloge**.

2



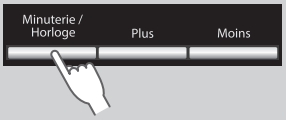
Régler la durée d'attente à l'aide de la molette **Marche** (jusqu'à 90 minutes).

3

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

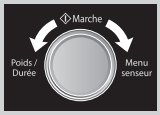
Réglage de la minuterie différée

1



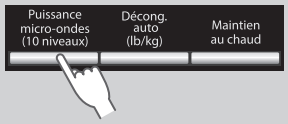
Le début de la cuisson peut être différé pour retarder la cuisson. Pour ce faire, appuyer d'abord sur **Minuterie/Horloge**.

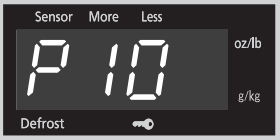
2



Entrer la durée différée désirée (jusqu'à 90 minutes) avec la molette **Marche**.

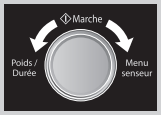
3





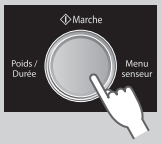
Appuyer sur **Puissance microondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran. P10 est le niveau le plus élevé et P1 est le plus faible.

4



Régler la durée de cuisson avec la molette **Marche** (voir à la page précédente pour les durées maximales).

5



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

NOTA :

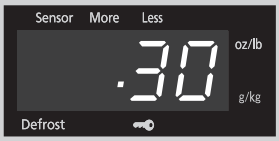
- Après la fin de chaque cycle de cuisson, un bip se fait entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
- Si la porte du four est ouverte pendant la durée d'attente, le temps de la minuterie ou de la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
- La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avant toute fonction automatique. Cela sert à empêcher que la température de départ des aliments augmente.
- Il est possible de programmer la cuisson en plusieurs cycles incluant la durée d'attente et le compte à rebours.

Fonctionnement (suite)

Fonction 30 express

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

1



Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes) apparaisse à l'écran. Le niveau de puissance est préréglé à P10.

2

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

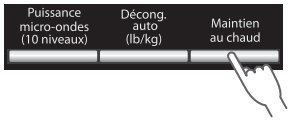
NOTA :

- Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur **30 express**.
- Après avoir réglée la durée avec le bouton 30 express, la molette n'est plus accessible.
- Le bouton 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.
- La fonction 30 express ne peut pas être utilisée avec les fonctions Maïs éclaté, Réchauffage par senseur, Cuisson par senseur et Décongélation auto.

Maintien au chaud

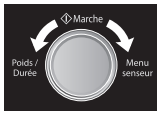
(Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.)

1



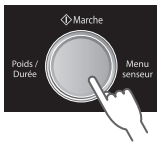
Appuyer sur **Maintien au chaud**.

2



Régler la durée de maintien au chaud avec la molette **Marche**, jusqu'à 30 minutes.

3



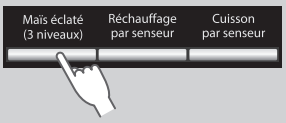
Appuyer sur la molette **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :
Le maintien au chaud peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Il ne peut pas être utilisé avec les fonctions Réchauffage par senseur, Cuisson par senseur et Décongélation auto.

Maïs éclaté

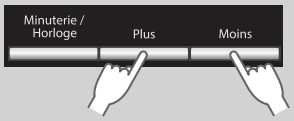
(Exemple : Pour faire éclater 50 g (1,75 oz) de maïs)

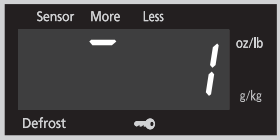
1



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

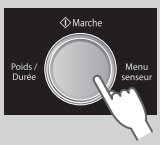
2





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

3



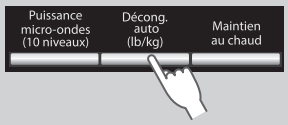
Appuyer sur la molette **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

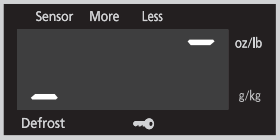
NOTA :

- Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
- Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
- Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
- Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
- Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
- Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
- Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
- **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
- **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.**
- Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affecte pas les résultats.

Décongélation auto

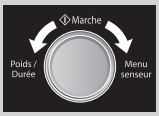
1





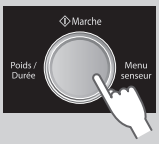
Cette caractéristique permet de faire décongeler les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer simplement en programmant selon leur poids. Appuyer sur **Décongélation auto**. Des lignes s'affichent audessus de « Décongélation » et à la gauche de l'indication « oz/lb » ou « g/kg ».

2



Régler le poids de l'aliment à l'aide de la molette **Marche**.

3



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

NOTA :
Le poids maximal pour la décongélation automatique est de 3 kg (6,6 lb).

Conversion

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

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

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

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

Décongélation :

- 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.
- Placer l'aliment dans un plat pour four à micro-ondes.
- Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en dessous.
- Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
- Égoutter les jus durant la décongélation.
- Retourner les aliments durant la décongélation.

Après la décongélation :

- Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
- Laisser reposer, couvert, conformément aux instructions de Durée d'attente dans le Tableau de décongélation ci-dessous.
- Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
- Les aliments congelés en deux couches doivent être rincés séparément ou avoir une durée d'attente plus longue.

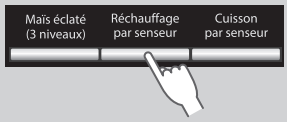
Tableau de décongélation

ALIMENT	DURÉE DE DÉCONGÉLATION à P3, min (par lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
			Durée d'attente	Rinçage
Poisson et fruits de mer Viande de crabe [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	6	Séparer en morceaux/ Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	4 à 6	Retourner/Réarranger		
Pétoncles	4 à 6	Séparer/Retirer les morceaux décongelés		
Poisson entier	4 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	4 à 5	Retourner/Retirer les parties décongelées	10 min	NON
Rôtis [1,1 à 1,8 kg 2 ½ à 4 lb)]	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	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		
Bacon (tranches)	4	Retourner	----	
Volaille, poulet entier [Jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
Escalope	4 à 6	Séparer/Retourner/ Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux	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	

Fonctionnement (suite)

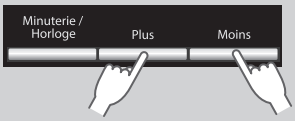
Réchauffage par senseur

1



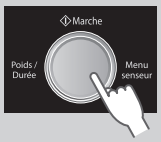
Cette fonction permet de réchauffer les aliments sans avoir à entrer la durée de réchauffage ni sélectionner un niveau de puissance.
Appuyer sur **Réchauffage par senseur**.

2



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 10 % ou deux fois pour l'augmenter de 20 %. De la même manière, appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 10 % ou de 20 %.

3



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

NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de réchauffage par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide des boutons Plus/Moins.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran.
- Si la porte du four est ouverte avant la détection de la vapeur, la cuisson est annulée.

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

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

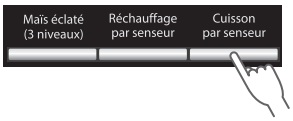
Assiette garnie : Disposer les aliments sur l'assiette; garnir de beurre, de sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR :

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

Cuisson par senseur

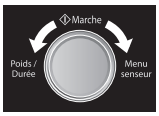
1



Cette fonction permet de cuire les aliments sans avoir à entrer la durée de cuisson ni sélectionner un niveau de puissance.

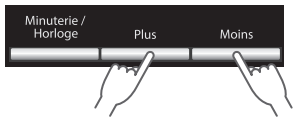
Appuyer sur **Cuisson par senseur**.

2



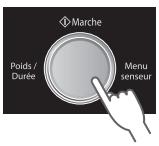
Tourner la molette **Marche** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'écran **(voir le tableau à la page suivante)**.

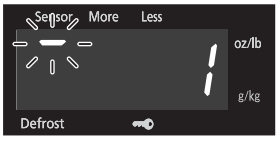
3



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 10 % ou deux fois pour l'augmenter de 20 %. De la même manière, appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 10 % ou de 20 %.

4





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

NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de cuisson par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide des boutons Plus/Moins.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran.
- Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 13, sélectionner manuellement l'intensité et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 8.

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

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

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :
NE PAS ouvrir la porte du four avant que la durée de cuisson désirée ne s'affiche à l'écran. Cela annulerait la cuisson.
Après le début du compte à rebours de la durée de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, retourner ou réarranger les aliments.

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

Tableau de cuisson par senseur

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

Aliment	Portions/Poids	Conseils
1. Pomme de terre	1 à 4 pommes de terre (6 à 8 oz chacune) (170 à 225 g)	Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après l'émission d'un bip. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
2. Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. Après le bip, remuer ou redisposer. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE.
3. Légumes surgelés	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. (Ne convient pas aux légumes dans le beurre ou en sauce.) Après le bip, remuer ou redisposer. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE.
4. Pizza surgelée	225 g (8 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
5. Mets surgelés	225 à 800 g (8 à 28 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après le bip, remuer ou redisposer. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.
6. Casserole	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Utiliser la quantité de liquide appropriée. Recouvrir. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes. (Consulter les recettes de casserole à la page 14.)
7. Filets de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Disposer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
8. Riz	125 à 375 ml (½ à 1 ½ tasse)	Mettre le riz et de l'eau chaude du robinet dans un faitout pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1½ partie d'eau à 1 partie de riz
9. Pâtes	55 à 225 g (2 à 8 oz)	Déposer 55 g (2 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 litres (8 tasses) pour four à micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile au goût, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 litre (4 tasses) d'eau chaude du robinet, pour 170 g (6 oz) de pâtes, utiliser 1,5 litre (6 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 3 litres (12 tasses), pour 225 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1,75 litre (7 tasses) d'eau chaude du robinet.
10.Ragoût	4 à 6 portions	Dans un faitout de 3 litres (12 tasses), émietter 450 g (1 lb) de boeuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens (hachés), et 1,25 ml (¼ c. à thé) de morceaux d'ail séchés. Couvrir avec un film de plastique et faire cuire à P10 pendant 6 minutes. Mélanger après la cuisson. Égoutter. Ajouter 450 g (16 oz) d'haricots pinto ou rouges, 430 g (15 oz) de tomates étuvées (en morceaux), 430 g (15 oz) de sauce tomate, 5 ml (1 c. à thé) de sel et 10 à 15 ml (2 à 3 c. à soupe) de poudre de chili. Couvrir avec un couvercle et faire cuire avec la sélection Ragoût. Après le bip, remuer. Recouvrir et appuyer sur la molette Marche. Mélanger après la cuisson. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 7 minutes avant de servir.

Recettes par micro-ondes

Macaroni au fromage

38 ml (2 ½ c. à soupe) de beurre
23 ml (1 ½ c. à soupe) d'oignon haché
½ gousse d'ail émincée
60 ml (4 c. à soupe) de farine tout usage
3,3 ml (⅔ c. à thé) de moutarde en poudre
3,3 ml (⅔ c. à thé) de sel
0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir moulu
375 ml (1 ½ tasse) de lait
375 ml (1 ½ tasse) de fromage cheddar râpé
140 g (5 oz) (poids à sec) macaroni, cuit et égoutté
45 ml (3 c. à soupe) de chapelure de pain
3,3 ml (⅔ c. à thé) de paprika

Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) faire fondre le beurre pendant 40 secondes à P10, à couvert avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 1 minute à P10. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis ajouter graduellement le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 3 à 4 minutes à P10 jusqu'à ce que la sauce épaississe, remuer une fois.
Ajouter le fromage cheddar et le macaroni à la sauce et bien mélanger.
Saupoudrer la chapelure et le paprika sur le dessus du plat.
Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ».

Portions : 4 à 6 portions

Casserole au boeuf et macaroni

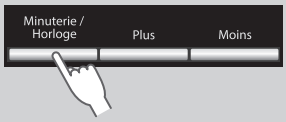
220 g (½ lb) de boeuf haché maigre
½ petit oignon, haché
¼ de poivron vert, haché
225 g (½ tasse) de céleri haché
1 boîte de 430 g (15 oz) de sauce tomate
165 ml (⅔ tasse) d'eau
125 ml (½ tasse) de macaroni en coude non cuit
2,5 ml (½ c. à thé) de persil
1,2 ml (¼ c. à thé) de sel
0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir moulu
60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar râpé

Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) émietter le boeuf haché. Faire cuire pendant 5 à 7 minutes à P6 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 P10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ». Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Portions : 4 à 6 portions

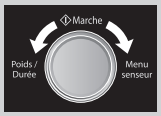
Réglage de la minuterie

1



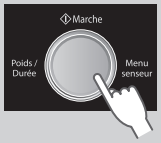
Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Appuyer une fois sur **Minuterie/horloge**.

2



Régler la durée de cuisson désirée à l'aide de la molette **Marche** (jusqu'à 90 minutes).

3



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

Mise en garde : 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.

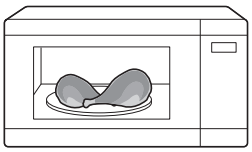
Caractéristiques des aliments

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

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

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

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



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

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

Techniques de cuisson

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.
Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.

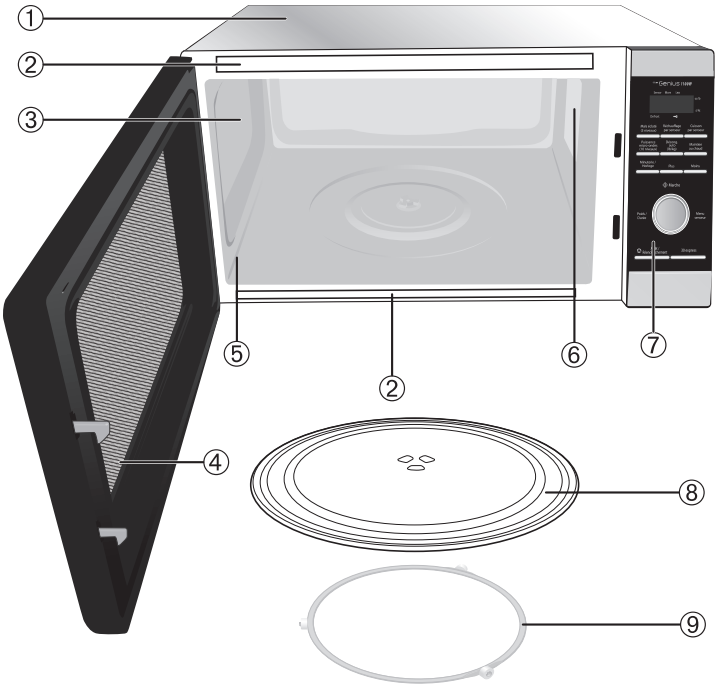
Temp.	Aliment
71 °C (160 °F)	Pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
73,8 °C (165 °F)	Pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
76,6 °C (170 °F)	Pour la viande blanche de volaille.
82,2 °C (180 °F)	Pour la viande brune de volaille.

Nettoyage et entretien

Les instructions ci-dessous concernent le nettoyage de chaque partie du four.

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

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



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

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

Achats des accessoires

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

Pièces de rechange disponibles :

Manuel d'utilisation (ce manuel).....525049000258
Plateau en verre 243019000016
Anneau à galets.....203059000038

Guide de dépannage

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

Le four crée des interférences sur le téléviseur.	Certaines radios et certains téléviseurs peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 16).
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher. Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible. La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte. La molette **Marche** n'a pas été pressée après la programmation; appuyer sur la molette **Marche**. Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four. La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation. Le bouton **Arrêt/Réenclenchement** a été pressé accidentellement; recommencer la programmation du four.
Le plateau en verre est instable.	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau; retirer le plateau en verre et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre correctement en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales; les nettoyer selon les directives de **Nettoyage et entretien** (voir à la page 16).
apparaît à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur la molette **Marche**; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**.

Garantie limitée (Canada seulement)

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

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

Panasonic Canada Inc. garantit que ce produit est exempt de défauts de matériaux et de main-d'oeuvre 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 appa rtient à Panasonic Canada Inc.

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

RÉPARATIONS

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

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE
Emballez soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédiez, franco de port, suffisamment assuré.
Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz
Consommation	13 A, 1 500 W
Intensité*	1 100 W
Dimensions extérieures (L x H x P)	539 x 300 x 443 mm
	(21 7/32 x 11 13/16 x 17 7/16 po)
Dimensions de la cavité du four (L x H x P)	376 x 240 x 404 mm
	(14 13/16 x 9 7/16 x 15 15/16 po)
Fréquence d'utilisation	2 450 MHz
Poids net	Environ 16,5 kg (36,4 lb)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

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

Modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

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

F0320-0