



Panasonic®

Manuel de l'utilisateur Four à micro-ondes / Convection / Grilloir Pour usage domestique seulement Modèle NN-CD87KS



NN-CD87KS

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

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
www.panasonic.com

F0003CW30CW
PA0224-0
Imprimé en Chine
© Panasonic Corporation 2024

Table des matières

Informations de sécurité

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

Utilisation

Emplacement des commandes	11
Accessoires pour le four	12
Panneau des commandes	13
Écran d'affichage	14
Fonction du sélecteur	14
Modes de cuisson.....	15
Fonctionnement	16-44
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois.....	16
Sélection des fonctions	16
Mode de démonstration	17
Menu à l'écran (OUI/NON)	17
Réglage de l'horloge.....	18
Réglage du système de verrouillage.....	18
Réglage du Verrou de porte pour la sécurité des enfants	19
Friteuse à air.....	20
Tableau pour la friture.....	21
Grilloir.....	22
Combinée	23
Recettes de plats préparés	24
Cuisson par convection	25-26
Four à micro-ondes	27
Maintien au chaud.....	28
Fonction 30 express	28
Réglage de la minuterie	29
Réglage de la durée d'attente	30
Réglage de la minuterie différée	31
Ajout de durée	32
Cuisson en 3 cycles.....	33
Réchauffage par senseur (réchauffage à une touche)	34
Décongélation auto	35

Cuisson auto (senseur).....	36-38
Maïs éclaté.....	36
Cuisson auto	39-43
Fonte ou ramollissement.....	39
Cuisson par convection/Combinée	40-41
Boissons.....	42
Réchauffage de pain	43
Nettoyage à vapeur automatique.....	44
Conseils et techniques de décongélation	45
Conseils pratiques	46-47
Tableau de décongélation	48
Tableau de réchauffage	49
Tableau de cuisson.....	50-52
Caractéristiques des aliments	53
Techniques de cuisson.....	54

Entretien

Nettoyage et entretien	55
Achats des accessoires.....	55
Guide de dépannage.....	56
GARANTIE	57

Information générale

Tableau des batteries de cuisine et des ustensiles...	10
Spécifications.....	58
Renseignements sur le nécessaire d'encastrement	58
Pour vos dossiers	58



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur et des autres est très importante.



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

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres. Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

DANGER

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

AVIS

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

ATTENTION

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

Tous les messages de sécurité avertissent l'utilisateur du risque potentiel, 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) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne 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 à un personnel qualifié.

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

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

AVIS

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

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. DES CONTENUS CHAUDS SONT SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES. **NE PAS PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE FOUR MICRO-ONDES.** Faire preuve de prudence lors du retrait des aliments chauds.
12. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
13. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
14. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
15. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
16. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
17. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
18. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - (a) **NE PAS** 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.**
19. **Liquides très chauds :** Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. 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.
20. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
21. Ne pas faire cuire de gros aliments ou utiliser des ustensiles en métal surdimensionnés dans le four micro-ondes/grilloir puisqu'ils peuvent causer un incendie ou des chocs électriques.
22. **NE PAS** utiliser de tampons à récurer. Ils peuvent s'émietter et les morceaux peuvent entrer en contact avec les parties internes du four, causant ainsi un risque de chocs électriques.
23. **NE PAS** utiliser des produits en papier lorsque le four est en mode grilloir.
24. **NE PAS** ranger d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée.
25. **NE PAS** recouvrir la grille ou n'importe quelle autre partie du four avec une feuille d'aluminium afin d'éviter toute surchauffe du four.

Attention : Surfaces chaudes



Conserver ce manuel d'utilisation

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)



AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

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

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

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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE OU DE DOMMAGES CAUSÉS PAR DES ÉTINCELLES :

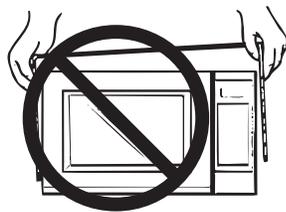
1. **NE PAS** faire fonctionner le four à micro-ondes lorsqu'il est vide, **ne pas faire cuire de petites portions d'aliments sans surveillance** et ne pas utiliser de récipients en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, ou de la cuisson d'une trop **petite portion**, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. 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 ET BRÛLÉ :

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. La grille métallique est conçue pour utilisation en modes Convection, Grilloir, Friteuse à air et Combo et sera chaude après usage.



Faire preuve de prudence lors de la manipulation de la grille métallique, du plateau émaillé et du panier à friture.

Mises en garde

Plateau en verre

1. **NE JAMAIS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, **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**.
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.

Important

Il est essentiel pour le fonctionnement correct du four qu'il soit nettoyé et essuyé après chaque utilisation. Le non-maintien du four propre peut entraîner une détérioration de la surface qui pourrait influencer la durée de vie de l'appareil et engendrer des situations dangereuses.

1. Dans les modes **Friteuse à air, Grilloir, Convection** ou **Combinée**, certains aliments peuvent éclabousser du gras sur les parois du four. Si le four n'est pas nettoyé, ces matières grasses pourraient dégager de la fumée. Le cas échéant, le nettoyage sera plus difficile.
2. Après la cuisson en modes **Friteuse à air, Grilloir, Convection** et **Combinée**, le plafond et les parois du four doivent être nettoyés avec un linge doux humecté d'eau savonneuse. Il faut prendre bien soin de s'assurer de garder la fenêtre propre, surtout après la cuisson en modes **Friteuse à air, Grilloir, Convection** et **Combinée**. Pour éliminer les taches rebelles, vaporiser une petite quantité de nettoyant pour four à micro-ondes sur un linge humide; en recouvrir les taches, laisser agir pendant le laps de temps recommandé, puis essuyer. Cette méthode ne peut pas être utilisée pour nettoyer la porte du four. **NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.** Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.
3. Éviter d'utiliser des détergents abrasifs ou des racloirs métalliques affûtés pour nettoyer la fenêtre de la porte du four, cela pourrait en rayer la surface et provoquer le bris du verre.
4. Quant il devient nécessaire de remplacer l'ampoule du four, consulter le centre de service indiqué par Panasonic.



Installation et mise à la terre

Examen du four

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

Emplacement

- Le four doit être placé sur une surface plane et stable à une hauteur de 91,6 cm (36 po) du plancher. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. **Conserver un espace libre de 15 cm (6 po) au-dessus du four, de 10 cm (4 po) à l'arrière et de 5 cm (2 po) de chaque côté. Si un côté du four doit être placé contre le mur, il ne faut pas bloquer l'autre côté. Ne pas retirer les pattes sous le four.**
 - NE PAS** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
 - NE PAS** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
 - NE PAS** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
- Cet appareil a été conçu pour un usage domestique. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

Installation

- NE JAMAIS** obstruer les événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risquerait de surchauffer. Un dispositif de sécurité couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
- Si le four a été conçu aux fins d'une installation dans une armoire, utiliser uniquement le nécessaire d'encastrement Panasonic approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local ou en ligne à la eBoutique de Panasonic Canada. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.
- L'emploi d'un nécessaire d'encastrement d'une autre marque que Panasonic entraînera la résiliation de la garantie du fabricant pour ce four à micro-ondes.

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

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

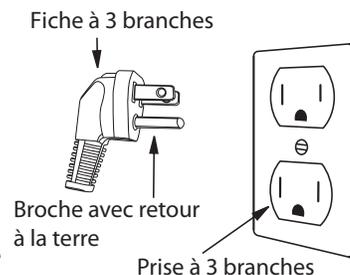
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

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

Alimentation

- L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
- Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
- Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
 - La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four.
 - Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
 - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.



Circuit

- Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. 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.
- Ce four doit être branché sur une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A. **(Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE).** Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
- La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.



Installation et mise à la terre (suite)

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites des fours à micro-ondes. Ce produit peut émettre de l'énergie de fréquence radio 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 »)

Fonctionnement du ventilateur

Après l'utilisation du four, le ventilateur peut continuer à tourner pour refroidir les composants électriques, « REFROIDISSEMENT » s'affiche et «  » défile à l'écran.

Il est tout de même possible de retirer les aliments du four pendant le fonctionnement du ventilateur. Il est recommandé de laisser le four branché jusqu'à ce que le moteur du ventilateur cesse de tourner.

Après avoir utilisé le mode **Cuisson par convection**, il est possible d'ouvrir la porte du four pour accélérer le processus de refroidissement et réduire le temps de fonctionnement du ventilateur.

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.
- **NE PAS** préparer de petites portions d'aliments à haute puissance. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Sélectionner un réglage de puissance de cuisson plus faible lors de la préparation de petites portions.

2) MAÏS ÉCLATÉ

Le maïs 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 du menu de maïs éclaté (voir page 36). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.*



3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

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

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



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

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



- Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour nettoyer l'appareil. La vapeur du nettoyeur pourrait pénétrer dans les composants actifs et endommager en permanence le four ou causer des blessures.
- L'utilisation d'accessoires non recommandé par Panasonic pourrait causer des blessures.

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.



12) UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE

- Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération du boîtier et de la porte, deviennent chaudes lors de l'utilisation des fonctions Friteuse à air, Convection, Combinée ou Grilloir. Afin de prévenir les risques de brûlures, faire preuve de prudence lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de la mise en place ou du retrait d'aliments ou d'accessoires.
- Des éléments de chauffage se trouvent dans le haut du four. Pendant ou après l'utilisation des fonctions Friteuse à air, Convection, Combinée ou Grilloir, toutes les surfaces intérieures du four sont très chaudes. Pour prévenir les risques de brûlures, faire attention de ne pas toucher ces surfaces.
- De même, **POUR ÉVITER DE SE BRÛLER**, faire preuve de prudence lors du contact avec des pièces accessibles du four lorsque celui-ci fonctionne dans le mode de cuisson par convection, de cuisson combinée ou de cuisson au grilloir, parce que ces pièces peuvent devenir très chaudes.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **NE PAS** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffement. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four.
- Avant l'utilisation, s'assurer que les ustensiles ou les récipients peuvent être utilisés dans un four micro-ondes.
- **NE PAS** tenter d'utiliser ce four micro-ondes pour sécher du papier journal, des vêtements ou tout autre matériau. Il y a risque d'incendie.
- Lorsque le four n'est pas utilisé, **NE PAS** ranger des objets autres que les accessoires du four à l'intérieur du four pour les cas où il serait accidentellement mis en marche.
- Cet appareil ne doit pas être mis en marche en mode micro-ondes ou cuisson combinée **SANS ALIMENT DANS LE FOUR**. Cela pourrait endommager le four.
- Si de la fumée ou un feu se produit dans le four, appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** et laisser la porte fermée pour éteindre les flammes. Débrancher le cordon d'alimentation ou fermer le courant au niveau du fusible.
- Il faut déplacer les liquides chauds avec une extrême prudence.
- Lors de la manipulation de contenant de cuisson, faire attention de ne pas renverser le contenu.
- Éviter la vapeur chaude qui peut causer des brûlures graves.
- Afin de prévenir toute blessure, ne laisser personne s'approcher, s'appuyer, s'asseoir ou placer des objets lourds sur la porte ouverte du four.

Il pourrait en résulter des blessures graves.

13) AVANT D'UTILISER LE FOUR

- Avant la première utilisation du four, essuyer tout excès d'huile sur son boîtier et faire fonctionner le four sans aliment ni accessoire dans le mode Convection à 220 °C (425 °F), pendant 10 minutes. Cela aura pour effet de faire s'évaporer l'huile **utilisée pour protéger le four contre l'oxydation. C'est la seule fois que le four peut fonctionner à vide.** (À l'exception de la période de préchauffage.)

Tableau des batteries de cuisine et des ustensiles

	Micro-ondes	Grilloir	Convection	Friteuse à air	Combinée	
					Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)	Combo 2 (Convection + Micro-ondes)
Papier d'aluminium	Pour protéger	Oui	Oui	Non	Pour protéger	Pour protéger
Plat en céramique	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
Plat à brunir	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Sacs en papier bruns	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Vaisselle pour four et four à micro-ondes	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
non compatible avec four/ four à micro-ondes	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Contenants jetables en papier polyester	Oui*	Oui*	Oui*	Non	Oui*	Oui*
Récipient en verre Récipient en verre et céramique allant au four	Oui	Oui	Oui	Non	Oui	Oui
non résistant à la chaleur	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Batterie de cuisine en métal	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Attaches métalliques	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Sac de cuisson	Oui	Oui*	Oui*	Non	Oui	Oui
Serviette en papier et essuie-tout	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Grille de décongélation en plastique	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Vaisselle en plastique pour four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
non compatible avec four à micro-ondes	Non	Non	Non	Non	Non	Non
Pellicule plastique allant au four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Paille, osier, bois	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
Thermomètres pour four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non	Non	Non
traditionnels	Non	Oui	Oui	Non	Non	Non
Papier paraffiné	Oui	Oui	Non	Non	Oui	Non
Récipient en silicone	Oui*	Oui*	Oui*	Non	Oui*	Oui*

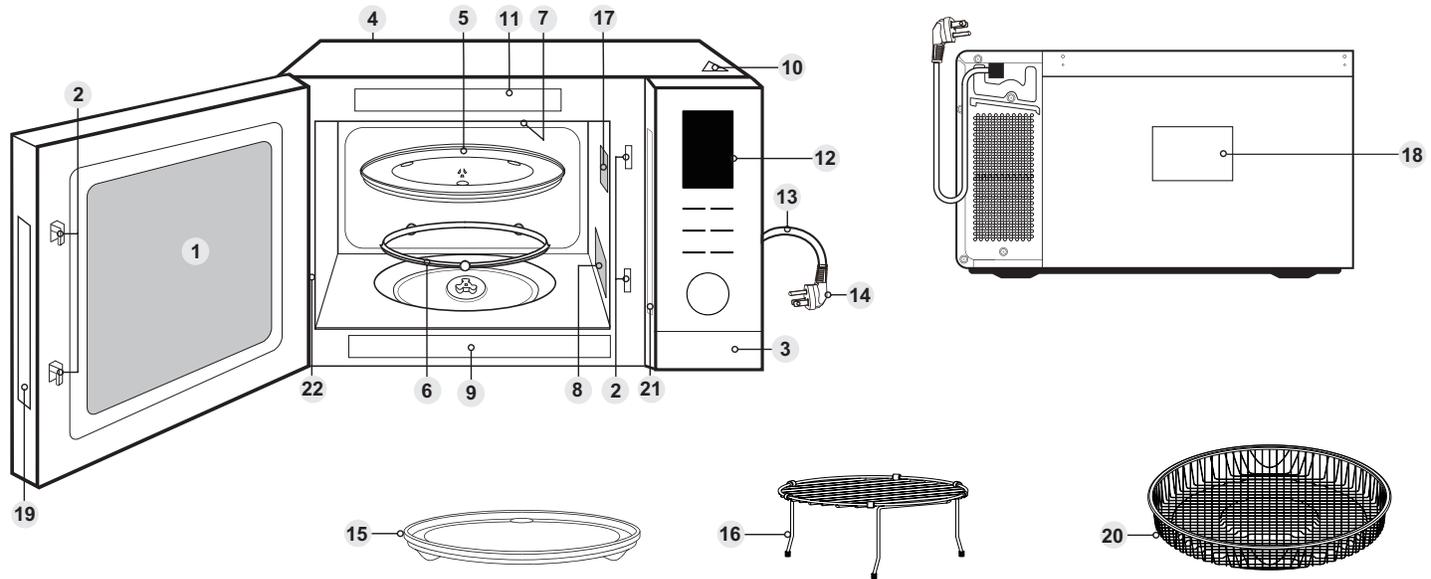
* Vérifier les recommandations du fabricant, doivent résister à la chaleur ou suivre les instructions de la recette.

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 vide; **chauffer une (1) minute à 1 000 W (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.



Emplacement des commandes



① Fenêtre de la porte du four

② Verrou de sécurité de la porte

③ Bouton d'ouverture de la porte

Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte. Ouvrir la porte durant la cuisson arrêtera le processus de cuisson sans annuler le programme. La cuisson recommence aussitôt que la porte est refermée et que la touche de mise en marche est enfoncée. Ouvrir la porte n'importe quand durant un programme de cuisson est sans danger et il n'y a aucun risque d'exposition aux micro-ondes.

④ Événement d'aération externe

⑤ Plateau en verre

- NE JAMAIS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
- N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau en verre.
- Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.
- 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.
- 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. Ce phénomène est normal.
- Le plateau en verre tourne dans les deux directions.
- Toujours mettre le contenant au centre du plateau en verre lors de la cuisson.

⑥ Anneau à galets

- L'anneau à galets doit être nettoyé régulièrement pour éviter tout bruit excessif.
- L'anneau à galets et le plateau en verre doivent être utilisés en même temps.

⑦ Éléments de chauffage à convection et du grilloir

⑧ Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)

⑨ Étiquette d'avertissement

⑩ Symbole de mise en garde (surfaces chaudes)

⑪ Étiquette d'avertissement

⑫ Panneau des commandes

⑬ Cordon d'alimentation

⑭ Fiche d'alimentation

⑮ Plateau émaillé

- Le plateau émaillé est destiné à la cuisson en modes Friteuse à air, Grilloir, Convection et Combinée. Ne pas utiliser le plateau avec le mode Micro-ondes seulement.
- Le plateau émaillé doit toujours être placé sur le plateau en verre (sauf indication contraire).
- Le retirer avec des gants à isolation thermique après utilisation. Pour éviter les brûlures, ne pas le toucher avec vos mains.

⑯ Grille (avec pièces d'espacement)

- La grille incluse avec le four facilite le brunissage des petits plats.
- Nettoyer régulièrement la grille.
- Avec la grille en modes de cuisson manuelle, Friteuse à air, Grilloir, Convection et Combinée, s'assurer de choisir des récipients résistants à la chaleur; ceux faits de plastique ou de papier pourraient fondre ou brûler en présence de la chaleur émise par la cuisson sur le grilloir.
- En mode Combinée, ne jamais déposer directement sur la grille un récipient en aluminium ou en métal. Toujours mettre le récipient en aluminium dans une assiette ou un plat en verre sur la grille. Cela prévient la formation d'étincelles qui pourraient endommager le four.
- Ne pas utiliser la grille lors de la cuisson par micro-ondes seulement.
- Pièces d'espacement : Ne pas retirer lors de la cuisson.

⑰ Éclairage du four

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

⑱ Étiquette d'avertissement

⑲ Étiquette CSA

⑳ Panier à friture

Le panier à friture s'utilise avec la fonction Friteuse à air. Il doit toujours être en place sur la grille du plateau émaillé et sur le plateau en verre (sauf indication contraire).

㉑ Plaque signalétique

㉒ Charnières de la porte

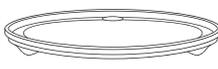
Pour éviter toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, éloigner les doigts des charnières de la porte.

Nota :

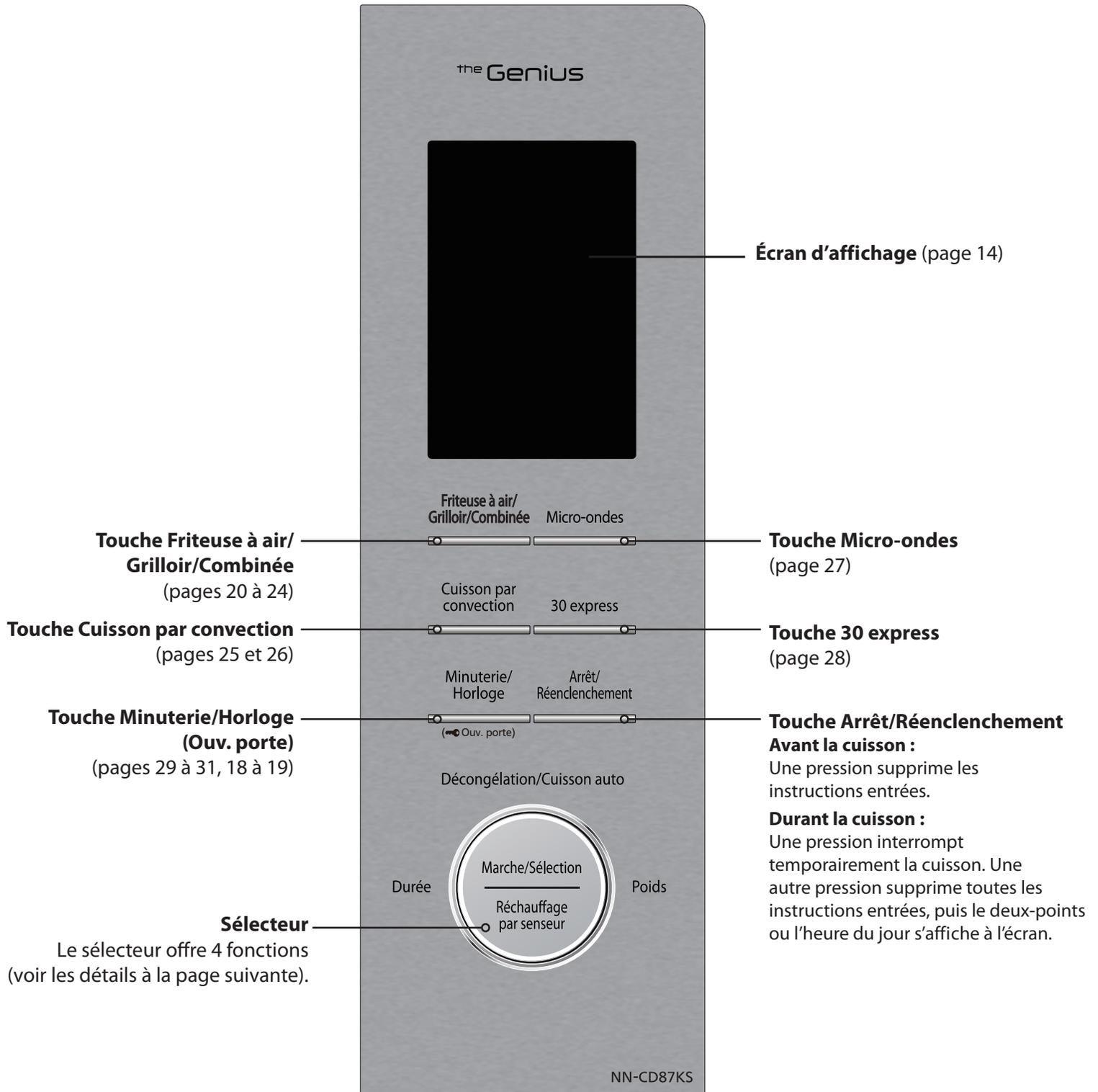
- L'illustration n'est fournie qu'à titre de référence.
- Le plateau en verre, la grille, le plateau émaillé et le panier à friture sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres accessoires de cuisson mentionnés dans le présent manuel doivent être achetés séparément.
- Il est possible de coller l'étiquette fournie avec ce manuel sur la porte du four ou sur le dessus du four.

Accessoires pour le four

Le tableau suivant montre l'usage approprié des accessoires dans le four.

		Plateau en verre	Plateau émaillé	Grille	Panier à friture
Mode					
Four à micro-ondes		OUI	NON	NON	NON
Grilloir		OUI	OUI	OUI	NON
Friteuse à air		OUI	OUI	OUI	OUI
Convection		OUI	OUI	OUI	NON
Combo	Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)	OUI	OUI	OUI	NON
	Combo 2 (Convection + Micro-ondes)	OUI	OUI	OUI	NON

Panneau des commandes



Avertissement sonore :

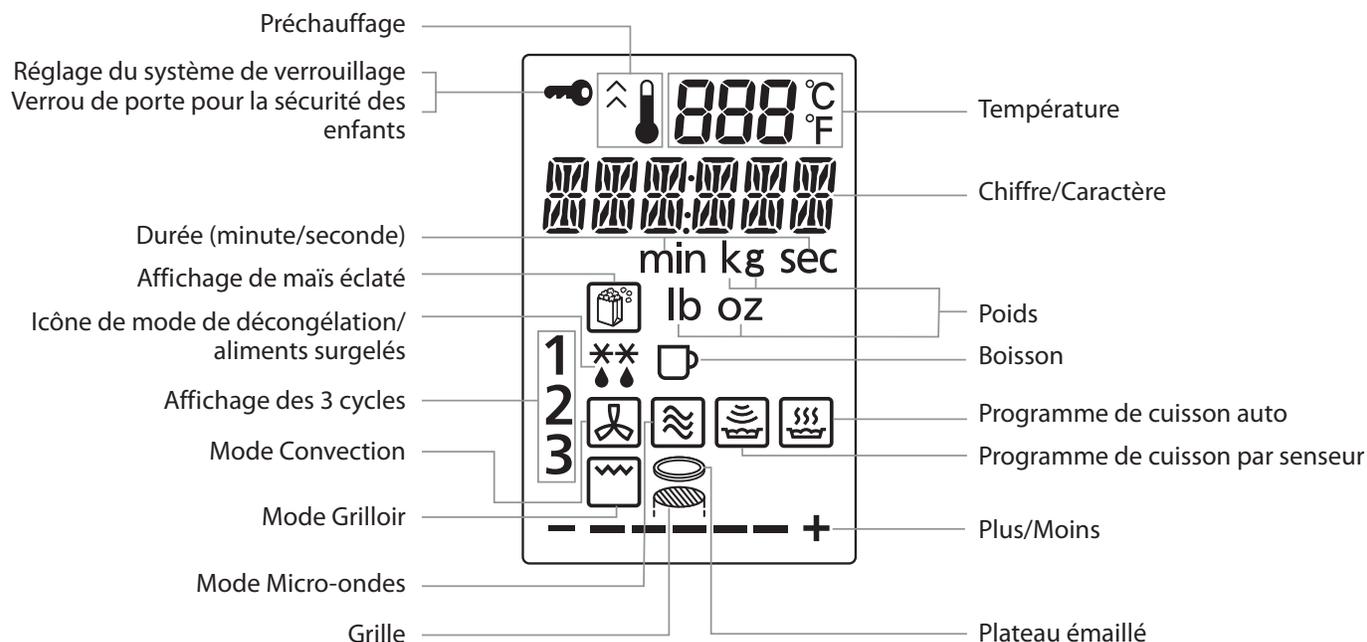
Après une pression appropriée sur une touche, un bip de confirmation se fait entendre. Si la pression ne produit pas de bip, le four n'a pas ou n'a pas pu accepter l'instruction. Le four émet deux bips entre les cycles programmés. Le four émet trois bips après le préchauffage. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

Nota :

Si un cycle (à l'exception du réchauffage à une touche) est réglé sans pression sur la touche **Marche**, le four annule automatiquement le cycle après un délai de 6 minutes. L'affichage revient au mode Horloge ou deux-points.

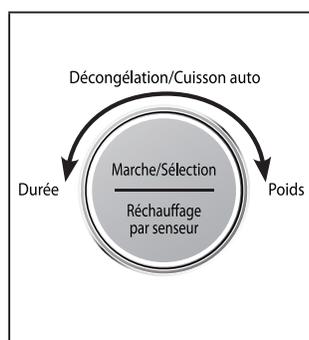
Écran d'affichage

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



Nota : Quand la durée de cuisson sélectionnée est de plus de 60 minutes, la durée s'affiche en heures et en minutes.

Fonction du sélecteur



➊ Durée (temps de cuisson)

Après avoir sélectionné un mode de cuisson manuelle, entrer la durée en tournant le sélecteur. Utiliser le sélecteur pour la fonction Ajout de durée (page 32).

➋ Décongélation, cuisson auto (décongélation, cuisson auto/par senseur, nettoyage à vapeur)

- Lorsque le mode Horloge est affiché, tourner le sélecteur pour sélectionner les programmes automatiques et le poids (pages 35 à 43).
- Nettoyage à vapeur : Ce programme permet de nettoyer la cavité et d'éliminer toute odeur d'aliments du four à micro-ondes (page 44).



➌ Marche/Sélection (confirmation)

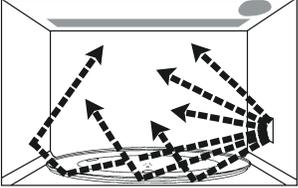
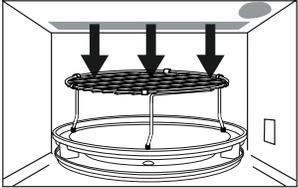
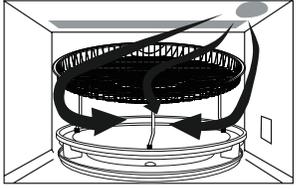
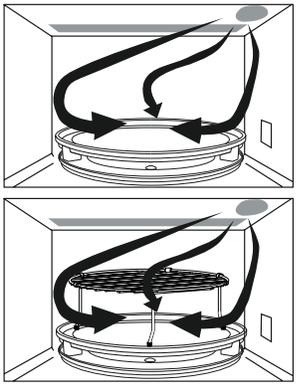
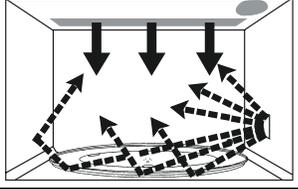
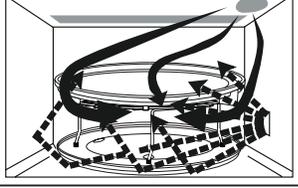
Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche ou confirmer le réglage. Si, pendant la cuisson, la porte est ouverte ou après une pression sur Arrêt/Réenclenchement, il faudra appuyer de nouveau sur Marche pour poursuivre la cuisson.

➍ Réchauffage par senseur (réchauffage à une touche)

Lorsque le mode Horloge est affiché, appuyer sur le sélecteur pour commencer rapidement à réchauffer le repas refroidi (page 34).

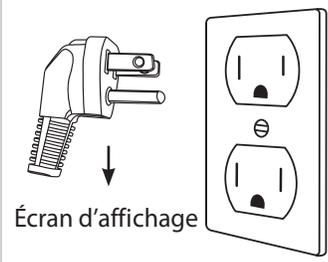
Modes de cuisson

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

Modes de cuisson	Usages	Accessoires recommandés	Récipients
<p>Four à micro-ondes</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Décongélation ■ Réchauffage ■ Fonte : beurre, chocolat, fromage ■ Cuisson : poisson, légumes, fruits, œufs, riz et gruau ■ Cuisson lente : soupe, ragoût, plats préparés, double ébullition ■ Préparation : fruits cuits, confitures, sauces, crèmes anglaises, choux, pâtisseries, caramel, viande, poisson ■ Conservation des aliments cuits au chaud <p>Aucun préchauffage</p>	-	<p>Utiliser vos propres plats, assiettes ou bols allant au four à micro-ondes.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>Grilloir</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grillage de morceaux de poulet ou de fruits de mer ■ Grillage de rôties ■ Brunissage de plats gratinés, de pâtés à la viande ou de tartes à la meringue <p>Aucun préchauffage</p>	Grille sur le plateau émaillé	Utiliser des plats, des assiettes ou des bols résistants à la chaleur.
<p>Friteuse à air</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson de frites ■ Cuisson de bifteck, côtelettes de porc, hamburgers ■ Cuisson d'aliments panés surgelés <p>Aucun préchauffage</p>	Panier à friture + grille + plateau émaillé	Mettre les aliments directement dans le panier.
<p>Convection</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson de petits articles avec durées de cuisson courtes : feuilletés, pâtisseries, biscuits, choux, pâtes brisées, gâteaux roulés ■ Rôtissage spécial : bifteck, gros agneau, poulet entier ■ Cuisson des pizzas et des tartelettes <p>Préchauffage conseillé</p>	Plateau émaillé ou grille	<p>Le métal blanc résistant à la chaleur peut être utilisé sur le plateau émaillé.</p> <p>Ne pas placer la vaisselle directement sur le plateau en verre.</p>
<p>Combo 1 (Grilloir + Micro-ondes)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson à la cocotte : casserole de pommes de terre, casserole de fruits de mer, casserole de bœuf <p>Aucun préchauffage</p>	-	<p>Cocotte allant au micro-ondes sans couvercle, directement sur le plateau en verre.</p> <p>Pas de métal.</p>
<p>Combo 2 (Convection + Micro-ondes)</p> 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Cuisson d'aliments surgelés : pépites de poulet, pizza, ailes de poulet <p>Aucun préchauffage</p>	Plateau émaillé sur la grille	<p>Placer les aliments surgelés directement sur le plateau émaillé et la grille.</p> <p>Pas de métal.</p>

Fonctionnement

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 « **WELCOME TO PANASONIC REFER TO OWNER'S MANUAL BEFORE USE** » défile à l'écran.

Sélection des fonctions

Cette fonction unique de ce four à micro-ondes Panasonic permet d'établir le paramétrage des caractéristiques du four non reliées à la cuisson.

Ce four à micro-ondes est doté des fonctions suivantes :

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

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

NOTA :

1. Ces sélections ne peuvent être faites que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.
2. Appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour revenir au mode initial (« : »).
3. Après le paramétrage, l'écran revient au réglage du choix des unités de poids/température en appuyant sur **Marche** à nouveau; appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

SÉLECTION DES UNITÉS DE POIDS/TEMPÉRATURE

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



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



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

3 Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

SÉLECTION DE LANGUE :

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



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



Appuyer sur « Minuterie/Horloge »	Langue d'affichage
Une fois	Français
Deux fois	Espagnol
Trois fois	Anglais

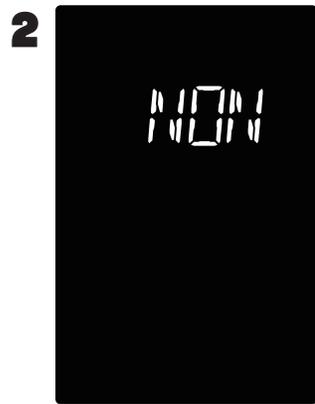
3 Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

SÉLECTION D'AVERTISSEUR :

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



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



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

3 Une fois le réglage effectué, appuyer sur **Arrêt/Réenclenchement** pour quitter.

Fonctionnement (suite)

Mode de démonstration

1 Quand le message « **DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE** » ou « **D** » s'affiche à l'écran, cela signifie que le four est en mode de démonstration et n'émet pas de micro-ondes. Le mode de démonstration est conçu pour les magasins de détail. Dans ce mode, le fonctionnement du four fait l'objet d'une démonstration sans émission de micro-ondes.

NOTA :

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

2

Pour désactiver :

Appuyer une fois sur « **Micro-ondes** », quatre fois sur **Marche** et quatre fois sur **Arrêt/Réenclenchement**.

Étape 1.



Étape 2.



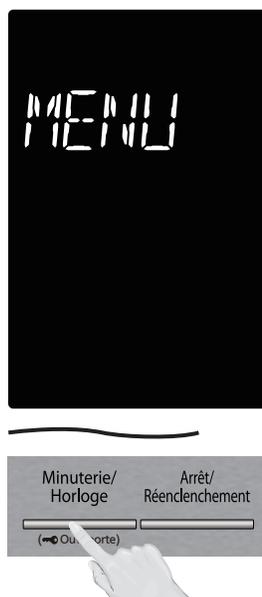
Étape 3.



Menu à l'écran (OUI/NON)

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

Pour activer ou désactiver :



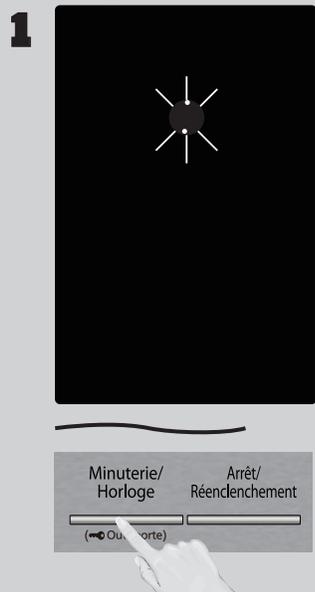
Appuyer quatre fois sur **Minuterie/Horloge** pour activer/désactiver le menu à l'écran. Par défaut, le **menu à l'écran est activé**.

NOTA :

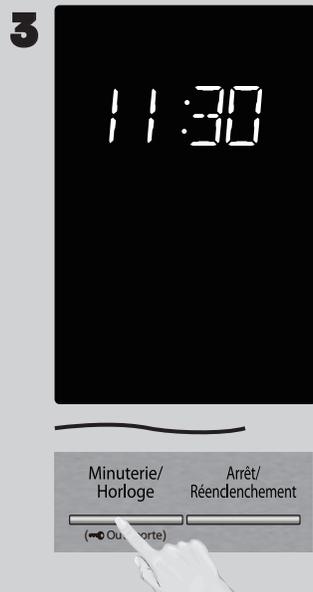
Cette fonction peut uniquement être utilisée lorsque la fonction de guidage est activée.

Fonctionnement (suite)

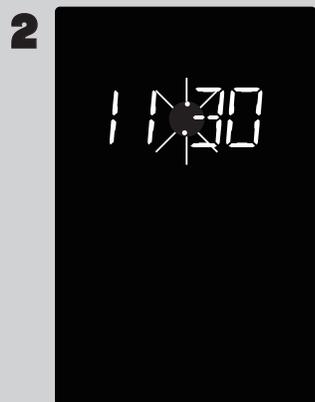
Réglage de l'horloge



Lorsqu'il n'y a PAS de cuisson en cours dans le four, appuyer deux fois sur **Minuterie/Horloge**; le deux-points clignote.



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



Décongélation/Cuisson auto

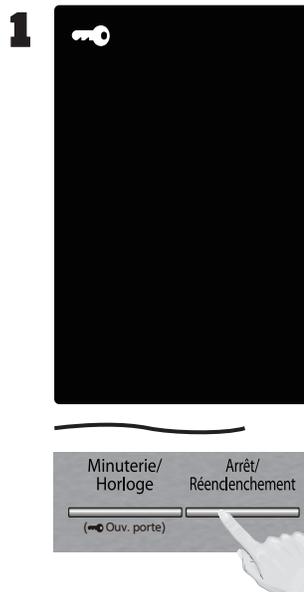


Régler l'heure du jour en tournant le sélecteur. L'heure apparaît à l'écran; le deux-points continue à clignoter.

NOTA :

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

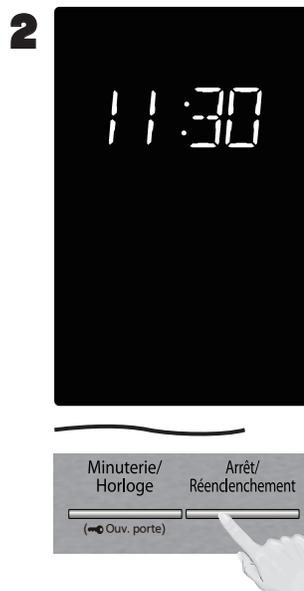
Réglage du système de verrouillage



Lorsque le deux-points ou l'heure du jour est affiché à l'écran, appuyer trois fois sur **Arrêt/Réencenchement**; «  » apparaît à l'écran.

NOTA :

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



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

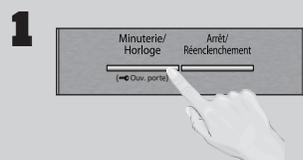
Fonctionnement (suite)

Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

Le four à micro-ondes est équipé d'une fonction électronique de sécurité des enfants, plus précisément : la fonction de verrouillage de la porte, qui permet de « verrouiller » la porte du four afin que les enfants ou toute personne peu familiarisée ne puissent pas l'actionner accidentellement. À la différence du verrou du système de verrouillage, le verrou de porte ne bloque pas l'accès à la fonction micro-ondes, il empêche simplement de se brûler en ouvrant la porte par inadvertance. Plus précisément, le verrou de porte électronique pour la sécurité des enfants est activé ou désactivé à l'aide de touches spécifiques situées sur le panneau des commandes.

Le verrou de porte est automatiquement activé dès le début de la cuisson. Le symbole «  » clignote à l'écran pour indiquer que le four est verrouillé. Suivre les séquences ci-dessous pour déverrouiller la porte dans un intervalle de 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson, la porte se déverrouille automatiquement.

• Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :



Appuyer une fois sur la touche **Minuterie/Horloge**.

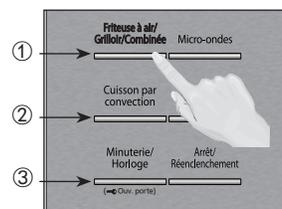
- 2** Appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte, la porte du four est maintenant déverrouillée.
Ouvrir la porte et sortir les aliments avec précaution.

NOTA :

À la fin de la cuisson, par défaut, le four passe en mode « Ajout de durée ». Pour ajouter du temps après avoir vérifié les aliments, tourner le sélecteur pour régler le temps. S'assurer d'ajouter du temps dans la minute qui suit. Consulter la page 32 pour plus de renseignements sur la fonction « Ajout de durée ».

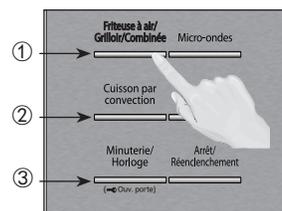
Laisser simplement la fonction de verrouillage de la porte désactivée si elle n'est pas nécessaire pendant un certain temps, ou suivre les instructions pour la réactiver. Le réglage de la fonction doit se faire lorsque la porte du four est déverrouillée et cela doit s'achever dans l'intervalle de 10 secondes.

• Pour désactiver la fonction de sécurité des enfants :



Appuyer successivement sur **Friteuse à air/Grilloir/Combinée - Cuisson par convection - Minuterie/Horloge**, « **NON** » défile à l'écran, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

• Pour réactiver la fonction de sécurité des enfants :



Appuyer successivement sur **Friteuse à air/Grilloir/Combinée - Cuisson par convection - Minuterie/Horloge**, « **OUI** » défile à l'écran, ou rebrancher le four; ces deux actions peuvent permettre de réactiver la fonction.

Nota :

Il est possible de désactiver/activer le verrou de porte pour la sécurité des enfants pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

Fonctionnement (suite)

Friteuse à air

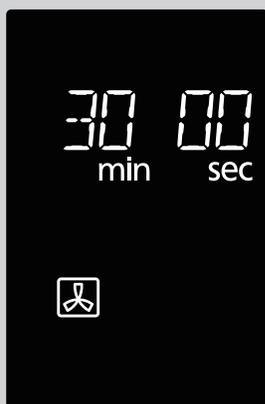
Cette fonction combine une chaleur intense et un flux d'air maximisé pour obtenir des aliments croustillants et dorés. Il n'est pas nécessaire de régler la température et le préchauffage; il suffit de tourner le Sélecteur pour régler le temps de cuisson jusqu'à 9 heures après avoir sélectionné la fonction Friteuse à air.

1



Appuyer une fois sur la touche **Friteuse à air/Grilloir/Combinée**.

2

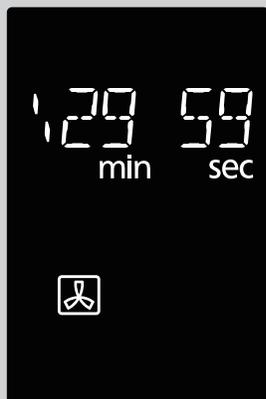


Décongélation/Cuisson auto



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Accessoires du four à utiliser

Panier à friture sur la grille reposant sur le plateau émaillé.



NOTA :

1. S'assurer d'utiliser les accessoires appropriés. Mettre les aliments dans le panier à friture sur la grille reposant sur le plateau émaillé pour égoutter l'huile. **NE PAS** retirer les pièces d'espacement sur la grille.
2. Disposer les aliments de façon uniforme dans le panier à friture. Pour de meilleurs résultats, placer les aliments en une seule couche et laisser un espace entre les morceaux. Pour une grande quantité d'aliments, remuer ou redistribuer les aliments plusieurs fois pendant la cuisson.
3. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
4. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.

ATTENTION :

Les aliments, les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Fonctionnement (suite)

Tableau pour la friture

Aliment		Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Surgelé	Frites minces surgelées	225 à 450 g (8 à 16 oz)	20 à 30	Remuer aux $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
		450 à 900 g (16 à 32 oz)	30 à 40	
	Frites épaisses, coupe bifteck ou en quartiers surgelées	450 à 900 g (16 à 32 oz)	25 à 30	Remuer aux $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Frites coupe bifteck ou en quartiers surgelées	450 à 900 g (16 à 32 oz)	25 à 30	Remuer aux $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Bâtonnets de fromage surgelés	450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	16 à 20	-
	Pépites de poulet surgelées	450 à 1 100 g (16 à 40 oz)	20 à 30	Remuer aux $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
Bâtonnets de poisson surgelés	450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	20 à 30	Remuer aux $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).	
Frais	Frites maison	450 à 900 g (16 à 32 oz)	30 à 40	Tremper dans l'eau froide pendant 1 heure au réfrigérateur, sécher et mélanger avec l'huile, remuer au $\frac{2}{3}$ de la durée totale lorsque le poids est supérieur à 450 g (16 oz).
	Bifteck (½ pouce d'épaisseur)	2 à 4 morceaux 330 à 670 g (12 à 24 oz)	16 à 18	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Côtelettes de porc	2 à 6 morceaux 225 à 670 g (8 à 24 oz)	20 à 30	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Hamburger	2 à 4 morceaux 280 à 560 g (10 à 20 oz)	16 à 20	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Ailes de poulet	450 à 1 000 g (16 à 36 oz)	25 à 30	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Pilons	4 à 8 morceaux 450 à 1 200 g (16 à 42 oz)	35 à 40	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Poitrine de poulet	2 à 4 morceaux 340 à 670 g (12 à 24 oz)	25 à 30	Assaisonner, retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale.
	Filets de poisson	2 à 4 morceaux 225 à 450 g (8 à 16 oz)	20 à 25	Assaisonner, épaisseur inférieure à 1½ po.

Fonctionnement (suite)

Grilloir

Instructions pour le grilloir :

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

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

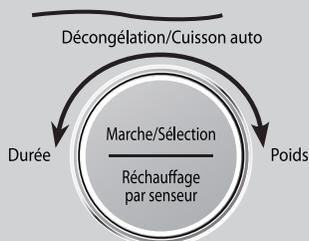
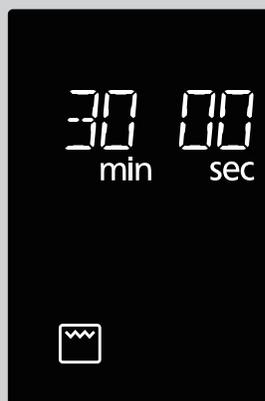
1



Appuyer sur la touche **Friteuse à air/Grilloir/Combinée** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché à l'écran.

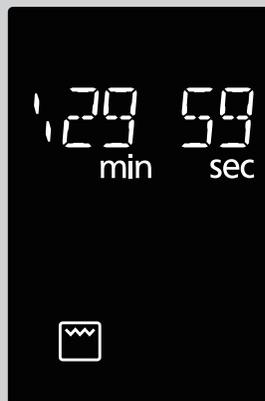
Pression	Niveau de puissance
Deux	Grill 1 (élevé)
Trois	Grill 2 (faible)

2



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

Accessoires du four à utiliser

Lors du grillage des aliments, le plateau en verre doit être en place, avec le plateau émaillé et la grille sur le dessus.

Déposer les aliments sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. La grille permettra au gras de s'égoutter dans le plateau émaillé pour diminuer les éclaboussures et la fumée pendant la cuisson au grilloir de biftecks, de côtelettes et d'autres aliments gras.

Pour faire griller du poisson ou des petits aliments, placer le plateau émaillé sur la grille.



NOTA :

1. Il n'y a pas de puissance de micro-ondes à régler dans le programme de cuisson au grilloir seulement.
2. Utiliser les accessoires fournis, comme expliqué.
3. La cuisson au grilloir ne fonctionne qu'avec la porte du four fermée.
4. Pour griller, le préchauffage n'est pas nécessaire.
5. Ne jamais couvrir les aliments à griller.
6. Après la cuisson au grilloir, il est important de retirer les accessoires de cuisson et de les nettoyer avant de les réutiliser; de plus il faut essuyer les parois et le fond du four avec un linge humecté d'eau savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

ATTENTION :

Les aliments, les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Conseils de cuisine :

1. La plupart des morceaux de viande (comme les saucisses et les côtelettes) peuvent être cuits au réglage le plus chaud - **Grill 1 (élevé)**. Ce réglage convient également pour griller le pain, les muffins, les galettes, etc.
2. Le réglage **Grill 2 (faible)** convient aux aliments plus délicats ou à ceux qui nécessitent une durée de cuisson au grilloir plus longue comme le poisson ou les morceaux de poulet.

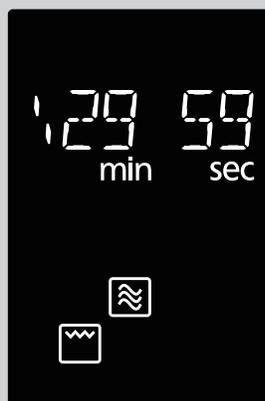
Fonctionnement (suite)

Combinée

1



3



Appuyer sur la touche **Friteuse à air/Grilloir/Combinée** jusqu'à ce que le niveau de puissance souhaité soit affiché à l'écran.

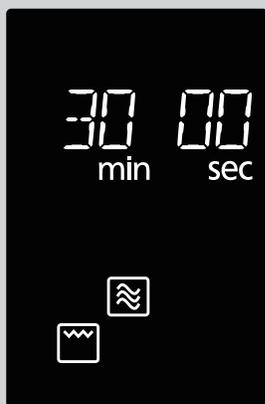
Pression	Niveau de puissance
Quatre	Combo 1 (plats préparés)
Cinq	Combo 2 (aliments surgelés)

Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

ATTENTION :

Les aliments, les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

2



Décongélation/Cuisson auto



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).

Combo 1 (plats préparés)

Cette fonction convient à la cuisson de plats préparés. La puissance de cuisson combine micro-ondes et grilloir. Suivre les recettes et la durée de cuisson recommandés à la page suivante, utiliser des plats allant aux micro-ondes et cuisiner sans couvercle. Pour d'autres recettes de plats préparés, régler la durée de cuisson souhaitée.

Aliment	Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Macaroni au fromage	4 à 6 portions (3 pintes)	25 à 30	Remuer à mi-cuisson
Macaroni au bœuf	4 à 6 portions (3 pintes)	35 à 40	Remuer à mi-cuisson
Casserole de pommes de terre	4 à 6 portions (3 pintes)	35 à 40	Remuer à mi-cuisson
Casserole de thon	4 à 6 portions (3 pintes)	30 à 35	Remuer à mi-cuisson

* Voir les recettes de plats préparés à la page suivante.

Combo 2 (aliments surgelés)

Cette fonction convient à la cuisson des aliments surgelés. La puissance de cuisson combine micro-ondes et cuisson par convection. Utiliser le tableau ci-dessous, disposer les aliments surgelés directement sur la plateau émaillée reposant sur la grille; les retourner au moment recommandé. Pour d'autres aliments surgelés, régler la durée de cuisson souhaitée.

Aliment	Poids	Durée recommandée (en minutes)	Conseils
Ailes de poulet	450 g (1 lb)	25 à 28	Retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale de cuisson
Frites	225 g (8 oz)	18 à 20	-
Pépites de poulet	450 g (1 lb)	24 à 28	Retourner au $\frac{2}{3}$ de la durée totale de cuisson
Pizza surgelée	30 cm (12 po)	20 à 22	-

NOTA :

1. Les aliments sont généralement cuits à **découvert**.
2. La grille et le plateau émaillé sont conçus pour être utilisés en mode Combinée et Grilloir. Ne jamais tenter d'utiliser un autre accessoire métallique que celui fourni avec le four. Mettre le plateau émaillé en dessous pour récupérer le gras ou recevoir les gouttes.
3. Ne pas utiliser de récipients en plastique pour **micro-ondes** dans les cycles de cuisson combinée. Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur de l'élément chauffant supérieur. Ne pas mettre de plats directement sur la grille sous l'élément chauffant, utiliser le plateau émaillé.
4. Quand la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
5. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
6. Pour retourner les aliments, il suffit d'appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte, de sortir le plateau émaillé et la grille, de retourner les aliments, de remettre le plateau émaillé et la grille au four, de fermer la porte et d'appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Le compte à rebours se poursuit avec la durée restante.
7. Les aliments doivent toujours être cuits jusqu'à ce qu'ils soient dorés et bien chauds.
8. Après la cuisson, il est important de retirer les accessoires et de les nettoyer avant de les réutiliser; de plus il faut essuyer les parois et le fond du four avec un linge humecté d'eau savonneuse pour enlever toute trace de graisse.

Fonctionnement (suite)

Recettes de plats préparés

Macaroni au fromage (4 à 6 portions)

40 g (2½ c. à soupe)	beurre
25 g (1½ c. à soupe)	oignon haché
½	gousse d'ail émincée
60 g (4 c. à soupe)	farine tout usage
2,5 g (⅔ c. à thé)	moutarde sèche
2,5 g (⅔ c. à thé)	sel
au goût	poivre noir moulu
375 ml (1½ tasse)	lait
300 g (1½ tasse)	fromage cheddar râpé
140 g (5 oz)	macaroni (poids sec), cuit et égoutté
45 g (3 c. à soupe)	chapelure
2,5 g (⅔ c. à thé)	paprika

Dans un plat de 3 L (3 pintes), faire fondre le beurre pendant 20 secondes à 1 000 W. Ajouter l'oignon et l'ail, et faire cuire pendant 1 minute à 1 000 W. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, et ajouter graduellement le lait. Faire cuire pendant 4 à 5 minutes à 1 000 W 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. Faire cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 25 à 30 minutes, puis laisser reposer pendant 10 minutes.

Macaroni au bœuf (4 à 6 portions)

225 g (8 oz)	bœuf haché maigre
½	petit oignon, haché
¼	poivron vert, haché
110 g (½ tasse)	céleri haché
430 g (15 oz)	boîte de sauce tomate
150 ml (⅔ tasse)	eau
110 g (½ tasse)	macaroni en coudes non cuits
2 g (½ c. à thé)	persil
1 g (¼ c. à thé)	sel
au goût	poivre noir moulu
50 g (¼ tasse)	fromage cheddar râpé

Dans un plat de 3 L (3 pintes), bien mélanger tous les ingrédients, sauf le fromage. Placer le plat sur le plateau de verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 35 à 40 minutes. Remuer de temps à autre pendant la cuisson. Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Casserole de pommes de terre (4 à 6 portions)

750 g (1½ lb)	pommes de terre, pelées et tranchées
125 ml (½ tasse)	crème sure
125 ml (½ tasse)	lait
3	oignons verts, finement hachés
1	petit oignon, tranché finement
50 g (¼ tasse)	fromage parmesan
2	tranches de bacon, finement hachées

Dans un plat de 3 L (3 pintes), disposer les pommes de terre, la crème sure et les oignons en couches. Garnir de fromage et de bacon. Verser du lait sur le dessus. Placer le plat sur le plateau de verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 35 à 40 minutes. Laisser reposer à couvert pendant 5 à 10 minutes avant de servir.

Casserole de thon (4 à 6 portions)

180 g (6½ oz)	thon en conserve, égoutté et émietté
1 L (4 tasses)	pâtes, cuites et égouttées
280 g (10 oz)	boîte de soupe condensée à la crème de champignons
120 g (4 oz)	boîte de champignons tranchés, égouttés
280 g (10 oz)	paquet de pois surgelés, décongelés
175 ml (¾ tasse)	lait
25 g (2 c. à soupe)	piment de Cayenne, haché
250 g (1 tasse)	croustilles écrasées

Dans un plat de 3 L (3 pintes), bien mélanger tous les ingrédients, sauf les croustilles. Placer le plat sur le plateau de verre et cuire à découvert à « Combo 1 » pendant 30 à 35 minutes. Remuer de temps à autre pendant la cuisson. Garnir de croustilles. Laisser reposer à découvert pendant 3 à 5 minutes.

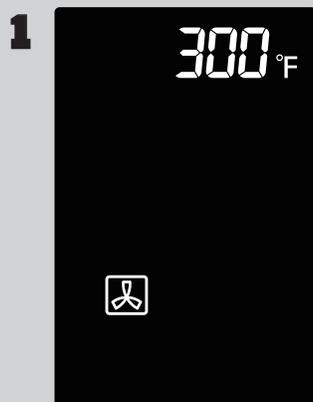
Fonctionnement (suite)

Cuisson par convection

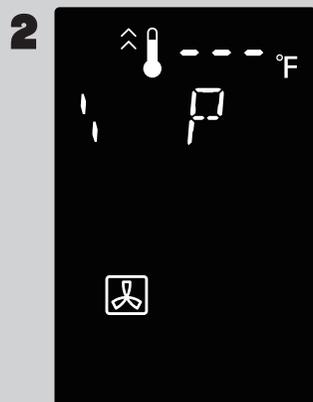
Le four peut être utilisé de façon conventionnelle en utilisant le mode Convection qui incorpore un élément chauffant avec ventilateur. Il est possible de choisir entre les températures de convection suivantes : 40 °C (100 °F) et 100 °C (215 °F) à 220 °C (425 °F). Pour une sélection rapide des températures de cuisson les plus couramment utilisées, le four démarre à 150 °C (300 °F) et, à chaque pression, la température augmente par paliers de 10 °C (18 °F) jusqu'à 220 °C (425 °F), puis à 40 °C (100 °F), 100 °C (215 °F), 110 °C (230 °F) etc. Cette fonction permet de sélectionner 2 modes. Pour de meilleurs résultats, toujours placer les aliments dans un four préchauffé.

Pression	Température
Une	150 °C (300 °F)
Deux	160 °C (325 °F)
Trois	170 °C (340 °F)
Quatre	180 °C (350 °F)
Cinq	190 °C (375 °F)
Six	200 °C (400 °F)
Sept	210 °C (410 °F)
Huit	220 °C (425 °F)
Neuf	40 °C (100 °F)
Dix	100 °C (215 °F)
Onze	110 °C (230 °F)
Douze	120 °C (250 °F)
Treize	130 °C (270 °F)
Quatorze	140 °C (285 °F)

Avec préchauffage :

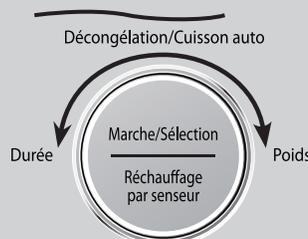
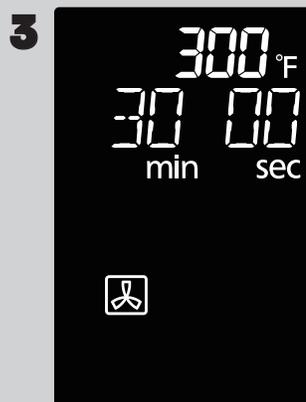


Appuyer sur **Cuisson par convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.

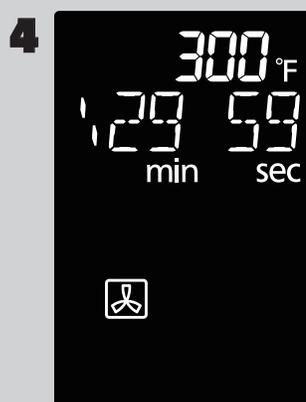


Appuyer sur le sélecteur pour préchauffer le four. L'indication « PRÉCHAUFFAGE » défile une fois à l'écran, un « P » s'affiche ensuite. Quand le préchauffage est terminé, le four émet un bip et l'indication « P FIN » s'affiche à l'écran.

Ensuite, ouvrir la porte et placer les aliments à l'intérieur.*



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

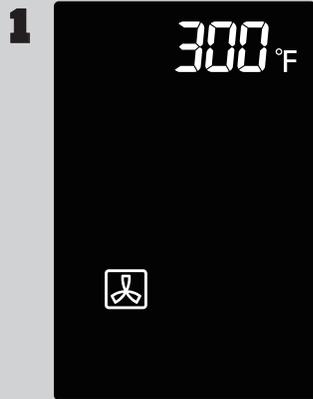
NOTA :

- * Ouvrir la porte à l'aide du bouton d'ouverture de la porte, car la touche **Arrêt/Réenclenchement** peut annuler le programme de cuisson.
- Lors du préchauffage, l'écran affiche la température réelle de la cavité du four. La température actuelle n'est affichée que lorsque la température dépasse 100 °C (215 °F). Pour modifier la température pendant la cuisson, appuyer sur la touche **Cuisson par convection**.
- Le four va maintenir la température de préchauffage sélectionnée pendant environ 30 minutes, tant que la porte reste fermée. Si aucun aliment n'a été placé à l'intérieur du four ou qu'aucun temps de cuisson n'a été réglé, il émettra 5 bips et annulera automatiquement le programme de cuisson. L'affichage retournera au deux-points ou à l'heure du jour.
- Si la porte est ouverte et que la touche Marche n'est pas enfoncée dans les 6 minutes suivantes, le four annule automatiquement le programme de préchauffage. L'affichage va revenir au mode horloge ou deux-points.
- Le four ne peut pas préchauffer à 40 °C (100 °F).

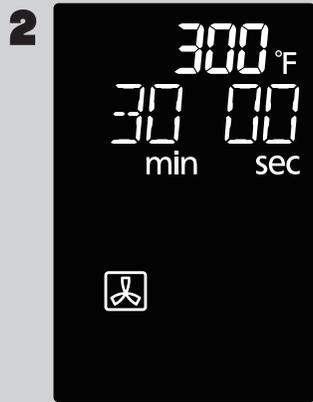
Fonctionnement (suite)

Cuisson par convection

Sans préchauffage :
(40 °C (100 °F) est disponible
en cuisson par convection
sans préchauffage.)



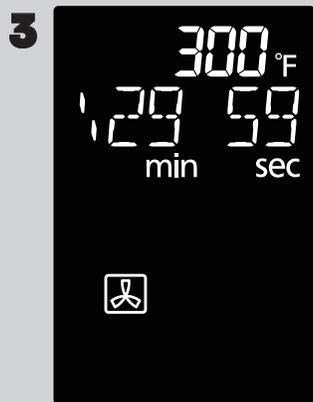
Appuyer sur **Cuisson par convection** jusqu'à ce que la température désirée s'affiche à l'écran.



Décongélation/Cuisson auto



Sélectionner la durée de cuisson en tournant le sélecteur (jusqu'à 9 heures).



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

NOTA :

1. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
2. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.

Accessoires du four à utiliser

En mode Convection, le plateau en verre doit être en position et le plateau émaillé doit être placé sur celui-ci. Les aliments sont ensuite placés sur le plateau émaillé. Suivre les directives de chaque recette. En mode Convection, il n'y a pas de PUISSANCE DE MICRO-ONDES, c'est-à-dire que le four fonctionne de façon conventionnelle. Il est donc possible d'utiliser une plaque à biscuit ou de la vaisselle allant au four.

Il n'est pas recommandé de cuire sur plus d'un niveau en mode Convection. Par exemple, pour la cuisson de deux plateaux de brioches, les cuire une à la fois.



ATTENTION :

Les aliments, les accessoires et l'intérieur du four peuvent être très chauds. Utiliser des gants de cuisine.

Fonctionnement (suite)

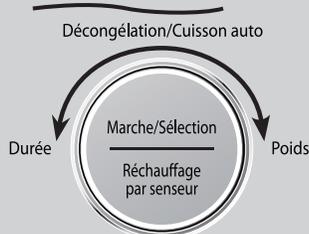
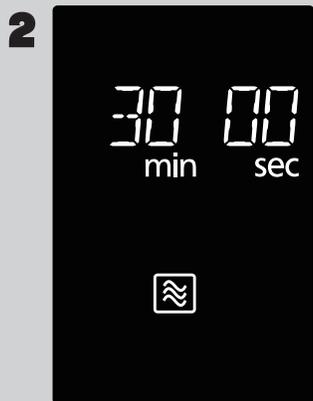
Micro-ondes

Cette fonction permet de régler le niveau de puissance et la durée de la cuisson désirés des aliments. Ne pas disposer les aliments directement sur le plateau en verre. Utiliser des plats, des assiettes ou des bols allant aux micro-ondes et munis d'un couvercle ou d'une pellicule plastique perforée.

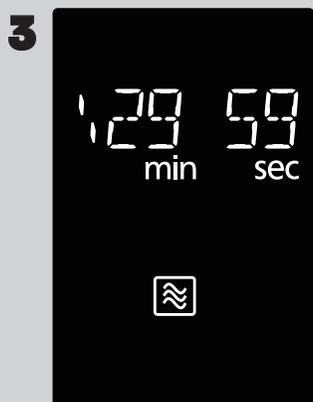


Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.

Pression	Niveau de puissance
Une	1 000 W (ÉLEVÉE)
Deux	800 W (MOY.-ÉLEVÉE)
Trois	600 W (MOYENNE)
Quatre	440 W (MOY.-FAIBLE)
Cinq	300 W (DÉCONG.)
Six	100 W (FAIBLE)
Sept	MAINTIEN AU CHAUD



Régler le temps de cuisson en tournant le sélecteur. 1 000 W et MAINTIEN AU CHAUD offrent une durée maximale de cuisson de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée programmable maximale est de 1 heure et 30 minutes.



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; 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. Il est recommandé d'ouvrir la porte et de sortir les parties décongelées pendant ce cycle. Retourner, remuer ou redispenser les parties encore congelées.
2. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est de moins d'une heure, la minuterie fait le compte à rebours des secondes.
3. Lorsque la durée de cuisson sélectionnée est supérieure à une heure, la minuterie fait le compte à rebours des minutes jusqu'à ce qu'il reste 1 heure (1 H 00). Les minutes et les secondes sont alors affichées et la minuterie fait le compte à rebours des secondes.

NE PAS TROP CUIRE :

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

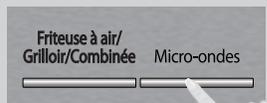
Mise en garde :

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

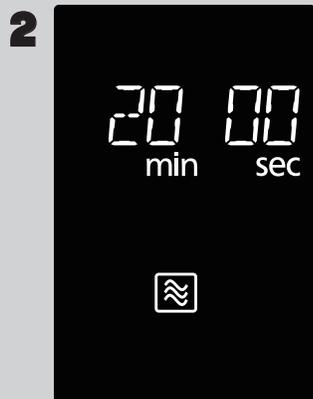
Fonctionnement (suite)

Maintien au chaud

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



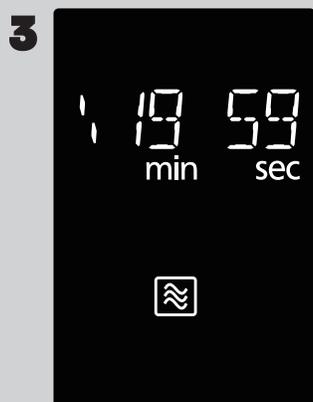
Appuyer 7 fois sur **Micro-ondes** pour sélectionner la fonction MAINTIEN AU CHAUD.



Décongélation/Cuisson auto



Régler la durée de maintien au chaud en tournant le sélecteur (jusqu'à 30 minutes). Par exemple, régler un temps de cuisson de 20 minutes.



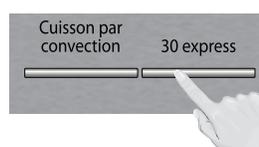
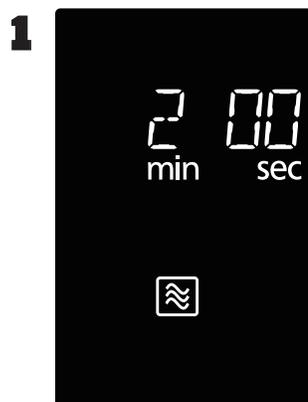
Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

La fonction **MAINTIEN AU CHAUD** peut être programmée comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Elle ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur).

Fonction 30 express

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



Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à 5 minutes) s'affiche à l'écran. Le niveau de puissance est réglé à 1 000 W.



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; 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 :

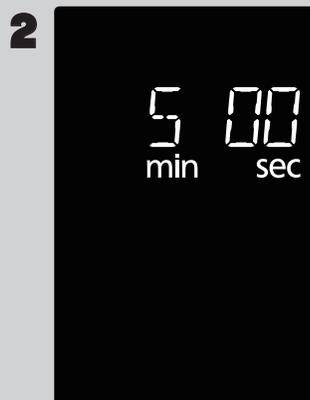
1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur **30 express**.
2. Une fois réglée la durée du cycle **30 express**, le **sélecteur** est accessible.
3. La touche **30 express** peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.
4. Elle ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur).

Fonctionnement (suite)

Réglage de la minuterie



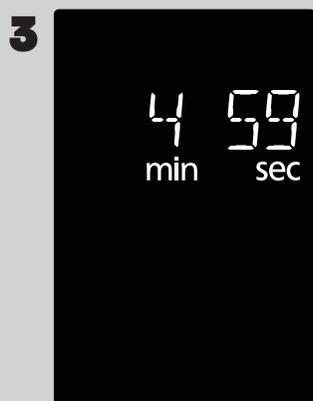
Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.



Décongélation/Cuisson auto



Régler la durée de cuisson désirée en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



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

Attention : La porte du four étant fermée, si la lampe du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four n'a **PAS** été réglée correctement. **ARRÊTER IMMÉDIATEMENT LE FOUR** et relire les instructions.

NOTA :

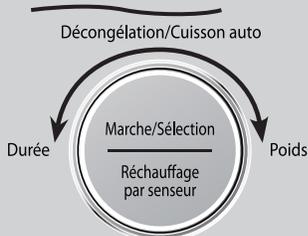
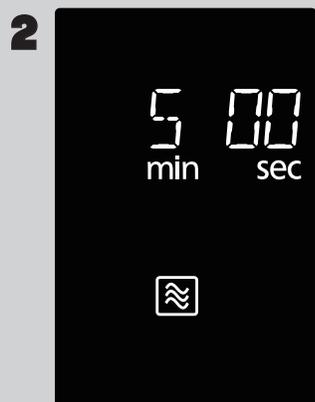
1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. Si la durée dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si elle est moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
3. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

Réglage de la durée d'attente



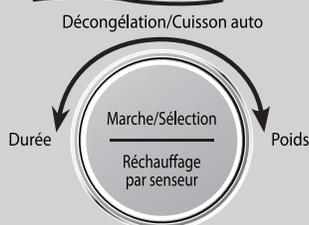
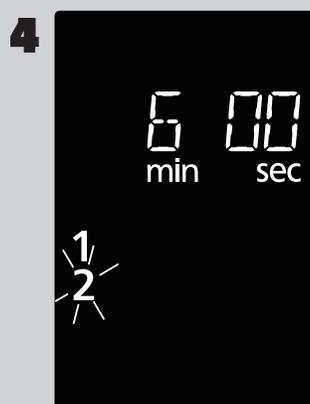
Certaines recettes nécessitent une durée d'attente en fin de cuisson. Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.



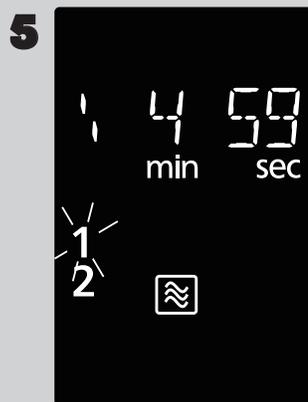
Régler le temps de cuisson en tournant le sélecteur (consulter la page précédente pour les durées maximales).



Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.



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



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

NOTA :

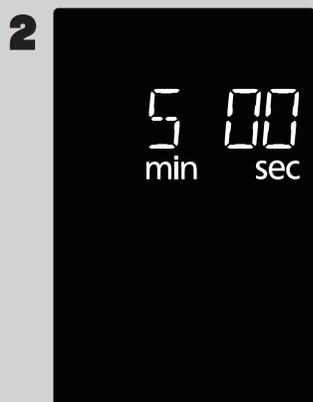
1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage. Cela empêche que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
3. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles de puissance sont permis.
4. Si la durée dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si elle est moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
5. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

Réglage de la minuterie différée



Le début de la cuisson peut être différé pour retarder la cuisson. Pour ce faire, appuyer d'abord une fois sur la touche **Minuterie/Horloge**.



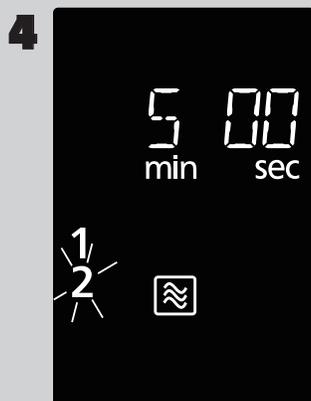
Décongélation/Cuisson auto



Choisir la durée différée désirée en tournant le sélecteur (jusqu'à 1 heure et 30 minutes).



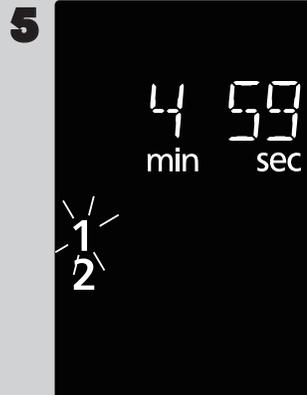
Appuyer sur **Micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de puissance s'affiche à l'écran. 1 000 W est le niveau le plus élevé et 100 W, le plus faible.



Décongélation/Cuisson auto



Régler le temps de cuisson en tournant le sélecteur (consulter la page précédente pour les durées maximales).



Appuyer sur le sélecteur pour mettre l'appareil en **marche**; le compte à rebours de la minuterie différée s'amorce, puis la cuisson débute.

NOTA :

1. Si la porte du four est ouverte pendant le temps de la minuterie, la durée d'attente ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
2. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage. Cela empêche que la température des aliments au départ augmente avant le début de la décongélation ou de la cuisson. Un changement de la température de départ pourrait produire des résultats imprécis.
3. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente ou de la minuterie différée, seulement 2 cycles de puissance sont permis.
4. Si la durée dépasse une heure, le décompte s'effectue en minutes. Si elle est moins d'une heure, le décompte s'effectue en secondes.
5. Un « H » s'affichera à l'écran pour indiquer les heures.

Fonctionnement (suite)

Ajout de durée

(Exemple : Pour ajouter une durée de cuisson après Grill 1 (élevé).)

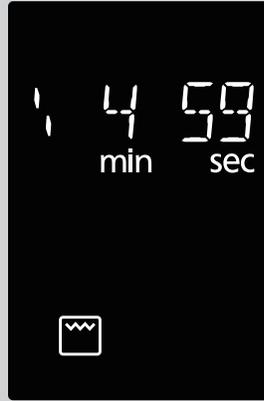
1



Régler le programme de cuisson désiré en entrant le mode de cuisson et la durée requise.

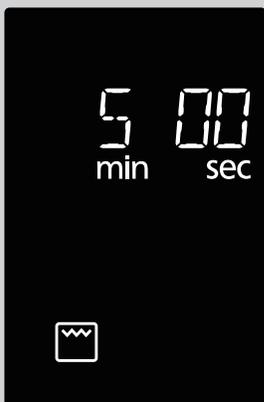
Après la cuisson, le message « **AJOUTER DUREE OU SAVOURER VOTRE REPAS** » s'affiche à l'écran.

3



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

2



Décongélation/Cuisson auto



Régler le temps de cuisson en tournant le sélecteur.

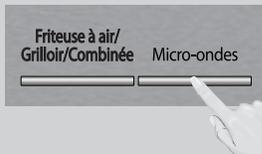
NOTA :

1. Cette fonction ne peut pas être utilisée avec les programmes automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur).
2. La fonction Ajout de durée sera annulée si aucune action n'est effectuée 1 minute après la cuisson.
3. La fonction Ajout de durée peut être utilisée après la cuisson en 3 cycles.
4. Le niveau de puissance est le même que celui du dernier cycle.

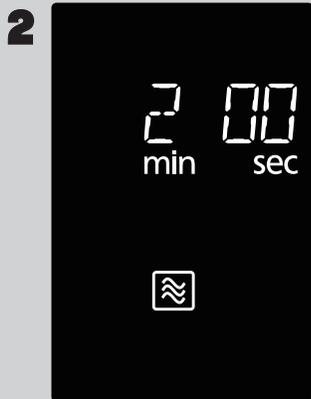
Fonctionnement (suite)

Cuisson en 3 cycles

(Exemple : Régler à la suite : [800 W] pendant 2 minutes, [Combo 2 (aliments surgelés)] pendant 3 minutes et [Grill 2 (faible)] pendant 2 minutes.)



Appuyer deux fois pour sélectionner **800 W**.



Décongélation/Cuisson auto



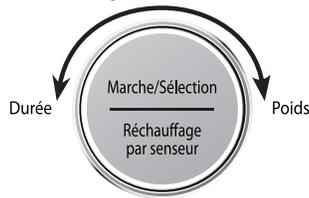
Régler 2 minutes en tournant le sélecteur.



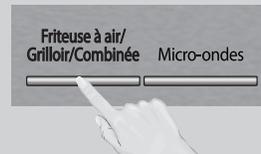
Appuyer cinq fois pour sélectionner **Combo 2 (aliments surgelés)**.



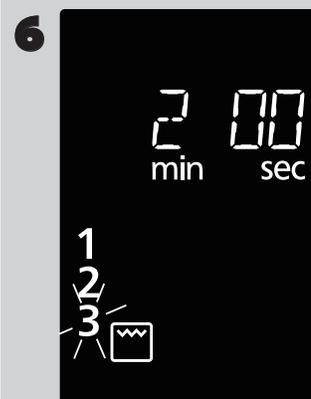
Décongélation/Cuisson auto



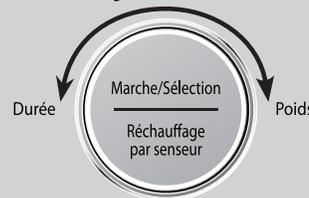
Régler 3 minutes en tournant le sélecteur.



Appuyer trois fois pour sélectionner **Grill 2 (faible)**.



Décongélation/Cuisson auto



Régler 2 minutes en tournant le sélecteur.



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

NOTA :

- Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle.
- Les fonctions automatiques (comme la décongélation, le réchauffage par senseur, la cuisson auto/par senseur et le nettoyage à vapeur) et le préchauffage ne peuvent pas être utilisés avec la cuisson en 3 cycles.
- La durée d'attente et la minuterie différée peuvent toutefois être utilisées avec ce mode de cuisson.
- Pendant la cuisson, une pression sur **Arrêt/Réenclenchement** interrompt le fonctionnement. Appuyer sur **Marche** pour redémarrer. Le fait d'appuyer une deuxième fois sur **Arrêt/Réenclenchement** annulera le programme sélectionné.
- Alors que la cuisson est interrompue, le fait d'appuyer une fois sur **Arrêt/Réenclenchement** annulera le programme sélectionné.

Exemple d'utilisation :

Gâteau dans une tasse (1 tasse)

Cycle 1	800 W	1 minute
Cycle 2	minuterie	20 secondes
Cycle 3	800 W	1 minute

Fonctionnement (suite)

Réchauffage par senseur (réchauffage à une touche)

the Genius

Cette caractéristique unique, le senseur intégré Genius®, permet de réchauffer un repas refroidi en appuyant sur le sélecteur. Il n'est pas nécessaire de sélectionner le niveau de puissance ou la durée de cuisson. Le senseur intégré mesure l'humidité des aliments et calcule la durée de cuisson.



Lorsque le mode Horloge est affiché, appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Pour réinitialiser le four et retourner au mode Horloge, appuyer deux fois sur Arrêt/Réenclenchement.

Cycle	Poids	Accessoires	Étapes
Réchauffage par senseur	200 à 1 000 g (8 à 36 oz)		Tous les aliments doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température du réfrigérateur, soit environ + 5 °C (41 °F). Les réchauffer dans le contenant pour four à micro-ondes fourni à l'achat. Si les aliments sont transférés dans un plat, les recouvrir d'une pellicule plastique perforée. Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Remuer lorsque des bips se font entendre. Remuer à nouveau à la fin du programme et laisser reposer quelques minutes. Les gros morceaux de viande ou de poisson dans une sauce légère peuvent nécessiter une cuisson plus longue.

Tableau des aliments — réchauffage à une touche :

Aliments appropriés	Plats précuits : plats préparés, ragoûts, restes
	Repas refroidis, entrées
Aliments inappropriés	Aliments crus : légumes, viandes, riz
	Aliments épais qu'il est impossible de remuer : lasagne, pâté chinois
	Boissons : eau, lait, café

Fonctionnement

Une fois que le réchauffage à une touche a été sélectionné, les aliments sont réchauffés. Lorsqu'ils deviennent chauds, de la vapeur est émise. Lorsqu'ils atteignent une certaine température et commencent à cuire, une quantité encore plus importante de vapeur est émise. L'augmentation de l'émission de vapeur est détectée par un détecteur d'humidité dans le four. Cette détection agit comme un signal permettant au four de calculer la durée de cuisson. La durée de cuisson restante s'affiche à l'écran après deux bips. Tant que le symbole du senseur clignote à l'écran, la porte du four ne doit pas être ouverte. Attendre que la durée de cuisson s'affiche à l'écran, puis ouvrir la porte si nécessaire, pour remuer ou retourner les aliments.

Ajustement au goût

Le réchauffage à une touche réchauffe un repas refroidi selon les préférences moyennes. Il est possible d'ajuster le programme de réchauffage au goût. Après avoir appuyé sur Marche, le symbole +/- et une barre clignotante s'affichent à l'écran. Tourner le sélecteur dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la durée ou dans le sens inverse pour la diminuer. Cette opération doit être effectuée en 14 secondes. Le mode par défaut est normal.

Nota :

- Il faut appuyer sur le sélecteur dans les deux minutes qui suivent la fermeture de la porte. Sinon, la fonction de réchauffage à une touche sera refusée et des bips se feront entendre. Ouvrir la porte et la refermer pour libérer la fonction de réchauffage à une touche.
- Le four calcule automatiquement le temps de réchauffage ou le temps restant.
- La porte ne doit pas être ouverte avant que le temps ne soit affiché à l'écran.
- Pour éviter toute erreur lors du réchauffage à une touche, veiller à ce que le plateau en verre et le contenant soient secs.
- La température ambiante ne doit pas être supérieure à 35 °C (95 °F) ni inférieure à 0 °C (32 °F).
- Si le four a déjà été utilisé et qu'il est trop chaud pour être utilisé en mode de réchauffage à une touche, la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran. Une fois que cette mention n'est plus affichée, il est possible d'utiliser le réchauffage à une touche. Pour accélérer, faire cuire les aliments manuellement en sélectionnant le mode et la durée de cuisson appropriés.

Fonctionnement (suite)

Décongélation auto (n° 1)

1



Décongélation/Cuisson auto



Durée ← Marche/Sélection → Poids

Réchauffage par senseur

Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le mode de décongélation en tournant le sélecteur. Le poids varie de 0,1 à 3,0 kg (0,1 à 6,0 lb).
(Voir le tableau à la page 38.)

2



Décongélation/Cuisson auto



Marche/Sélection

Réchauffage par senseur

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

3



Décongélation/Cuisson auto

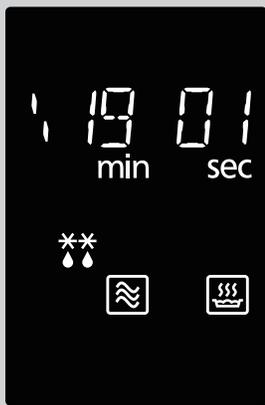


Durée ← Marche/Sélection → Poids

Réchauffage par senseur

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur. Le fait de tourner le sélecteur lentement permet de compter par palier de 0,1 kg (0,1 lb).

4



Décongélation/Cuisson auto



Marche/Sélection

Réchauffage par senseur

Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

NOTA :

- La décongélation peut être utilisée pour décongeler de nombreux morceaux de viande, de volaille et de poisson en fonction de leur poids. Le four déterminera la durée de la décongélation et les niveaux de puissance requis. Une fois que le four est programmé, la durée de décongélation s'affiche à l'écran. Pour de meilleurs résultats, le poids minimum recommandé est de 0,1 kg (0,1 lb).
- Retourner les aliments, retirer les aliments décongelés et protéger les extrémités fines/les os gras du rôti avec du papier d'aluminium après que le bip est émis au milieu de la cuisson.
- Prévoir un temps de repos pour que le centre de l'aliment dégèle. (Minimum d'une heure pour les pièces de viande et les poulets entiers).

Conversion

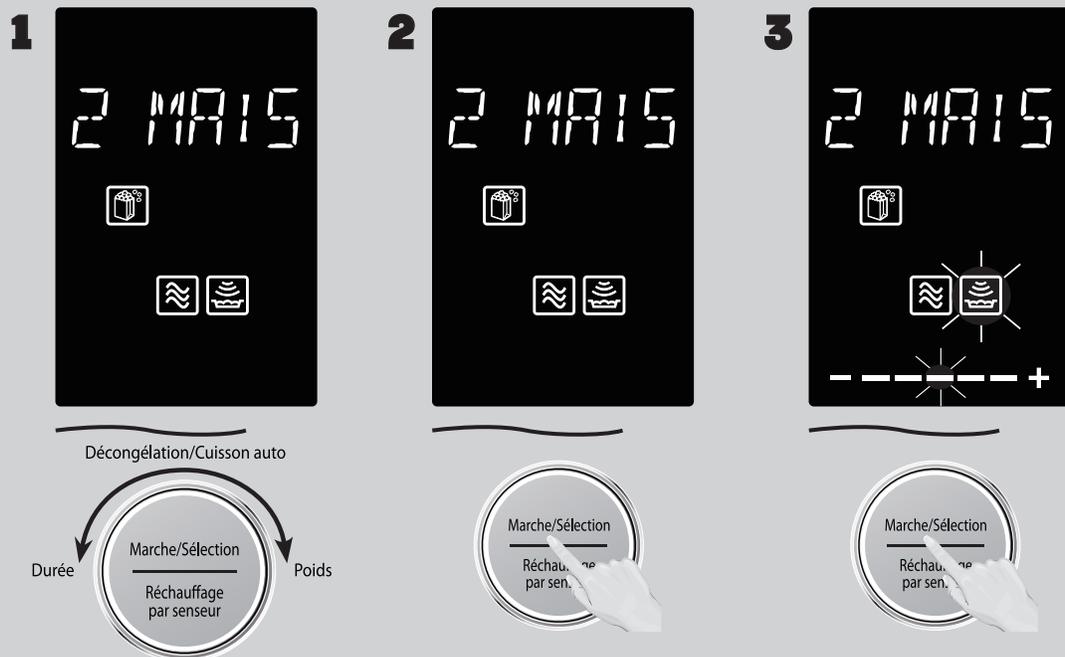
Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la **décongélation**, entrer le poids de l'aliment en livres (1,0) et dixièmes de livre (0,1). Si le morceau de viande pèse 1,95 lb ou 1 lb 14 oz, entrer 1,9 lb.

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

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto (senseur) :

Maïs éclaté (n° 2)



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le mode Maïs éclaté en tournant le sélecteur. Le poids varie de 42 à 90 g (1,5 à 3,2 oz).
(Voir le tableau à la page 38.)

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La catégorie d'aliments sera répétée à l'écran jusqu'à ce que le four calcule le temps de cuisson après avoir détecté un jet de vapeur. Ne pas ouvrir la porte du four avant que le temps de cuisson restant ne s'affiche à l'écran.

NOTA :

1. Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Tourner le sélecteur pour augmenter ou réduire la durée de cuisson (5 niveaux peuvent être sélectionnés), après avoir tourné le sélecteur dans les 14 secondes.
2. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
3. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
4. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
5. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
6. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
7. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
8. Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
9. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
10. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**
11. Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'influence pas les résultats.
12. Si la température de la cavité est trop élevée, la fonction de cuisson par senseur ne peut pas être utilisée. La mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » est affichée à l'écran. La fonction de cuisson par senseur peut être utilisée à nouveau lorsque la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » n'est plus affichée. Ouvrir la porte afin que la température de la cavité refroidisse plus rapidement.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto (senseur) : (n^{os} 3 à 5)

1



Décongélation/Cuisson auto



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur.
(Voir le tableau à la page suivante.)

2



Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

3



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La catégorie d'aliments sera répétée à l'écran jusqu'à ce que le four calcule le temps de cuisson après avoir détecté un jet de vapeur. Ne pas ouvrir la porte du four avant que le temps de cuisson restant ne s'affiche à l'écran.

NOTA :

- Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Tourner le sélecteur pour augmenter ou réduire la durée de cuisson (3 niveaux peuvent être sélectionnés), après avoir tourné le sélecteur dans les 14 secondes.
- Après avoir utilisé la fonction de cuisson par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide du sélecteur.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.
- 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, sélectionner manuellement la puissance et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 27.
- Si la température de la cavité est trop élevée, la fonction de cuisson par senseur ne peut pas être utilisée. La mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » est affichée à l'écran. La fonction de cuisson par senseur peut être utilisée à nouveau lorsque la mention « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » n'est plus affichée. Ouvrir la porte afin que la température de la cavité refroidisse plus rapidement.

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

- La température ambiante devrait être inférieure à 35 °C (95 °F).
- Le poids des aliments devrait excéder 110 g (4 oz).
- 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.
- 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 ou l'affichage de la durée de cuisson à l'écran. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Après le début du compte à rebours de la durée de cuisson, il est possible d'ouvrir la porte pour remuer, retourner ou redispenser les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments doivent reposer pendant un certain temps.

Fonctionnement (suite)

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
1	Décongélation	0,1 à 3,0 kg (0,1 à 6,0 lb)	Plat pour four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
2	Maïs éclaté	42 à 90 g (1,5 à 3,2 oz)	Sac original	Directement sur le plateau en verre
3	Pommes de terre	200 à 1 500 g (8 à 56 oz)	Papier absorbant	Directement sur le plateau en verre
4	Légumes à la vapeur	200 à 1 000 g (8 à 36 oz)	Casserole allant au four à micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
5	Poisson frais	200 à 800 g (8 à 30 oz)	Casserole allant au micro-ondes avec couvercle ou pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre

1. Décongélation

Cette fonction permet de décongeler de la viande hachée, des côtelettes, des morceaux de poulet et des pièces de viande. Les aliments doivent être placés dans un plat approprié. Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de couvrir les aliments. Retourner ou remuer les aliments après l'émission de bips. Prévoir un temps de repos pour que le centre de l'aliment dégèle.

2. Maïs éclaté

Ne faire éclater qu'un sac à la fois. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant. Utiliser des grains de maïs à température ambiante. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac. Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.

3. Pommes de terre

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 lorsque des bips se font entendre. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.

4. Légumes à la vapeur

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. Percer avec une fourchette plusieurs fois. Remuer lorsque des bips se font entendre. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson.

5. Poisson frais

Permet de faire cuire des filets ou des darnes de poisson frais. Placer le poisson dans un récipient de taille appropriée et ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique. Percer avec une fourchette plusieurs fois.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto :

Fonte ou ramollissement (n°s 6 à 8)

1



Décongélation/Cuisson auto



Durée — Marche/Sélection — Poids
Réchauffage par senseur

Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur (voir le tableau ci-dessous).

2

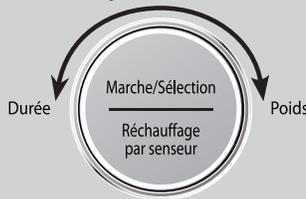


Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

3



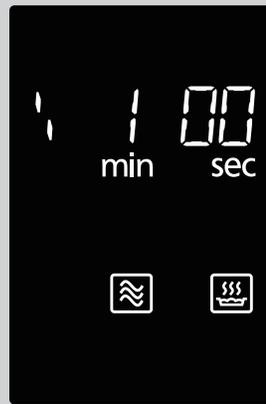
Décongélation/Cuisson auto



Durée — Marche/Sélection — Poids
Réchauffage par senseur

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

4



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
6	Fromage à la crème	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre
7	Chocolat	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz)	Plat pour four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
8	Beurre	50/100/150/200/250/300 g (2/4/6/8/10/12 oz)	Plat allant au four à micro-ondes avec pellicule plastique	Directement sur le plateau en verre

6. Fromage à la crème

Retirer l'emballage, couper le fromage en cubes de 3 cm (1 po), puis les déposer dans une assiette allant au four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique.

7. Chocolat

Convient pour faire fondre le chocolat au lait. Retirer l'emballage, séparer le chocolat en petits morceaux, puis le déposer dans une assiette allant au four à micro-ondes. Faire cuire sans couvercle. Mélanger après la cuisson.

8. Beurre

Retirer l'emballage, couper le beurre en cubes de 3 cm (1 po), puis les déposer dans une assiette allant au four à micro-ondes. Couvrir avec une pellicule plastique.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto :

Cuisson par convection/Combinée (n^{os} 9 à 16)



Décongélation/Cuisson auto

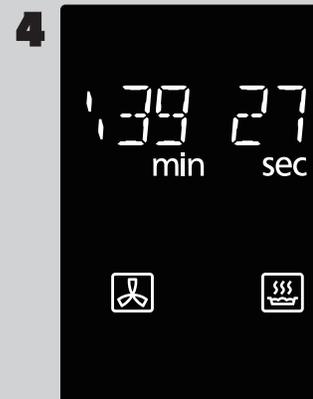


Décongélation/Cuisson auto



3 Appuyer sur le sélecteur pour préchauffer le four. L'indication « PRÉCHAUFFAGE » défile une fois à l'écran, un « P » s'affiche ensuite.
(Sauter cette étape lorsque le préchauffage n'est pas nécessaire.)

Une fois le préchauffage terminé, le four émet un bip et l'indication « P FIN » s'affiche à l'écran. Ouvrir la porte, mettre les aliments dans le four immédiatement et fermer la porte.



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.
(Voir le tableau ci-dessous et les recettes à la page suivante.)

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur (sauf pour les menus n^{os} 9, 10 et 14).

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
9*	Gâteau	23 cm (9 po)	Moule à gâteau de 23 cm	Plateau émaillé sur plateau en verre
10*	Biscuit	15 morceaux	—	Plateau émaillé sur plateau en verre
11**	Pizza surgelée	23 cm/30 cm (9 po/12 po)	—	Grille sur plateau émaillé sur plateau en verre
12*	Pizza fraîche	23 cm/30 cm (9 po/12 po)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre
13*	Poulet rôti	900 à 2 000 g (36 à 80 oz)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre
14**	Cuisson lente/ragoût	6 portions	Casserole pour four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
15**	Bœuf (saignant)	500 à 2 000 g (20 à 80 oz)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre
16**	Bœuf (à point)	500 à 2 000 g (20 à 80 oz)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre

* Avec préchauffage

** Sans préchauffage

Consulter la page 41

Fonctionnement (suite)

9. Gâteau

Ingrédients :

420 g (15 oz)	préparation à gâteau
3	œufs
110 g (4 oz)	huile végétale
280 g (10 oz)	eau

Préparation :

1. Battre la préparation à gâteau, les œufs, l'huile végétale et l'eau dans un grand bol avec un batteur électrique à basse vitesse pendant 30 secondes, puis à vitesse moyenne pendant 2 minutes.
2. Utiliser le sélecteur pour régler le programme, puis appuyer sur Marche pour préchauffer le four.
3. Verser la pâte à gâteau dans un moule à gâteau rond de 23 cm (9 po) et d'au moins 5 cm (2 po) de profondeur tapissé de papier de cuisson. Placer le moule à gâteau sur le plateau émaillé.
4. Après le préchauffage, des bips se font entendre et l'indication « P FIN » clignote à l'écran. Déposer rapidement le plateau émaillé sur le plateau en verre et appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Laisser refroidir pendant 10 minutes dans le moule. Retirer ensuite délicatement le gâteau du moule et le déposer sur une grille pour qu'il refroidisse complètement.

10. Biscuit

Ingrédients :

240 g (8½ oz)	préparation pour biscuits
40 g (1½ oz)	beurre
25 g (1 oz)	dorure à l'œuf

Préparation :

1. Dans un grand bol, à l'aide d'une cuillère en bois, bien mélanger la préparation pour biscuits, le beurre et l'œuf. Utiliser vos mains pour former une pâte molle.
2. Mesurer la pâte à biscuits en cuillères à soupe et la rouler en boules. Déposer sur une plaque émaillée recouverte de papier cuisson, en les espaçant d'environ 5 cm (2 po) de distance.
3. Utiliser le sélecteur pour régler le programme, puis appuyer sur Marche pour préchauffer le four.
4. Après le préchauffage, des bips se font entendre et l'indication « P FIN » clignote à l'écran. Déposer rapidement le plateau émaillé sur le plateau en verre et appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Laisser refroidir sur la plaque pendant 10 minutes. Retirer ensuite délicatement les biscuits de la plaque et les déposer sur une grille pour qu'ils refroidissent complètement.

11. Pizza surgelée

Pour réchauffer et faire dorer la pizza du commerce surgelée. Retirer l'emballage et placer la pizza sur la grille. Placer ensuite la grille sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre.

12. Pizza fraîche

Ingrédients :

(9 pouces)	
150 g (6 oz)	pâte à pizza fraîche
	Huile supplémentaire pour badigeonner

Garnitures :

25 g (1 oz)	sauce tomate
55 g (2 oz)	pepperoni
55 g (2 oz)	fromage mozzarella râpé, ou plus au goût

(12 pouces)

250 g (10 oz)	pâte à pizza fraîche
	Huile supplémentaire pour badigeonner

Garnitures :

55 g (2 oz)	sauce tomate
80 g (3 oz)	pepperoni
110 g (4 oz)	fromage mozzarella râpé, ou plus au goût

Préparation :

1. Abaisser la pâte de 23 cm (9 po)/30 cm (12 po) et badigeonner le fond d'huile, puis la déposer sur le plateau émaillé et garnir la croûte de sauce, de fromage et de pepperoni.
2. Utiliser le sélecteur pour régler le programme, puis appuyer sur Marche pour préchauffer le four.
3. Après le préchauffage, des bips se font entendre et l'indication « P FIN » clignote à l'écran. Déposer rapidement le plateau émaillé sur le plateau en verre et appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche.

13. Poulet rôti

1. Faire mariner le poulet entier pendant 30 minutes.
2. Utiliser le sélecteur pour régler le programme, puis appuyer sur Marche pour préchauffer le four.
3. Après le préchauffage, des bips se font entendre et l'indication « P FIN » clignote à l'écran. Déposer rapidement le poulet sur le plateau émaillé et sur le plateau en verre et appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en marche. Le retourner lorsque des bips se font entendre.

14. Cuisson lente/ragoût

Casserole de bœuf au cari (6 portions)

Ingrédients :

15 g (½ oz)	huile
1	gros oignon, haché
1	grosse tomate, hachée
25 g (1 oz)	pâte de cari
15 g (1 c. à soupe)	farine
225 g (8 oz)	bouillon de bœuf
1 000 g (36 oz)	bifteck de palette, gras enlevé et coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
15 g (1 c. à soupe)	vinaigre

Déposer tous les ingrédients dans une casserole de 4 litres (4 pintes). Mettre la casserole allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. À découvert. Remuer lorsque des bips se font entendre.

15. Bœuf (saignant)

Pour la cuisson d'un rôti de bœuf frais et saignant (tranche, croupe ou gîte à la noix). Placer le bœuf sur le plateau émaillé se trouvant sur le plateau en verre. Retourner lorsque des bips se font entendre. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes après la cuisson.

16. Bœuf (à point)

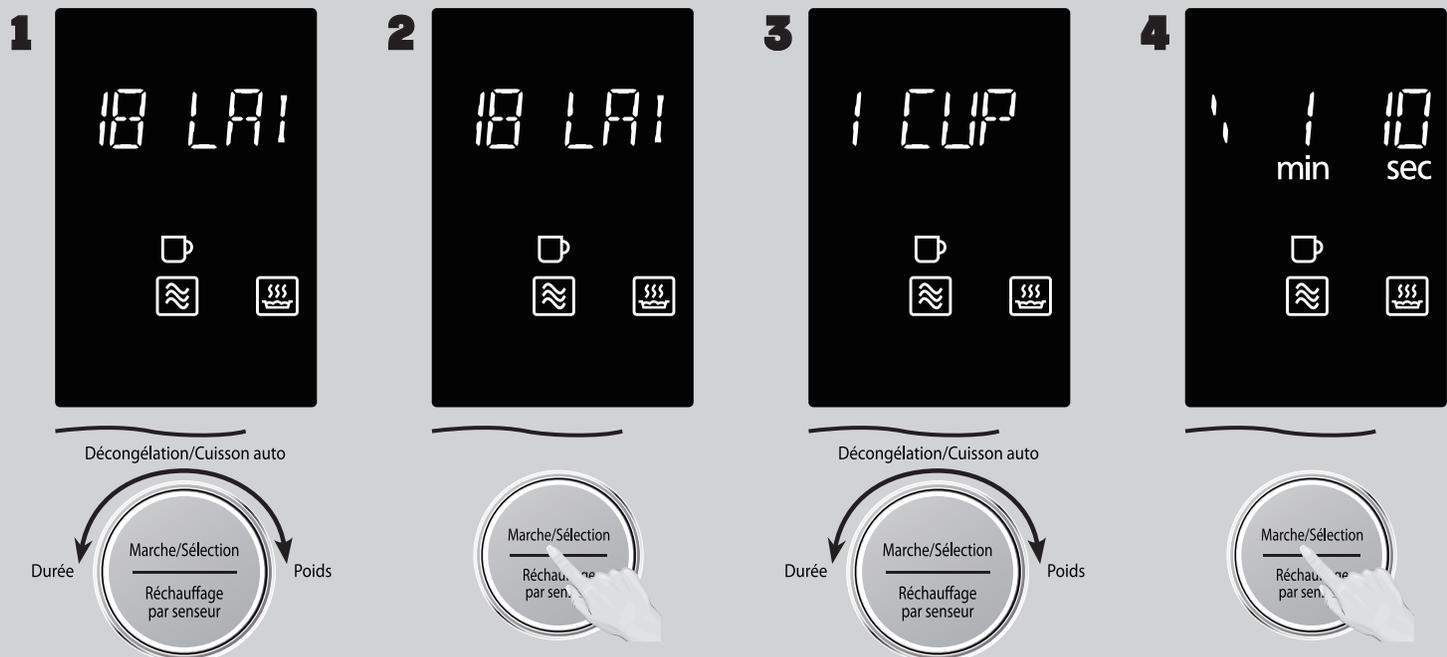
Pour la cuisson d'un rôti de bœuf frais et à point (tranche, croupe ou gîte à la noix). Placer le bœuf sur le plateau émaillé se trouvant sur le plateau en verre. Retourner lorsque des bips se font entendre. Laisser reposer pendant 10 à 20 minutes après la cuisson.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto :

Boissons (n^{os} 17 et 18)

(Exemple : Pour réchauffer 1 tasse de lait.)



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur (voir le tableau ci-dessous).

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer la sélection du programme.

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
17	Thé/Café	250/500 ml (1 tasse/2 tasses)	Tasse allant au four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre
18	Lait/Chocolat chaud/ Café au lait	250/500 ml (1 tasse/2 tasses)	Tasse allant au four à micro-ondes	Directement sur le plateau en verre

NOTA :

1. Utiliser une tasse allant au four à micro-ondes.
2. 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.
3. Il faut faire attention de ne pas surchauffer les boissons. L'appareil est programmé pour donner des résultats adéquats pour réchauffer de 1 tasse ou 2 tasses de boissons, avec le café et le thé à la température de la pièce et le lait, le chocolat chaud et le café au lait à la température du réfrigérateur. La surchauffe augmente le risque de brûlures ou l'éruption de l'eau. Consulter l'article 19 de la page 4.

Fonctionnement (suite)

Cuisson auto :

Réchauffage de pain (n^{os} 19 et 20)

The diagram illustrates the four steps to start the automatic bread warming function:

- 1** The display shows '20 CAR'. Below the display are icons for fan, convection, and sensor. A circular selector knob is shown with 'Marche/Sélection' and 'Réchauffage par senseur' options. Arrows indicate the knob can be turned to 'Durée' or 'Poids'.
- 2** The display still shows '20 CAR'. A hand is shown pressing the 'Marche/Sélection' button on the selector knob to confirm the program.
- 3** The display shows '2 OZ'. A hand is shown turning the selector knob to 'Poids' to select the weight of the food.
- 4** The display shows '10 23 min sec'. A hand is shown pressing the 'Marche/Sélection' button to start the cooking process.

Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur (voir le tableau ci-dessous).

Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.

Sélectionner le poids de l'aliment en tournant le sélecteur.

Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence.

N°	Menu	Poids	Récipient recommandé	Accessoire et position
19	Baguette/Petits pains croûtés	100 à 500 g (4 à 20 oz)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre
20	Croissants	50 à 350 g (2 à 14 oz)	—	Plateau émaillé sur plateau en verre

19. Baguette/Petits pains croûtés

Pour réchauffer des baguettes et des petits pains achetés d'avance, à température ambiante. S'assurer que la hauteur des baguettes ou des petits pains ne dépasse pas 5 cm (2 po). Déposer les baguettes ou les petits pains croûtés sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Après la cuisson, les placer sur une grille pendant quelques minutes.

20. Croissants

Pour réchauffer des croissants achetés d'avance, à température ambiante. Déposer les croissants sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Après la cuisson, les placer sur une grille pendant quelques minutes.

Fonctionnement (suite)

Nettoyage à vapeur automatique : (n° 21)

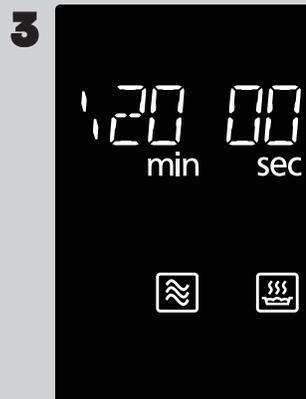
1 Mettre 300 ml (1¼ tasse) d'eau du robinet et 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron dans un contenant allant au four à micro-ondes (p. ex. : bol ou pot). Utiliser un bol ou un pot dont le volume est d'au moins 500 ml (2 tasses).



Décongélation/Cuisson auto



Pour permettre le fonctionnement du programme automatique, s'assurer que le four est en mode Horloge. Sélectionner le menu désiré en tournant le sélecteur. Appuyer sur le sélecteur pour confirmer le programme.



Appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en **marche**. La durée s'affiche à l'écran et le compte à rebours commence. La durée du programme est de 20 minutes.

4 Cinq bips se font entendre une fois le programme terminé. Ouvrir la porte du four et essuyer la cavité et la zone de la porte avec un chiffon doux.

NOTA :

1. Ce programme permet de nettoyer la cavité et d'éliminer toute odeur d'aliments du four à micro-ondes.
2. Ne pas retirer le plateau en verre et l'anneau à galets pendant ce programme.
3. Pour nettoyer le plateau en verre et l'anneau à galets, consulter la page 55.
4. Répéter la procédure ci-dessus au besoin.

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur une ou deux couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs (indiqués pour congélateur) ou du papier pour congélateur.
3. Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrive la date et la description sur une étiquette.

Décongélation :

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four à micro-ondes.
3. Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Retourner les aliments durant la décongélation.

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 45.
3. Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
4. Les aliments congelés en couches doivent être rincés séparément ou avoir une période d'attente plus longue.

ALIMENT	DÉCONGÉLATION MANUELLE DURÉE à 300 W (min/kg) (min/lb)		PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Durée d'attente	Rinçage
Poisson et fruits de mer [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)].					
Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 minutes	OUI
Darnes de poisson	10 à 12	5 à 6	Retourner		
Filets de poisson	10 à 12	5 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	10 à 12	5 à 6	Séparer/ Retirer les morceaux décongelés		
Poisson entier	10 à 12	5 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/ Protéger les extrémités	10 minutes	NON
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)]	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Bifteck	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 minutes	
Côtes/bifteck d'ailoyau	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer en morceaux/Réarranger/ Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/ Séparer les morceaux		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	---	
Volaille, poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)].	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Escalope	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/ Retirer les morceaux décongelés	5 minutes	
Morceaux	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 minutes	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger		
Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	

Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer, 450 g (16 oz)	1 000 W	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four à micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	300 W	1	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	600 W	1½ à 2	
Chocolat, à fondre, 1 carré, 25 g (1 oz)	600 W	1 à 1½	Déballer le chocolat et le placer dans un plat pour four à micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. NOTA : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.
Brisures de chocolat, à fondre, 125 ml (½ tasse)	600 W	1 à 1½	
Noix de coco, à griller, 125 ml (½ tasse)	1 000 W	1	Placer dans un plat pour four à micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème, à ramollir, 225 g (8 oz)	300 W	1 à 1½	Déballer et placer dans un bol pour four à micro-ondes.
Bœuf haché, à brunir, 450 g (16 oz)	1 000 W	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four à micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Légumes, pour cuire, Frais 225 g (8 oz)	800 W	4 à 5	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 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. Laver à fond et ajouter 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. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Vider le contenu dans un plat de service pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Surgelés 280 g (10 oz)	800 W	6 à 7	
En conserve 420 g (15 oz)	800 W	3½ à 4	
Pommes de terre au four, 165 à 225 g (6 à 8 oz) chacune 1 patate 2 patates	800 W 800 W	4 à 5 6 à 7	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. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
Serviettes à main, pour réchauffer	1 000 W	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four à micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Crème glacée, à ramollir, 2 L (½ gallon)	300 W	1 à 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.

Conseils pratiques (suite)

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Liquide, pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 250 ml (1 tasse/8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	1 000 W	1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four à micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four à micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide, pour réchauffer une boisson, 250 ml (1 tasse/8 oz) 500 ml (2 tasses/16 oz)	800 W	1½ à 2 2½ à 3	
Noix, à griller 340 g (1½ tasse)	1 000 W	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four à micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Graines de sésame, à griller, 55 g (¼ tasse)	1 000 W	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour four à micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	1 000 W	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four à micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.
Pour enlever les odeurs du four	1 000 W	5	Mélanger de 250 ml à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 2 L (2 pintes) pour four à micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide. Il est également possible d'utiliser une combinaison de plusieurs clous de girofle entiers et 60 ml (¼ tasse) de vinaigre avec 250 ml (1 tasse) d'eau.

Tableau de décongélation

Régler le four à micro-ondes à **Décongélation**. Les durées indiquées ci-dessous sont données à titre indicatif. Toujours vérifier la progression de la décongélation des aliments en ouvrant la porte du four puis en remettant le four en marche. Pour des quantités plus importantes, ajuster la durée en conséquence. Les aliments ne doivent pas être couverts pendant la décongélation.

Aliment	Durée de décongélation	Préparation	Durée d'attente
Viande			
Pièce de bœuf/ agneau/porc 500 g (18 oz)	8 à 9 minutes	Placer dans un plat approprié ou sur une soucoupe retournée ou utiliser une grille allant au four à micro-ondes. Retourner une fois. Protéger.	30 minutes
Bœuf émincé 500 g (18 oz)	6 minutes 30 secondes	Mettre dans un plat approprié. Séparer et retourner une fois.	5 minutes
Côtelettes 450 g (16 oz)	6 à 7 minutes	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner une fois. Protéger au besoin.	5 minutes
Saucisses 450 g (16 oz)	6 minutes	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner deux fois. Protéger au besoin.	5 minutes
Tranches de bacon 500 g (18 oz)	4 à 6 minutes	Mettre dans un plat approprié. Retourner et séparer deux fois. Protéger au besoin.	3 minutes
Bœuf à braiser 450 g (16 oz)	6 minutes	Mettre dans un plat approprié. Séparer fréquemment.	5 minutes
Poulet entier 500 g (18 oz)	6 à 8 minutes	Placer dans un plat approprié sur une soucoupe retournée ou utiliser une grille allant au four à micro-ondes. Retourner une fois. Protéger.	10 minutes
Morceaux de poulet 450 g (16 oz)	5 à 7 minutes	Mettre dans un plat approprié en une seule couche. Retourner une fois. Protéger au besoin.	10 minutes
Poisson			
Entier 340 g (12 oz)	7 à 9 minutes	Mettre dans un plat approprié. Retourner une fois. Protéger.	5 minutes
Filets/darnes 450 g (16 oz)	5 à 6 minutes	Mettre dans un plat approprié. Retourner une fois, séparer et protéger au besoin.	5 minutes
Crevettes 450 g (16 oz)	5 à 7 minutes	Mettre dans un plat approprié. Remuer à mi-chemin pendant la décongélation.	5 minutes
Généralités			
Pain tranché 400 g (14 oz)	4 minutes	Placer dans une assiette. Séparer et redispenser pendant la décongélation.	5 minutes
Tranche de pain 55 g (2 oz)	20 à 30 secondes	Placer dans une assiette.	1 à 2 minutes
Pâtisserie 500 g (18 oz)	4 minutes	Placer dans une assiette. Retourner à mi-cuisson.	5 à 10 minutes
Fruit à chair tendre 450 g (16 oz)	5 à 6 minutes	Mettre dans un plat approprié. Remuer une fois pendant la décongélation.	2 minutes

Nota :

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

Tableau de réchauffage

Les durées indiquées dans les tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient, etc.

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Légumineuses, pâtes				
Fèves au lard	225 g (8 oz)	1 000 W	2 minutes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
	450 g (16 oz)	1 000 W	3 minutes	
Fèves au lard et saucisses/burgers	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	
Viande en conserve				
Saucisses à hot dog (égouttées)	450 g (16 oz)	1 000 W	2 à 3 minutes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Ragoût de bœuf	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	
Soupes en conserves				
Crème de champignons	450 g (16 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Minestrone	450 g (16 oz)	1 000 W	2 minutes 30 secondes	
Légumes en conserve – Égoutter au besoin				
Carottes entières	340 g (12 oz)	1 000 W	2 minutes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Pois en purée	340 g (12 oz)	1 000 W	2 minutes	
Petits pois	340 g (12 oz)	1 000 W	2 minutes à 2 minutes 30 secondes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Maïs sucré	225 g (8 oz)	1 000 W	1 minute 30 secondes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
	340 g (12 oz)	1 000 W	2 à 3 minutes	
Tomates entières	400 g (14 oz)	1 000 W	3 minutes 30 secondes	Déposer dans un bol allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Couvrir.
Pâtisseries précuites – N.B. Les pâtisseries réchauffées au four à micro-ondes auront une base tendre. Pour la cuisson combinée, si la tarte est emballée dans un contenant en aluminium, la placer directement sur le plateau émaillé.				
Chausson à la viande de Cornouailles	150 g (5 oz)	1 000 W ou Combo 2	1 à 2 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
	340 g (12 oz)	1 000 W ou Combo 2	2 à 3 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Pâtisseries précuites – N.B. Les pâtisseries réchauffées au four à micro-ondes auront une base tendre. Si la tarte est emballée dans un contenant en aluminium, la placer directement sur le plateau émaillé.				
Pâtés de viande	340 g (12 oz)	Combo 2	2 à 3 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre.
Tourte au bifteck et aux rognons	225 g (8 oz)	Combo 2	2 à 3 minutes	
Quiche	450 g (16 oz)	1 000 W	4 à 5 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou Combo 2	3 à 4 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Rouleaux à la saucisse	340 g (12 oz)	Combo 2	3 à 4 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Tarte au mincemeat	110 g (4 oz)	1 000 W	10 à 20 secondes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Plats cuisinés – Faits maison – Refroidis				
Portion pour enfant	1	1 000 W	2 à 3 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Portion pour adulte	1	1 000 W	4 à 5 minutes	
Poudings et desserts – Transférer les poudings dans un plat allant au four à micro-ondes/résistant à la chaleur				
Tarte aux pommes (refroidie)	500 g (18 oz)	1 000 W ou Combo 2	3 à 4 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Tartes pommes et cassis (température ambiante)	x 6	Convection 220 °C (425 °F)	6 à 7 minutes	Déposer dans des moules à cuisson en aluminium sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Pudding au pain et au beurre (refroidi)	500 g (18 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	Placer sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Crème pâtissière (refroidie)	300 ml (1¼ tasse)	1 000 W	2 minutes à 2 minutes 30 secondes	Mettre dans un grand bol. Remuer pendant le réchauffage.

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson

Les durées indiquées dans les tableaux ci-dessous sont à titre indicatif et peuvent varier selon la température de départ, la taille du récipient, etc.

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Pain surgelé				
Petits pains partiellement cuits	225 g (8 oz)	Combo 2	3 à 4 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre.
Baguette à l'ail partiellement cuite	140 g (5 oz)	Combo 2	3 à 4 minutes	
Bacon cru				
Tranches	340 g (12 oz)	1 000 W	4 à 6 minutes ou 1 minute par tranche	Placer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre et couvrir avec un linge à vaisselle pour minimiser les éclaboussures.
		ou Grill 1	12 à 14 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Biftecks	225 g (8 oz)	1 000 W	4 à 5 minutes	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
		ou Grill 1	28 à 30 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Haricots et légumineuses – doivent être prétrempés (sauf les lentilles)				
Doliques à œil noir	225 g (8 oz)	1 000 W et ensuite 300 W	10 minutes 25 à 30 minutes	Utiliser 600 ml (2½ tasses) d'eau bouillante dans un grand bol. Couvrir.
Pois chiches	225 g (8 oz)	1 000 W et ensuite 300 W	10 minutes 45 minutes	
Lentilles	225 g (8 oz)	600 W	10 à 15 minutes	
Haricots rouges	225 g (8 oz)	1 000 W et ensuite 300 W	15 minutes 35 à 40 minutes	
Pièces de bœuf crues – Attention : Graisse chaude! Retirer le plat avec soin.				
Tranche, côte avant, surlonge	-	Combo 2	10 à 12 minutes par 450 g (16 oz)	Déposer sur une soucoupe retournée reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Haché	500 g (18 oz)	1 000 W et ensuite 600 W	10 minutes 15 minutes	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes avec du bouillon et des assaisonnements sur le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson. Couvrir.
Poulet cru – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Poitrines, sans os	730 g (26 oz)	600 W	12 à 14 minutes	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Pilons	780 g (28 oz)	600 W	12 à 14 minutes	Déposer sur une grille ou une assiette allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	25 à 30 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Œufs brouillés				
Œuf	1	1 000 W	30 secondes	Ajouter 1 cuillère à soupe de lait pour chaque œuf utilisé. Battre les œufs avec le lait et le morceau de beurre. Cuire pendant la 1 ^{re} durée de cuisson et ensuite, brasser le mélange d'œufs. Cuire pendant la 2 ^e durée de cuisson et ensuite, laisser reposer pendant 1 minute.
		1 000 W	20 secondes	
Œufs	2	1 000 W	50 secondes	
		1 000 W	30 secondes	
Œufs	3	1 000 W	1 minute 20 secondes	
		1 000 W	30 secondes	

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson (suite)

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Poisson frais et cru				
Filets panés	280 g (10 oz)	Grill 1	10 à 15 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Filets	275 g (10 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	Placer dans un plat pour four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grill 1	12 à 14 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Darnes	225 g (8 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	Placer dans un plat pour four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grill 2	16 à 20 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Entier	310 g (11 oz)	1 000 W	3 à 4 minutes	Placer dans un plat pour four à micro-ondes. Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) de liquide. Couvrir.
		ou Grill 2	22 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Agneau cru – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires avec soin.				
Côtelettes, escalopes	310 g (11 oz)	600 W	4 à 6 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes ou sur la grille reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Côtelettes, longe	560 g (20 oz)	600 W	5 à 7 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes ou sur la grille reposant sur le plateau en verre. Couvrir.
Pièces de viande	-	Combo 2	5 à 6 minutes par 450 g (16 oz)	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Agneau à mijoter	450 g (16 oz)	1 000 W et ensuite 440 W	10 minutes 40 minutes	Placer dans un plat allant au four à micro-ondes avec du bouillon et des légumes sur le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson. Couvrir.
		ou Combo 1	30 à 35 minutes	Déposer dans un plat, ajouter du bouillon et des légumes, placer le couvercle et mettre sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Remuer à mi-cuisson.
Pâtes – Placer dans un grand bol de 3 litres allant au four à micro-ondes.				
Spirales	225 g (8 oz)	1 000 W	8 à 10 minutes	Utiliser 1 litre d'eau bouillante. Ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'huile. Couvrir. Remuer à mi-cuisson.
Macaroni	225 g (8 oz)	1 000 W	10 à 12 minutes	
Spaghetti/tagliatelles	225 g (8 oz)	1 000 W	8 à 10 minutes	
Pâtes coquilles comme les conchiglias	225 g (8 oz)	1 000 W	10 à 12 minutes	
Pizza fraîche et refroidie – N.B. Retirer tout l'emballage. Les pizzas auront un fond mou si elles sont cuites au four à micro-ondes seulement.				
Croûte épaisse, jambon	400 g (14 oz)	1 000 W	4 à 6 minutes	Déposer dans un plat allant au four à micro-ondes sur le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	12 à 16 minutes	Déposer directement sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Ne pas couvrir.
Mince et croustillante	340 g (12 oz)	Combo 2	5 à 7 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Ne pas couvrir.
		ou par convection 220 °C (425 °F)	9 minutes	
Porc cru – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Côtelettes	500 g (18 oz)	Grill 1	35 à 40 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Porc cru – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Pièces de viande	-	600 W	15 à 18 minutes par 450 g (16 oz)	Déposer sur une soucoupe retournée dans un plat allant au four à micro-ondes reposant sur le plateau en verre. Retourner la pièce à mi-chemin pendant la cuisson. Égouttez le gras pendant la cuisson.
Jambon fumé recouvert d'eau	-	1 000 W et ensuite 600 W	15 minutes 25 à 30 minutes par 450 g (16 oz)	Placer dans un grand plat avec couvercle et couvrir d'eau.

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Tableau de cuisson (suite)

Aliment	Poids/Quantité	Niveau de puissance	Durée à sélectionner (approx.)	Instructions/Directives
Produits de pommes de terre partiellement cuits – surgelés				
Croquettes	340 g (12 oz)	Combo 1	9 à 11 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Pommes de terre rissolées	340 g (12 oz)	Grill 1	16 à 19 minutes	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur la grille et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Saucisses crues – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Épaisses	400 g (14 oz)	Grill 1	17 à 18 minutes	Déposer sur la grille reposant sur le plateau émaillé et le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Dinde crue – Attention : Graisse chaude! Retirer les accessoires du four avec prudence.				
Dinde, partie du haut, sans ailes ni cuisses	-	Combo 2	12 à 14 minutes par 450 g (16 oz)	Déposer sur le plateau émaillé reposant sur le plateau en verre. Retourner à mi-cuisson.
Légumes frais – Les placer dans un plat peu profond allant au four à micro-ondes				
Gourganes	450 g (16 oz)	1 000 W	5 à 6 minutes	Ajouter 90 ml (6 c. à soupe) d'eau. Couvrir.
Betterave	450 g (16 oz)	600 W	12 à 15 minutes	
Choux de Bruxelles	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 minutes	
Chou - tranché	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 10 minutes	
Carottes - tranchées	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 10 minutes	
Courgettes	450 g (16 oz)	1 000 W	5 minutes	
Maïs en épis	450 g (16 oz)	1 000 W	6 à 7 minutes	
Poireaux - tranchés	450 g (16 oz)	1 000 W	7 à 8 minutes	
Champignons	450 g (16 oz)	1 000 W	5 minutes	
Épinard	450 g (16 oz)	1 000 W	6 minutes	
Rutabaga - en cubes	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 12 minutes	
Légumes surgelés – Les placer dans un plat peu profond allant au four à micro-ondes				
Haricots	450 g (16 oz)	1 000 W	8 minutes	Ajouter 30 ml (2 c. à soupe) d'eau. Couvrir.
Fèves - vertes	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 minutes	
Brocoli	450 g (16 oz)	1 000 W	8 à 9 minutes	
Choux de Bruxelles	450 g (16 oz)	1 000 W	9 à 10 minutes	
Chou - râpé	450 g (16 oz)	1 000 W	7 à 8 minutes	
Carottes - tranchées	450 g (16 oz)	1 000 W	8 minutes	
Chou-fleur	450 g (16 oz)	1 000 W	9 à 10 minutes	
Pois	450 g (16 oz)	1 000 W	6 à 7 minutes	
Maïs sucré	450 g (16 oz)	1 000 W	7 minutes	

Nota :

Toujours vérifier que les aliments sont bien chauds après les avoir réchauffés au four à micro-ondes. En cas de doute, faire cuire davantage. Un temps de repos est toujours nécessaire, surtout si les aliments ne peuvent pas être remués. Plus les aliments sont denses, plus le temps de repos est long.

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

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



Forme

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



Densité

Les aliments poreux comme les pains, gâteaux ou roulés cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les aliments avec le centre à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes (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.



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.



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.



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 ou retirée 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. 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 les pains éclair et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

Espacement

Les aliments individuels, tels les 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.

Protection

Les parties minces de la viande et de la volaille cuisent plus rapidement. Afin de prévenir la surcuisson de ces parties, les protéger au moyen de morceaux de papier d'aluminium. Des cure-dents en bois peuvent être utilisés pour maintenir le papier d'aluminium en place.

▲ ATTENTION lors de l'utilisation de papier d'aluminium. Il y a risque de production d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois du four, ce qui pourrait causer des dommages au four.

Durée de cuisson

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

Mélange

Il est nécessaire de remuer les aliments pendant la cuisson au four 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 micro-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 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)
Restants	74 °C (165 °F)
Casseroles	74 °C (165 °F)

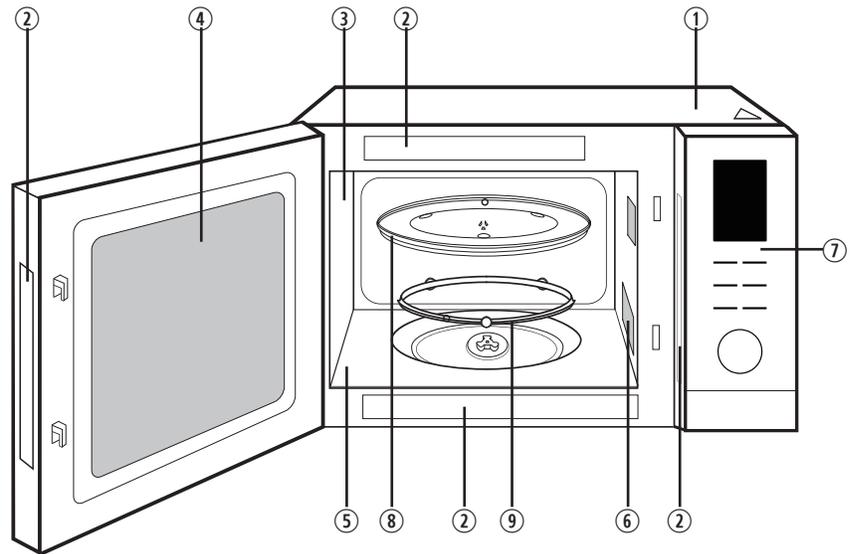
Nettoyage et entretien

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

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

APRÈS LE NETTOYAGE : Veiller à placer l'anneau à galets et le plateau en verre dans la bonne position et appuyer sur la touche **Arrêt/Réenchement** pour rétablir l'affichage normal.

1. **Surfaces extérieures :** Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, ne laisser aucun liquide s'infiltrer par les événements d'aération.
2. **Étiquette :** Ne pas la retirer. Essuyer avec un linge humide.
3. **Intérieur du four :** Essuyer avec un linge humide après chaque utilisation. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.
4. **Porte du four :** Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Pendant la cuisson, les aliments dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**
5. **Sole de la cavité du four :** Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer.
6. **Couvercle du guide d'ondes :** Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes. **Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four, sinon il pourrait être endommagé.**
7. **Panneau des commandes :** Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer. Pour certains modèles : Le panneau des commandes et le bouton d'ouverture de la porte sont recouverts d'une pellicule protectrice amovible afin de prévenir les éraflures durant le transport. Des petites bulles peuvent se former sous cette pellicule; dans un tel cas, retirer la pellicule protectrice en appliquant du ruban-cache ou du ruban adhésif dans un coin exposé et en tirant délicatement.
8. **Plateau en verre :** Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.
9. **Anneau à galets :** L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.



COMME TOUT APPAREIL DE CUISSON, LES FOURS À MICRO-ONDES NÉCESSITENT LE MÊME NIVEAU DE SOIN POUR ÉVITER LA SURCHAUFFE OU LES DOMMAGES. IL EST IMPORTANT DE CONSERVER PROPRE ET SEC L'INTÉRIEUR DU FOUR. LES RÉSIDUS D'ALIMENTS ET LA CONDENSATION PEUVENT PRODUIRE DE LA ROUILLE OU DES ÉTINCELLES ET ENDOMMAGER LE FOUR. APRÈS UTILISATION DU FOUR, ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVÉNEMENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU EN VERRE.

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 de l'utilisateur (ce manuel)	F0003CW30CW
Plateau en verre	F0601CD00BP
Anneau à galets	F2181CD00BP
Grille	F0602CD60AP
Plateau émaillé	F0601BG60BP
Panier à friture	F0603CD60AP

Guide de dépannage

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

Problème	Solution
Le four crée des interférences sur le téléviseur.	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et 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 (consulter la page 55).
Lors de la première utilisation, le four dégage de la fumée et une odeur de brûlé.	Cela n'est pas un défaut de fonctionnement et la fumée et l'odeur disparaîtront après plusieurs utilisations.
Le four dégage une odeur et de la fumée lors de la cuisson en modes Friteuse à air, Grilloir, Convection et Combinée .	Après une utilisation répétée, il est recommandé de nettoyer le four (voir page 55) et de le mettre en marche, avec le plateau en verre et l'anneau à galets, sans aliment, sur Grilloir pendant 5 minutes. Les aliments, les résidus et l'huile qui peuvent provoquer une odeur et/ou de la fumée seront ainsi brûlés.
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 peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée. Fermer la porte. Une fois la programmation terminée, la touche Marche n'a pas été enfoncée; appuyer sur le sélecteur pour mettre le four en 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 le 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 (consulter la page 55).
Le symbole «  » est affiché à l'écran.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur la touche Arrêt/Réenclenchement ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur la touche Arrêt/Réenclenchement .
Le «  » clignote à l'écran.	Le VERROU DE PORTE POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS a été activé. Déverrouiller le VERROU DE PORTE POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS en appuyant une fois sur Minuterie/Horloge , puis en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte.
La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » s'affiche à l'écran.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes. Communiquer avec un centre de service agréé (voir la page suivante).
L'indication « INTERIEUR CHAUD ATTENDRE » s'affiche à l'écran.	L'intérieur du four est très chaud. Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche. Ouvrir la porte afin que la cavité refroidisse plus rapidement.
« REFROIDISSEMENT » s'affiche à l'écran.	Le ventilateur fonctionne pour refroidir les composants électriques. Le message « REFROIDISSEMENT » disparaîtra lorsque le ventilateur cessera de tourner.
« DEMO APPUYER SUR UNE TOUCHE » ou « D » est affiché à l'écran.	Le four est en mode de démonstration. Appuyer une fois sur la touche « Micro-ondes », quatre fois sur Marche et quatre fois sur Arrêt/Réenclenchement .

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 micro-ondes de comptoir (sauf les modèles Prestige)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four micro-ondes de comptoir (modèles Prestige) (Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four 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 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

RÉPARATIONS

Veuillez localiser le centre de service agréé le plus près de chez vous : panasonic.ca/french/support/servicentrelocator

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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

Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz
Consommation	
Micro-ondes.....	9,5 ampères, 1 110 W
Élément chauffant (grilloir)	11,4 ampères, 1 350 W
Élément chauffant (convection)	11,4 ampères, 1 350 W
Cuisson combinée (combo)	11,4 ampères, 1 350 W
Intensité	
Micro-ondes*	1 000 W
Élément chauffant (grilloir)	1 300 W
Élément chauffant (convection)	1 300 W
Fréquence d'utilisation.....	2 450 MHz
Dimensions extérieures (L x H x P)	560 mm x 343 mm x 450 mm (22 1/16 po x 13 33/64 po x 17 23/32 po)
Dimensions de la cavité du four (L x H x P)	380 mm x 228.4 mm x 390 mm (14 3/32 po x 9 po x 15 23/64 po)
Poids net.....	17,7 kg (31,9 lb) environ

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Renseignements sur le nécessaire d'encastrement

Nécessaire d'encastrement pour le modèle NN-CD87KS

Numéro de modèle	NN-TK81KC
Dimensions extérieures (L x H)	596 mm x 410 mm (23 1/2 po x 16 5/32 po)
Ouverture dans l'armoire (L x H x P)	600 mm x 395 mm x 533 mm (23 5/8 po x 15 1/16 po x 21 po)

Pour vos dossiers

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____