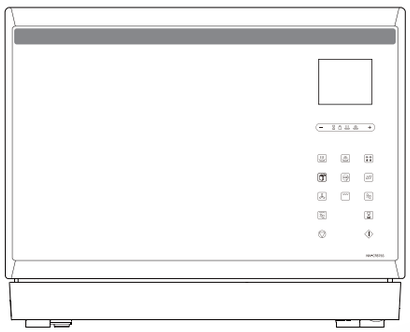
Panasonic®



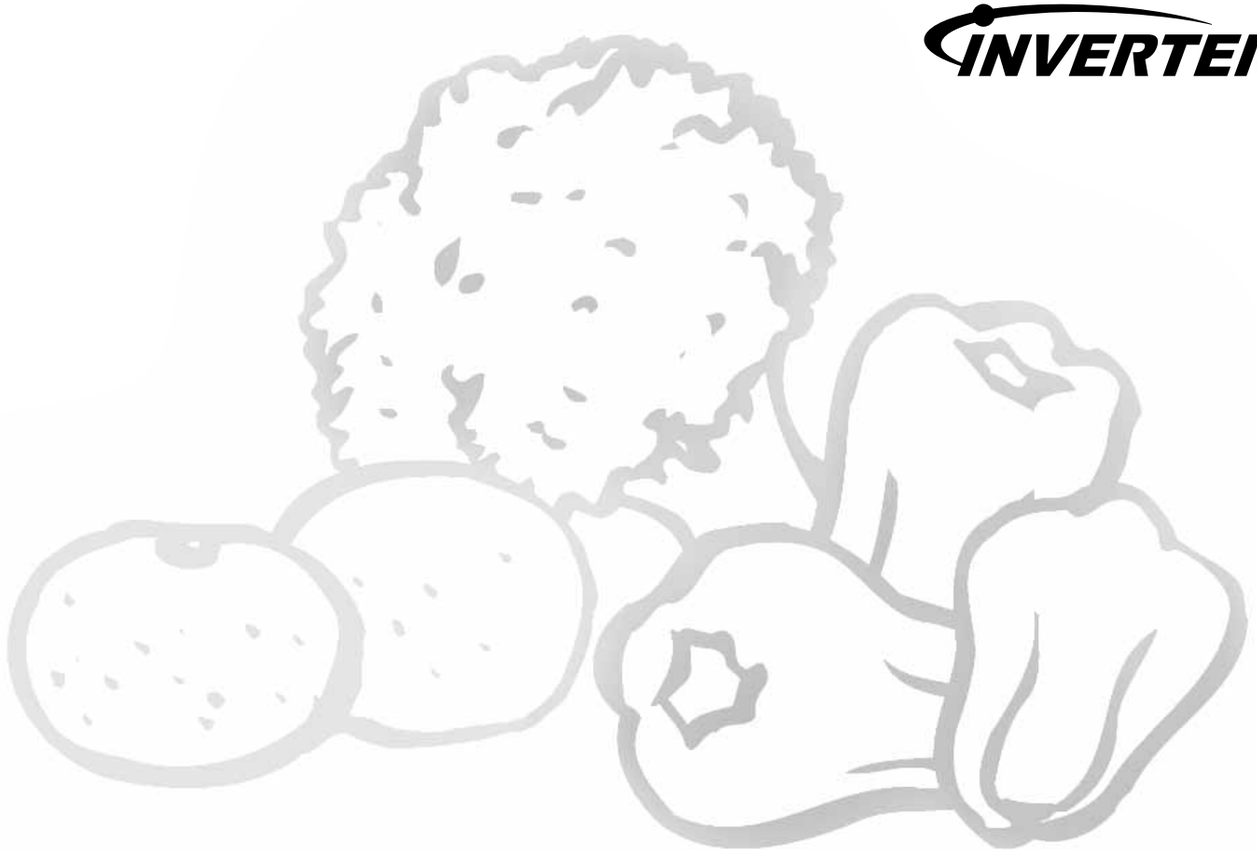
Manuel d'utilisation

Four micro-ondes à convection

Pour usage domestique seulement

Modèle NN-CF876S

INVERTER



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

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tél. : (905) 624-5010
www.panasonic.com

F0003BH25CP
PA1215-51217
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2015

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions pour la cuisson par micro-ondes 1
Importantes mesures de sécurité à prendre 2-4
Installation et mise à la terre 5-6
Mises en garde 7-8

Utilisation

Panneau des commandes 14
Écran d'affichage 15
Accessoires pour le four 15
Modes de cuisson 16
Mise en route 17
Réglage de l'horloge 17
Système de verrouillage 17
Mode DÉMO 17
Barre de réglage 18
Sélection des fonctions 18-19
Menu à l'écran (OUI/NON) 19
Micro-ondes 20
Fonction Gril 21
Fonction Convection 22-23
Fonction Combinée 23
Cuisson en 3 cycles 24
Fonction 30 express 24
Maïs éclaté 25
Fonction Plus/Moins 25
Turbo-décongélation avec système Inverter 26
Conseils et techniques de décongélation 26-27
Fonction de cuisson auto 28
Réchauffage par senseur 29
Cuisson par senseur 29
Tableau des menus 30-36
Fonction de nettoyage 36
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente) 37
Raccourcis 38
Tableau de réchauffage 39-41
Tableau de cuisson 42-47
Caractéristiques des aliments 48
Techniques de cuisson 48-49
Guide sommaire 53-55

Entretien et service

Entretien 11
Guide de dépannage 50-51
Garantie après-vente 52

Information générale

Ustensiles de cuisson 9-10
Diagramme des caractéristiques 12-13
Données techniques 56
Pour vos dossiers 56

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

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

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

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.
Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

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

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

⚠ ATTENTION ATTENTION 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, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent 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.
(b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, 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 soient 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 réglage à un personnel qualifié.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec1 2017/12/20 8:46:06

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 :

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

AVIS

— 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” à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe “Instructions de mise à la terre” à la page 5.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d’installation de ce manuel, aux pages 5 et 6.
6. **Ne pas** obstruer les évents d’aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l’appareil à l’extérieur. **Ne pas** l’utiliser près d’un évier, d’une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d’être exposé à l’eau.
8. N’utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d’aliments. Il n’est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l’utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d’endommager l’appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d’étanchéité, n’utiliser qu’une éponge ou un linge doux humecté d’eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l’appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre 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, 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 pendre le fil d’alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l’appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
16. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des oeufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
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.**

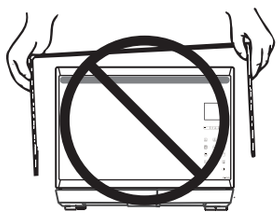
F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec2 2017/12/20 8:46:06

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

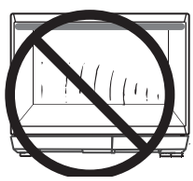
18. **Liquides très chauds**
    Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES 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, causer des blessures ou des dommages au four.

AVIS

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, ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

1. **Ne pas** faire fonctionner le four lorsqu'il est vide et ne pas utiliser des contenants en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation d'étincelles et des dommages à la cavité du four, la porte ou les autres composants, engendrant un risque d'incendie.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson 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 transmise des aliments chauds au contenant de cuisson et du contenant au fond plat. Celui-ci peut également être très CHAUD une fois le contenant de cuisson sorti du four. Des précautions doivent être prises durant le maniement.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec3 2017/12/20 8:46:06

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

AVIS

1. Les joints d'étanchéité et les régions avoisinantes doivent être nettoyés avec un linge humide. Vérifier la présence de tout dommage aux joints d'étanchéité et aux régions avoisinantes et ne pas utiliser l'appareil avant qu'il n'ait été réparé par un personnel de service qualifié, formé par le fabricant.
2. Ne pas tenter de modifier ou de faire des réglages ou réparations à la porte, au boîtier du panneau de commandes, aux interrupteurs de sécurité ou à toute autre partie du four. Ne pas retirer le panneau extérieur du four qui assure la protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes. Confier toute réparation à un personnel compétent.
3. Ne pas utiliser cet appareil si LA FICHE OU LE CORDON D'ALIMENTATION sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou s'il a été endommagé ou échappé. Il est dangereux pour quiconque autre qu'un personnel de service compétent de procéder à une réparation.
4. Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il doit être remplacé par un autre semblable fourni par le fabricant.
5. Cet appareil n'a pas été conçu pour être utilisé par des personnes (incluant les enfants) à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience ou de connaissance, excepté si elles ont reçue d'une personne responsable de leur sécurité, une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil. Surveiller les jeunes enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
6. Ne permettre aux enfants d'utiliser le four micro-ondes sans supervision que s'ils ont reçu des instructions adéquates afin qu'ils puissent le faire en toute sécurité et qu'ils comprennent les dangers liés à un mauvais usage, incluant l'échappement de vapeur. Afin de prévenir les brûlures, s'assurer que les enfants ne touchent pas aux surfaces intérieures chaudes ou au boîtier extérieur chaud après le fonctionnement du four.
7. Ne pas chauffer de liquides ni d'aliments dans des contenants étanches, ce qui risque de produire une explosion.
8. Faire ATTENTION au moment de retirer le plateau émaillé du rail coulissant, ne pas le laisser à mi-chemin du rail dans le four. Le rail coulissant à l'intérieur du four n'est pas conçu avec une butée d'arrêt et le rail ne peut pas retenir le plateau émaillé.

Attention: Surfaces chaudes

Conserver ce manuel d'utilisation

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

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec4 2017/12/20 8:46:06

⚠ INSTALLATION ET 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, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. **Ne pas** installer un four endommagé.

Emplacement

1. Le four doit être placé sur une surface plane et stable à une hauteur de 91,6 cm (36 po) du plancher. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. **Conserver un espace libre de 15 cm (6 po) au-dessus du four, 10 cm (4 po) à l'arrière et 5 cm (2 po) à gauche et laisser l'autre côté libre. Si un côté du four doit être placé contre le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas retirer les pattes sous le four.**
   (a) **Ne pas** obstruer les 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 excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   (c) **Ne pas** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et une installation sur comptoir uniquement et devrait être installé à une hauteur d'au moins 916 mm (36 po) à partir du plancher. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

Installation

1. **Ne jamais** obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Si le four a été conçu aux fins d'une installation dans une armoire, utiliser uniquement le nécessaire d'encastrement Panasonic approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local ou en ligne à la eBoutique de Panasonic Canada. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.
3. L'emploi d'un nécessaire d'encastrement d'une autre marque que Panasonic entraînera la résiliation de la garantie du fabricant pour ce four à micro-ondes.

⚠ WARNING — UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

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

Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR 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.

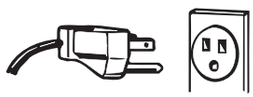
- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **Ne pas retirer la broche de retour à la terre.**
- **Ne pas utiliser un adaptateur.**

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec5 2017/12/20 8:46:06

⚠ Installation et mise à la terre *(suite)*

Alimentation

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



Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four 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 sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise RELIÉE À LA TERRE. **(Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE.)** Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites pour four micro-ondes. Ce produit peut émettre de l'énergie radioélectrique, ce qui peut causer de l'interférence avec des articles tels que radio, téléviseur, moniteur pour bébé, téléphone sans fil, Bluetooth, routeur sans fil, etc., ce qui peut être confirmé en mettant le four hors marche et en le mettant en marche. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer :

(1) Augmenter la distance entre le four micro-ondes et les autres produits touchés par le brouillage.
(2) Si possible, utiliser une antenne correctement installée et/ou réorienter l'antenne de réception de l'autre produit touché par le brouillage.
(3) Brancher le four micro-ondes dans une prise différente du produit touché par le brouillage.
(4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Entretien et nettoyage du four micro-ondes »)

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation du four à micro-ondes, le ventilateur peut s'actionner pour refroidir les composants électriques et le message « REFROIDISSEMENT » s'affichera à l'écran. Il est tout de même possible de retirer la nourriture du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur cesse de tourner.

Nota : Il est tout à fait normal que le ventilateur de refroidissement de porte (situé à l'intérieur de la porte) continue de fonctionner même après la fin de la cuisson. Le message « REFROIDISSEMENT » ne s'affichera pas à l'écran.

Lampe du four

S'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, communiquer avec Panasonic ou le centre de service le plus près pour le faire examiner ou réparer. Des coordonnées sont fournies dans la garantie à la page 52.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec6 2017/12/20 8:46:06

Mises en garde

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

IMPORTANT

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

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille-maïs pour four micro-ondes. Le maïs éclaté est également disponible en sac. Suivre les directives du fabricant et utiliser une marque adéquate à la puissance du four. **ATTENTION :** Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 25). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.

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

5) FOND PLAT / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

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

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. Ne jamais 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 les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec7 2017/12/20 8:46:06

⚠ Mises en garde *(suite)*

8) THERMOMÈTRES

- **Ne jamais** utiliser de thermomètre à viande ordinaire dans un four micro-ondes. Utiliser un thermomètre à viande ou un thermomètre à bonbons pour four micro-ondes. Autrement, il peut y avoir formation d'étincelles.

9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffement. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four.
- Avant l'utilisation, s'assurer que les ustensiles ou les récipients peuvent être utilisés dans un four micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four micro-ondes pour sécher du papier journal, des vêtements ou tout autre matériau. Il y a risque d'incendie.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, **NE PAS** ranger des objets autres que les accessoires du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode micro-ondes ou cuisson combinée SANS ALIMENTS DANS LE FOUR. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur la touche d'**Arrêt/Réenclenchement** et laisser la porte fermée pour éteindre les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou fermer le courant au niveau du fusible.
- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, prendre garde de ne pas renverser le contenu.
- Éviter la vapeur chaude qui peut causer des brûlures graves.
- Afin de prévenir toute blessure, ne laisser personne s'approcher, s'appuyer, s'asseoir ou placer des objets lourds sur la porte ouverte du four. Il pourrait en résulter des blessures graves.
- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandé par Panasonic pourrait causer des blessures.

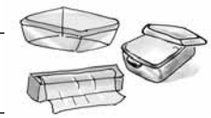
12) UTILISATION DE L'ÉLÉMENT DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les évents d'aération du boîtier et de la porte, deviennent chaudes pendant la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril. Afin de prévenir les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de la mise en place ou du retrait d'aliments ou d'accessoires.
- Des éléments chauffants se trouvent dans le haut et à l'arrière du four. Pendant ou après la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, prendre garde à ne pas toucher ces surfaces.
- **De même, POUR ÉVITER DE SE BRÛLER,** faire preuve de prudence lors du contact avec des pièces accessibles du four lorsque celui-ci fonctionne dans le mode de cuisson à convection, de cuisson à modes combinés ou de cuisson au gril, parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essuyer tout excès d'huile sur son boîtier et faire fonctionner le four sans aliments ni accessoires dans le mode Convection à 230 °C (450 °F), pendant 10 minutes. Cela aura pour effet de faire s'évaporer l'huile **utilisée pour protéger le four contre l'oxydation. Par la suite, ne jamais utiliser le four sans y placer des aliments** (à l'exception de la période de préchauffage dans le mode Convection).

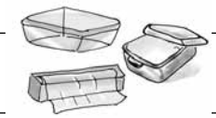
F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec8 2017/12/20 8:46:06



Ustensiles de cuisson

Article		Micro-ondes	Gril	Convection	Combinée	Commentaires
Papier d'aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui	Oui, pour protéger seulement	De petits morceaux d'aluminium peuvent être enroulés autour des pièces minces de la viande ou la volaille pour prévenir la surcuisson. Risque d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois ou de la porte du four, et de dommage au four.
Plat à brunir		Oui	Non	Non	Non	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson par micro-ondes seulement. Vérifier les instructions et le tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de 6 minutes.
Vaisselle	Étiquetée «Pour four et micro-ondes»	Oui	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant de mettre au four micro-ondes ou convection. Certains morceaux sont étiquetés au verso "Pour four et micro-ondes"
	Étiquetée «Pour micro-ondes»	Oui	Non	Non	Non	
	Non étiquetée	?	Non	Non	Non	Voir TEST DE CONTENANT à la page 10.
Contenant jetable en papier polyester		Oui	Non	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Se vendent dans les épiceries.
Emballage repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Plateau de repas surgelés		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes		Oui	Non	Non	Non	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocal en verre		Non	Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes et le brunissage. (Voir TEST DE CONTENANT à la page 10.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Attaches métalliques		Non	Oui	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et combinée.
Sac de cuisson		Oui	Oui	Oui	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. Éviter les attaches en métal pour la cuisson micro-ondes et combinée. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec9 2017/12/20 8:46:06



Ustensiles de cuisson *(suite)*

Article	Micro-ondes	Gril	Convection	Combinée	Commentaires
Assiette et tasse en carton	Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens chauds par micro-ondes.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en mode micro-ondes, convection et cuisson combinée.
Plastique, allant au four micro-ondes	Oui, avec précaution	Non	Non	Non	Doit être identifié «Pour four micro-ondes». Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenant 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 déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précaution pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant.
Pellicule plastique	Oui	Non	Non	Non	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée "Pour four cuisson aux micro-ondes". Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier paraffiné	Oui	Non	Non	Non	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode micro-ondes seulement.

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 1000 W**. 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.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec10 2017/12/20 8:46:06

Entretien

Mise en garde :
Nettoyer le four avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse après la cuisson. Si le four n'est pas nettoyé à l'occasion pour enlever la graisse, celle-ci peut s'accumuler et faire en sorte que le four crée «de la fumée et du feu» quand il est utilisé.

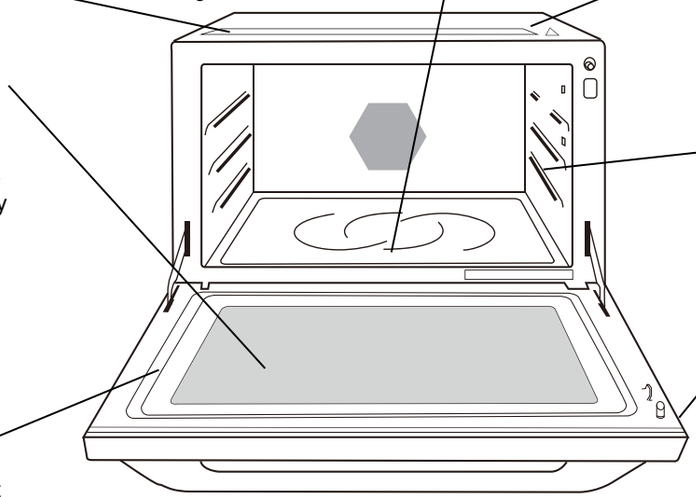
AVANT LE NETTOYAGE :	**APRÈS LE NETTOYAGE :**
Débrancher le cordon d'alimentation. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.	S'assurer que le four à micro-ondes est propre et sec, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pour effacer l'écran.

Étiquette :
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

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. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**

Joint d'étanchéité en caoutchouc :
Essuyer avec un linge doux et sec. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser de couteau ou de bord coupant.

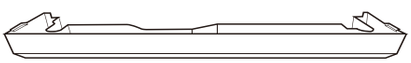
Fond plat
Toujours nettoyer le fond plat après que le four a refroidi avec un détergent doux et bien assécher avec un linge.



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'infiltre par les orifices de ventilation.

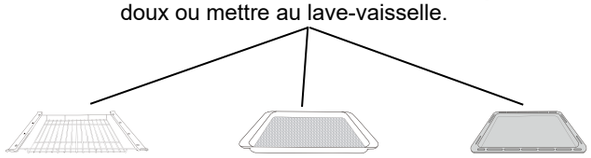
Intérieur du four :
Essuyer avec un linge humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

Panneau des commandes:
Ne pas laisser le panneau de commandes devenir humide. Nettoyer avec un linge doux et humide. Ne pas utiliser de détergents, d'abrasifs, ni de nettoyants à vaporiser sur le panneau de commandes. Après le nettoyage, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pour effacer l'affichage à l'écran.



Égouttoir

Après utilisation, laver avec un détergent doux ou mettre au lave-vaisselle.



Grille **Plateau en verre** **Plateau émaillé**

1. Toujours garder l'égouttoir propre.
2. Nettoyer et assécher après l'usage.
3. Après le nettoyage, replacer l'égouttoir dans les pieds de plastic.
4. NE PAS UTILISER DE LIQUIDE POUR LA VAISSELLE POUR NETTOYER L'ÉGOUTTOIR.

Nota :

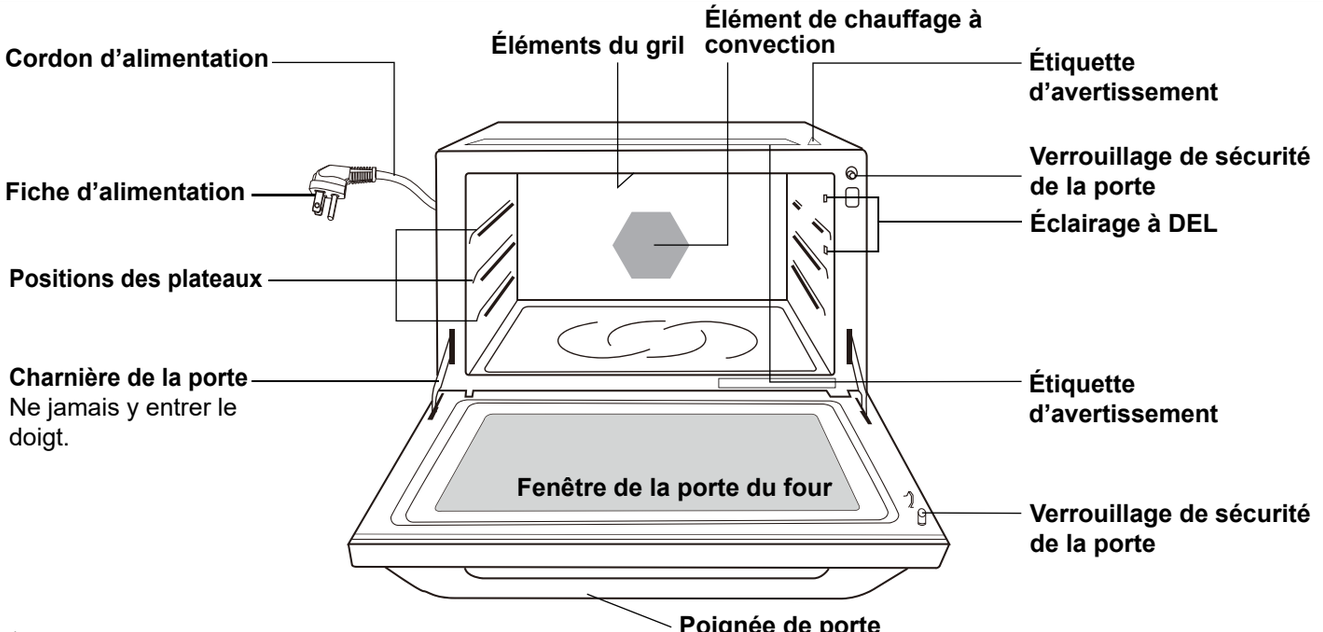
1. Dans le mode de cuisson à convection, de cuisson à modes combinés ou de cuisson au gril, certains aliments peuvent éclabousser du gras sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé, ces matières grasses pourraient dégager de la fumée. Le cas échéant, le nettoyage sera plus difficile.
2. Après la cuisson à convection, la cuisson à modes combinés ou la cuisson au gril, nettoyer le plafond et les parois avec un linge doux humecté d'eau savonneuse et prendre soin à toujours nettoyer la fenêtre de la porte. Pour éliminer les taches rebelles, vaporiser une petite quantité de nettoyant pour four à micro-ondes sur un linge humide; en recouvrir les taches, laisser agir pendant le laps de temps recommandé, puis essuyer. Cette méthode ne peut être utilisée pour nettoyer la porte.
   NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
   Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
3. Le défaut de maintenir le four propre pourrait mener à la détérioration de la surface, ce qui pourrait diminuer la durée de vie de l'appareil et possiblement créer une situation à risques.
4. Éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des racloirs métalliques affûtés pour nettoyer la fenêtre de la porte du four, cela pourrait en rayer la surface et en provoquer le bris.
5. Quand il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, consulter le centre de service indiqué par Panasonic.

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. ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec11 2017/12/20 8:46:06

Diagramme des caractéristiques

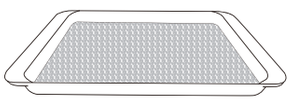
Fond plat
Si le fond plat est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer. Ne pas placer d'aliments directement sur le fond plat. Les mettre dans un récipient ou un support à récipient fait spécialement pour le four à micro-ondes.



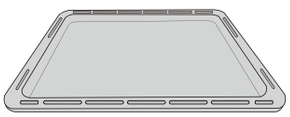
Nota :
L'illustration n'est qu'à titre de référence.

Éclairage du four :
L'ampoule du four s'allumera durant la cuisson et aussi quand la porte est ouverte.

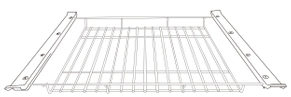
Poignée de porte
Ouvrir la porte durant la cuisson va arrêter le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson recommence aussitôt que la porte est refermée et que la touche **Marche** est pressée. L'éclairage du four s'allumera et va rester allumé chaque fois que la porte est ouverte. Ouvrir la porte n'importe quand durant un programme de cuisson est sans danger et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.



Plateau en verre
1. Le plateau en verre peut être utilisé à n'importe quelle position pour une cuisson dans n'importe quel mode.
2. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau froide, sinon il pourrait craquer ou se briser en morceaux.
3. Le poids maximal qui peut être placé sur le plateau en verre est de 4 kg (8,8 lb) (cela comprend le poids combiné des aliments et du plat).



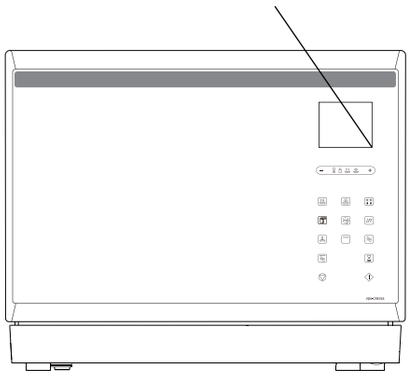
Plateau émaillé
1. Le plateau émaillé peut être utilisé avec les modes Gril ou Convection. Ne pas l'utiliser avec les modes Micro-ondes ou Combinée.
2. Pour la cuisson par convection à 2 niveaux, la grille peut être utilisée à la position supérieure du four et le plateau émaillé peut être utilisé à la position inférieure du four.
3. Le poids maximal qui peut être placé sur le plateau émaillé est de 4 kg (8,8 lb) (cela comprend le poids combiné des aliments et du plat).



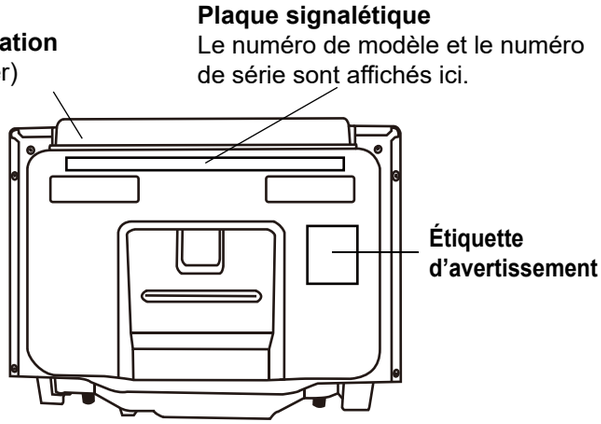
Grille
1. La grille peut être utilisée avec les modes Gril, Convection ou Combinée.
2. Ne pas utiliser de récipient en métal directement sur la grille avec les modes Combinée.
3. Ne pas utiliser la grille avec le mode Micro-ondes seulement.
4. Le poids maximal qui peut être placé sur la grille est de 4 kg (8,8 lb) (cela comprend le poids combiné des aliments et du plat).

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec12 2017/12/20 8:46:06

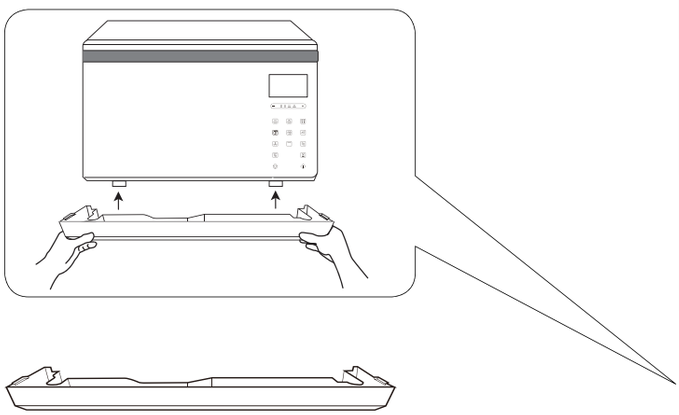
Diagramme des caractéristiques *(suite)*

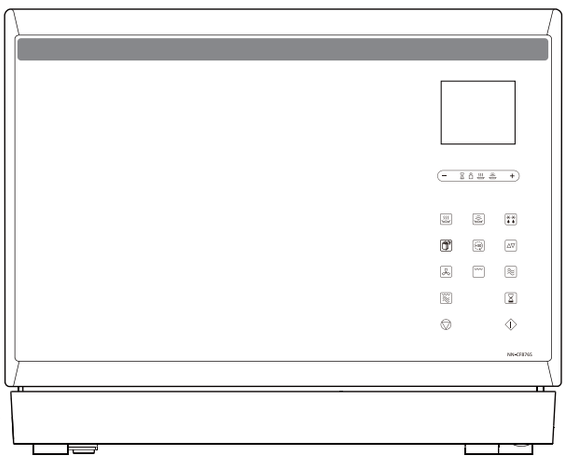


Vue de face



Vue arrière





Égouttoir

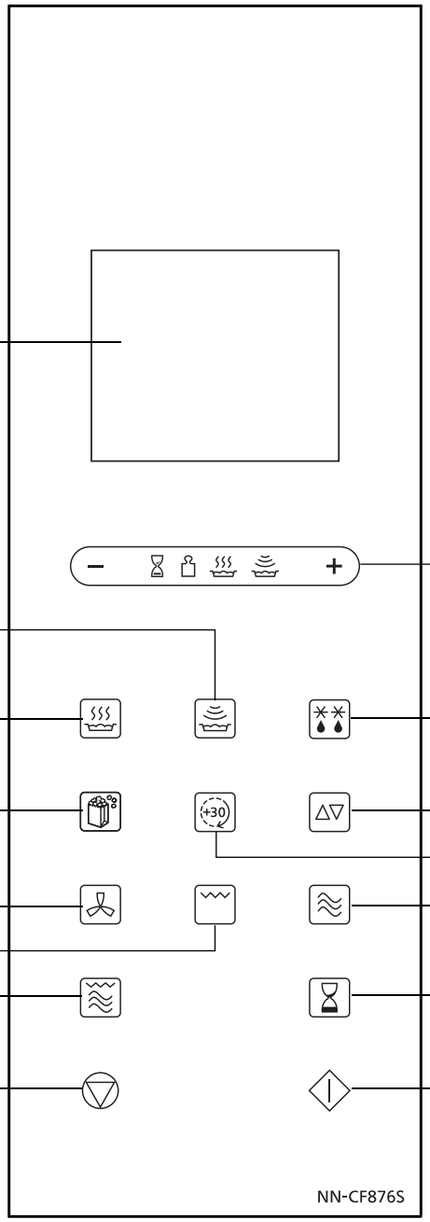
1. Avant d'utiliser le four, l'égouttoir doit être bien ajusté puisqu'il recueille l'excès d'eau durant la cuisson. L'égouttoir doit être retiré et nettoyé sur une base régulière.
2. Nettoyer et essuyer après l'usage.
3. Pour retirer l'égouttoir, le tenir avec les deux mains et le faire glisser doucement vers l'avant. Laver dans de l'eau tiède savonneuse.
4. Après le nettoyage, replacer l'égouttoir tel que montré dans l'illustration.
5. Avant d'utiliser le four, remettre l'égouttoir en le tenant avec les deux mains et en le replaçant avec un clic sur les pattes avant de l'appareil.
6. NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR DANS UN LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.

Éclairage du four :
L'ampoule du four s'allumera durant la cuisson et aussi quand la porte est ouverte.

Nota :
L'illustration n'est qu'à titre de référence.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec13 2017/12/20 8:46:06

Panneau des commandes



Écran d'affichage
Instructions pas à pas pour faciliter le fonctionnement du four.

Barre de réglage (☛ page 18)
Toucher « + » / « - » ou maintenir la touche enfoncée, et faire glisser la barre de réglage pour sélectionner les choix de cuisson.

Touche de réchauffage/cuisson par senseur (☛ page 29)

Touche de cuisson automatique (☛ page 28)

Touche de maïs éclaté (☛ page 25)

Touche de cuisson par convection (☛ page 22)

Touche de gril (☛ page 21)

Touche de cuisson combinée (☛ page 23)

Touche d'arrêt/réenclenchement
Avant la cuisson : Un toucher supprime toutes les instructions entrées.
Durant la cuisson : Un toucher interrompt temporairement la cuisson. Un autre toucher supprime toutes les instructions entrées et l'heure du jour ou deux points s'affichent à l'écran d'affichage.

Touche de turbo-décongélation avec système Inverter (☛ page 26)

Touche de plus/moins (☛ page 25)

Touche 30 express (☛ page 24)

Touche de puissance micro-ondes (☛ page 20)

Touche de minuterie/horloge (☛ page 17, 37)

Touche de mise en marche
Après le réglage du programme de cuisson, un toucher met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si la touche **Arrêt/Réenclenchement** est touchée pendant que le four **est en marche**, la touche de mise en marche doit être touchée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.

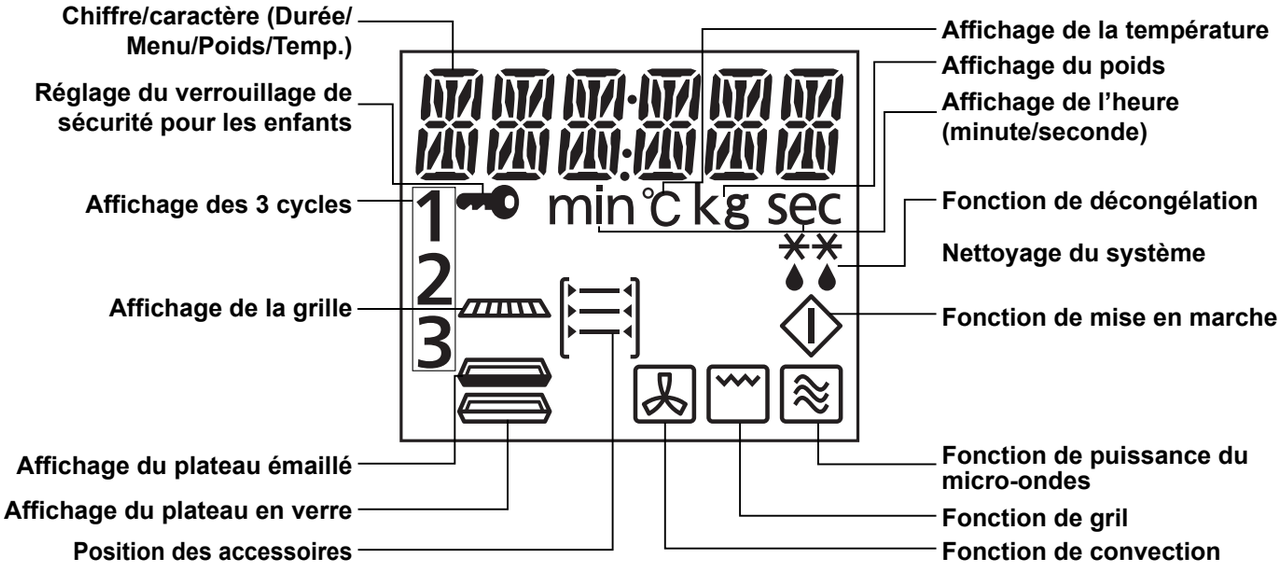
Avertissement sonore :
Lorsqu'une touche a été touchée de la manière appropriée, un bip de confirmation est émis. Si une touche a été touchée sans qu'un bip n'ait été émis, cela indique que le four n'a pas ou n'a pas pu accepter l'instruction. Au cours du processus, le four émet deux bips entre les cycles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

Nota :
1. Si une opération est réglée sans toucher sur la touche de mise en marche, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.
2. Le four passe dans le mode d'attente après la fin de la dernière opération. Dans le mode d'attente, l'intensité du rétroéclairage de l'affichage est atténuée et la touche n'est plus illuminée.
3. Dans le mode d'attente, il est nécessaire d'ouvrir et de fermer la porte avant d'utiliser le four.
4. Si l'avertisseur n'est pas entendu, vérifier le réglage d'activation/désactivation de la fonction «AVERTISSEUR» (P18, 19).

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec14 2017/12/20 8:46:06

Écran d’affichage

Pour vous aider à faire fonctionner le four, les chiffres et symboles suivants vont apparaître dans l’écran d’affichage.



Nota :

1. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d’une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
2. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de plus d’une heure, la durée s’affiche en heures et en minutes. La minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu’à ce qu’il reste 1 heure. La minuterie fait alors le compte à rebours des secondes qui restent.

Accessoires pour le four

Le tableau suivant montre l’usage correct des accessoires dans le four.

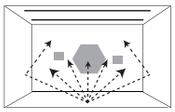
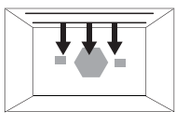
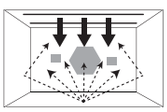
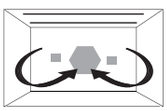
	Plateau en verre	Plateau émaillé	Grille
Micro-ondes	**Oui**	**Non**	**Non**
Gril	**Oui**	**Oui**	**Oui**
Convection	**Oui**	**Oui**	**Oui**
Combinée (Micro-ondes + Gril)	**Oui**	**Non**	**Oui**

Nota :

1. Les contenants en métal ne peuvent pas être placés directement sur la grille durant le mode Combinée.
2. NE PAS utiliser de contenants en métal dans le mode Micro-ondes.
3. Après la cuisson, les accessoires et l’intérieur du four seront très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec15 2017/12/20 8:46:06

Modes de cuisson

Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
Micro-ondes 	■ Dégivrer ■ Réchauffer ■ Faire fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. ■ Faire cuire du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. ■ Préparation : fruits cuits, confitures, sauces, crèmes anglaises, choux, pâtisseries, caramel, viande, poisson. ■ Cuire des gâteaux sans couleur. **Aucun préchauffage**	Utiliser vos propres plats, assiettes ou bols, directement dans le bas du four.	Allant au four à micro-ondes, aucun métal.
Gril 	■ Grillage de viande ou de poisson. ■ Grillage de rôties. ■ Faire dorer les plats au gratin et les tartes à la meringue. **Préchauffage conseillé**	Plateau émaillé, plateau en verre ou grille.	Les boîtes en métal, calorifuges peuvent être utilisées.
Combinée 	■ Rôtir les ailes de poulet, les fruits de mer, les aliments frits, les viandes sur broche, les frites congelées, la pizza, etc. **Aucun préchauffage**	Grille ou plateau en verre.	Allant au four à micro-ondes et calorifuge.
Convection 	■ Cuisson de petits articles de pâtisserie avec durées de cuisson courtes : feuilletés, pâtisseries, biscuits, choux, pâtes brisées, gâteaux roulés. ■ Cuisson particulière : soufflés, meringues, vol-au-vent, petites miches de pain ou brioches, gâteau éponge, tourte à la viande, etc. ■ Cuisson des quiches, de la pizza et des tartelettes. **Préchauffage conseillé**	Plateau émaillé, plateau en verre ou grille.	Les boîtes en métal, calorifuges peuvent être utilisées.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec16 2017/12/20 8:46:06

Mise en route

- Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message "**WELCOME TO PANASONIC REFER TO OPERATING INSTRUCTIONS BEFORE USE**" défile à l'affichage.

Réglage de l'horloge

Exemple : Réglage à 11:25 AM ou PM.

Étape 1.	• Toucher **Minuterie/Horloge** deux fois. ➤Les deux points clignotent.
Étape 2. Glisser	• Régler l'heure du jour en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage. ➤L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
Étape 3.	• Toucher **Minuterie/Horloge**. ➤Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

Nota :

1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes 1 à 3.
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 les deux points sont affichés et clignotent.

Système de verrouillage

Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.

Pour activer :	• Toucher **Marche** trois fois. L'indication « 🔑 » apparaît à l'affichage. ➤L'indication « 🔑 » demeure affichée jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Le four ne peut être mis en marche même si la touche est pressée.
Pour désactiver :	• Toucher **Arrêt/Réenclenchement** trois fois. ➤L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

Nota :

1. Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.
2. Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, la touche **Marche** ou **Arrêt/Réenclenchement** doit être pressée à trois reprises dans un délai de 10 secondes.

Mode DÉMO

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

Pour désactiver :

Étape 1.	• Toucher **Puissance de micro-ondes** une fois.
Étape 2.	• Toucher **Marche** 4 fois.
Étape 3.	• Toucher **Arrêt/Réenclenchement** 4 fois.

Nota :

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

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec17 2017/12/20 8:46:07

Barre de réglage

	SÉLECTION DE LA DURÉE Toucher « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour prolonger ou abréger la durée de cuisson.
	SÉLECTION DU POIDS Toucher « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour augmenter ou baisser le poids réglé.
	SÉLECTION DU MENU Toucher «+»/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour sélectionner les menus.

Nota :

1. La durée programmable maximale avec la barre de réglage est de 9 heures.
2. Après avoir réglé le temps de cuisson avec la barre de réglage, il n'est pas possible d'utiliser la touche **30 express**.

Sélection des fonctions

Cette fonction unique de ce four micro-ondes Panasonic permet d'établir les paramétrages des caractéristiques du four non reliées à la cuisson.
Ce four à micro-ondes est doté des fonctions suivantes :
Sélection de LANGUE : Ce four micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais ou français.
Sélection d'AVERTISSEUR : Ce four micro-ondes offre un choix d'avertisseur sonore activé/désactivé.

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

Sélection de LANGUE	Sélection d'AVERTISSEUR
 • Toucher **Marche** une fois. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut à l'anglais. • Toucher **Plus/Moins** une fois. La langue d'affichage passe au français. • Toucher **Plus/Moins** deux fois. La langue d'affichage revient à l'anglais.	 • Toucher **Marche** deux fois. Au moment de l'achat, l'avertisseur est en mode activé. • Toucher **Minuterie/Horloge** une fois. L'avertisseur passe au mode désactivé.
Une fois le réglage effectué, toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.	

Nota :

1. Cette sélection ne peut être faite que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.
2. Toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour sélectionner le réglage par défaut.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec18 2017/12/20 8:46:07

Sélection des fonctions *(suite)*

Réglage individuel de LANGUE et AVERTISSEUR en suivant les étapes ci-dessous :

1.	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
2.	• Toucher **Marche** une fois pour sélectionner la langue de l'affichage.
3.	• Toucher **Plus/Moins** une fois. La langue d'affichage passe au français. • Toucher **Plus/Moins** deux fois. La langue d'affichage revient à l'anglais.
4.	• Toucher **Marche** une fois pour faire le réglage de l'avertisseur.
5.	• Toucher **Minuterie/horloge** une fois. L'avertisseur passe au mode désactivé.
Nota : Après le réglage, l'écran revient au réglage du choix de la langue si on touche encore **Marche**, toucher **Arrêt/ Réenclenchement** pour sortir.	

Menu à l'écran (OUI/NON)

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

MENU À L'ÉCRAN - OUI ⟷ MENU À L'ÉCRAN - NON

Appuyer 4 fois

Nota :
Le mode par défaut est Menu à l'écran - oui.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec19 2017/12/20 8:46:07

Micro-ondes

Exemple : Pour la cuisson à 600 W pendant 1 minute 30 secondes	
Étape 1. Toucher trois fois	• Toucher **Puissance de micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 1 minute 30 secondes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

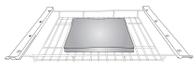
Toucher	Niveau de puissance
un	1000 W
deux	800 W
trois	600 W
quatre	440 W
cinq	300 W
six	100 W

Nota :

1. 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 maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme. (Se référer à la page 24.)
2. Quand 1000 W est utilisé pour le premier cycle, il est possible de passer l'étape 1.
3. Quand la puissance 1000 W est sélectionnée, la durée programmable maximale est de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée programmable maximale est de 90 minutes.
4. Régler la puissance à 1000 W pour réchauffer des liquides. Le niveau 800 W convient à la plupart des aliments tandis que 600 W convient mieux à des aliments plus denses.
5. Pour la décongélation, régler la puissance à 300 W.

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.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec20 2017/12/20 8:46:07



Fonction Gril

Cette fonction permet de griller, brunir et rôtir la surface des aliments.
Lors du grillage, la chaleur provient des deux éléments en haut du four. Les éléments de grillage n'exigent pas de préchauffage. Le grillage est particulièrement utile pour réchauffer des aliments croustillants comme le poulet grillé ou les pépites de poulet. Il convient aussi pour les sandwichs chauds et les plats gratinés. Il existe 2 réglages de gril différents.

Sans préchauffage :

Exemple : Pour cuire le pain pendant 5 minutes sur Gril 1	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Gril** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Avec préchauffage :

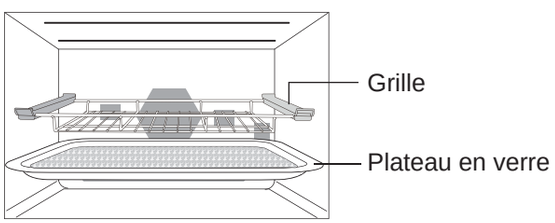
Exemple : Pour cuire le pain pendant 3 minutes sur Gril 1. Requiert un préchauffage.	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Gril** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 2.	• Toucher **Marche** pour préchauffer le four. ➤« PRECHAUFFAGE » va défiler sur l'écran une fois, ensuite un «P» va s'afficher à l'écran. Quand le préchauffage est terminé, le four va émettre un bip et « P FIN » va s'afficher à l'écran. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.
Étape 3. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
Étape 4.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

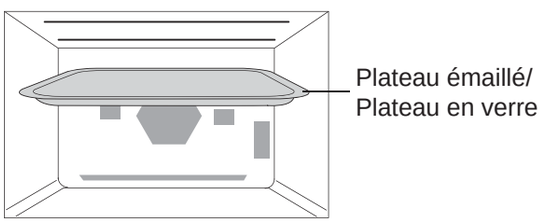
Toucher	Niveau de puissance
un	Gril 1 (ÉLEVÉ)
deux	Gril 2 (MOYEN)
trois	Gril 3 (FAIBLE)

Nota :
1. N'utiliser que des plats qui supportent la chaleur.
2. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 90 minutes.
3. Ne pas utiliser de pellicule plastique ni de papier ciré.

Accessoires du four à utiliser

Le four permet de choisir parmi trois positions pour les plateaux. Utiliser la position supérieure pour les aliments fins et utiliser la position centrale pour les aliments épais. Pour griller des aliments, la grille devrait être placée à la position supérieure ou centrale du four et le plateau en verre devrait être à la position inférieure du four pour recevoir les gouttes. Utiliser également le plateau émaillé ou le plateau en verre dans les positions supérieure ou centrale pour cuire des petits morceaux d'aliment ou de poisson. Quand on place la grille, le grillage vertical de la grille devrait se retrouver plus bas que les côtés de la grille.





F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec21 2017/12/20 8:46:07

Fonction Convection

Cette fonction offre un choix de température de convection, soit 40 °C (104 °F) et une plage de 100 °C à 230 °C (212 °F à 446 °F) en incréments de 10 °C (18 °F). La plupart des articles cuits exigent de préchauffer le four. Pour une sélection rapide des températures les plus couramment utilisées, les températures commencent à 150 °C (302 °F) et vont jusqu'à 230 °C (446 °F) ensuite, on a 40 °C (104 °F) et 100 °C (212 °F). Il existe 3 réglages de convection différents.

Sans préchauffage :

Exemple : Pour cuire à 150 °C (302 °F) pendant 20 minutes.	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 20 minutes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Avec préchauffage :

Pour de meilleurs résultats, placer toujours les aliments dans un four préchauffé.

Exemple : Pour cuire à 150 °C (302 °F) pendant 20 minutes. Requiert un préchauffage.	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.
Étape 2.	• Toucher **Marche** pour préchauffer le four. ➤« PRECHAUFFAGE » va défiler sur l'écran une fois, ensuite un « P » va s'afficher à l'écran. Quand le préchauffage est terminé, le four va émettre un bip et « P FIN » va s'afficher à l'écran. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.
Étape 3. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 20 minutes.
Étape 4.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Fermenter :

Exemple : Pour faire fermenter des aliments pendant 40 minutes.	
Étape 1. Appuyer 10 fois	• Toucher **Convection** jusqu'à ce que 40 °C (104 °F) s'affiche à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 40 minutes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Nota :

1. Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C (104 °F).
2. La durée maximale de la cuisson dans ce mode est de 9 heures.
3. Après avoir touché **Marche**, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée. Toucher **Convection** une fois pour indiquer la température dans l'écran d'affichage. Pendant que la température est rappelée dans l'écran, il est possible de la modifier (excepté 40 °C [104 °F]) en appuyant sur **Convection**.
4. Le four va maintenir la température de préchauffage sélectionnée pendant environ 30 minutes, tant que la porte reste fermée. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four ou qu'aucun temps de cuisson n'a été réglé, il va produire un bip 5 fois et va automatiquement annuler le programme de cuisson et l'affichage va revenir au deux points ou à l'heure du jour.
5. Quand la porte est ouverte et que la touche **Marche** n'est pas appuyée après 6 minutes, le four va automatiquement annuler le programme de préchauffage. L'affichage va revenir au mode horloge ou deux points.
6. Ne pas préchauffer quand le plateau émaillé est dans le four.

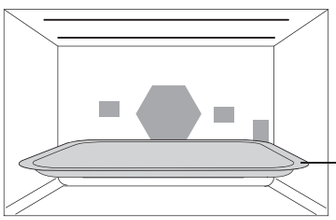
F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec22 2017/12/20 8:46:07

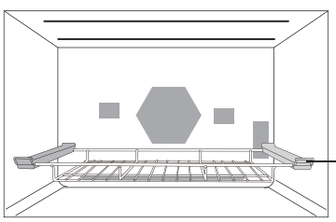
Fonction Convection

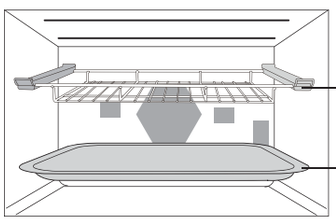
(suite)

Accessoires du four à utiliser

Pour cuire sur un seul niveau, on peut utiliser le plateau émaillé, le plateau en verre ou la grille à la position inférieure du four.
Lors de la cuisson d'aliments facile à brûler, tels que tarte, pizza, quiche, etc., il est recommandé de les placer à la position supérieure du four.
Pour cuire sur deux niveaux, utiliser le plateau émaillé à la position inférieure du four et la grille à la position supérieure du four.







Fonction Combinée

Cette fonction est une méthode de cuisson qui combine le gril et le micro-onde en changeant les réglages. On peut y faire cuire les aliments uniformément et conserver le craquant en plus de faire griller facilement certains aliments.

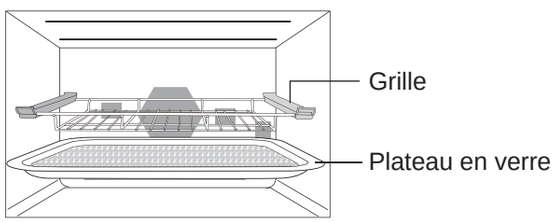
Exemple : Pour faire cuire des morceaux de poulet pendant 10 minutes sous Combinée 1.	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson combinée** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 10 minutes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

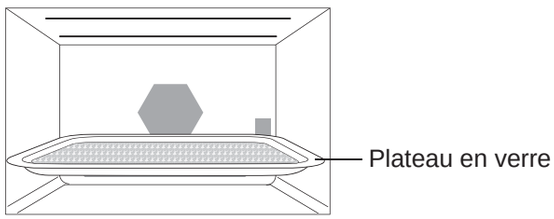
Toucher	Niveau de puissance
un	Combinée 1 (1000 W + Gril 1)
deux	Combinée 2 (1000 W + Gril 1)
trois	Combinée 3 (1000 W + Gril 1)

Nota :
1. N'utiliser que des plats allant au four à micro-ondes et calorifuges.
2. La durée maximale de la cuisson dans ce mode est de 9 heures.
3. Les batteries de cuisine en métal devraient être évitées dans la cuisson Combinée.
4. Ne pas utiliser de pellicule plastique ni de papier ciré.

Accessoires du four à utiliser

Les aliments peuvent être placés directement sur la grille, à la position centrale du four. Le plateau en verre peut être placé en dessous pour recevoir les gouttes. Quand on fait cuire du poisson ou des petits articles, la nourriture peut être placée directement sur le plateau en verre, dans n'importe quelle position.





F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec23 2017/12/20 8:46:07

Cuisson en 3 cycles

Cette fonction permet de programmer 2 ou 3 cycles de cuisson successifs.

Exemple : Régler en continu : 600 W pendant 5 minutes, Gril 2 pendant 3 minutes et Combinée 1 pendant 5 minutes.

Étape 1. Toucher trois fois	• Toucher **Puissance de micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 3. Appuyer deux fois	• Toucher **Gril** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 4. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
Étape 5. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson combinée** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 6. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 7.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Nota :

1. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3.
2. Quand 1000 W est utilisé pour le premier cycle, il est possible de passer l'étape 1.
3. Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle.
4. Cette fonction n'est offerte qu'avec les fonctions Micro-Ondes, Gril (sans préchauffage), Combinée, Minuterie et Convection (sans préchauffage).
5. Un programme automatique (comme les fonctions maïs éclaté, turbo-décongélation avec Inverter, cuisson auto et cuisson avec senseur) ne peut être utilisé dans la cuisson à 3 cycles.

Fonction 30 express

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes.

Pour utiliser la fonction 30 express :

Exemple : Pour la cuisson à 600 W pendant 1 minute 30 secondes

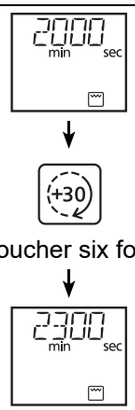
Étape 1. Toucher trois fois	• Entrer la **puissance de micro-ondes** désirée. (voir les instructions à la page 20).
Étape 2. Toucher trois fois	• Toucher **30 express** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à 5 minutes) soit affiché.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Nota :

1. Quand 1000 W est utilisé pour le premier cycle, il est possible de passer l'étape 1.
2. Cette fonction n'est offerte qu'avec les fonctions Micro-Ondes, Gril (sans préchauffage), Combinée, Minuterie et Convection (sans préchauffage).
3. Un programme automatique (comme les fonctions maïs éclaté, turbo-décongélation avec Inverter, cuisson auto et cuisson avec senseur) ne peut être utilisé dans la fonction **30 express**.
4. Après avoir réglé le temps de cuisson avec la touche **30 express**, il n'est pas possible d'utiliser la barre de réglage.

Pour prolonger la durée avec 30 express :

Exemple : Ajouter 3 minutes, en utilisant la fonction Gril.



• Durant la cuisson, toucher **30 express** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à concurrence de 5 minutes) soit affiché.

Nota :

1. Cette fonction n'est offerte qu'avec les fonctions Micro-Ondes, Gril, Combinée, Minuterie et Convection.
2. Un programme automatique (comme les fonctions maïs éclaté, turbo-décongélation avec Inverter, cuisson auto et cuisson avec senseur) ne peut être utilisé dans la fonction **30 express**.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec24 2017/12/20 8:46:07

Maïs éclaté

Exemple : Pour faire éclater du maïs.

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Maïs éclaté**.
Étape 2. Optionnel	• (Voir la fonction **Plus/Moins**.)
Étape 3. 	• Toucher **Marche**. ➤Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS ÉCLATÉ :

1. Le poids de maïs éclaté recommandé est de 42 à 99 g (1,5 à 3,5 oz). Pour poursuivre l'éclatement au-delà du poids recommandé, cuire manuellement.
2. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
3. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
4. Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
5. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
6. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
7. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
8. Si la température de la cavité est élevée, la fonction de maïs éclaté ne peut pas être utilisée. L'écran d'affichage va afficher « CHAUD » La fonction de maïs éclaté ne peut pas être utilisée avant que l'affichage « CHAUD » disparaisse.

Nota :
Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.** Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

REMARQUE :
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.

Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté :
Avec la touche **Plus/Moins**, il est possible d'ajuster le temps de cuisson du programme pour le maïs éclaté.

1 pression = Ajoute environ 10 % de la durée.
2 pressions = Ajoute environ 20 % de la durée.
3 pressions = Enlève environ 10 % de la durée.
4 pressions = Enlève environ 20 % de la durée.
5 pressions = Réglage original

Toucher **Plus/Moins** avant de toucher **Marche**.

Pour le Réchauffage/Cuisson par senseur :
Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois les fonctions de **Réchauffage/Cuisson par senseur**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

1 pression = Augmente la cuisson
(Ajoute environ 20 % de la durée.)
2 pressions = Diminue la cuisson
(Enlève environ 20 % de la durée.)
3 pressions = Réglage original

Toucher **Plus/Moins** avant de toucher **Marche**.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec25 2017/12/20 8:46:07

Turbo-décongélation avec système Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids.

Exemple : Pour décongeler 700 g (1,5 lb) de viande

Placer la viande dans un plat pour four micro-ondes.

Étape 1.	• Toucher **Turbo décong. avec Inverter.**
Étape 2. Glisser	• Régler le poids des aliments en touchant « + »/ « - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 700 g (1,5 lb).
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion :

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

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

Nota :

1. Le poids maximal pour la turbo-décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).
2. Si la température de la cavité est élevée, la fonction de turbo-décongélation avec Inverter ne peut pas être utilisée. L'écran d'affichage va afficher « CHAUD ». La fonction de turbo-décongélation avec Inverter ne peut pas être utilisée avant que l'affichage « CHAUD » disparaisse.

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 plastique très résistante, des sacs 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. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four micro-ondes.
3. Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Tourner les aliments durant la décongélation.
7. Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir « Techniques de cuisson »).

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la DURÉE D'ATTENTE.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 27.
3. Rinser les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément ou devraient avoir une période d'attente plus longue.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec26 2017/12/20 8:46:07

Conseils et techniques de décongélation *(suite)*

ALIMENT	DÉCONGÉLATION MANUELLE DURÉE à 300 W (min/kg)	(min/lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Attente	**Rinçage** (eau froide)
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)} Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/ Réarranger	5 min	Oui
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/ Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/Protéger les extrémités	10 min	Non
Rôtis {1,1 - 1,8 kg (2½ lb - 4 lb)}	10 à 16	5 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	----	
Volaille Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	Oui
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde {2,3 - 2,7 kg (5 - 6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec27 2017/12/20 8:46:07

Fonction de cuisson auto

Cette fonction vous permet de cuire la plupart de vos aliments favoris en réglant seulement le poids. Le four détermine le réglage de la température et ensuite la durée de la cuisson automatiquement. Sélectionner la catégorie d'aliment et ensuite, entrer simplement le poids. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée, si c'est le cas, ou celui du contenant.
Pour de meilleurs résultats, certains menus nécessitent un préchauffage du four avant la cuisson.

Pour les menus 1 à 7 et 10 à 11, faire ce qui suit :

Exemple : Pour cuire 300 g (10,5 oz) de produits de pomme de terre surgelés	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto**.
Étape 2. Glisser	• Sélectionner le menu automatique désiré avec la barre de réglage.
Étape 3. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto** pour vérifier le menu.
Étape 4. Glisser	• Sélectionner le poids désiré avec la barre de réglage.
Étape 5.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute.

Pour les menus 8 à 9, faire ce qui suit :

Exemple : Pour cuire 300 g (10,5 oz) de pizza réfrigérée.	
Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto**.
Étape 2. Glisser	• Sélectionner le menu automatique désiré avec la barre de réglage.
Étape 3. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto** pour vérifier le menu.
Étape 4. Glisser	• Sélectionner le poids désiré avec la barre de réglage.
Étape 5.	• Toucher **Marche** pour préchauffer le four. ➤« PRECHAUFFAGE » va défiler sur l'écran une fois, ensuite un « P » va s'afficher à l'écran. Quand le préchauffage est terminé, le four va émettre un bip et « P FIN » va s'afficher à l'écran. Mettre les aliments dans le four immédiatement. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.
Étape 6.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute.

Nota :

1. Lors de la sélection d'un programme automatique, des symboles vont apparaître à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires.
2. La plupart des aliments bénéficient d'un temps de REPOS après la cuisson avec un programme automatique, pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
3. Si la température de la cavité est élevée, la fonction **Cuisson auto** ne peut pas être utilisée. L'écran d'affichage va afficher « CHAUD». La fonction de cuisson auto ne peut pas être utilisée avant que l'affichage « CHAUD » disparaisse.
4. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et brûlant avant de le servir.
5. Pour certains menus, le four émet un « bip » pour demander de remuer ou de retourner l'aliment durant la cuisson.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec28 2017/12/20 8:46:08

Réchauffage par senseur

Cette fonction par senseur permet de réchauffer les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Pour le menu 13, utiliser la fonction Réchauffage par senseur :

Exemple : Pour réchauffer une assiette d'aliment

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Réchauffage/cuisson par senseur**.
Étape 2. Glisser	• Sélectionner le réchauffage par senseur au moyen de la barre de réglage
Étape 3. Optionnel	• (Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 25)
Étape 4.	• Toucher **Marche**. ➤Le réchauffage débute.

À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche.)

Nota :

Casserole – Ajouter 3 ou 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 pendant 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 :

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

Cuisson par senseur

Cette fonction par senseur permet de cuire les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Pour les menus 14 à 32, utiliser la fonction de réchauffage/cuisson par senseur :

Exemple : Pour faire cuire des mets congelés

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Réchauffage/cuisson par senseur**.
Étape 2. Glisser	• Sélectionner le menu de cuisson par senseur au moyen de la barre de réglage.
Étape 3. Optionnel	• (Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 25)
Étape 4.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute.

À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre. (Dans le cas de certains menus, lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche.)

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

1. La température ambiante devrait être inférieure à 35 °C (95 °F).
2. Le poids des aliments devrait excéder 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. 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 vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.
5. Si la température de la cavité est élevée, la fonction de réchauffage/cuisson par senseur ne peut pas être utilisée. L'écran d'affichage va afficher « CHAUD ». La fonction de réchauffage/cuisson par senseur ne peut pas être utilisée avant que l'affichage « CHAUD » disparaisse.
6. Lors de la sélection d'un programme automatique, des symboles vont apparaître dans l'écran d'affichage pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :
NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission de bips. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Après le début du compte à rebours du temps de cuisson, il est possible, dans le cas de certains menus, d'ouvrir la porte pour remuer ou réarranger les aliments.

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

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec29 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus

Menu numéro	Menu	Poids recommandé	Accessoire et position	Fonction automatique
1	Bœuf (saignant)	500 g - 1500 g (1,1 lb - 3,3 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	Cuisson auto (avec grille ou convection)
2	Bœuf (à point)	500 g - 1500 g (1,1 lb - 3,3 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	
3	Bœuf (bien cuit)	500 g - 1500 g (1,1 lb - 3,3 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	
4	Agneau (à point)	1500 g - 2500 g (3,3 lb - 5,5 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	
5	Agneau (bien cuit)	1500 g - 2500 g (3,3 lb - 5,5 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	
6	Pommes de terre rôties	400 g - 1000 g (0,9 lb - 2,2 lb)	Grille à la position centrale.	
7	Produits de pomme de terre surgelés	200 g - 450 g (7 oz - 16 oz)	Plateau en verre à la position centrale.	
8	Pizza réfrigérée	150 g - 400 g (5 oz - 14 oz)	Plateau émaillé à la position inférieure.	
9	Pizza surgelée	100 g - 450 g (3,5 oz - 16 oz)	Plateau émaillé à la position inférieure.	
10	Rôti de porc	600 g - 1200 g (1,3 lb - 2,6 lb)	Plateau en verre à la position inférieure.	
11	Morceaux de poulet	400 g - 1000 g (0,9 lb - 2,2 lb)	Grille à la position centrale avec plateau en verre en dessous.	
12	Désodorisation	Fonction de nettoyage.		

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec30 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus *(suite)*

Menu numéro	Menu	Poids recommandé	Accessoire et position	Fonction automatique
13	Réchauffage senseur	110 g - 450 g (4 oz- 16 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	Réchauffage/Cuisson par senseur
14	Gruau	125 ml - 250 ml (½ tasse - 1 tasse)	Plat allant au four à micro-ondes directement dans le bas du four.	
15	Saucisse petit déjeuner	2-8 saucisses	Plat allant au four à micro-ondes directement dans le bas du four.	
16	Omelette	2-4 oeufs	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
17	Quinoa	60 ml - 250 ml (¼ tasse - 1 tasse)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
18	Soupe	250 ml - 500 ml (1 tasse - 2 tasses)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
19	Mets surgelés	220 g - 800 g (8 oz - 28 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
20	Pizza surgelée (tranche)	220 g (8 oz)	Plat allant au four à micro-ondes directement dans le bas du four.	
21	Pochette sandwich surgelée	1 sandwich (130 g) (4,5 oz)	Plat allant au four à micro-ondes directement dans le bas du four.	
22	Pommes de terre (percer la peau)	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Plat allant au four à micro-ondes directement dans le bas du four.	
23	Légumes frais	110 g - 450 g (4 oz - 16 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
24	Légumes surgelés	170 g - 450 g (6 oz - 16 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
25	Légumes en conserve	430 g (15 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
26	Riz blanc	125 ml - 375 ml (½ tasse - 1½ tasses)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
27	Riz brun	125 ml - 375 ml (½ tasse - 1½ tasses) (maximum)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
28	Repas surgelés	300 g - 450 g (10,5 oz - 16 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
29	Pâtes	55 g - 220 g (2 oz - 8 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
30	Ragoût	4 Serv.	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
31	Viande hachée	450 g - 900 g (16 oz - 32 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	
32	Filets de poisson	110 g - 450 g (4 oz - 16 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule directement dans le bas du four.	

Nota :
Pour des renseignements sur les menus individuels, se référer à la page suivante :

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec31 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus *(suite)*

1. Bœuf (saignant)
Convient pour rôtir des pièces de bœuf et donner une viande saignante. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position la inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

2. Bœuf (à point)
Convient pour rôtir des pièces de bœuf et donner une viande cuite à point. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

3. Bœuf (bien cuit)
Convient pour rôtir des pièces de bœuf et donner une viande bien cuite. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

4. Agneau (à point)
Convient pour rôtir des pièces d'agneau et donner une viande cuite à point. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

5. Agneau (bien cuit)
Convient pour rôtir des pièces d'agneau et donner une viande bien cuite. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

6. Pommes de terre rôties
Convient à la cuisson de pommes de terre rôties. Couper les pommes de terre en morceaux de grosseur égale. Les mettre sur le plateau en verre. Ajouter de 15 à 45 ml (1 à 3 cuillères à soupe) d'huile d'olive. Placer le plateau à la position centrale. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

7. Produits de pomme de terre surgelés
Convient à la cuisson de produits de pommes de terre et de croustilles SURGELÉS allant au four, comme les pommes de terre rissolées, les croquettes, etc. Étendre les produits de pommes de terre sur le plateau en verre et le placer à la position centrale du four. Pour de meilleurs résultats, cuire en une seule couche. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
Nota : Les produits de pommes de terre varient considérablement. Nous vous suggérons de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson pour décider si le brunissement vous convient.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

8. Pizza réfrigérée
Convient pour réchauffer et faire dorer la pizza du commerce réfrigérée. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche** pour préchauffer le four. Retirer tout l'emballage de la pizza. Après que le préchauffage est complété, mettre la pizza sur le plateau émaillé à la position inférieure. Fermer la porte et toucher **Marche** pour continuer. Ouvrir la porte pour **TOURNER LE PLATEAU ÉMAILLÉ QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.
Nota : Ce programme ne convient pas aux pizzas à pâte levée ou aux pizzas très minces.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec32 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus *(suite)*

9. Pizza surgelée
Convient pour réchauffer et faire dorer la pizza du commerce surgelée. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche** pour préchauffer le four. Retirer tout l'emballage de la pizza. Après que le préchauffage est complété, mettre la pizza sur le plateau émaillé à la position inférieure. Fermer la porte et toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.
Nota : Ce programme ne convient pas aux pizzas à pâte levée ou aux pizzas très minces.

10. Rôti de porc
Convient pour rôtir des pièces de porc. Choisir des pièces à rôtir de formes égales et, si elles ne contiennent pas d'os, qui ont été roulées et attachées. Brosser avec l'huile et les assaisonnements. Mettre le côté gras sur le dessus sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

11. Morceaux de poulet
Convient pour rôtir des morceaux de poulet. Chaque morceau de poulet doit peser entre 100 g et 270 g (3,5 oz et 9 oz) chacun. Brosser avec de l'huile et saupoudrer de sel. Mettre les morceaux de poulet sur la grille à la position centrale du four avec le plateau en verre en dessous. Sélectionner le programme et le poids et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
NE PAS UTILISER DE PELLICULE PLASTIQUE OU DE COUVERCLE.

13. Réchauffage senseur
Convient pour réchauffer les aliments. Tous les aliments, comme les plats en cocotte, les dîners servis dans une assiette, les soupes, les ragoûts, les plats de pâtes (excepté la lasagne) et les aliments en conserve, doivent être précuits. Les aliments doivent être réchauffés quand ils sont à la température du réfrigérateur ou à celle de la pièce, ne pas réchauffer les produits surgelés avec ce réglage. Ne pas réchauffer dans des contenants en métal ou en plastique car le temps de réchauffage risque de ne pas être le bon. Mettre la nourriture dans un plat allant au four à micro-ondes et bien recouvrir d'une pellicule plastique avec une ouverture pour laisser passer l'air. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Après le réchauffage, remuer les aliments et laisser reposer, couvert, pendant 3 à 5 minutes avant de servir.

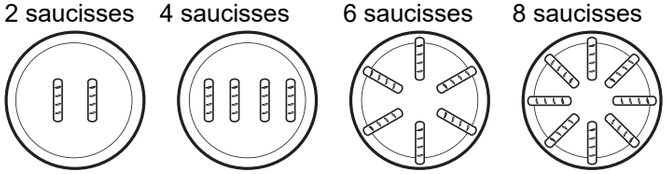
14. Gruau
Convient à la cuisson du gruau. Mettre le gruau et l'eau du robinet dans un plat allant au four à micro-ondes. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Gruau	Eau du robinet	Grandeur du plat
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	1 litre (4 tasses)
250 ml (1 tasse)	550 ml (1¾ tasses)	1,5 litre (6 tasses)

Ne pas couvrir. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Après la cuisson, remuer les aliments et laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

15. Saucisse petit déjeuner
Convient à la cuisson des saucisses pour le déjeuner qui ont été refroidies au réfrigérateur. Mettre les chapelets de saucisses à déjeuner dans une assiette en papier en formant un motif de rayons. Voir les illustrations ci-dessous. Ne pas couvrir. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.

2 saucisses 4 saucisses 6 saucisses 8 saucisses



16. Omelette
Convient à la cuisson d'une omelette. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Beurre (fondu)	Œufs	Lait	Sel et poivre
15 ml (1 cuillère à soupe)	2	30 ml (2 cuillères à soupe)	au goût

Pour faire cuire 4 œufs, doubler la recette. Faire tourner une assiette allant au four à micro-ondes pour mettre une couche de beurre au fond. Entre temps, mettre le reste des ingrédients dans un bol séparé, les battre ensemble et verser dans l'assiette. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec33 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus *(suite)*

17. Quinoa

Convient à la cuisson du quinoa. Mettre le quinoa dans une cocotte allant au four à micro-ondes. Utiliser le tableau ci-dessous pour vous guider :

Quinoa	Eau du robinet	Grandeur du plat
60 ml (¼ tasse)	125 ml (½ tasse)	2 litres (4 tasses)
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	2,5 litres (6 tasses)
180 ml (¾ tasse)	375 ml (1½ tasse)	3 litres (8 tasses)
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	3,5 litres (10 tasses)

Allouer au moins la moitié de la profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Tremper dans l'eau pendant 10 à 15 minutes. Bien couvrir avec une pellicule plastique. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Après la cuisson, laisser reposer de 10 à 15 minutes.

18. Soupe

Convient pour réchauffer la soupe. Verser la soupe dans un bol allant au four à micro-ondes. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Mélanger après la cuisson.

19. Mets surgelés

Convient pour réchauffer les mets congelés. Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre l'aliment dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. À la fin du temps de cuisson, remuer les aliments et laisser reposer 2 minutes avant de servir.
Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.
Nota : Ne convient pas une cuisson sans recouvrir le contenant.

20. Pizza surgelée (tranche)

Convient à la cuisson de la pizza surgelée. Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ne pas couvrir. Mettre l'aliment dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**.
Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.

21. Pochette sandwich surgelée

Convient à la cuisson des pochettes sandwichs surgelés. Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ne pas couvrir. Le mettre dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**.

22. Pommes de terre (percer la peau)

Convient à la cuisson de pommes de terre entières. **Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface.** Mettre la ou les pommes de terre dans un plat allant au four à micro-ondes, auparavant recouvert de serviettes de papier, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance l'une de l'autre. Le mettre dans le bas du four. Ne pas couvrir. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **RETOURNER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.

23. Légumes frais

Convient à la cuisson des légumes frais. Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver à fond. Mettre la nourriture dans un plat allant au four à micro-ondes, ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau par 100 g (½ tasse) de légumes, bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson.

24. Légumes surgelés

Convient à la cuisson des légumes surgelés. Laver à fond. Mettre la nourriture dans un plat allant au four à micro-ondes, ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau par 100 g (½ tasse) de légumes, bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.
Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. (Ne convient pas aux légumes dans le beurre ou en sauce.)

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec34 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus *(suite)*

25. Légumes en conserve

Convient à la cuisson des légumes en conserve. Verser les légumes dans un plat allant au four à micro-ondes et bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant une ouverture pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.

26. Riz blanc

Convient à la cuisson du riz blanc. Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans une cocotte allant au four à micro-ondes. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Riz	Eau chaude du robinet	Grandeur du plat
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	1,5 litre (6 tasses)
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	2 litres (8 tasses)
375 ml (1½ tasse)	750 ml (3 tasses)	3 litres (12 tasses)

Laisser au moins la moitié de la profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Tremper dans l'eau pendant 10 à 15 minutes. Bien couvrir avec une pellicule plastique. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. À la fin du temps de cuisson, laisser reposer 5 minutes avant de servir.

27. Riz brun

Convient à la cuisson du riz brun. Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans une cocotte allant au four à micro-ondes. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Riz	Eau chaude du robinet	Grandeur du plat
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	1,5 litre (6 tasses)
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	2 litres (8 tasses)
375 ml (1½ tasses)	750 ml (3 tasses)	3 litres (12 tasses)

Allouer au moins la moitié de la profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Tremper dans l'eau pendant 10 à 15 minutes. Bien couvrir avec une pellicule plastique. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. À la fin du temps de cuisson, laisser reposer 5 minutes avant de servir.

28. Repas surgelés

Convient à la cuisson des mets congelés. Suivre les directives du fabricant pour couvrir ou enlever les recouvrements. Ne pas utiliser de plats congelés empaquetés dans des barquettes en métal. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Le mettre dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.

29. Pâtes

Convient à la cuisson des pâtes. Mettre les pâtes et l'eau chaude du robinet dans une cocotte allant au four à micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile, si désiré. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Pâtes	Sel	Huile	Eau	Grandeur du plat
60 g (2 oz)	0,5 ml (⅛ cuillère à thé)	3 ml (½ cuillère à thé)	750 ml (3 tasses)	2 litres (8 tasses)
110 g (4 oz)	1 ml (¼ cuillère à thé)	5 ml (1 cuillère à thé)	1000 ml (4 tasses)	2 litres (8 tasses)
160 g (6 oz)	3 ml (½ cuillère à thé)	7 ml (½ cuillère à soupe)	1500 ml (6 tasses)	3 litres (12 tasses)
220 g (8 oz)	5 ml (1 cuillère à thé)	15 ml (½ cuillère à soupe)	1750 ml (7 tasses)	3 litres (12 tasses)

Laisser au moins la moitié de la profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. À la fin du temps de cuisson, laisser reposer 5 minutes avant de servir.

30. Ragoût

Convient à la cuisson du ragoût. Dans une cocotte allant au four à micro-ondes de 3 litres (12 tasses), émietter 450 g (1 livre) de bœuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens (hachés) et ¼ cuillère à thé de morceaux d'ail séchés. Couvrir avec un film de plastique et faire cuire à « 1000 W » pendant 6 minutes. Mélanger après la cuisson. Égoutter. Ajouter 450 g (1 livre) d'haricots pinto ou rouges, 430 g (15 oz) de tomates étuvées (en morceaux), 430 g (15 oz) de sauce tomate, 5 g (1 cuillère à thé) de sel et de 20 à 30 g (2 à 3 cuillères à soupe) de poudre de chili. Bien recouvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air et mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER ET RETIRER LA PELLICULE PLASTIQUE QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. À la fin du temps de cuisson, brasser les aliments et laisser reposer 5 minutes, à couvert, avant de servir.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec35 2017/12/20 8:46:08

Tableau des menus

(suite)

31. Viande hachée

Convient à la cuisson de la viande hachée. Émietter de la viande hachée dans une cocotte allant au four à micro-ondes. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer. Après la cuisson, les jus devraient être clairs. Égoutter.

32. Filets de poisson

Convient à la cuisson des filets de poisson. Mettre le poisson dans une assiette allant au four à micro-ondes en le disposant sur une seule couche. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le contenant dans le bas du four. Sélectionner le programme et toucher **Marche**. Ouvrir la porte pour **REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** durant la cuisson, toucher **Marche** pour continuer.

Fonction de nettoyage

12. Désodorisation

Cette fonction convient pour enlever les odeurs particulières provenant du four à micro-ondes. (30 minutes sont requises)

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto.**
Étape 2. Glisser	• Sélectionner la fonction désirée avec la barre de réglage.
Étape 3. Toucher une fois	• Toucher **Cuisson auto** pour vérifier la fonction.
Étape 4. 	• Toucher **Marche**. ➤La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec36 2017/12/20 8:46:08

Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est également possible de le programmer pour une période de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson.

Utilisation comme minuterie auxiliaire :

Exemple : Pour un compte à rebours de 5 minutes

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Minuterie/Horloge** une fois.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 3.	• Toucher **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos :

Exemple : Pour une cuisson à 600 W pendant 3 minutes avec un temps de repos de 5 minutes

Étape 1. Toucher trois fois	• Toucher **Puissance de micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 2. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
Étape 3. Toucher une fois	• Toucher **Minuterie/Horloge** une fois.
Étape 4. Glisser	• Régler le temps de repos en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 5.	• Toucher **Marche**. ➤La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

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.

Réglage du temps d'attente :

Exemple : Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à 600 W pendant 3 minutes.

Étape 1. Toucher une fois	• Toucher **Minuterie/Horloge** une fois.
Étape 2. Glisser	• Régler le temps d'attente avant la mise en marche en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
Étape 3. Toucher trois fois	• Toucher **Puissance de micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran.
Étape 4. Glisser	• Régler la durée de cuisson en touchant « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
Étape 5.	• Toucher **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

Nota :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
3. Cette fonction n'est offerte qu'avec les fonctions Micro-Ondes, Gril (sans préchauffage), Combinée, Minuterie et Convection (sans préchauffage).
4. Un délai de mise en marche/temps de repos ne peut pas être programmé avant/après un programme automatique (comme pour le maïs éclaté, turbo-décongélation avec Inverter, cuisson auto et cuisson avec senseur). On veut ainsi empêcher que la température des aliments en attente augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait causer des résultats incorrects ou les aliments pourraient se détériorer.
5. Quand on utilise un temps de repos ou un délai de mise en marche, on a un maximum de 2 cycles de puissance.
6. La durée maximale programmable du temps de repos, de la minuterie auxiliaire ou du temps d'attente est de 90 minutes.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec37 2017/12/20 8:46:08

Raccourcis

Pour sélectionner le bon niveau de puissance pour la cuisson de différents aliments, se référer au tableau ci-dessous.

Micro-ondes

1000 W	Bouillir l'eau. Cuire des fruits frais, des légumes, des fruits en conserve et des bonbons.
800 W	Cuire le poisson et les fruits de mer, la viande, la volaille, les œufs et les gâteaux.
600 W	Cuire les gâteaux, les aliments pour ragoût et faire fondre le beurre et le chocolat.
440 W	Cuire la viande coriace, le ragoût, la soupe et ramollir le beurre.
300 W	Décongeler la viande, la volaille ou les fruits de mer.
100 W	Garder des aliments chauds et ramollir la crème glacée.

Gril

Gril 1	Griller le pain à l'ail, les rôties.
Gril 2	Griller les fruits de mer.
Gril 3	Griller des tranches de viande ou des morceaux de volaille.

Convection

40 °C (104°F)	Fermenter.
150 °C (302 °F)	Cuire un gâteau au fromage
160/170 °C (320 °F / 338 °F)	Cuire le pain d'épice, le gâteau au beurre et les biscuits
180 °C (356 °F)	Cuire les gâteaux des fées et les pièces de viande
190 °C (374 °F)	Cuire des plats gratinés, des tartes et du poulet
200 °C (392 °F)	Cuire des scones, des roulés suisses et des muffins
220 °C (428 °F)	Cuire des poudings et du pain
230 °C (446 °F)	Cuire du pain à l'ail, des pommes de terre rôties et cuire la pizza

Combinée

Combinée 1	Cuire des fruits de mer et des poudings
Combinée 2	Rôtir du bœuf et de l'agneau
Combinée 3	Rôtir une volaille entière

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec38 2017/12/20 8:46:08

Tableaux de réchauffage

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
PAIN – Précuit – Frais – N.B. Les pains réchauffés avec la cuisson Micro-ondes seront tendres.				
Croissants/brioche	1	1000 W	10 sec	Mettre dans un plat en verre dans le bas du four. Ne pas couvrir.
	4	1000 W	30 sec	
	tout	200 °C (392 °F)	2 à 3 min	Préchauffer le four, placer ensuite le plateau émaillé à la position inférieure du four.
PÂTES EN CONSERVE				
Ravioli	400 g (14 oz)	1000 W	2½ min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Macaroni au fromage			2½ min	
Spaghetti			3 min	
POUDINGS EN CONSERVE				
Pouding au riz	400 g (14 oz)	1000 W	2 min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Crème anglaise - petite cruche	400 g (14 oz)	1000 W	2 min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
SOUPES EN CONSERVES				
Condensées	300 g (10,5 oz)	1000 W	4 à 5 min	Mettre dans un bol calorifuge et incorporer en brassant une boîte de conserve d'eau. Couvrir et mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Option santé	430 g (15 oz)		2 min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
De luxe/aux légumes/bouillon	400/430 g (14/15 oz)		3 min	
À la crème	400 g (14 oz)		3 min	
SOUPES REFROIDIES				
1 portion	250 ml (1 tasse)	1000 W	2½ min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
2 portions	500 ml (2 tasses)		4½ min	
BOISSONS - Température de la pièce				
1 grosse tasse de lait froid	250 ml (1 tasse)	1000 W	1½ min	Mettre dans une grande tasse calorifuge dans le bas du four. Brasser à la mi-cuisson et après le réchauffage.
1 cruche de lait froid	625 ml (2 ½ tasses)		4 min	
1 grosse tasse de café/thé froid	250 ml (1 tasse)		1 min 20 sec	
1 grosse tasse de café au lait froid			1 min 20 sec	

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec39 2017/12/20 8:46:08

Tableau de réchauffage *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
LÉGUMES EN CONSERVE				
Fèves cuites	200 g (7 oz)	1000 W	1½ min	Mettre dans un bol calorifuge et couvrir. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
	430 g (15 oz)		2½ min	
Gourganes	300 g (10,5 oz)		2 min	
Haricots de Lima	210 g (7,5 oz)		2½ min	
Champignons	280 g (10 oz)	1000 W	2 min	
PRODUITS DE PÂTISSERIE SAVOUREUX - PRÉ-CUITS LES PÂTISSERIES RÉCHAUFFÉES PAR MICRO-ONDES SERONT TENDRES				
Pâtés/tranches	150 g (5 oz)	Combinée 2 et ensuite 220 °C (428 °F)	5 min et ensuite 9 à 10 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
	300 g (10,5 oz)	Combinée 2 et ensuite 220 °C (428 °F)	10 à 11 min et ensuite 9 à 10 min	
Pâtés de viande	300 g (10,5 oz)	Combinée 2 et ensuite 220 °C (428 °F)	4 à 5 min et ensuite 20 à 25 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
POUDINGS ET DESSERTS - QUAND LA CUISSON AU FOUR À MICRO-ONDES EST PRÉVUE, TRANSFÉRER LA NOURRITURE DU CONTENANT EN MÉTAL À UN CONTENANT CALORIFUGE DE GROSSEUR SEMBLABLE				
Sauce anglaise refroidie	500 g (17,5 oz)	1000 W	3½ min	Mettre dans une grande cruche. Couvrir et mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Pouding au riz refroidi	150 g (5 oz)	1000 W	1 min	Mettre dans le bas du four.
Tarte aux fruits - grande	600 g (21 oz)	220 °C (428 °F)	20 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur le plateau en verre à la position inférieure du four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec40 2017/12/20 8:46:08

Tableau de réchauffage *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
PLATS PRÉPARÉS - Refroidis. Transférer la nourriture du contenant en métal à un plat calorifuge de grosseur semblable. Les options santé vont seulement brunir légèrement en mode Combinée à cause du faible contenu en gras.				
Chou-fleur au fromage	350 g (12 oz)	Combinée 2 et ensuite 220 °C (428 °F)	5 min et ensuite 8 à 10 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Pâtés chinois/ cottage	450 g (1 lb)	Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	6 à 7 min et ensuite 12 à 15 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Plat de poisson/ végétarien	450 g (1 lb)	Combinée 2 et ensuite 230 °C (446 °F)	8 min et ensuite 12 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Lasagne	450 g (1 lb)	1000 W ou Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	4 min 6 min et ensuite 12 à 15 min	Mettre dans le bas du four. Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
	600 g (21 oz)	Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	8 min et ensuite 16 à 18 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
	1.5 kg (3,3 lb)	Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	10 min et ensuite 18 à 20 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Macaroni au fromage	450 g (1 lb)	Combinée 2 et ensuite 230 °C (446 °F)	8 à 10 min et ensuite 10 à 12 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
PLATS PRÉPARÉS - Congelés. **Transférer la nourriture du contenant en métal à un plat calorifuge de grosseur semblable. Enlever tout l'emballage, pellicule ou couvercle.**				
Chou-fleur au fromage	400 g (14 oz)	Combinée 2 et ensuite 220 °C (428 °F)	8 min et ensuite 10 à 12 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Pâtés chinois/ poissons/cottage	400 g (14 oz)	1000 W ou Combinée 2	10 min 15 min	Ajouter 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson. Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
Lasagne/cannelloni	320 g (11 oz)	1000 W ou Combinée 2	8 à 9 min 15 min	Ajouter 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Macaroni au fromage	400 g (14 oz)	1000 W ou Combinée 2	9 à 10 min 15 min	Ajouter 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau. Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson. Mettre sur le plateau en verre à la position la inférieure du four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec41 2017/12/20 8:46:08

Tableau de cuisson

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
PAIN				
Roulés partiellement cuits	270 g (6) (9 oz)	220 °C (428 °F)	12 min	Mettre sur la grille à la position inférieure du four.
Ciabatta ou baguette à l'ail partiellement cuite	130 g (4,5 oz)	220 °C (428 °F)	7 à 8 min	Mettre sur la grille à la position inférieure du four.
Boules de pâtes à l'ail x 12	170 g (6 oz)	220 °C (428 °F)	9 à 10 min	Mettre sur la grille à la position inférieure du four.
BACON ET PORC - crus - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer les accessoires avec prudence.				
Tranches de bacon	150 g (4) (5 oz)	Gril 1	7 min	Placer dans une assiette sur la grille à la position la supérieure.
Pièce de porc	par 500 g (17,5 oz)	600 W et ensuite 200 °C (392 °F)	10 min et ensuite 30 min	Placer la pièce de viande sur le plateau en verre à la position inférieure. Laisser reposer pendant 10 minutes après la cuisson.
Tranches de longe de porc	500 g (5) (17,5 oz)	Gril 1	20 à 22 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure. Retourner à la mi-cuisson.
Pièces de jambon fumé	800 g (28 oz)	180 °C (356 °F)	30 min	Préchauffer le four, et ensuite mettre la pièce sur le plateau émaillé à la position inférieure du four.
FÈVES - Devraient être prétrempées dans de l'eau froide toute la nuit (dans l'eau bouillante pour les pois jaunes cassés) excepté pour les lentilles qui n'ont pas besoin de prétrempage.				
Haricots à œil noir	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 40 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.
Pois chiches	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 40 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.
Haricots	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 40 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.
Lentilles	270 g (9 oz)	1000 W	12 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.
FÈVES - Devraient être prétrempées dans de l'eau froide toute la nuit (dans l'eau bouillante pour les pois jaunes cassés) excepté pour les lentilles qui n'ont pas besoin de prétrempage.				
Pois ridés	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	3 min et ensuite 40 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.
Haricots rouges	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	15 min et ensuite 40 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir, doit bouillir pendant au moins 12 min pour détruire les enzymes toxiques. Mettre dans le bas du four.
Pois jaunes cassés	270 g (9 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 30 min	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir et mettre dans le bas du four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec42 2017/12/20 8:46:08

Tableau de cuisson *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
BOEUF - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer le plat avec soin. Les températures recommandées pour le bœuf sont : Saignant 60 °C; à point 70 °C; bien cuit 80 °C.				
Burgers de bœuf (frais)	350 g (2) (12 oz)	Gril 1	18 à 20 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four. Retourner à la mi-cuisson.
Burgers de bœuf (crus congelés)	350 g (4) (12 oz)	300 W et ensuite Gril 1	3 min et ensuite 15 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four. Retourner à la mi-cuisson.
Pièce de viande	500 g (17,5 oz.)	180 °C (356 °F)	Saignant : 60 min À point : 70 min Bien cuit : 80 min	Préchauffer le four, et ensuite mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four. Retourner à la mi-cuisson.
Haché	par 500 g (17,5 oz)	1000 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 15 min	Mettre dans un plat allant au four à micro-ondes avec suffisamment de bouillons pour couvrir la viande. Ajouter des assaisonnements. Couvrir et mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
Croupe/surlonge	270 g (9 oz)	Gril 1	À point : 14 min Bien cuit : 18 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure. Retourner à la mi-cuisson.
BOEUF - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer le plat avec soin.				
Bœuf à braiser	450-675 g (1 - 1½ lb)	800 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 1 heure	Mettre dans une cocotte dotée d'un couvercle. Ajouter du bouillon et des légumes. Couvrir et mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
POULET crû - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer les accessoires avec soin.				
Entière	450 g (1 lb)	Combinée 1	20 à 25 min	Mettre le poulet avec le côté de la poitrine vers le bas sur une soucoupe retournée dans un plat de verre et mettre dans le bas du four. Retourner à la mi-cuisson.
ŒUFS - Pochés.				
1 œuf 2 œufs 4 œufs	45 ml (¼ tasse) d'eau 90 ml (½ tasse) d'eau 180 ml (¾ tasse) d'eau	1000 W et ensuite 600 W 1000 W et ensuite 600 W 1000 W et ensuite 600 W	1 min 10 s et ensuite 60 s 1 min 40 s et ensuite 1 min 30 s 3 min et ensuite 3 min	Mettre l'eau dans un plat peu profond et réchauffer pendant le 1er temps de cuisson dans le bas du four. Ajouter l'œuf. Percer le jaune et le blanc. Couvrir et cuire pendant le 2e temps de cuisson. Laisser reposer 1 minute après la cuisson.
ŒUFS - Brouillés. Utiliser un bol allant au four à micro-ondes.				
1 œuf 2 œufs 4 œufs		1000 W et ensuite 1000 W 1000 W et ensuite 1000 W 1000 W et ensuite 1000 W	30 s et ensuite 30 s 1 min et ensuite 30 s 1 min 30 s et ensuite 1 min 30 s	Ajouter 1 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf utilisé. Battre les œufs avec le lait et le morceau de beurre. Mettre le bol dans le bas du four. Cuire pendant le 1er temps de cuisson et ensuite, brasser le mélange d'œufs. Cuire pendant le 2e temps de cuisson en brassant au milieu et ensuite, laisser reposer pendant 1 minute.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec43 2017/12/20 8:46:08

Tableau de cuisson *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
POISSON - FRAIS crû.				
Filets panés	320 g (2) (11 oz)	200 °C (392 °F) et ensuite à Gril 1	20 min et ensuite 6 min	Mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure.
Galettes	270 g (2) (9 oz)	180 °C (356 °F) et ensuite à Gril 1	18 à 20 min et ensuite 4 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure.
Filets	300 g (10,5 oz) 700 g (25 oz)	600 W 600 W	7 min 9 min	Mettre dans un plat de verre. Ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau. Couvrir avec une pellicule plastique percée et mettre dans le bas du four.
Steaks	300 g (2) (10,5 oz)	440 W et ensuite 200 °C (392 °F)	5 min et ensuite 15 à 18 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure.
Entier x 1	220 g/300 g (8 oz/10,5 oz)	800 W	4 min	Mettre dans un plat de verre et percer la peau. Ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) de liquide. Couvrir avec une pellicule plastique percée et mettre dans le bas du four.
Entier x 2	500-600 g (17,5-21 oz)	800 W	8 à 9 min	Mettre dans un plat de verre et percer la peau. Ajouter 30 ml (2 cuillères à soupe) de liquide. Couvrir avec une pellicule plastique percée et mettre dans le bas du four.
POISSON - SURGELÉ crû.				
Filets panés	320 g (8) (11 oz)	Combinée 2 et ensuite 230 °C (446 °F)	10 min et ensuite 20 min	Placer sur le plateau en verre à la position centrale. Retourner à la mi-cuisson.
Galettes	270 g (2) (9 oz)	Combinée 2 et ensuite 230 °C (446 °F)	8 min et ensuite 16 à 18 min	
Bouillir dans le sac	150 g (5 oz)	1000 W	6 à 8 min	Mettre le sac de sauce sur le côté dans un plat en verre. Percer le dessus. Secouer le sac à la mi-cuisson.
FRUIT - Peler, trancher ou couper en morceaux égaux. Mettre dans un plat calorifuge peu profond.				
Poires - en compote	500 g (17,5 oz)	1000 W	8 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure.
Prunes - pochées	400 g (14 oz)	1000 W	6 min	Ajouter 300 ml (1¼ tasse) d'eau. Remplir le plat seulement à la moitié. Couvrir.
GIBIER - Attention : Graisse chaude! Retirer le plat avec soin.				
Filets de poitrine de canard	400 g (14 oz)	200 °C (392 °F)	30 min	Préchauffer le four, et ensuite piquer la peau et mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure du four.
Canard, entier	par 450 g (1 lb)	190 °C (374 °F)	25 à 27 min	
Canard croustillant - réchauffage	500 g (17,5 oz)	230 °C (446 °F)	20 min	Préchauffer le four, et ensuite mettre le canard sur le plateau émaillé à la position inférieure du four.
Faisant, entier	par 450 g (1 lb)	180 °C (356 °F)	20 min	Préchauffer le four, et ensuite mettre sur le plateau émaillé à la position inférieure du four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec44 2017/12/20 8:46:09

Tableau de cuisson *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
AGNEAU - crû - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer les accessoires avec soin.				
Pièce de viande	par 450 g (1 lb)	180 °C (356 °F)	À point : 50 à 55 min Bien cuit : 65 à 70 min	Préchauffer le four, et ensuite mettre la pièce sur le plateau émaillé à la position inférieure du four. Une fois cuite, laisser la pièce de viande reposer pendant 10 minutes - cela va la rendre plus facile à trancher.
Steaks de longe/osso buco	600 g (4) (21 oz)	Gril 1	À point : 19 à 20 min Bien cuit : 22 à 25 min	Placer sur le plateau émaillé à la position la plus élevée. Retourner à la mi-cuisson.
Côtelettes/escalopes	400 g (4) (14 oz)	Gril 1	À point : 12 à 14 min Bien cuit : 16 à 18 min	
Cocotte/ragoût Agneau	1 kg (2,2 lb)	800 W et ensuite 300 W	10 min et ensuite 1 heure	Mettre dans la cocotte, ajouter le bouillon et les légumes, placer le couvercle et mettre le tout dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
PÂTES. Utiliser un grand bol de 3 litres (6 pt)				
Fusilli/macaroni/ penne	200 g (7 oz)	1000 W	12 min	Utiliser 550 ml (2 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile. Couvrir. Brasser à la mi-cuisson.
Linguine/tagliatelle	270 g (9 oz)		12 min	Utiliser 700 ml (3 tasses) d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 cuillère à soupe) d'huile. Couvrir. Brasser à la mi-cuisson.
Spaghetti	270 g (9 oz)		8 à 10 min	
PIZZA - FRAÎCHE refroidie - N.B. Retirer tout l'emballage. Les pizzas auront un fond mou si elles sont cuites au four à micro-ondes seulement.				
À pâte levée	450 g (1 lb)	200 °C (392 °F)	13 à 15 min	Préchauffer le four, placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four.
Mince et croustillante	150 g (5 oz) 270 g (9 oz) 335 g (12 oz)	200 °C (392 °F)	4 min 6 min 7 à 8 min	Préchauffer le four, placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four.
PIZZA - SURGELÉE - N.B. Retirer tout l'emballage.				
À pâte levée	440 g (6 lb)	Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	10 à 11 min et ensuite 14 à 16 min	Placer directement sur la grille à la position centrale. Retourner à la mi-cuisson.
Format individuel à pâte levée	200 (7 oz)	Combinée 1 et ensuite 200 °C (392 °F)	5 min et ensuite 12 min	
Mince et croustillante	400 g (14 oz)	Combinée 1 et ensuite 230 °C (446 °F)	9 à 10 min et ensuite 6 à 7 min	

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec45 2017/12/20 8:46:09

Tableau de cuisson *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
GRUAU - N.B. Utiliser un grand bol.				
1 portion	30 g (1 oz) d'avoine 150 ml (½ tasse) de lait	1000 W	2 min	Mettre dans le bas du four. Mélanger à la mi-cuisson.
2 portions	60 g (2 oz) d'avoine 275 ml (1¼ tasse) de lait		3 min 30 sec	
4 portions	150 g (5 oz) d'avoine 550 ml (2 tasses) de lait		6 min 30 sec	
PRODUITS DE POMMES DE TERRE partiellement cuits - SURGELÉS				
Croquettes/binettes	300 g (10,5 oz)	800 W et ensuite 200 °C (392 °F) et ensuite Gril 1	5 min et ensuite 20 min et ensuite 3 min	Placer sur le plateau en verre à la position centrale. Retourner à la mi-cuisson.
Pommes de terre rissolées				
Frites au four				
Pommes de terre en quartier		230 °C (446 °F)	17 min	
Frites assaisonnées		230 °C (446 °F)	15 min	
Gaufres		230 °C (446 °F) et ensuite à Gril 1	10 min et ensuite 5 min	
RIZ Utiliser un grand bol de 3 litres (6 pt)				
Basmati	270 g (9 oz)	1000 W	10 min	Utiliser 560 ml (2 ¼ tasses) d'eau bouillante. Couvrir et brasser à la mi-cuisson.
Facile à cuire, à long grain			12 min	
À long grain blanc			10 min	
SAUCISSES crues - ATTENTION : Graisse chaude! Retirer les accessoires avec soin.				
Saucisses cocktail	400 g (30) (14 oz)	Gril 1	14 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four. Retourner à la mi-cuisson.
Épaisses	450 g (8) (1 lb)		12 à 15 min	
Minces	350 g (12) (12 oz)		12 min	
Végétariennes	300 g(6) (10,5 oz)		12 min	
DINDE				
Entière	par 450 g (1 lb)	300 W et ensuite 190 °C (374 °F)	10 min et ensuite 10 à 12 min	Placer dans un plat pour rôtir en verre, sur une soucoupe retournée à l'envers dans le bas du four. Retourner à la mi-cuisson.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec46 2017/12/20 8:46:09

Tableau de cuisson *(suite)*

Aliment	Poids/ Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
LÉGUMES FRAIS				
Pommes de terre au four - 270 g (9 oz) chacune	x 1 x 2 x 4 x 6	1000 W	6 min 11 min 23 min 40 min	Mettre sur le plateau en verre à la position inférieure du four.
	x 1 x 2 x 4 x 6	600 W et ensuite 230 °C (446 °F)	9 à 10 min et ensuite 15 min 12 à 15 min et ensuite 16 min 15 à 18 min et ensuite 18 min 22 à 25 min et ensuite 25 min	Mettre sur la grille à la position inférieure du four.
LÉGUMES CONGELÉS				
Rondelles d'oignon panées	270 g (9 oz)	230 °C (446 °F)	20 min	Placer sur le plateau émaillé à la position supérieure du four.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec47 2017/12/20 8:46:09

Caractéristiques des aliments

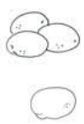
Os et matières grasses

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

Densité

Les aliments poreux comme les pains, gâteaux ou roulés cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. 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 environ deux fois plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.

Forme

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

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. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les oeufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

Apparence

La couleur des aliments cuits par micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs 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 pommes de terre, les petits gâteaux et les amuse-gueules cuiront plus uniformément s'ils sont placés en cercle et à une distance égale les uns des autres.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec48 2017/12/20 8:46:09

Techniques de cuisson *(suite)*

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

Protection
Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.
⚠ **ATTENTION** lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Temps de cuisson
Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans 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 vérifer si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque 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. Réarranger les extrémités vers le centre et vice-versa.

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

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

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON
Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

TEMP	ALIMENT
71 °C (160 °F)	...pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
74 °C (165 °F)	...pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F)	...viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F)	...viande brune de volaille.

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

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec49 2017/12/20 8:46:09

Guide de dépannage

LES SITUATIONS SUIVANTES NE REPRÉSENTENT AUCUNE ANOMALIE :

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent causer de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 11).
Le four a été mis en marche par erreur sans qu'il n'y ait d'aliments.	Le fonctionnement à vide pendant un court laps de temps ne peut endommager le four; toutefois, cela n'est pas recommandé.
Le four émet des bruits mécaniques dans le mode de cuisson combinée.	Ces bruits surviennent lors de la commutation du mode de cuisson à micro-ondes à celui de la cuisson au gril. Ce phénomène est normal.
Le four dégage des odeurs et de la fumée dans le mode de cuisson à convection, à modes combinés ou au gril.	Il est important que le four soit nettoyé régulièrement après la cuisson dans les modes convection, combinés et au gril. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four dégagera de la fumée lorsque le four sera chaud.
Le ventilateur fonctionne encore après la fin de la cuisson.	Le ventilateur fonctionne plusieurs minutes après la fin de la cuisson afin de refroidir les composants électriques du four.
Le four dégage de la fumée lors de sa première utilisation dans le mode de cuisson à convection, à modes combinés ou au gril.	Cela est causé par l'excès d'huile à l'intérieur du four et l'huile utilisée pour protéger le four contre l'oxydation.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec50 2017/12/20 8:46:09

Guide de dépannage

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche **Marche** n'a pas été touchée après que la programmation ait été effectuée.	Toucher **Marche**.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Toucher **Arrêt/ Réenclenchement** pour annuler le programme précédent et entrer un nouveau programme.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche **Arrêt/Réenclenchement** a été touchée par inadvertance.	Recommencer la programmation.
L'indication « CHAUD » s'affiche.	L'intérieur du four est très chaud.	Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche.
« REFROIDISSEMENT » s'affiche à l'écran.	Le ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électriques.	Le message « REFROIDISSEMENT » disparaîtra lorsque le ventilateur cessera de tourner.
Le symbole « 🔑 » est affiché à l'écran.	Le verrouillage de sécurité a été activé.	Désactiver le verrouillage en touchant trois fois **Arrêt/ Réenclenchement.**
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » apparaît sur l'écran d'affichage.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contacter un centre de service agréé (voir page 52).
« DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » (mode de démonstration, appuyer sur une touche) ou « D » est affiché à l'écran.	Le mode de démonstration a été activé.	Désactiver le mode en touchant une fois la touche **Puissance micro-ondes** et quatre fois **Marche**, puis quatre fois **Arrêt/Réenclenchement**.
Les touches du panneau de commande ne répondent pas.	Le four est peut-être dans le mode d'attente.	Vérifier que le four est bien branché dans une prise de courant. Ouvrir et fermer la porte pour activer.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec51 2017/12/20 8:46:09

Garantie après-vente

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

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

Catégorie	Type de service	Pièce	Main-d'oeuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir *(sauf modèles Prestige)*	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèle Prestige *(Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)*	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)

Le service à domicile n'est offert que dans les régions accessibles par routes et situées dans un rayon de 50 km d'un centre de service Panasonic agréé.

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.
L'installation du four à micro-ondes avec un nécessaire d'encastrement autre que Panasonic annulera cette garantie.

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

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

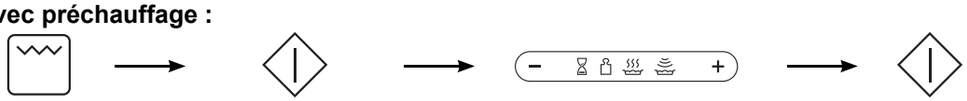
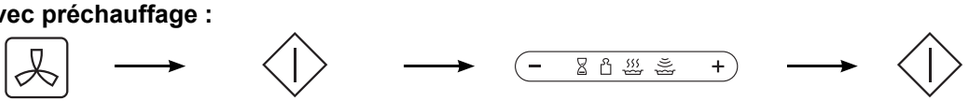
RÉPARATIONS
Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : panasonic.ca/french/support/servicentrelocator

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec52 2017/12/20 8:46:09

Guide sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛page 17)	 Toucher deux fois. Entrer l'heure du jour. Toucher une fois.
Pour utiliser le système de verrouillage (☛page 17)	**Pour activer :** Toucher trois fois. **Pour désactiver :** Toucher trois fois.
Pour cuire, utiliser Puissance de micro-ondes et Durée (☛page 20)	 Toucher pour sélectionner le niveau d'intensité. Entrer la durée. Toucher une fois.
Pour cuire, utiliser Gril (☛page 21)	**Avec préchauffage :**  Toucher pour sélectionner le niveau d'intensité. Toucher une fois. Entrer la durée. Toucher une fois. **Sans préchauffage :** Toucher pour sélectionner le niveau d'intensité. Entrer la durée. Toucher une fois.
Pour cuire, utiliser Convection (☛page 22)	**Avec préchauffage :**  Toucher pour sélectionner la température désirée Toucher une fois. Entrer la durée. Toucher une fois. **Sans préchauffage :** Toucher pour sélectionner la température désirée Entrer la durée. Toucher une fois. **Fermenter :** Toucher pour sélectionner 40 °C (104 °F). Entrer la durée. Toucher une fois.

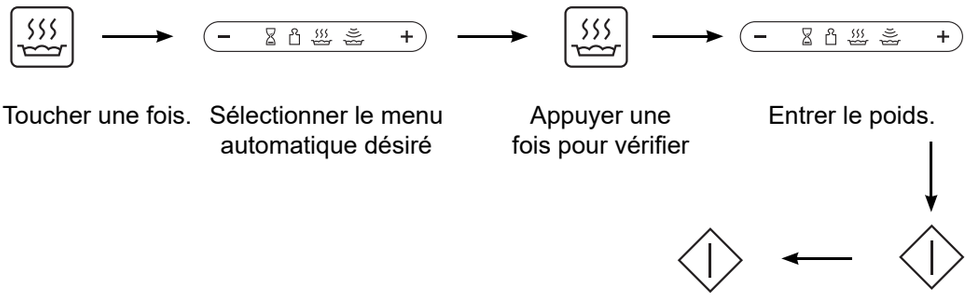
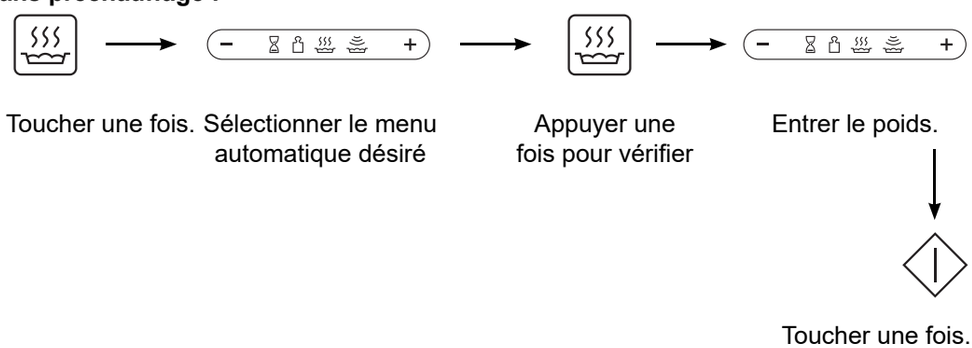
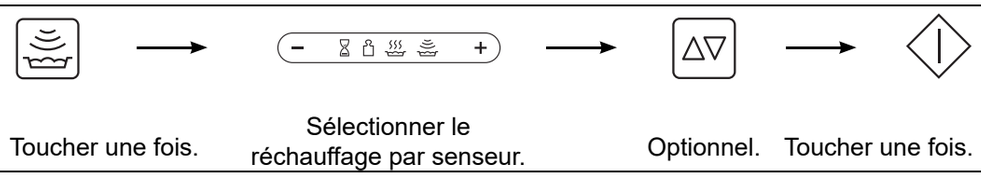
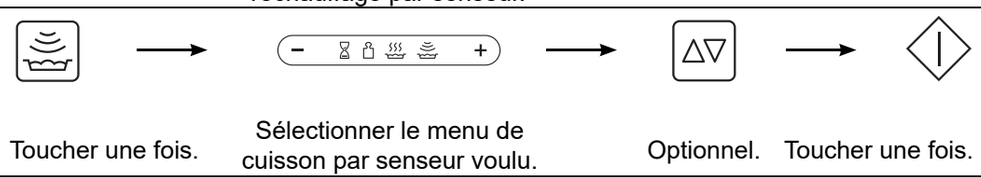
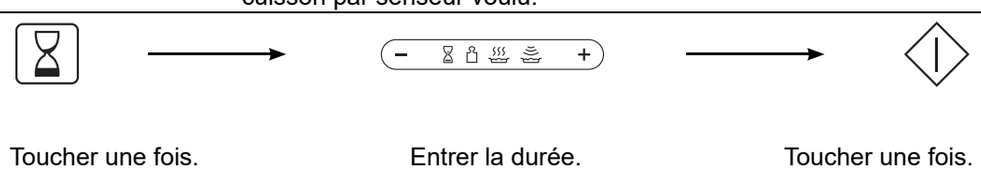
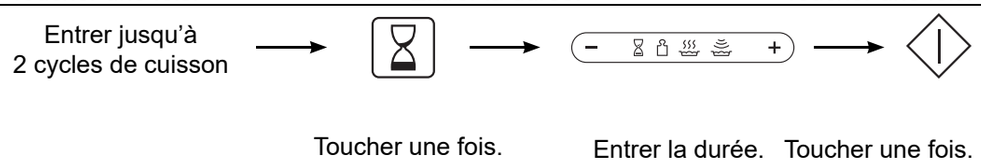
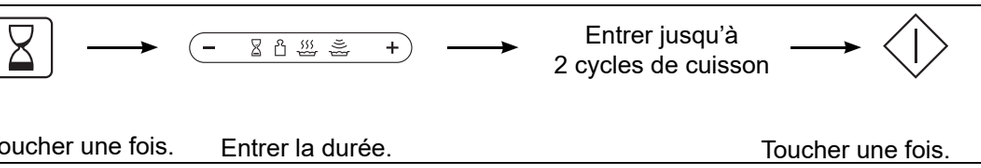
F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec53 2017/12/20 8:46:09

Guide sommaire *(suite)*

Caractéristique	Fonctionnement
Pour cuire, utiliser Cuisson combinée (☛page 23)	→ → Toucher pour sélectionner le niveau d'intensité. — Entrer la durée. — Toucher une fois.
Pour utiliser la fonction 30 express (☛page 24)	**Pour régler la durée :** → → Toucher pour sélectionner le niveau d'intensité. — Entrer la durée. — Toucher une fois.
	Pour ajouter du temps : Durant la cuisson. → Toucher pour ajouter du temps. (jusqu'à 5 min)
Pour le maïs éclaté (☛page 25)	→ → Toucher une fois. — Optionnel. — Toucher une fois.
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛page 26)	→ → Toucher une fois. — Entrer le poids. — Toucher une fois.

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec54 2017/12/20 8:46:09

Guide sommaire *(suite)*

Caractéristique	Fonctionnement
Pour cuire, utiliser Cuisson auto (☛page 28)	**Avec préchauffage :** 
	Sans préchauffage : 
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛page 29)	
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur (☛page 29)	
Pour utiliser comme minuterie auxiliaire (☛page 37)	
Pour régler un temps de repos (☛page 37)	
Pour régler le temps d'attente (☛page 37)	

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec55 2017/12/20 8:46:09

Données techniques

N° de modèle :		NN-CF876S
Alimentation :		120 V, 60 Hz
Consommation :	Micro-ondes	8,1 A, 970 W
	Élément chauffant	10,7 A, 1 290 W
	Combinée	10,7 A, 1 290 W
	Convection	11,1 A, 1 350 W
Intensité : *	Micro-ondes*	1 000 W
	Élément chauffant	1 300 W
	Convection	1 350 W
Dimensions extérieures (L x H x P) :		494 mm × 390 mm × 438 mm (19⁷⁄₁₆ po × 15⅜ po × 17¼ po)
Dimensions du four (L x H x P) :		410 mm× 250 mm × 320 mm (16⅛ po × 9¹³⁄₁₆ po × 12⁹⁄₁₆ po)
Fréquence :		2 450 MHz
Poids net :		environ 19,6 kg (43,2 lb)

Nécessaire d'encastrement

N° de modèle :	NN-TK816C
Dimensions extérieures : (L x H) :	596 mm x 494 mm (23⁷⁄₁₆ po × 19⁷⁄₁₆ po)
Dimensions de l'ouverture : (L x H x P) :	562 mm x 479 mm x 550 mm (22⅛ po × 18⅞ po × 21⅝ po)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

F0003BH25CP_OI_Fre_01_160314.indd sec56 2017/12/20 8:46:10