



**INVERTER**  
technologie de cuisson précise

**Panasonic®**

## Manuel d'utilisation

**Four à cuisson combinée et à vapeur 4-en-1  
Pour usage domestique seulement**

**N° de modèle NN-DS59NB**



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

For English Instructions, turn over the manual.

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

F0003CM50CP  
PA0423-0  
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2023





# TABLE DES MATIÈRES

## Informations de sécurité

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

## Fonctionnement

Emplacement des commandes.....	13-14
Accessoire pour le four.....	15
Panneau de commandes.....	16
Écran d'affichage .....	17
Fonctions du sélecteur .....	17
Modes de cuisson.....	18-19
Fonctionnement.....	20-44
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	20
Fonctions.....	20
Mode de démonstration.....	21
Menu à l'écran (OUI/NON) .....	21
Réglage du système de verrouillage.....	21
Réglage de l'horloge .....	22
Réglage de la minuterie.....	22-23
Ajout de durée .....	23
Micro-ondes .....	24
Réglage de la décongélation par micro-ondes .....	25
Maintien au chaud .....	25
Vapeur .....	26-27
Jet de vapeur .....	27
Cuisson au four .....	28-29
Grilloir .....	30
Cuisson combinée sans vapeur.....	31
Cuisson combinée avec vapeur .....	31-32
Cuisson en 3 cycles .....	33-34
Réchauffage à une touche .....	34
Catégories de Cuisson auto.....	35-36
Décongélation Turbo.....	37
Mais éclaté .....	38
Catégories de Cuisson auto.....	39-42

Réglage de nettoyage .....	43-44
F1. Désodorisation.....	43
F2. Évacuation de l'eau .....	43
F3. Nettoyage du système .....	44
F4. Nettoyage de l'intérieur du four .....	44
Guide pratique .....	45
Conseils et techniques de décongélation .....	46
Tableau de décongélation .....	46
Tableau de cuisson .....	47
Tableau de réchauffage .....	48
Tableau de friture à air.....	49
Caractéristiques des aliments .....	50
Techniques de cuisson .....	50-51

## Entretien

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes.....	52-53
Guide de dépannage .....	54-55
GARANTIE.....	56
Achat de l'accessoire.....	57

## Informations générales

Spécifications.....	57
Pour vos dossiers.....	58





## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité. Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures, tant pour lui-même que pour les autres.

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



### DANGER

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



### AVERTISSEMENT

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



### ATTENTION

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

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



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

- a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.
- b) **NE PAS** placer d'objets entre la paroi avant du four et la porte, et s'assurer qu'aucune poussière ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
  - 1) porte (faussée),
  - 2) charnières et verrous (brisés ou desserrés),
  - 3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- d) Confier toute réparation ou tout réglage du four à un personnel qualifié.

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

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



### AVERTISSEMENT

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 mise 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 5 et 6.
6. **NE PAS** obstruer les événements d'aération de cet appareil.
7. **NE PAS** ranger l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson, selon les instructions de ce manuel. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit non alimentaire dans ce four. Ce type d'appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour un laboratoire. L'utilisation de produits corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
12. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé, ou s'il semble y avoir une anomalie.
13. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
14. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
15. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
16. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
17. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
18. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - (a) **NE PAS** trop cuire 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.**
19. **Liquides très chauds :** Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four à micro-ondes. **IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Afin de prévenir tout risque de blessures :
  - (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
  - (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
  - (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
  - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient à l'intérieur du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
20. **NE PAS** faire cuire directement sur le fond plat. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
21. Ne pas placer d'aliments ni d'ustensiles en métal surdimensionnés dans un four à micro-ondes/grilloir, puisqu'ils peuvent causer un incendie ou des chocs électriques.
22. **NE PAS** utiliser de tampons à récurer. Ils peuvent s'émietter et les morceaux peuvent entrer en contact avec les parties internes du four, causant ainsi un risque chocs électriques.
23. **NE PAS** utiliser des produits en papier lorsque l'appareil fonctionne en mode Grilloir.
24. **NE PAS** ranger d'articles autres que l'accessoire recommandé par le fabricant à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée.
25. **NE PAS** recouvrir la grille ou n'importe quelle autre partie du four avec une feuille d'aluminium afin d'éviter toute surchauffe du four.

## CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

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



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)



### AVERTISSEMENT

### Mesures de sécurité

#### POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

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

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

**NE PAS** altérer, modifier les réglages, ni 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 à micro-ondes lorsqu'il est vide, **ne pas faire cuire de petites portions d'aliments sans surveillance**, et ne pas utiliser de récipients en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, **ou de la cuisson d'une trop petite portion**, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Cela provoquera une formation d'étincelles et endommagera l'intérieur du four, la porte ou d'autres composants.
2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité, sur le dessus ou à l'intérieur du 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 aux micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



#### POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le fond plat. Le fond plat peut également être très CHAUD après le retrait du contenant du four. L'accessoire sera chaud après utilisation.

**Il convient de manipuler avec précaution le plaque de cuisson.**



## Instructions d'installation et de mise à la terre

### Examen du four

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

### Emplacement du four

1. Le four doit être placé sur une surface plane et stable à une hauteur de plus 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 pour permettre un fonctionnement adéquat. **Conserver un espace libre de 15 cm (6 po) au-dessus du four, 10 cm (4 po) à l'arrière et 5 cm (2 po) à gauche et laisser l'autre côté libre. Si un côté du four doit être placé contre le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté ni le dessus. Ne pas retirer les pattes du four.**
  - a) **NE PAS** obstruer les événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
  - b) **NE PAS** placer le four près d'une surface chaude ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
  - c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Ce four a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'a pas été testé ni approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

### 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. Si tel était le cas, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.



## Instructions d'installation et de mise à la terre (suite)

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

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

### Instructions de mise à la terre

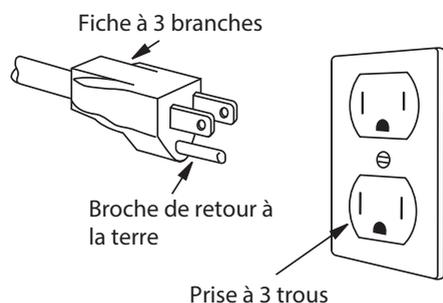
#### CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

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

### 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. L'utilisation de cordons plus longs ou de rallonges n'est pas recommandée.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
  - Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles du four.
  - La rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
  - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.



### Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit partager simultanément le même circuit électrique que le four à micro-ondes. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur une PRISE AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 15 A ou 20 A à 120 V c.a., 60 Hz. (**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.**) S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une tension plus haute et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

### BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

### Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le ventilateur peut tourner pour refroidir les composants électriques et « REFROIDISSEMENT » défile sur l'afficheur. 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. Après avoir utilisé le mode **Cuisson au four**, il est possible d'ouvrir la porte du four pour accélérer le processus de refroidissement et réduire le temps de fonctionnement du ventilateur.

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 56.

# Préparation des aliments

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

## **IMPORTANT**

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

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

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de mise en conserve. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** faire sécher les viandes, 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.
- **NE PAS** préparer de petites portions d'aliments à haute puissance. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Sélectionner un réglage de puissance de cuisson plus faible lors de la préparation de petites portions.

### 2) MAÏS ÉCLATÉ

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

**ATTENTION : Le maïs à éclater préemballé pour four à micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide du menu maïs éclaté (voir page 38). 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 à micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson aux micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude, et peuvent éclater ou fondre.

### 4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

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

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



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

### 5) FOND PLAT / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

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

### 6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

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

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson aux micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **NE PAS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de six minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser d'attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



## Préparation des aliments (suite)

### 8) THERMOMÈTRES

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



### 9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



### 10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

### 11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **NE PAS** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments. 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 à micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four à 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 l'accessoire du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode micro-ondes ou cuisson combinée **SANS ALIMENTS DANS LE FOUR**. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Annulation** 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 de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il convient d'user de prudence 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 isolants pour sortir les éléments 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'un accessoire non recommandé par Panasonic pourrait causer des blessures.

### 12) UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération et la porte du four, deviennent chaudes lors de l'utilisation des fonctions **Vapeur, Cuisson au four, Grilloir** ou **Cuisson combinée**. 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 de l'accessoire.

**Attention : Surfaces chaudes**



- Le four comporte des éléments de chauffage situés dans le haut et le bas du four, un générateur à vapeur situé dans la partie gauche du four. Pendant et après l'utilisation des fonctions **Vapeur, Cuisson au four, Grilloir** ou **Cuisson combinée**, toutes les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, faire attention de ne pas toucher ces surfaces.
- **POUR ÉVITER DE SE BRÛLER**, faire preuve de prudence lors du contact avec des pièces accessibles du four si celui-ci fonctionne en mode **Vapeur, Cuisson au four, Grilloir** ou **Cuisson combinée** parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

### 13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essuyer l'excès d'huile dans la cavité du four et faire fonctionner le four sans aliments ni l'accessoire en mode **Cuisson au four** 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 où le four peut fonctionner à vide.** (À l'exception de la période de préchauffage.) Après avoir utilisé le mode **Cuisson au four**, il est possible d'ouvrir la porte du four pour accélérer le processus de refroidissement et réduire le temps de fonctionnement du ventilateur.

## Ustensiles de cuisson

Article		Micro-ondes	Grilloir	Cuisson au four	Vapeur	Commentaires
Papier d'aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui	Pas besoin	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 formation 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	Oui	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson aux 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 à micro-ondes »	Oui	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la cuisson au four ou aux micro-ondes.
	Étiquetée « Pour four à micro-ondes »	Oui	Non	Non	Oui	Certains morceaux sont étiquetés au verso « Pour four et four à micro-ondes ».
	Non étiquetée	Non	Non	Non	Non	Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.
Contenant jetable en papier polyester		Oui	Non	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Ils se vendent dans les épiceries.
Emballages repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles et provoquer un risque d'incendie.
Plateau métallique de repas surgelés		Non	Oui	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Plateau de repas surgelés allant au four à micro-ondes		Oui	Non	Non	Oui	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocaux en verre		Non	Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage. (Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Oui	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Attaches métalliques		Non	Oui	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Sac de cuisson		Oui	Oui	Oui	Oui	Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal en mode Micro-ondes. Percer six fentes de 1 cm (3/8 po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.
Assiettes et tasses en papier		Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments cuits ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens chauds aux micro-ondes.
Serviettes en papier et essuie-tout		Oui, avec surveillance	Non	Non	Non	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four à micro-ondes.

## Ustensiles de cuisson (suite)

Article	Micro-ondes	Grilloir	Cuisson au four	Vapeur	Commentaires
Serviettes et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Non	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en modes Micro-ondes, Cuisson au four, Grilloir et Cuisson combinée.
Plastique, allant au four à micro-ondes	Oui, avec précaution	Non	Non	Oui, avec précaution	Doit être identifié « Pour cuisson au four à micro-ondes ». Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très CHAUD!
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Non	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précaution pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés.
Pellicule plastique	Oui	Non	Non	Pas besoin	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée « Pour cuisson au four à micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Non	Non	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 à micro-ondes	Oui	Non	Non	Oui	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four à micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier paraffiné	Oui	Non	Non	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode Micro-ondes seulement.

## Ustensiles de cuisson (suite)

Article		Cuisson combinée				Commentaires
		Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)	Combo 2 (Vapeur + Micro-ondes)	Combo 3 (Vapeur + Grilloir)	Combo 4 (Vapeur + Cuisson au four)	
Papier d'aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui, pour protéger seulement	Oui	Pas besoin	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 formation d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.
Plat à brunir		Non	Oui	Non	Non	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson aux 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 à micro-ondes »	Oui	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant d'utiliser la cuisson au four ou aux micro-ondes. Certains morceaux sont étiquetés au verso « Pour four et four à micro-ondes ».
	Étiquetée « Pour four à micro-ondes »	Non	Oui	Non	Non	
	Non étiquetée	Non	Non	Non	Non	Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.
Contenant jetable en papier polyester		Non	Non	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Ils se vendent dans les épiceries.
Emballages repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles et provoquer un risque d'incendie.
Plateau métallique de repas surgelés		Non	Non	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Plateau de repas surgelés allant au four à micro-ondes		Non	Oui	Non	Non	Utilisation unique. Ne pas réutiliser.
Bocaux en verre		Non	Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage. (Voir ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page 12.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Non	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Attaches métalliques		Non	Non	Oui	Oui	Le métal peut former des étincelles et endommager le four.
Sac de cuisson		Oui	Oui	Oui	Oui	Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Éviter les attaches en métal en mode Cuisson combinée. Percer six fentes de 1 cm (3/8 po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four.
Assiettes et tasses en papier		Non	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments cuits ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens chauds aux micro-ondes.

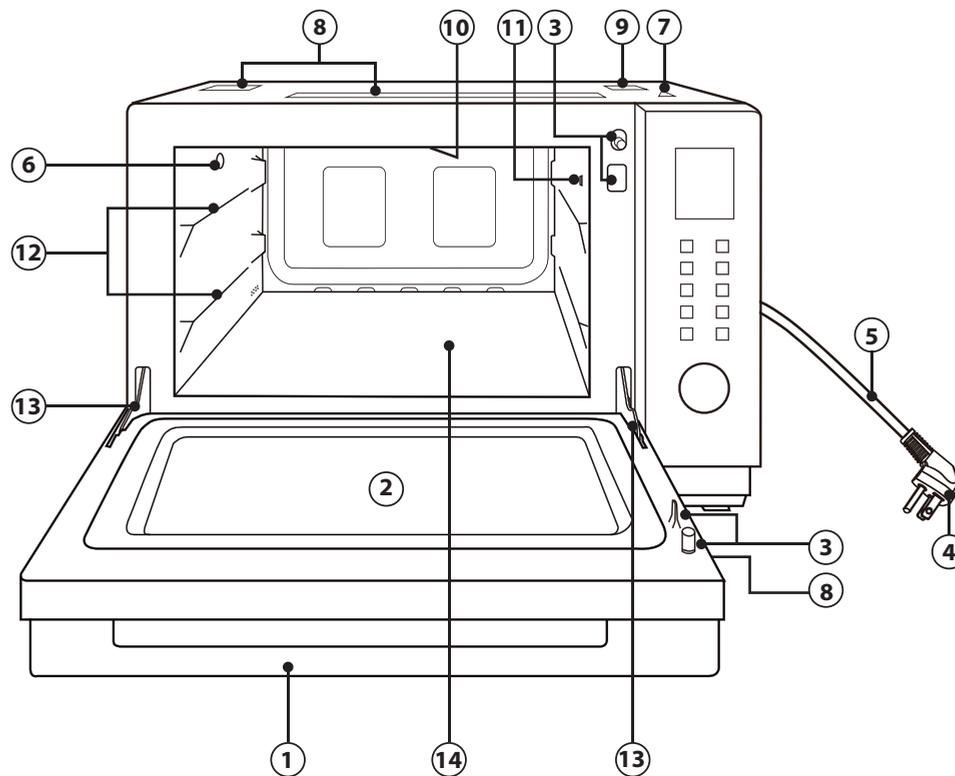
## Ustensiles de cuisson (suite)

Article	Cuisson combinée				Commentaires
	Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)	Combo 2 (Vapeur + Micro-ondes)	Combo 3 (Vapeur + Grilloir)	Combo 4 (Vapeur + Cuisson au four)	
Serviettes en papier et essuie-tout	Non	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert à réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four à micro-ondes.
Serviettes et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient de causer des étincelles ou un incendie.
Papier parchemin	Oui	Non	Non	Non	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en modes Micro-ondes, Cuisson au four, Grilloir et Cuisson combinée.
Plastique, allant au four à micro-ondes	Non	Oui, avec précaution	Non	Non	Doit être identifié « Pour cuisson au four à micro-ondes ». Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre et en gras. La chaleur de l'aliment risque de déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très CHAUD!
Verre en mousse de polystyrène	Non	Oui, courte durée	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précaution pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant pour les usages recommandés.
Pellicule plastique	Non	Pas besoin	Non	Non	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée « Pour cuisson au four à micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Non	Oui, courte durée	Non	Non	Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à basse température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Thermomètre pour four à micro-ondes	Non	Oui	Non	Non	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four à micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Non	Non	Non	Ne pas utiliser dans un four à micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier paraffiné	Non	Oui	Non	Non	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode Micro-ondes seulement.

### ESSAI DE RÉCIPIENTS

**POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR À MICRO-ONDES :** Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à 1 000 W.** Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four à micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il NE doit PAS être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas exécuter ce test avec des récipients en plastique.

## Emplacement des commandes



### ① Poignée de la porte

Tirer la poignée de la porte vers le bas pour l'ouvrir. Si durant la cuisson la porte du four est ouverte, la cuisson est temporairement arrêtée sans effacer les paramètres programmés. La cuisson reprend dès que la porte est fermée et que le **Sélecteur** est pressé. La lampe du four s'allume à l'ouverture de la porte du four.

### ② Fenêtre de la porte du four

### ③ Verrou de sécurité de la porte

Afin de prévenir toute blessure, ne pas insérer les doigts, un couteau, une cuillère, ni d'autres objets dans l'ouverture de l'interrupteur de sécurité.

### ④ Fiche d'alimentation

### ⑤ Cordon d'alimentation

### ⑥ Sortie de vapeur

### ⑦ Symbole d'avertissement

### ⑧ Étiquette d'avertissement

### ⑨ Étiquette de menu

Apposer l'étiquette de menu fournie.

### ⑩ Éléments du grilloir

### ⑪ Éclairage à DEL

La lampe du four s'allume pendant la cuisson et à l'ouverture de la porte.

### ⑫ Positions de l'étagère

### ⑬ Charnières de porte

Afin de prévenir toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, tenir les doigts loin des charnières.

### ⑭ Fond plat

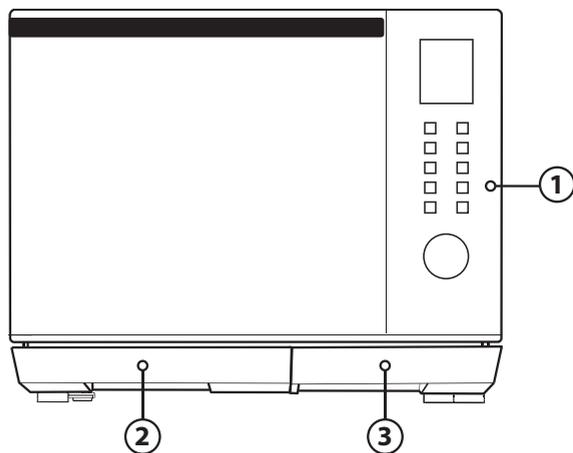
Si le fond plat est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer. Ne pas placer d'aliments directement sur le fond plat. Les mettre dans un récipient ou un support à récipient fait spécialement pour le four à micro-ondes.

## NOTA :

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

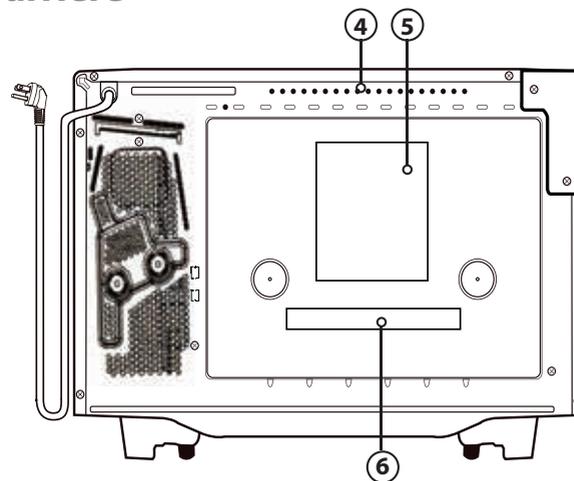
## Emplacement des commandes (suite)

### Vue avant

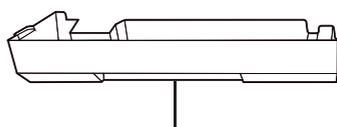


1. Panneau de commandes
2. Égouttoir
3. Réservoir d'eau

### Vue arrière



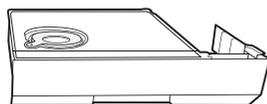
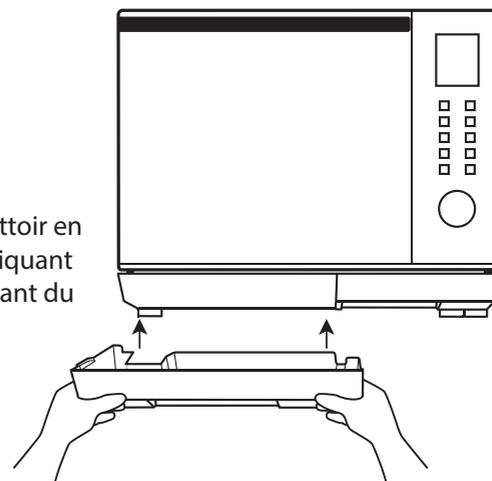
4. Événement d'aération
5. Étiquette d'avertissement
6. Plaque signalétique



### 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. Ajuster l'égouttoir en le tenant avec les deux mains et en le cliquant sur les pattes avant du four.
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 cliquant sur les pattes avant du four.
4. NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR AU LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.

Remettre l'égouttoir en position en le cliquant sur les pattes avant du four.



### 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 dans 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 chaude une fois par semaine.

### NOTA :

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

## Accessoire pour le four

La plaque de cuisson est le seul accessoire pour ce four.  
Tous les autres accessoires de cuisson mentionnés dans le présent manuel doivent être achetés séparément.

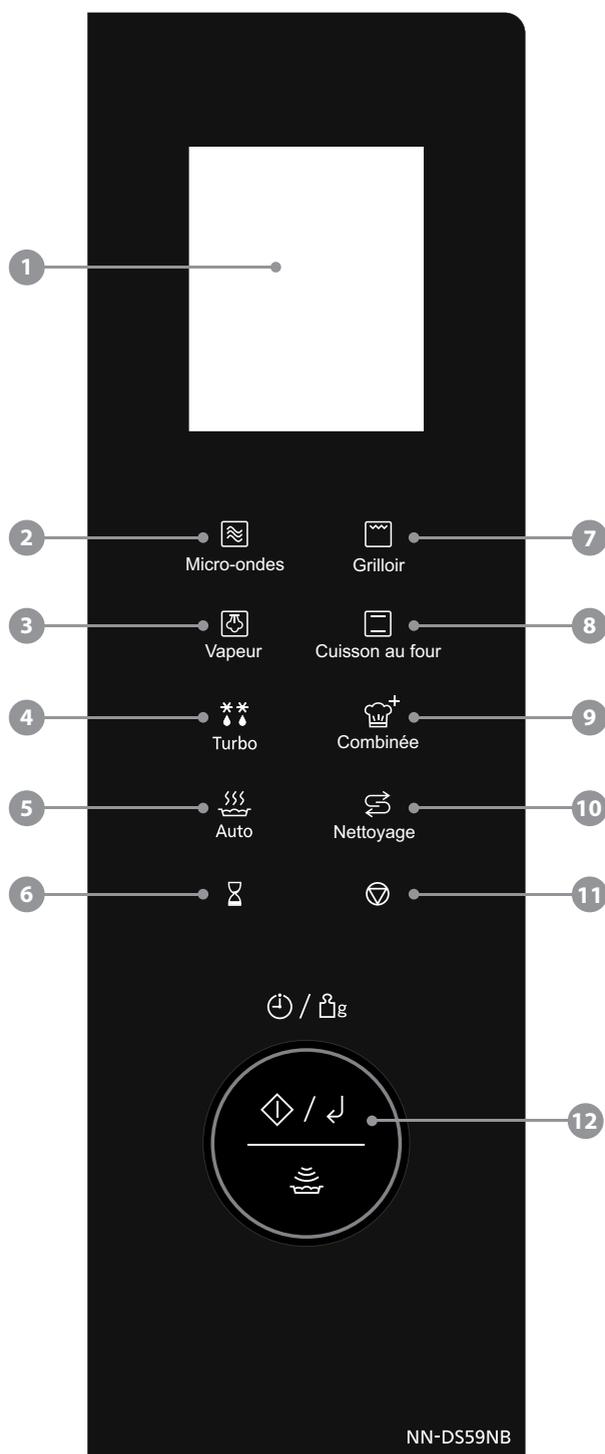


### Plaque de cuisson

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.

Modes de cuisson	Plaque de cuisson	Position
Micro-ondes	×	-
Grilloir	✓	
Cuisson au four	✓	
Vapeur	✓	
Combo 1	✓	
Combo 2	✓	
Combo 3	✓	
Combo 4	✓	

## Panneau de commandes



1. **Écran d'affichage** (voir la page 17)
2. **Micro-ondes** (voir les pages 24-25)
3. **Vapeur** (voir les pages 26-27)
4. **Turbo** (voir la page 37)
5. **Auto** (voir les pages 38-39)
6. **Minuterie/horloge** (voir les pages 20, 22-23)
7. **Grilloir** (voir la page 30)
8. **Cuisson au four** (voir les pages 28-29)
9. **Cuisson combinée** (voir les pages 31-32)
10. **Nettoyage** (voir les pages 43-44)
11. **Arrêt/Annulation**  
**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.

12. **Sélecteur** (voir la page 17)

### Avertisseur sonore :

Un bip sonore retentit sur le toucher d'une touche. Si ce bip ne retentit pas, il se peut que le choix du bip soit désactivé. Il est possible de l'activer en appuyant sur le **Sélecteur** après le premier branchement (voir la page 20). Lorsque le four passe d'une fonction à l'autre ou qu'un programme rappelle de remuer ou de retourner les aliments durant la cuisson, deux bips sonores retentissent. Après le préchauffage en mode **Cuisson au four** ou **Cuisson combinée**, trois bips retentissent. Après le préchauffage sur certaines catégories de cuisson auto, un long bip retentit. Une fois la cuisson terminée, cinq bips retentissent.

### NOTA :

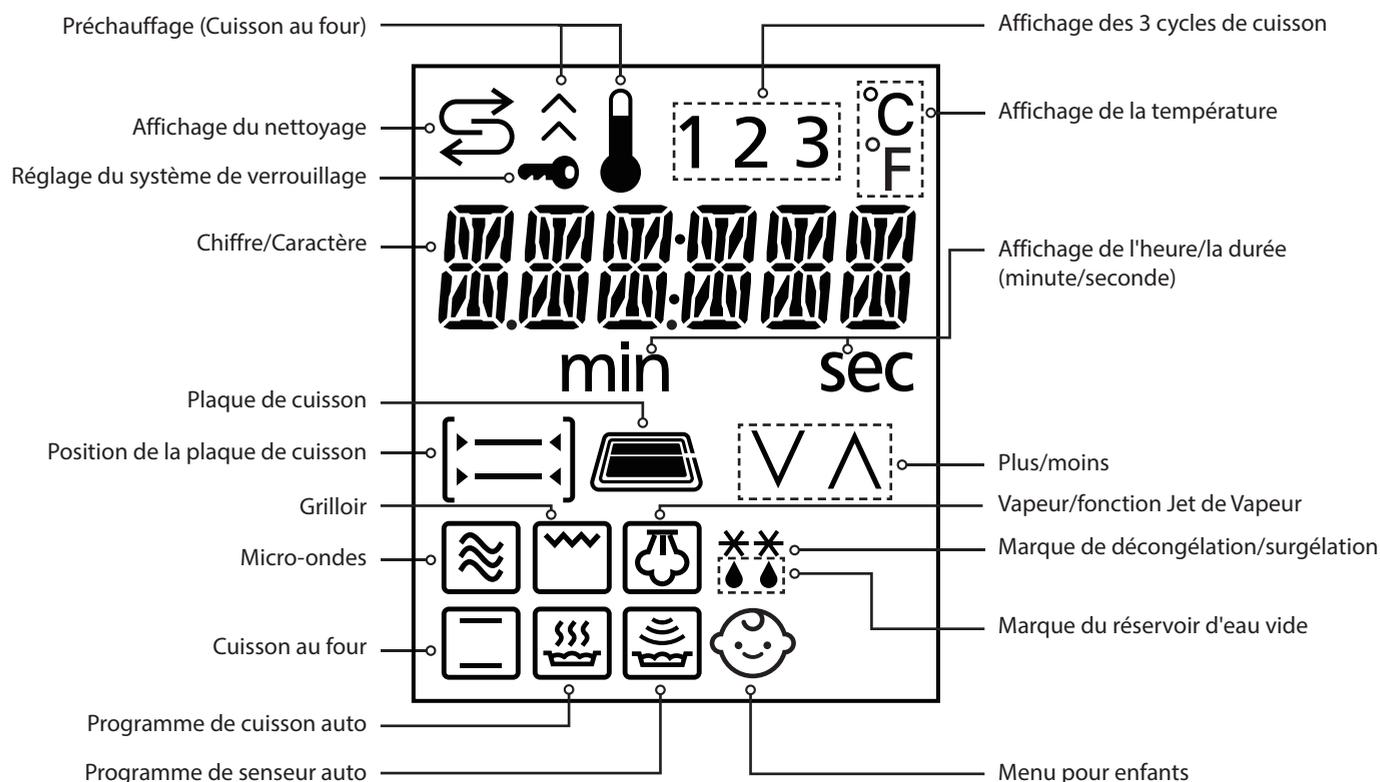
1. Le four passe en mode d'attente lorsqu'il est branché pour la première fois et immédiatement après la fin du dernier cycle programmé.
2. Dans le mode d'attente, l'intensité de l'affichage est réduite.
3. Si un cycle est réglé sans que le **Sélecteur** soit pressé après un délai de 6 minutes, le four annule automatiquement le cycle. 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.



## Fonctions du sélecteur

Le **Sélecteur** comporte les quatre fonctions suivantes :



Tourner le **Sélecteur**

**1 Sélection Intensité/Heure/Durée/Poids/Température/Catégorie**  
Sélectionner l'intensité, l'heure/la durée, le poids, la température ou la catégorie de Cuisson auto en tournant le **Sélecteur**.

**2 Ajout de durée**  
Utiliser le **Sélecteur** pour la fonction d'ajout de durée (voir la page 23).



Appuyer sur le **Sélecteur**

**3 Marche/Réglage**  
Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou que **Arrêt/Annulation** est touché une fois, il faut appuyer à nouveau le **Sélecteur** pour continuer la cuisson.

**4 Réchauffage à une touche**  
Lorsque l'horloge ou le deux-points est affiché, appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer rapidement le réchauffage d'un repas réfrigéré (voir la page 34).

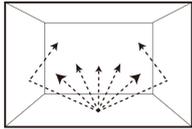
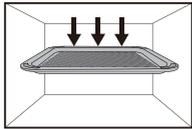
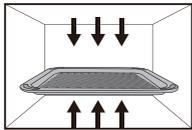
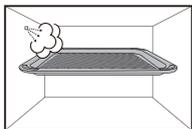
### NOTA :

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

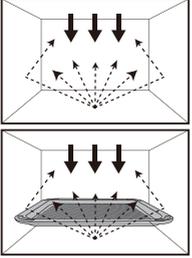
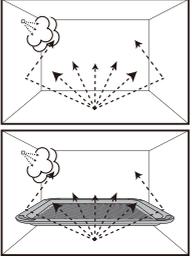
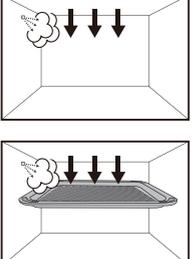
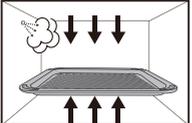
# Modes de cuisson

Les schémas ci-dessous représentent des exemples d'utilisation de l'accessoire. Ils peuvent varier selon la recette ou le récipient utilisé.

L'icône «  » dans le tableau ci-dessous signifie **plaque de cuisson**.

Modes de cuisson		
<p><b>MICRO-ONDES</b></p>  <p>Accessoire -</p>	<p><b>Usages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Décongélation</li> <li>■ Réchauffage</li> <li>■ Fonte : beurre, chocolat, fromage</li> <li>■ Cuisson de poissons, de légumes, de fruits et d'oeufs</li> <li>■ Préparation : fruits cuits, confitures, sauces, crèmes anglaises, choux, pâtisseries, caramel, viande, poisson</li> <li>■ Cuisson de gâteaux sans couleur</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>	
	<p><b>Récipients</b></p> <p>Utiliser des plats, assiettes ou bols en Pyrex®, directement sur le fond plat du four. Allant au four à micro-ondes, aucun métal.</p>	
<p><b>GRILLOIR</b></p>  <p>Accessoire </p>	<p><b>Usages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Grillage de viande ou de poissons</li> <li>■ Grillage de rôties</li> <li>■ Brunissage de gratins et de tartes meringuées</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>	
	<p><b>Récipients</b></p> <p>Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère.</p>	
<p><b>CUISSON au four</b></p>  <p>Accessoire </p>	<p><b>Usages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson à courte durée de petits articles : feuilletés, biscuits, gâteaux roulés, scones</li> <li>■ Cuisson particulière : petits pains ou brioches, gâteaux éponges</li> <li>■ Cuisson de pizzas et de tartelettes</li> </ul> <p><b>Préchauffage conseillé</b></p>	
	<p><b>Récipients</b></p> <p>Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère. Ne pas déposer un récipient directement sur le fond plat du four.</p>	
<p><b>VAPEUR</b></p>  <p>Accessoire </p>	<p><b>Usages</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson de poissons, de légumes, de poulet, de riz et de pommes de terre</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>	
	<p><b>Récipients</b></p> <p>Un récipient résistant à la chaleur peut être utilisé sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère.</p>	

## Modes de cuisson (suite)

Modes de cuisson		
<p><b>Combo 1</b> (Grilloir + Micro-ondes)</p>  <p><b>Accessoire</b></p> 	<p><b>Usages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson de lasagnes, de viande, de gratins aux pommes de terre ou aux légumes</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>
<p><b>Combo 2</b> (Vapeur + Micro-ondes)</p>  <p><b>Accessoire</b></p> 	<p><b>Usages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson de poissons, de légumes, de poulet, de riz et de pommes de terre</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>
<p><b>Combo 3</b> (Vapeur + Grilloir)</p>  <p><b>Accessoire</b></p> 	<p><b>Usages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Gratins</li> <li>■ Kébab</li> <li>■ Filets de poisson</li> <li>■ Poisson entier</li> <li>■ Pain partiellement cuit</li> </ul> <p><b>Aucun préchauffage</b></p>
<p><b>Combo 4</b> (Vapeur + Cuisson au four)</p>  <p><b>Accessoire</b></p> 	<p><b>Usages</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Cuisson de gâteaux</li> <li>■ Fonds de tarte</li> </ul> <p><b>Préchauffage conseillé</b></p>
	<p><b>Réceptifs</b></p>	<p>Placer les aliments directement sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère ou placer les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes sur le fond plat du four, pas de métal.</p>
	<p><b>Réceptifs</b></p>	<p>Placer les aliments directement sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère ou placer les aliments dans un plat allant au four à micro-ondes sur le fond plat du four, pas de métal.</p>
	<p><b>Réceptifs</b></p>	<p>Les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère ou directement sur le fond plat du four.</p>
	<p><b>Réceptifs</b></p>	<p>Les plats résistants à la chaleur peuvent être utilisés sur la plaque de cuisson aux positions du bas ou du haut de l'étagère. Ne pas déposer un récipient directement sur le fond plat du four.</p>

# Fonctionnement

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



Écran d'affichage



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

## Fonctions

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

- SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE
- SÉLECTION DE LANGUE
- SÉLECTION D'AVERTISSEUR

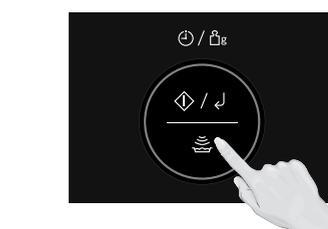
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.

### NOTA :

1. Ces sélections ne sont offertes que lors du branchement initial du cordon d'alimentation.
2. Toucher **Arrêt/Annulation** pour revenir au mode initial (« : »).
3. Après le paramétrage, l'écran revient au réglage du choix des unités de poids/ température en appuyant sur le **Sélecteur** à nouveau, toucher **Arrêt/Annulation** pour quitter.

### ■ SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE :

Ce four à micro-ondes peut afficher les unités métriques ou impériales.



Appuyer une fois sur le **Sélecteur**. « LB-F/KG-C » défile à l'écran.

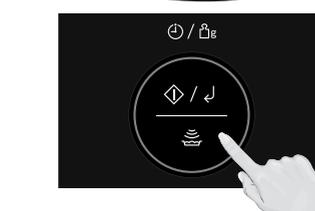


Sélectionner « LB-F » ou « KG-C » en touchant **Minuterie/Horloge**. La valeur par défaut des unités de poids est « LB-F ».

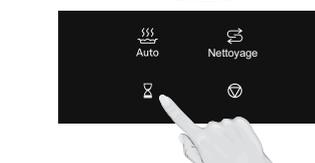
**3** Après le paramétrage, toucher **Arrêt/Annulation** pour quitter.

### ■ SÉLECTION DE LANGUE :

Ce four à micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais ou français.



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

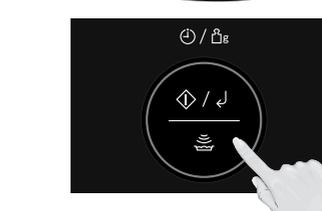


Toucher **Minuterie/Horloge** pour sélectionner la langue d'affichage.

Toucher	Langue d'affichage
Un	Français
Deux	Anglais

**3** Après le paramétrage, toucher **Arrêt/Annulation** pour quitter.

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



Appuyer trois fois sur le **Sélecteur**. « BIP OUI/NON » défile à l'écran. Par défaut, l'avertisseur est en mode activé (BIP OUI).



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

**3** Après le paramétrage, toucher **Arrêt/Annulation** 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

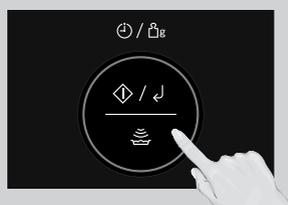
### Pour désactiver :

Toucher une fois **Micro-ondes**, appuyer quatre fois sur le **Sélecteur** puis toucher quatre fois **Arrêt/Annulation**.

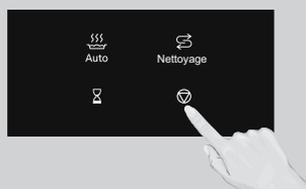
#### Étape 1.



#### Étape 2.



#### Étape 3.

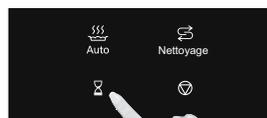
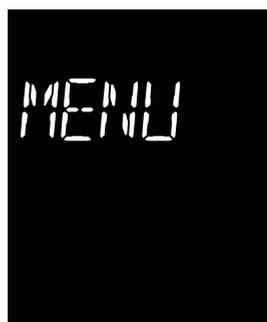


### NOTA :

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

## Menu à l'écran (OUI/NON)

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



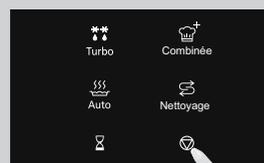
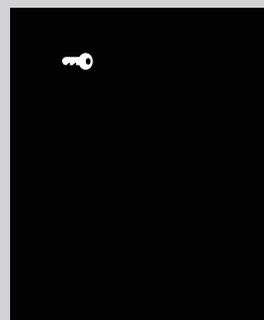
Toucher quatre fois **Minuterie/Horloge** pour activer/désactiver le menu à l'écran.

### NOTA :

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

## Réglage du système de verrouillage

## 1

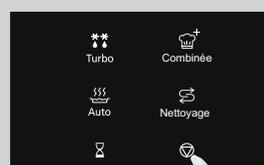


Lorsque le deux-points ou l'heure du jour apparaît à l'écran, toucher trois fois **Arrêt/Annulation**; « **🔑** » apparaît à l'écran.

### 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, il faut toucher **Arrêt/Annulation** 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.

## 2



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

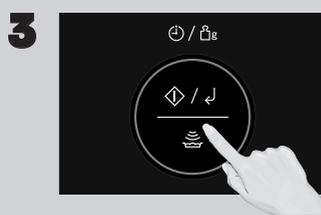
## Réglage de l'horloge



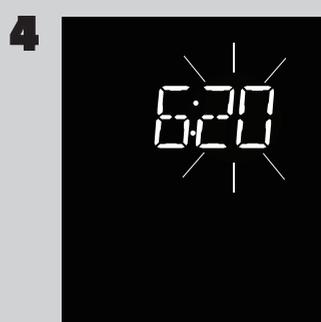
Lorsqu'e le four N'EST PAS utilisé, toucher deux fois **Minuterie/ Horloge**.



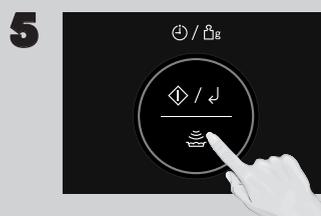
Sélectionner les heures en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Sélectionner les minutes en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

### NOTA :

1. Pour régler de nouveau 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.

## Réglage de la minuterie

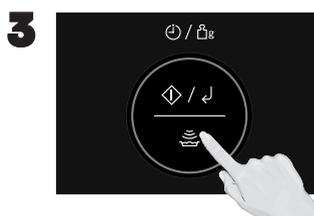
■ Pour utiliser comme minuterie auxiliaire



Toucher une fois **Minuterie/ Horloge**.



Régler la durée souhaitée en tournant le **Sélecteur** (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne.

■ Réglage de la durée d'attente

**1**  
Régler la catégorie de cuisson désirée en entrant le mode de cuisson et la durée requise (maximum de 2 cycles de cuisson).

### Exemple :

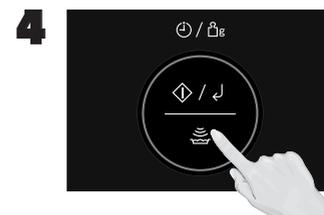
Après le réglage de 2 cycles de cuisson.



Toucher une fois **Minuterie/ Horloge**.



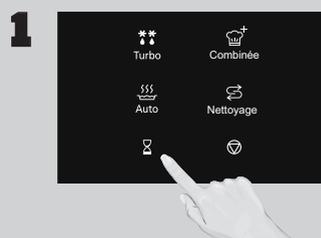
Régler la durée d'attente en tournant le **Sélecteur** (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours de la durée d'attente s'amorce sans que le four fonctionne.

## Réglage de la minuterie (suite)

### ■ Réglage de la minuterie différée

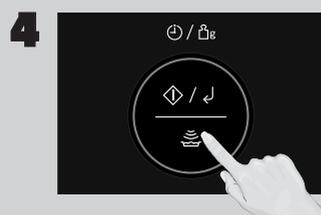


Toucher une fois **Minuterie/ Horloge**.



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

**3**  
Régler la catégorie de cuisson désirée en entrant le mode de cuisson et la durée requise (maximum de 2 cycles de cuisson).



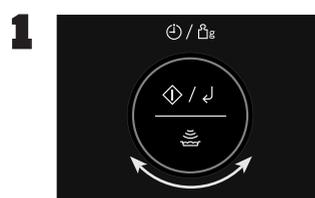
Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le décompte de la durée se fait sans que le four fonctionne. La cuisson débute.

### NOTA :

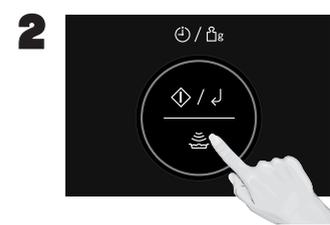
1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées en même temps que Cuisson auto, Cuisson au four et Combo 3.
3. Cela 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.
4. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles de cuisson sont permis.
5. Si la durée d'attente programmée dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. S'il est de moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes. Un « H » s'affiche à l'écran pour indiquer les heures.

## Ajout de durée

Cette fonction permet d'ajouter du temps de cuisson à la fin du cycle précédent.



Après la cuisson, tourner le **Sélecteur** pour sélectionner la fonction Ajout de durée.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le temps sera ajouté. Le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA :

1. Cette fonction n'est disponible que pour les fonctions Micro-ondes, Grilloir, Cuisson au four, Vapeur, Cuisson combinée et Minuterie et n'est pas disponible pour les catégories de Cuisson auto.
2. La fonction Ajout de durée n'est disponible que dans la minute qui suit la cuisson.
3. La fonction Ajout de durée peut être utilisée après la cuisson en 3 cycles. Le niveau d'intensité est le même que celui du dernier cycle.

Modes	Durée de cuisson maximale
Micro-ondes (1 000 W) Micro-ondes (maintien au chaud) Vapeur Combo 2	30 minutes
Autres intensités de micro-ondes, Combo 1 Grilloir Cuisson au four 100 à 220 °C (215 à 425 °F) Minuterie	1 heure et 30 minutes
Combo 3 Combo 4	1 heure
Cuisson au four 30 à 90 °C (85 à 195 °F)	9 heures

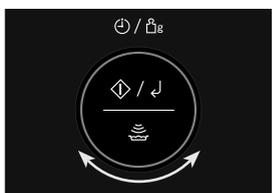
# Fonctionnement (suite)

## Micro-ondes

Cette fonction permet de régler le niveau d'intensité et la durée de la cuisson désirées. Ne pas déposer un aliment directement sur le fond plat du four. Mettre dans une assiette, un plat ou un bol muni d'un couvercle ou d'une pellicule perforée sur le fond plat du four.

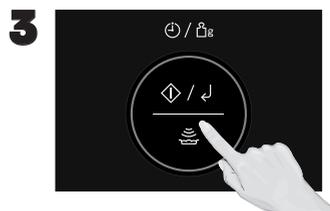


Toucher une fois **Micro-ondes**.



Régler l'intensité de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

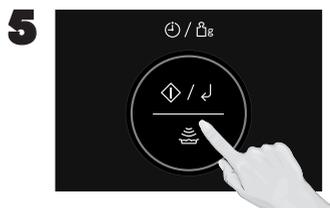
Niveau d'intensité
1000 W (élevée)
800 W (moyenne/élevée)
600 W (moyenne)
440 W (moyenne/faible)
300 W (décongélation)
100 W (faible)
MAINTIEN CHAUD



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. **1 000 W** et **MAINTIEN CHAUD** offrent une durée maximale de cuisson de 30 minutes. Pour les **autres niveaux d'intensité**, la durée programmable maximale est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA :

- Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
- Ne pas tenter d'utiliser la cuisson aux micro-ondes avec un récipient en métal.
- Ne pas déposer un aliment directement sur le fond plat 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 micro-ondes.
- La cuisson en 3 cycles peut être réglée en continu. Cette fonction permet de régler en une seule fois certains cycles différents sans avoir à le faire pendant la cuisson. (Voir les pages 33-34)
- Une durée d'attente peut être programmée après le réglage de l'intensité des micro-ondes et de la durée.
- Si la durée dépasse une heure, le compte à rebours se fera en minutes. Si elle est de moins d'une heure, le décompte s'effectuera en secondes.

### NE PAS TROP CUIRE :

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

### ATTENTION :

NE PAS décongeler les aliments à une intensité de cuisson élevée. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Utiliser plutôt la fonction « Décongélation ».

## Fonctionnement (suite)

### Réglage de la décongélation par micro-ondes

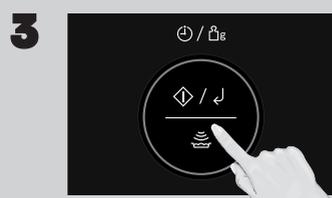
Cette fonction sert à décongeler la viande, le poulet et les fruits de mer selon une intensité de 300 W et une durée.



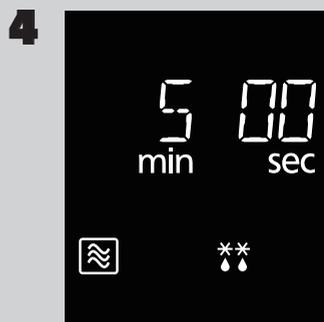
Toucher une fois **Micro-ondes**.



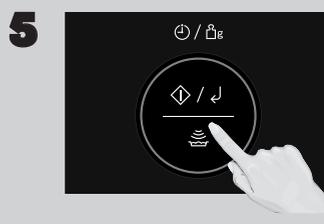
Sélectionner **300 W** en tournant le **Sélecteur**. Le symbole de décongélation « \*\* » et celui de micro-ondes « » apparaissent à l'écran.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de décongélation en tournant le **Sélecteur**. (jusqu'à 1 heure et 30 minutes)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

#### NOTA :

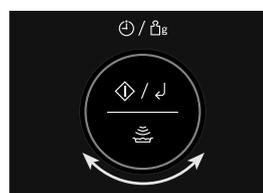
1. Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redistribuer les parties encore congelées.
2. Pour les durées de décongélation manuelle, consulter le tableau de décongélation à la page 46.

### Maintien au chaud

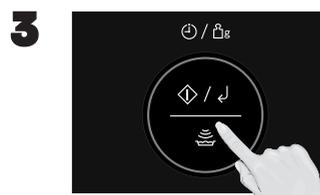
Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.



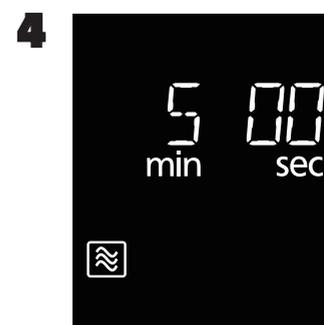
Toucher une fois **Micro-ondes**.



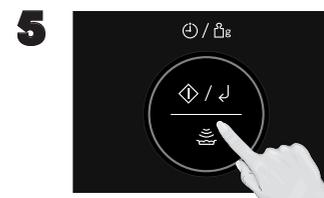
Sélectionner **MAINTIEN CHAUD** en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de maintien au chaud en tournant le **Sélecteur** (jusqu'à 30 minutes).



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

#### NOTA :

La fonction MAINTIEN CHAUD peut être programmée comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Elle ne peut pas être utilisée avec des catégories de Cuisson auto.

# Fonctionnement (suite)

## Vapeur

Le four peut être programmé comme cuiseur à vapeur pour cuire les légumes, le poisson, le poulet et le riz. Il y a deux réglages de vapeur disponibles.



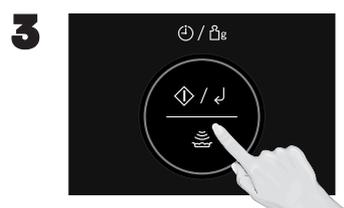
Toucher une fois **Vapeur**.



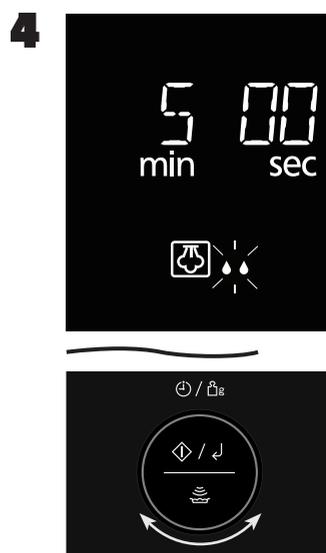
Régler l'intensité de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

### Niveau d'intensité

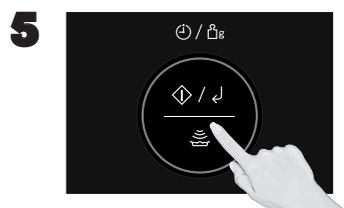
Vapeur 1 (max.)
Vapeur 2 (faible)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur** (jusqu'à 30 minutes).



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA :

1. Remplir le réservoir d'eau avant d'utiliser la fonction **Vapeur**.
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 opérations précédentes pour le reste de la durée.
3. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
4. Si, durant l'opération, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. L'écran affiche un message qui demande d'ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place dans le four, appuyer sur le **Sélecteur**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que le **Sélecteur** n'a pas été pressé.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau n'importe quand durant la cuisson, sans avoir à toucher **Arrêt/Annulation** d'abord.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson en mode Vapeur.

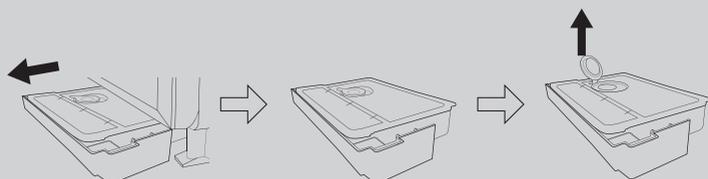
### Attention :

1. La plaque de cuisson et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait des aliments 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! Il y a risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.
4. User de prudence au moment de retirer l'égouttoir. Essuyer l'eau qui s'écoule de l'intérieur du four. Ce phénomène est normal.

## 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 du robinet (ne pas utiliser d'eau minérale). Replacer le couvercle et remettre le réservoir dans 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 chaude une fois par semaine.



### Accessoire du four à utiliser

Pour la cuisson à la vapeur, placer les aliments directement sur la plaque de cuisson à la position du haut. Pour la cuisson à la vapeur des aliments volumineux, mettre la plaque de cuisson à la position du bas. Pendant la cuisson à la vapeur, 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.



**Pour la cuisson à la vapeur, placer les aliments directement sur la plaque de cuisson à la position du haut.**

## 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 la chaleur et aide au processus de levage des pains, des gâteaux et des pâtisseries.

Les modes suivants peuvent utiliser le jet de vapeur – **Micro-ondes** (sauf pour Maintien au chaud), **Grilloir**, **Cuisson au four** et **Combo 1**.

### 1 Régler et lancer le programme désiré.



Au besoin, pendant le fonctionnement, toucher **Vapeur** pendant deux secondes pour ajouter une (1) minute de vapeur.

### 3 En option



Pour ajouter deux ou trois minutes, toucher une ou deux fois **Vapeur** dans les trois secondes suivant l'étape 2. Le temps restant affiché comprend la durée 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. La fonction de jet de vapeur n'est pas accessible durant le mode de préchauffage.
2. **Remplir le réservoir d'eau avant** l'usage.
3. Le programme original continue à faire le décompte de la durée quand on utilise le jet de vapeur.
4. La durée du jet de vapeur ne peut pas dépasser la durée de cuisson restante.
5. Pour ajouter deux ou trois minutes de vapeur, toucher une ou deux fois **Vapeur** dans un délai de trois secondes.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson en mode Vapeur.

### Attention :

1. La plaque de cuisson et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait des aliments 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! Il y a risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.

# Fonctionnement (suite)

## Cuisson au four

Le four peut être programmé comme un four à l'aide du mode **Cuisson au four** qui utilise les éléments de chauffage du haut et du bas.

### Directives concernant la température du four

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

En général les aliments sont cuits sans couvert, sauf indication contraire dans les recettes.

Pour une sélection rapide des températures de cuisson les plus couramment utilisées, les températures commencent à 150 °C (300 °F) et augmentent jusqu'à 220 °C (425 °F), puis reviennent à 30 °C (85 °F) dans le sens antihoraire. Le four ne peut pas préchauffer de 30 à 60 °C (85 à 140 °F).

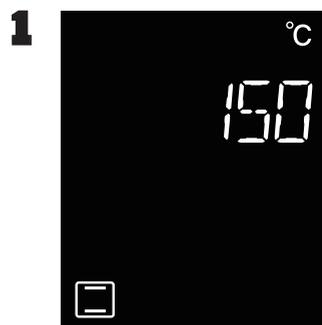
Température	
30 °C	85 °F
40 °C	100 °F
50 °C	120 °F
60 °C	140 °F
70 °C	160 °F
80 °C	175 °F
90 °C	195 °F
100 °C	215 °F
110 °C	230 °F
120 °C	250 °F
130 °C	270 °F
140 °C	285 °F
150 °C *	300 °F *
160 °C	325 °F
170 °C	340 °F
180 °C	350 °F
190 °C	375 °F
200 °C	400 °F
210 °C	410 °F
220 °C	425 °F

\* Par défaut

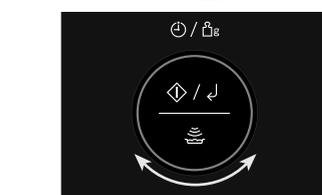
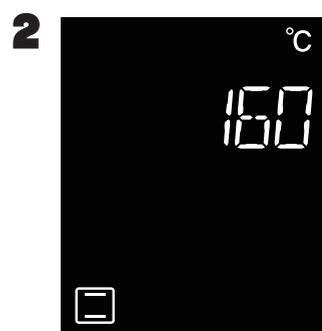
### Attention :

La plaque de cuisson et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

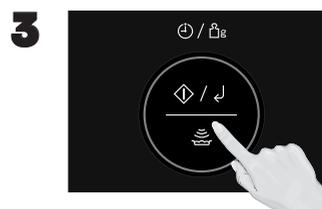
### ■ Avec préchauffage :



Toucher une fois **Cuisson au four**.

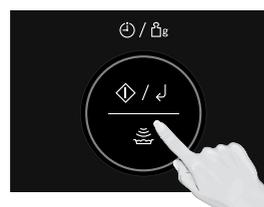
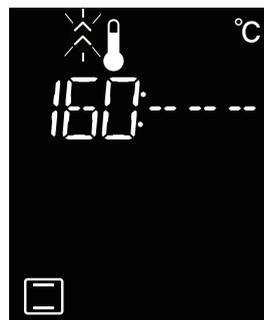


Régler la température en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

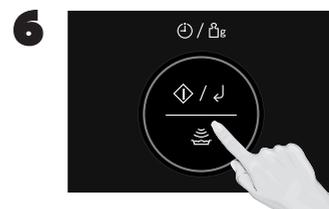
### 4 Sauf pour 30 à 60 °C (85 à 140 °F)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour préchauffer le four. Quand la température réelle de la cavité du four atteint la température préréglée, le four émet un bip. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. La durée de cuisson maximale pour 30 à 90 °C (85 à 195 °F) est de 9 heures, et pour 100 à 220 °C (215 à 425 °F), elle est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### À propos du préchauffage

1. 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'aucune durée de cuisson n'a été réglée, le four émet 5 bips et annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage retourne au deux-points ou à l'heure du jour.
2. Lors du préchauffage, l'écran affiche la température réelle de la cavité du four. La température actuelle n'est affichée que lorsque la température dépasse 70 °C (160 °F). Il est possible de modifier la température de préchauffage en tournant le **Sélecteur**.
3. Pour cuisiner sans préchauffer, sauter l'étape 4.

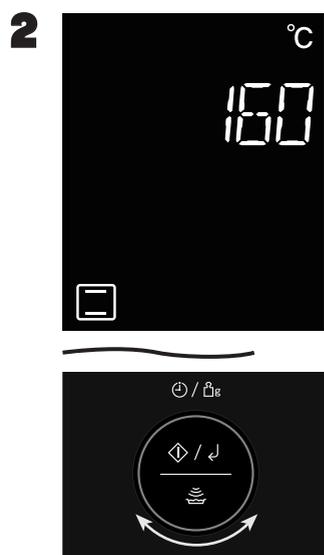
# Fonctionnement (suite)

## Cuisson au four (suite)

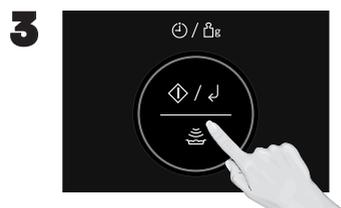
■ Sans préchauffage / Réglage pour la levure [30 à 40 °C (85 à 100 °F)] :



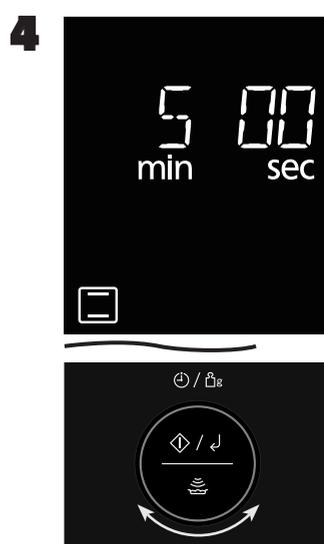
Toucher une fois **Cuisson au four**.



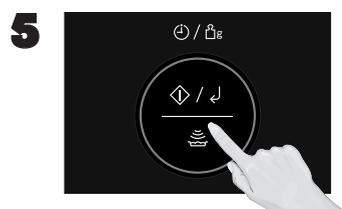
Régler la température en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. La durée de cuisson maximale pour 30 à 90 °C (85 à 195 °F) est de 9 heures, et pour 100 à 220 °C (215 à 425 °F), elle est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA :

1. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
2. Si la durée dépasse une heure, le compte à rebours se fera en minutes. Si elle est de moins d'une heure, le décompte s'effectuera en secondes.
3. Le four ne peut pas préchauffer de 30 à 60 °C (85 à 140 °F).
4. La température sélectionnée peut être rappelée et modifiée pendant la cuisson si nécessaire. Toucher une fois **Cuisson au four** une fois pour afficher la température sur l'écran. Pendant que la température apparaît à l'écran, il est possible de la modifier [sauf de 30 à 60 °C (85 à 140 °F)] en tournant le **Sélecteur**.
5. Tourner l'accessoire de 180° à mi-cuisson pour obtenir une cuisson plus uniforme.
6. Si la mention « INTÉRIEUR CHAUD ATTENDRE » apparaît à l'écran, la température du four est trop élevée à la suite d'un usage précédent, il est alors impossible de faire un réglage compris entre 30 et 40 °C (85 et 100 °F). Dans ce cas, faire fermenter la pâte à température ambiante.

### Attention

La plaque de cuisson et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

## Accessoire du four à utiliser

Ne pas préchauffer en mode Cuisson au four avec la plaque de cuisson en place dans le 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. Ne pas mettre une tôle à biscuit ou de la vaisselle allant au four directement sur le fond plat du four en mode **Cuisson au four**.
- La plaque de cuisson 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.

### Viande à rôtir :



### Cuisson au four :



### Légumes à rôtir / Pommes de terre :



### Réchauffage :



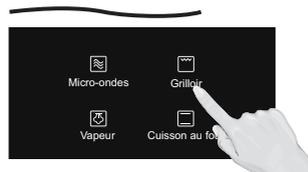
**Plaque de cuisson à la position du bas.**

## Grilloir

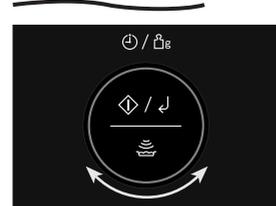
### Instructions pour le grillage :

Lors du grillage, la chaleur est émise par les éléments. Ce mode de cuisson convient parfaitement aux minces tranches de viande, aux fruits de mer, au pain et aux repas.

Il n'est pas nécessaire de préchauffer le four avant la cuisson au grilloir. Sélectionner le réglage Grilloir, régler la durée de la cuisson et mettre le four en marche. Les aliments cuits au grilloir doivent normalement être retournés à la mi-durée de cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, le programme est interrompu. Retourner les aliments, les remettre dans le four, fermer la porte et redémarrer le four. Pendant la cuisson au grilloir, la porte du four peut être ouverte en tout temps pour vérifier les aliments.

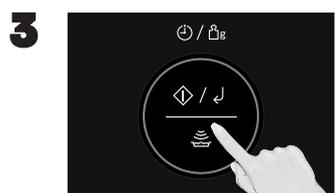


Toucher une fois **Grilloir**.

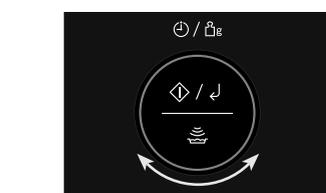
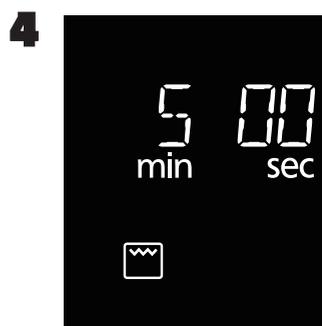


Régler l'intensité de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

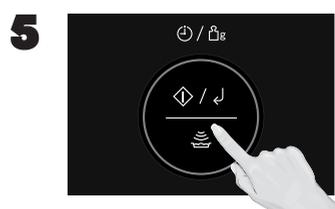
Niveau d'intensité
GRILLOIR 1 (ÉLEVÉE)
GRILLOIR 2 (MOYENNE)
GRILLOIR 3 (FAIBLE)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. La durée maximale de la cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA

- Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
- Il n'y a pas d'intensité de micro-ondes à régler dans le programme **Grilloir** seulement.
- Utiliser la plaque de cuisson fournie de la manière indiquée.
- Le **Grilloir** ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.
- La plupart des morceaux de viande comme le bacon, les saucisses, les côtelettes, peuvent être cuits au réglage le plus chaud **Grilloir 1**. Ce réglage convient également pour griller le pain, les muffins, les galettes, etc.
- Grilloir 2 et Grilloir 3** conviennent aux aliments plus délicats ou ceux qui nécessitent une durée de grillage plus longue, comme le poisson ou les morceaux de poulet.
- Ne jamais couvrir les aliments pendant la cuisson au grilloir.**
- 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 grilloir, 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.

### Disposition des aliments 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 grilloir.

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 les avoir tournés, remettre les aliments dans le four et fermer la porte et appuyer sur le **Sélecteur**. 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.

### Accessoire 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.

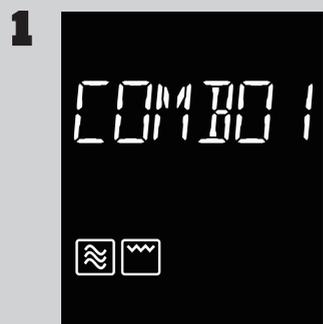


**Pour griller les petits aliments, utiliser la plaque de cuisson à la position du haut.**

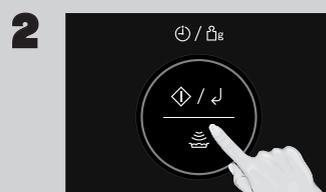
## Cuisson combinée sans vapeur

### ■ Combo 1 : Grilloir + Micro-ondes

La cuisson combinée convient à de nombreux aliments. L'intensité des micro-ondes permet de les cuire rapidement, tandis que la cuisson au grilloir apporte le brunissage et le croustillant traditionnels. Tout cela se produit simultanément, ce qui fait que la plupart des aliments sont cuits dans la moitié ou les deux tiers du temps de cuisson conventionnel.



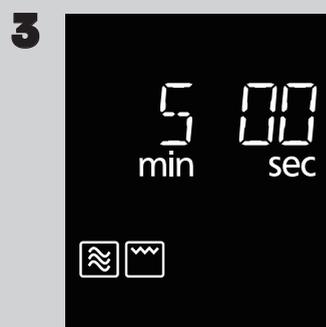
Toucher une fois **Combinée**.



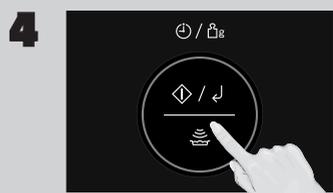
Appuyer sur le **Sélecteur** pour choisir **Combo 1**.

#### Niveau d'intensité

Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. La durée maximale de la cuisson est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA

1. Le préchauffage n'est pas disponible avec **Combo 1**.
2. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
3. Pour retourner les aliments, tirer simplement la poignée de la porte vers le bas pour l'ouvrir, retourner les aliments, les remettre dans le four, fermer la porte et appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Le compte à rebours se poursuit avec la durée restante.
4. Si la durée dépasse une heure, le compte à rebours se fera en minutes. Si elle est de moins d'une heure, le décompte s'effectuera en secondes.

### Attention!

Utiliser des gants de cuisine pour retirer l'accessoire. En raison des températures élevées, ne jamais toucher la fenêtre extérieure ni les parties métalliques intérieures de la porte ou du four lors de l'insertion ou du retrait des aliments.

### 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 des éléments du grilloir du haut : verre résistant à la chaleur, p. ex. : Pyrex® ou céramique.

### Accessoire du four à utiliser

Pour des conseils sur les durées de cuisson, consulter le tableau de cuisson et de réchauffage du présent document. Voir les pages 47-48. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.



*La plaque de cuisson peut s'utiliser dans l'une ou l'autre des positions de l'étagère.*

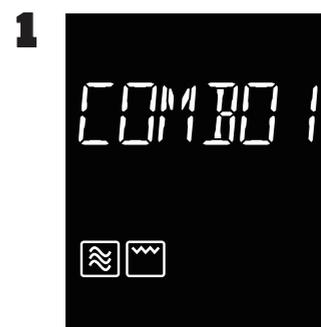
## Cuisson combinée avec vapeur

### ■ Combo 2 : Vapeur + Micro-ondes

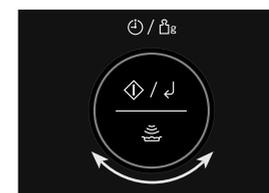
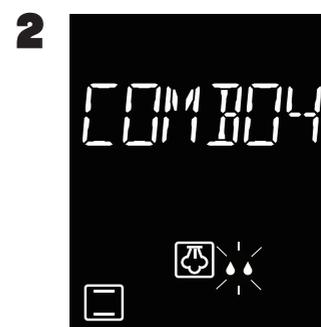
### ■ Combo 3 : Vapeur + Grilloir

### ■ Combo 4 : Vapeur + Cuisson au four

La vapeur peut être utilisée pour cuire des aliments simultanément avec le mode Micro-ondes, Grilloir ou Cuisson au four. Cela peut souvent réduire les durées de cuisson traditionnelles et conserver l'humidité des aliments.



Toucher une fois **Combinée**.



Régler l'intensité de cuisson en tournant le **Sélecteur**.

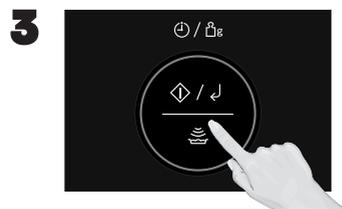
#### Niveau d'intensité

Combo 2 (Vapeur + Micro-ondes)  
 Combo 3 (Vapeur + Grilloir)  
 Combo 4 (Vapeur + Cuisson au four)

**Suite à la page suivante**

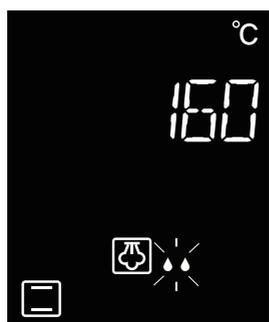
## Fonctionnement (suite)

### Cuisson combinée avec vapeur (suite)

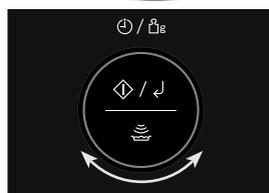


Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

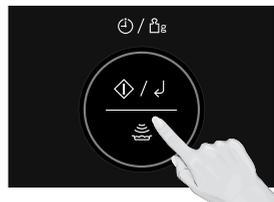
#### 4 Combo 4 uniquement



Régler la température du four en tournant le **Sélecteur**.  
Plages de température de 150 à 220 °C (300 à 425 °F).

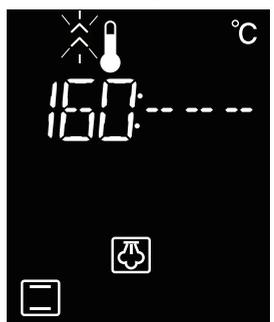


#### 5 Combo 4 uniquement

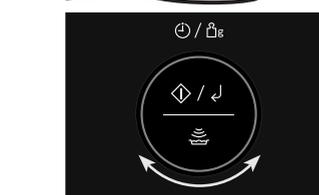


Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

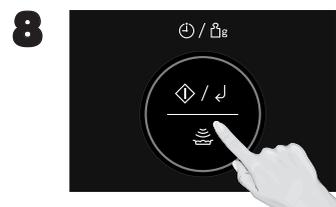
#### 6 Combo 4 uniquement



Appuyer sur le **Sélecteur** pour préchauffer le four. Quand la température réelle de la cavité du four atteint la température prééglée, le four émet un bip. Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.  
**\* Sauter cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire.**



Régler la durée de cuisson en tournant le **Sélecteur**. La durée de cuisson maximale pour **Combo 2** est de 30 minutes et la durée de cuisson maximale pour **Combo 3, 4** est de 1 heure.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### Directives

1. Pendant ou après la cuisson combinée avec la fonction de vapeur, ne pas ouvrir la porte si le visage est à proximité du four. Il convient d'user de prudence lors de l'ouverture de la porte, car la vapeur peut causer des blessures.
2. Après chaque utilisation, retirer prudemment l'égouttoir par le 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 chaude savonneuse. Pour le repositionner, le cliquer sur les pattes du four (Voir la page 14).

### ATTENTION :

1. La plaque de cuisson et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.
2. Lors du retrait des aliments 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! Il y a un risque de brûlures! Utiliser des gants de cuisine.

### Accessoire du four à utiliser

**Combo 2 :** (Vapeur + Micro-ondes)



Directement sur le fond plat du four dans un plat allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur ou bien utiliser la plaque de cuisson dans l'une ou l'autre des positions de l'étagère.

**Combo 3, 4 :**

Vapeur + Grilloir /  
Vapeur + Cuisson au four



Plaque de cuisson dans l'une ou l'autre des positions de l'étagère.

### NOTA

1. **Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.** S'il est nécessaire de prolonger la cuisson au-delà de la durée maximale, remettre de l'eau dans le réservoir d'eau et répéter les opérations précédentes pour le restant de la durée.
2. Si, durant l'opération, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. L'écran affiche un message qui demande d'ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place dans le four, appuyer sur le **Sélecteur**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que le **Sélecteur** n'a pas été pressé.
3. Le préchauffage n'est disponible qu'avec **Combo 4**.  
Lors du préchauffage, l'écran affiche la température réelle de la cavité du four. La température actuelle n'est affichée que lorsque la température dépasse 70 °C (160 °F). Il est possible de modifier la température de préchauffage en tournant le **Sélecteur**.  
La température sélectionnée peut être rappelée et modifiée pendant la cuisson si nécessaire. Toucher une fois **Cuisson au four** pour afficher la température sur l'écran. Lorsque la température est affichée sur l'écran, il est possible de la modifier en tournant le **Sélecteur**.
4. Il est possible de modifier la durée de cuisson en cours, si cela est nécessaire. Tourner le **Sélecteur** pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. Le temps peut être augmenté/diminué par tranches de une (1) minute, jusqu'à 10 minutes.
5. Il est possible de remplir le réservoir d'eau n'importe quand durant la cuisson, sans avoir à toucher **Arrêt/Annulation** d'abord.
6. Il est nécessaire d'essuyer l'excès d'eau dans la cavité après la cuisson en mode Vapeur.

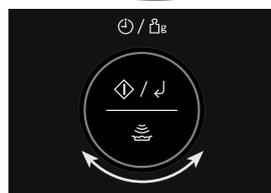
# Fonctionnement (suite)

## Cuisson en 3 cycles

(Exemple : Régler à la suite : [800 W] pendant 2 minutes, [Vapeur 2 (Faible)] pendant 3 minutes et [Grilloir 2 (Moyen)] pendant 3 minutes.)



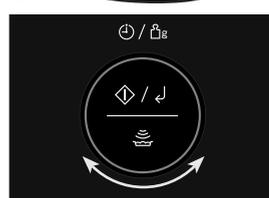
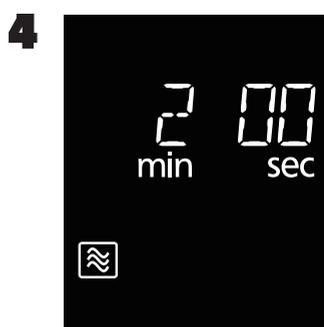
Toucher une fois **Micro-ondes**.



Sélectionner **800 W** en tournant le **Sélecteur**.



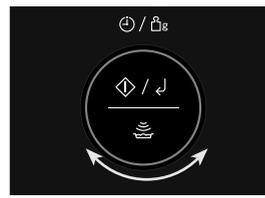
Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



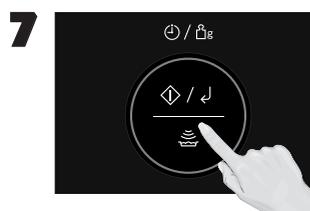
Sélectionner 2 minutes en tournant le **Sélecteur**.



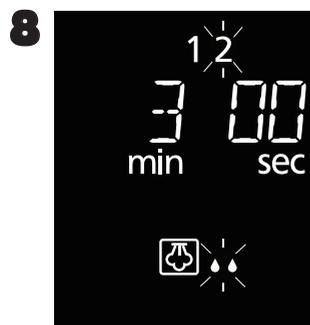
Toucher une fois **Vapeur**.



Sélectionner **Vapeur 2** en tournant le **Sélecteur**.



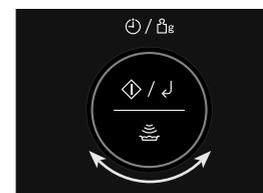
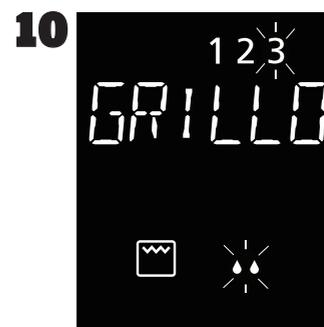
Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



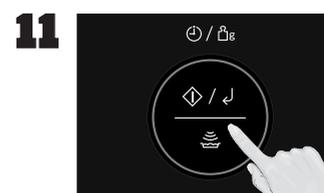
Sélectionner 3 minutes en tournant le **Sélecteur**.



Toucher une fois **Grilloir**.



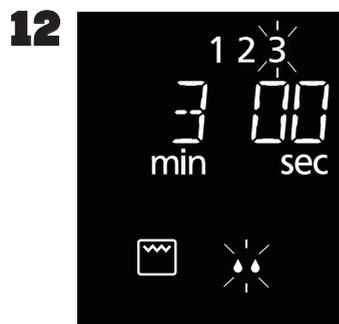
Sélectionner **Grilloir 2** en tournant le **Sélecteur**.



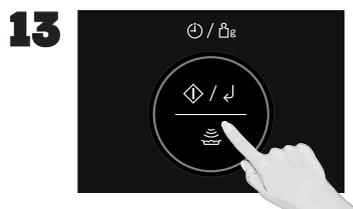
Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

Suite à la page suivante

## Cuisson en 3 cycles (suite)



Sélectionner 3 minutes en tournant le **Sélecteur**.



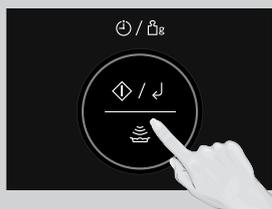
Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le compte à rebours du premier cycle s'amorce à l'écran.

### NOTA

1. Pour la cuisson en 3 cycles, entrer un autre programme de cuisson avant d'appuyer sur le **Sélecteur**.
2. Pendant le fonctionnement, toucher une fois **Arrêt/Annulation** pour arrêter le fonctionnement. Appuyer sur le **Sélecteur** pour relancer le programme en cours. Toucher deux fois **Arrêt/Annulation** pour arrêter et effacer le programme en cours.
3. En l'absence de fonctionnement, toucher **Arrêt/Annulation** pour effacer le programme en cours.
4. Les modes **Cuisson auto**, **Cuisson au four** et **Combo 3**, **4** ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en 3 cycles.
5. Si la cuisson en 3 cycles comprend le mode **Vapeur** ou **Combo 2**, la durée maximale du réglage est de 30 minutes. Remplir le réservoir d'eau avant l'usage.

## Réchauffage à une touche

Cette caractéristique unique de capteur intégré permet de réchauffer simplement un repas réfrigéré sur simple toucher du **Sélecteur**. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau d'intensité, le poids ou la durée de cuisson. Le capteur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule le niveau d'intensité des micro-ondes ainsi que la durée de cuisson.



Lorsque l'heure ou le deux points est affiché, appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre le four en marche. Pour réinitialiser le four et revenir à l'horloge ou le deux-points, toucher **Arrêt/Annulation**.

Pour réchauffer un repas froid précuit, tous les aliments doivent être précuits et à la température du réfrigérateur d'environ +5 °C (41 °F). Réchauffer dans le contenant pour four à micro-ondes fourni à l'achat. Percer une fois la pellicule de protection avec un couteau affûté au centre et quatre fois sur le bord. Si les aliments sont transférés dans un plat, les recouvrir d'une pellicule perforée. Placer le récipient sur le fond plat du four. Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Remuer lorsque des bips se font entendre. Remuer à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce légère peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Ce programme ne convient pas aux féculents tels que le riz, les nouilles ou les pommes de terre. Les repas placés dans des récipients en forme de bol irrégulier peuvent nécessiter une cuisson plus longue. Plage de poids recommandée : 200 à 1 000 g (7 à 36 onces).

### Comment cela fonctionne

Une fois que le « Réchauffage à une touche » a été sélectionné et que le **Sélecteur** est pressé, les aliments sont réchauffés. Lorsqu'ils deviennent chauds, de la vapeur est émise. Lorsqu'ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, une quantité encore plus importante de vapeur est émise. L'augmentation de l'émission de vapeur est détectée par un détecteur d'humidité dans le four. Cette détection agit comme un signal permettant au four de calculer la durée de réchauffage des aliments. La durée de cuisson restante s'affiche à l'écran après deux bips.

Tant que le programme de capteur est affiché à l'écran, la porte du four ne doit pas être ouverte. Attendre que la durée de cuisson s'affiche à l'écran, puis ouvrir la porte si nécessaire, pour remuer ou retourner les aliments.

### Ajustement au goût

Le « Réchauffage à une touche » réchauffe un repas refroidi selon les préférences moyennes. Il est possible d'ajuster le programme de « Réchauffage à une touche » au goût. Après avoir pressé le **Sélecteur**, le symbole « V / Λ » apparaît à l'écran, tourner le **Sélecteur** dans le sens horaire pour augmenter le temps ou dans le sens antihoraire pour le diminuer. Cette opération doit être effectuée en moins de 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

### NOTA

1. Il faut appuyer sur le **Sélecteur** dans les deux minutes qui suivent la fermeture de la porte. Sinon, la fonction de « Réchauffage à une touche » sera refusée et des bips se feront entendre. Ouvrir la porte et la refermer pour que la fonction de « Réchauffage à une touche » puisse être annulée.
2. Cette fonction n'est pas adaptée aux aliments qui ne peuvent pas être mélangés, comme les lasagnes et les macaronis au fromage.
3. Le four calcule automatiquement la durée de réchauffage ou la durée restante.
4. La porte ne doit pas être ouverte avant que la durée ne soit affichée à l'écran.
5. Pour éviter toute erreur lors du « Réchauffage à une touche », s'assurer que le fond plat du four et le récipient sont secs.
6. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
7. Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour être utilisé en mode « Réchauffage à une touche », la mention « **INTERIEUR CHAUD ATTENDRE** » apparaît à l'écran. Lorsque la mention « **INTERIEUR CHAUD ATTENDRE** » n'est plus affichée, il est possible d'utiliser le « Réchauffage à une touche ». Pour accélérer, passer à la cuisson manuelle en sélectionnant le mode et la durée de cuisson appropriés.

# Fonctionnement (suite)

## Catégories de Cuisson auto

N°	Menu	Portion/poids				Réceptacles recommandés	Accessoire et position
<b>Décongélation Turbo</b>							
1	Décongélation Turbo	Voir la page 37					
<b>Menus de Vapeur auto</b>							
2	Légumes frais	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	-		
3	Légumes surgelés	200 g (7 oz)	250 g (9 oz)	300 g (11 oz)	-		
4	Pommes de terre à la vapeur	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)		
5	Poitrines de poulet	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	-	
6	Filets de poisson frais	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)		
7	Filets de poisson surgelés	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)		
8	Poisson entier	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)		
<b>Menus de Style friture à air</b>							
9	Filets de poisson	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	500 g (18 oz)	-	-	
10	Morceaux de poulet	200 g (7 oz)	400 g (14 oz)	600 g (21 oz)	-	-	
11	Frites de légumes	100 g (4 oz)	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	-	-	
12	Frites surgelées	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	-	-	
<b>Menus de Cuisson auto</b>							
13	Mais éclaté	42 g (1,5 oz)	78 g (2,75 oz)	91 g (3,2 oz)	-	-	Fond plat du four
14	Pizza réfrigérée	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	-	-	
15	Pizza surgelée	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	-	-	
16	Gruau	125 ml (½ t)	250 ml (1 t)	-	-	Plat pour four à micro-ondes	Fond plat du four
17	Saucisse petit déjeuner	2 saucisses	4 saucisses	6 saucisses	8 saucisses	Assiette en papier	Fond plat du four
18	Omelette	2 œufs	3 œufs	4 œufs	-	Assiette allant au four à micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat du four
19	Quinoa	60 ml (¼ t)	125 ml (½ t)	250 ml (1 t)	-	Cocotte allant au four à micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat du four
20	Soupe	250 ml (1 t)	500 ml (2 t)	-	-	Bol de service allant au four à micro-ondes avec pellicule plastique	Fond plat du four

## Fonctionnement (suite)

N°	Menu	Portion/poids				Récipients recommandés	Accessoire et position
21	Mets surgelés	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	500 g (18 oz)	800 g (28 oz)	Suivre les directives du fabricant	Fond plat du four
22	Ragoût	6 portions	-	-	-	Cocotte avec couvercle	Fond plat du four
23	Pour fondre le beurre	30 ml (2 c. à soupe)	60 ml (4 c. à soupe)	120 ml (8 c. à soupe)	-	Plat allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Fond plat du four
24	Riz blanc	125 ml (½ t)	250 ml (1 t)	375 ml (1 ½ t)	-	Cocotte pour four à micro-ondes avec couvercle	Fond plat du four
<b>Menus pour enfants</b>							
25	Gâteau dans une tasse	1 portion	2 portions	-	-	tasse	Fond plat du four
26	Cuisson pâtes pour enfants	250 g (9 oz)	500 g (18 oz)	800 g (28 oz)	-	Récipient en Pyrex®	 
27	Purée de légumes	100 g (4 oz)	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	Plat en Pyrex® avec couvercle	Fond plat du four
<b>Cuisson supplémentaire du pain</b>							
28	Baguette/Petits pains croûtés	100 g (4 oz)	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)	400 g (14 oz)	-	
29	Croissants	1	2	3	4	-	
<b>Nettoyage</b>							
F1	Désodorisation						
F2	Évacuation de l'eau						
F3	Nettoyage du système						
F4	Nettoyage de l'intérieur du four						

Lors de la sélection d'une catégorie de Cuisson auto, des symboles apparaissent à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et si la plaque de cuisson est nécessaire. Voir ci-dessous pour identifier les symboles :



Plaque de cuisson



Micro-ondes



Vapeur



Grilloir



Cuisson au four



Menu pour enfants



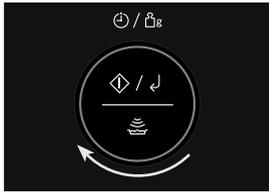
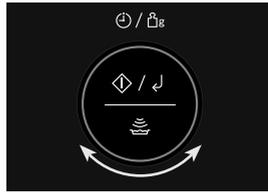
Marque de décongélation/surgélation

### Il existe deux manières de sélectionner le numéro de la Cuisson auto.

**1**

-  Toucher une fois **Turbo** pour sélectionner **N° 1 (Décongélation Turbo)**
-  Toucher une fois **Auto** pour sélectionner **N° 2 à N° 29**
-  Toucher une fois **Nettoyage** pour sélectionner **F1 à F4**

**2**


→ puis


Sens horaire                      Sens horaire/antihoraire

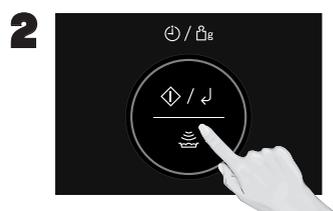
Tourner le **Sélecteur** dans le sens horaire, puis sélectionner la catégorie souhaitée (N° 1 à N° 29, F1 à F4) en tournant le **Sélecteur** dans le sens horaire/antihoraire.

## Décongélation Turbo (N° 1)

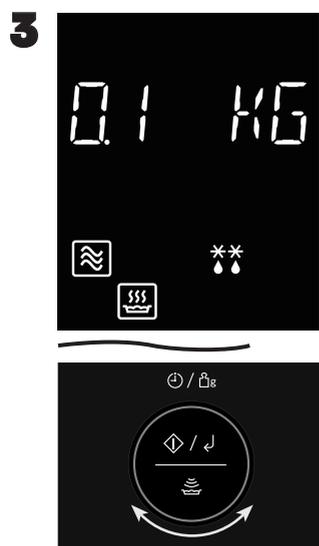
Cette fonction sert à décongeler automatiquement la viande, le poulet et les fruits de mer en réglant uniquement le poids de l'aliment. Le poids varie de 0,1 à 3,0 kg (0,1 à 6,0 lb).



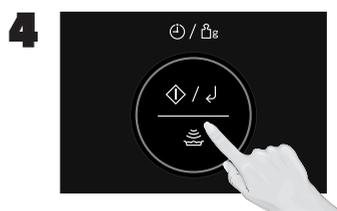
Toucher une fois **Turbo** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le **Sélecteur**. Le **Sélecteur** compte en pas de 0,1 kg (0,1 lb).



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de décongélation commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA

1. 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 Décongélation Turbo est de 3 kg (6 lb).
2. 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 vérifié l'aliment, fermer la porte et appuyer sur le **Sélecteur** pour reprendre la décongélation.
3. Permettre une durée d'attente pour s'assurer que l'aliment est parfaitement décongelé.
4. Si l'indication « **INTERIEUR CHAUD ATTENDRE** » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et une catégorie de Cuisson auto ne peut pas être programmée. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

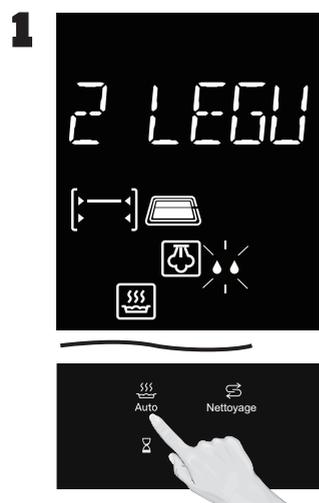
### Tableau de conversion

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

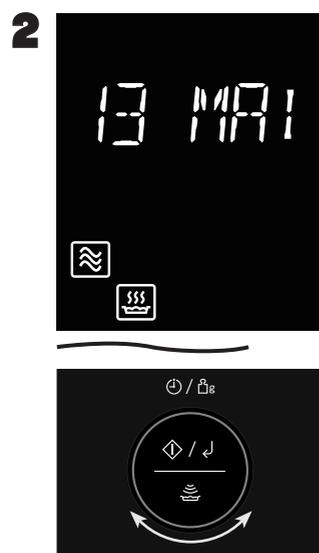
Onces	Centièmes de livre	Dixièmes de livre
0	0,01 à 0,05	0,0
1 à 2	0,06 à 0,15	0,1
3 à 4	0,16 à 0,25	0,2
5	0,26 à 0,35	0,3
6 à 7	0,36 à 0,45	0,4
8	0,46 à 0,55	0,5
9 à 10	0,56 à 0,65	0,6
11 à 12	0,66 à 0,75	0,7
13	0,76 à 0,85	0,8
14 à 15	0,86 à 0,95	0,9

## Mais éclaté (N° 13)

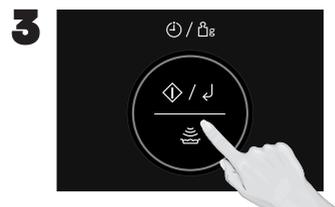
(Exemple : Pour faire éclater 78 g (2,75 oz) de maïs)



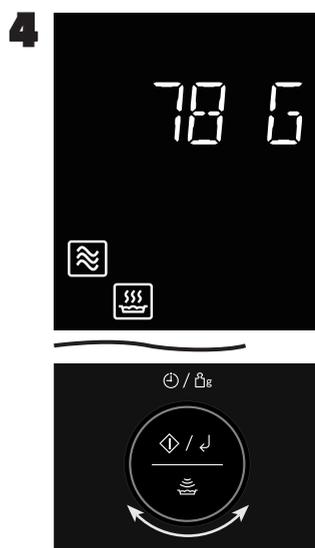
Toucher une fois **Auto** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Sélectionnez N° 13 Mais éclaté en tournant le **Sélecteur**.

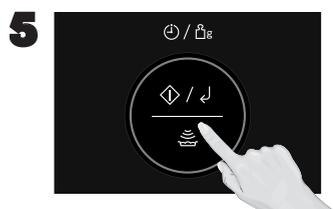


Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Régler le poids en tournant le **Sélecteur**.

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

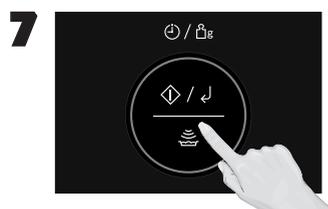


Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Si désiré, il est possible d'augmenter ou diminuer la durée. Tourner le **Sélecteur** pour ajouter ou soustraire de la durée de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés).

Niveau	Réglage de la durée
Moins-	Soustraire 20 secondes
Moins	Soustraire 10 secondes
Normale	-
Plus	Ajouter 10 secondes
Plus+	Ajouter 20 secondes



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence. Après quelques secondes, la durée de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

### NOTA

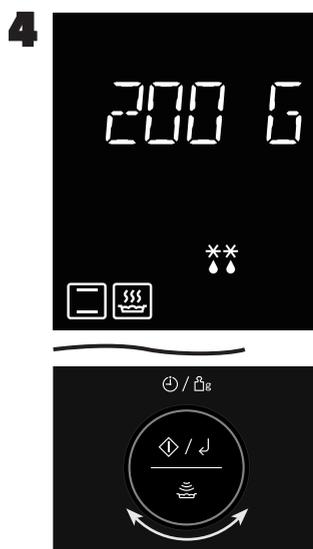
1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures 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 éclaté diffère de celui indiqué, 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'influe pas sur les résultats.
11. Si la mention « **INTERIEUR CHAUD ATTENDRE** » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et une catégorie de Cuisson auto ne peut pas être programmée. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

## Catégories de Cuisson auto (N° 2 à 12, 14 à 29)

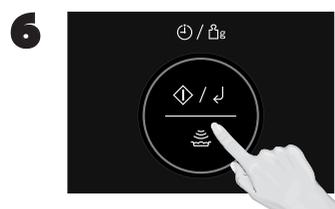
Cette fonction permet de définir des menus ordinaires avec des portions/poids différents. Elle règle automatiquement la cuisson sans avoir à choisir l'intensité et la durée. Sélectionner la catégorie d'aliment et ensuite, entrer simplement le nombre de portions ou le poids. Ne pas inclure le poids de l'eau ajoutée ni celui du contenant.



Toucher une fois **Auto** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Régler le nombre de portions/poids en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme de cuisson commence et le compte à rebours s'amorce à l'écran.

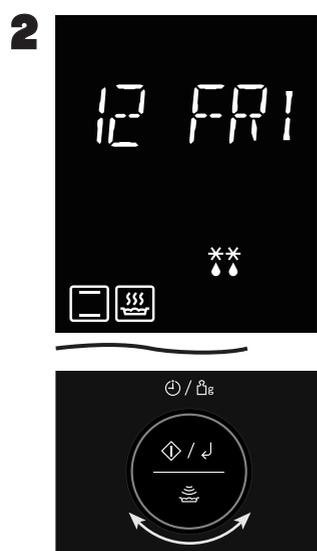
### Directives

1. Les catégories de Cuisson auto ne peuvent être utilisées que pour les aliments indiqués.
2. Ne cuire les 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. Utiliser toujours la plaque de cuisson de la manière indiquée.

### NOTA

1. Pour le menu N° 2, ignorer l'étape 2.
2. L'étape 5 n'est disponible que pour le menu N° 12.
3. Pour le menu N° 22, ignorer l'étape 4.
4. Si l'indication « **INTERIEUR CHAUD ATTENDRE** » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et une catégorie de Cuisson auto ne peut pas être programmée. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.
5. Lorsque « **💧** » clignote, remplir le réservoir d'eau.
6. Si, durant l'opération, le réservoir d'eau se vide, le four arrête de fonctionner. L'écran affiche un message qui demande d'ajouter de l'eau dans le réservoir d'eau. Après avoir rempli le réservoir d'eau et l'avoir remis en place dans le four, appuyer sur le **Sélecteur**. Le four ne poursuit pas la cuisson tant que le réservoir d'eau n'est pas rempli et que le **Sélecteur** n'a pas été pressé.

5. Avec des poids plus importants de poitrines de poulet et de riz des catégories de Vapeur auto, il sera nécessaire de remplir le réservoir d'eau pendant la cuisson.
6. Ne pas couvrir les aliments dans les catégories de Vapeur auto.
7. La température des aliments congelés est supposée être de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $0^{\circ}\text{F}$ ) à  $-20^{\circ}\text{C}$  ( $-2^{\circ}\text{F}$ ). La température des aliments réfrigérés est supposée être de  $+5^{\circ}\text{C}$  ( $41^{\circ}\text{F}$ ) à  $+8^{\circ}\text{C}$  ( $46^{\circ}\text{F}$ ) (température du réfrigérateur).
8. La plupart des aliments profitent d'une durée d'attente après la cuisson avec une catégorie de Cuisson auto pour permettre à la chaleur de continuer à se propager jusqu'au centre.
9. Pour tenir compte de certaines variations dans les aliments, vérifier que l'aliment est complètement cuit et chaud avant de le servir.
10. Lors de la sélection d'une catégorie de Cuisson auto, des symboles apparaissent à l'écran pour montrer le mode de cuisson qui sera utilisé et si la plaque de cuisson est nécessaire.



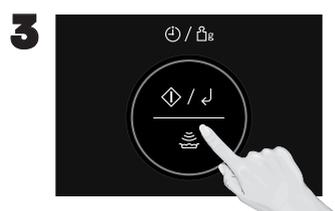
Régler la catégorie de l'aliment en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer le préchauffage. L'indication « **PRECHAUFFAGE** » défile à l'écran une fois, ensuite un « **P** » s'affiche.

Quand le préchauffage est terminé, le four émet un bip et l'indication « **P FIN** » s'affiche à l'écran.

Ouvrir ensuite la porte et placer les aliments à l'intérieur.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.

## 2. Légumes frais

Convient à la cuisson à la vapeur des légumes frais, comme le brocoli, le chou-fleur et les carottes. Tous les morceaux devraient être de 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 3. Légumes surgelés

Convient à la cuisson à la vapeur des légumes congelés, comme les carottes, le brocoli, le chou-fleur et les fèves vertes. Tous les morceaux devraient être de 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 4. Pommes de terre à la vapeur

Convient à la cuisson à la vapeur des pommes de terre. Peler les pommes de terre et les couper en morceaux de 30 à 40 g (1 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 5. Poitrines de poulet

Convient à la cuisson à la vapeur des poitrines de poulet. Chaque poitrine de poulet doit peser entre 100 et 150 g (4 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 6. 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 et 200 g (4 et 7 oz). L'épaisseur des morceaux doit être de moins de 3 cm (1¼ po). **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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 7. Filets de poisson surgelés

Convient à la cuisson à la vapeur de filets de poisson surgelés. Chaque filet de poisson frais doit peser entre 100 et 200 g (4 et 7 oz). L'épaisseur des morceaux doit être de moins de 3 cm (1¼ po). **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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 8. 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 sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 9. Filets de poisson

Convient pour la friture de filets de poisson frais comme le saumon pesant au maximum 150 à 200 g (5 à 7 oz) chacun sans retournement, épaisseur des morceaux de pas plus de 3 cm (1¼ po). **Remplir le réservoir d'eau.** Déposer les filets de poisson la peau en dessous sur la plaque de cuisson. Déposer la plaque de cuisson à la position du bas. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 10. 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 et 125 g (3 à 4,5 oz). Percer la peau du poulet quelques fois 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 11. Frites de légumes

Pour la préparation de frites de légumes frais comme la patate douce, la pomme de terre blanche, les carottes, les panais et les courgettes. Éplucher et couper les légumes en forme de bâtonnets. Mélanger dans une cuillère à soupe d'huile végétale chaque 100 g (4 oz) de frites. Déposer les frites sur la plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du haut. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 12. Frites surgelées

Pour cuire des frites surgelées. Sélectionner le programme et le poids des frites, appuyer sur le **Sélecteur** pour préchauffer le four. Après le préchauffage, placer la plaque de cuisson à la position du haut. Démarrer la cuisson. Pour de meilleurs résultats, cuire en une seule couche. Ouvrir la porte pour **TOURNER OU REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson.

**Nota :** La friture des pommes de terre varie considérablement. Il est recommandé de vérifier quelques minutes avant la fin de la cuisson pour décider si le brunissement convient. Ce programme est adapté pour des frites de 1 cm (¾ po).

## 13. Maïs éclaté

Retirer l'emballage, déposer le sac sur le fond plat du four selon les instructions du fabricant. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. (Voir la page 38)

## 14. 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 15. 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 menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 16. Gruau

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

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

Ne pas couvrir. Mettre le contenant sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. À la fin de la durée 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. Percer plusieurs fois à la fourchette. Placer les saucisses à déjeuner sur une assiette en papier. Ne pas couvrir. Mettre l'assiette sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour **TOURNER OU REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson.

## 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

Enduire de beurre fondu le fond d'une assiette allant au four à micro-ondes. Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette. Bien couvrir avec une pellicule plastique perforée. Mettre le contenant sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 19. Quinoa

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

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

Prévoir au moins la demi-profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Bien couvrir avec une pellicule plastique perforée. Mettre le contenant sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour **REMUEUR QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson, appuyer sur le **Sélecteur** pour continuer. Après la cuisson, laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.

## 20. Soupe

Convient pour réchauffer la soupe. Verser la soupe dans un bol pour four à micro-ondes. Bien couvrir avec une pellicule plastique perforée. Mettre le contenant sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Remuer 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 perforée. Mettre l'aliment sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour **REMUEUR QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson, appuyer sur le **Sélecteur** pour continuer. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson. L'éloigner du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Après la cuisson, remuer et attendre 2 minutes avant de servir. Si une durée supplémentaire est requise, continuer avec la cuisson manuelle.

**Nota :** Ne convient pas à la cuisson sans recouvrir le récipient.

## 22. Ragoût

Ingrédients :

15 g (0,5 oz) huile  
 1 gros oignon, haché  
 1 grosse tomate, hachée  
 25 g (1 oz) pâte de cari  
 15 g (1 c. à soupe) farine  
 225 g (8 oz) bouillon de bœuf  
 1 000 g (36 oz) steak de palette, dégraissé et coupé en cubes de 2,5 cm (1 pouce)  
 15 ml (1 c. à soupe) vinaigre  
 Déposer tous les ingrédients dans une casserole de 4 litres (4 pintes). Mettre la casserole avec couvercle sur le fond plat du four. Sélectionner le menu, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour **REMUEUR QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson.

## 23. Pour fondre le beurre

Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 ¼ po), puis déposer dans un contenant pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Remuer après la cuisson.

## 24. Riz blanc

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

Riz	Eau chaude du robinet	Grandeur du plat
125 ml (½ t)	250 ml (1 t)	1,5 litre (6 t)
250 ml (1 t)	500 ml (2 t)	2,5 litres (10 t)
375 ml (1 ½ t)	750 ml (3 t)	3 litres (12 t)

Prévoir au moins la demi-profondeur du volume pour l'évaporation et prévenir les débordements. Bien couvrir avec une pellicule plastique perforée.

Mettre le contenant sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour **REMUEUR QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS** pendant la cuisson, appuyer sur le **Sélecteur** pour continuer. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.

## 25. Gâteau dans une tasse

Pour la préparation d'un ou deux gâteaux dans une tasse, brownie au chocolat ou au citron. Suivre les recettes ci-dessous pour préparer le gâteau dans une tasse. La capacité de la tasse doit être d'au moins 300 ml (1 ¼ t). La placer sur le fond plat du four. Sélectionner le menu. Entrer la portion de gâteaux dans une tasse puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Après la cuisson, laisser reposer quelques minutes. Servir chaud dans la tasse avec de la crème glacée, de la crème anglaise ou de la crème.

### Gâteau dans une tasse, brownie au chocolat

#### Ingrédients :

#### Pour 1 portion

- 82 g (5 ½ c. à soupe) farine
- 52 g (3 ½ c. à soupe) sucre
- 52 g (3 ½ c. à soupe) poudre de cacao
- 45 ml (3 c. à soupe) beurre fondu
- 45 ml (3 c. à soupe) lait
- 4 carrés de chocolat noir ou au lait, haché
- Décoration : paillettes ou miniguimaupes
- 1. Mélanger la farine, le sucre et la poudre de cacao dans une grande tasse.
- 2. Ajouter le beurre fondu et le lait, puis mélanger.
- 3. Ajouter le chocolat haché. Bien mélanger.
- 4. Après la cuisson, décorer avec des paillettes ou des miniguimaupes.

### Gâteau au citron dans une tasse

#### Ingrédients

#### Pour 1 portion

- 45 g (3 c. à soupe) farine
- 52 g (3 ½ c. à soupe) sucre
- 3 g (½ c. à thé) poudre à pâte
- 0,5 g (⅛ c. à thé) sel
- 37 ml (2 ½ c. à soupe) huile végétale
- 30 ml (2 c. à soupe) jus de citron, plus le zeste d'un demi-citron
- 1 œuf battu
- Décoration : fraises, bleuets, pépites
- 1. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte et le sel dans une grande tasse.
- 2. Ajouter l'huile végétale, le jus de citron, le zeste de citron et l'œuf battu. Bien mélanger.
- 3. Après la cuisson, décorer avec des fraises, des bleuets ou des paillettes.

## 26. Cuisson pâtes pour enfants

Pour la cuisson au four de pâtes fraîches (penne, spaghetti, fusilli) accompagnées d'une sauce à base de fromage ou de tomate et de cheddar doux râpé. Utiliser un récipient en Pyrex® carré et peu profond approprié. Mesurer les quantités suivantes :

Portions	250 g (9 oz)	500 g (18 oz)	800 g (28 oz)
Pâtes	125 g (4,5 oz)	200 g (7 oz)	300 g (11 oz)
Sauce	70 g (2,5 oz)	250 g (9 oz)	425 g (14,4 oz)
Fromage	50 g (2 oz)	50 g (2 oz)	75 g (2,6 oz)

D'autres ingrédients peuvent être ajoutés, comme du jambon, du thon et du maïs doux. Dans ce cas, remplacer une partie de la sauce par les ingrédients ajoutés choisis. Déposer le récipient sur la Plaque de cuisson à la position du bas. Sélectionner le menu et le poids de la cuisson des pâtes pour enfants, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Mélanger avant de servir.

## 27. Purée de légumes

Cette catégorie convient à la cuisson de panais, de pommes de terre, de courges musquées, de carottes, de patates douces et de rutabagas. Les légumes cuits sont ensuite réduits en purée et conviennent parfaitement pour le sevrage des bébés. Éplucher les légumes, puis les couper en morceaux de taille égale. Les placer dans un plat en Pyrex®. Ajouter les quantités d'eau suivantes :

- 100 g (4 oz) légumes, 75 ml (5 c. à soupe) eau.
- 200 à 300 g (7 à 11 oz) légumes, 100 ml (6 ½ c. à soupe) eau.
- 400 g (14 oz) légumes, 150 ml (10 c. à soupe) eau.

Recouvrir. Placer le plat sur le fond plat du four. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer. Ouvrir la porte pour REMUER QUAND LE FOUR ÉMET DEUX BIPS pendant la cuisson. Après la cuisson, laisser reposer 10 minutes. À l'aide d'un mélangeur, réduire les légumes en purée avec le liquide de cuisson. Si nécessaire, ajuster la consistance avec un peu d'eau pour diluer ou du riz pour bébé pour épaissir. Vérifier la température avant de nourrir.

## 28. Baguette/Petits pains croûtés

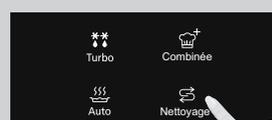
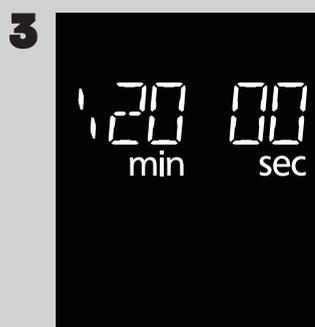
Pour la cuisson supplémentaire des baguettes et des petits pains croûtés. Cette catégorie permet de réchauffer des baguettes et des petits pains réfrigérés achetés à l'avance. S'assurer que la hauteur des baguettes ou des petits pains ne dépasse pas 5 cm (2 po). Placer des baguettes/petits pains croustillants d'environ 100 g (4 oz) sur la Plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du bas. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## 29. Croissants

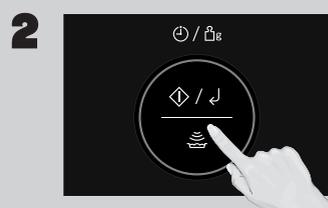
Pour la cuisson supplémentaire des croissants. Ce programme permet de réchauffer des croissants réfrigérés achetés à l'avance. Placer les croissants, chacun d'environ 50 g (2 oz) sur la Plaque de cuisson. Placer la plaque de cuisson à la position du bas. Sélectionner le menu et le poids, puis appuyer sur le **Sélecteur** pour démarrer.

## F1. Désodorisation

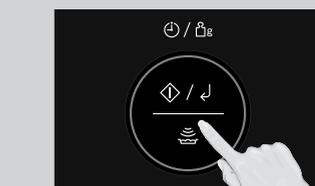
Cette fonction convient pour enlever les odeurs particulières provenant du four à micro-ondes (20 minutes seront nécessaires).



Toucher une fois **Nettoyage** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'écoule.

## F2. Évacuation de l'eau

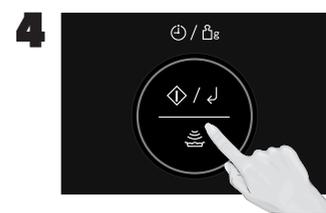
L'eau est pompée dans le système pour nettoyer les tuyaux. L'eau ressort et tombe dans l'égouttoir.



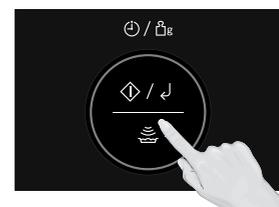
Ajoutez 100 ml ( $\frac{3}{8}$  tasse) d'eau dans le réservoir d'eau. S'assurer que l'égouttoir est vide.



Toucher une fois **Nettoyage** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Vider l'égouttoir après la fin du programme.



Sélectionner **F2. Vidanger l'eau** en tournant le **Sélecteur**.

### NOTA:

1. Exécuter ce programme avec seulement 100 ml ( $\frac{3}{8}$  tasse) 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.

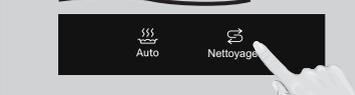
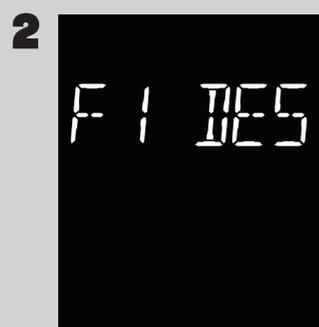
### Attention :

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.

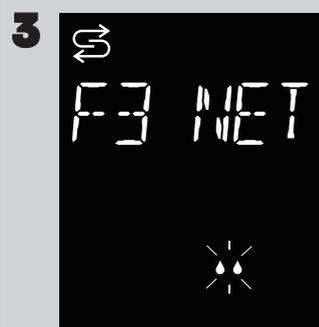
## F3. Nettoyage du système

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.

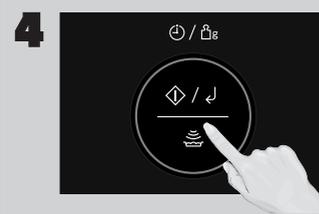
**1** Préparer une solution composée de 16 g (0,5 oz) d'acide citrique et de 200 ml (¾ tasse) d'eau, ajouter la solution dans le réservoir d'eau. S'assurer que l'égouttoir est vide.



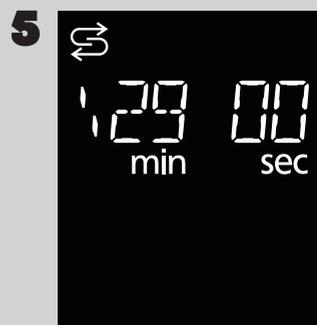
Toucher une fois **Nettoyage** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Sélectionner **F3. Nettoyage du système** en tournant le **Sélecteur**.

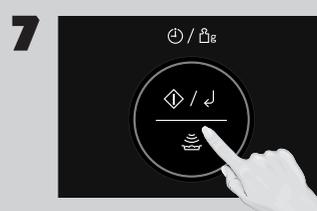


Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme va s'exécuter pendant environ 29 minutes.

**6** 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).



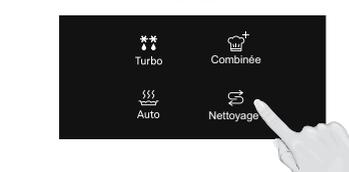
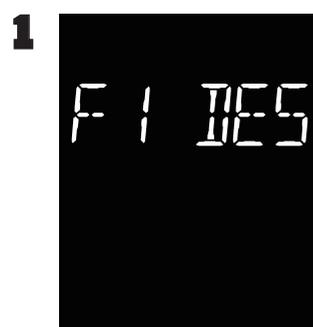
Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. Le programme s'exécute pendant environ 1 minute. Vider l'égouttoir après la fin du programme.

### NOTA:

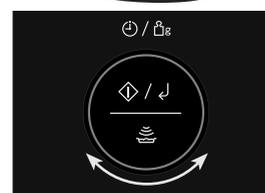
1. Lorsque l'indication «  » apparaît à l'écran, exécuter le programme « Nettoyage du système ».
2. Si le programme de nettoyage du système n'est pas utilisé régulièrement, les tuyaux se bloqueront et la cuisson à la vapeur sera moins efficace.
3. Ne pas enlever l'égouttoir durant le programme nettoyage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

## F4. Nettoyage de l'intérieur du four

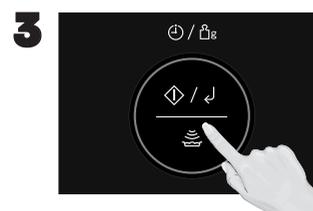
Cette fonction est offerte quand la cavité contient des accumulations de graisse ou d'huile (20 minutes seront nécessaires).



Toucher une fois **Nettoyage** ou utiliser le **Sélecteur**. (Voir la page 36)



Sélectionner **F4. Nettoyage de l'intérieur du four** en tournant le **Sélecteur**.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour confirmer.



Appuyer sur le **Sélecteur** pour mettre l'appareil en marche. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'écoule.

### NOTA:

1. Remplir le réservoir d'eau avant l'utilisation.
2. Après le nettoyage, ouvrir la porte, l'essuyer avec un chiffon humide et vider l'égouttoir.

## Guide pratique

### Micro-ondes

1 000 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	Ramollir de la crème glacée.
Maintien au chaud	Garder des aliments chauds.

### Grilloir

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

### Cuisson au four

30 à 40 °C (85 à 100 °F)	Faire lever de la pâte à pain ou à pizza
150 à 160 °C (300 à 325 °F)	Cuire des macarons
180 °C (350 °F)	Cuire des sandwiches, Victoria, petits gâteaux, pièces de viande, roulé suisse
190 °C (375 °F)	Cuire des plats gratinés, lasagne, tartes
200 °C (400 °F)	Cuire des poivrons farcis, scones
220 °C (425 °F)	Cuire des bottes de légumes, pain, pain à l'ail, pommes de terre rôties, pizza, friture à air

### Cuisson à la vapeur

Vapeur 1	Cuire à la vapeur des légumes, poulet, viande, etc.
Vapeur 2	Cuire à la vapeur des fruits de mer, œufs pochés, soufflés, etc.
Jet de vapeur*	Utiliser lors de la cuisson par micro-ondes, au grilloir, au four, Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes).

### Cuisson combinée

Combo 1	Cuire du poulet pané, plats cuisinés avec gratins, pâtés à la viande et viennoiseries.
Combo 2	Cuire des fruits cuits, légumes frais, légumes surgelés.
Combo 3	Cuire du poulet et du poulet avec peau.
Combo 4	Cuire du pain fait maison.

\* 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 27.

## 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 (indiqués pour congélateur) ou du papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

### 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 à 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 la durée minimale afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Retourner 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 la DURÉE D'ATTENTE.
2. Laisser reposer à couvert, conformément à la durée d'attente indiquée à la page 22.
3. Rincer les aliments comme mentionné au tableau.
4. Les aliments congelés en couches doivent être rincés séparément ou avoir une durée d'attente plus longue.

### Tableau de décongélation (en réglant l'intensité des Micro-ondes à 300 W) :

Aliment	Durée approx. (minutes par (500 g [1 lb]))	Instructions
<b>Viande</b>		
<b>Bœuf</b>		
Bœuf émincé	6 à 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.
Rôti : Gîte	7 à 9	
Rôti : Filet de bœuf	7 à 9	
Rôti : Épaule ou croupe	6 à 8	
Rôti : Surlongue, roulée	7 à 9	
Steaks	6 à 7	
Divers	6 à 8	
<b>Agneau</b>		
Rôtis	6 à 8	Le centre des gros rôtis peut encore être gelé. Laisser reposer.
Côtelettes	5 à 7	
Côtes	5 à 7	
<b>Volaille</b>		
Poulet/entier	7 à 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 poulets 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 à 8	
Poulet/filets	6 à 8	
Canard	6 à 8	
Dinde	7 à 9	
<b>Poisson et crustacés</b>		
Filets de poisson	6 à 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 à 8	
Chair de crabe	5 à 7	
Queue de homard	5 à 7	
Pétoncles	4 à 6	
Crevettes vertes	5 à 7	

## Tableau de cuisson

Aliment	Poids/Quantité	Niveau d'intensité	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions
<b>Viande</b>				
Morceau d'agneau	Poids maximal 1,5 kg (3,3 lb)	180 °C (350 °F)	20 min par 500 g (18 oz) 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)	Grilloir 1	8 à 9 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut. Retourner à mi-cuisson.
Steak – bien cuit			10 à 12 min	
Morceau de bœuf – bien cuit	Poids maximal 1,5 kg (3,3 lb)	220 °C (425 °F)	20 min par 500 g (18 oz) 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 1	55 à 60 min	Mettre l'agneau sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 min après la cuisson.
<b>Poissons et crustacés</b>				
Filets de poisson frais	500 g (18 oz)	600 W	5 à 7 min	Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle.
Filets de poisson surgelés	500 g (18 oz)	1 000 W	9 à 10 min	
Crevettes	500 g (18 oz)	600 W	5 à 7 min	
Moules	500 g (18 oz)	600 W	5 à 7 min	
Minces filets de poisson	500 g (18 oz)	Combo 2	12 à 15 min	<b>Remplir le réservoir d'eau.</b> Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur sans couvercle.
<b>Volaille</b>				
Poitrines de poulet (désossées et sans la peau)	250 g (9 oz)	Vapeur 1	28 à 30 min	<b>Remplir le réservoir d'eau.</b> Déposer sur la Plaque de cuisson à la position du haut.
Cuisses de poulet	600 g (21 oz)	Combo 1	28 à 30 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut.
Poulet entier	par 500 g (18 oz)	190 °C (375 °F)	30 à 35 min	Préchauffer le four. Déposer le poulet sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson.
<b>Légumes frais</b>				
Asperge	200 g (7 oz)	Combo 2	10 à 11 min	<b>Remplir le réservoir d'eau.</b> Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur sans couvercle.
Brocoli	250 g (9 oz)	Combo 2	11 à 12 min	
Pois	200 g (7 oz)	Combo 2	10 à 11 min	
Pommes de terre à l'anglaise	500 g (18 oz)	Combo 2	19 à 20 min	
Pommes de terre rôties	400 g (14 oz)	Combo 1	28 à 30 min	Déposer les pommes de terre sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson.
Plats gratinés (pommes dauphine, moussaka, lasagnes, tartiflette, pâté chinois, macaroni)	800 g (28 oz)	Combo 1 puis Grilloir 1	20 à 25 min puis 5 min	Déposer dans une assiette résistant à la chaleur sur le fond plat du four.
<b>Riz</b>				
À long grain blanc	250 g (9 oz)	1 000 W	11 à 13 min	Utiliser un récipient de 5 L (20 tasses) allant au four à micro-ondes. Ajouter 500 ml (2 tasses) d'eau bouillante. Couvrir partiellement et remuer à mi-cuisson.
<b>Pâtes</b>				
Fusilli	200 g (7 oz)	1 000 W	10 min	Utiliser un récipient de 5 L (20 tasses) allant au four à micro-ondes. Ajouter 500 ml (2 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)	1 000 W	8 à 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	Niveau d'intensité	Durée de cuisson (approx.)	Instructions
Repas réfrigéré	200 g (7 oz)	1 000 W	2 min à 2 min 30 s	Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.
Repas frit réfrigéré	400 g (14 oz)	Combo 1 puis Grilloir 2	6 à 8 min puis 4 min	Déposer l'aliment sur la plaque de cuisson à la position du bas. Retourner à mi-cuisson.
Repas surgelé	200 g (7 oz)	1 000 W	3 min 30 s, puis 4 min	Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.
Sandwich	100 g (3,5 oz)	1 000 W	30 s	Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.
Soupes en conserves	600 ml (20 oz liq.)	1 000 W	3 à 4 min	Déposer sur le fond plat du four dans une assiette allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
Boisson	235 ml (8 oz liq.)	1 000 W	1 min 30 s	Déposer sur le fond plat du four dans une tasse allant au four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
Lait	250 ml (1 t)	1 000 W	1 min à 1 min 20 s	Déposer sur le fond plat du four dans une tasse allant au four à micro-ondes. Remuer à mi-cuisson et à la fin de la cuisson.
<b>Légumes en conserve</b>				
Haricots	415 g (14,5 oz)	1 000 W	2 min 30 s à 3 min	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur avec couvercle. Déposer sur le fond plat du four et remuer à mi-cuisson.
Tomates	400 g (14 oz)	1 000 W	2 min	
Champignons	280 g (10 oz)	1 000 W	2 min à 2 min 30 s	
Maïs sucré	330 g (11,5 oz)	1 000 W	2 min à 2 min 30 s	
Pâtés de viande	150 g (5 oz)	1 000 W	1 min 30 s à 2 min	Déposer sur le fond plat du four dans un bol allant au four à micro-ondes et résistant à la chaleur.
		Combo 1	13 à 15 min	Retirer le produit du contenant en métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Quiche	400 g (14 oz)	Combo 1	15 à 17 min	Retirer le produit du contenant en métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Tarte aux fruits surgelée	450 g (16 oz)	Combo 1	11 à 13 min	Retirer le produit du contenant en métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Tartelette aux œufs surgelée	300 g (11 oz)	Combo 1	12 à 13 min	Retirer le produit du contenant en métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du bas.
Rouleaux de printemps surgelés	200 g (7 oz)	Combo 1	10 à 13 min	Badigeonner les rouleaux avec de l'huile. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut.
Pizza surgelée	300 g (11 oz)	Combo 1	9 à 11 min	Retirer le produit du contenant de métal et le placer sur la plaque de cuisson à la position du haut.

## Tableau de friture à air

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	Niveau d'intensité	Durée de cuisson (approx.)	Instructions
<b>Surgelé</b>				
Frites minces surgelées	300 g (11 oz)	Préchauffer pour la cuisson au four à 220 °C (425 °F)	23 à 25 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut, remuer au 2/3 de la durée totale.
Frites épaisses, coupe bifteck ou en quartiers surgelées	300 g (11 oz)		40 à 45 min	
Bâtonnets de fromage surgelés	400 g (14 oz)		16 à 18 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut, retourner au 2/3 de la durée totale.
Pépites de poulet surgelées	400 g (14 oz)		25 à 30 min	
Bâtonnets de poisson surgelés	350 g (12.5 oz)		20 à 23 min	
<b>Frais</b>				
Frites maison	500 g (18 oz)	Préchauffer pour la cuisson au four à 220 °C (425 °F)	30 à 35 min	Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut. Faire tremper dans de l'eau froide pendant 1 à 3 heures au réfrigérateur, sécher et mélanger avec de l'huile, remuer au 2/3 de la durée totale.
Steaks [1 cm (3/8 po) d'épaisseur]	4 670 g (24 oz)	Préchauffer pour la cuisson au four à 220 °C (425 °F)	12 à 14 min	Assaisonné. Déposer sur la Plaque de cuisson à la position du haut, retourner au 2/3 de la durée totale.
Hamburger	4 560 g (20 oz)		16 à 20 min	
Ailes de poulet	1 000 g (36 oz)		25 à 30 min	
Pilons	6 morceaux 800 g (28 oz)		35 à 40 min	
Poitrine de poulet	4 800 g (28 oz)		30 à 35 min	
Filets de poisson	4 450 g (16 oz)		20 à 25 min	Assaisonné. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut, épaisseur inférieure à 3 cm (1 1/4 po).
Patate douce	350 g (12.5 oz)		21 à 24 min	Assaisonné. Déposer sur la plaque de cuisson à la position du haut, remuer au 2/3 de la durée totale.
Tofu	800 g (28 oz)		18 à 22 min	Couper en gros morceaux, assaisonné. Déposer 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.

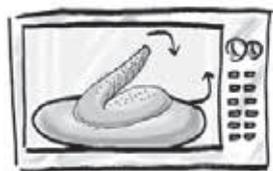


### Forme

Les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.

### 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.



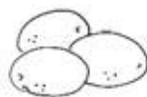
### Densité

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 (p. ex. : la gelée dans les beignes). La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.



### Quantité

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



### Température de départ

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



## Techniques de cuisson

### Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée, fendue ou pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, les foies de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des 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 aux micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four traditionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction brunissage. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, remplacer le sucre granulé par de la cassonade ou saupoudrer la surface 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 traditionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four à micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier une partie du rebord du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Selon le mode d'emploi de la recette, 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 divers degrés.

# Techniques de cuisson (suite)

## 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 de la durée de cuisson la plus courte proposée dans une recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment n'est pas assez cuit, continuer la cuisson. Il est plus facile d'ajouter du temps de cuisson à un aliment pas assez cuit. Une fois qu'il est trop cuit, il n'y a plus rien à faire.

## Mélange

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

## Réarrangement

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

## Retournement

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

## Durée d'attente

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

## Vérification de la cuisson

Les fours à micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours traditionnels. 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
Steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, porc, veau et agneau	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 (à 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)
Restes	74 °C (165 °F)
Casseroles	74 °C (165 °F)

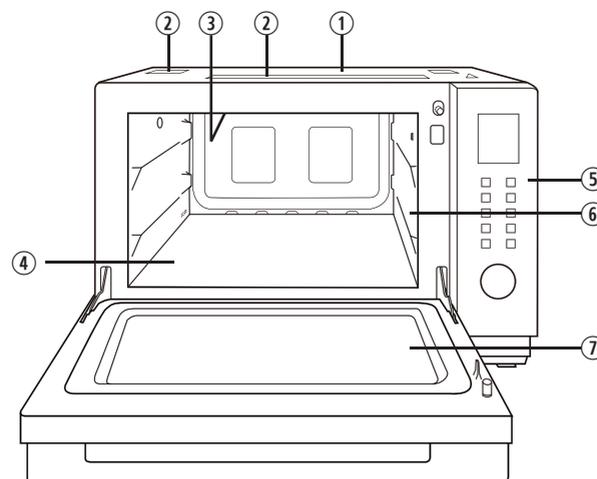
## Entretien et nettoyage du four à micro-ondes

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

**AVANT LE NETTOYAGE :** Débrancher le four de la prise de courant. Si la prise n'est pas accessible, laisser la porte du four ouverte pendant le nettoyage.

**APRÈS LE NETTOYAGE :** Toucher **Arrêt/Annulation** pour effacer le contenu de l'écran d'affichage.

1. **Surfaces extérieures du four :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, ne laisser aucun liquide s'infiltrer par les événements d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un chiffon humide.
3. **Élément supérieur :** Nettoyer l'élément supérieur une fois qu'il est complètement froid. Essuyer soigneusement avec un chiffon doux et humide.
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/Annulation** pour effacer le contenu de l'écran d'affichage.



### Pour certains modèles :

**Le panneau de commandes est recouvert d'une pellicule protectrice amovible afin de prévenir les éraflures durant le transport. Des petites bulles peuvent se former sous cette pellicule; dans un tel cas, retirer la pellicule protectrice en appliquant du ruban-cache ou du ruban adhésif dans un coin exposé et en tirant délicatement.**

6. **Intérieur du four :** Essuyer avec un chiffon humide après utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser de détergent puissant ni de substances abrasives.
7. **Porte du four :** Essuyer toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte avec un chiffon doux et sec. Pendant la cuisson, spécialement dans des conditions de forte humidité, les aliments dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est normal.)



#### 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 pieds en plastique.
4. NE PAS METTRE L'ÉGOUTTOIR AU LAVE-VAISSELLE POUR LE NETTOYER.

### NOTA:

1. En mode **Grilloir, Cuisson au four** ou **Cuisson combinée**, certains aliments peuvent inévitablement 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 mode **Grilloir, Cuisson au four** ou **Cuisson combinée**, le plafond et les parois du four doivent être nettoyés avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse. Il faut prendre bien soin de s'assurer de garder la fenêtre propre, surtout après la cuisson au **Grilloir** ou **Cuisson combinée**. 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.

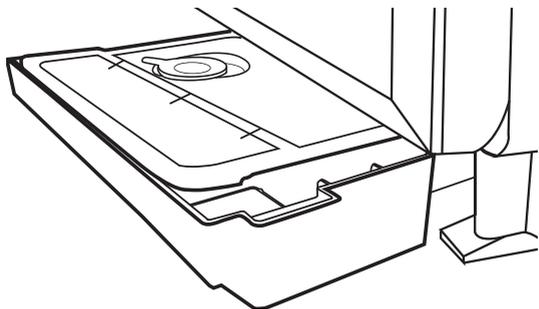
**COMME TOUT APPAREIL DE CUISSON, LES FOURS À MICRO-ONDES NÉCESSITENT LE MÊME NIVEAU DE SOINS POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE OU LES DOMMAGES. IL EST IMPORTANT DE GARDER L'INTÉRIEUR DU FOUR PROPRE ET SEC.**

**LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS UTILISATION, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, Y COMPRIS LES ÉVÉNEMENTS D'AÉRATION, LES JOINTS DU FOUR ET LE FOND PLAT.**

## Entretien et nettoyage du four à micro-ondes (suite)

### 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'entrée 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 sa remise en place, s'assurer qu'il est tourné vers le bas (voir l'illustration).

#### NOTA :

1. Il y a un ressort au point d'insertion du tuyau, le ranger correctement lors du nettoyage et ne pas le perdre.
2. Nettoyer le réservoir d'eau au moins une fois par semaine pour éviter l'accumulation de tartre.
3. Ne pas se servir du lave-vaisselle pour nettoyer le réservoir d'eau ou ses pièces.

## Guide de dépannage

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

Problème	Solution
Le four crée des interférences sur le téléviseur.	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
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 de l'air chaud est évacuée par le four avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 52).
Le four dégage une odeur et génère de la fumée, lorsque les modes Grilloir, Cuisson au four et Cuisson combinée sont utilisés.	Il est essentiel que le four soit régulièrement nettoyé, en particulier après une cuisson au grilloir, au four et combinée. Toute matière grasse accumulée sur les surfaces intérieures du four peut dégager de la fumée lorsque le four est chaud.
Lors de la première utilisation, le four dégage de la fumée et une odeur de brûlé.	Cela n'est pas un défaut de fonctionnement et la fumée et l'odeur disparaîtront après plusieurs utilisations.
Le four émet des bruits mécaniques dans le mode Cuisson combinée.	Les bruits se produisent lorsque le four passe automatiquement d'une puissance à l'autre pour créer le réglage de Cuisson combinée. Ce phénomène est normal.
Des sons se produisent lors de l'utilisation de la fonction Vapeur.	Ces bruits se produisent par le mélange avec l'air lorsque le réservoir d'eau fonctionne. Cela est normal.
Un son de « barre... » Le son « barre... » peut être émis à l'arrière de la cavité du four pendant et après l'utilisation de divers types de fonction de cuisson au four.	Il est produit par l'expansion et la contraction du métal utilisé dans la construction du four. Cela est normal.
De la vapeur s'échappe des quatre côtés de la porte du four.	Lorsqu'une fonction de vapeur est utilisée, beaucoup de vapeur est produite dans la cavité du four pendant le fonctionnement. De la vapeur peut s'échapper des quatre côtés de la porte du four. Cela est normal.

## 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	Solution
Le four ne fonctionne pas.	<p>Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher.</p> <p>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté. Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.</p> <p>La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.</p>
La cuisson ne peut commencer.	<p>La porte n'est pas complètement fermée. Fermer la porte.</p> <p>Le <b>Sélecteur</b> n'a pas été pressé après la programmation; appuyer sur le <b>Sélecteur</b>.</p> <p>Un autre programme est déjà en mémoire; toucher <b>Arrêt/Annulation</b> pour annuler le programme en mémoire et entrer un nouveau programme.</p> <p>Le programme est incorrect; recommencer la programmation selon le manuel d'utilisation.</p> <p>La touche <b>Arrêt/Annulation</b> a été touchée par inadvertance; recommencer la programmation.</p>
Le symbole « 🔒 » est affiché à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en touchant trois fois <b>Arrêt/Annulation</b> ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en touchant trois fois <b>Arrêt/Annulation</b> .
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » s'affiche à l'écran.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes. Communiquer avec un centre de service agréé (voir la page suivante).
L'indication « INTÉRIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran.	L'intérieur du four est très chaud. Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche. Ouvrir la porte afin que l'intérieur du four refroidisse plus rapidement.
« REFROIDISSEMENT » s'affiche à l'écran.	Le ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électriques. Le message « REFROIDISSEMENT » disparaîtra lorsque le ventilateur cessera de tourner.
« DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » ou « D » est affiché à l'écran.	Le four est en mode de démonstration. Toucher une fois <b>Micro-ondes</b> , appuyer quatre fois sur le <b>Sélecteur</b> puis toucher quatre fois <b>Arrêt/Annulation</b> .
Seule l'erreur « U14 » est affichée sur l'écran d'affichage.	Le réservoir d'eau est vide. Le remplir d'eau et toucher <b>Arrêt/Annulation</b> pour le réinitialiser.
Poudre blanche trouvée à la sortie de la vapeur, dans l'égouttoir et dans la cavité du four.	La poudre blanche est formée de cristaux minéraux produits par l'évaporation de l'eau et elle est une substance naturelle sans danger pour le corps humain. Utiliser le menu de nettoyage automatique avec les modes de menu auto (F2 et F3) pour nettoyer le système de vapeur et les conduites d'eau afin d'en améliorer l'état. Si des cristaux se sont fixés à la buse ou dans la cavité du four, essuyer et nettoyer avec un chiffon humide. Après avoir utilisé la fonction vapeur ou nettoyage, verser l'eau de l'égouttoir et essuyer avec une éponge.

# GARANTIE

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

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

Catégorie	Type de service	Pièces	Main-d'œuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir ( <i>sauf modèles Prestige</i> )	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèle Prestige ( <i>Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill</i> )	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces 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 celui de 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](http://www.panasonic.ca/french/support)

### **RÉPARATIONS**

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

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

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et 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 .....	8,8 A 1 050 W
Élément chauffant (Vapeur) .....	9,6 A 1 130 W
Élément chauffant (Grilloir) .....	11,6 A 1 400 W
Élément chauffant (Cuisson au four) .....	12,5 A 1 500 W
Cuisson combinée .....	11,6 A 1 400 W
Intensité :	
Micro-ondes* .....	1 000 W
Élément chauffant (Vapeur) .....	1 100 W
Élément chauffant (Grilloir) .....	1 350 W
Élément chauffant (Cuisson au four) .....	1 450 W
Dimensions extérieures (L × H × P)** : .....	514 mm (20 ¼ po) (L) × 347 mm (13 11/16 po) (H) × 410 mm (16 1/8 po) (P)
	514 mm (20 ¼ po) (L) × 347 mm (13 11/16 po) (H) × 456 mm (17 15/16 po) (P)
Dimensions de l'intérieur du four (L × H × P) : .....	336 mm (13 ¼ po) (L) × 226 mm (8 7/8 po) (H) × 357 mm (14 1/16 po) (P)
Fréquence : .....	2 450 MHz
Poids net .....	Environ 15,5 kg (35 lb)

\*Essai CEI

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

\*\* 410 mm (16 1/8 po) est la dimension sans la poignée  
456 mm (17 15/16 po) est la dimension avec la poignée

## Achat de l'accessoire

Faire l'achat en ligne de pièces, de l'accessoire et du manuel d'utilisation pour tous les produits Panasonic en visitant notre site Web à :

[shop.panasonic.ca](http://shop.panasonic.ca)

### Pièces de rechange disponibles

Manuel d'utilisation (ce manuel) ..... F0003CM50CP

Plaque de cuisson ..... F443S-10V2



## Pour vos dossiers

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

Numéro de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

