

## Manuel d'utilisation

Four à micro-ondes

Destiné à un usage

résidentiel seulement

N° de modèle NN-SU65NS



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

Pour obtenir de l'aide, veuillez nous contacter par Internet à l'adresse :

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

(Canada seulement)

# CONTENU

## Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ .....	1-3
Ustensiles .....	3
Interférences radio .....	3
Instructions de mise à la terre.....	4-5
Sécurité Des Enfants .....	5
Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants .....	6
Installation .....	7
Préparation des aliments.....	7-8
Ustensiles de cuisson .....	9
Emplacement des commandes .....	10

## Fonctionnement

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	11
Réglage de l'horloge.....	11
Réglage du système de verrouillage .....	11
Cuisson .....	12
Réglage du temps de repos.....	12
Réglage du temps d'attente.....	13
Fonction 30 express .....	13
Maintien au chaud .....	13
Maïs éclaté .....	14
Décongélation automatique .....	15
Conseils et techniques de décongélation .....	15
Réchauffage par senseur.....	16
Cuisson par senseur .....	16
Tableau de cuisson par senseur .....	17
Réglage de la minuterie .....	17
Recettes par micro-ondes .....	18
Caractéristiques des aliments .....	19

## Entretien et service

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes.....	20
Achat d'accessoires.....	20
Avant de faire un appel de service.....	21
Garantie limitée (seulement pour le Canada).....	22

## Renseignements généraux

Spécifications.....	23
Pour vos dossiers .....	24



# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



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

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

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



**DANGER**

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



**AVERTISSEMENT**

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



**ATTENTION**

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

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



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

- (a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.
- (b) **NE PAS** placer d'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. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
  - (1) Porte (faussée),
  - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
  - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou tout réglage 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, incluant les mesures suivantes :

#### **AVERTISSEMENT**

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** », ci-dessus.
3. Cet appareil doit être relié à la terre. Ne brancher l'appareil que dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 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 7.
6. **NE PAS** obstruer les événements d'aération de cet appareil.
7. **NE PAS** ranger l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit non alimentaire dans ce four. 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. L'utilisation de produits corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).

# ⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

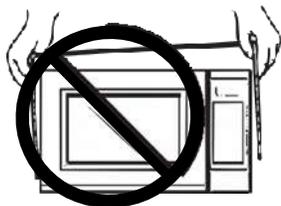
10. NE PAS permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. NE PAS tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. NE PAS faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. NE PAS plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. NE PAS laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
16. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - (a) NE PAS 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) BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.
  - (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
  - (c) NE PAS utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
  - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. NE PAS faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
20. Pour un four conçu pour installation dans une armoire :
  - (a) NE PAS faire fonctionner un appareil de chauffage ni une surface de cuisson sous cet appareil.
  - (b) NE PAS installer cet appareil au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ni d'une surface de cuisson.
  - (c) NE PAS installer l'appareil au-dessus d'un évier.
  - (d) NE PAS ranger d'objets directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il fonctionne.
21. LE CONTENU CHAUD PEUT PROVOQUER DE GRAVES BRÛLURES. NE PAS LAISSER LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES. Faire preuve de prudence lors du retrait des éléments chauds.

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

### AVERTISSEMENT

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE 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.

### Mesures de sécurité

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, dessus ou dans le four.



# ⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

3. NE PAS faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.

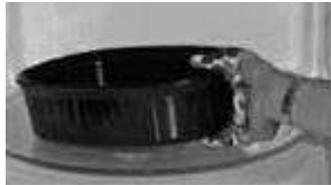
4. NE PAS frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.

5. NE PAS utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson aux micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



## POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après le retrait du contenant du four.



Plateau en verre

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

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

Nota : Le plateau 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.



## USTENSILES

### ⚠ ATTENTION

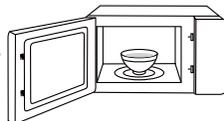
#### Risque de blessures corporelles :

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

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

#### Test d'ustensile :

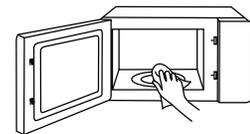
1. Mettre 250 ml (1 tasse) d'eau froide dans un récipient pour four à micro-ondes et le déposer dans le four avec l'ustensile à tester.



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

### ⚠ ATTENTION

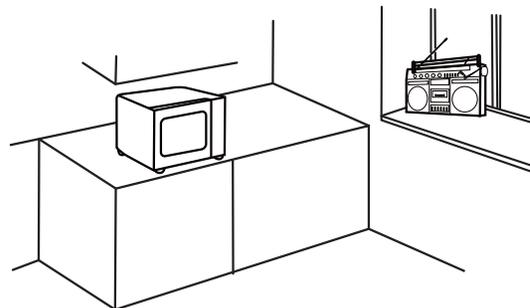
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





## INTERFÉRENCES RADIO

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



## INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

### ATTENTION

Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des risques de chocs électriques. Consulter un maître-électricien ou du personnel de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche à 3 branches avec mise à la terre et une prise à 3 trous 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

#### Risque de chocs électriques :

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

### ATTENTION

#### Risque de chocs électriques :

Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des chocs électriques.

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges ne sont pas recommandés.
3. Si un long cordon ou une rallonge sont utilisés :
  - (a) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles du four.
  - (b) La rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
  - (c) Le plus long cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.



# Instructions de mise à la terre

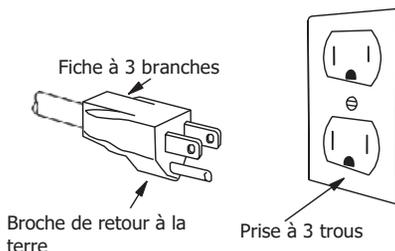
## AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE LA BROCHE DE MISE À LA TERRE PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES.

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

Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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



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

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

## Circuit

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

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

2. Ce four doit être branché à une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 15 A, 120 V c.a., 60 Hz. Si la prise secteur n'a que deux trous, il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de la faire remplacer par une prise à trois trous correctement reliée à la terre.

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

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

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



# IMPORTANT – LIRE CES INSTRUCTIONS

## SÉCURITÉ DES ENFANTS

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

### Pour activer la fonction :

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



### Pour désactiver la fonction :

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



### AVIS

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



# IMPORTANT – LIRE CES INSTRUCTIONS

## Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

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

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



Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :

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



### NOTA :

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

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

Pour la désactiver :

Appuyer successivement sur les touches « **Décong. auto** » - « **Minuterie** » - « **Maïs éclaté** », un long bip se fait entendre, « OFF » s'affiche pendant environ 2 secondes, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.



Écran d'affichage



Pour la réactiver :

Appuyer successivement sur les touches « **Décong. auto** » - « **Minuterie** » - « **Maïs éclaté** », un long bip se fait entendre, « On » s'affiche pendant environ 2 secondes, ou rebrancher le four; ces deux actions peuvent permettre de réactiver la fonction.



Écran d'affichage



### NOTA :

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



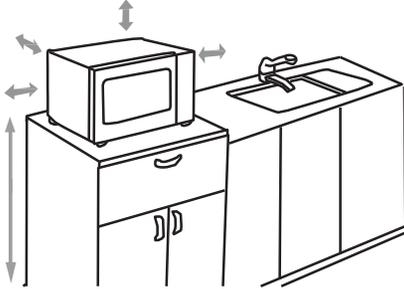
# Installation

## Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défektivité 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 7,5 cm (3,0 po) est requis entre le four et tous les murs adjacents et le côté droit doit être libre. Laisser un dégagement minimum de 30 cm (12 po) au-dessus du four.



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

- (a) **NE PAS** obstruer les événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
  - (b) **NE PAS** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
  - (c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Ce four a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

## Installation

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

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

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

# Préparation des aliments

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

### **IMPORTANT**

Les résultats dépendent de la durée et du niveau 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 CONSERVE / STÉRILISATION / DÉSHYDRATATION DES ALIMENTS / CUISSON DE PETITES QUANTITÉS D'ALIMENTS

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserve. 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, 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 à éclater peut être préparé dans un grille-maïs pour four à micro-ondes. Le maïs à éclater est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four.*

**ATTENTION : Le maïs à éclater préemballé pour four à micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche Maïs éclaté (voir page 14). 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 d'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.**



### 3) FRITURE

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

### 4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

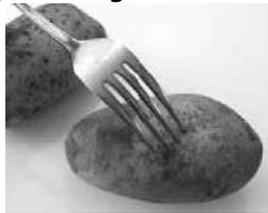
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**

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



TRANCHÉS et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

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



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

### 5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson aux micro-ondes. La chaleur est transférée des aliments CHAUDS au récipient, puis au plateau en verre. Utiliser des poignées pour récipients de cuisson lors du retrait des récipients du four, des couvercles ou des pellicules plastiques des récipients de cuisson afin d'éviter des brûlures.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs 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 feuilles et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

### 6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

### 7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

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



### 8) THERMOMÈTRES

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



### 9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



### 10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture. Certaines garnitures peuvent être très chaudes même si l'aliment est tiède (p. ex. : beignes à la gelée).

### 11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

# Ustensiles de cuisson

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

## Papier d'aluminium

Son usage n'est pas recommandé. Il y a un 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.

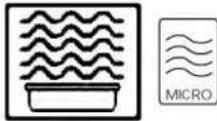
## Sacs en papier bruns

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



## Pour four à micro-ondes

Oui. Si indiqué 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 indiquée, 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 (1/2 po) dans le haut du sac.

## Assiettes et tasses en papier

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



## Serviettes et essuie-tout

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



## Papier parchemin

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

## Récipient en plastique

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



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

## Plastique, mélamine

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

## Verre en mousse de polystyrène

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



## Pellicule plastique

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

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



## Paille, osier, bois

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



## Thermomètres

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



## Papier paraffiné

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

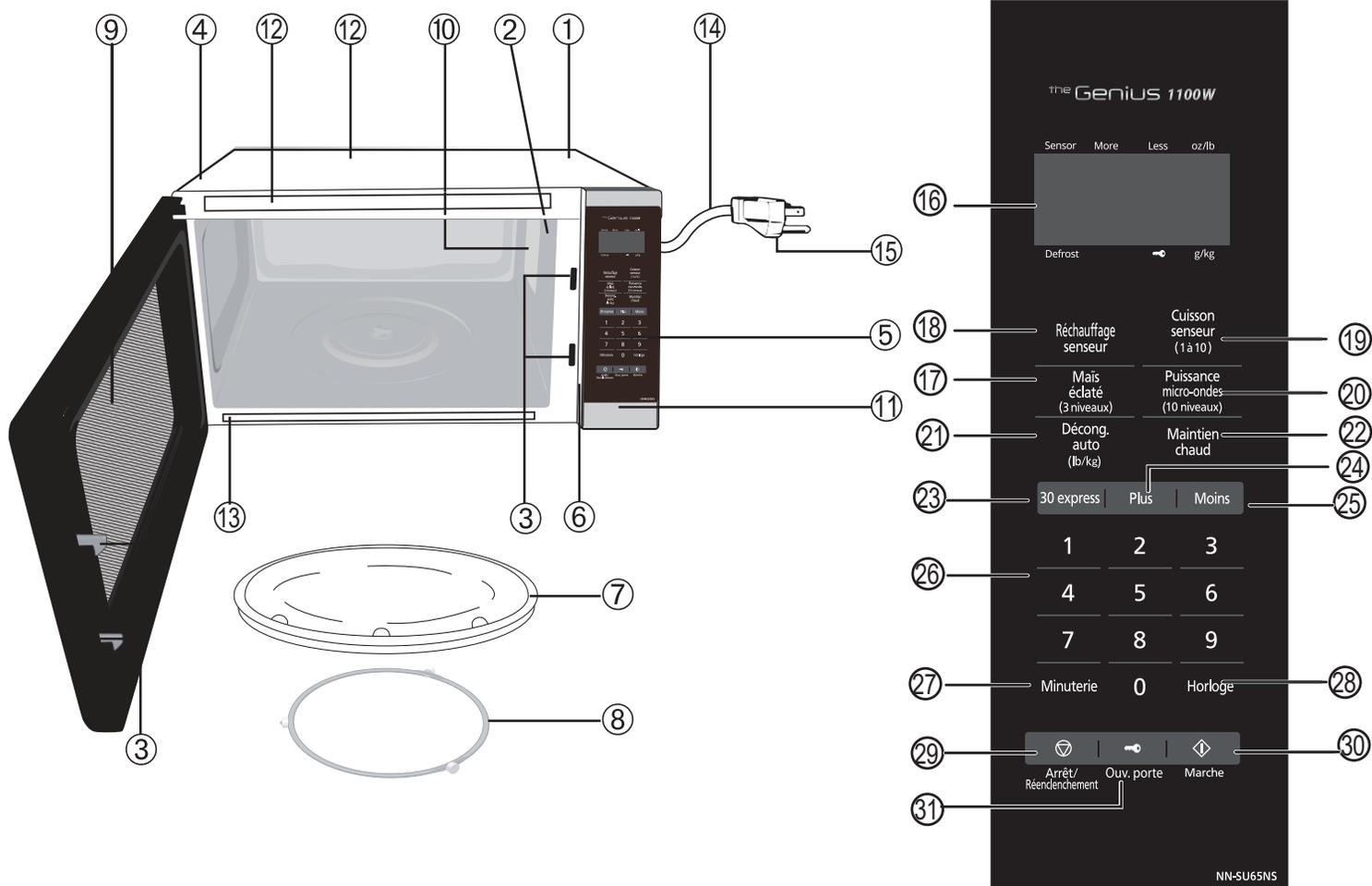


## ESSAI DE RÉCIPIENTS

**POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR À MICRO-ONDES :** Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à PL10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



## Emplacement des commandes



- 1 Évent d'aération externe
- 2 Évent d'aération interne
- 3 Système de verrouillage de la porte
- 4 Évent d'aération sortant
- 5 Panneau des commandes
- 6 Plaque signalétique
- 7 Plateau en verre
- 8 Anneau à galets
- 9 Pellicule antivapeur/ antichaleur (**ne pas retirer**)
- 10 Couvercle du guide d'ondes (**ne pas retirer**)
- 11 Levier d'ouverture de la porte
- 12 Étiquette d'avertissement
- 13 Aide-mémoire
- 14 Cordon d'alimentation
- 15 Fiche d'alimentation
- 16 Écran d'affichage
- 17 Touche de maïs éclaté (voir page 14)
- 18 Touche de réchauffage par senseur (voir page 16)
- 19 Touche de cuisson par senseur (voir page 16)

- 20 Touche de niveau de puissance (voir page 12)
- 21 Touche de décongélation automatique (voir page 15)
- 22 Touche de maintien au chaud (voir page 13)
- 23 Touche 30 express (voir page 13)
- 24 Touche Plus (voir page 14)
- 25 Touche Moins (voir page 14)
- 26 Touches numériques
- 27 Touche de minuterie (voir page 17)
- 28 Touche de réglage de l'horloge (voir page 11)
- 29 Touche d'arrêt/réenclenchement  
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 deux points réapparaissent dans l'écran d'affichage.

- 30 Touche de mise en marche  
Après avoir réglé la programmation, une pression met le four en marche. 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.
- 31 Touche d'ouverture de la porte (voir page 6).

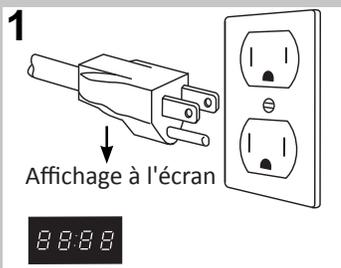
### Avertissement sonore :

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.

### NOTA :

Si aucune opération n'est effectuée après le réglage d'un programme de cuisson, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.

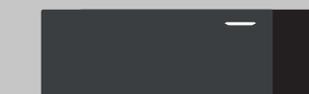
## Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



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) en mode bip activé.



Appuyer une fois sur **Marche** pour entrer dans le système de mesure.



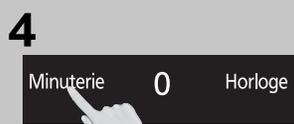
Appuyer sur **Minuterie** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).



Appuyer à nouveau sur **Marche** pour accéder au système d'avertisseur (En appuyant deux fois sur Marche après le branchement, il est possible de sauter le système des unités de mesure et d'accéder directement au système d'avertisseur).



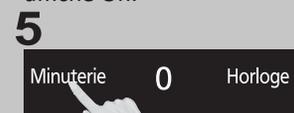
L'écran affiche **bEEP**.



Appuyer sur **Minuterie** pour alterner l'avertisseur entre : bip activé ou bip désactivé.



Par défaut, l'avertisseur est en mode bip activé. L'écran affiche On.

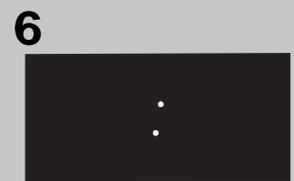


Appuyer une fois sur **Minuterie**.



L'avertisseur passe au mode bip désactivé. L'écran affiche OFF.

Appuyer sur **Minuterie** pour alterner l'avertisseur entre On et OFF.



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

**NOTA :**

1. Ces sélections ne sont offertes que lors du branchement initial du cordon d'alimentation.
2. Après le réglage du bip, l'écran revient au réglage des unités de mesure métriques si la touche Marche est à nouveau pressée.
3. Appuyer sur **Arrêt/Réenchement** pour quitter.

## Réglage de l'horloge



Alors que le four **N'EST PAS** utilisé, appuyer une fois sur **Horloge**; 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.

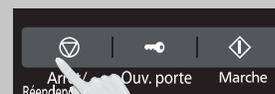
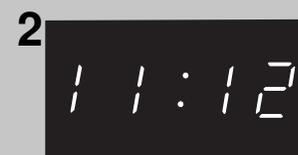
**NOTA :**

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 trois fois sur **Marche**; «  » apparaît à l'écran.



Appuyer trois fois sur **Arrêt/Réenchement**. L'affichage de deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

**NOTA :**

1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour régler ou annuler le système de verrouillage, la touche Marche ou Arrêt/Réenchement doit être pressée 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.

## Fonctionnement (suite)

### Cuisson

1



Mais élaté (3 niveaux)      Puissance micro-ondes (10 niveaux)

Si la cuisson se fait à puissance élevée (PL10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit affiché. PL10 est le plus élevé et PL1 est le plus faible.

Pression	Niveau de puissance
Une	PL10 (ÉLEVÉE)
Deux	PL9
Trois	PL8
Quatre	PL7 (MOY.-ÉLEVÉE)
Cinq	PL6 (MOYENNE)
Six	PL5
Sept	PL4
Huit	PL3 (MOY.-FAIBLE)/ DÉCONGÉLATION
Neuf	PL2
Dix	PL1 (FAIBLE)

2



Entrer la durée de cuisson à l'aide des **touches numériques**.

La puissance PL10 (ÉLEVÉE) a une durée de cuisson maximale de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée maximale programmable est de 99 minutes, 99 secondes.

3



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

#### NOTA :

1. Pour le réchauffage, utiliser la puissance PL10 (ÉLEVÉE) pour les liquides, PL7 (MOY.-ÉLEVÉE) pour la plupart des aliments et PL6 (MOYENNE) pour les aliments plus denses.
2. Pour la décongélation, régler la puissance à PL3 (MOY.-FAIBLE).

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

Nota : Si le processus de cuisson n'est pas terminé après que le four ait fonctionné à puissance PL10 continuellement pendant 30 minutes, le four passera automatiquement à la puissance PL8 pour protéger le four à micro-ondes et terminer le cycle de cuisson.

Si la cuisson doit se poursuivre à puissance PL10, il faudra attendre 15 minutes avant de redémarrer.

### Réglage du temps de repos

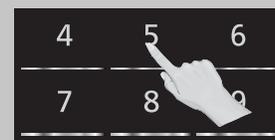
1



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

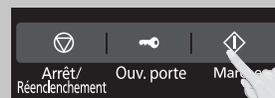
Nota : Ne pas sauter l'étape 1, même en utilisant la puissance élevée PL10.

2



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

3

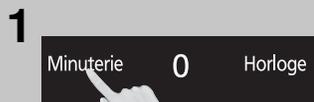


Appuyer sur la touche **Marche**. Le compte à rebours s'amorce et émet deux bips à la fin de la durée de cuisson (le début du temps de repos). Cinq bips se font entendre à la fin du temps de repos.

Suite à la page suivante

## Fonctionnement (suite)

### 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**.



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



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 dans la fenêtre d'affichage. PL10 est le plus élevé et PL1 est le plus faible.



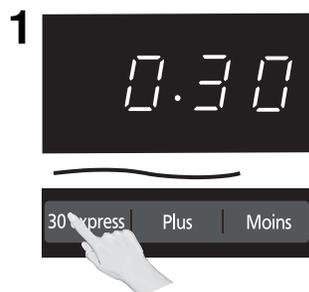
Appuyer sur **Marche**; le compte à rebours du temps d'attente s'effectue et la cuisson commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

#### NOTA :

1. Lorsque chaque cycle prend fin, deux bips se font entendre. À la fin du programme, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, la minuterie ou le temps d'attente, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
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

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



Appuyer sur la touche **30 express** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes) s'affiche. Le niveau de puissance est pré-réglé à PL10.



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.

#### NOTA :

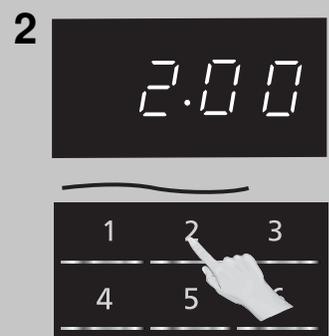
1. Si désiré, les autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Choisir le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur la touche **30 express**.
2. Après avoir réglé le temps à l'aide de la touche **30 express**, les touches numériques ne peuvent être utilisées.
3. La touche **30 express** peut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

### Maintien au chaud

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



Appuyer sur **Maintien chaud**.



Régler le temps de maintien au chaud à l'aide des **touches numériques**, jusqu'à 30 minutes. L'exemple montre deux minutes. À la fin du temps de maintien au chaud, cinq bips se font entendre.



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.

#### NOTA :

La fonction Maintien au chaud peut être programmée comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Elle ne peut pas être utilisée en combinaison avec les fonctions avec senseur ou automatiques.

## Maïs éclaté

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



1

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).



2



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.



3



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.

### NOTA :

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 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 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



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**.



« 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**.



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.

### NOTA :

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 1 ou 2 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 pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrive 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 durées d'attente indiquées à la page 12.
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
<b>Poissons et fruits de mer</b> 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	10 min	NON
Poisson entier	4 à 6	Retourner		
<b>Viande</b> Viande hachée	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées		
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)]	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	NON
Côtelettes/Bifteck	6 à 8	Retourner/Réarranger		
Côtes/Bifteck d'ail	6 à 8	Retourner/Réarranger		
Viande à ragoût	4 à 8	Séparer/Ôter les parties décongelées	5 min	NON
Foie (tranches minces)	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	4	Retourner	----	
<b>Volaille</b> Poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
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	10 min	
Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	6	Retourner	20 min au réfrigérateur	

## Réchauffage par senseur

1



Appuyer sur la touche **Réchauffage senseur**.

2



Si désiré, appuyer sur la touche **Plus** pour ajouter 20 % plus de temps que suggéré. Appuyer sur la touche **Moins** pour soustraire 20 % au temps

3



Appuyer sur la touche **Marche**. Lorsque le réchauffage est terminé, cinq bips se font entendre.

### NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction Réchauffage senseur quelques fois, une cuisson différente pourrait être préférée pour les aliments — utiliser alors les touches Plus/Moins.
- Lorsque le senseur détecte de la vapeur et que le four émet deux bips, le compte à rebours s'affiche.

**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 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 les boissons.
- Pour les aliments congelés.

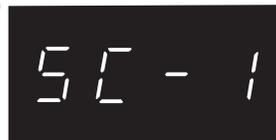
## Cuisson par senseur

1



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

2



Si désiré, appuyer sur la touche **Plus** pour ajouter 20 % plus de temps que suggéré. Appuyer sur la touche **Moins** pour soustraire 20 % au temps.

3



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

### NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction Cuisson senseur quelques fois, une cuisson différente pourrait être préférée pour les aliments - utiliser alors les touches Plus/Moins.
- Lorsque le senseur détecte de la vapeur et que le four émet deux bips, le compte à rebours s'affiche.

3. 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 17, consulter la section sur la cuisson manuelle à la page 12.

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

### AVANT le réchauffage ou la cuisson :

- La température ambiante devrait être inférieure à 35 °C (95 °F).
- Le poids des aliments devrait excéder 100 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. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée du senseur.

4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un contenant étanche en plastique - cela peut empêcher la valeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

### PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission des deux bips et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Une fois le compte à rebours amorcé, la porte du four peut être ouverte pour remuer, tourner ou redéposer les aliments.

### APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

## Fonctionnement (suite)

### Tableau de cuisson par senseur

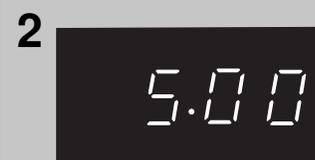
Consulter le tableau ci-dessous pour les catégories de cuisson par senseur.

Catégorie	Portion/Poids	Conseils
<b>1. Pomme de terre</b>	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g ch.) (6 à 8 oz)	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. Retourner après l'émission de 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
<b>2. Légumes frais</b>	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. Après l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur <b>Marche</b> .
<b>3. Légumes surgelés</b>	220 à 450 g (8 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ 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 l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur <b>Marche</b> .
<b>4. Pizza surgelée (une seule)</b>	170 à 340 g (6 à 12 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
<b>5. Mets surgelés</b>	170 à 900 g (6 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Après l'émission de 2 bips, remuer ou redispser. 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.
<b>6. Casserole</b>	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Utiliser la quantité de liquide appropriée. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
<b>7. Viande hachée</b>	220 à 680 g (8 à 24 oz)	Émietter la viande dans un bol en verre ou une passoire. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après l'émission de 2 bips, remuer. Couvrir de nouveau et appuyer sur <b>Marche</b> . Les jus devraient être clairs. Égoutter.
<b>8. Riz</b>	125 à 375 ml (½ à 1 ½ tasse)	Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans un faitout pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1 ½ partie d'eau à 1 partie de riz.
<b>9. Pâtes</b>	50 à 155 g (1,75 à 5,5 oz)	Placer 50 g (1,75 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans une casserole de 2 L (8 tasses) allant au micro-ondes, du sel et de l'huile, au goût, recouverte d'un couvercle ou d'une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 litre (4 tasses) d'eau chaude du robinet, pour 155 g (5,5 oz) de pâtes, utilisez 1,5 L (6 tasses) d'eau chaude du robinet dans une casserole de 3 L (12 tasses).
<b>10. Ragoût</b>	4 à 6 portions	Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), émietter 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens (hachés), 1,2 ml (¼ c. à thé) de morceaux d'ail séché. Couvrir avec une pellicule plastique et cuire à P10 pendant 6 minutes. Mélanger après la cuisson. Égoutter. Ajouter 450 g (16 oz) de haricots pinto ou rouges, 430 g (15 oz) de tomates à l'étuvée (hachées), 430 g (15 oz) de sauce tomate, 5 ml (1 c. à thé) de sel et 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de poudre de chili. Couvrir avec le couvercle, en utilisant la sélection Ragoût. Après l'émission de 2 bips, remuer. Recouvrir et appuyer sur <b>Marche</b> . Mélanger après la cuisson. Couvrir à nouveau et laisser reposer 7 minutes avant de servir.

### Réglage de la minuterie



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



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



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.

**Attention :** 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.

## RECETTES PAR MICRO-ONDES

### OMELETTE

#### Recette d'omelette de base

**Portions** : 1 portion

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

2 œufs

30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sel et poivre noir moulu, au goût. Chauffer le beurre dans un plat circulaire de 20 cm (8 po) pour four à micro-ondes pendant 20 secondes à PL10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner le plat pour en enrober le fond de beurre fondu.

Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans le plat. Recouvrir d'une pellicule plastique perforée et cuire pendant 2 minutes à PL10. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir.

**Toujours battre les œufs avant de préparer l'omelette.**

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

### MACARONI AU FROMAGE

**Portions** : 4 à 6 portions

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 ml (¾ c. à thé) de moutarde en poudre

3 ml (¾ c. à thé) de sel

0,6 ml (¼ 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) de macaroni, cuit et égoutté

45 ml (3 c. à soupe) de chapelure

3 ml (¾ c. à thé) de paprika

Dans une cocotte de 3 litres (12 tasses), faire fondre le beurre pendant 40 secondes à PL10, avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée, puis cuire pendant 1 minute à PL10.

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 PL10 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 à « 6. Casserole ».

### RAGOÛT DE BŒUF ET DE MACARONI

**Portions** : 4 à 6 portions

225 g (1/2 lb) de bœuf haché maigre

½ petit oignon, haché

¼ poivron vert, haché

125 ml (½ tasse) de céleri haché

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

150 ml (⅔ tasse) d'eau

125 ml (½ tasse) de macaroni coupé

2,5 ml (½ c. à thé) de persil haché

1,2 ml (¼ c. à thé) de sel

0,6 ml (¼ c. à thé) de poivre noir moulu

60 ml (¼ de tasse) de cheddar râpé

Dans un faitout de 3 L (12 tasses), émietter le bœuf haché. Cuire pendant 5 à 7 minutes à PL6 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire pendant 3 à 4 minutes à PL10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Utiliser la cuisson par senseur à « 6. Casserole ». Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

# Caractéristiques des aliments

## Os et matières grasses

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



## Densité

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

Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Le centre de certains aliments est composé de sucre, eau ou matières grasses, et ces centres attirent les micro-ondes (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 la durée de cuisson.

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



## Forme

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



## 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 divers degrés.

## Durée de cuisson

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

## Mélange

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

## Réarrangement

Réarranger les petits aliments tels les morceaux de poulet, les crevettes, les galettes de hamburger et les côtelettes de porc. Mettre les morceaux qui sont sur le contour au centre et ceux qui sont au centre sur le contour.

## Retournement

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

## Temps de repos

La plupart des aliments continuent à cuire par conduction lorsque le four est 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.

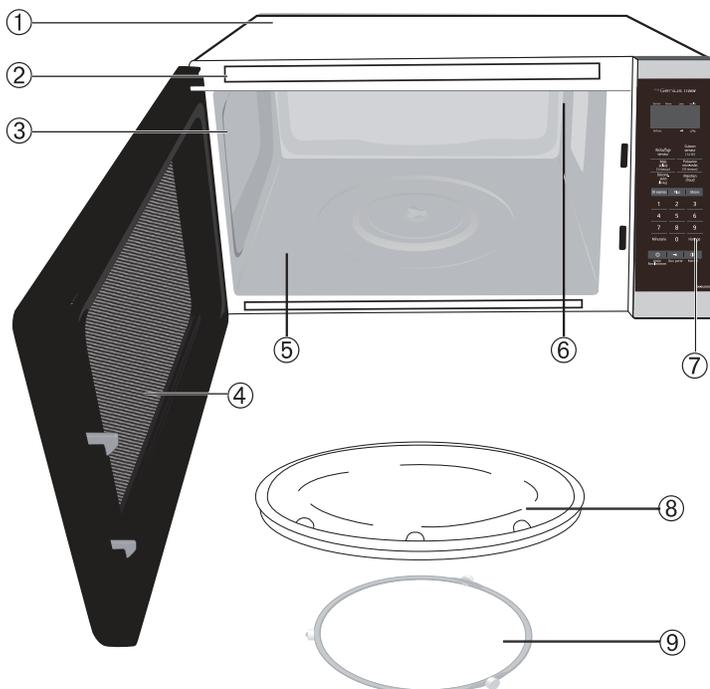
## Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

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

Acheter des pièces, des accessoires et les manuels d'instructions en ligne pour tous les produits Panasonic en visitant notre site Web à l'adresse :

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

### Pièces pouvant être commandées :

Manuel d'utilisation (le présent manuel).....	16170000B03688
Plateau en verre .....	12570000008334
Anneau à galets .....	12170000004310

## 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 :

<p>Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.</p>	<p>Certains appareils (radios, 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, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.</p>
<p>De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.</p>	<p>Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Cela est normal. Essuyer le four après usage (voir page 20).</p>
<p>Le four ne fonctionne pas.</p>	<p>Le four n'est pas bien branché ou il doit être réinitialisé; débrancher la fiche de la prise, attendre dix secondes et rebrancher.</p> <p>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible est sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.</p> <p>Il y a un problème avec la prise; essayer un autre appareil sur la prise pour vérifier si elle fonctionne.</p>
<p>La cuisson ne peut commencer.</p>	<p>La porte n'est pas complètement fermée; fermer la porte.</p> <p>La touche <b>Marche</b> n'a pas été pressée après la programmation; appuyer sur la touche <b>Marche</b>.</p> <p>Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur la touche <b>Arrêt/Réencenchement</b> pour annuler la programmation en mémoire et pour reprogrammer le four.</p> <p>Le programme est erroné; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation.</p> <p>La touche <b>Arrêt/Réencenchement</b> a été pressée accidentellement; recommencer la programmation.</p>
<p>Le plateau en verre est instable.</p>	<p>Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau; retirer le plateau et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre en place.</p>
<p>Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.</p>	<p>L'anneau à galets et la sole du four sont sales; nettoyer ces parties selon la section <b>Entretien et nettoyage du four à micro-ondes</b> (voir page 20).</p>
<p>L'indication «  » apparaît à l'écran.</p>	<p>1. La fonction SÉCURITÉ DES ENFANTS a été activée en appuyant trois fois sur <b>Marche</b>; désactiver la fonction en appuyant trois fois sur <b>Arrêt/Réencenchement</b>.</p> <p>2. Ou le verrou de porte électronique pour la sécurité des enfants a été activé. Appuyer sur <b>Ouv. porte</b> afin d'ouvrir la porte, ou suivre les instructions de la page 5 pour désactiver cette fonction.</p>

# Garantie limitée (seulement pour le Canada)

Panasonic Canada Inc.

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

## PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

### **RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS**

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

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

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

### **SERVICE SOUS GARANTIE**

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

### **RÉPARATIONS**

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : [panasonic.ca/french/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/french/support/servicentrelocator)

### **EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE**

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

# Spécifications

Alimentation.....	120 V C.A., 60 Hz
Consommation.....	13,5A , 1 500 W
Puissance de cuisson*.....	1 100 W
Dimensions extérieures (L X H X P) .....	519 mm × 315 mm × 410 mm (20 <sup>7</sup> / <sub>16</sub> po × 12 <sup>3</sup> / <sub>8</sub> po × 16 <sup>1</sup> / <sub>8</sub> po)
Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P).....	353 mm × 262 mm × 388 mm (13 <sup>7</sup> / <sub>8</sub> po x 10 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> po x 15 <sup>5</sup> / <sub>16</sub> po)
Fréquence.....	2 450 MHz
Poids net.....	Environ 16 kg (35,3 lb)

\*Essai CEI

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

## Pour vos dossiers

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

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

Date de l'achat \_\_\_\_\_

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