

INVERTER

technologie de cuisson précise

Panasonic[®]

Manuel d'utilisation
Four à cuisson combinée et vapeur
Utilisation domestique seulement
N° de modèle NN-DS58HB



**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

F0003BU01CP
PA0217-11217
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2017

Table des matières

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....	3-5
Installation et mise à la terre	6-7
Préparation des aliments	8-9
Ustensiles de cuisson	10-12

Fonctionnement

Emplacement des commandes.....	13-14
Panneau de commandes	15
Écran d'affichage	16
Fonction du sélecteur	16
Techniques de cuisson.....	17-18
Fonctionnement	19-43
Utilisation du four micro-ondes pour la première fois.....	19
Sélection des fonctions	19
Mode de démonstration	20
Réglage de l'horloge.....	20
Menu à l'écran (OUI/NON)	20
Réglage du système de verrouillage.....	20
Fonction puissance micro-ondes.....	21
Fonction de réglage de décongélation par micro-ondes.....	22
300 W + Vapeur.....	22
Fonction Vapeur	23-24
Fonction Jet de vapeur	24
Fonction Cuisson au four	25-26
Fonction Gril	27
Fonction Cuisson combinée	28-30
Gril croustillant.....	28
Combo 1 (Gril + Vapeur)	29
Combo 2 (Gril + Micro-ondes).....	30
Réglage de la minuterie	31
Cuisson en 3 cycles.....	32
Fonction 30 express	33
Mais éclaté.....	33
Fonction Plus/Moins	34
Turbo-décongélation avec système Inverter.....	34
Fonction Vapeur auto.....	35

Fonction Gril auto	36
Fonction Cuisson auto	37
Tableau des menus.....	38-41
Fonction de nettoyage	42-43
Réglage de désodorisation	42
Réglage d'écoulement de l'eau	42
Réglage de nettoyage du système	43
Réglage de nettoyage de l'intérieur du four.....	43
Guide pratique.....	44
Conseils et techniques de décongélation	45
Tableau de décongélation	45
Tableau de cuisson.....	46
Tableau de réchauffage	47
Caractéristiques des aliments	48
Techniques de cuisson.....	49

Maintenance

Entretien	50-51
Guide de dépannage.....	52-53
Garantie.....	54

Information générale

Données techniques	55
Pour vos dossiers	55



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, 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. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.
- (b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (déformée),
 - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou réglage à du personnel de service qualifié.

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

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



AVIS

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

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** 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 le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil doit être confié à du personnel de service qualifié pour tout entretien. Contactez le centre de service autorisé le plus près pour une évaluation, une réparation ou un ajustement.
16. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (par ex. des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - (a) **NE PAS** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
 - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
 - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
 - (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds :** Des liquides, 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 explosion.**
 - (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 fond plat. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.



AVIS

Mises en garde

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

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

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

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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

1. **NE PAS** faire fonctionner le four lorsqu'il est vide et ne pas utiliser des contenants en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation d'étincelles et des dommages à la cavité du four, la porte ou les autres composants, engendrant un risque d'incendie.

2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité, 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 de 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.

Pour utiliser le four de façon appropriée, lire le reste des mesures de sécurité et le manuel d'utilisation.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (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 du 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 du personnel de service 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 que du 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 reçu 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 la plaque de cuisson du rail coulissant, ne pas la 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 la plaque de cuisson.
9. Ne pas utiliser le réservoir d'eau s'il est craqué ou brisé, parce qu'une fuite d'eau pourrait causer une panne électrique et devenir un risque d'électrocution.

Attention : Surfaces chaudes



L'appareil produit de la vapeur d'eau bouillante.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

Pour utiliser le four de façon appropriée, lire le reste des mesures de sécurité et le manuel d'utilisation.



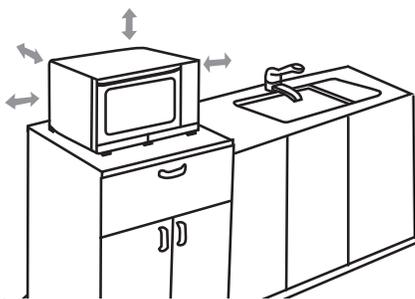
Installation et mise à la terre

Examen du four

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

Emplacement du four

1. Le four doit être 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, de 10 cm (4 po) à l'arrière et de 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 événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risquerait 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 seulement. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.



Instructions de mise à la terre

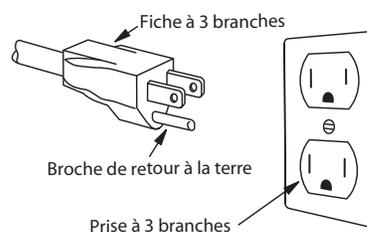
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

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

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
 - (1) La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four;
 - (2) Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre; et
 - (3) Le cordon doit être disposé de sorte qu'il ne pende pas sur le comptoir ou la table, où des enfants peuvent le tirer ou trébucher dessus par inadvertance.



Installation

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

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

Consulter un maître-électricien ou du personnel de service pour de plus amples détails concernant la mise à la terre ou si vous pensez que l'appareil n'est pas adéquatement mis à la 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 évaluer ou excéder celle de l'appareil.



Installation et mise à la terre (suite)

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 tout dommage résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

Fonctionnement du ventilateur

Après une utilisation du four micro-ondes, le ventilateur peut s'actionner pour refroidir les composants électriques et le message « REFROIDISSEMENT » s'affiche 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'affiche 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 54.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

Préparation des aliments

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

IMPORTANT

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

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

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** faire sécher les viandes, les 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 du menu maïs éclaté (voir page 33). 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 PAS** 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 COUILLE.**

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



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



ATTENTION : Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèches 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 en papier, tels que des assiettes en papier ou des sacs de maïs à éclater 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.

Préparation des aliments (suite)

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 PAS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser les attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



8) THERMOMÈTRES

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



9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture avant de servir. 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 ALIMENT DANS LE FOUR. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** et laisser la porte fermée pour éteindre les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou fermer le courant au niveau du fusible.

- Pendant ou après la cuisson avec la fonction Vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il faut être prudent lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.

ATTENTION! De la vapeur chaude s'échappe du four lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, il faut sortir avec prudence les contenants du four. Toujours porter des gants pour sortir les aliments du four AFIN DE PRÉVENIR LES RISQUES DE BRÛLURES. Ne pas aller dans le four les mains nues.

- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, faire attention 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 événements d'aération du boîtier et de la porte, deviennent chaudes pendant la cuisson au four, la cuisson combinée 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 au four, la cuisson combinée ou la cuisson au gril, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, faire attention de 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 au four, de cuisson combinée 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 aliment ni accessoire dans le mode Convection à 220 °C (425 °F), pendant 10 minutes. Cela aura pour effet de faire s'évaporer l'huile utilisée pour protéger le four contre l'oxydation. **C'est la seule fois que le four peut fonctionner à vide.** (À l'exception de la période de préchauffage.)
- NE PAS** utiliser le réservoir d'eau sans son couvercle scellé et ne jamais retirer le joint d'étanchéité autour du couvercle, en effet cela pourrait causer une fuite d'eau résultant en une panne électrique et un risque de choc électrique.

Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Gril	Cuisson au four	Combinée			Vapeur	300 W + Vapeur	Commentaires
				Gril croustillant	Combo 1 (Gril + Vapeur)	Combo 2 (Gril + Micro-ondes)			
Plaque de cuisson (Accessoires pour le four)	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Non*	Voir détails à la page 13.
Grille (Accessoires pour le four)	Non	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non	Non	Voir détails à la page 13.
Papier d'aluminium	Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui	Non	Oui	Oui, pour protéger seulement	Pas besoin	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. 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.
Plat à brunir	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	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 four micro-ondes »	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la cuisson au four ou par micro-ondes. Certains morceaux sont étiquetés au verso « Pour four et four micro-ondes »
	Étiquetée « Pour four micro-ondes »	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	
	Non étiquetée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.
Contenant jetable en papier polyester	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Ils se vendent dans les épiceries.
Emballage repas-minute avec poignée métallique	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Plateau métallique de repas surgelés	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en modes micro-ondes et Combo 2.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Oui	Oui	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocal en verre	Non	Non	Non	Non	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	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes et le brunissage. (Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.)

* Selon le livre de recettes.

Ustensiles de cuisson (suite)

Article	Micro-ondes	Gril	Cuisson au four	Combinée			Vapeur	300 W + Vapeur	Commentaires
				Gril croustillant	Combo 1 (Gril + Vapeur)	Combo 2 (Gril + Micro-ondes)			
Récipient en métal pour la convection	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en modes micro-ondes et Combo 2.
Attaches métalliques	Non	Oui	Oui	Non	Oui	Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en modes micro-ondes et Combo 2.
Sac de cuisson	Oui	Oui	Oui	Non	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 Combo 2. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.
Assiette et tasse en carton	Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui, avec surveillance	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	Non	Non	Non	Oui, avec surveillance	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	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non	Non	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en modes micro-ondes, cuisson au four, gril et cuisson combinée.
Plastique, allant au four micro-ondes	Oui, avec précaution	Non	Non	Non	Non	Non	Oui, avec précaution	Oui, avec précaution	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	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.

Ustensiles de cuisson (suite)

Article	Micro-ondes	Gril	Cuisson au four	Combinée			Vapeur	300 W + Vapeur	Commentaires
				Gril croustillant	Combo 1 (Gril + Vapeur)	Combo 2 (Gril + Micro-ondes)			
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Non	Non	Non	Oui, courte durée	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	Non	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant.
Pellicule plastique	Oui	Non	Non	Non	Non	Non	Pas besoin	Pas besoin	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée « Pour cuisson au four micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Non	Non	Oui, courte durée	Oui, courte durée	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	Non	Non	Oui	Oui	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non	Non	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	Non	Non	Oui	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode micro-ondes seulement.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

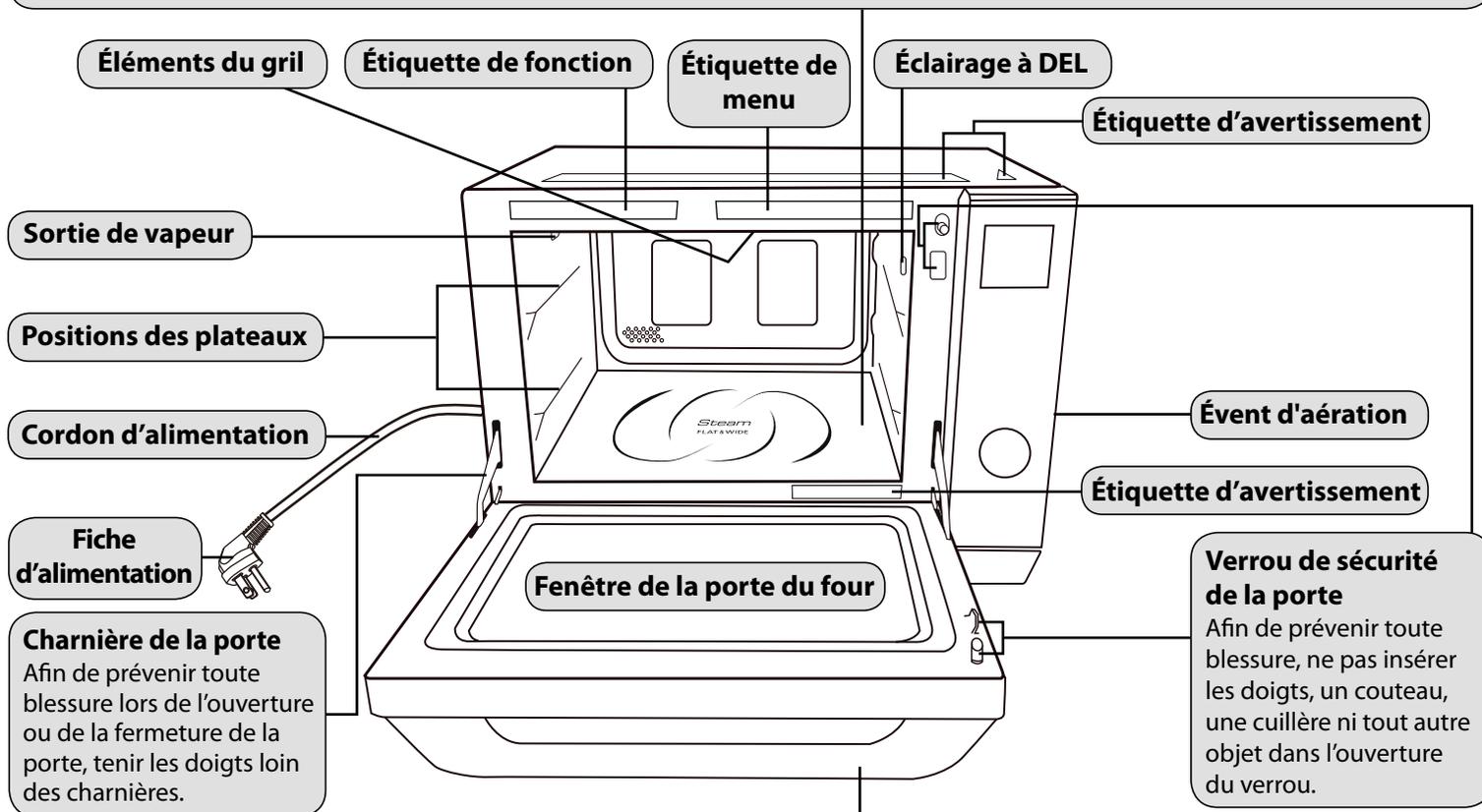
Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes : Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester vide; **chauffer une (1) minute à 1000 W**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.

Emplacement des commandes

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 micro-ondes.



Technologie d'alimentation par le fond

Noter que cet appareil utilise la technologie d'alimentation par le fond pour la répartition des micro-ondes qui diffère de la technologie traditionnelle avec plateaux rotatifs à alimentation par les côtés, ce qui offre un plus grand espace pour les nombreux plats de cuisson de tailles différentes. Ce type de répartition des micro-ondes permet d'obtenir des durées de cuisson (micro-ondes) différentes de celles des modèles à répartition par les côtés. Cela est normal et il ne faut pas s'en inquiéter.

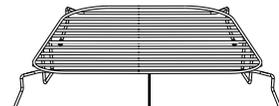
Poignée de la porte

L'ouverture de la porte durant la cuisson arrête le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson recommence dès que la porte est refermée et que la touche **Marche** est touchée. L'éclairage du four s'allume et reste allumé chaque fois que la porte est ouverte. L'ouverture de 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.



Plaque de cuisson

1. Ne pas la déposer sur la fenêtre de la porte. Cela pourrait endommager la fenêtre de la porte.
2. Utiliser des gants de cuisine pour retirer la plaque de cuisson qui est très chaude, tout comme le plafond et les parois du four.
3. Nettoyer régulièrement la plaque de cuisson.
4. La plaque de cuisson est résistante au lave-vaisselle.



Grille

1. La grille incluse avec le four facilite le brunissage des petits plats.
2. Nettoyer régulièrement la grille.
3. Avec la grille en modes de cuisson manuelle Gril, Cuisson au four et Combo 2, s'assurer de choisir des récipients résistants à la chaleur; ceux faits de plastique ou de papier pourraient fondre ou brûler en présence de la chaleur émise par la grille.
4. En mode Combo 2, ne jamais déposer directement sur la grille un récipient en aluminium ou en métal. Toujours mettre le récipient en aluminium dans une assiette ou un plat en verre sur la grille. Cela prévient la formation d'arcs électriques qui pourraient endommager le four.
5. Ne pas utiliser la grille lors de la cuisson par micro-ondes seulement.

Éclairage du four :

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

NOTA :

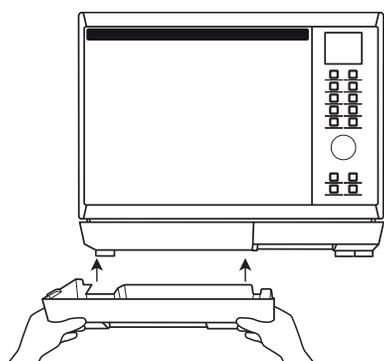
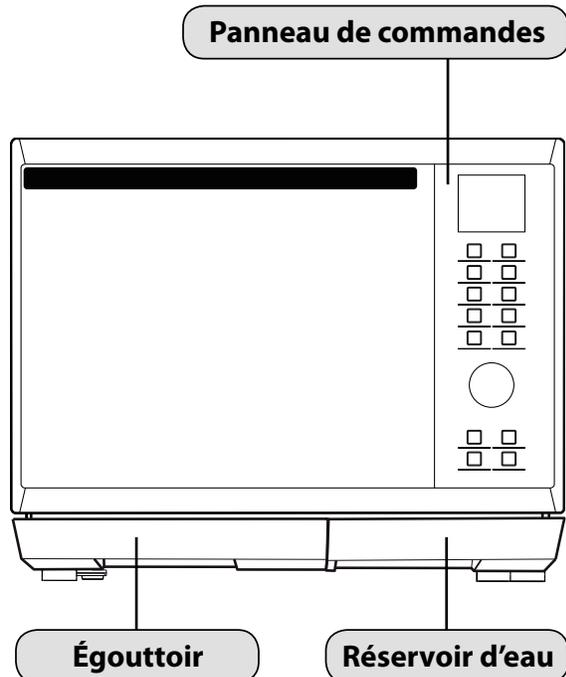
L'illustration n'est qu'à titre de référence.

La grille et la plaque de cuisson sont les seuls accessoires fournis avec ce four.

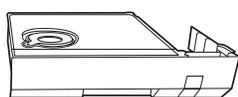
Tous les autres accessoires de cuisson mentionnés dans le présent manuel doivent être achetés séparément.

Emplacement des commandes (suite)

Vue de face



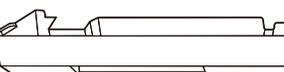
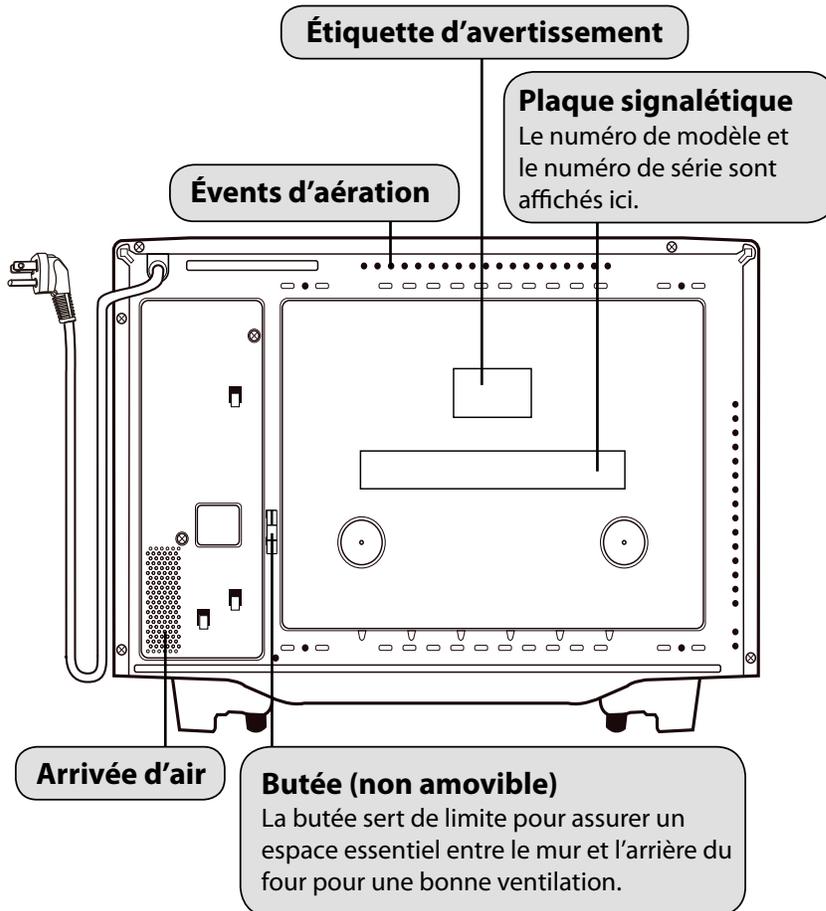
Remettre l'égouttoir en position en le replaçant avec un clic sur les pattes.



Réservoir d'eau

Retirer avec soin le réservoir d'eau du four. Enlever le couvercle et remplir avec de l'eau douce (ne pas utiliser d'eau minérale). Replacer le couvercle et remettre le réservoir sous le four. S'assurer que le couvercle est bien refermé et dans une position sécuritaire, autrement des fuites pourraient se produire. Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau dans de l'eau tiède une fois par semaine.

Vue arrière



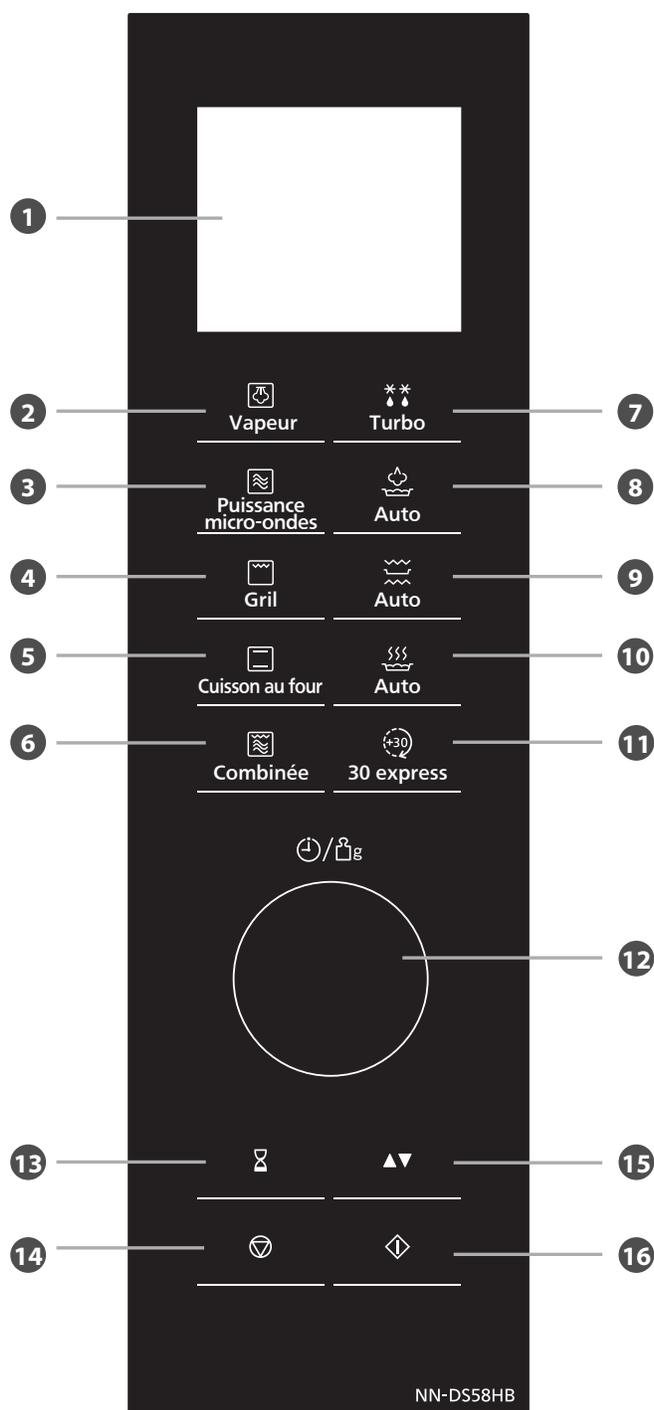
Égouttoir

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. Remettre l'égouttoir en le tenant avec les deux mains et en le replaçant avec un clic sur les pattes avant de l'appareil.
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. Remettre l'égouttoir en position en le replaçant avec un clic sur les pattes.
4. NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR DANS LE LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.

NOTA :

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

Panneau de commandes



1. **Écran d'affichage** (voir la page 16)
2. **Vapeur** (voir les pages 23-24)
3. **Puissance micro-ondes** (voir les pages 21-22)
4. **Gril** (voir la page 27)
5. **Cuisson au four** (voir les pages 25-26)
6. **Combinée** (voir les pages 28-30)
7. **Turbo-décongélation avec système Inverter** (voir la page 34)
8. **Programmes de cuisson automatique à la vapeur** (voir le page 35)
9. **Programmes de cuisson automatique au gril** (voir la page 36)
10. **Programmes de cuisson automatique/Nettoyage** (voir les pages 33, 37; et 42-43)
11. **30 express** (voir la page 33)
12. **Sélecteur de Durée/Poids** (voir la page 16)
13. **Minuterie/Horloge** (voir les pages 20, 31)
14. **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, puis le deux-points ou l'heure du jour s'affiche sur l'écran d'affichage.
15. **Plus/Moins** (voir la page 34)
16. **Marche**
 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 **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 ne soit émis, cela indique que le four n'a pas ou n'a pas pu accepter l'instruction. Le four émet deux bips entre les cycles programmés. Le four émet trois bips après le préchauffage. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

NOTA :

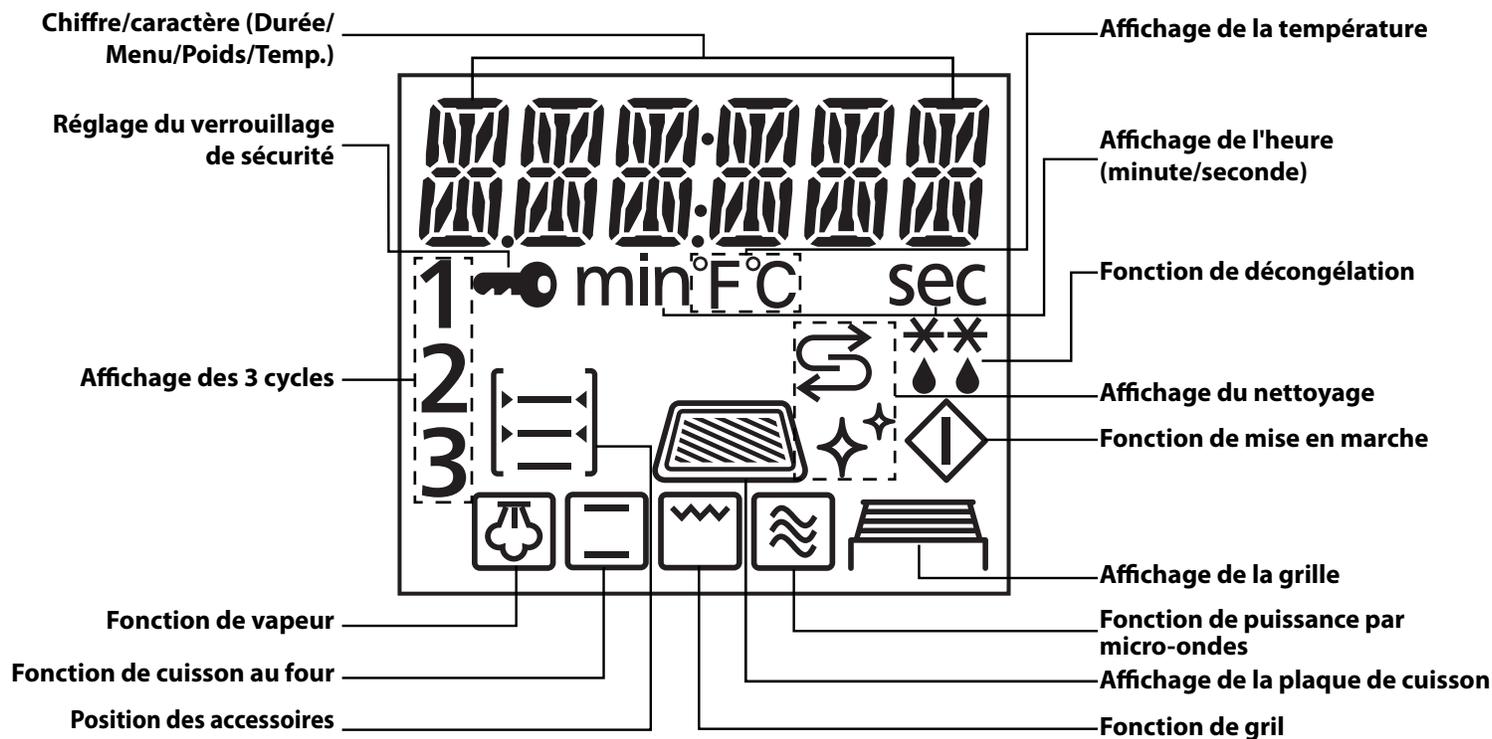
1. Le four passe en mode d'attente lorsqu'il est branché et immédiatement après la fin du dernier cycle programmé.
2. Dans le mode d'attente, l'intensité de l'affichage est réduite.
3. Si un cycle est réglé sans que la touche **Marche** soit touchée, le four annule automatiquement le cycle après un délai de 6 minutes. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

NOTA :

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

Écran d'affichage

Pour aider à faire fonctionner le four, l'état en cours apparaît sur l'écran d'affichage.



Fonction du sélecteur



→ Réglage de la durée

Pour régler l'horloge ou le temps de cuisson.

→ Réglage du poids

Pour régler le poids de l'aliment dans les menus de turbo-décongélation avec système Inverter, vapeur auto, gril auto et cuisson auto.

NOTA :

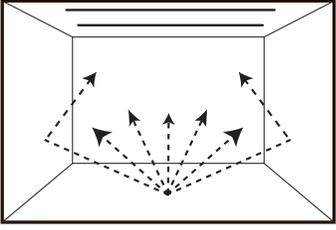
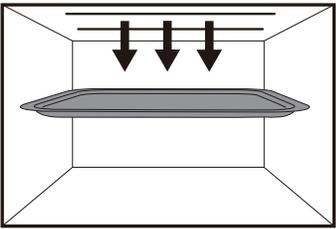
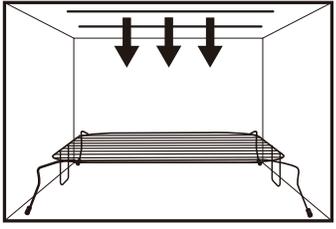
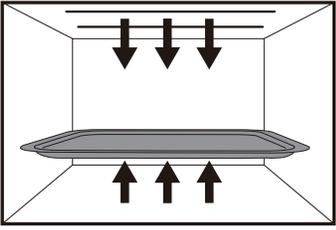
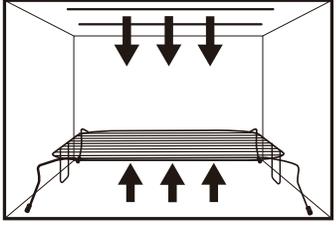
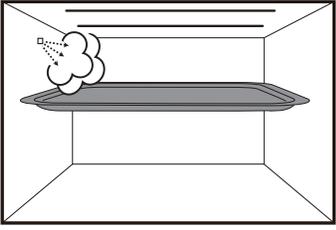
1. Il est possible de régler la durée avec le sélecteur **Durée/Poids** ou la touche **30 express**. (Mais pas les deux en même temps.)
2. Toucher **30 express**, la durée peut être augmentée par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes.

NOTA :

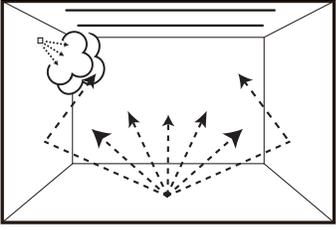
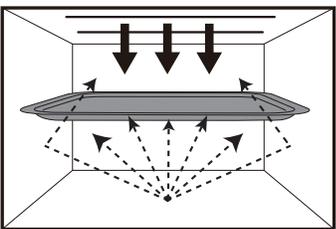
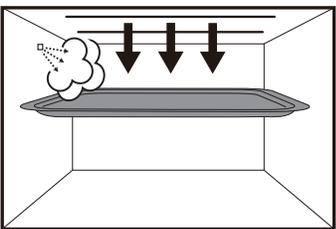
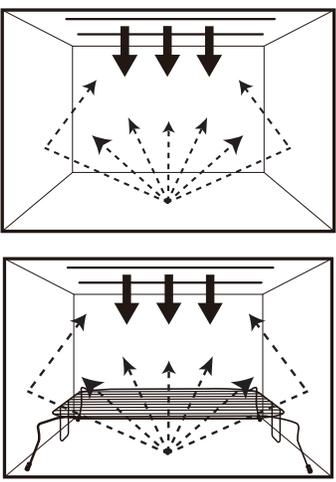
L'illustration n'est qu'à titre de référence.

Modes de cuisson

Les schémas ci-dessous représentent des exemples des accessoires. Ils peuvent varier selon la recette ou le récipient utilisé.

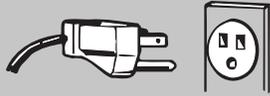
Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
<p>Micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Décongeler Réchauffer Faire fondre : le beurre, le chocolat, le fromage. Faire cuire du poisson, des légumes, des fruits, des œufs. Préparation : fruits cuits, confitures, sauces, crèmes anglaises, choux, pâtisseries, caramel, viande, poisson. Cuire des gâteaux sans couleur. <p>Aucun préchauffage</p>	-	Utiliser vos propres plats, assiettes ou bols en Pyrex®, directement dans le bas du four. Allant au four micro-ondes, aucun métal.
<p>Gril</p>  <p>ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Grillage de viande ou de poisson. Grillage de rôties. Faire dorer les plats au gratin et les tartes à la meringue. <p>Aucun préchauffage</p>	Plaque de cuisson ou grille	Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut, ou mettre l'aliment dans une assiette résistant à la chaleur sur la grille.
<p>Cuisson au four</p>  <p>ou</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson à courte durée de petits articles : feuilletés, biscuits, gâteaux roulés, scones. Cuisson particulière : petits pains ou brioches, gâteaux éponges. Cuisson des pizzas et des tartelettes. <p>Préchauffage conseillé</p>	Plaque de cuisson ou grille	Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut, ou mettre l'aliment dans une assiette résistant à la chaleur sur la grille.
<p>Vapeur</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de poissons, de légumes, de poulet, de riz, et de pommes de terre. <p>Aucun préchauffage</p>	Plaque de cuisson	Récipient résistant à la chaleur sur la plaque de cuisson aux positions du haut ou du bas.

Modes de cuisson (suite)

Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
<p>300 W + Vapeur (Micro-ondes + Vapeur)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuisson de poissons, de légumes, de poulet, de riz, et de pommes de terre. <p>Aucun préchauffage</p>	-	Assiettes allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur directement dans le bas du four.
<p>Gril croustillant</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Rôtir les morceaux de poulet, les fruits de mer, les aliments frits, les viandes sur brochettes, les frites congelées, les pizzas, etc. <p>Aucun préchauffage</p>	Plaque de cuisson aux positions du haut ou du bas.	-
<p>COMBO 1 (Gril + Vapeur)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuir les gratins Kébab Filets de poisson Poisson entier Pain partiellement cuit <p>Aucun préchauffage</p>	Plaque de cuisson	Assiettes allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur déposées sur la plaque de cuisson aux positions du haut ou du bas.
<p>COMBO 2 (Gril + Micro-ondes)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Cuir les lasagnes, la viande, les gratins aux pommes de terre ou aux légumes. <p>Aucun préchauffage</p>	Grille	Déposer les aliments dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur sur la grille. Ou dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur dans le bas du four.

Fonctionnement — Utilisation du four micro-ondes pour la première fois / Sélection des fonctions

Utilisation du four micro-ondes pour la première fois



Écran d'affichage



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec retour à la terre. Le message « **WELCOME TO PANASONIC. REFER TO OWNER'S MANUAL BEFORE USE** » défile à l'écran.

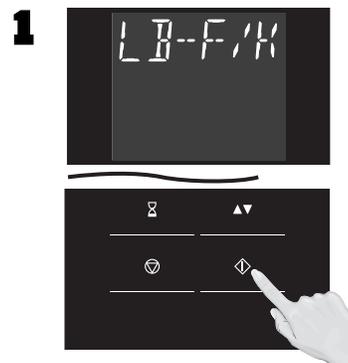
Sélection des fonctions

Cette fonction unique de ce four micro-ondes Panasonic permet d'établir le paramétrage des caractéristiques du four non liées à la cuisson. Ce four micro-ondes est doté des fonctions suivantes :

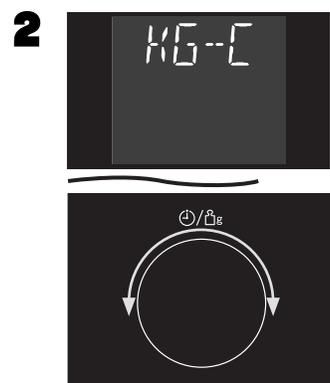
- **Sélection des unités de poids/température**
- **Sélection de langue**
- **Sélection d'avertisseur**

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

Sélection des unités de poids/température : Ce four micro-ondes peut afficher les unités métriques ou impériales.



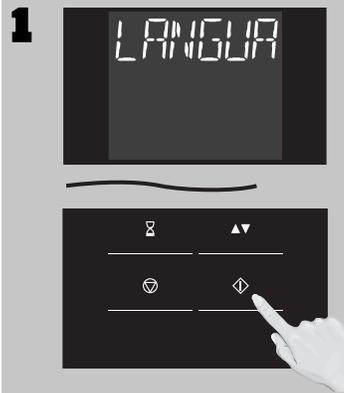
Toucher **Marche** une fois. « **LB-F/KG-C** » défile à l'écran.



Sélectionner « **LB-F** » ou « **KG-C** » en tournant le sélecteur de **Durée/Poids**. La valeur par défaut des unités de poids est « **LB-F** ».

3 Une fois le paramétrage effectué, toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

Sélection de langue : Ce four micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais ou français.



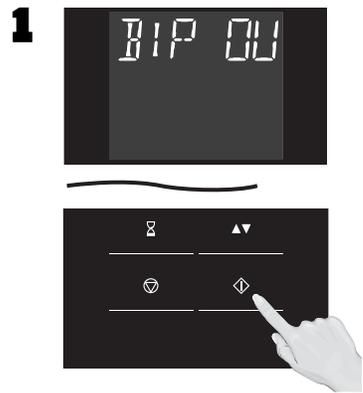
Toucher **Marche** deux fois. « **LANGUAGE** » défile à l'écran. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut à l'anglais.



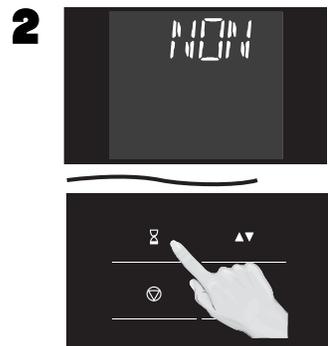
Toucher **Plus/Moins** une fois. La langue d'affichage passe au français. Toucher **Plus/Moins** deux fois. La langue d'affichage revient à l'anglais.

3 Une fois le paramétrage effectué, toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

Sélection d'avertisseur : Ce four micro-ondes offre un choix d'avertisseur sonore activé/désactivé.



Toucher **Marche** 3 fois. « **BIP OUI/NON** » défile à l'écran. Au moment de l'achat, l'avertisseur est en mode activé (**BIP OUI**).



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

3 Une fois le paramétrage 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 revenir au mode initial (« : »).
3. Après le paramétrage, l'écran revient au réglage du choix des unités de poids/température en touchant **Marche** à nouveau, toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

Mode de démonstration

1 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.

2

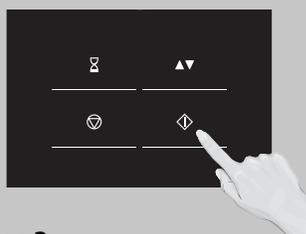
Pour désactiver :

Toucher **Puissance micro-ondes** une fois, **Marche** quatre fois et **Arrêt/Réenclenchement** quatre fois.

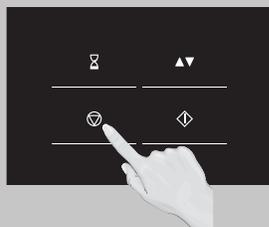
Étape 1.



Étape 2.



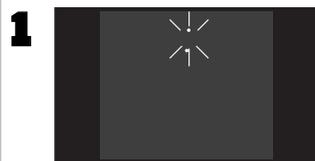
Étape 3.



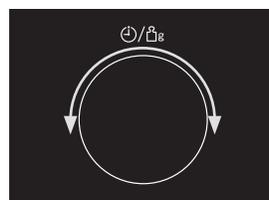
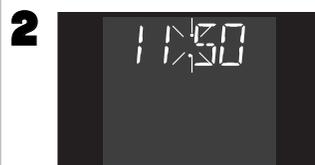
NOTA :

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

Réglage de l'horloge

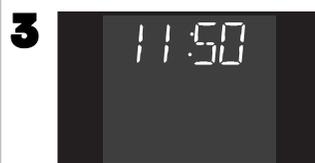


1 Lorsqu'il n'y a pas de cuisson en cours dans le four, toucher deux fois **Minuterie/Horloge**; le deux-points clignote. Entrer l'heure du jour à l'aide du sélecteur **Durée/Poids**.



2 Régler l'heure du jour en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.

L'heure apparaît à l'écran; le deux-points continue à clignoter.



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

NOTA :

1. Pour refaire le réglage de l'horloge, recommencer les étapes.
2. L'horloge fonctionne tant que le four est branché et alimenté en énergie électrique.
3. L'horloge fonctionne selon un système de 12 heures.
4. Le four ne peut fonctionner pendant que le deux-points est affiché et clignote.
5. Chaque tour du sélecteur augmente ou diminue l'heure d'une minute. Une rotation continue du sélecteur augmente ou diminue rapidement l'heure affichée.

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 à l'écran.

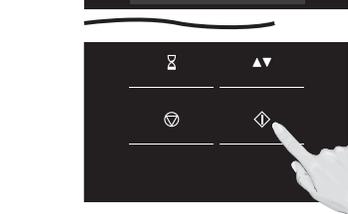
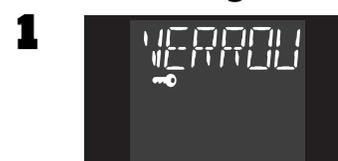


Toucher quatre fois **Minuterie/Horloge** pour activer/désactiver le menu à l'écran.

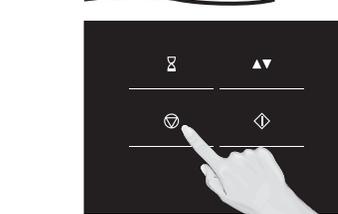
NOTA :

Par défaut, le mode Menu à l'écran est activé (Oui).

Réglage du système de verrouillage



1 Lorsque le deux-points ou l'heure du jour apparaît à l'écran, toucher trois fois **Marche**; « **VERROUILLÉ** » apparaît à l'écran.



2 Toucher trois fois **Arrêt/Réenclenchement**; l'écran affiche le deux-points ou l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

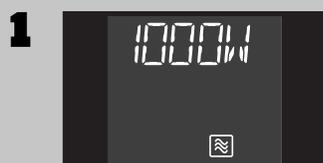
1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, la touche **Marche** ou **Arrêt/Réenclenchement** doit être touchée à trois reprises dans un délai de 10 secondes.
3. Ce système peut être activé pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Fonctionnement — puissance micro-ondes

Fonction puissance micro-ondes

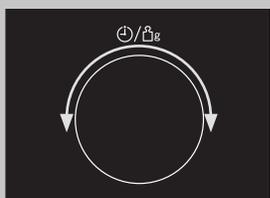
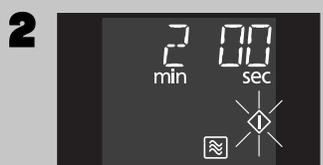
Cette fonction sert à régler soi-même le niveau de puissance et la durée de la cuisson.

Ne pas déposer un aliment directement dans le bas du four. Mettre dans une assiette, un plat ou un bol muni d'un couvercle ou d'une pellicule perforée dans le bas du four.

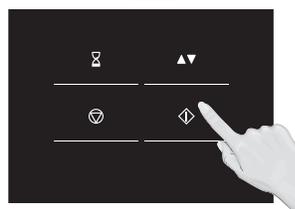
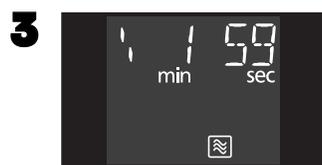


Toucher « **Puissance micro-ondes** » jusqu'à ce que le niveau désiré de la puissance apparaisse à l'écran.

Toucher	Niveau de puissance
un	1000 W (Élevée)
deux	800 W (Moyenne élevée)
trois	600 W (Moyenne)
quatre	440 W (Moyenne faible)
cinq	300 W (Décongélation)
six	100 W (Faible)
sept	300 W (300 W + Vapeur)



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et la durée de cuisson s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Quand 1000 W et 300 W + Vapeur sont sélectionnés, la durée programmable maximale est de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée programmable maximale est de 1 heure et 30 minutes.
2. Ne pas tenter d'utiliser la cuisson par micro-ondes avec un récipient en métal.
3. Ne pas déposer un aliment directement dans le bas du four. Mettre dans un plat allant au four micro-ondes ou en verre. Sauf indication contraire, il faut mettre un couvercle ou une pellicule perforée sur l'aliment pour le réchauffage ou la cuisson aux four micro-ondes.
4. Une durée d'attente peut être programmée après le réglage de la puissance et de la durée par micro-ondes.
5. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de plus de 60 minutes, la durée s'affiche en heures et en minutes.
6. Automatiquement, la puissance par micro-ondes est réglée à 1000 W si une durée de cuisson est entrée sans avoir sélectionné une puissance au préalable.
7. 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.
8. Pour la décongélation, régler la puissance à 300 W (Décongélation).

Cuisson en plusieurs cycles :

Répéter les étapes 1 et 2 ci-dessus, puis toucher **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Le four émet deux bips entre les cycles programmés. Cinq bips se font entendre à la fin du programme. (Pour plus d'information, aller à la page 32.)

Puissance micro-ondes :

La touche **Puissance micro-ondes** permet la sélection de plusieurs niveaux de puissance en diminuant la quantité d'énergie micro-ondes utilisée pour la cuisson des aliments à des vitesses différentes. Par ex. : plus le niveau de la puissance est bas, plus la cuisson est uniforme, bien que cela prenne plus de temps. Sélectionner le niveau de puissance approprié selon le type d'aliment à cuire.

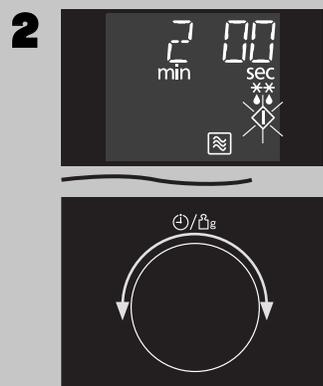
Fonctionnement — Décongélation par micro-ondes / 300 W + Vapeur

Paramétrage de la décongélation par micro-ondes

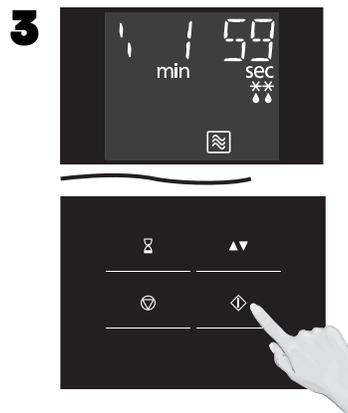
Cette fonction sert à décongeler la viande, le poulet et les fruits de mer selon une puissance de 300 W et la durée.



Toucher **Puissance micro-ondes** cinq fois. Le symbole de décongélation «» et celui de micro-ondes «» apparaissent à l'écran.



Sélectionner la durée de décongélation en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. (jusqu'à 1 heure et 30 minutes)



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et la durée de cuisson s'écoule à l'écran.

NOTA :

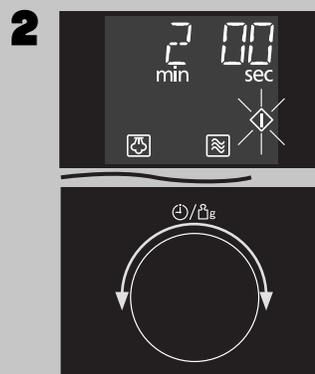
Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redispenser les parties encore congelées.

300 W + Vapeur

Cette fonction sert à paramétrer les modes de réchauffement à la vapeur et aux micro-ondes combinés. Cela peut souvent réduire les durées de cuisson traditionnelles et conserver l'humidité des aliments.



Toucher **Puissance micro-ondes** sept fois. Le symbole de vapeur «» et celui de micro-ondes «» apparaissent à l'écran.



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 30 minutes.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et le compte à rebours de la durée s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.
2. Aucun couvercle ni pellicule plastique ne sont requis avec cette fonction.
3. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les étapes précédentes pour le reste du temps.
4. Si, durant le fonctionnement, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. Un message à l'écran demande de remettre de l'eau dans le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en position dans le four, toucher **Marche**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que la touche **Marche** n'a pas été appuyée.
5. Il peut être nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson avec le mode 300 W + Vapeur.
6. Il ne faut pas utiliser de récipients ni d'assiettes en métal dans ce mode de cuisson.

Utilisation d'accessoires

- Directement dans le bas du four dans une assiette allant aux micro-ondes et résistant à la chaleur sans couvercle.

Par exemple :



Fonctionnement — Fonction Vapeur

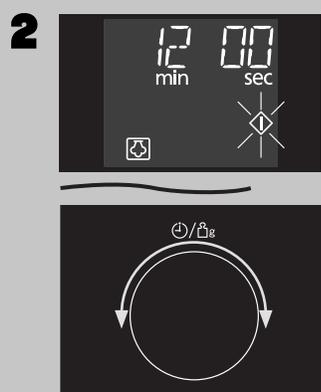
Fonction Vapeur

Le four peut être programmé comme cuiseur à vapeur pour cuire les légumes, le poisson, le poulet et le riz. Il peut conserver l'humidité de l'aliment et peut le cuire uniformément à la vapeur. Il y a 3 réglages de vapeur disponibles.

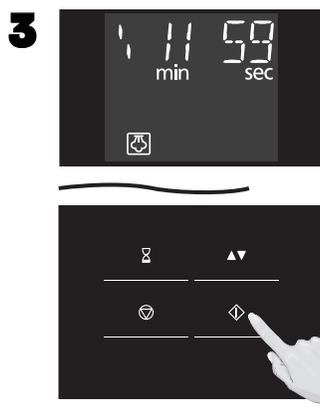


Toucher **Vapeur** jusqu'à ce que la puissance désirée apparaisse à l'écran.

Toucher	Niveau de puissance
un	Vapeur 1 (Élevée)
deux	Vapeur 2 (Moyenne)
trois	Vapeur 3 (Faible)



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de cuisson est de 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction Vapeur.
2. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les réglages précédents pour le reste du temps.
3. Si, durant le fonctionnement, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. Un message à l'écran demande de remettre de l'eau dans le réservoir d'eau. Une fois le réservoir d'eau rempli et remis en position dans le four, toucher **Marche**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que la touche **Marche** n'a pas été appuyée.
4. Il peut être nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson avec le mode Vapeur.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau à tout moment durant la cuisson, sans avoir à toucher **Arrêt/Réenclenchement** d'abord.
6. Après chaque usage de la vapeur, retirer prudemment l'égouttoir du devant du four. Le faire glisser doucement vers l'avant, en le tenant avec les deux mains. Après l'avoir vidé, le laver dans de l'eau tiède savonneuse. Pour le repositionner, le placer sur les pattes avant du four, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre. (Voir à la page 14)

Attention :

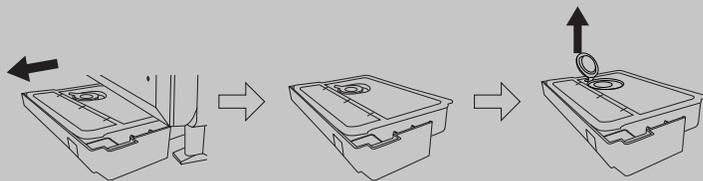
1. La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait de l'aliment ou de la plaque de cuisson, de l'eau chaude pourrait s'écouler du haut du four.
3. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.
4. Pendant et après la cuisson avec la fonction Vapeur, ne pas ouvrir la porte du four avec le visage très près du four. Il faut être prudent lors de l'ouverture de la porte car la vapeur peut causer des blessures.

Fonctionnement — Fonction Vapeur (suite) / Fonction Jet de vapeur

Fonction Vapeur (suite)

Directives concernant le réservoir d'eau

Retirer avec soin le réservoir d'eau du four. Enlever le couvercle et remplir avec de l'eau douce (ne pas utiliser d'eau minérale). Replacer le couvercle et remettre le réservoir sous le four. S'assurer que le couvercle est bien refermé et dans une position sécuritaire, autrement des fuites pourraient se produire. Il est recommandé de nettoyer le réservoir d'eau dans de l'eau tiède une fois par semaine.

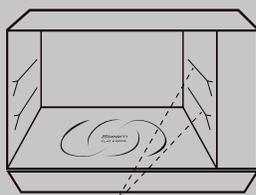


Utilisation d'accessoires

Pour **vaporiser**, placer l'aliment directement sur la plaque de cuisson à la position du haut. Pour vaporiser des aliments volumineux, mettre le plat à griller à la position du bas. Pendant la vaporisation, les jus de cuisson sont recueillis dans les creux de la plaque de cuisson.

Utiliser des gants de cuisine pour retirer la plaque de cuisson qui est très chaude, tout comme le plafond et les parois du four.

Plaque de cuisson



positions du haut et du bas

Par exemple :



Fonction Jet de vapeur

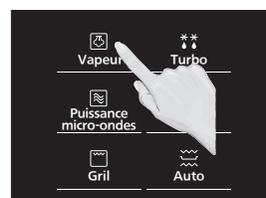
Cette fonction permet d'ajouter de la vapeur durant la cuisson (jusqu'à 3 minutes). L'ajout de vapeur durant la cuisson augmente la distribution de chaleur et aide au processus de levage des pains, des gâteaux et des pâtisseries. Le jet de vapeur peut être ajouté aux cinq modes de cuisson suivant : micro-ondes, gril, cuisson au four, gril croustillant, Combo 2 (micro-ondes + gril)

1 Régler et lancer le programme désiré.



Au besoin pendant le fonctionnement, appuyer sur **Vapeur** pendant 2 secondes pour ajouter 1 minute de vapeur.

3 En option



Pour ajouter 2 ou 3 minutes, appuyer 2 ou 3 fois dans un intervalle de 3 secondes sur la touche **Vapeur** après l'étape 2. La durée restante affichée comprend le temps des jets de vapeur. (Toucher 3 fois pour diminuer la durée à zéro. Pour ajouter de la vapeur à nouveau, répéter l'étape 3.)

NOTA :

1. Le jet de vapeur n'est pas disponible en modes préchauffage, 300 W + Vapeur, Combo 1 ou Cuisson au four à 40 °C (100 °F).
2. **Remplir le réservoir d'eau** avant l'usage.
3. Le programme original continue à faire le décompte de la durée lors de l'utilisation du jet de vapeur.
4. La durée du jet de vapeur ne peut pas dépasser le temps de cuisson restant.
5. Pour ajouter 2 ou 3 minutes, appuyer 2 ou 3 fois dans un intervalle de 3 secondes sur la touche **Vapeur**.
6. Essuyer tout excès d'eau dans la cavité et autour du réservoir d'eau après la cuisson à la vapeur.
7. Il est impossible de modifier la durée de cuisson en mode **30 express** et afficher la température du four ou de modifier la température du four pendant le réglage ou la cuisson avec jet de vapeur.

Attention :

1. La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait de l'aliment ou de la plaque de cuisson, de l'eau chaude pourrait s'écouler du haut du four.
3. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.

Fonctionnement — Fonction Cuisson au four

Cuisson au four

Le four à cuisson combinée peut servir de four avec les éléments de chauffage du haut et du bas.

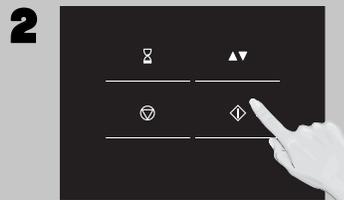
Température	
40 °C	100 °F
100 °C	200 °F
110 °C	225 °F
120 °C	250 °F
130 °C	275 °F
140 °C	300 °F
150 °C *	325 °F
160 °C	350 °F *
170 °C	375 °F
180 °C	400 °F
190 °C	425 °F
200 °C	
210 °C	
220 °C	

* Par défaut

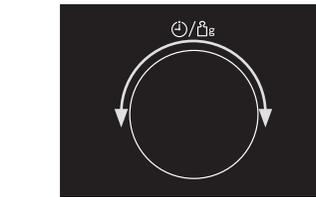
■ Avec préchauffage :



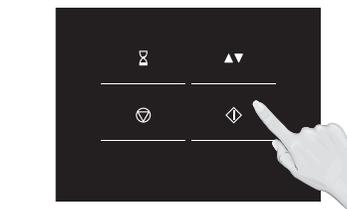
Toucher **Cuisson au four**. La cuisson au four commence à 150 °C (350 °F). Toucher **Cuisson au four** pour augmenter la température par incréments de 10 °C (25 °F) jusqu'à 220 °C (425 °F), puis à 100 °C (200 °F).



Toucher **Marche** pour préchauffer le four. L'indication « PRÉCHAUFFAGE » défile une fois à l'écran, ensuite un « P » s'affiche à l'écran. Quand le préchauffage est terminé, le four émet un bip et l'indication « P FIN » s'affiche à l'écran. Ensuite, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur.



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



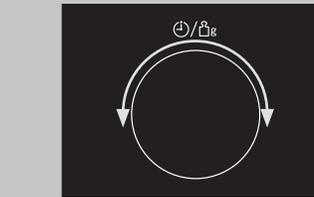
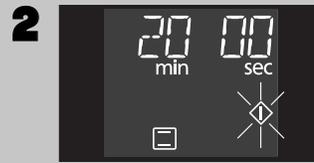
Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA : Vérifier que seul le symbole de cuisson au four ☐ apparaît à l'écran. Si le symbole de micro-ondes ☒ est affiché, cela indique une erreur et il faut annuler le programme de cuisson. Sélectionner à nouveau le réglage de cuisson au four.

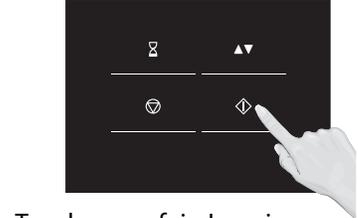
■ Sans préchauffage :



Toucher **Cuisson au four**. La cuisson au four commence à 150 °C (350 °F). Toucher **Cuisson au four** pour augmenter la température par incréments de 10 °C (25 °F) jusqu'à 220 °C (425 °F), puis à 40 °C (100 °F) et 100 °C (200 °F).



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA : Vérifier que seul le symbole de cuisson au four ☐ apparaît à l'écran. Si le symbole de micro-ondes ☒ est affiché, cela indique une erreur et il faut annuler le programme de cuisson. Sélectionner à nouveau le réglage de cuisson au four.

Fonctionnement — Fonction Cuisson au four (suite)

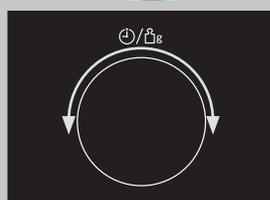
Cuisson au four (suite)

■ Réglage pour la levure

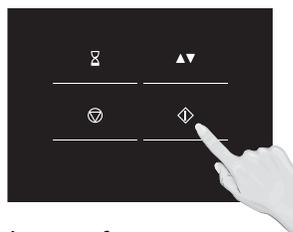
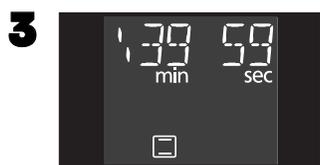
Par ex. : Pour faire fermenter la levure à 40 °C (100 °F) pendant 40 minutes.



Toucher **Cuisson au four**. Sélectionner la température désirée 40 °C (100 °F).



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA : Vérifier que seul le symbole de cuisson au four  apparaît à l'écran. Si le symbole de micro-ondes  est affiché, cela indique une erreur et il faut annuler le programme de cuisson. Sélectionner à nouveau le réglage de cuisson au four.

Directives concernant la température du four

Pour de meilleurs résultats, placer toujours les aliments dans un four préchauffé. Ne pas oublier que, pour faciliter la programmation avec la température la plus souvent utilisée, le four commence à 150 °C (350 °F) et s'élève par incréments de 10 °C (25 °F) jusqu'à 220 °C (425 °F), puis tombe à 40 °C (100 °F) et à 100 °C (200 °F). En général les aliments sont cuits sans couvert, sauf indication contraire dans les recettes. Il est recommandé de tourner de 180 degrés la plaque de cuisson au $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson pour un rendement uniforme.

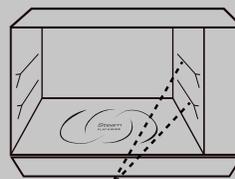
Attention

La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Accessoires du four à utiliser

En mode cuisson au four, il est possible de cuire les aliments directement sur la plaque de cuisson à la position du haut ou du bas. Il est permis d'utiliser une tôle à biscuit ou de la vaisselle allant au four sur la plaque de cuisson à la position du bas. Les aliments peuvent être déposés sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous. Ne pas mettre une tôle à biscuit ou de la vaisselle allant au four directement dans le bas du four en mode de cuisson au four. Ne pas préchauffer en mode cuisson au four avec la grille en place dans le four. La grille peut servir de plat de cuisson pour rôtir les pommes de terre et les légumes, ou pour cuire les petits gâteaux, les scones et les biscuits. Elle est toute désignée pour réchauffer les pâtisseries de consommation courante.

Lors de son utilisation, placer la **plaque de cuisson** à la position du haut ou du bas.

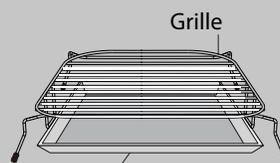


positions du haut et du bas

Par exemple : Cuisson au four : Plaque de cuisson à la position du bas.



Lors de son utilisation, placer la **grille** sur le fond plat du four.



Par exemple :



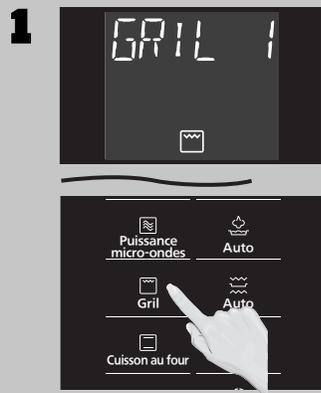
NOTA :

- Ouvrir la porte en tirant sur la poignée parce que la touche **Arrêt/Réenclenchement** peut annuler le programme de cuisson.
- Il est impossible de préchauffer le four à 40 °C (100 °F).
- Après avoir touché **Marche**, la température sélectionnée peut être rappelée et modifiée. Toucher **Cuisson au four** une fois pour afficher la température à l'écran. Pendant que la température apparaît à l'écran, il est possible de la modifier (sauf à 40 °C (100 °F)) en touchant **Cuisson au four**.
- Le four maintient 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, un bip se fait entendre 5 fois et le programme de cuisson est automatiquement annulé, puis l'affichage retourne au deux-points ou à l'heure du jour. Si la porte est ouverte et que la touche **Marche** n'est pas touchée dans les 6 minutes suivantes, le four annule automatiquement le programme de préchauffage. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

Fonctionnement — Fonction Gril

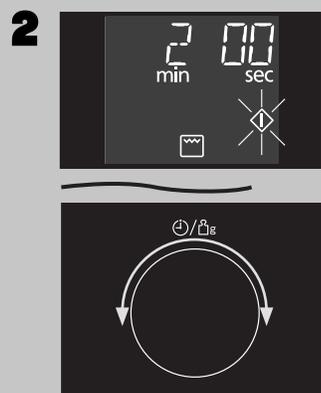
Fonction Gril

Il y a trois niveaux de puissance pour la cuisson au gril. Lors du grillage, la chaleur est émise par deux éléments. Ce cycle convient parfaitement aux minces tranches de viande, les fruits de mer, le pains et les repas. La plupart des aliments doivent être retournés durant la cuisson. Pour retourner l'aliment, ouvrir la porte du four et sortir DÉLICATEMENT l'accessoire en le tenant fermement.

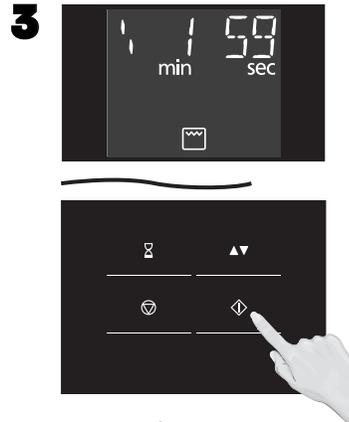


Toucher **Gril** jusqu'à ce que la puissance désirée apparaisse à l'écran.

Toucher	Niveau de puissance
un	Gril 1 (Élevée)
deux	Gril 2 (Moyenne)
trois	Gril 3 (Faible)



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

La cuisson au gril ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.

Durées de gril

Lors du grillage des aliments, les durées de cuisson sont semblables à celle du grillage conventionnel. La plupart des aliments doivent être retournés à la mi-cuisson.

Attention

La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Directives

Utiliser la plaque de cuisson fournie de la manière indiquée. La plupart des morceaux de viande comme le bacon, les saucisses les côtelettes, peuvent être cuits au réglage le plus chaud Gril 1. Ce réglage convient également pour griller le pain, les muffins et les galettes, etc. Les positions Gril 2 et Gril 3 conviennent aux aliments plus délicats ou ceux qui nécessitent une durée de cuisson plus longue comme le poisson ou les morceaux de poulet. Ne jamais couvrir les aliments à griller.

Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et la plaque de cuisson après la cuisson, car ils seront très chauds.

Après la cuisson au gril, il est important de retirer la plaque de cuisson et de la nettoyer avant de la réutiliser; de plus il faut essuyer les parois et le fond du four avec un linge humecté d'eau savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

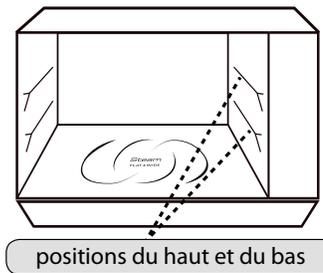
Déposer l'aliment sur la plaque de cuisson

La plaque de cuisson comporte des creux qui retiennent le gras et les jus de cuisson afin de diminuer les éclaboussures et la fumée pendant la cuisson au gril. Utiliser des gants de cuisine pour retirer la plaque de cuisson qui est très chaude, tout comme le plafond et les parois du four. Après avoir retourné l'aliment, remettre le tout dans le four, refermer la porte et toucher **Marche**. Le compte à rebours se poursuit avec la durée restante. Il n'y a aucun danger à ouvrir la porte du four en tout temps pour vérifier la cuisson pendant que l'aliment grille.

Accessoires du four à utiliser

Pour faire griller du poisson, des côtelettes ou des petits aliments, placer la plaque de cuisson à la position du haut. Pour les plus gros morceaux, placer la plaque de cuisson à la position du bas. Ou l'aliment peut être déposé directement sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous..

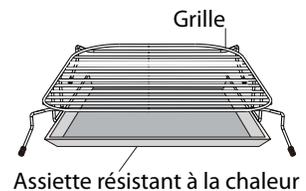
- Lors de son utilisation, placer la **plaque de cuisson** à la position du haut ou du bas.



Par ex. :



- Lors de son utilisation, placer la **grille** sur le fond plat du four, avec une assiette résistant à la chaleur en dessous.



Par ex. :



Fonctionnement — Cuisson Combinée (Gril croustillant)

Fonction Combinée

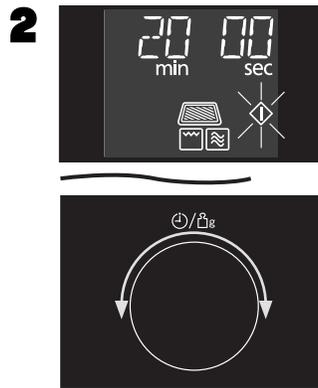
Toucher	Niveau de puissance
un	Gril croustillant
deux	Combo 1 (Gril + vapeur)
trois	Combo 2 (Gril + micro-ondes)

■ Gril croustillant

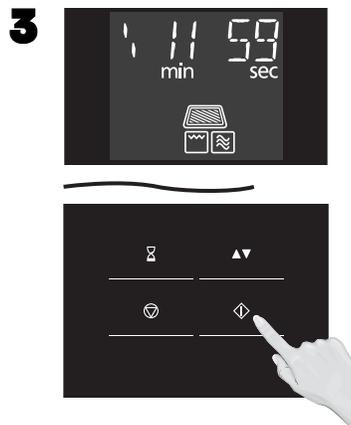
La fonction gril croustillant permet de brunir et de rendre croustillant les surfaces supérieure et inférieure de l'aliment sans avoir à le retourner, ceci grâce au concept particulier de la plaque de cuisson seulement. Les aliments peuvent prendre une belle teinte dorée et croustillante sans devoir être retournés. Ce cycle convient pour rôtir toutes sortes de fruits de mer, de pain et de morceaux de viandes.



Toucher une fois. L'indication « Gril croustillant » défile à l'écran. Le symbole de gril ☀️, celui de micro-ondes 📡 et celui de la plaque de cuisson 🍳 apparaissent à l'écran.



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

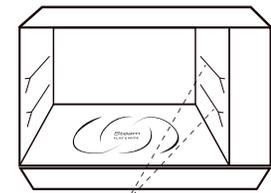
1. Toujours utiliser la plaque de cuisson pendant la cuisson dans le cycle gril croustillant.
2. Le préchauffage n'est pas nécessaire avec le cycle gril croustillant.
3. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, répéter les réglages ci-contre pour le reste du temps.

Attention

La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Accessoires du four à utiliser

- ☐ Utilisation de la plaque de cuisson aux positions du haut et du bas



positions du haut et du bas

Par ex. :



Fonctionnement — Fonction Combinée (Combo 1)

Fonction Combinée

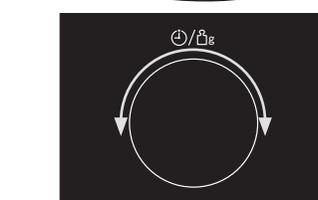
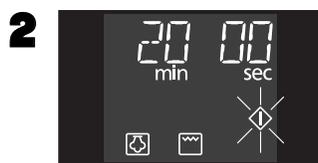
(suite)

■ Combo 1 (Gril + Vapeur)

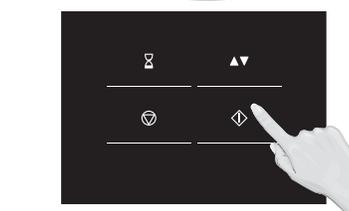
Cette fonction sert à paramétrer les modes vapeur et cuisson au gril combinés. La puissance de cuisson alterne constamment entre la vapeur et le grillage afin de maintenir l'aliment humide pendant le grillage tout en diminuant le temps de cuisson par rapport à la méthode traditionnelle.



Toucher deux fois **Combinée**. Le symbole de vapeur ☁ et celui de gril 🍷 apparaissent à l'écran.



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de ce cycle de cuisson est de 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction Combo 1.
2. La durée maximale de cuisson dans ce mode est de 30 minutes. S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de ce temps, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les réglages ci-contre pour le reste du temps.
3. Si, durant le fonctionnement, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. Un message à l'écran demande de remettre de l'eau dans le réservoir d'eau. Une fois le réservoir d'eau rempli et remis en position dans le four, toucher **Marche**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que la touche **Marche** n'a pas été appuyée.
4. Le préchauffage n'est pas disponible en mode Combo 1.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau à tout moment durant la cuisson, sans avoir à toucher **Arrêt/Réenclement** d'abord.
6. Il peut être nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson avec le mode Vapeur.

Réipients à utiliser

Assiettes allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur déposées sur la plaque de cuisson aux positions du haut ou du bas.

Directives

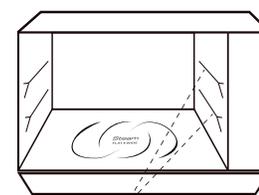
1. Toujours utiliser des gants de cuisine pour sortir l'aliment et la plaque de cuisson après la cuisson, car le four et la plaque de cuisson seront très chauds.
2. Après chaque usage de la vapeur, retirer prudemment l'égyptoïr du devant du four. Le faire glisser doucement vers l'avant, en le tenant avec les deux mains. Après l'avoir vidé, le laver dans de l'eau tiède savonneuse. Pour le repositionner, le placer sur les pattes avant du four, jusqu'à ce qu'un clic se fasse entendre.

Attention

1. La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait de l'aliment ou de la plaque de cuisson, de l'eau chaude pourrait s'écouler du haut du four.
3. De la vapeur pourrait être éjectée lors de l'ouverture de la porte. S'il y a de la vapeur dans le four, ne pas y mettre les mains nues! Risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.
4. Pendant et après la cuisson avec la fonction Vapeur, ne pas ouvrir la porte du four avec le visage très près du four. Il faut être prudent lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.
5. User de prudence au moment de retirer l'égyptoïr.

Accessoires du four à utiliser

- Utilisation de la plaque de cuisson aux positions du haut et du bas



positions du haut et du bas

Par ex. :

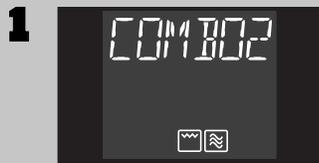


Fonctionnement— Fonction Combinée (Combo 2)

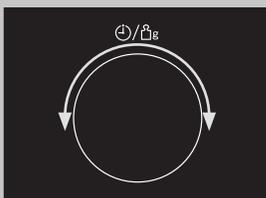
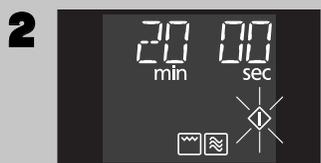
Fonction Combinée (suite)

■ Combo 2 (Gril + Micro-ondes)

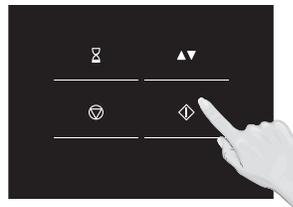
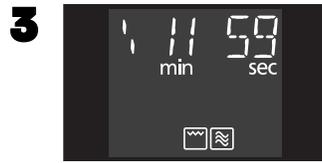
Ce mode est une bonne façon de rôtir les aliments en combinant efficacement la cuisson par micro-ondes et par gril. Il convient au rôtissage du poulet, de la viande et des fruits de mer. Il peut assurer une cuisson uniforme des aliments tout en conservant le croquant de certains aliments. Ouvrir la porte et retourner les aliments à mi-temps de cuisson, puis continuer.



Toucher 3 fois **Combinée**. Le symbole de gril  et celui de micro-ondes  apparaissent à l'écran.



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. La durée maximale de cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Toucher une fois. La cuisson débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

Le préchauffage n'est pas disponible en mode Combo 2.

Récipients à utiliser

Ne pas utiliser de récipients en plastique pour micro-ondes dans les cycles de cuisson Combinée (à moins qu'ils conviennent à la cuisson Combinée). Les assiettes doivent résister à la chaleur du gril du haut : verre résistant à la chaleur, par ex. : Pyrex® ou céramique.

Directives

Toujours cuire les aliments sans couvert.

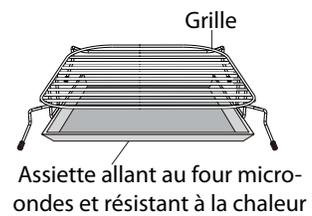
Attention

La plaque de cuisson et ses environs dans le four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Accessoires du four à utiliser

Directement au bas du four dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur. Ou l'aliment peut être déposé directement sur la grille avec une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur en dessous.

Lors de son utilisation, placer la grille sur le fond plat du four, avec une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur en dessous.



Par ex. :



Directement au bas du four dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur .

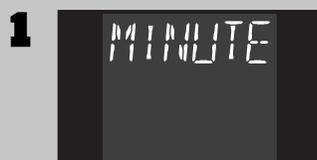
Par ex. :



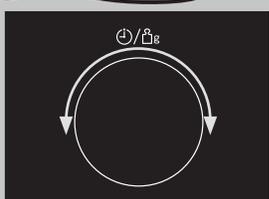
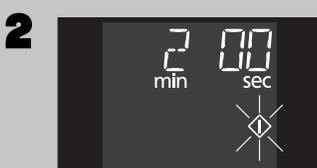
Fonctionnement — Réglage de la minuterie

Réglage de la minuterie

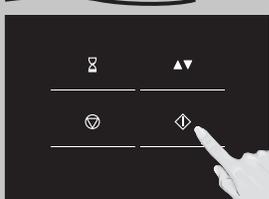
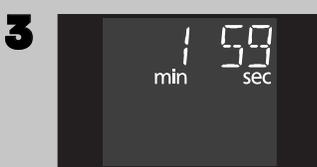
Pour utiliser comme minuterie



Toucher une fois.



Sélectionner la durée désirée en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.
(jusqu'à 1 heure et 30 minutes)



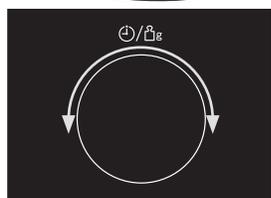
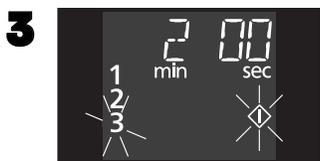
Toucher une fois.
Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne.

Réglage de la durée d'attente

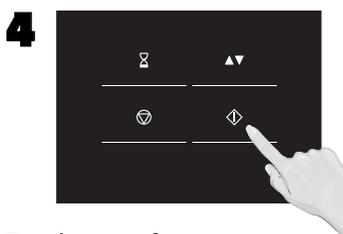
1 Régler le programme de cuisson désiré en entrant le mode de cuisson et la durée requise. (maximum de 2 cycles de puissance)



Toucher une fois.

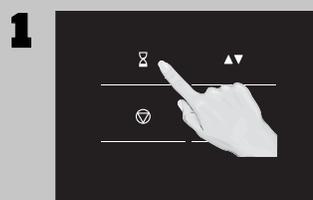


Sélectionner la durée désirée en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.
(jusqu'à 1 heure et 30 minutes)

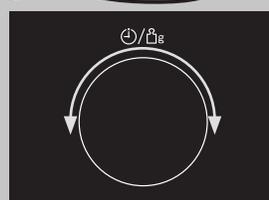
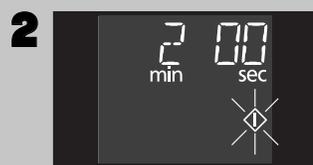


Toucher une fois.
La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage de la minuterie différée

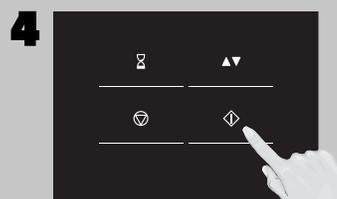


Toucher une fois.



Régler la durée désirée de la minuterie.
(jusqu'à 1 heure et 30 minutes)

3 Régler le programme de cuisson désiré en entrant le mode de cuisson et la durée requise. (maximum de 2 cycles de puissance)



Toucher une fois.
Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne. La cuisson débute.

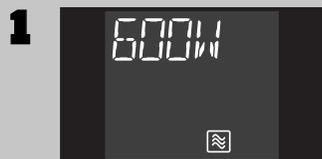
NOTA :

1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées simultanément avec la fonction automatique de cuisson au four et gril croustillant. Cela sert à empêcher que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
3. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles de puissance sont permis.
4. Si la durée d'attente programmée dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si elle est moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
5. La durée d'attente peut également servir de minuteur. Pour cela, toucher **Minuterie/Horloge**, régler la durée et toucher **Marche**.

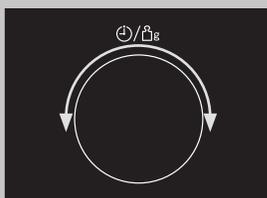
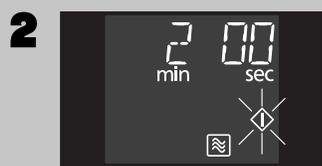
Fonctionnement — Cuisson en 3 cycles

Cuisson en 3 cycles

Par ex. : Régler à la suite : [600 W] pendant 2 minutes, [Vapeur 2] pendant 2 minutes et [Gril 3] pendant 2 minutes.



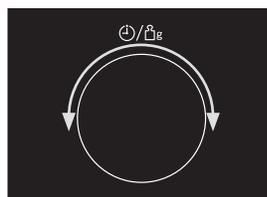
Toucher **Puissance micro-ondes** 3 fois, pour sélectionner 600 W.



Sélectionner une durée de cuisson de 2 minutes en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



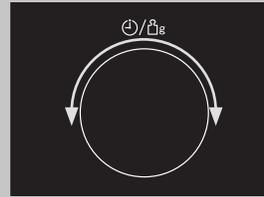
Toucher deux fois **Vapeur**.



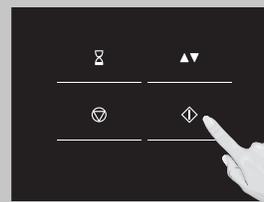
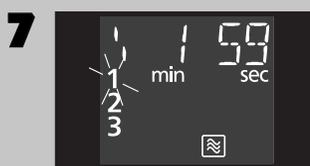
Sélectionner une durée de cuisson de 2 minutes en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher 3 fois **Gril**.



Sélectionner une durée de cuisson de 2 minutes en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher une fois. Le compte à rebours du premier cycle s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Pour la cuisson en 3 cycles, entrer un autre cycle de cuisson avant de toucher **Marche**.
2. Pendant le fonctionnement, un toucher sur **Arrêt/Réenclenchement** suspend la cuisson. Un toucher sur **Marche** redémarre le programme en cours. Deux touchers sur **Arrêt/Réenclenchement** interrompt la cuisson et annule la programmation.
3. Si le four n'est pas en fonction, un toucher sur **Arrêt/Réenclenchement** annule la programmation en cours.
4. Les programmes automatiques (Cuisson auto, Turbo-décongélation avec Inverter et Vapeur auto) ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson à 3 cycles.
5. Les fonctions Cuisson au four et Gril croustillant ne peuvent pas être utilisés dans la cuisson à 3 cycles.
6. La durée maximale de chaque cycle de cuisson à la vapeur (Vapeur, 300 W + Vapeur et Combo 1) ne peut pas dépasser 30 minutes dans la cuisson à 3 cycles.

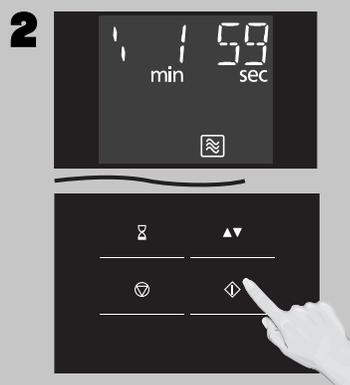
Fonctionnement — Fonction 30 express / Maïs éclaté

Fonction 30 express

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



Toucher **30 express** pour régler la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes). Chaque toucher ajoute 30 secondes. La durée s'affiche à l'écran. Le niveau de puissance est réglé à 1000 W.



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

NOTA :

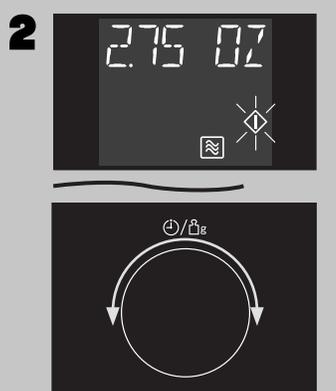
1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance avant de toucher 30 express.
2. Une fois réglée la durée du cycle 30 express, le sélecteur Durée/Poids n'est plus accessible.
3. **La fonction 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.**
4. Cette fonction n'est offerte qu'avec les fonctions Micro-ondes, Gril, Combinée, Minuterie, Cuisson au four, Vapeur et 300 W + Vapeur.
* Pour le réglage de la durée, cette fonction n'est pas disponible pour la cuisson au four (avec préchauffage).
5. Les programmes automatiques (Turbo-décongélation avec Inverter, Vapeur auto et Cuisson auto) ne peuvent pas être utilisés avec la fonction 30 express.

Maïs éclaté

(Exemple : Pour faire éclater 78 g (2,75 oz) de maïs)



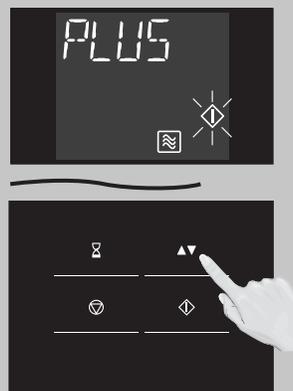
Toucher une fois.



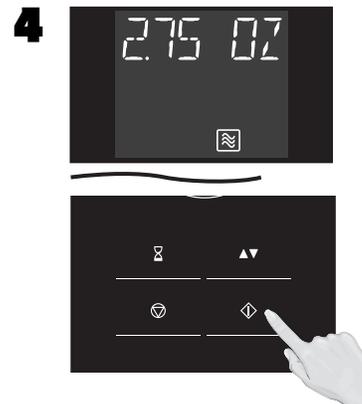
Sélectionner le poids désiré en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.

Poids
42 g (1,5 oz)
78 g (2,75 oz)
99 g (3,5 oz)

3 En option



Au besoin, toucher une fois **Plus/Moins** pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes. Toucher **Plus/Moins** 3 fois pour soustraire 10 secondes ou 4 fois pour soustraire 20 secondes.



Toucher une fois. Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'écoule à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs à éclater diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
8. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
9. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**
10. Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.
11. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme de cuisson auto ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

Fonctionnement — Fonction Plus/Moins et fonction Turbo-décongélation avec système Inverter

Fonction Plus/Moins

Cette fonction est disponible **seulement dans le menu Maïs éclaté** :

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

1 toucher = Ajout d'environ 10 secondes.

2 touches = Ajout d'environ 20 secondes.

3 touches = Retrait d'environ 10 secondes.

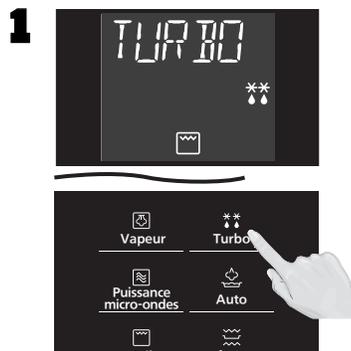
4 touches = Retrait d'environ 20 secondes.

5 touches = Réglage original

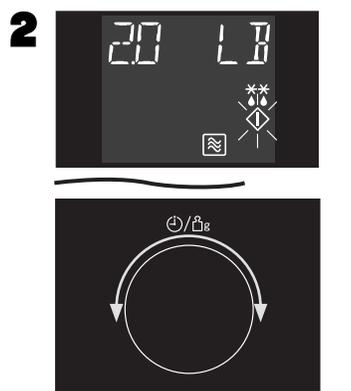
Toucher **Plus/Moins** avant de toucher **Marche**.

Turbo-décongélation avec système Inverter

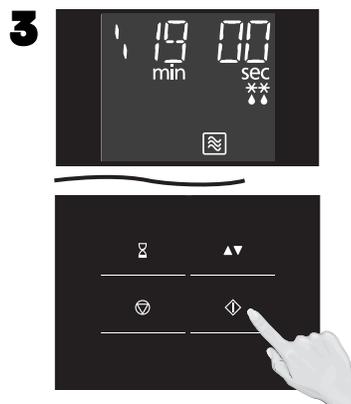
Cette fonction sert à décongeler automatiquement la viande, le poulet et les fruits de mer en réglant uniquement le poids de l'aliment.



Toucher une fois.



Entrer le poids. Sélectionner le poids désiré en tournant le sélecteur **Durée/Poids**. Le sélecteur **Durée/Poids** affiche le décompte en 0,1 kg (0,1 lb).



Toucher une fois. La décongélation débute. Le compte à rebours s'écoule à l'écran.

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

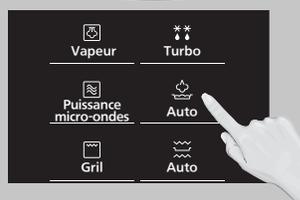
NOTA :

- La forme et la taille de l'aliment déterminent le poids maximal que le four peut prendre en charge. Le poids maximal recommandé de l'aliment dépend de la taille de la cavité du four. Le poids maximal pour la turbo-décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).
- Le four émet des bips deux fois durant la durée totale de décongélation. Cela invite à retourner, séparer en morceaux ou à retirer l'aliment du four. Après avoir manipulé l'aliment, fermer la porte et toucher **Marche** pour continuer la décongélation.
- Permettre une durée d'attente pour s'assurer que l'aliment est parfaitement décongelé.
- Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme de cuisson auto ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

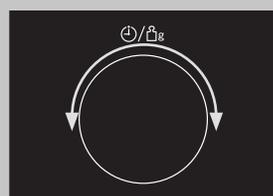
Fonctionnement — Fonction Vapeur auto

Fonction Vapeur auto

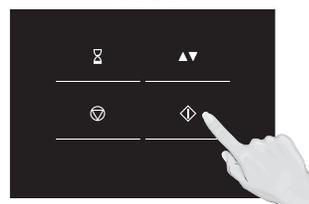
Cette fonction permet de cuire à la vapeur certains aliments en réglant seulement le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de vapeur et la durée de la cuisson. Sélectionner la catégorie et le poids de l'aliment.



Toucher **Vapeur auto** pour faire défiler à l'écran le menu désiré.
(Voir le tableau des menus à la page 38.)



Sélectionner le nombre de portions ou le poids en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

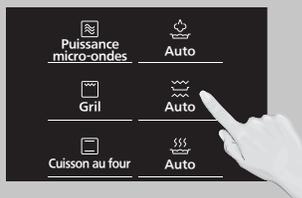
1. **Remplir le réservoir d'eau** avant l'usage.
2. Les programmes de Vapeur auto ne peuvent être utilisés que pour les aliments indiqués.
3. Ne cuire des aliments que dans les limites des poids indiqués.
4. Toujours peser les aliments plutôt que de se fier au poids indiqué sur l'emballage.
5. Ne pas couvrir les aliments dans les programmes automatiques de cuisson à la vapeur.
6. La plupart des aliments profitent d'un temps d'attente après la cuisson avec un programme automatique pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
7. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et brûlant avant de le servir.
8. Normalement, la température d'un aliment congelé est de -18 °C à -20 °C (0 °F à -2 °F). La température d'un aliment refroidi est de $+5\text{ °C}$ à $+8\text{ °C}$ (41 °F à 46 °F) (température du réfrigérateur).
9. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme de cuisson auto ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
10. Lors de la sélection d'un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires.

Fonctionnement — Fonction Gril auto

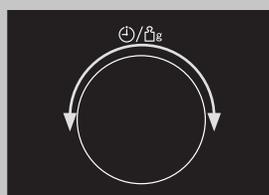
Fonction Gril auto

Cette fonction permet de cuire la plupart des aliments en réglant seulement le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance et ensuite la durée de la cuisson. Sélectionner la catégorie et le poids de l'aliment.

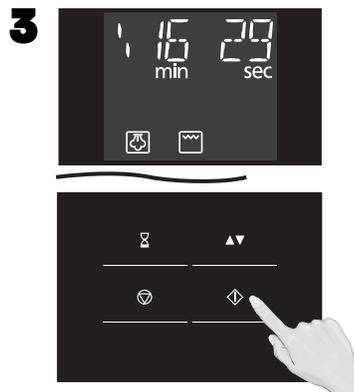
Ce cycle convient pour rôtir toutes sortes de fruits de mer, de pain et de morceaux de viandes.



Toucher **Gril auto** pour faire défiler à l'écran le menu désiré. (Voir le tableau des menus à la page 39.)



Sélectionner le nombre de portions ou le poids en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et le compte à rebours s'écoule à l'écran.

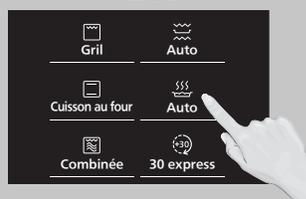
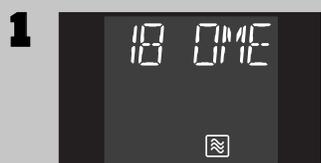
NOTA :

1. **Remplir le réservoir d'eau** au besoin. (Le symbole de vapeur s'affiche à l'écran.)
2. Ne cuire des aliments que dans les limites des poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments plutôt que de se fier au poids indiqué sur l'emballage.
4. Normalement, la température d'un aliment congelé est de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$ à $-2\text{ }^{\circ}\text{F}$). La température d'un aliment refroidi est de $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($41\text{ }^{\circ}\text{F}$ à $46\text{ }^{\circ}\text{F}$) (température du réfrigérateur).
5. La plupart des aliments profitent d'un temps d'attente après la cuisson avec un programme automatique pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
6. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et brûlant avant de le servir.
7. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme de cuisson auto ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
8. Lors de la sélection d'un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires.

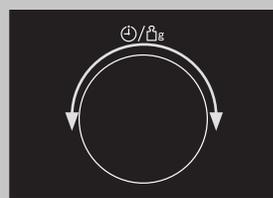
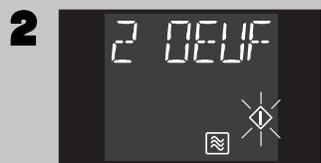
Fonctionnement — Fonction Cuisson auto

Fonction Cuisson auto

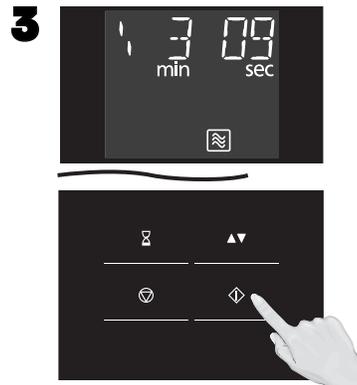
Cette fonction permet de cuire la plupart des aliments en réglant seulement le poids. Le four détermine automatiquement le niveau de puissance et ensuite la durée de la cuisson. Sélectionner la catégorie et le poids de l'aliment.



Toucher **Cuisson auto** pour faire défiler à l'écran le menu désiré. (Voir le tableau des menus aux pages 40-41.)



Sélectionner le nombre de portions ou le poids en tournant le sélecteur **Durée/Poids**.



Toucher une fois. Le programme de cuisson débute et le compte à rebours s'écoule à l'écran.

NOTA :

1. Les programmes de Cuisson auto ne peuvent être utilisés que pour les aliments indiqués.
2. Ne cuire des aliments que dans les limites des poids indiqués.
3. Toujours peser les aliments plutôt que de se fier au poids indiqué sur l'emballage.
4. Normalement, la température d'un aliment congelé est de $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($0\text{ }^{\circ}\text{F}$ à $-2\text{ }^{\circ}\text{F}$). La température d'un aliment refroidi est de $+5\text{ }^{\circ}\text{C}$ à $+8\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($41\text{ }^{\circ}\text{F}$ à $46\text{ }^{\circ}\text{F}$) (température du réfrigérateur).
5. La plupart des aliments profitent d'un temps d'attente après la cuisson avec un programme automatique pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
6. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et brûlant avant de le servir.
7. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme de cuisson auto ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
8. Lors de la sélection d'un programme automatique, des symboles apparaissent à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et les accessoires nécessaires.

Fonctionnement — Tableau des menus (Menus Vapeur auto)

Auto Menus Vapeur auto

Toucher	Menu	Portions/Poids				Accessoire et position
x 1	1. Légumes frais	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	-	Plaque de cuisson à la position du haut
x 2	2. Légumes surgelés	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	-	Plaque de cuisson à la position du haut
x 3	3. Pommes de terre à l'anglaise	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut
x 4	4. Poitrine de poulet	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut
x 5	5. Filets de poisson frais	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut
x 6	6. Filets de poisson surgelés	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut
x 7	7. Poisson entier	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut

1. Légumes frais

Convient à la cuisson à la vapeur des légumes frais, comme le brocoli, le chou-fleur et les carottes. Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver à fond. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les légumes parés sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

2. Légumes surgelés

Convient à la cuisson à la vapeur des légumes congelés, comme les carottes, le brocoli et les fèves vertes. Tous les morceaux doivent avoir la même taille. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les légumes parés sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

3. Pommes de terre à l'anglaise

Convient à la cuisson à la vapeur des pommes de terre bouillies. Peler les pommes de terres et les couper en morceaux de 30 g à 40 g (1 oz à 1,4 oz) chacun. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les pommes de terres parées sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

4. Poitrine de poulet

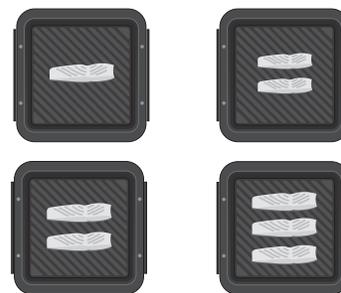
Convient à la cuisson à la vapeur des poitrines de poulet. Chaque poitrine de poulet doit peser entre 100 g et 150 g (3,5 oz et 5 oz). Laver à fond. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les poitrines de poulet sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

5. Filets de poisson frais

Convient à la cuisson à la vapeur de filets de poisson frais. Chaque filet de poisson frais doit peser entre 100 g et 200 g (3,5 oz et 7 oz). Laver à fond. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les filets de poisson frais sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

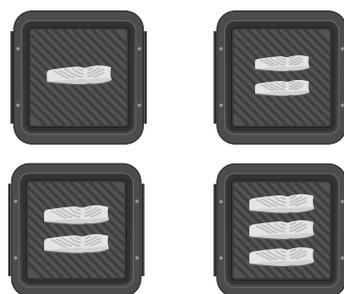
6. Filets de poisson surgelés

Convient à la cuisson à la vapeur de filets de poisson surgelés. Chaque filet de poisson surgelé doit peser entre 100 g et 200 g (3,5 oz et 7 oz). Laver à fond. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les filets de poisson surgelés sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.



7. Poisson entier

Convient à la cuisson à la vapeur de poissons frais entiers, comme la truite, la dorade, le maquereau, le bar, les sardines. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer le poisson entier dans une assiette sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.



Fonctionnement — Tableau des menus (Menus Gril auto)

Auto Menus Gril auto

Toucher	Menu	Portions/Poids				Accessoire et position
x 1	8. Filets de poisson	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	-	Plaque de cuisson à la position du haut
x 2	9. Morceaux de poulet	200 g (7 oz)	400 g (14 oz)	600 g (21 oz)	-	Plaque de cuisson à la position du haut
x 3	10. Pomme de terre au four	1	2	3	4	Plaque de cuisson à la position du haut
x 4	11. Pizza réfrigérée	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	Plaque de cuisson à la position du haut
x 5	12. Pizza surgelée	280 g (10 oz)	370 g (13 oz)	500 g (18 oz)	-	Plaque de cuisson à la position du haut
x 6	13. Sandwich grillé	1	2	3	4	Plaque de cuisson à la position du haut
x 7	14. Pépites de poulet	4 à 6	8 à 10	-	-	Plaque de cuisson à la position du haut

8. Filets de poisson

Convient à la friture des filets de poisson comme le saumon pesant un maximum de 150 g à 180 g (5,4 oz à 6,4 oz) chacun sans les retourner, d'une épaisseur de moins de 3 cm (1 ¼ po). **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les filets de poisson la peau en dessous sur la plaque de cuisson. Mettre la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.



9. Morceaux de poulet

Convient à la cuisson des morceaux de poulet, comme les ailes, les cuisses, les pilons, les demi-poitrines, etc., le tout entièrement décongelé avant la cuisson. Chaque morceau de poulet doit peser entre 80 g et 120 g (3 oz et 4 oz). Percer la peau du poulet à quelques reprises avant la cuisson. **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les morceaux de poulet sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

10. Pomme de terre au four

Convient à la cuisson de pommes de terre entières, non pelées. Choisir des pommes de terre de grosseur moyenne, pesant de 200 g à 250 g (7 oz à 9 oz) chacune. Laver et frotter les pommes de terre et bien les sécher. Piquer à la fourchette plusieurs fois. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. À la fin du temps de cuisson, laisser les pommes de terre reposer de 5 à 10 minutes avant de servir.

11. Pizza réfrigérée

Convient à la cuisson de la pizza réfrigérée. Retirer entièrement l'emballage et déposer la pizza sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.

12. Pizza surgelée

Convient à la cuisson de la pizza surgelée. Retirer entièrement l'emballage et déposer la pizza sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.

13. Sandwich grillé

Convient à la cuisson des sandwichs surgelés. Retirer entièrement l'emballage et déposer le sandwich sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

14. Pépites de poulet

Déposer les pépites de poulet précuites surgelées sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

Fonctionnement — Tableau des menus (Menus Cuisson auto)

Auto Menus Cuisson auto

Toucher	Menu	Portions/Poids				Récipients recommandés	Accessoire et position
x 1	15. Maïs éclaté	42 g (1,5 oz)	78 g (2,75 oz)	99 g (3,5 oz)	-	-	Fond plat
x 2	16. Gruau	125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	-	-	Récipient allant au four micro-ondes	Fond plat
x 3	17. Saucisse petit déjeuner	2 saucisses	4 saucisses	6 saucisses	8 saucisses	Assiette en papier ou récipient allant au four micro-ondes	Fond plat
x 4	18. Omelette	2 œufs	3 œufs	4 œufs	-	Récipient allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat
x 5	19. Quinoa	60 ml (¼ tasse)	125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	-	Récipient allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat

15. Maïs éclaté

Retirer l'emballage, déposer le sac dans le bas du four selon les instructions du fabricant. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

Nota :

Consulter les détails à la page 33.

16. Gruau

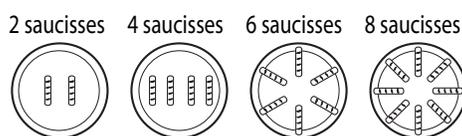
Convient à la cuisson du gruau. Mettre le gruau et l'eau du robinet dans un plat allant au four micro-ondes. Voir le tableau ci-dessous pour les quantités.

Gruau	Eau du robinet	Grandeur du plat
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	1 litre (4 tasses)
250 ml (1 tasse)	437 ml (1 ¾ tasse)	1,5 litre (6 tasses)

Ne pas couvrir. Mettre le récipient dans le bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. À la fin du temps de cuisson, remuer avant de servir.

17. Saucisse petit déjeuner

Convient à la cuisson des saucisses pour le déjeuner qui ont été refroidies au réfrigérateur. Mettre les saucisses à déjeuner dans une assiette en papier en formant un motif de rayons. Ne pas couvrir. Mettre le récipient dans le bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.



18. 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 c. à soupe)	2	30 ml (2 c. à soupe)	au goût
15 ml (1 c. à soupe)	3	45 ml (3 c. à soupe)	au goût
15 ml (1 c. à soupe)	4	60 ml (4 c. à soupe)	au goût

Enrober de beurre fondu le fond d'une assiette allant au four micro-ondes, en la tournant. Entre temps, mettre le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Mettre le récipient dans le bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**.

19. Quinoa

Convient à la cuisson du quinoa. Mettre le quinoa dans un plat allant au four micro-ondes. Utiliser le tableau ci-dessous comme guide :

Quinoa	Eau du robinet	Grandeur du plat
60 ml (¼ tasse)	125 ml (½ tasse)	1 litre (4 tasses)
125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	1,5 litre (6 tasses)
250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)	2,5 litres (10 tasses)

Allouer au moins la moitié de la profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Bien couvrir avec une pellicule plastique. Mettre le récipient dans le bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis 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.

Fonctionnement — Tableau des menus (Menus Cuisson auto) (suite)

Auto **Menus Cuisson auto (suite)**

Toucher	Menu	Portions/Poids				Réceptacles recommandés	Accessoire et position
x 6	20. Soupe	250 ml (1 tasse)	500 ml (2 tasses)			Réceptacle allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat
x 7	21. Mets surgelés	220 g (8 oz)	280 g (10 oz)	560 g (20 oz)	800 g (28 oz)	Réceptacle allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat
x 8	22. Riz blanc	125 ml (½ tasse)	250 ml (1 tasse)	375 ml (1 ½ tasse)	-	Réceptacle allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat
x 9	23. Pour fondre le beurre	30 ml (2 c à soupe)	60 ml (4 c à soupe)	120 ml (8 c à soupe)	-	Réceptacle allant au four micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat
x 10	24. Désodorisation*	* Fait partie de la fonction de nettoyage (Voir les détails aux pages 42-43.)					
x 11	25. Évacuation de l'eau*						
x 12	26. Nettoyage du système*						
x 13	Nettoyage de l'intérieur du four*						

20. Soupe

Convient pour réchauffer la soupe. Verser la soupe dans un bol allant au four micro-ondes. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Déposer le bol sur le fond plat du four. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. Mélanger après la cuisson.

21. Mets surgelés

Convient pour réchauffer les mets surgelés. Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Bien couvrir avec une pellicule plastique en laissant un espace pour laisser passer l'air. Déposer l'aliment au bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis 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 à la cuisson sans recouvrir le réceptacle.

22. Riz blanc

Convient à la cuisson du riz blanc. Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans un plat allant au four 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)	2,5 litres (10 tasses)
375 ml (1 ½ tasse)	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. Bien couvrir avec une pellicule plastique. Mettre le réceptacle dans le bas du four. Sélectionner le programme et le poids, puis 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.

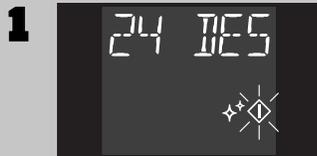
23. Pour fondre le beurre

Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 ¼ po), puis déposer dans une assiette allant au four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Sélectionner le programme et le poids, puis toucher **Marche**. Mélanger après la cuisson.

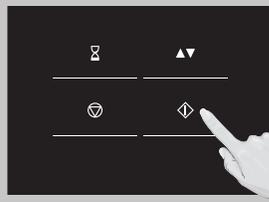
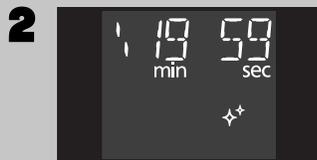
Fonctionnement — Fonction de nettoyage (Désodorisation / Évacuation de l'eau)

24. Réglage de désodorisation

Cette fonction convient pour enlever les odeurs particulières provenant du four micro-ondes (20 minutes seront nécessaires).



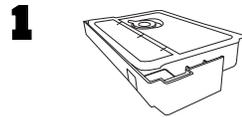
Toucher 10 fois.



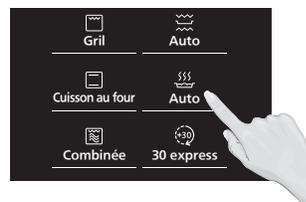
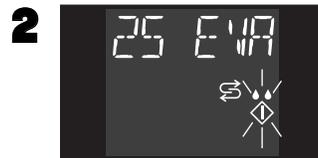
Toucher une fois.
La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'écoule.

25. Réglage de l'évacuation de l'eau

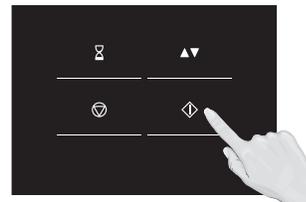
L'eau est pompée dans le système pour nettoyer les tuyaux. L'eau ressort et tombe dans l'égouttoir.



Ajouter 100 ml (3 oz) d'eau dans le réservoir d'eau.
S'assurer que l'égouttoir est vide.



Toucher 11 fois.



Toucher une fois.
Vider l'égouttoir après la fin du programme.

NOTA :

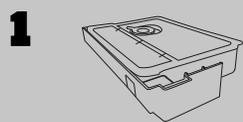
1. Exécuter ce programme avec seulement 100 ml (3 oz) d'eau dans le réservoir.
2. Ne pas retirer l'égouttoir durant le programme d'évacuation de l'eau.
3. Vider l'égouttoir et le rincer à l'eau courante une fois le programme terminé.

Attention :

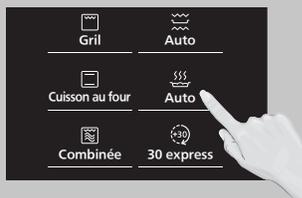
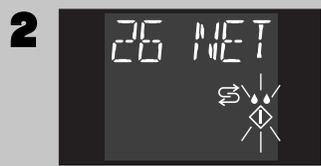
Si le programme d'évacuation de l'eau est utilisé immédiatement après un programme de cuisson à la vapeur, de l'eau chaude pourrait être évacuée dans l'égouttoir.

26. Réglage du nettoyage du système

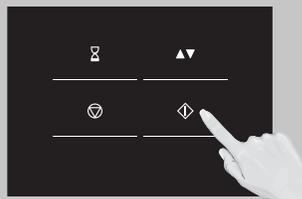
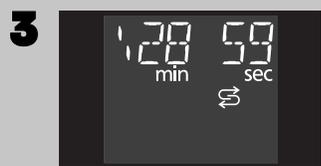
Le premier cycle de ce programme nettoie le système avec une solution d'acide citrique. Le deuxième cycle fait passer de l'eau partout dans le système pour nettoyer les tuyaux.



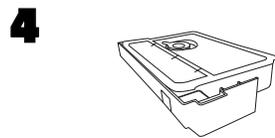
Préparer une solution de 16 g (0,5 oz) d'acide citrique et de 200 ml (3/4 tasse) d'eau, ajouter la solution au réservoir d'eau. S'assurer que l'égouttoir est vide.



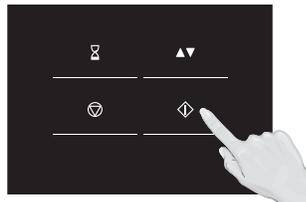
Toucher 12 fois.



Toucher une fois.
Le programme va s'exécuter pendant environ 29 minutes.



Après que le programme a fait une pause, vider l'égouttoir et remplir le réservoir d'eau avec de l'eau (jusqu'au niveau maximal).



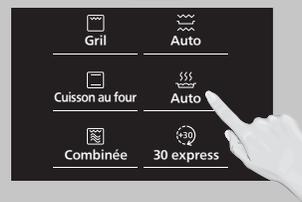
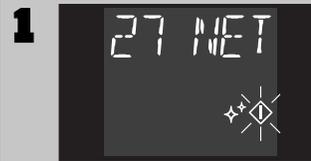
Toucher une fois.
Le programme va s'exécuter pendant environ 1 minute.
Vider l'égouttoir après la fin du programme.

NOTA :

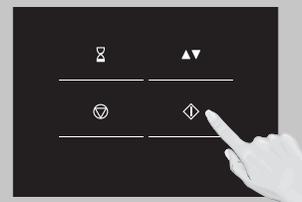
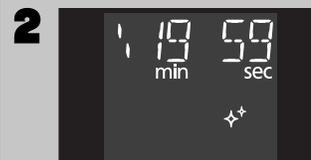
1. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.
2. Quand l'indication «  » apparaît à l'écran, exécuter le programme « Nettoyage du système ».
3. Si le programme de nettoyage du système n'est pas utilisé régulièrement, les tuyaux peuvent se bloquer et la cuisson à la vapeur sera moins efficace.
4. Ne pas enlever l'égouttoir durant le programme d'évacuation de l'eau.
5. Vider l'égouttoir et le rincer à l'eau courante une fois le programme terminé.

27. Nettoyage de l'intérieur du four

Cette fonction est offerte quand la cavité contient des accumulations de graisse ou d'huile (20 minutes seront nécessaires).



Toucher 13 fois.



Toucher une fois.
La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

NOTA :

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.
2. Après le nettoyage, ouvrir la porte et essuyer avec un linge humide.

Guide pratique

Puissance micro-ondes

1000 W	Bouillir l'eau. Cuire des fruits frais, des légumes, des fruits en conserve et des bonbons.
800 W	Cuire du poisson et des fruits de mer, de la viande, de la volaille, des œufs et des gâteaux.
600 W	Cuire des gâteaux, des aliments pour ragoût et faire fondre du beurre et du chocolat.
440 W	Cuire de la viande coriace, du ragoût, de la soupe et ramollir du beurre.
300 W	Décongeler de la viande, de la volaille ou des fruits de mer.
100 W	Garder des aliments chauds et ramollir la crème glacée.
300 W + Vapeur	Cette fonction peut servir aussi à cuire tous les aliments à la vapeur. Convient à la cuisson rapide des aliments.

Gril

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

Cuisson au four

40 °C (100 °F)	Faire lever de la pâte à pain ou à pizza
150/160 °C (300/325 °F)	Macarons
180 °C (350 °F)	Sandwich Victoria, petits gâteaux, pièces de viande, roulé suisse
190 °C (375 °F)	Plats gratinés, lasagne, tartes
200 °C (400 °F)	Poivrons farcis, scones
220 °C (425 °F)	Botte de légumes, pain, pain à l'ail, pommes de terre rôties, pizza

Cuisson à la vapeur

Vapeur 1	Cuire à la vapeur des légumes, du poulet, de la viande, etc.
Vapeur 2	Cuire à la vapeur des fruits de mer, des œufs pochés, des soufflés, etc.
Vapeur 3	Faire fondre du chocolat, décongeler des framboises.
Jet de vapeur*	S'utilise lors de la cuisson par micro-ondes, gril, gril croustillant, Combo 2 et cuisson au four.

Combinée

Gril croustillant	Pizza surgelée à croûte épaisse, pizza surgelée à croûte mince et croustillante, saucisson réfrigéré, poisson pané réfrigéré
Combo 1	Griller des ailes de poulet, des kébabs, des rouleaux de printemps
Combo 2	Cuire des fruits de mer et des poudings

* Jet de vapeur — il est possible de toucher « Vapeur » pour ajouter de la vapeur pendant la cuisson. Voir les détails sur le Jet de vapeur à la page 24.

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. Déposer l'aliment dans un plat allant au four micro-ondes.
3. Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en 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 bords et les extrémités au besoin. (Voir les techniques de cuisson).

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant le temps d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux temps d'attente indiqués à la page 31.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément ou devraient avoir un temps d'attente plus long.

Tableau de décongélation

Tableau de décongélation (en réglant Puissance micro-ondes à Décongélation):

Aliment	Durée approx. (minutes par (500 g [1 lb]))	Instruction
Viande		
Bœuf		
Bœuf émincé	6 - 8	À mi-temps du cycle de décongélation, séparer les tranches de bœuf émincé, les côtelettes et retirer les morceaux décongelés. Retourner la viande deux ou trois fois pendant la décongélation. À mi-temps du cycle de décongélation, protéger les bords et les extrémités inégales des rôtis.
Rôtis : Gîte	7 - 9	
Rôtis : Filet de bœuf	7 - 9	
Rôtis : Épaule ou croupe	6 - 8	
Rôtis : Surlonge, roulée	7 - 9	
Steaks	6 - 7	
Divers	6 - 8	
Agneau		
Rôtis	6 - 8	Le centre des gros rôtis peut encore être gelé. Laisser reposer.
Côtelettes	5 - 7	
Côtes	5 - 7	
Volaille		
Poulet/entier	7 - 9	Retourner le poulet deux à quatre fois pendant la décongélation. À mi-temps du cycle de décongélation, utiliser du papier d'aluminium pour protéger les extrémités des cuisses, des ailes, l'os des poitrines des poulets. Séparer les morceaux de poulet et retirer les petits morceaux comme les ailes qui peuvent décongeler plus rapidement que les gros morceaux. Rincer le poulet à l'eau froide pour enlever les cristaux de glace. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de cuire.
Poulet/morceaux	6 - 8	
Poulet/filets	6 - 8	
Canard	6 - 8	
Dinde	7 - 9	
Poisson et crustacés		
Filets de poisson	6 - 8	À mi-temps du cycle de décongélation, retourner le poisson entier ou les morceaux de filet. De plus, séparer les crevettes et les pétoncles. Enlever tous les morceaux décongelés. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de cuire.
Poisson entier	6 - 8	
Chair de crabe	5 - 7	
Queue de homard	5 - 7	
Pétoncles	4 - 6	
Crevettes vertes	5 - 7	

Tableau de cuisson

Aliment	Poids Quantité	Touche	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions
Viande					
Morceau d'agneau	Poids maximal 1,5 kg (3,3 lb)		180 °C (350 °F)	20 min par 500 g (1 lb) plus 25 à 30 min.	Préchauffer le four. Cuire sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson. Envelopper d'une feuille d'aluminium et laisser reposer 10 min après la cuisson.
Steak - à point	150 g (5 oz)		Gril 1	8 - 9 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut. Retourner à mi-cuisson.
Steak - bien cuit				10 - 12 min	
Morceau de bœuf - bien cuit	Poids maximal 1,5 kg (3,3 lb)		220 °C (425 °F)	20 min par 500 g (1 lb) plus 30 à 35 min	Préchauffer le four. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson.
Rôti d'agneau	1,5 kg (3,3 lb)		Combo 2	55-60 min	Déposer l'agneau sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous. Retourner à mi-cuisson.
Poissons et crustacés					
Filets de poisson frais	500 g (1 lb)		600 W	5-7 min	Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle dans le bas du four.
Filets de poisson surgelés	500 g (1 lb)		1000 W	9-10 min	
Crevettes	500 g (1 lb)		600 W	5-7 min	
Moules	500 g (1 lb)		600 W	5-7 min	
Minces filets de poisson	500 g (1 lb)		300 W + Vapeur	5-7 min	Remplir le réservoir d'eau. Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle dans le bas du four.
Volaille					
Poitrines de poulet (désossées et sans la peau)	250 g (9 oz)		Vapeur 1	28-30 min	Remplir le réservoir d'eau. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut.
Cuisses de poulet	600 g (21 oz)		Combo 2	30 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut.
Poulet entier	par 500 g (1 lb)		190 °C (375 °F)	30-35 min	Préchauffer le four. Déposer le poulet sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous. Retourner à mi-cuisson.
Légumes frais					
Asperges	200 g (7 oz)		300 W + Vapeur	5-6 min	Remplir le réservoir d'eau. Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle dans le bas du four.
Brocoli	250 g (9 oz)		300 W + Vapeur	7-8 min	
Pois	200 g (7 oz)		300 W + Vapeur	4-5 min	
Pommes de terre à l'anglaise	500 g (1 lb)		300 W + Vapeur	14-15 min	
Pommes de terre rôties	400 g (14 oz)		Combo 2	20-22 min	Déposer les pommes de terre sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous. Retourner à mi-cuisson.
Plats gratinés (pommes dauphine, moussaka, lasagnes, tartiflette, pâte chinoise, macaroni)	800 g (28 oz)	 puis	Combo 2 puis Gril 1	15-20 min puis 5 min	Déposer dans une assiette résistant à la chaleur dans le bas du four.
Riz					
À long grain blanc	250 g (9 oz)		1000 W	11-13 min	Utiliser un récipient de 5 L (20 tasses) allant au four micro-ondes. Ajouter 550 ml (2 ½ tasses) d'eau bouillante. Couvrir partiellement et remuer à mi-cuisson.
Pâtes					
Fusilli	200 g (7 oz)		1000 W	10 min	Utiliser un récipient de 5 L (20 tasses) allant au four micro-ondes. Ajouter 550 ml (2 ½ tasses) d'eau bouillante et 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir partiellement et remuer à mi-cuisson.
Spaghetti	250 g (9 oz)		1000 W	8-10 min	

Tableau de réchauffage

Les durées indiquées aux tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient et la quantité. Les pâtisseries et les pains réchauffés par micro-ondes sont tendres et non croustillants.

Aliment	Poids/ Quantité	Touche	Niveau de puissance	Durée de cuisson (approx.)	Instructions
Repas réfrigéré	200 g (7 oz)		1000 W	2 min - 2 min 30 s	Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur dans le bas du four.
Repas frit réfrigéré	400 g (14 oz)	 puis	Combo 2 et ensuite Gril 3	3-5 min puis 4 min	Déposer l'aliment sur la grille avec une assiette résistant à la chaleur en dessous. Retourner à mi-cuisson.
Repas surgelé	200 g (7 oz)		1000 W	3 min 30 s - 4 min	Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur dans le bas du four.
Sandwich	100 g (3,5 oz)		1000 W	30 s	Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur dans le bas du four.
Soupes en conserves	600 ml (20 oz liq)		1000 W	3-4 min	Déposer dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle dans le bas du four. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
Boisson	235 ml (9 oz liq)		1000 W	1 min 30 s	Déposer dans un tasse allant au four micro-ondes dans le bas du four. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
Lait	250 ml (1 tasse)		1000 W	1 min - 1 min 20 s	Déposer dans un tasse allant au four micro-ondes dans le bas du four. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
Légumes en conserve					
Haricots	415 g (14,5 oz)		1000 W	2 min 30 s - 3 min	Déposer dans un bol allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle. Déposer au bas du four et remuer à mi-cuisson.
Tomates	400 g (14 oz)		1000 W	2 min	
Champignons	290 g (10 oz)		1000 W	2 min - 2 min 30 s	
Maïs doux	330 g (11,5 oz)		1000 W	2 min - 2 min 30 s	
Pâtés de viande	150 g (5 oz)		1000 W	1 min 30 s - 2 min	Déposer dans un bol allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur au bas du four.
			Gril croustillant	11 - 12 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Quiche	400 g (14 oz)		Gril croustillant	13-15 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Tarte aux fruits surgelée	450 g (16 oz)		Gril croustillant	9 - 12 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Tarte aux œufs surgelée	300 g (10,5 oz)		Gril croustillant	10-11 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Rouleaux de printemps surgelés	200 g (7 oz)		Gril croustillant	8-11 min	Badigeonner les rouleaux avec de l'huile. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut.
Pizza surgelée	300 g (10,5 oz)		Gril croustillant	7 - 9 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du haut.

Caractéristiques des aliments

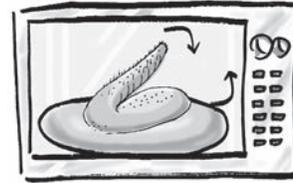
Os et matières grasses

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



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.



Densité

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



Dimensions

Les morceaux minces cuisent plus rapidement que ceux qui sont gros.



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.



Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. La surcuisson peut réduire la quantité d'humidité, causant ainsi un risque d'incendie. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes en marche sans surveillance.



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



Apparence

La couleur des aliments cuits par micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four 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. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. 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 à une distance égale les uns des autres. Si possible, disposer les aliments en cercle.



Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four 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. Selon le mode d'emploi des recettes, desserrer ou enlever la pellicule plastique pendant la durée d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à 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.

Durée de cuisson

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

Mélange

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

Réarrangement

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

Retournement

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

Durée d'attente

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

Vérification de la cuisson

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

Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.

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

Cuire les aliments jusqu'à l'atteinte des températures internes minimales avec un thermomètre pour aliments avant de les retirer du four. Selon le choix personnel, il est possible de poursuivre la cuisson à de plus hautes températures.

Produit	Température interne minimale et durée d'attente
Bœuf, porc, veau et agneau steaks, côtelettes, rôtis	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Jambon, frais ou fumé (non cuit)	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes.
Jambon entièrement cuit (réchauffer)	Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines homologuées à 60 °C (140 °F); tous les autres à 74 °C (165 °F).
Toutes les volailles (poitrines, oiseau entier, pattes, cuisses, ailes, volaille hachée et farce)	74 °C (165 °F)
Œufs	71 °C (160 °F)
Poisson et crustacés	63 °C (145 °F)
Restants	74 °C (165 °F)
Casseroles	74 °F (165 °F)

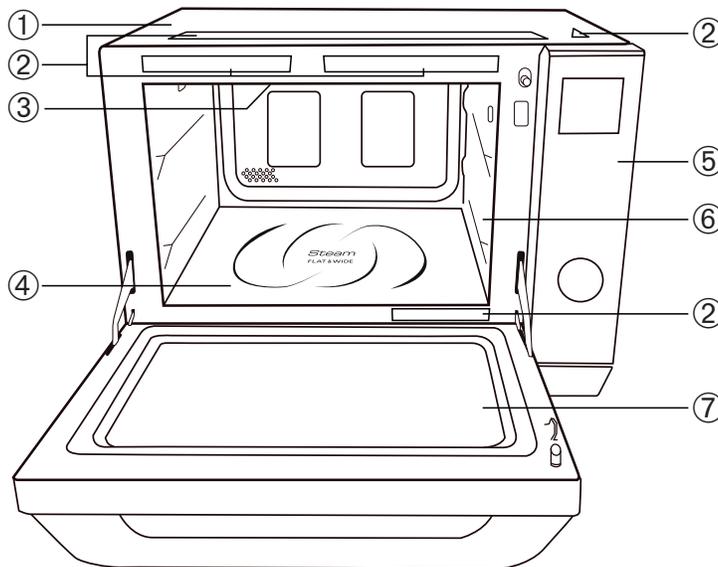
Entretien

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

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

APRÈS LE NETTOYAGE : Toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour effacer l'affichage à l'écran.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infilte par les événements d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un linge humide.
3. **Élément supérieur :** Nettoyer l'élément supérieur une fois qu'il est complètement refroidi. Essuyer délicatement avec un linge doux humide afin de prévenir tout dommage à l'élément et toute écorchure aux doigts par un élément endommagé.
4. **Fond plat :** Après que le four a refroidi, toujours nettoyer le fond plat avec un détergent doux et bien assécher avec un linge.
5. **Panneau de 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 nettoyeurs à vaporiser sur le panneau de commandes. Lors du nettoyage du panneau de commandes, laisser la porte ouverte pour empêcher une mise en marche accidentelle. Après le nettoyage, toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour effacer l'affichage à l'écran.
6. **Intérieur du four :** Essuyer avec un linge humide après chaque utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser de détergents corrosifs ou de substances abrasives.
7. **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.)

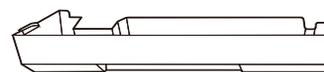


Grille



Plaque de cuisson

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



Égouttoir

1. Toujours garder l'égouttoir propre.
2. Nettoyer et essuyer après l'usage.
3. Après le nettoyage, replacer l'égouttoir dans les pattes en plastique.
4. NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR DANS UN LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.

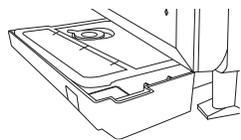
NOTA :

1. Dans les modes Gril, Cuisson au four, Combinée (Gril croustillant / Combo 1 / Combo 2), 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 en modes Gril, Cuisson au four, Combinée (Gril croustillant / Combo 1 / Combo 2), les parois et le plafond du four doivent être nettoyés avec un linge doux humecté d'eau savonneuse. Il faut prendre bien soin de s'assurer de garder la fenêtre propre, surtout après la cuisson en modes Gril, Cuisson au four, Combinée (Gril croustillant / Combo 1 / Combo 2). Les taches récalcitrantes dans le four peuvent être supprimées avec un peu de nettoyeur pour four micro-ondes sur un linge doux humide. Frotter les taches, laisser reposer la durée indiquée et essuyer. Cette méthode ne peut pas 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 provoquer le bris du verre.
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. APRÈS UTILISATION DU FOUR, EN ASSÉCHER TOUTES LES SURFACES.

Nettoyage du réservoir d'eau

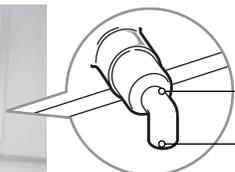
Nettoyer dans l'eau avec une éponge douce.



Retirer le réservoir d'eau et nettoyer le compartiment dans lequel le réservoir est inséré.



Ouvrir le capuchon d'arrivée d'eau, enlever le couvercle et l'embout du tuyau et procéder au nettoyage.



Embout du tuyau

S'assurer qu'il est tourné vers le bas

Si l'embout du tuyau est difficile à enlever, le remuer d'un côté et de l'autre. Lors de son remplacement, s'assurer qu'il est tourné vers le bas (voir l'illustration).

Le joint en caoutchouc et le devant du réservoir peuvent aussi être retirés pour le nettoyage.

Retrait du couvercle avant



1. Tourner légèrement le couvercle jusqu'à ce que le côté éloigné se dégrafe.
2. Continuer à tourner jusqu'à ce que le côté rapproché se dégrafe.

Réinstallation du couvercle avant



1. Aligner les fentes dans le couvercle sur les orifices dans le réservoir.
2. Insérer et pousser jusqu'à ce qu'il s'enclenche.

NOTA:

1. Nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de tartre.
2. Ne pas se servir du lave-vaisselle pour nettoyer le réservoir d'eau ou ses pièces.

Guide de dépannage

LES SITUATIONS SUIVANTES NE REPRÉSENTENT AUCUNE ANOMALIE :

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur. Est-ce normal?	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent produire de l'interférence lors du fonctionnement du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal.
Le four a été mis en marche par erreur sans qu'il n'y ait d'aliments.	Il n'est pas dangereux de faire fonctionner le four à vide pendant une courte période. Toutefois, cela n'est pas recommandé.
Le four dégage des odeurs et de la fumée dans les modes Gril, Cuisson au four ou Combinée.	Il est important que le four soit nettoyé régulièrement après la cuisson dans les modes Gril, Cuisson au four ou Combinée. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four peut dégager de la fumée lorsque le four est chaud.
Le four émet des bruits mécaniques dans le mode Combinée.	Ces bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement au mode Gril. Ce phénomène est normal.
Le four dégage de la fumée lors de sa première utilisation dans le mode Gril, Cuisson au four ou Combinée.	Cela est causé par l'excès d'huile à l'intérieur du four et l'huile utilisée pour protéger le four contre l'oxydation.

Guide de dépannage (suite)

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

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 de courant est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise de courant.
La cuisson ne débute pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche Marche n'a pas été touchée après la programmation.	Toucher Marche .
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Toucher Arrêt/Réenclenchement pour annuler le programme précédent et entrer un nouveau programme.
	Le programme n'a pas été entré correctement.	Programmer à nouveau selon les indications du manuel d'utilisation.
	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.	L'indication « REFROIDISSEMENT » disparaît lorsque le ventilateur cesse de tourner.
Le symbole « 🔒 » et l'indication « VERROUILLÉ » apparaissent à l'écran.	Le système de verrouillage a été activé en touchant trois fois Marche .	Désactiver le verrouillage en touchant trois fois Arrêt/Réenclenchement .
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » apparaît à l'écran.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contactez un centre de service agréé (voir la page suivante).
Si l'indication « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU » s'affiche deux fois pendant la cuisson, et si le réservoir d'eau est vide, alors l'indication « U14 » s'affiche.	Le réservoir d'eau est vide.	<ul style="list-style-type: none"> • Si l'indication « REMPLIR LE RÉSERVOIR D'EAU » s'affiche à l'écran. Remplir le réservoir d'eau, le remettre en place dans le four et toucher Marche pour reprendre la cuisson. • Si « U14 » s'affiche à l'écran. Remplir le réservoir d'eau et le remettre en place dans le four. Toucher Arrêt/Réenclenchement pour réinitialiser.
L'indication « DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » ou « D » apparaît à l'écran.	Le four est en mode de démonstration.	Désactiver le mode en touchant une fois Puissance micro-ondes et quatre fois Marche , puis quatre fois Arrêt/Réenclenchement .

Le mode de démonstration est conçu pour les magasins de détail. La cuisson et les autres fonctions sont désactivées en mode de démonstration. S'il semble y avoir un problème avec le four, communiquer avec un centre de service agréé.

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

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

Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz
Consommation :	
Micro-ondes	8,6 A, 1 020 W
Vapeur.....	8,5 A, 1 020 W
Gril	10,1 A, 1 220 W
Cuisson au four.....	10,5 A, 1 270 W
Combinée.....	12,2 A, 1 450 W
Intensité :	
Micro-ondes	1 000 W
Gril	1 200 W
Cuisson au four.....	1 250 W
Élément supérieur de gril.....	1 200 W
Dimensions extérieures (L x H x P) :	512 mm (20,1 po) (L) x 347 mm (13,6 po) (H) x 416 mm (16,4 po) (P)
Dimensions du four (L x H x P) :	335 mm (13,2 po) (L) x 238 mm (9,4 po) (H) x 350 mm (13,8 po) (P)
Fréquence :	2 450 MHz
Poids net	Environ 16,4 kg (36 lb)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____