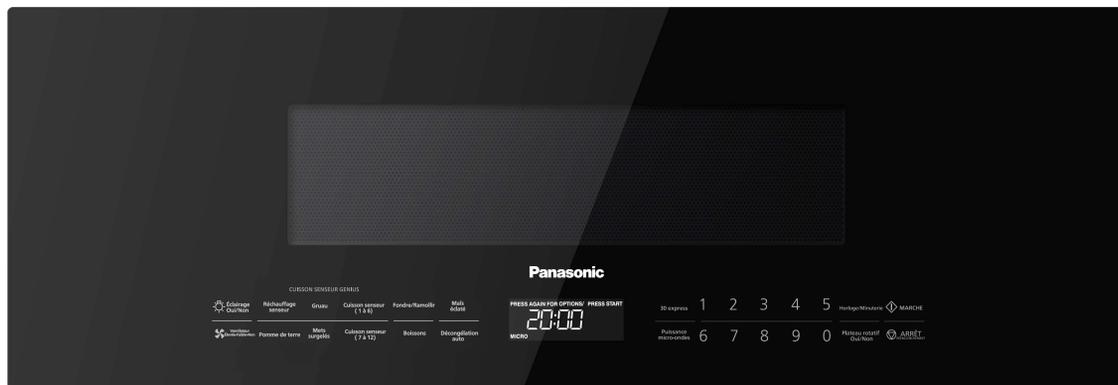


Manuel d'utilisation Four à micro-ondes à hotte intégrée Pour usage domestique seulement Modèle : NN-SG65NB



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

For English Instructions, turn over.

Pour toute demande d'aide, communiquez avec nous sur notre site Web :
<http://www.panasonic.ca/french/support> (Canada seulement)

TABLE DES MATIÈRES

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	1-3
USTENSILES	3
INTERFÉRENCES RADIO	4
INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE	4-5
Instructions d'installation	6
Préparation des aliments	7-8
Ustensiles de cuisson	9

Utilisation

Diagramme des caractéristiques	10
Panneau des commandes	11
Utilisation	12-24
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois	12
Réglage de l'horloge	12
Réglage du système de verrouillage	12
Réglage de l'éclairage	13
Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)	13
Réglage du ventilateur	13
Cuisson	14
Réglage de la minuterie	14
Fonction 30 express	15
Maïs éclaté	15
Boissons	15
Faire fondre/ramollir	16
Décongélation auto	17
Menu avec capteur	18-20
RECETTES PAR MICRO-ONDES	21
Installation appropriée de l'anneau à galets	22
Pour de meilleurs résultats avec la cuisson à un niveau	22
Caractéristiques des aliments	24

Entretien

Entretien et nettoyage du four à micro-ondes	25-29
Achat des accessoires	29
Guide de dépannage	30
Garantie	31

Renseignements généraux

Spécifications	32
Pour vos dossiers	32



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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



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

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures, tant pour lui-même que pour les autres.

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

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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



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

(a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.

(b) **NE PAS** placer d'objets entre la paroi avant du four et la porte, et s'assurer qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.

(c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :

- (1) Porte (faussée),
- (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
- (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Confier toute réparation ou tout réglage du four à du personnel qualifié.

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

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

AVERTISSEMENT

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

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

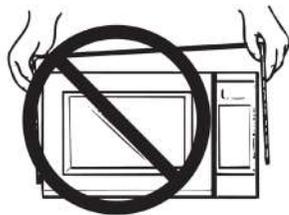
10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé, ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
16. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
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, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four à micro-ondes. **IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.** Afin de prévenir tout risque de blessures :
 - (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
 - (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
 - (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
 - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient 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 de causer des blessures ou des dommages au four.
20. Cet appareil convient pour utilisation au-dessus d'équipement de cuisson au gaz et électrique d'une largeur maximale de 91,4 cm (36 po). Pour réduire le risque de feu et de choc électrique, installer à au moins 34,6 cm (13 5/8 po) au-dessus d'une surface de cuisson, la distance devant être mesurée à partir du dessous du four.
21. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur les filtres.
22. Nettoyer avec précaution le filtre à graisses. Des agents corrosifs de nettoyage tels que des produits de nettoyage de four à base de lessive peuvent endommager le filtre. Une fois par mois, nettoyer le filtre dans de l'eau chaude légèrement savonneuse.
23. Ne jamais flamber des aliments sous la hotte lorsque le ventilateur est activé, car cela pourrait propager les flammes.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT (NON COMMERCIAL)

AVERTISSEMENT

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUES :

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



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

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

Mesures de sécurité

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

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



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



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

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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four.

La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après le retrait du 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 en verre soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Cela pourrait entraîner de mauvais résultats ou causer des dommages au four. Vérifier si le plateau en verre est correctement en place et s'il tourne normalement en observant sa rotation lors d'une pression sur **MARCHE**.
Nota : Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.

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

4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.

5. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four à micro-ondes ou sur une grille placée dans un plat pour four à 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 précautions de sécurité et le manuel d'utilisation.



USTENSILES

! ATTENTION

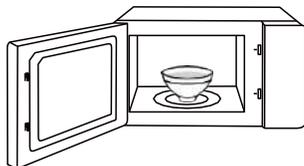
Risque de blessures corporelles :

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

Certains ustensiles non métalliques ne sont pas sûrs pour l'utilisation dans le four. En cas de doute, tester l'ustensile en question en procédant de la façon suivante.

Test d'ustensile :

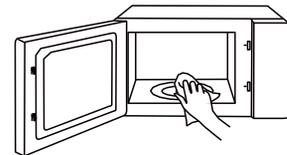
1. Mettre 250 ml (1 tasse) d'eau froide dans un récipient pour four à micro-ondes et le déposer dans le four avec l'ustensile à tester.



2. Cuire à puissance maximale pendant 1 minute.
3. Toucher soigneusement l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes.
4. **NE PAS** dépasser 1 minute de cuisson.

! ATTENTION

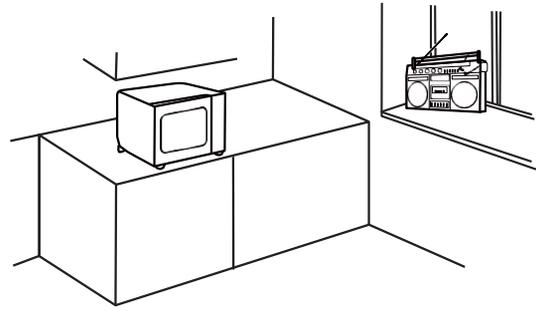
LA CAVITÉ DOIT ÊTRE MAINTENUE PROPRE





INTERFÉRENCES

1. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut provoquer des interférences dans les radios, les téléviseurs ou équipements similaires.
2. Lorsqu'il y a des interférences, elles peuvent être réduites ou éliminées en prenant les mesures suivantes :
 - (a) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four.
 - (b) Réorienter l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - (c) Déplacer le récepteur par rapport au four à micro-ondes.
 - (d) Éloigner le récepteur du four à micro-ondes.
 - (e) Brancher le four à micro-ondes dans une autre prise de sorte que le four et le récepteur se trouvent sur des circuits de dérivation différents.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

AVERTISSEMENT

Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des risques de chocs électriques. Consulter un maître-électricien ou du personnel de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à 3 fils dotée d'une fiche à 3 branches avec mise à la terre et une prise à 3 trous qui acceptent la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance électrique de l'appareil.

DANGER

Risque de chocs électriques :

Le fait de toucher certains des composants internes peut entraîner de graves blessures ou le décès. Ne pas démonter cet appareil.

AVERTISSEMENT

Risque de chocs électriques :

Un usage inadéquat de cette fiche à trois branches peut occasionner des chocs électriques.

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 ne sont pas recommandés.
3. Si un long cordon ou une rallonge sont utilisés :
 - (a) Les caractéristiques électriques du cordon ou de la rallonge doivent être au moins égales à celles du four.
 - (b) La rallonge doit comporter 3 fils et une fiche à 3 branches avec retour à la terre.
 - (c) Le plus long cordon ne doit pas pendre du comptoir ou de la table, afin d'éviter que des enfants tirent dessus ou trébuchent accidentellement.



Instructions de mise à la terre

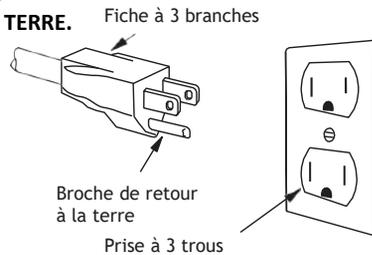
AVERTISSEMENT : UN USAGE INADÉQUAT DE LA BROCHE DE MISE À LA TERRE PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOCS ÉLECTRIQUES.

Consulter un maître-électricien ou du personnel de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

En cas de court-circuit, cette mise à la terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à 3 branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à 3 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 3 trous 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 partager simultanément le même circuit électrique que le four à micro-ondes.
Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur une **PRISE DE COURANT** d'au moins 20 A, 120 V c.a., 60 Hz **RELIÉE À LA TERRE**. Si la prise n'a que 2 trous, il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de la faire remplacer par une prise à 3 trous, correctement reliée à la terre.
3. La **TENSION** du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 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 à micro-ondes, selon la partie 18 des règlements de la FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie de fréquence radio susceptible de causer des interférences avec certains appareils comme les radios, les téléviseurs, les moniteurs pour bébé, les téléphones sans fil, les appareils Bluetooth, les routeurs sans fil, etc. Il est possible de vérifier la présence d'interférences en arrêtant et en redémarrant l'appareil. S'il y a interférence, il est recommandé de corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

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



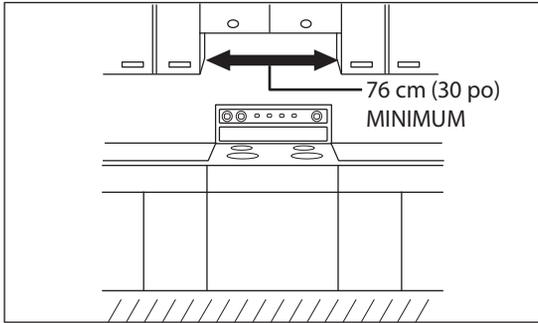
Instructions d'installation

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. Ce four a été conçu pour être installé au-dessus d'un équipement de cuisson au gaz ou électrique d'une largeur de 91,4 cm (30 po) ou moins, dans une ouverture d'au moins 76 cm (30 po).



2. S'assurer d'installer ce four uniquement en suivant les instructions supplémentaires d'installation qui sont fournies.
3. Il est recommandé que le produit soit monté au mur sur des montants d'au moins 5 x 10 cm (2 x 4 po), avec un mur de cloison sèche ou de plâtre/latte d'au moins 1 cm (3/8 po) d'épaisseur. Pour de plus amples renseignements, consulter les instructions supplémentaires d'installation fournies.
4. S'assurer que la hauteur de l'armoire de cuisine rencontre les spécifications minimales indiquées dans les instructions d'installation.
5. Ce four a été conçu pour un usage domestique uniquement.

Hotte

1. Le ventilateur d'aération du four va se mettre en marche automatiquement dans certaines conditions d'utilisation de la cuisinière. Ce phénomène est normal. Faire bien attention de ne pas provoquer et propager un incendie accidentel lorsque le ventilateur est en marche.
2. Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance lorsqu'elle est réglée sur une haute température. Les plats peuvent déborder et causer des coulures grasses et des vapeurs qui peuvent s'enflammer et provoquer un incendie si le ventilateur est en marche. Pour réduire la mise en route automatique du ventilateur, utiliser des ustensiles de taille appropriée et ne régler la cuisinière sur des températures élevées que lorsque c'est nécessaire.
3. Si un feu de corps gras se déclare, l'éteindre en recouvrant complètement le récipient avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuit ou un récipient plat.
4. Maintenir la hotte et les filtres à graisses propres en suivant les instructions à la page 27, pour maintenir une ventilation adéquate et éviter un incendie de graisse.
5. S'assurer de garder le filtre toujours propre pour protéger le système de ventilation automatique (consulter la page 27). Si le ventilateur nécessite une réparation, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
6. Le filtre à charbon doit être remplacé périodiquement. Il est possible de se le procurer auprès d'un détaillant Panasonic agréé.

Ventilation intérieure

Si l'évacuation de l'air par cet appareil doit se faire à l'intérieur de la cuisine, un filtre à charbon doit être utilisé. Pour votre commodité, un filtre à charbon a déjà été installé dans le four. Cependant, il est recommandé que ce filtre soit changé le plus tôt possible pour le filtre à charbon de rechange (NN-CF65), lequel est disponible auprès d'un détaillant Panasonic agréé.

Préparation des aliments

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

IMPORTANT

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

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

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

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES ŒUFS ENTIERS, AVEC OU SANS 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 et de faire cuire des œufs BROUILLÉS.



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

ATTENTION : *La cuisson de vieilles pommes de terre ou de pommes de terre sèches peut 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 feuilles et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

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



8) THERMOMÈTRES

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



9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture avant de les manger. 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.

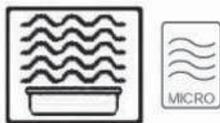


Sacs en papier brun

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

Pour four à micro-ondes

Oui. Si indiqué 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 indiquée, 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 papier

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 indiqué comme sans danger 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 indiqué « 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 indiquée « 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.

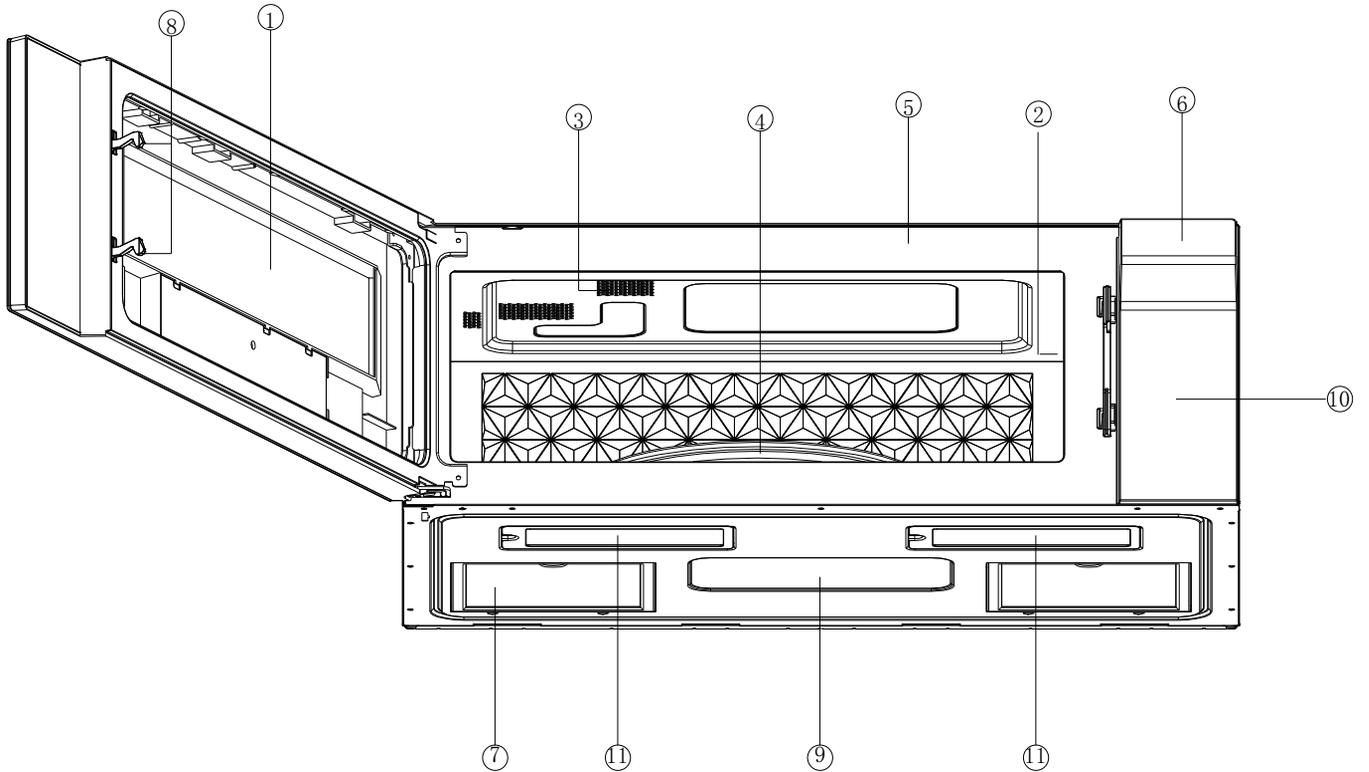


ESSAI DE RÉCIPIENTS

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 vide à tester; **chauffer une (1) minute à PL-HI (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

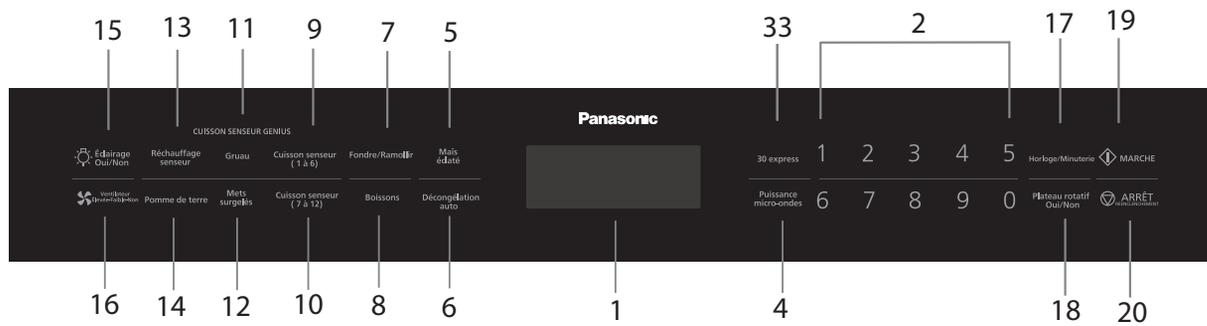


Anneau à galets

- 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
- 6 Panneau des commandes
- 7 Filtre à graisses
- 8 Système de verrouillage de la porte
- 9 Étiquette d'avertissement
- 10 Guide de cuisson
- 11 Éclairage de la surface de cuisson

NOTA :
Illustration à titre de référence seulement.

Panneau des commandes



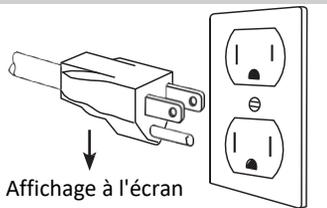
1. Écran d'affichage
2. Touches numériques
3. Fonction 30 express
4. Puissance micro-ondes
5. Maïs éclaté
6. Décongélation auto
7. Fondre/ramollir
8. Boissons
9. Cuisson senseur (1 à 6)
10. Cuisson senseur (7 à 12)
11. Gruau
12. Mets surgelés
13. Réchauffage senseur
14. Pomme de terre
15. Éclairage Oui/Non
16. Ventilateur
17. Horloge/Minuterie
18. Plateau rotatif (Oui/Non)
19. MARCHÉ

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

20. ARRÊT/RÉENCLenchement

Avant la cuisson : Un toucher supprime toutes les instructions entrées. **Durant la cuisson :** Un toucher interrompt temporairement la cuisson. Un autre toucher supprime toutes les instructions entrées et l'heure du jour ou le deux points s'affiche à l'écran d'affichage.

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Affichage à l'écran



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

2



Toucher une fois **MARCHE** pour entrer dans le système de mesure.



Toucher **Horloge/Minuterie** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).

3



Toucher à nouveau **MARCHE** pour accéder au système d'avertisseur. (En touchant deux fois **MARCHE** après le branchement, il est possible de sauter le système des unités de mesure et d'accéder directement au système d'avertisseur.)



L'écran affiche **bEEP**.

4



Toucher **Horloge/Minuterie** pour alterner l'avertisseur entre : bip activé ou bip désactivé.



Par défaut, l'avertisseur est en mode bip activé. L'écran affiche **On**.

5



Toucher une fois **Horloge/Minuterie**.



L'avertisseur passe au mode bip désactivé. L'écran affiche **OFF**.

Toucher **Horloge/Minuterie** pour alterner l'avertisseur entre : **On** ou **OFF**.

6



Toucher **ARRÊT/RÉENCLANCHEMENT** pour confirmer.

NOTA :

1. Ces sélections ne sont offertes que lors du branchement initial du cordon d'alimentation.
2. Après le réglage du bip, l'écran revient au réglage des unités de mesure métriques si la touche **MARCHE** est à nouveau touchée.
3. Toucher **ARRÊT/RÉENCLANCHEMENT** pour quitter.

Réglage de l'horloge

1



Toucher une fois **Horloge/Minuterie**, puis utiliser les **touches numériques** pour entrer l'heure actuelle.

2



Toucher une fois **MARCHE** 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, toucher trois fois **MARCHE**; l'heure actuelle apparaît à l'écran.



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

NOTA :

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

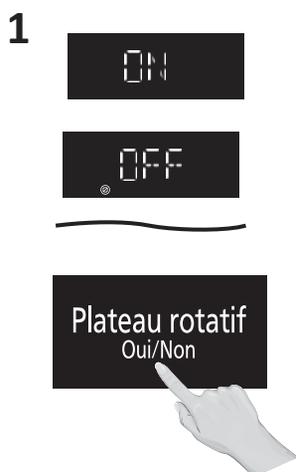
Réglage de l'éclairage



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

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

Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)



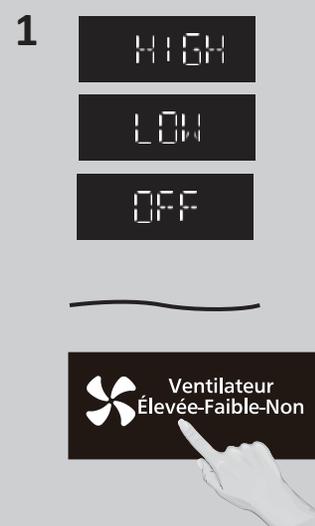
Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser en marche le plateau rotatif. Il est néanmoins possible de mettre le plateau rotatif hors marche afin de permettre la cuisson de grands plats.

Toucher **Plateau rotatif (Oui/Non)** pour mettre le plateau rotatif en ou hors marche. Si le plateau est mis hors marche, l'indication « ON ou 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.
3. Lors de la cuisson avec des grands plats ou plusieurs plats, le plateau rotatif peut être mis hors marche. Pour de meilleurs résultats, tourner chaque plat ou permuter les plats et remuer les aliments occasionnellement durant la cuisson. Pour les aliments qui ne peuvent pas être remués (p. ex. : lasagne), le milieu des aliments devrait être tranché avec un couteau, pour s'assurer qu'il est bien cuit.

Réglage du ventilateur



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

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



Puissance micro-ondes

Toucher **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.

Toucher	Niveau de puissance
Un	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 de toucher **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.



5 0 0

Régler la durée de cuisson avec les touches numériques. La puissance PL-HI a une durée de cuisson maximale de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée maximale programmable est de 99 minutes, 99 secondes.



MARCHE

Toucher **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



Horloge/Minuterie

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

2



3 0 0

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

3



MARCHE

Toucher **MARCHE**. La minuterie effectuée le décompte sans que le four fonctionne et 3 bips se font entendre à la fin.

NOTA :

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

Fonction 30 express

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par tranches de 30 secondes.

1



30 express

Toucher **30 express** jusqu'à ce que l'écran affiche la durée de cuisson désirée (jusqu'à 30 minutes). Le niveau de puissance est pré-réglé à PL--HI.

2



MARCHE

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

NOTA :

1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance avant de toucher **30 express**.
2. Après avoir réglé la durée de cuisson avec la touche 30 express, il n'est pas possible d'utiliser les touches numériques.
3. La touche 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la programmation manuelle.

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

Toucher une fois **Maïs éclaté** pour 99 g (3,5 oz); deux fois pour 85 g (3,0 oz); trois fois pour 50 g (1,75 oz).

2

POPCORN

MARCHE

Toucher **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 celui indiqué, 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

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

2

BEVERAGE

MARCHE

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

NOTA :

1. Les boissons surchauffées peuvent causer un débordement si elles ne sont pas mélangées à l'air. Ne pas réchauffer les boissons dans le four à micro-ondes sans les avoir mélangées avant et à mi-cuisson.
2. Il faut faire attention de ne pas surchauffer les boissons. Le four est programmé pour donner un résultat correct lors du chauffage de 250 à 750 ml (1 à 3 tasses) de boisson, en partant de la température ambiante pour le thé/café et de la température du réfrigérateur pour le lait. La surchauffe augmente le risque de brûlures ou l'éruption de l'eau.
3. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Fondre/Ramollir

Le four utilise la puissance faible pour faire fondre ou ramollir les aliments.

1. Beurre
2. Chocolat
3. Fromage

1



Fondre/Ramollir

Toucher une fois **Fondre/Ramollir** pour le beurre; deux fois pour le chocolat; trois fois pour le fromage.



2

MARCHE

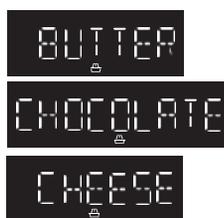
Toucher **MARCHE** pour sélectionner le poids.

1

2

Entrer le poids désiré à l'aide des touches numériques 1 ou 2.

3



MARCHE

Toucher **MARCHE** pour commencer la cuisson.

TABLEAU POUR FAIRE FONDRE

CATÉGORIE	QUANTITÉ	INSTRUCTIONS
BEURRE	100 à 200 g (3,5 à 7 oz)	Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 po), puis les déposer dans un contenant pour four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à la fin de la cuisson pour compléter la fonte.
CHOCOLAT	200 à 285 g (7,0 à 10 oz)	Des brisures ou des carrés de chocolats à cuisson peuvent être utilisés. Déballer les carrés de chocolat et les déposer dans un contenant pour four à micro-ondes. Remuer à la fin de la cuisson pour compléter la fonte.
FROMAGE	50 à 100 g (1,75 à 3,5 oz)	Déballer et déposer dans un contenant pour four à micro-ondes. Le fromage à la crème sera à température pièce et prêt pour utilisation dans la recette.

Décongélation auto

1. VIANDE
2. VOLAILLE
3. POISSON

1



Décongélation auto

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

4

FISH

MARCHE

Toucher **MARCHE** pour lancer la décongélation. Le compte à rebours de décongélation s'amorce.

2



MARCHE

Toucher **MARCHE** pour sélectionner le poids.

3

5.0

5 | 0

Entrer le poids désiré à l'aide des touches numériques. Le poids permis va de 50 g à 2,7 kg (0,1 à 6,0 lb).

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 redispser 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 $\frac{1}{4}$ lb. Toutefois, pour entrer le poids des aliments dans la décongélation auto, il faut indiquer des livres (1,0) et des dixièmes (0,1) de livre.

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

Fonctionnement (suite)

Menu avec senseur – Réchauffage senseur

Portion/poids : 255 à 510 g
(9 à 18 oz)



Réchauffage
senseur

Toucher **Réchauffage senseur** pour choisir le menu de réchauffage.



MARCHE

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

NOTA :

1. Le four calcule automatiquement la durée de réchauffage ou la durée restante.
2. La porte ne doit pas être ouverte avant que la durée ne soit affichée à l'écran.
3. Pour éviter toute erreur lors du réchauffage, s'assurer que le plateau en verre et le récipient soient secs.
4. La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
5. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE AVEC SENSEUR :

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

Menu avec senseur – Pomme de terre

Portion/Poids : 1 à 4 pommes de terre
170 à 227 g chacune
(6 à 8 oz)



Pomme de terre

Toucher une fois **Pomme de terre**.



MARCHE

Toucher **MARCHE**. L'écran affiche POTATO (POMME DE TERRE).

NOTA :

1. Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface. 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 les 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
2. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu avec senseur – Gruau

Portion/poids : 40 à 80 g
(1,4 à 2,8 oz)
(0,5 à 1 tasse)



Gruau

Toucher une fois **Gruau**.



MARCHE

Toucher **MARCHE**. L'écran affiche OATMEAL (GRUAU).

NOTA :

1. Placer dans un bol pour four à micro-ondes sans couvercle. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
2. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Menu avec senseur – Mets surgelés

Portion/poids : 255 à 510 g
(9 à 18 oz)

1

FROZEN

ENTREES

Mets surgelés

Toucher une fois **Mets surgelés**.

2

FROZEN

ENTREES

MARCHE

Toucher **MARCHE**. L'écran affiche « FROZEN ENTREES » (METS SURGELÉS).

NOTA :

1. Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après les 2 bips, remuer ou redispser. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson. L'éloigner du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer avec la cuisson manuelle.
2. L'écran affiche « END » (FIN) lorsque la cuisson est terminée et 3 bips se font entendre.

Cuisson senseur (1 à 12)

Cuisson senseur
(1 à 6)

Cuisson senseur
(7 à 12)

Toucher Cuisson senseur (1 à 6) ou Cuisson senseur (7 à 12) jusqu'à ce que le numéro/aliment désiré apparaisse à l'écran (voir le tableau à la page suivante).

1 FROZE

MARCHE

Toucher **MARCHE**. Chaque numéro d'aliment/élément apparaît à l'écran. La cuisson est terminée lorsque 3 bips se font entendre.

NOTA POUR TOUS LES MENUS AVEC SENSEUR :

1. Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius® et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.
2. 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 suivante, consulter la cuisson manuelle, à la page 14.

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

1. La température ambiante doit être inférieure à 35 °C (95 °F).
2. Le poids des aliments doit excéder 110 g (4 oz).
3. S'assurer que le plateau en verre, l'extérieur des contenants de cuisson et l'intérieur du four à micro-ondes sont secs avant de placer l'aliment dans le four. De l'humidité résiduelle qui devient vapeur peut causer une détection erronée par le senseur.
4. Couvrir les aliments avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne jamais utiliser un contenant étanche en plastique; cela peut empêcher la vapeur de s'échapper et trop cuire l'aliment.

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission de deux bips et l'affichage de la durée de cuisson à l'écran. Autrement, cela entraîne une cuisson incorrecte, car la vapeur de l'aliment ne se trouve plus dans la cavité du four.

Après le début du compte à rebours de la durée de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, retourner ou redispser les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments doivent avoir une durée de repos.

Fonctionnement (suite)

Tableau de cuisson avec senseur (1 à 12)

Consulter les catégories de cuisson avec senseur dans le tableau ci-dessous.

Catégorie	Portion/poids	Conseils
1. Légumes surgelés	200 à 570 g (7 à 20 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. Après les 2 bips, remuer ou redistribuer. Couvrir à nouveau et toucher MARCHE .
2. Légumes frais	200 à 570 g (7 à 20 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. Après les 2 bips, remuer ou redistribuer. Couvrir à nouveau et toucher MARCHE .
3. Poulet	200 à 510 g (7 à 18 oz)	Mettre le poulet dans un plat et couvrir d'une pellicule plastique. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
4. Poisson	200 à 510 g (7 à 18 oz)	Mettre le filet de poisson dans un plat et couvrir d'une pellicule plastique. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
5. Pizza surgelée	170 à 340 g (6 à 12 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
6. Casserole	2 à 6 portions	Utiliser la quantité de liquide appropriée. Couvrir avec une pellicule plastique. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes. (Consulter les recettes de casserole à la page 21.)
7. Lasagne surgelée	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après la cuisson, laisser reposer pendant 2 minutes. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson. L'éloigner du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer avec la cuisson manuelle.
8. Ragoût	2 à 6 portions	Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), émietter 450 g (1 lb) de bœuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens (hachés), 1,2 ml (¼ c. à thé) de morceaux d'ail séchés. Couvrir avec une pellicule plastique et faire cuire à P10 pendant 6 minutes. Remuer après la cuisson. Égoutter. Ajouter 450 g (16 oz) de haricots pinto ou rouges, 430 g (15 oz) de tomates à l'étuvée (hachées), 430 g (15 oz) de sauce tomate, 5 ml (1 c. à thé) de sel et 30 à 45 ml (2 à 3 c. à soupe) de poudre de chili. Recouvrir. Utiliser la cuisson avec senseur à « 8. Stew » (Ragoût). Après les 2 bips, remuer. Couvrir à nouveau et toucher MARCHE . Remuer après la cuisson. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 7 minutes avant de servir.
9. Soupe	250 à 500 ml (1 à 2 tasses)	Verser la soupe dans un bol allant au four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique perforée. Remuer après la cuisson.
10. Omelette	2 à 4 œufs	Suivre la recette de base pour omelette à la page 21.
11. Riz blanc	125 à 375 ml (½ à 1 ½ tasse)	Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans un faitout allant au four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1 ½ partie d'eau à 1 partie de riz.
12. Riz brun	125 à 375 ml (½ à 1 ½ tasse)	Mettre le riz et l'eau chaude du robinet dans un faitout allant au four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1 ½ partie d'eau à 1 partie de riz.

RECETTES PAR MICRO-ONDES

OMELETTE

Recette d'omelette de base

Portion : 1 portion

15 ml (1 c. à soupe) de

beurre ou de

margarine

1 œufs

30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sel et poivre noir moulu, au goût. Chauffer le beurre dans une assiette de 20 cm (8 po) allant au four à micro-ondes pendant 20 secondes à PL10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu.

Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette. Recouvrir d'une pellicule plastique perforée et cuire pendant 2 minutes à PL10. 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 cuire l'omelette.**

NOTA : Doubler les quantités pour une omelette à 4 œufs.

MACARONI AU FROMAGE

Portions : 4 à 6 portions

38 ml (2 ½ c. à soupe) de beurre

23 ml (1 ½ c. à soupe) d'oignon haché

½ gousse d'ail (émincée)

60 ml (4 c. à soupe) de farine tout usage

3 ml (¾ c. à thé) de moutarde en poudre

3 ml (¾ c. à thé) de sel

0,6 ml (⅙ c. à thé) de poivre noir moulu

375 ml (1 ½ tasse) de lait

375 ml (1 ½ tasse) de fromage cheddar râpé

140 g (5 oz) (poids à sec) de macaroni, cuit et égoutté

45 ml (3 c. à soupe) de chapelure

3 ml (¾ c. à thé) de paprika

Dans une cocotte de 3 L (12 tasses), faire fondre le beurre pendant 40 secondes à PL10, avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée, puis cuire pendant 1 minute à PL10. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis ajouter graduellement le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 3 à 4 minutes à PL10 jusqu'à ce que la sauce épaississe, remuer une fois.

Ajouter le fromage cheddar et le macaroni à la sauce et bien mélanger.

Saupoudrer la chapelure et le paprika sur le dessus du plat.

Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Cuire pendant 4 à 5 minutes à PL10, puis pendant 5 minutes à PL5.

RAGOÛT DE BŒUF ET DE MACARONI

Portions : 4 à 6 portions

225 g (1/2 lb) de bœuf haché maigre

½ petit oignon, haché

¼ poivron vert, haché

125 ml (½ tasse) de céleri haché

1 boîte de 430 g (15 oz) de sauce tomate

150 ml (⅔ tasse) d'eau

125 ml (½ tasse) de macaroni coupé non cuit

2,5 ml (½ c. à thé) de persil haché

1,2 ml (¼ c. à thé) de sel

0,6 ml (⅙ c. à thé) de poivre noir moulu

60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar râpé

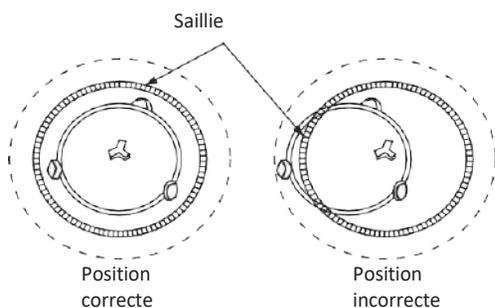
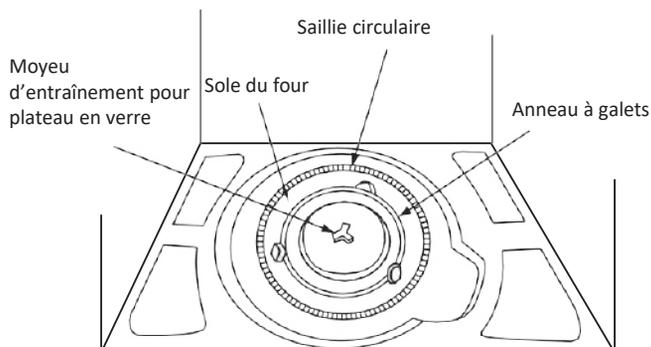
Dans un faitout de 3 L (12 tasses), émietter le bœuf haché. Cuire pendant 5 à 7 minutes à PL6 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire pendant 3 à 4 minutes à PL10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Cuire pendant 4 à 5 minutes à PL10, puis pendant 5 minutes à PL5. Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

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.



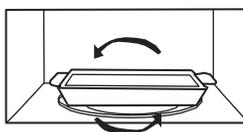
Pour de meilleurs résultats avec la cuisson à un niveau

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

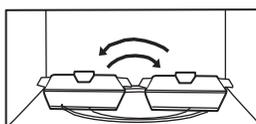
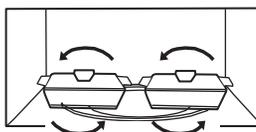


(Plateau rotatif en marche)
Pour de meilleurs résultats

Lors de la cuisson avec des grands plats ou plusieurs plats, le plateau rotatif peut être mis hors marche. Pour de meilleurs résultats, tourner chaque plat ou permuter les plats et remuer les aliments occasionnellement durant la cuisson. Pour les aliments qui ne peuvent pas être remués (p. ex. : lasagne), le milieu des aliments devrait être tranché avec un couteau, pour s'assurer qu'il est bien cuit.



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



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

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

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

Apparence

La couleur des aliments cuits aux micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four traditionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction brunissage. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, 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 traditionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four à micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier une partie du rebord du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Selon le mode d'emploi de la recette, desserrer ou enlever la pellicule plastique pendant la durée d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à divers degrés.

Durée de cuisson

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

Caractéristiques des aliments (suite)

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) après une durée d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de durée d'attente, mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

Les fours à micro-ondes nécessitent la même vérification de cuisson que les fours traditionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement.

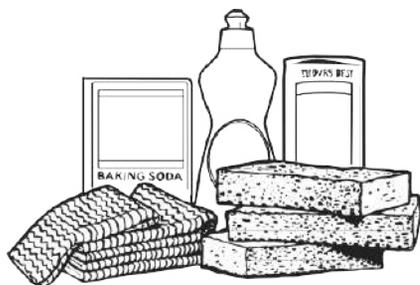
Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

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

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

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

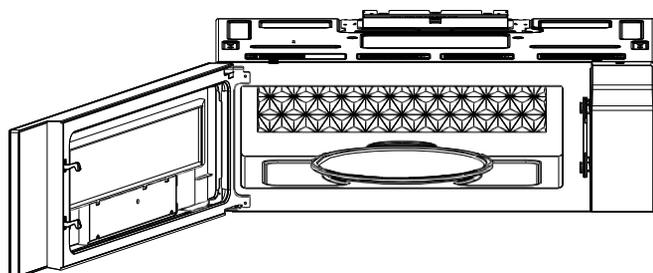
Produit	Température interne minimale et durée d'attente
Steaks, côtelettes et rôtis de bœuf, porc, veau et agneau	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Jambon, frais ou fumé (non cuit)	63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes.
Jambon entièrement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



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

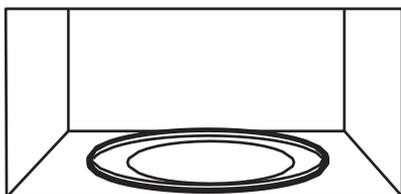
Parois, sole, vitre interne, pièces en métal et en plastique de la porte

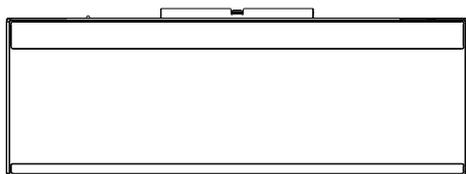
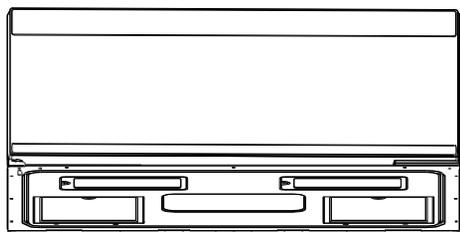
Certaines éclaboussures peuvent être enlevées avec un essuie-tout, d'autres nécessitent l'usage d'un linge humide. Enlever les éclaboussures de graisse avec un linge humecté d'eau savonneuse, puis rincer avec un linge humide. Ne pas utiliser de nettoyant abrasif ni d'ustensile tranchant sur les parois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

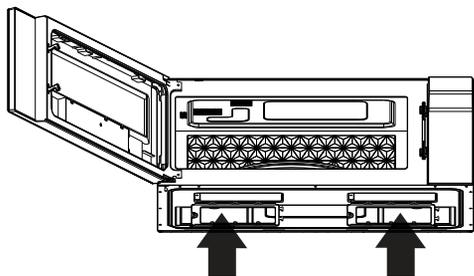
Joint d'étanchéité de la porte

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 les poussières 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

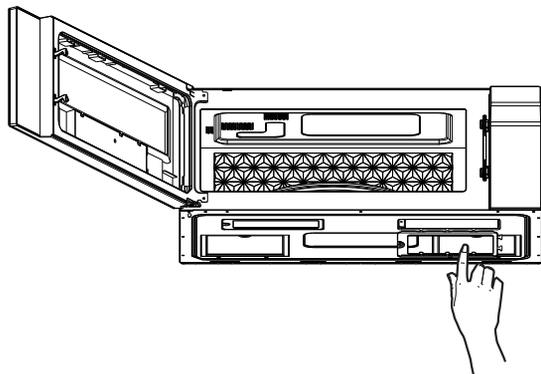
La grille de ventilation comprend deux filtres en métal réutilisables.

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, glisser les filtres 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.

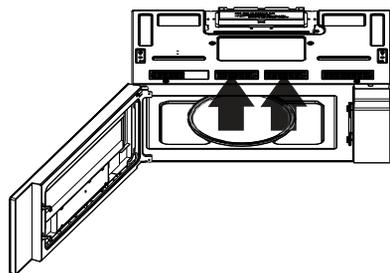
Pour les remettre en place, glisser les filtres dans les fentes sur le cadre à l'arrière de chaque ouverture. Pousser vers le haut et l'avant pour verrouiller en place.

Filtre à charbon

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

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

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.



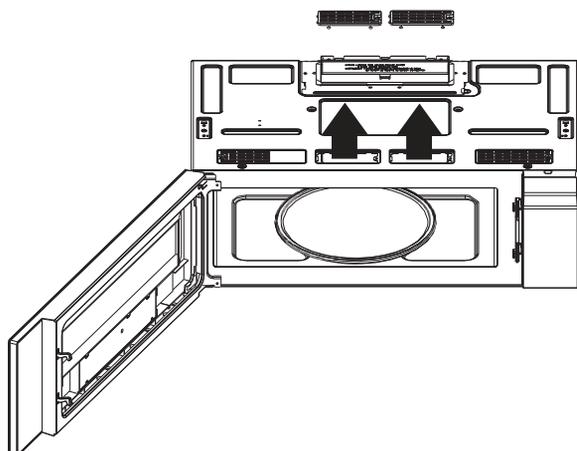
Retirer les 2 vis pour sortir le filtre à charbon

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. Retirer les deux vis qui maintiennent le filtre à charbon en place, de la manière illustrée.

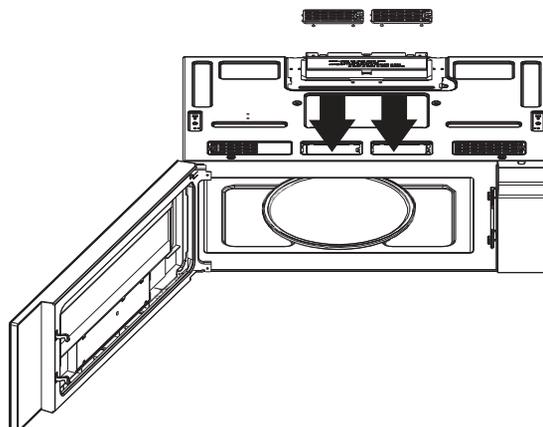
Une fois les vis retirées, le filtre à charbon peut être retiré.

Sortir le filtre à charbon



Installation du filtre à charbon

Pour installer un nouveau filtre à charbon, mettre le nouveau filtre à charbon en place et fixer les vis qui maintiennent le filtre à charbon.



Achat des accessoires

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

Pièces de rechange disponibles

Manuel d'utilisation (ce manuel)	16170000A91679
Instructions d'installation	16170000A91407
Plateau en verre.....	16170000008334
Anneau à galets	12170000004305
Filtre à graisses.....	122700000030876
Filtre au charbon.....	NN-CF65

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 de l'air chaud est évacuée par le four avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la 25).
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 grillé; 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 peut commencer.	La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte. La touche MARCHE n'a pas été pressée après la programmation; toucher MARCHE . Un autre programme est déjà en mémoire; toucher 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 touchée 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 du four à micro-ondes (voir à la page 25).
L'indication « LOCK » (VERROUILLAGE) apparaît à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en touchant trois fois la touche MARCHE ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en touchant trois fois la touche ARRÊT/RÉENCLenchement .
L'indication « DEMO MODE » (MODE DÉMO) apparaît à l'écran.	Le mode de démonstration a été activé. Désactiver le mode en touchant une fois Puissance micro-ondes , quatre fois MARCHE et quatre fois ARRÊT/RÉENCLenchement .
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » s'affiche 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) le remplacer par un produit neuf ou remis à neuf de valeur équivalente, ou (c) rembourser votre 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 (sauf les modèles Prestige)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèle Prestige (Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièces seulement)

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

L'installation du four à micro-ondes avec un nécessaire d'encastrement autre que celui de Panasonic annulera cette garantie.

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, consulter la page : www.panasonic.ca/french/support

RÉPARATIONS

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : 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 expédiez, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.

Spécifications

Alimentation	120 V c.a., 60 Hz
Consommation	1 500 W
Puissance de cuisson*	1 000 W
Dimensions extérieures (L x H x P)	759 x 262 x 472 mm (29 ⁷ / ₈ x 10 ⁵ / ₁₆ x 18 ⁵ / ₁₆ po)
Dimensions de l'intérieur du four (L x H x P)	556,7 x 189 x 310,5 mm (21 ²⁹ / ₃₂ x 7 ⁷ / ₁₆ x 12 ⁷ / ₃₂ po)
Filtre à charbon (en option)	NN-CF65
Fréquence	2 450 MHz
Puissance de ventilation	Élevée (300 pi ³ /min)
Poids net	Environ 26 kg (57,3 lb)

Les spécifications peuvent être modifiées 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 largeur, de la profondeur et de la hauteur. 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 de l'achat _____

