

Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four micro-ondes

Destiné à un usage

résidentiel seulement

N° de modèle NN-SG448S



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

Pour obtenir de l'aide, veuillez nous contacter à l'adresse suivante :
<http://help.panasonic.ca/french/support/index.asp> (Canada seulement)

Imprimé en Chine
Panasonic Canada Inc., 2019

CONTENU

Informations de sécurité

| | |
|---|-----|
| IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ | 1-2 |
| Instructions d'installation et de mise à la terre | 3-5 |
| Préparation des aliments | 5-6 |
| Ustensiles de cuisson | 7 |
| Emplacement des commandes | 8 |

Fonctionnement

| | |
|---|------|
| Mise en route du four micro-ondes | 9 |
| Réglage de l'horloge | 9 |
| Réglage du système de verrouillage | 9 |
| Cuisson | 9-10 |
| Réglage du temps de repos | 10 |
| Réglage du temps d'attente | 10 |
| Fonction 30 express | 11 |
| Maïs éclaté | 11 |
| Décongélation automatique | 12 |
| Conseils et techniques de décongélation | 12 |
| Réchauffage automatique | 13 |
| Cuisson automatique | 13 |
| Tableau de cuisson automatique | 14 |
| Réglage de la minuterie | 14 |
| Caractéristiques des aliments | 15 |

Entretien et service

| | |
|---|----|
| Entretien et nettoyage du four micro-ondes | 16 |
| Achat d'accessoires | 16 |
| Avant de faire un appel de service | 17 |
| Garantie limitée (seulement pour le Canada) | 18 |

Renseignements généraux

| | |
|-------------------------|----|
| Spécifications | 19 |
| Pour vos dossiers | 20 |



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



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

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

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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



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

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

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

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

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

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

AVIS

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

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

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

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

CONSERVER LE PRÉSENT MANUEL USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON COMMERCIAL)



USTENSILES

⚠ MISES EN GARDE

Danger de blessure corporelle:

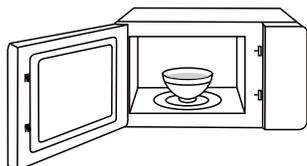
Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

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

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

Test d'ustensile :

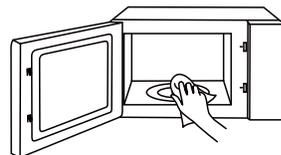
1. Remplir un conteneur à microonde avec 250 ml d'eau froide et y déposer l'ustensile.



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

⚠ REMARQUE

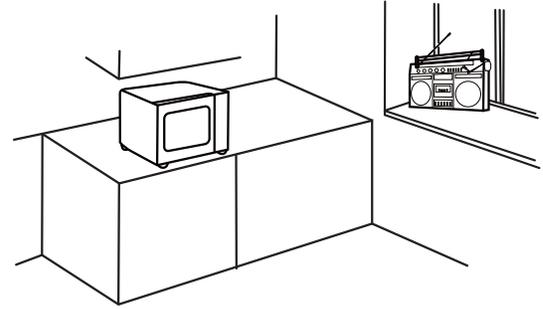
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





INTERFÉRENCE RADIO

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



INSTRUCTIONS DE LA MISE À LA TERRE

Instructions demise à la terre

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

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

ATTENTION

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

DANGER

Danger d'électrocution:

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

ATTENTION

Danger d'électrocution:

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

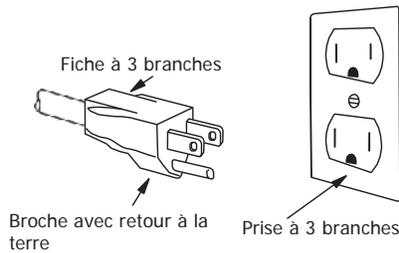
1. Le fil d'alimentation est court pour réduire le risque de le coincer ou de trébucher dessus s'il est plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges ne sont pas recommandés.
3. Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :
 - (a) La capacité électrique du fil ou de la rallonge doit être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



Instructions de mise à la terre

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

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



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

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

Circuit

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

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

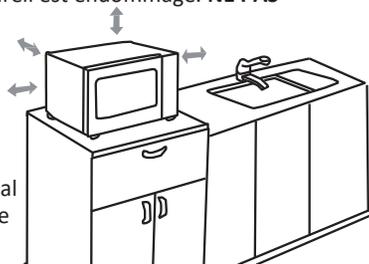
Instructions d'installation et de mise à la terre

Examen du four

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

Emplacement du four

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



Installation

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

Préparation des aliments

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

IMPORTANT

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

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

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.

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



Préparation des aliments (suite)

- **NE PAS** faire sécher les viandes, des fines herbes, des fruits ou des légumes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

2) MAÏS ÉCLATÉ

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

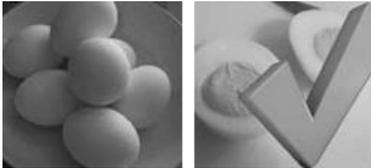
3) FRITURE

- **NE PAS** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des brûlures. Les ustensiles conçus pour la cuisson 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. Il est sans danger de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.



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



ATTENTION : La cuisson de pommes de terre sèches ou vieilles peut engendrer un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD au contenant, puis au plateau en verre. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- 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 four micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer de laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les feuilles d'aluminium et les parois intérieures du four ou 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 des plats à brunir qui ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du plat à brunir ou le tableau de chauffage.
NE PAS préchauffer un plat à brunir pendant plus de six minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser des attaches en métal. Fermer à l'aide d'une attache en plastique, une ficelle en coton ou une bande découpée du sac.



8) THERMOMÈTRES

- **NE PAS** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans le four. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles. Il existe des thermomètres à viande et à bonbons pour four micro-ondes.



9) PRÉPARATION POUR NOURRISSONS / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture avant de manger. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède (par exemple, 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 « Est-ce que cela convient pour le four micro-ondes? »

Papier d'aluminium

Utilisation non recommandée. Il peut y avoir des étincelles si le papier d'aluminium est trop proche de la paroi ou de la porte du four, et il peut en résulter des dommages.



Plat à brunir

Oui. Utiliser des plats à brunir qui ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du plat à brunir ou le tableau de chauffage. Ne pas préchauffer un plat à brunir pendant plus de six minutes.



Sacs en papier brun

Non. Ils peuvent causer un incendie dans le four.

Allant au four micro-ondes

Oui. Si le plat porte l'étiquette « Allant au four micro-ondes », vérifier les directives du fabricant pour l'utilisation. L'envers de certains plats peut mentionner « Allant au four-four micro-ondes ».



Vaisselle

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

Contenants jetables en papier-polyester

Oui. Certains aliments surgelés sont emballés dans de tels contenants. Peuvent être achetés dans certaines épiceries.



Emballage repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



Plateaux de repas surgelés

Oui, s'ils vont au four micro-ondes. Non, s'ils contiennent du métal.



Bocaux en verre

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



Récipients en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four

Oui, mais seulement ceux pour la cuisson et le brunissement au micro-ondes. (Voir ESSAIS DE RÉCIPIENTS ci-dessous)



Récipients en métal

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



Attaches métalliques

Non. Risque de formation d'étincelles et, par conséquent, d'incendie.



Sac de cuisson au four

Oui. Procéder selon les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton. Éviter les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.

Assiettes et verres en papier

Oui. Servent à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée, comme celle des saucisses fumées. **Ne pas mettre les verres en papier au four micro-ondes; ils peuvent surchauffer et s'enflammer.**



Essuie-tout et serviettes

Oui, seulement les serviettes et essuie-tout en papier. Pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqués comme sans danger pour le four micro-ondes. **NE PAS** utiliser d'essuie-tout en papier recyclé.



Papier parchemin

Oui. S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.

Récipients en plastique

Oui, avec prudence. Doivent être identifiés « Pour four micro-ondes ».



Consulter les directives du fabricant pour l'emploi recommandé. Certains contenants en plastique pour four micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre ou gras. La chaleur des aliments chauds peut déformer le plastique.

Plastique, mélamine

Non. Ce matériau absorbe les micro-ondes. Les plats deviennent CHAUDS!

Verres en mousse de polystyrène

Oui, avec prudence. La mousse de polystyrène peut fondre si la température des aliments est élevée. Servent à amener les aliments à une basse température de service. **Ne pas mettre les verres en papier au four micro-ondes; ils peuvent surchauffer et s'enflammer.**



Pellicule plastique

Oui. Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur et prévenir les éclaboussures. S'assurer que la pellicule est approuvée pour cuisson micro-ondes. Vérifier les directives sur l'emballage.



Paille, osier, bois

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



Thermomètres

Seuls les thermomètres allant au four micro-ondes peuvent être utilisés, et **NON** les thermomètres traditionnels.



Papier paraffiné

Oui. S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité.

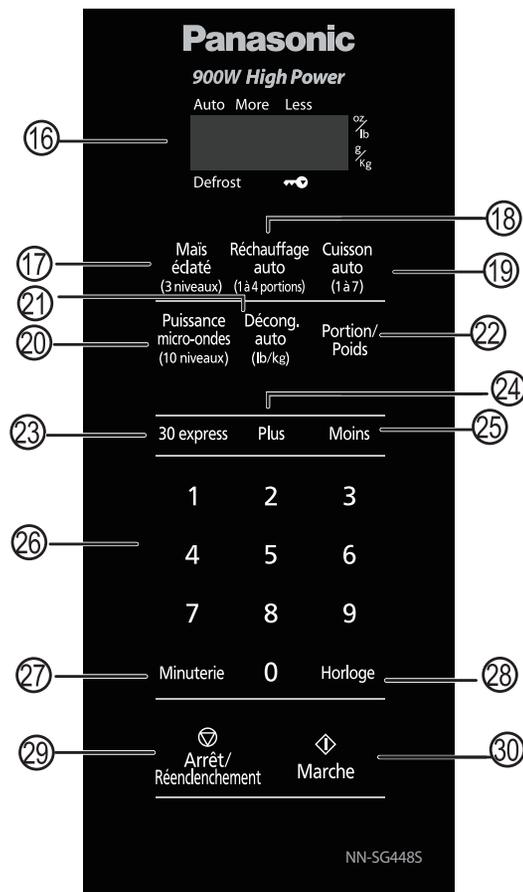
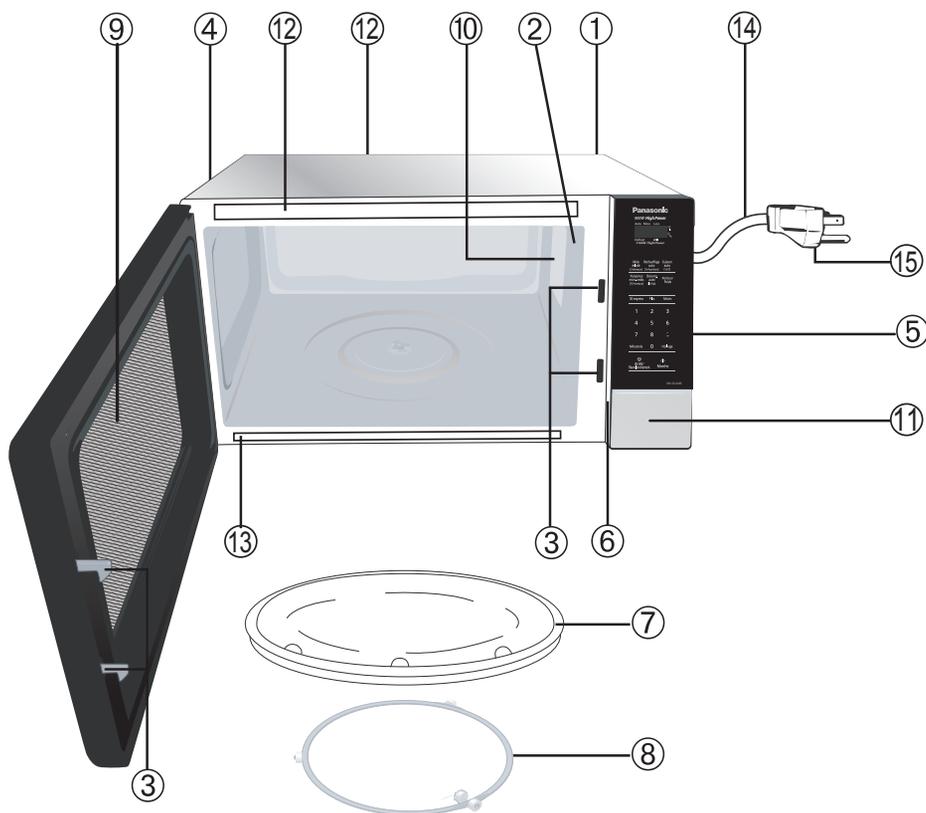


ESSAI DE RÉCIPIENTS

POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR 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 micro-ondes. Par contre, si 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 Évent d'aération externe</p> <p>2 Évent d'aération interne</p> <p>3 Système de verrouillage de sécurité de la porte</p> <p>4 Évent 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</p> <p>17 Touche de maïs éclaté (voir page 10)</p> <p>18 Touche de réchauffage automatique (voir page 12)</p> <p>19 Touche de cuisson automatique (voir page 12)</p> <p>20 Touche de niveau de puissance (voir page 8)</p> | <p>21 Touche de décongélation automatique (voir page 11)</p> <p>22 Touche de portion/poids (voir page 12)</p> <p>23 Touche 30 express (voir page 10)</p> <p>24 Touche Plus (voir page 10)</p> <p>25 Touche Moins (voir page 10)</p> <p>26 Touches numériques</p> <p>27 Touche de minuterie pour la cuisson (voir page 13)</p> <p>28 Touche de réglage de l'horloge (voir page 8)</p> <p>29 Touche d'arrêt/réenclenchement</p> <p>Avant la cuisson : Une pression annule la programmation. Pendant la cuisson : Une pression interrompt temporairement la cuisson. Une seconde pression annule la programmation, et les chiffres de l'heure ou le deux-points réapparaissent dans l'écran d'affichage.</p> <p>30 Touche de mise en marche</p> <p>Après avoir réglé la programmation, il suffit d'appuyer sur cette touche pour commencer la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'arrêt/réenclenchement, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.</p> |
|--|---|

Avertissement sonore :

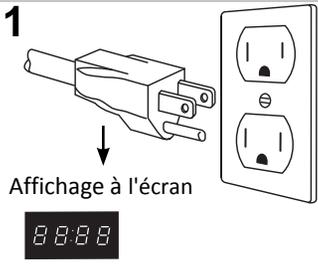
Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertisseur se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de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

REMARQUE :

Si aucune action n'est déclenchée après le réglage d'un programme de cuisson, le four annule automatiquement le programme six (6) minutes plus tard. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

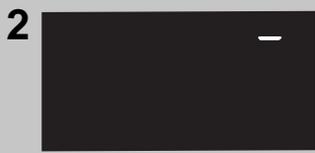
Fonctionnement

Mise en route du four micro-ondes

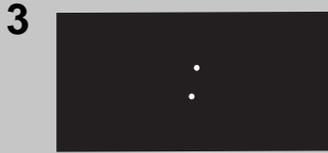


Affichage à l'écran

Brancher le cordon d'alimentation dans une prise avec mise à la terre. Le four utilise par défaut le système impérial de mesure (oz/lb).



Appuyer sur **Marche** pour faire passer le système de poids, du métrique (g/kg) à impérial (oz/lb).

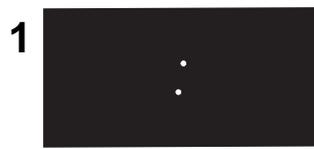


Appuyer sur **Arrêt/Réencenchement** pour confirmer; le deux-points (:) apparaît à l'écran.

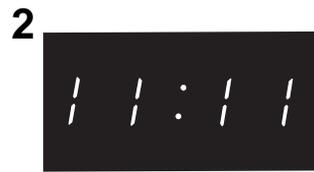
REMARQUE :

Ces choix ne peuvent être faits que lorsque le four est branché.

Réglage de l'horloge



Alors que le four N'EST PAS utilisé, appuyer sur **Horloge** une fois; le deux-points clignote. Entrer l'heure du jour au moyen des **touches numériques**.



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

REMARQUES :

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

Réglage du système de verrouillage



Lorsque l'heure apparaît à l'écran, appuyer sur **Marche** trois fois; « - » apparaît à l'écran.

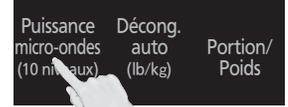


Appuyer sur **Arrêt/Réencenchement** à trois reprises. L'affichage du deux-points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

REMARQUES :

1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour régler ou annuler le système de verrouillage, la touche Marche ou Arrêt/Réencenchement doit être appuyée à trois reprises en 10 secondes.
3. Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Cuisson



Si la cuisson se fait à puissance élevée (10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit affiché. P10 est le plus élevé et P1 est le plus faible.

| Appuyer | Niveau de puissance |
|-----------|-----------------------|
| une fois | P10 (ÉLEVÉE) |
| deux fois | P9 |
| 3 fois | P8 |
| 4 fois | P7 (MOY.-ÉLEVÉE) |
| 5 fois | P6 (MOYENNE) |
| 6 fois | P5 |
| 7 fois | P4 |
| 8 fois | P3 (MOY.-FAIBLE/DÉC.) |
| 9 fois | P2 |
| 10 fois | P1 (FAIBLE) |



Entrer la durée de cuisson à l'aide des **touches numériques**. Le temps de cuisson maximal de la puissance P10 (ÉLEVÉE) est de 30 minutes. Le temps de cuisson maximal des autres puissances est de 99 minutes, 99 secondes.

Suite à la page suivante

Fonctionnement (suite)

Cuisson (suite)



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

REMARQUES :

1. Pour le réchauffage, utiliser la puissance P10 (ÉLEVÉE) pour les liquides, P7 (MOY.-ÉLEVÉE) pour la plupart des aliments et P6 (MOYENNE) pour les aliments plus denses.
2. Pour la décongélation, régler la puissance à P3 (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 micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

Cuisson par cycles :

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

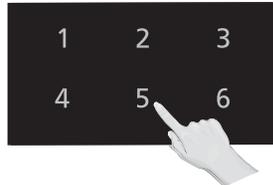
Remarque : Si le processus de cuisson n'est pas terminé après que le four ait fonctionné à puissance P10 continuellement pendant 30 minutes, le four passera automatiquement à la puissance P8 pour protéger le four micro-ondes et terminer le cycle de cuisson.

Si la cuisson doit se poursuivre à puissance P10, il faudra attendre 15 minutes avant de redémarrer.

Réglage du temps de repos



Certaines recettes demandent un temps de repos après la cuisson. Pour ce faire, recommencer les étapes 1 et 2 de la section **Cuisson** à la page précédente. Appuyer ensuite sur **Minuterie**.



Régler le temps de repos désiré à l'aide des **touches numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).



Appuyer sur la touche **Marche**. La minuterie commence et émet deux bips à la fin du temps de cuisson (le début du temps de repos). Cinq bips se font entendre à la fin du temps de repos.

Réglage du temps d'attente



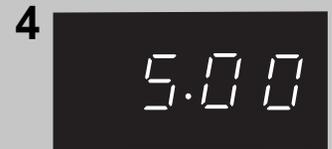
L'heure de départ peut être retardée pour que la cuisson commence à une heure ultérieure. Pour ce faire, appuyer d'abord sur **Minuterie**.



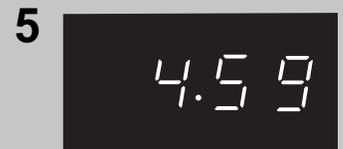
Entrer le temps d'attente désiré (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes) à l'aide des **touches numériques**.



Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré s'affiche. P10 est le plus élevé et P1 est le plus faible.



Régler le temps de cuisson à l'aide des **touches numériques** (voir le temps maximal à la page précédente).



Appuyer sur **Marche**; le compte à rebours du temps d'attente s'effectue et la cuisson commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se feront entendre.

REMARQUES :

1. Lorsque chaque cycle prend fin, deux bips se font entendre. À la fin du programme, cinq bips se font entendre.
2. Le compte à rebours se poursuit quand la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, le décompte de la minuterie ou le temps d'attente.
3. Le temps de repos et le temps d'attente ne peuvent être programmés avant les fonctions automatiques. Le but est d'empêcher la température de départ des aliments d'augmenter.

Fonction 30 express

(Pour régler ou rallonger le temps de cuisson par tranches de 30 secondes)



Appuyer sur la touche **30 express** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à 5 minutes) s'affiche. Le niveau de puissance est pré-réglé à P10.



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

REMARQUES :

1. Si désiré, les autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Choisir le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur la touche **30 express**.
2. Après avoir réglé le temps à l'aide de la touche **30 express**, les touches numériques ne peuvent être utilisées.
3. La touche **30 express** peut aussi être utilisée pour ajouter manuellement plus de temps à la cuisson.

Maïs éclaté

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



Appuyer sur la touche **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le format désiré soit affiché.

Une fois pour 100 g (3,5 oz), deux fois pour 85 g (3 oz) ou trois fois pour 50 g (1,75 oz).



Si désiré, appuyer sur la touche **Plus** une fois pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes.

Appuyer sur la touche **Moins** une fois pour soustraire 10 secondes ou deux fois pour soustraire 20 secondes.



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

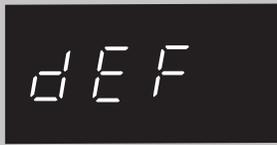
REMARQUES :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac au four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
8. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
9. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. Une surcuisson peut 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'affectera pas les résultats.

Fonctionnement (suite)

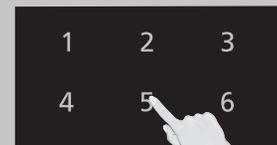
Décongélation automatique

1



Cette caractéristique permet de faire décongeler des aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement leur poids. Appuyer sur la touche **Décong. auto.**

2



« def » s'affiche brièvement puis un tiret apparaît à côté des unités de poids. Entrer le poids de l'aliment à l'aide des **touches numériques**

3



Appuyer sur la touche **Marche.** La décongélation commence. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si deux bips se font entendre, retourner ou réarranger les aliments.

REMARQUE :

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

Tableau de conversion

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

| Onces | Centième de livre | Dixième de livre |
|---------|-------------------|------------------|
| 0 | 0,01 à 0,5 | 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. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule de plastique très résistante, des sacs (étiquetés « Pour congélateur ») ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

5. Égoutter les liquides pendant la décongélation.
6. Tourner 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, couvert, conformément aux instructions de durée d'attente indiquées à la page 9.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer. Les jus provenant des aliments peuvent devenir chauds et cuire les aliments.
2. Placer les aliments dans un plat pour four micro-ondes.
3. Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous. La volaille entière doit être placée poitrine sur le dessous.
4. Sélectionner la puissance et le temps minimal afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.

| ALIMENT | TEMPS DE DÉCONGÉLATION à P3 min (par lb) | PENDANT LA DÉCONGÉLATION | APRÈS LA DÉCONGÉLATION | |
|---|--|---|-------------------------|---------|
| | | | Temps de repos | Rinçage |
| Poissons 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 géants | 4 à 6 | Séparer/Ôter les parties décongelées | | |
| Poisson entier | 4 à 6 | Retourner | | |
| Viande Viande hachée | 4 à 5 | Retourner/Ôter les parties décongelées | 10 min | NON |
| Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)] | 4 à 8 | Retourner | 30 min au réfrigérateur | |
| Côtelettes/Bifteck | 6 à 8 | Retourner/Réarranger | 5 min | |
| Côtes/Bifteck d'ailoyau | 6 à 8 | Retourner/Réarranger | | |
| Viande à ragoût | 4 à 8 | Séparer/Ôter les parties décongelées | | |
| 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 | |
| Poulet désossé | 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 | |

NOTA : Lorsque le four micro-ondes est réglé sur lb, la décongélation automatique ne démarre pas avec un poids inférieur à 0,2 lb parce qu'il est trop faible. Elle démarre normalement avec un poids de 0,3 lb ou plus. Il n'y a aucune restriction lorsque le poids est réglé sur kg.

Réchauffage automatique



Appuyer sur **Réchauffage auto**.

2



Si désiré, appuyer sur la touche **Réchauffage auto** plusieurs fois pour choisir 9,0, 12,0, 15,0, 18,0 oz.

3



REMARQUES :

- Après avoir utilisé la fonction Réchauffage automatique quelques fois, une cuisson différente pourrait être préférée pour les aliments - utiliser alors les touches Plus/Moins.
- Tous les aliments doivent avoir été cuits.
- Les aliments doivent toujours être couverts légèrement avec une pellicule plastique, du papier paraffiné ou un couvercle.

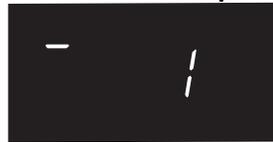
Casseroles : Ajouter 45 à 60 ml (3 à 4 c. à soupe) de liquide; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer lorsque le temps s'affiche.

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 quelques minutes.

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

Cuisson automatique

1



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

2



Si désiré, appuyer sur la touche **Portion/poids** pour sélectionner le poids de l'aliment.

3



Appuyer sur la touche **Marche**. Lorsque la cuisson est terminée, cinq bips se font entendre.

REMARQUES :

- Après avoir utilisé la fonction Cuisson automatique quelques fois, une cuisson différente pourrait être préférée pour les aliments - utiliser alors les touches Plus/Moins.
- 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, consulter la section sur la cuisson manuelle à la page 8.

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

- 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.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

Fonctionnement (suite)

Tableau de cuisson automatique

Consulter le tableau ci-dessous pour les catégories de cuisson automatique.

| Catégorie | Portion/Poids | Conseils |
|----------------------------|--|--|
| 1. Boissons | 250, 500, 750 ml (1 à 3 tasses) | Cette fonction permet de réchauffer 250 ml (1 tasse), 500 ml (2 tasses) ou 750 ml (3 tasses) de boissons à la température ambiante sans avoir à régler la puissance et le temps. REMARQUES : 1. Utiliser une tasse allant au four micro-ondes. 2. Les liquides réchauffés peuvent déborder s'ils ne sont pas mélangés avec de l'air. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer avant et au milieu du temps de réchauffage. 3. Faire attention de ne pas surchauffer les liquides lors de l'utilisation de la fonction Boisson. Elle est programmée pour donner de bons résultats pour réchauffer 250 à 750 ml (1 à 3 tasses) de liquide qui était à la température ambiante au départ. Le surchauffage entraîne un risque accru de brûlures ou d'éruption de l'eau. Voir page 2, point 18. |
| 2. Pizza | 100, 225, 400 g (4, 8, 14 oz) | Déposer la ou les tranches dans un plat allant au four micro-ondes. Laisser reposer avant de manger. |
| 3. Pommes de terre | 1, 2, 3 pommes de terre (170 à 225 g ch.) (6 à 8 oz ch.) | Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. 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. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson. |
| 4. Légumes surgelés | 100, 225, 450 g (4, 8, 16 oz) | Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Après deux bips, remuer ou redisperser. |
| 5. Plat cuisiné | 250, 350, 500 g (9, 12, 18 oz) | Disposer l'aliment dans un plat allant au four micro-ondes. Garnir de beurre, sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Lorsque la cuisson est terminée, l'avertisseur sonne cinq fois. Laisser reposer pendant quelques minutes. |
| 6. Légumes frais | 100, 225, 450 g (4, 8, 16 oz) | Tous les morceaux doivent être de la même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. |
| 7. Mets surgelés | 250, 450, 900 g (9, 16, 32 oz) | Suivre les directions du fabricant lors de la préparation des mets. Après deux bips, remuer ou redisperser. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin. La retirer en s'éloignant afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle. |

OMELETTE

Omelette de base :

1 portion

15 ml (1 c. à soupe) de beurre ou margarine
2 œufs
30 ml (2 c. à soupe) de lait
Sel et poivre du moulin, au goût

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de 8 pouces allant au four micro-ondes pendant 20 secondes à P10, ou jusqu'à fondu.

Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu. Entre-temps, combiner le restant des ingrédients dans un bol séparé.

Battre et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée, et cuire 2 minutes à P10. 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 l'omelette.

REMARQUE : Doubler les ingrédients pour une omelette à 4 œufs.

Réglage de la minuterie

1



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

2



Régler le temps désiré à l'aide des **touches numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).

3



Appuyer sur la touche **Marche**. Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne. Il émettra cinq bips lorsque le temps sera écoulé.

Mise en garde : Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est **ERRONÉE; 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 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 (par exemple, 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 le temps 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.



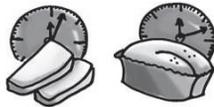
Forme

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.



Dimensions

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 par 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 le temps de repos. 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 différents degrés.

Temps de cuisson

Les temps 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.

Temps de repos

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

Vérification de la cuisson

Les fours 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.

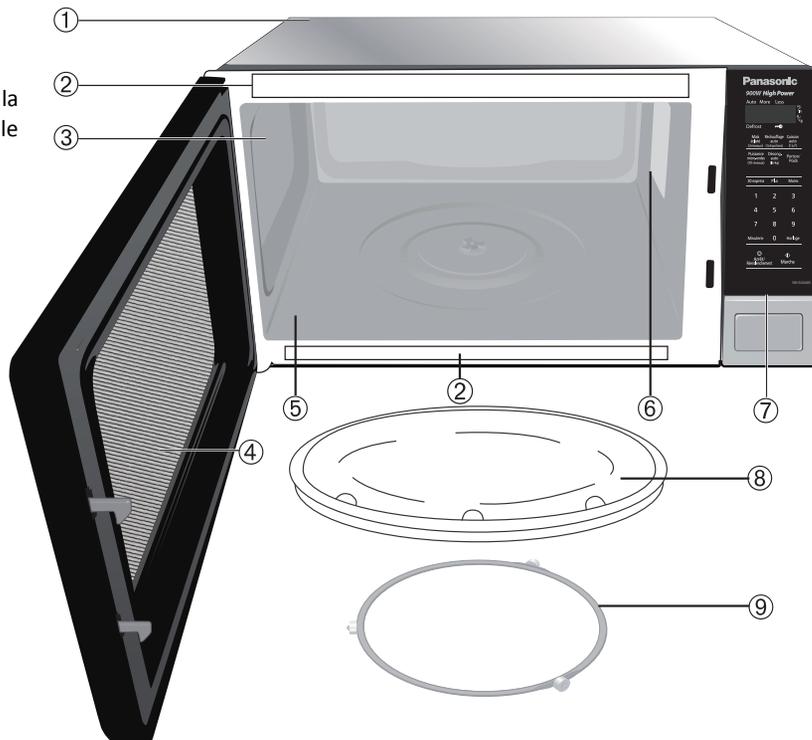
| Temp. | Aliment |
|----------------|--|
| 71 °C (160 °F) | Pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux œufs et les aliments préparés surgelés. |
| 74 °C (165 °F) | Pour les restes, réfrigérés prêts à réchauffer, la charcuterie et 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. |

Voir ci-dessous et à la page suivante les instructions spécifiques au nettoyage pour chaque section 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, et d'appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour rétablir l'affichage normal.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infilte par les orifices de ventilation.
2. **Étiquette :** Ne pas enlever. Essuyer avec un chiffon humide.
3. **Intérieur du four :** Essuyer avec un linge humide après usage. 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. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur, surtout en présence d'humidité élevée. (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 enlever.**
5. **Sole 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 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 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 AVOIR UTILISÉ LE FOUR, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS 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'instructions pour tous les produits Panasonic en visitant notre site Web à :

<http://help.panasonic.ca/french/support/index.asp>

Pièces de rechange disponibles :

| | |
|--|----------------|
| Manuel d'utilisation (le présent manuel) | 16170000A86729 |
| Plateau en verre | 12570000A25472 |
| Anneau à galets | 12170000004335 |

Avant de faire un appel de service

Avant de faire un appel de service, voir ci-dessous, car la plupart des problèmes peuvent facilement être résolus avec ces solutions simples :

| | |
|---|--|
| Le four micro-ondes crée des interférences avec le téléviseur. | Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four. |
| De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération. | Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et 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 15). |
| Le four ne fonctionne pas. | Le four n'est pas bien branché ou il doit être réinitialisé; débrancher la fiche de la prise, attendre dix secondes et rebrancher. Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible. Il y a un problème avec la prise; essayer un autre appareil sur la prise pour vérifier si elle fonctionne. |
| La cuisson ne peut commencer. | La porte n'est pas complètement fermée; fermer la porte. La touche Marche n'a pas été appuyée après la programmation; appuyer sur la touche Marche . Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour annuler la programmation en mémoire et pour reprogrammer le four. Le programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation. La touche Arrêt/Réenclenchement a été appuyée accidentellement; recommencer la programmation. |
| 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 et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre en place. |
| Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant. | L'anneau à galets et la sole du four sont sales; nettoyer ces parties selon la section Entretien et nettoyage du four micro-ondes (voir page 15). |
| « - » apparaissent dans la fenêtre d'affichage. | Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé par trois pressions sur la touche Marche ; désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche Arrêt/Réenclenchement . |

Garantie limitée (seulement pour le Canada)

Panasonic Canada Inc.

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

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

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.

Fours à micro-ondes

Un (1) an

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

Les piles sèches sont également exclues de la présente garantie.

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

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

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :

www.panasonic.ca/french/support

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine.

Spécifications

| | |
|--|--|
| Alimentation | 120 V , 60 Hz |
| Consommation | 12 A, 1 350 W |
| Puissance de cuisson* | 900 W |
| Dimensions extérieures (L X H X P) | 485 mm x 293 mm x 375 mm |
| Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P)..... | (19 ¹⁵ / ₁₆ po x 11 ⁹ / ₁₆ po x 14 ³ / ₄ po) |
| | 314 mm x 221 mm x 347 mm |
| | (12 ³ / ₈ po x 8 ¹³ / ₁₆ po x 13 ³ / ₄ po) |
| Fréquence | 2 450 MHz |
| Poids net | Environ 12,7 kg (28lb) |

*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 _____