

## Manuel d'utilisation

Four micro-ondes

Destiné à un usage

résidentiel seulement

N° de modèle NN-SG636S

NN-SG656S

NN-SG676B

NN-SG676W



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

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

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

(Canada seulement)

1617000A68406

Imprimé en Chine

Panasonic Canada Inc., 2018



# CONTENU

## Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ .....	1-3
Instructions d'installation et de mise à la terre .....	3-4
Préparation des aliments .....	4-5
Emplacement des commandes .....	7

## Fonctionnement

Mise en route du four micro-ondes .....	8
Réglage de l'horloge .....	8
Réglage du système de verrouillage .....	8
Cuisson .....	8-9
Réglage du temps de repos .....	9
Réglage du temps d'attente .....	9
Fonction 30 express .....	10
Maintien au chaud .....	10
Maïs éclaté .....	10
Décongélation automatique .....	11
Conseils et techniques de décongélation .....	11
Réchauffage par senseur .....	12
Cuisson par senseur .....	12
Tableau de cuisson par senseur .....	13
Réglage de la minuterie .....	13
Caractéristiques des aliments .....	14

## Entretien et service

Entretien et nettoyage du four micro-ondes .....	15
Achat d'accessoires .....	15
Avant de faire un appel de service .....	16
Garantie limitée (seulement pour le Canada) .....	17

## Renseignements généraux

Spécifications .....	18
Pour vos dossiers .....	19



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

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

#### **DANGER**

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

#### **AVIS**

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

#### **ATTENTION**

L'utilisateur peut être exposé à une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

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



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

- (a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité.
- (b) **S'ASSURER** qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout,

s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :

- (1) Porte (faussée),
- (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
- (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier tout réglage ou réparation à un personnel qualifié.

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

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

#### **AVIS**

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** » ci-dessus.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise mise à la terre. Voir le paragraphe « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 3.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel à la page 3.
6. **NE PAS** obstruer les événements d'aération.
7. **NE PAS** ranger cet appareil à l'extérieur. **NE PAS** utiliser ce produit près de l'eau (par exemple, un évier, un sous-sol humide ou près d'une piscine ou tout autre endroit similaire).
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse.



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Cet appareil ne doit être réparé que par un réparateur autorisé. Contacter le centre de réparation autorisé le plus près pour toute évaluation, réparation ou modification.
16. Ne pas faire cuire certains aliments tels des œufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four ni y placer des bouteilles à goulot étroit ou des contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - (a) **NE PAS** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
  - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
  - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
  - (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS** y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.
18. **Liquides très chauds** : Des liquides, comme l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU 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 goulots étroits.
  - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, et causer des blessures ou des dommages au four.
20. Pour un four devant être installé dans une armoire :
  - (a) **NE PAS** faire fonctionner un appareil de chauffage ou de cuisson sous cet appareil.
  - (b) **NE PAS** installer l'appareil au-dessus ou à proximité d'un appareil de chauffage ou de cuisson.
  - (c) **NE PAS** installer au-dessus d'un évier.
  - (d) **NE PAS** ranger quoi que ce soit directement sur le dessus de l'appareil lorsque ce dernier fonctionne.

## CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

### AVIS

### 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 ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, les disjoncteurs 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** utiliser le four micro-ondes lorsqu'il est vide. **NE PAS** utiliser de contenants en métal. En l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber, l'énergie des micro-ondes se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Cela engendrerait la formation d'étincelles et des dommages à l'intérieur du four, à la porte ou autres composants, ce qui pourrait entraîner un risque d'incendie.
2. **NE PAS** ranger des matières inflammables à proximité du four, sur celui-ci ou à l'intérieur.





## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

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



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

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

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

Il est nécessaire d'utiliser des POIGNÉES pour retirer les aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre.

Le plateau en verre peut être très CHAUD après avoir retiré le contenant du four.



### Plateau en verre

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

2. **NE PAS** utiliser le four sans que le plateau rotatif soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Il pourrait en résulter des dommages au four ou de mauvais résultats à la cuisson. Après avoir appuyé sur la touche **Marche** pour commencer la cuisson, vérifier que le plateau est correctement en place et tourne normalement. Remarque : Le plateau rotatif en verre tourne dans les deux directions.

3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four.

**NE PAS** substituer le plateau en verre.

4. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.

5. **NE PAS** cuire directement sur le plateau de verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, ou sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes.

6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

### Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.

2. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

3. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.

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



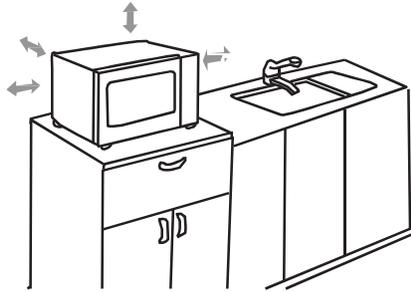
## Instructions d'installation et de mise à la terre

### Examen du four

Déballer l'appareil et retirer tout le matériel d'emballage. Examiner soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut 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 déposé sur une surface plane et stable. 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. Pour un bon fonctionnement, assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 10,16 cm (4 po) entre le dessus et chaque côté du four et l'arrière et les surfaces adjacentes.



(a) **NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.

(b) **NE PAS** placer le four dans un endroit chaud ou humide tel qu'une cuisinière au gaz ou électrique, un évier ou un lave-vaisselle.

(c) **NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.

2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

### Installation

1. **NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer. Si le four surchauffe, un dispositif de sécurité thermique coupera le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Le four a été conçu pour être encastré dans une armoire en utilisant le nécessaire d'encastrement disponible auprès d'un détaillant Panasonic local. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.

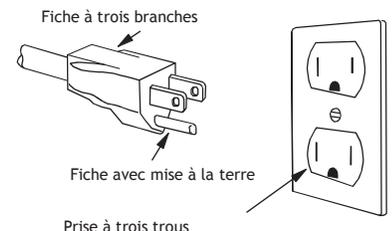
### AVIS : UN USAGE INADÉQUAT DE LA FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES.

Consulter un électricien ou un réparateur qualifié pour de plus amples détails concernant cette prise avec mise à la terre ou pour savoir si l'appareil est adéquatement mis à la terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec mise à la terre et d'une prise à trois trous qui accepte la fiche du four. La capacité de la rallonge doit égale ou excéder celle de l'appareil.

### Instructions de mise à la terre

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

En cas de court-circuit, cette prise 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 une mise à la terre.





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

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

- **La brancher dans une prise à trois trous mise à la terre correctement installée.**
- **NE PAS** retirer la broche de mise à la terre.
- **NE PAS** utiliser un adaptateur.

### Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser pendre le cordon d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
  - (1) la capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four,
  - (2) la rallonge doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec mise à la terre, et
  - (3) 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. Le four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.

2. Le four doit être branché dans une PRISE MISE À LA TERRE d'au moins 15 A, 120 V, 60 Hz. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise mise à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de la remplacer par une prise à trois trous avec mise à la terre adéquate.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four micro-ondes (120 V, 60 Hz).  
Il est dangereux d'utiliser une tension plus élevée, car cela pourrait occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de tout dommage résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

### BROUILLAGE TÉLÉ / RADIO / SANS FIL

Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites pour four micro-ondes, en vertu de la section 18 des règlements de la FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie radioélectrique, ce qui peut causer de l'interférence avec des articles tels que radio, téléviseur, moniteur pour bébé, téléphone sans fil, Bluetooth, routeur sans fil, etc., ce qui peut être confirmé en mettant le four hors marche et en le mettant en marche. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer :

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

## Préparation des aliments

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

### IMPORTANT

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

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

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

### 2) MAÏS ÉCLATÉ

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

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



## Préparation des aliments (suite)

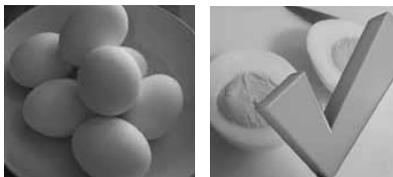
### 3) FRITURE

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

### 4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

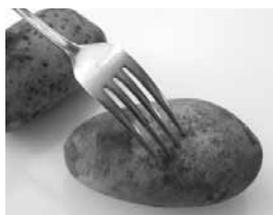
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**

La vapeur accumulée dans les œufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.



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

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



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

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD au contenant, puis au plateau en verre. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour four micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer de laisser un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les feuilles d'aluminium et les parois intérieures du four ou la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

### 6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

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

- Utiliser des plats à brunir qui ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du plat à brunir ou le tableau de chauffage.  
**NE PAS** réchauffer un plat à brunir pendant plus de six minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser des attaches en métal. Fermer à l'aide d'une attache en plastique, une ficelle en coton ou une bande découpée du sac.



### 8) THERMOMÈTRES

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



### 9) PRÉPARATION POUR NOURRISSONS / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



### 10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

### 11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

# Ustensiles de cuisson

Cette section répond à la question « Est-ce que cela convient pour le four micro-ondes? »

## Papier d'aluminium

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



## Plat à brunir

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

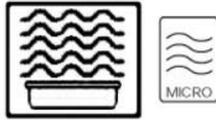


## Sacs en papier brun

Non. Ils peuvent causer un incendie dans le four.

## Allant au four micro-ondes

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



## Vaisselle

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

## Contenants jetables en papier-polyester

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



## Emballage repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



## Plateaux de repas surgelés

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



## Bocaux en verre

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



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

Oui, mais seulement ceux pour la cuisson et le brunissement au micro-ondes.



(Voir ESSAIS DE RÉCIPIENTS ci-dessous)

## Récipients en métal

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



## Attaches métalliques

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



## Sac de cuisson au four

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

## Assiettes et verres en papier

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



## Essuie-tout et serviettes

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



## Papier parchemin

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



## Récipients en

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



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

## Plastique, mélamine

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

## Verres en mousse de polystyrène

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



## Pellicule plastique

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



## Paille, osier, bois

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



## Thermomètres

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



## Papier paraffiné

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

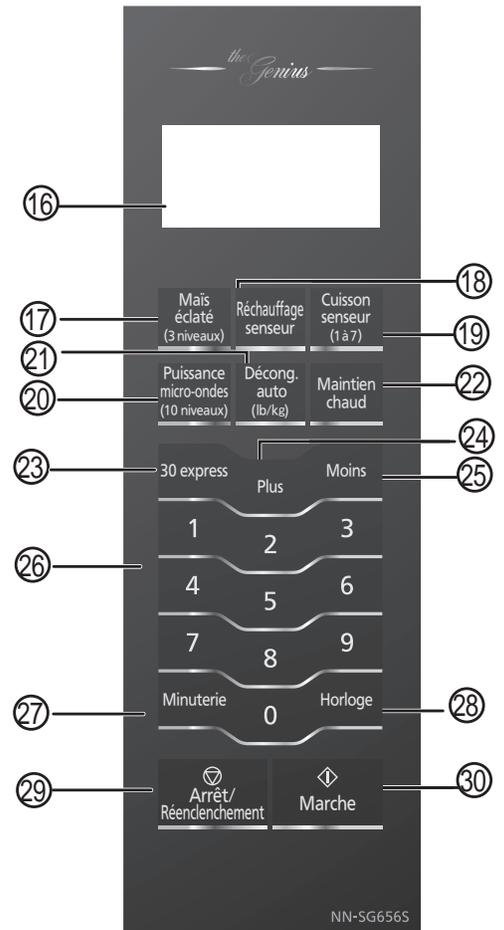
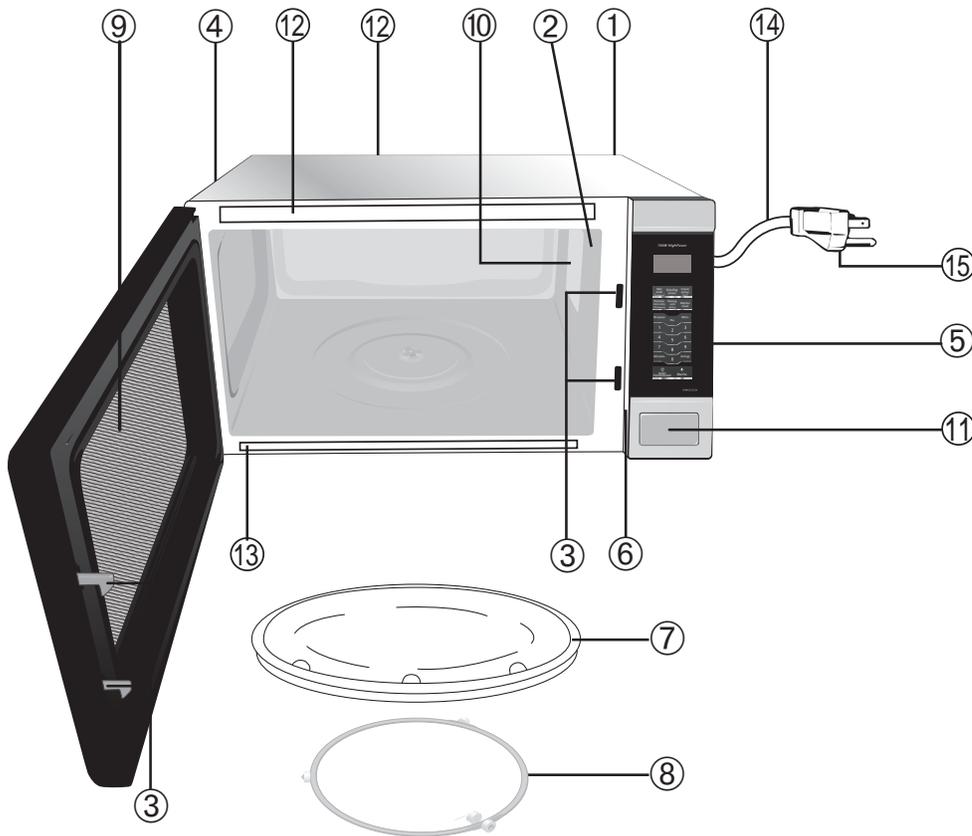


## ESSAI DE RÉCIPIENTS

**POUR VÉRIFIER SI UN RÉCIPIENT PEUT ALLER AU FOUR MICRO-ONDES :** Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four micro-ondes. Par contre, si le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il NE doit PAS être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



## Emplacement des commandes



- 1 Évent d'aération externe
- 2 Évent d'aération interne
- 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte
- 4 Évent d'aération sortant
- 5 Panneau des commandes
- 6 Plaque signalétique
- 7 Plateau en verre
- 8 Anneau à galets
- 9 Pellicule antivapeur/ antichaleur (**ne pas retirer**)
- 10 Couvercle du guide d'ondes (**ne pas retirer**)
- 11 Levier d'ouverture de la porte
- 12 Étiquette d'avertissement
- 13 Aide-mémoire
- 14 Cordon d'alimentation
- 15 Fiche d'alimentation
- 16 Écran d'affichage
- 17 Touche de maïs éclaté (voir page 10)
- 18 Touche de réchauffage par senseur (voir page 12)
- 19 Touche de cuisson par senseur (voir page 12)
- 20 Touche de niveau de puissance (voir page 8)
- 21 Touche de décongélation automatique (voir page 11)
- 22 Touche de maintien au chaud (voir page 10)
- 23 Touche 30 express (voir page 10)
- 24 Touche Plus (voir page 10)
- 25 Touche Moins (voir page 10)
- 26 Touches numériques
- 27 Touche de minuterie (voir page 13)
- 28 Touche de réglage de l'horloge (voir page 8)
- 29 Touche d'arrêt/réenclenchement  
Avant la cuisson : Une pression annule la programmation. Pendant la cuisson : Une pression interrompt temporairement la cuisson. Une seconde pression annule la programmation, et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent dans l'écran d'affichage.

- 30 Touche de mise en marche  
Après avoir réglé la programmation, il suffit d'appuyer sur cette touche pour commencer la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche d'arrêt/réenclenchement, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de mise en marche pour reprendre la cuisson.

### Avertissement sonore :

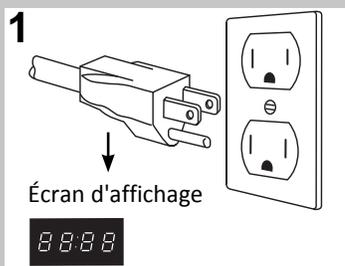
Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertisseur se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de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

### REMARQUE :

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

# Fonctionnement

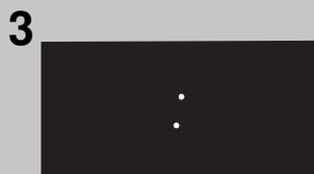
## Mise en route du four micro-ondes



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



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



Appuyer sur **Arrêt/Réenchement** pour confirmer; deux points (:) apparaissent à l'écran d'affichage.

### REMARQUE :

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

## Réglage de l'horloge



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



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

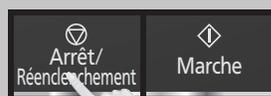
### REMARQUES :

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

## Réglage du système de verrouillage



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



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

### REMARQUES :

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

## Cuisson



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

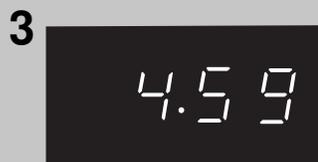
Appuyer	Niveau de puissance
une fois	P10 (ÉLEVÉE)
deux fois	P9
3 fois	P8
4 fois	P7 (MOY.-ÉLEVÉE)
5 fois	P6 (MOYENNE)
6 fois	P5
7 fois	P4
8 fois	P3 (MOY.-FAIBLE)/ DÉCONGÉLATION
9 fois	P2
10 fois	P1 (FAIBLE)



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

Suite à la page suivante

## Cuisson (suite)



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

### REMARQUES :

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

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

### Cuisson par cycles :

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

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

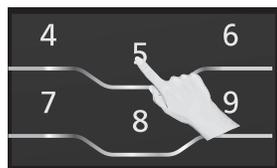
Si la cuisson doit se poursuivre à puissance P10, il faudra attendre 15 minutes avant de redémarrer.

## Réglage du temps de repos



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

Remarque : Ne pas sauter l'étape 1, même en utilisant la puissance élevée P10.



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

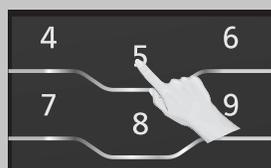
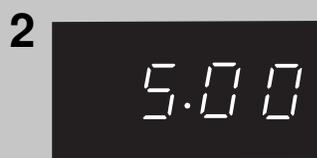


Appuyer sur la touche **Marche**. Le compte à rebours s'amorce et émet deux bips à la fin du temps de cuisson (le début du temps de repos). Cinq bips se font entendre à la fin du temps de repos.

## Réglage du temps d'attente



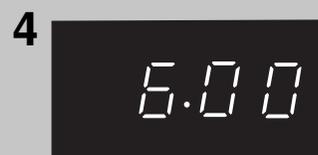
L'heure de départ peut être retardée pour que la cuisson commence à une heure ultérieure. Pour ce faire, appuyer d'abord sur **Minuterie**.



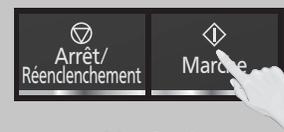
Entrer le temps d'attente désiré (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes) à l'aide des **touches numériques**.



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



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



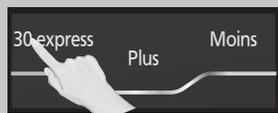
Appuyer sur **Marche**; le compte à rebours du temps d'attente s'effectue et la cuisson commence. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

### REMARQUES :

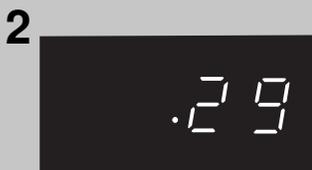
1. Lorsque chaque cycle prend fin, deux bips se font entendre. À la fin du programme, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de repos, la minuterie ou le temps d'attente, le temps affiché continuera à descendre.
3. Le temps de repos et le temps d'attente ne peuvent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

## Fonction 30 express

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



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



Appuyer sur **Marche**; la cuisson commence et le temps diminue à l'écran d'affichage. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

### REMARQUES :

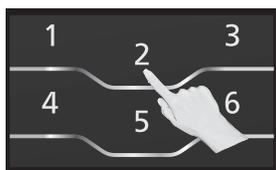
1. Si désiré, les autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Choisir le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur la touche **30 express**.
2. Après avoir réglé le temps à l'aide de la touche **30 express**, les touches numériques ne peuvent être utilisées.
3. La touche **30 express** peut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

## Maintien au chaud

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



Appuyer sur **Maintien chaud**.



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



Appuyer sur **Marche**; la cuisson commence et le temps diminue à l'écran d'affichage. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

### REMARQUE :

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

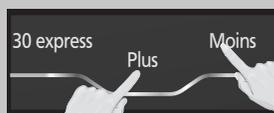
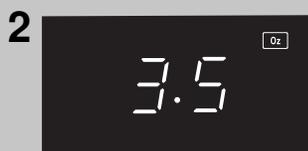
## Maïs éclaté

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



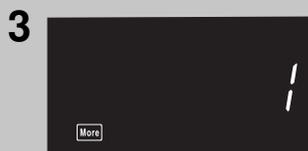
Appuyer sur la touche **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le format désiré soit affiché.

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



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

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



Appuyer sur **Marche**; la cuisson commence et le temps diminue à l'écran d'affichage. À la fin de la cuisson, cinq bips se font entendre.

### REMARQUES :

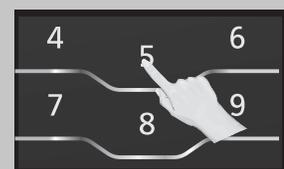
1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac au four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors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

# Fonctionnement (suite)

## Décongélation automatique



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



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



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

### REMARQUE :

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

## Tableau de conversion

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

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

## Conseils et techniques de décongélation

### Avant de congeler :

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule de plastique très résistante, des sacs (étiquetés « Pour congélateur ») ou papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.
5. Égoutter les liquides pendant la décongélation.
6. Tourner les aliments durant la décongélation.

### Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant le temps de repos.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 9.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.

### Décongélation :

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

ALIMENT	TEMPS DE DÉCONGÉLATION à P3 min (par lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
			Temps de repos	Rinçage
<b>Poissons et fruits de mer</b> Chair de crabe [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)] Darnes de poisson Filets de poisson Pétoncles géants Poisson entier	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
	4 à 6	Retourner		
	4 à 6	Retourner/Réarranger		
	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
<b>Viande</b> Viande hachée Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)] Côtelettes/Bifteck Côtes/Bifteck d'ailoyau Viande à ragoût Foie (tranches minces) Bacon (tranches)	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées	10 min	NON
	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	
	6 à 8	Retourner/Réarranger	5 min	
	6 à 8	Retourner/Réarranger		
	4 à 8	Séparer/Ôter les parties décongelées	---	
	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
<b>Volaille</b> Poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)] Poulet désossé Morceaux Poulet de Cornouailles Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
	4 à 6	Séparer/Retourner/Rétirer les morceaux décongelés	5 min	
	4 à 6	Séparer/Retourner	10 min	
	6 à 8	Retourner	20 min au réfrigérateur	
	6	Retourner		

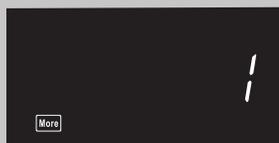
## Réchauffage par senseur

1



Appuyer sur la touche **Réchauffage senseur**.

2



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

3



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

### REMARQUES :

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

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

**Aliments en conserve :** Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer quelques minutes.

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

### NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR :

- Pour réchauffer les pains et les pâtisseries. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.
- Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.
- Lorsque l'intérieur du four est chaud.
- Pour réchauffer les boissons.
- Pour les aliments congelés.

## Cuisson par senseur

1



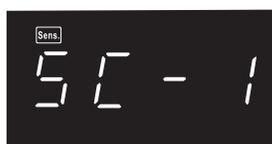
Appuyer sur **Cuisson senseur** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse dans l'affichage (**voir le tableau à la page suivante**).

2



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

3



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

### REMARQUES :

- Après avoir utilisé la fonction Cuisson senseur quelques fois, une cuisson différente pourrait être préférée pour les aliments - utiliser alors les touches Plus/Moins.
- Lorsque le senseur détecte de la vapeur et que le four émet deux bips, le reste du temps de cuisson s'affiche.
- Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 13, se référer à la section sur la cuisson manuelle à la page 9.

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

### AVANT le réchauffage ou la cuisson :

- La température ambiante devrait être inférieure à 35 °C (95 °F).
- Le poids des aliments devrait excéder 100 g (4 oz).
- S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four micro-ondes sont secs. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée du senseur.

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

### PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

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

### APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

## Tableau de cuisson par senseur

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

Catégorie	Portion/Poids	Conseils
<b>1. Pommes de terre</b>	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g ch.) (6 à 8 oz)	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après deux bips. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
<b>2. Légumes frais</b>	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux doivent être de la même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
<b>3. Légumes surgelés</b>	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
<b>4. Pizza surgelée (une seule)</b>	220 g (8 oz)	Suivre les directions du fabricant lors de la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
<b>5. Mets surgelés</b>	220 à 800 g (8 à 28 oz)	Suivre les directions du fabricant lors de la préparation des mets. Après deux bips, remuer ou redistribuer. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin. La retirer en s'éloignant afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.
<b>6. Casserole</b>	-----	Utiliser la quantité de liquide appropriée. Couvrir avec un couvercle.
<b>7. Viande hachée</b>	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Séparer dans un bol en verre ou une passoire. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer après l'émission du bip. Couvrir à nouveau et appuyer sur MARCHE. Le liquide doit être clair. Égoutter

## OMELETTE

Omelette de base :

**1 portion**

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

2 œufs

30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sel et poivre du moulin, au goût

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de

8 pouces allant au four micro-ondes pendant

20 secondes à P10, ou jusqu'à fondu.

Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre

fondu. Entre-temps, combiner le restant des

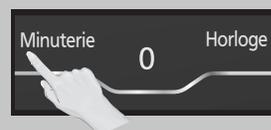
ingrédients dans un bol séparé.

Battre et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée, et cuire 2 minutes à P10. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir. **Toujours battre les œufs avant de faire l'omelette.**

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

## Réglage de la minuterie

**1**



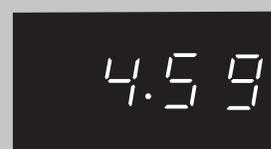
Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie de cuisine. Appuyer sur la touche **Minuterie** une fois.

**2**



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

**3**



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

**Mise en garde:** Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est **ERRONÉE; ARRÊTER IMMÉDIATEMENT LE FOUR** et relire les instructions.

## Caractéristiques des aliments

### Os et matières grasses

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



### Densité

Les aliments poreux et aérés, tels les pains, gâteaux ou petits pains, prennent moins de temps à cuire que les aliments compacts et lourds comme les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Le centre de certains aliments est composé de sucre, eau ou matières grasses, et ces centres attirent les micro-ondes (par exemple, les beignes avec gelée). La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.



### Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une pomme de terre. Si la quantité d'aliments diminue, il en est de même pour le temps de cuisson. La surcuisson entraîne une diminution de l'humidité dans les aliments, causant ainsi un risque d'incendie. Ne jamais laisser le four micro-ondes sans surveillance lorsqu'il est utilisé.



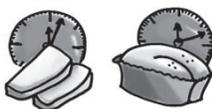
### Forme

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



### Dimensions

Les petites portions et les parties minces cuisent plus rapidement que les grosses.



### Température de départ

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



## Techniques de cuisson

### Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. Une lamelle d'environ 2,5 cm (1 po) doit être pelée de la peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs entiers, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des œufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des œufs BROUILLÉS.

### Apparence

La couleur des aliments cuits par micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four traditionnel ou qui utilisent un produit à brunir. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir. Combiner la sauce à brunir et le beurre ou la margarine fondu, et badigeonner la viande avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

### Espacement

Les aliments individuels, tels les petits gâteaux, les pommes de terre et les hors-d'œuvre cuiront plus uniformément s'ils sont placés à une distance égale les uns des autres. Si possible, disposer les aliments en cercle.

## Couvercle

Tout comme la cuisson au four traditionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique est utilisé pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant le temps de repos. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier paraffiné et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à différents degrés.

## Temps de cuisson

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

## Mélange

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

## Réarrangement

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

## Retournement

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

## Temps de repos

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

## Vérification de la cuisson

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

Temp.	Aliment
71 °C (160 °F)	Pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux œufs et les aliments préparés surgelés.
74 °C (165 °F)	Pour les restes, réfrigérés prêts à réchauffer, la charcuterie et les aliments « frais » à emporter.
77 °C (170 °F)	Pour la viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F)	Pour la viande brune de volaille.

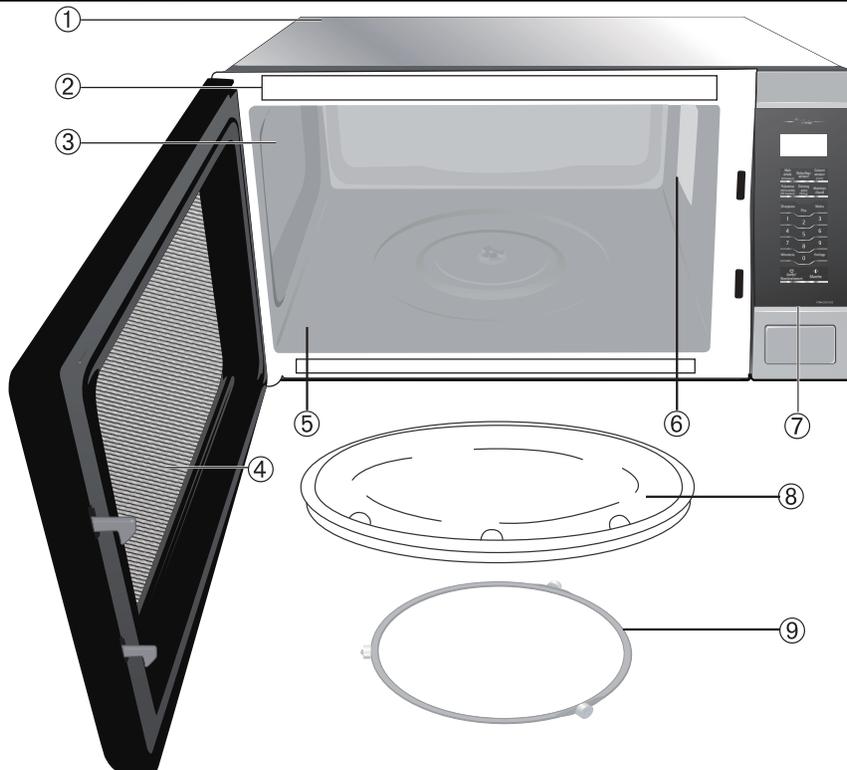
## Entretien et nettoyage du four micro-ondes

Voir ci-dessous et à la page suivante les instructions spécifiques au nettoyage pour chaque section du four.

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

**APRÈS LE NETTOYAGE :** S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau, et d'appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour réarmer l'affichage.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infilte par les orifices de ventilation.
2. **Étiquette :** Ne pas enlever. Essuyer avec un chiffon humide.
3. **Intérieur du four :** Essuyer avec un linge humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.
4. **Porte du four :** Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur, surtout en présence d'humidité élevée. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas enlever.**
5. **Sole du four :** Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer.
6. **Couvercle du guide d'ondes :** Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes. **Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.**
7. **Panneau des commandes :** Le panneau des commandes est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures pendant l'expédition. Il est possible que de petites bulles d'air se forment sur la pellicule. Si tel est le cas, la retirer en collant du ruban adhésif sur un de ses coins, puis en tirant délicatement. Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.
8. **Plateau en verre :** Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.
9. **Anneau à galets :** L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.



**IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES, ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS AVOIR UTILISÉ LE FOUR, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE.**

## Achat d'accessoires

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

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

### Pièces pouvant être commandées :

Manuel d'instructions/d'utilisation (le présent manuel) .....	16170000A29657
Plateau en verre .....	12570000001002
Anneau à galets .....	12170000004310

## Avant de faire un appel de service

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

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

# Garantie limité (seulement pour le Canada)

Panasonic Canada Inc.

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

## PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

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

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

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

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

### **RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS**

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

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

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

### **SERVICE SOUS GARANTIE**

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

### **RÉPARATIONS**

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

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

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

## Spécifications

Alimentation .....	120 V, 60 Hz
Consommation .....	13,5 A, 1 500 W
Puissance de cuisson*.....	1 100 W
Dimensions extérieures (L X H X P) .....	519 mm x 315 mm x 410 mm (20 7/16 po x 12 3/8 po x 16 1/8 po)
Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P).....	351 mm x 249 mm x 386 mm (13 13/16 po x 9 13/16 po x 15 3/16 po)
Fréquence .....	2 450 MHz
Poids net .....	Environ 16 kg (35,3 lb)

\*Essai CEI

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.

## Pour vos dossiers

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

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

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