



Manuel d'utilisation
Four à micro-ondes à hotte intégrée
Pour usage domestique seulement
Modèle NN-SG138S



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

For English Instructions, turn over.

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	3-4
Instruction de mise à la terre	5-6
Instruction de installation	7
Préparation des aliments	8-9
Ustensiles de cuisson.....	10
Diagramme des caractéristiques.....	11
Panneau des commandes	12

Utilisation

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	13
Réglage de l'horloge	13
Réglage du système de verrouillage	13
Réglage de l'éclairage	14
Réglage du plateau rotatif (Oui/Non).....	14
Réglage du ventilateur	14
Cuisson.....	15
Réglage de la minuterie.....	15
Pommes de terre	16
Maïs éclaté.....	16
Boissons	16
Menu du capteur	17-18
Décongélation automatique	19
Fonction 30 Express	19
Installation appropriée de l'anneau à galets	20
Pour les meilleurs résultats avec la cuisson à un niveau	20
Caractéristiques des aliments.....	21-22

Entretien

Nettoyage et entretien	23-27
Achat des accessoires	27
Guide de dépannage	28
Garantie.....	29

Information générale

Spécifications	30
Pour vos dossiers.....	30



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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



DANGER

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



AVERTISSEMENT

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



ATTENTION

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

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



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

- (a) N'essayez pas de faire fonctionner ce four avec la porte ouverte, car cela peut entraîner une exposition nocive à l'énergie des microondes. Il est important de ne pas annuler ou altérer les dispositifs de verrouillage de sécurité.
- (b) Ne pas placer un objet entre la face avant et la porte, ou laisser de la saleté ou des résidus de nettoyage s'accumuler sur les surfaces du joint.
- (c) N'utilisez pas le four s'il est endommagé. Il est

particulièrement important que la porte du four se ferme correctement et qu'il n'y ait aucun dommage aux:

- (1) PORTE (courbée)
- (2) CHARNIÈRES ET LOQUETS (cassés ou desserrés)
- (3) JOINTS DE PORTE ET SURFACE D'ÉTANCHÉITÉ
- (d) Le four ne doit pas être réglé ou réparé par quelqu'un qui n'est pas un personnel de dépannage 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

Pour réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive.

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les spécificités : « **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER L'EXPOSITION POSSIBLE À L'ÉNERGIE MICROONDE EXCESSIVE** » à la page 1.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Branchez l'appareil uniquement à une prise correctement mise à la terre. Voir « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 3.
4. Installez ou placez ce four uniquement conformément aux instructions d'installation fournies.
5. Comme pour tout appareil, une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'il est utilisé par des enfants.
6. Lors du nettoyage des surfaces de la porte et du four qui advient en même temps à la fermeture de la porte, utilisez uniquement des savons ou détergents doux non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
7. Gardez le cordon éloigné des surfaces chaudes.
8. Les liquides, tels que l'eau, du café ou du thé, peuvent surchauffer au-delà du point d'ébullition sans avoir l'air de bouillir. Un bouillonnement ou une ébullition visible lorsque le récipient est retiré du four à microondes n'apparaît pas toujours. CELA POURRAIT EN RÉSULTER DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS QUI DEVIENNENT SOUDAINEMENT EN ÉBULLITION LORSQUE LE RÉCIPENT EST PERTURBÉ OU UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE. Pour réduire le risque de blessures aux personnes :
 - (a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - (b) Remuez le liquide avant et à mi-cuisson.

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

- (c) N'utilisez pas de récipients à parois droites à col étroit.
 - (d) Après chauffage, laissez le récipient reposer dans le four à microondes pendant un court instant avant de retirer le récipient.
 - (e) Soyez extrêmement prudent lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
9. Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Contactez le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou réglage.
 10. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - (a) Ne faites pas trop cuire les aliments. Surveillez attentivement l'appareil si vous avez placé un objet en papier, plastique ou autre matériau combustible dans la cavité pour faciliter la cuisson.
 - (b) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de les placer dans le four à microondes.
 - (c) Si des matériaux à l'intérieur du four à microondes s'enflamment, gardez la porte fermée, éteignez le four et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau de disjoncteur.
 - (d) N'utilisez pas la cavité à des fins de rangement. Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou de nourriture dans la cavité lorsqu'elle n'est pas utilisée.
 11. Certains produits tels que les œufs entiers et les récipients scellés — par exemple bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans un four à microondes.
 12. Ne rangez pas cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce four près de l'eau, par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans des endroits similaires.
 13. Ne plongez pas le cordon ou la fiche dans l'eau ou dans tout autre liquide.
 14. N'utilisez cet appareil que pour les utilisations prévues décrites dans ce manuel.
N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce four à microondes est spécialement conçu pour chauffer, cuire ou sécher des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
 15. N'utilisez pas ce four si le cordon ou la fiche est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est endommagé ou s'il est tombé.
 16. Ne couvrez ni ne bloquez les ouvertures de l'appareil.
 17. Ne laissez pas le cordon pendre du bord d'une table de travail ou d'un comptoir.

CONSERVER LE PRÉSENT MANUEL USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON COMMERCIAL)



USTENSILES

⚠ MISES EN GARDE

Danger de blessure corporelle:

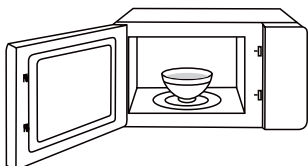
Les ustensiles hermétiquement fermés peuvent exploser. Les récipients fermés doivent être ouverts et les sachets en plastique doivent être percés avant la cuisson.

Voir les instructions dans «Matériaux pouvant être utilisés dans un four à micro-ondes» ou «Matériaux ne pouvant pas être utilisés dans un four à microonde».

Certains ustensiles non métalliques ne sont pas sûrs pour être utilisés pour le microonde. En cas de doute, vous pouvez tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

Test d'ustensile :

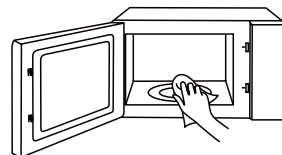
1. Remplir un conteneur à microonde avec 250 ml d'eau froide et y déposer l'ustensile.



2. Cuisson à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher doucement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson au microonde.
4. Ne dépassez pas 1 minute de cuisson.

⚠ REMARQUE

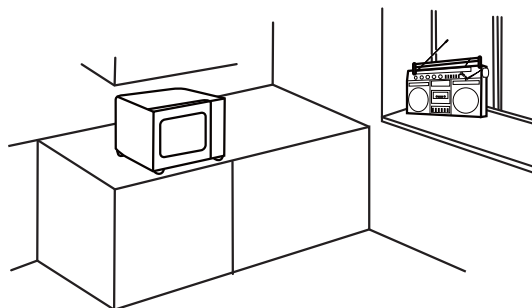
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





INTERFÉRENCE RADIO

1. Le fonctionnement du four à microondes peut provoquer des interférences avec votre radio, télévision ou équipement similaire.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - (a) Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - (b) Réorientez l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - (c) Déplacez le four à microondes par rapport au récepteur.
 - (d) Éloignez le four à microondes du récepteur.
 - (e) Branchez le four à microondes dans une autre prise de sorte qu'il se trouve avec le récepteur sur des circuits de dérivation différents.



Instruction de mise a la terre

Instructions demise à la terre

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

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution en fournissant un fil d'échappement pour le courant électrique. Cet appareil est équipé avec un fil électrique ayant un conducteur et une prise de terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre.

ATTENTION

Une mauvaise utilisation de la mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution. Consulter un électricien qualifié ou un réparateur si les instructions de mise à la terre ne sont pas parfaitement comprises ou si un doute existe sur la bonne mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utilisez uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche de mise à la terre à 3 broches et des prises à 3 positions qui acceptent la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

DANGER

Danger d'électrocution:

Toucher des composants internes peut causer de graves blessures corporelles ou le décès. Ne pas démonter cet appareil.

ATTENTION

Danger d'électrocution:

La mauvaise utilisation de la terre peut entraîner une électrocution. Ne pas brancher à une prise de courant tant que l'appareil n'est pas installé correctement et mis à la terre.

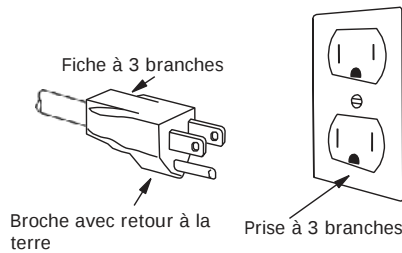
1. Le fil d'alimentation est court pour réduire le risque de le coincer ou de trébucher dessus s'il est plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges ne sont pas recommandés.
3. Si vous utilisez un long cordon ou une rallonge :
 - (a) La capacité électrique du fil ou de la rallonge doit être au moins aussi grande que la capacité de l'appareil.
 - (b) La rallonge doit être à 3 fils avec une mise à la terre.
 - (c) Un long fil d'alimentation doit être mis de façon à ne pas dépasser du comptoir ou de la table d'où il peut être tiré par des enfants ou faire trébucher.



Instructions de mise à la terre

Instructions de mise à la terre CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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



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

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

Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché à une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 120 V c.a., 60 Hz, 15A. Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de le faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V, 60 Hz).
4. Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

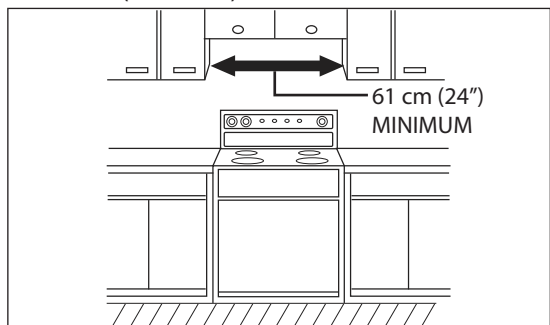
Instruction de installation

Examine Your Oven

Unpack oven, remove all packing material and examine the oven for any damage such as dents, broken door latches or cracks in the door. Notify dealer immediately if oven is damaged. **DO NOT** install if oven is damaged.

Placement of Oven

1. This oven must be installed in at least a 61 cm (24") inch opening, it is suitable for use above gas or electric cooking equipment 91.4 cm (36 inches) or less wide.



2. Be sure to install this oven only in accordance with the additional installation instructions provided.
3. It is recommended that the product be mounted to a flush wall of 5 x 10 cm (2" x 4") stud and 1 cm ($\frac{3}{8}$ ") minimum thickness drywall or plaster/lath construction. For further information, please consult the additional installation instructions provided.
4. Make sure the kitchen cabinet height is as high as the specification described in the installation instructions.
5. This oven was manufactured for household use only.

TV / RADIO / WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

This product has been tested and found to comply with the limits for ISM Equipment pursuant to part 18 of FCC rules, which are designed to provide reasonable protection against such interference in a residential installation. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille-maïs pour four à 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.

MISE EN GARDE : Le maïs éclaté pré-emballé pour four à micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 15). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.



3) FRITURE

- **NE JAMAIS** faire de friture dans le four 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 au 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.
MISE EN GARDE : Une cuisson excessive de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèche peut engendrer un incendie.



5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson aux micro-ondes. La chaleur est transférée des aliments CHAUDS au récipient, puis au plateau en verre. Utiliser des poignées pour récipients de cuisson lors du retrait des récipients du four, des couvercles ou des pellicules plastiques des récipients de cuisson afin d'éviter des brûlures.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les 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 6 minutes. Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser d'attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



Préparation des aliments (suite)

8) THERMOMÈTRES

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



9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

Ustensiles de cuisson

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

Papier d'aluminium

Son usage n'est pas recommandé. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four et cela pourrait causer des dommages au four.



Plat à brunir

Oui. Utiliser seulement des plats à brunir conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Vérifier les informations du plat à brunir pour les directives/tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de six minutes.



Sacs en papier bruns

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

Pour four à micro-ondes

Oui. Si identifié pour four à micro-ondes, consulter les directives du fabricant pour les usages lors de la cuisson aux micro-ondes. Certains morceaux sont étiquetés au verso « Pour four et micro-ondes ».



Vaisselle

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

Contenant jetable en papier polyester

Oui. Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Ils se vendent également dans certaines épiceries.



Emballages repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



Plateaux de repas surgelés

Oui s'ils sont conçus pour les fours à micro-ondes. Non s'ils contiennent du métal.



Bocaux en verre

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



Récipient en verre/céramique résistant à la chaleur et allant au four

Oui, mais uniquement ceux conçus pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage. (Consulter **ESSAI DE RÉCIPIENTS** ci-dessous.)



Récipient en métal

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



Attaches métalliques

Non. Elles peuvent produire des étincelles et causer un incendie dans le four.



Sac de cuisson

Oui. Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Ne pas fermer avec une attache métallique. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.



Assiettes et tasses en carton

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



Serviettes et essuie-tout

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



Papier parchemin

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



Récipient en plastique

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

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

Plastique, mélamine

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

Verre en mousse de polystyrène

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



Pellicule plastique

Oui. Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée « Pour four à micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.



Paille, osier, bois

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



Thermomètres

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



Papier paraffiné

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

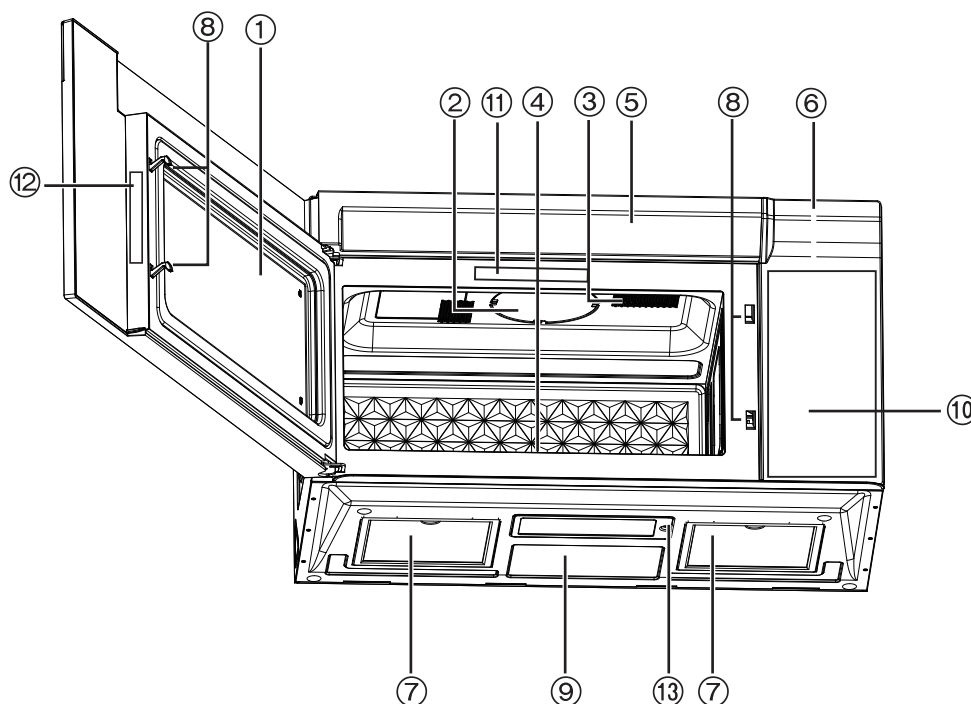


ESSAI DE RÉCIPIENTS

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



Diagramme des caractéristiques



Plateau en
verre



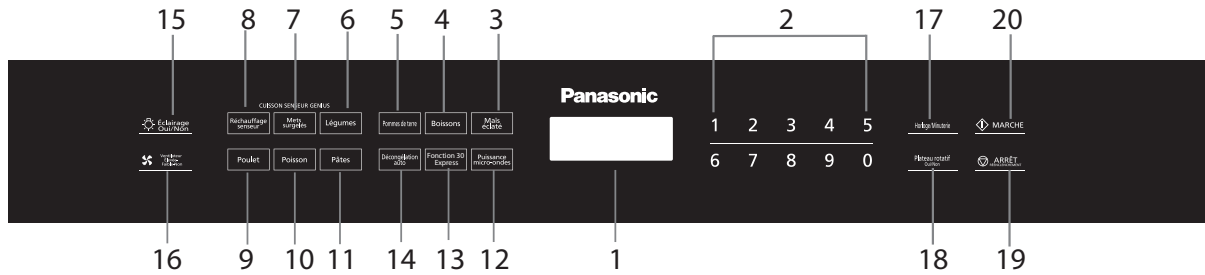
Anneau à galets

- 1 Vitre transparente
- 2 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)
- 3 Lampe du four
- 4 Plateau en verre (plateau rotatif)
- 5 Évent d'aération (la grille de ventilation est amovible et peut être nettoyée, voir page 25)
- 6 Panneau des commandes
- 7 Filtre à graisses (le filtre à graisses est amovible et peut être nettoyé, voir page 25)
- 8 Verrou de sécurité de la porte
- 9 Étiquette d'avertissement
- 10 Guide de cuisson
- 11 Plaque signalétique
- 12 Étiquette CSA
- 13 Éclairage de la surface de cuisson

NOTA :

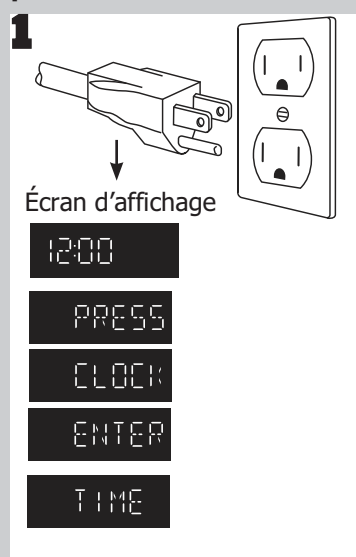
Illustration à titre de référence seulement.

Panneau des commandes

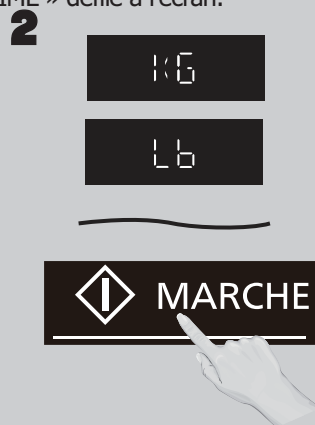


1. Écran d'affichage
 2. Touches numériques
 3. Mais éclaté
 4. Boissons
 5. Pommes de terre
 6. Légumes
 7. Mets surgelés
 8. Réchauffage senseur
 9. Poulet
 10. Poisson
 11. Pâtes
 12. Puissance micro-ondes
 13. Fonction 30 Express
 14. Décongélation auto
 15. Éclairage Oui/Non
 16. Ventilateur Élevée-Faible-Non
 17. Horloge/minuterie
 18. Plateau rotatif Oui/Non
 19. Arrêt/Réenclenchement
- Avant la cuisson :** Une pression supprime toutes les instructions entrées. **Durant la cuisson :** Une pression interrompt temporairement la cuisson. Une autre supprime toutes les instructions entrées et l'heure du jour ou le deux-points s'affiche à l'écran d'affichage.
20. Marche
- Après le réglage du programme de cuisson, une pression met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si la touche **ARRÊT/RÉENCLenchement** est pressée pendant que le four est en marche, la touche **MARCHE** doit être pressée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le message « 12:00 PRESS CLOCK ENTER TIME » défile à l'écran.



Par défaut, le four est réglé sur le système de mesure impérial (oz/lb). Appuyer sur **MARCHÉ** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).

NOTA :

Ces sélections sont offertes lors du branchement initial du cordon d'alimentation.

Réglage de l'horloge



Appuyer une fois sur **Horloge/Minuterie**, puis appuyer sur les touches **numériques** pour entrer l'heure actuelle.

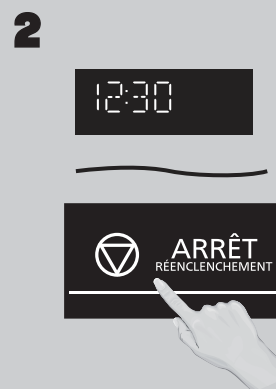


Appuyer une fois sur **MARCHÉ** pour confirmer. L'écran affiche l'heure du jour. Si aucune action n'est effectuée en moins de 5 minutes, le réglage est annulé.

Réglage du système de verrouillage



Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, appuyer trois fois sur **MARCHÉ**. L'heure actuelle apparaît à l'écran.



Appuyer trois fois sur **ARRÊT/RÉENCLenchement**; l'écran affiche l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

NOTES:

1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Ce système peut être activé pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Réglage de l'éclairage



Cette fonction permet de régler la luminosité de la surface de cuisson.

Appuyer une fois sur **Éclairage** pour allumer l'éclairage. Appuyer deux fois pour l'éteindre.

Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)



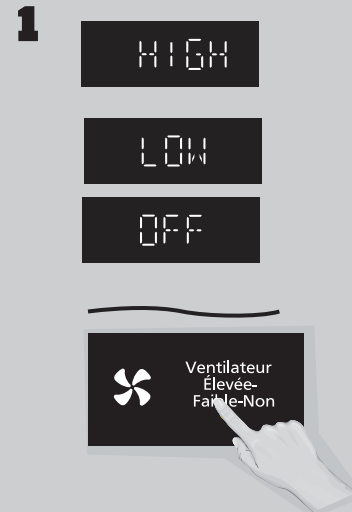
Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser en marche le plateau rotatif. Il est néanmoins possible de mettre le plateau rotatif hors marche afin de permettre la cuisson de grands plats.

Appuyer sur **Plateau rotatif (Oui/Non)** pour mettre le plateau rotatif en ou hors marche. Si le plateau est mis hors marche, l'indication « ON / OFF » (OUI/NON) apparaît à l'écran.

NOTA :

1. Lorsque le réglage du plateau rotatif est à « OFF » (NON), il retourne automatiquement à « ON » (OUI) à la fin du cycle de cuisson. Ne pas mettre le plateau rotatif hors marche pendant la cuisson des aliments.
2. Parfois, le plateau en verre peut devenir trop chaud au toucher. Faire attention avant de toucher au plateau pendant et après la cuisson.

Réglage du ventilateur



Le ventilateur (ventilateur d'aération) enlève les vapeurs de la surface de cuisson sous le four à micro-ondes. Appuyer une fois sur **Ventilateur** pour le régime **Élevée**, deux fois pour le régime **Faible** trois fois pour mettre le ventilateur hors marche.

NOTA :

1. Le ventilateur fonctionnera à vitesse élevée pendant une seconde même lors du réglage du ventilateur à faible vitesse. Cela est un fonctionnement normal.
2. Si la température de la cuisinière ou de la surface de cuisson sous le four devient trop élevée, le ventilateur dans la hotte se met automatiquement en marche pour protéger le four. Il peut rester en marche pendant une heure ou davantage pour refroidir le four. Le cas échéant, la touche Ventilateur ne fonctionne pas.

Cuisson

1



Puissance micro-ondes

Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance apparaisse à l'écran. PL--HI est le niveau le plus élevé et PL--0 est le plus faible.

Pression	Niveau de puissance
Une	PL--HI (ÉLEVÉE)
Deux	PL--90
Trois	PL--80
Quatre	PL--70
Cinq	PL--60
Six	PL--50
Sept	PL--40
Huit	PL--30
Neuf	PL--20
Dix	PL--10
Onze	PL--0

NE PAS TROP CUIRE :

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

Cuisson en plusieurs cycles :

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

2



Régler la durée de cuisson avec les touche **numériques**. La durée programmable maximale est de 99 minutes, 99 secondes.

3



Appuyer sur **MARCHE**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 3 bips se font entendre.

Réglage de la minuterie

1



Horloge/Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Appuyer deux fois sur **Horloge/Minuterie**.

2



Régler la durée de cuisson désirée à l'aide des touches **numériques** (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes).

3



Appuyer sur **MARCHE**. La minuterie effectue le décompte sans que le four fonctionne et trois bips se font entendre à la fin.

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque le décompte est terminé.
2. Pendant le réglage, appuyer sur ARRÊT/ RÉENCLenchement pour quitter le réglage de la minuterie.

Pommes de terre

Cette fonction permet de cuire des pommes de terre sans avoir à régler le poids et la durée. Le four offre une programmation simplifiée.

1



Pommes de terre

Appuyer une fois sur **Pommes de terre** pour 1 pomme de terre; deux fois pour 2; trois fois pour 3; quatre fois pour 4.

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Maïs éclaté

Cette fonction permet de faire éclater le maïs sans avoir à régler le poids et la durée. Le four offre une programmation simplifiée.

1



Maïs éclaté

Appuyer une fois sur **Maïs éclaté** pour un sac de 99 g (3,5 oz); deux fois pour un sac de 85 g (3,0 oz); trois fois pour un sac de 50 g (1,75 oz).

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

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 ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
8. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
9. **La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**

Boissons

Cette fonction permet de réchauffer des boissons sans avoir à régler le poids et la durée. Le four offre une programmation simplifiée.

1



Boissons

Appuyer une fois sur **Boissons** pour 250 ml (1 tasse); deux fois pour 500 ml (2 tasses); trois fois pour 750 ml (3 tasses).

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu par senseur – Légumes

1



Légumes

Appuyer une fois sur **Légumes** pour des légumes frais; deux fois pour des légumes surgelés.

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. L'écran affiche « FRESH VEGGIES » (LÉGUMES FRAIS) ou « FROZEN VEGGIES » (LÉGUMES SURGELÉS).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu par senseur – Réchauffage par senseur

1



Réchauffage senseur

Appuyer sur **Réchauffage senseur** pour choisir le menu de réchauffage.

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. L'écran affiche « REHEAT » (RÉCHAUFFAGE).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu par senseur – Poulet

1



Poulet

Appuyer une fois sur **Poulet**.

2



MARCHE

Appuyer sur **MARCHE**. L'écran affiche « CHICKEN » (POULET).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu par senseur – Poisson

1



Appuyer une fois sur **Poisson**.

2



Appuyer sur **MARCHÉ**.
L'écran affiche « FISH »
(POISSON).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu par senseur – Mets surgelés

1



Appuyer une fois sur **Mets surgelés**.

2



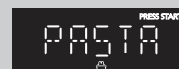
Appuyer sur **MARCHÉ**. L'écran
affiche « FROZEN ENTREES »
(METS SURGELÉS).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

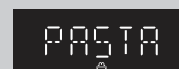
Menu par senseur – Pâtes

1



Appuyer une fois sur **Pâtes**.

2



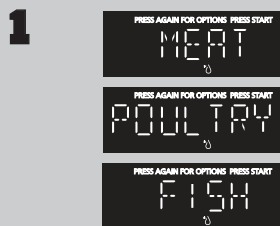
Appuyer sur **MARCHÉ**.
L'écran affiche « PASTA »
(PÂTES).

NOTA :

1. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Décongélation auto

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON



Décongélation auto

Appuyer une fois sur **Décongélation auto** pour la viande; deux fois pour la volaille; trois fois pour le poisson.



MARCHÉ

- 3 Appuyer sur **MARCHÉ** pour régler le poids.



5 0

Entrer le poids désiré à l'aide des touches numériques. Le poids permis va de 0,05 à 2,7 kg (0,1 à 6,0 lb).



MARCHÉ

Appuyer sur **MARCHÉ** pour lancer la décongélation. Le compte à rebours s'amorce.

La fonction de décongélation auto offre la meilleure méthode de décongélation des aliments surgelés. Le guide de cuisson indique la séquence de décongélation recommandée pour l'aliment.

Pour plus de commodité, la décongélation auto est dotée d'un indicateur sonore qui rappelle de vérifier, retourner, séparer ou redispenser les aliments afin d'obtenir le meilleur résultat possible.

Conseils de décongélation

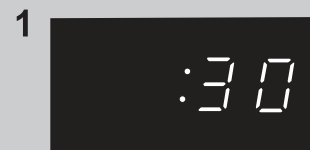
- Pour de meilleurs résultats, retirer les emballages d'origine en papier ou en plastique des poissons, fruits de mer, viandes et volailles. Autrement, l'emballage retiendra la vapeur et les jus près des aliments, ce qui fera cuire la surface extérieure des aliments.
- Pour de meilleurs résultats, mettre en boules la viande hachée avant de la faire congeler. Pendant le cycle de DÉCONGÉLATION, un signal sonore est émis lorsqu'il est temps de retourner la viande. Gratter tout excès de glace de la viande et continuer la décongélation.
- Déposer les aliments dans un contenant peu profond ou sur une grille pour micro-ondes pour égoutter les jus.

Tableau de conversion

Les gens mesurent les aliments en livres et en onces qui sont des fractions de livres, ainsi 4 oz font 1/4 lb. Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la décongélation automatique, il faut indiquer des livres (1,0) et des dixièmes de livre (0,1). Si le poids indiqué sur l'emballage est en fractions de livres, utiliser le tableau suivant pour le convertir en dixièmes de livre.

Poids équivalent	
ONCES	VALEUR DÉCIMALE
1,6	0,10
3,2	0,20
4,0	0,25 un quart de livre
4,8	0,30
6,4	0,40
8,0	0,50 une demi-livre
9,6	0,60
11,2	0,70
12,0	0,75 trois quarts de livre
12,8	0,80
14,4	0,90
16,0	1,0 une livre

Fonction 30 express (Réglage ou ajout de durée de cuisson par incréments de 30 secondes)



Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à 5 minutes 30 secondes) apparaisse à l'écran. Le niveau de puissance est pré-réglé à PL10.



Appuyer sur **Marché**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

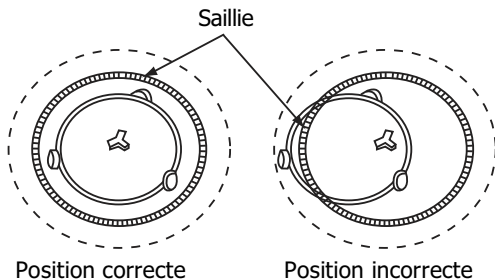
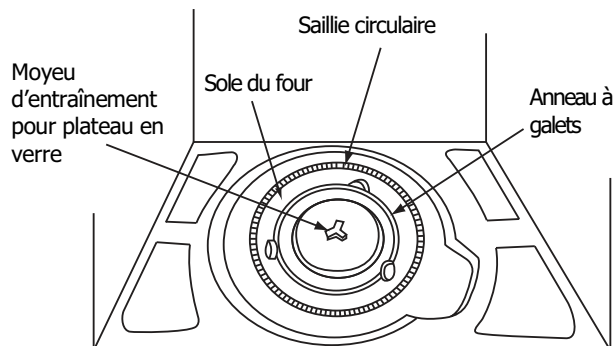
NOTA :

1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur **30 express**.
2. Après avoir réglé la durée avec la touche 30 express, les touches numériques ne sont plus accessibles.
3. La fonction 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.

Fonctionnement (suite)

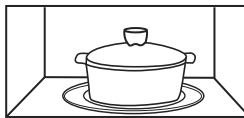
Installation appropriée de l'anneau à galets

Avant d'utiliser le four à micro-ondes, s'assurer que l'anneau à galets est installé correctement. Une installation incorrecte pourrait causer de mauvais résultats, endommager le four ou causer des déversements d'aliments. L'anneau à galets doit être sur la surface entre la saillie circulaire et la saillie de la sole.



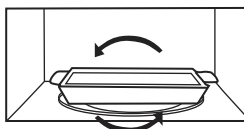
Pour les meilleurs résultats avec la cuisson à un niveau

Les aliments cuisent mieux au four quand ils sont placés sur un plateau rotatif.

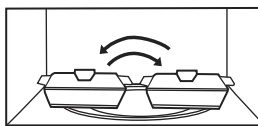


(Plateau rotatif en marche)
Pour de meilleurs résultats

Lors de la cuisson avec des grands plats ou plusieurs plats, le plateau rotatif peut être mis hors marche. Pour de meilleurs résultats, tourner les grands plats ou intervertir les plats à mi-cuisson.



(Plateau rotatif hors marche)
Tourner le plat à mi-cuisson.



(Plateau rotatif hors marche)
Intervertir les plats à mi-cuisson.

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.



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 diminue l'humidité dans l'aliment et pourrait causer un incendie. S'assurer de ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson.



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.



Taille

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, 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 conventionnel 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 et de margarine ou de beurre fondu. 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, la cassonade peut remplacer le sucre granulé, ou la surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement

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

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four 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 certains rebords 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.

Durée de cuisson

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

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four 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 temps d'attente, mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

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

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

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

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

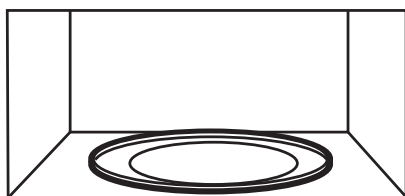
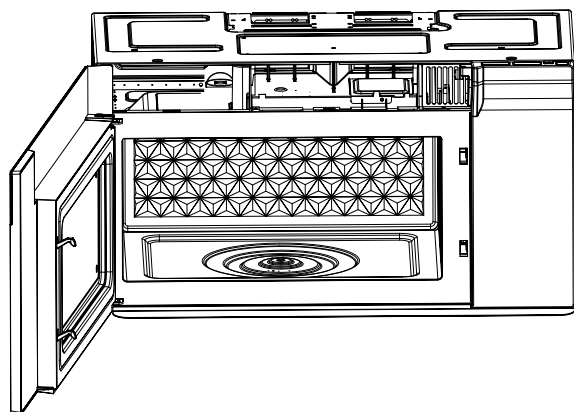
Produit	Température interne minimale et durée d'attente
Steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, porc, veau et	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Jambon , frais ou fumé (non cuit)	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes.
Jambon entièrement cuit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



Conseils pratiques

Essuyer occasionnellement avec une solution de bicarbonate de soude pour garder la fraîcheur à l'intérieur du four.

S'assurer que l'alimentation est coupée avant de nettoyer toute partie du four.



Nettoyage de l'intérieur

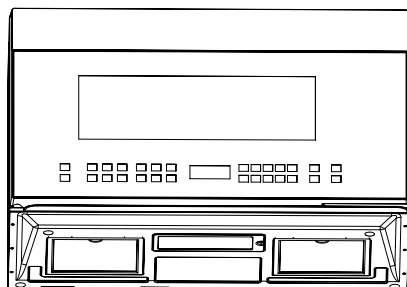
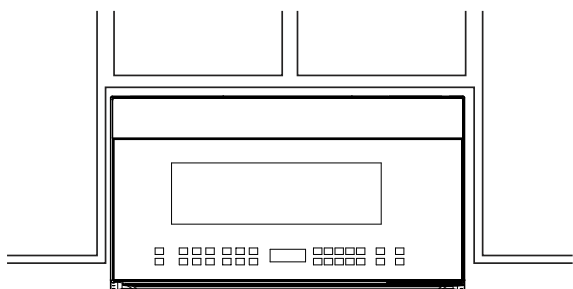
Parois, sole, vitre interne, pièces en métal et en plastique de la porte

Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres nécessitent l'usage d'un linge humide. Enlever les éclaboussures de graisse avec un linge humecté d'eau savonneuse, puis rincer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni d'ustensile tranchant sur les parois du four.

Ne jamais utiliser de nettoyant à four commercial sur quelque pièce du four que ce soit.

Plateau rotatif amovible et anneau à galets

Afin de prévenir tout bris, ne pas placer le plateau rotatif dans l'eau aussitôt après la cuisson. Le laver à fond dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle. Le plateau rotatif et l'anneau à galets peuvent se briser s'ils sont échappés. Ne pas oublier : ne pas faire fonctionner le four en mode micro-ondes si le plateau rotatif et l'anneau à galets ne sont pas en place.



Nettoyage de l'extérieur

Il n'est pas recommandé d'utiliser de vaporisateurs, ni de nettoyeurs à base d'ammoniaque ou d'alcool qui pourraient endommager l'apparence du four à micro-ondes. Si un nettoyeur domestique ordinaire est utilisé, appliquer le nettoyeur sur le linge, puis essuyer la partie souillée.

Boîtier

Nettoyer l'extérieur du four avec un linge humecté d'eau savonneuse. Rincer et assécher. Nettoyer la vitre avec un linge humide.

Panneau de la porte

Avant de nettoyer le panneau de la porte, il est essentiel d'en connaître le type. Consulter les huit caractères du numéro de modèle. « S » signifie acier inoxydable, alors que « B », « W » ou « C » sont des plastiques de couleur.

Acier inoxydable (certains modèles)

Nettoyer le panneau en acier inoxydable avec un nettoyeur pour acier inoxydable à l'aide d'un linge doux propre. Appliquer le produit en évitant soigneusement les parties en plastique environnantes. Ne pas utiliser de cire pour électroménagers, polis, javel ou autre produit contenant du chlore sur les finis en acier inoxydable.

Panneau en plastique de couleur

Utiliser un linge doux légèrement humide, puis bien assécher.

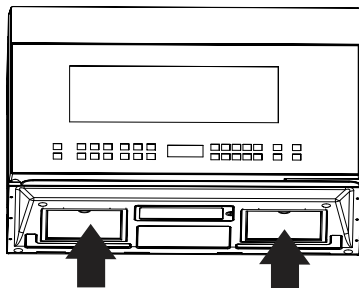
Joint d'étanchéité de la porte

La propreté de la paroi et du joint d'étanchéité est importante pour prévenir les fuites de micro-ondes. N'utiliser qu'un détergent doux, non abrasif, sur une éponge ou un linge doux propre pour le nettoyage. Rincer à fond.

Sole

Enlever souvent la graisse et la poussière sur la sole. Utiliser une solution d'eau tiède et de détergent.

Évent d'aération



*Filtres de ventilation réutilisables
(sur tous les modèles).*

Grille de ventilation

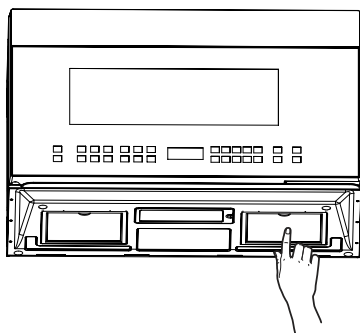
La grille de ventilation comprend deux filtres en métal réutilisables.

Les modèles à recirculation de l'air dans la pièce utilisent aussi un filtre à charbon.

Filtres à graisses

Les filtres en métal retiennent les graisses provenant des aliments cuits sur la cuisinière. De plus, ils empêchent les flammes des aliments sur la cuisinière d'endommager l'intérieur du four.

C'est ce qui explique pourquoi ces filtres doivent toujours être en place lorsque la hotte est utilisée. Les filtres de ventilation doivent être nettoyés une fois par mois ou au besoin.



Retrait et nettoyage des filtres

Pour les retirer, les glisser vers l'arrière à l'aide des languettes. Tirer vers le bas et l'extérieur.

Pour nettoyer les filtres de ventilation, les faire tremper dans de l'eau chaude savonneuse et agiter. Ne pas utiliser d'ammoniaque ni de produit à l'ammoniaque qui noircirait le métal. Il est possible de brosser légèrement le filtre pour retirer la saleté incrustée.

Rincer, secouer et laisser sécher avant de remettre en place.

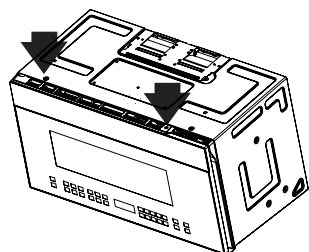
Pour les remettre en place, glisser les filtres dans les fentes sur le cadre à l'arrière de chaque ouverture. Pousser vers le haut et l'avant pour verrouiller en place.

Filtre à charbon

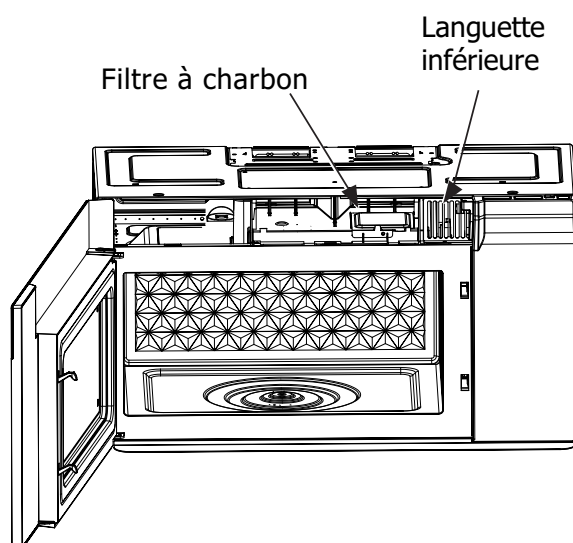
**Le filtre à charbon ne peut être nettoyé.
Il doit être remplacé.**

Si le four ne comporte pas de ventilation vers l'extérieur, l'air est recyclé dans un filtre jetable à charbon qui retient la fumée et les odeurs.

Le filtre à charbon devrait être remplacé lorsqu'il est sale ou décoloré (habituellement après 6 ou 12 mois, selon l'usage).



Retirer les 2 vis de la grille pour enlever la grille.



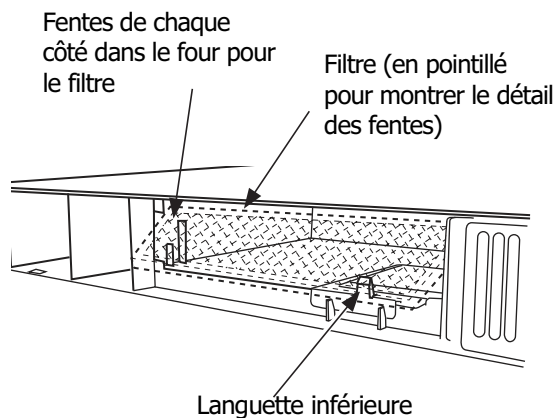
Retrait du filtre à charbon

Pour retirer le filtre à charbon, couper l'alimentation en retirant le fusible ou en ouvrant le disjoncteur, ou encore en débranchant le cordon d'alimentation. Enlever la grille supérieure en retirant, de la manière illustrée, les deux vis qui la retiennent en place.

Il peut être nécessaire d'ouvrir les portes de l'armoire pour retirer les vis.

Pousser vers l'arrière des deux mains sur le dessus du filtre jusqu'à ce qu'il soit presque à l'horizontale. Soulever le filtre depuis le bas jusqu'à ce qu'il se libère des languettes. Glisser vers le bas et sortir le filtre.

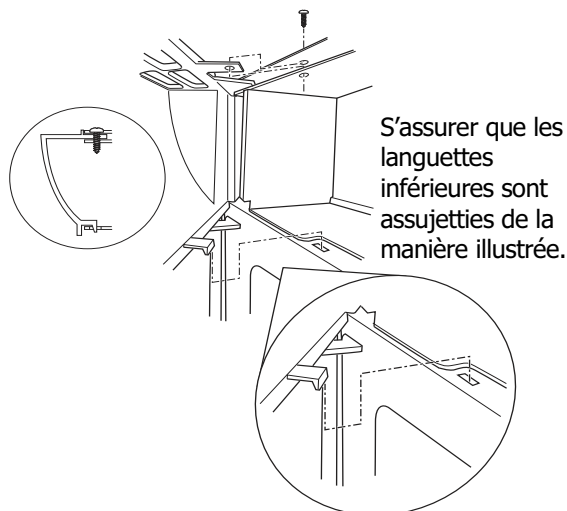
Nettoyage et entretien (suite)



Installation du filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre à charbon, retirer l'emballage en plastique ou autre du nouveau filtre.

Insérer le dessus du filtre vers le haut dans les fentes sur les deux côtés à l'intérieur de l'ouverture supérieure. Une fois dépassée la languette inférieure, pousser le bas du filtre jusqu'à ce qu'il repose en place à la verticale derrière la languette.



Achats des accessoires

Faire l'achat en ligne de pièces, accessoires et manuels d'utilisation pour tous les appareils Panasonic en visitant notre site Web à :
shop.panasonic.ca

Pièces de rechange disponibles

Manuel d'utilisation (ce manuel)	16170000A84346
Instructions d'installation.....	16170000A84348
Plateau en verre	12570000001005
Anneau à galets	12170000004330
Filtre à graisses.....	12270000008300
Filtre à charbon	NN-CF138

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, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 23).
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher. Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible. La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.
La cuisson ne débute pas.	La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte. La touche MARCHE n'a pas été pressée après la programmation; appuyer sur MARCHE . Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur ARRÊT/RÉENCLenchement pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four. La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation. La touche ARRÊT/RÉENCLenchement a été pressée accidentellement; recommencer la programmation du four.
Le plateau en verre est instable.	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 en verre et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre correctement en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales; les nettoyer selon les directives de Nettoyage et entretien (voir à la page 23).
L'indication « LOCK » (VERROUILLAGE) apparaît à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur MARCHE ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur ARRÊT/RÉENCLenchement .
L'indication « DEMO MODE » (MODE DÉMO) apparaît à l'écran.	Le mode de démonstration a été activé. Désactiver le mode en appuyant une fois sur Puissance micro-ondes et quatre fois sur MARCHE , puis quatre fois sur ARRÊT/RÉENCLenchement .
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » apparaît à l'écran.	Cela indique un problème d'alimentation du four; communiquer avec un centre de service agréé (voir à la page suivante).

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 les modèles Prestige</i>)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèles Prestige (<i>Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill</i>)	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.

L'installation du four à micro-ondes avec un nécessaire d'encastrement autre que 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 : [**help.panasonic.ca/french/support/servicentrelocator/default.asp**](http://help.panasonic.ca/french/support/servicentrelocator/default.asp)

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	1 550 W
Intensité*	1 000 W
Dimensions extérieures (L x H x P)	606 x 442 x 426 mm (23 ⁷ / ₈ x 17 ¹³ / ₃₂ x 16 ²⁵ / ₃₂ po)
Dimensions du four (L x H x P)	398 x 258 x 384.6 mm (15 ²³ / ₃₂ x 10 ⁵ / ₃₂ x 15 ⁵ / ₃₂ po)
Filtre à charbon (en option)	NN-CF138
Fréquence	2450 MHz
Puissance de ventilation	Turbo (300 pi ³ /min)
Poids net	Environ 26 kg (57,3 lb)

Les spécifications peuvent être changées sans préavis.

* Une procédure d'essai CEI est utilisée pour mesurer la puissance de sortie.

** Il s'agit de la classification pour l'équipement ISM (Industriel, scientifique et médical) décrite dans la norme internationale CISPR11 et 14-2.

*** La capacité interne maximale est obtenue en mesurant la valeur maximale de la hauteur, de la largeur et de la profondeur. La capacité réelle du contenu en nourriture est moindre.

Conformément aux normes établies par :

FCC – Federal Communication Commission Authorized.

DHHS – Conforme à la réglementation du *Department of Health and Human Services* (DHHS) aux États-Unis, CFR, Title 21, Chapter I, Subchapter J.

 – Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que cet appareil est homologué par les *Underwriters Laboratories, Inc.*, pour utilisation aux États-Unis et au Canada.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de cet appareil se trouve sur la face avant de la cavité du four. Inscrire le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat pour des références futures.

N° de modèle _____

N° de série _____

Date d'achat _____

