



**Panasonic®**

**Manuel d'utilisation  
Four micro-ondes à hotte intégrée  
Pour usage domestique seulement**

**Modèle NN-ST27HB  
NN-ST27HW**



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

For English Instructions, turn over.

Panasonic Canada Inc.  
5770 Ambler Drive  
Mississauga, Ontario  
L4W 2T3  
Tél. : (905) 624-5010  
[www.panasonic.com](http://www.panasonic.com)

F0003BX01CP  
PA0517-11217  
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2017

# Table des matières

## Informations de sécurité

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ.....  | 3-5 |
| Installation et mise à la terre ..... | 5-6 |
| Préparation des aliments.....         | 6-7 |
| Diagramme des caractéristiques .....  | 9   |
| Panneau de commandes .....            | 10  |

## Fonctionnement

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Utilisation du four micro-ondes pour la première fois.....        | 11    |
| Menu à l'écran (Oui/Non).....                                     | 11    |
| Mode de démonstration (Oui/Non) .....                             | 11    |
| Réglage de l'horloge .....                                        | 12    |
| Réglage du système de verrouillage .....                          | 12    |
| Réglage de l'éclairage .....                                      | 12    |
| Réglage du plateau rotatif (Oui/Non).....                         | 12    |
| Réglage du ventilateur .....                                      | 13    |
| Réglage du temps d'arrêt automatique du ventilateur 1/3/5/10..... | 13    |
| Cuisson .....                                                     | 14    |
| Fonction 30 express.....                                          | 14    |
| Réglage de la minuterie .....                                     | 14    |
| Réglage de la durée d'attente.....                                | 15    |
| Réglage de la minuterie différée.....                             | 15    |
| Maintien au chaud .....                                           | 16    |
| Maïs éclaté .....                                                 | 16    |
| Turbo-décongélation avec système Inverter.....                    | 17    |
| Conseils et techniques de décongélation .....                     | 17    |
| Réchauffage par capteur .....                                     | 18    |
| Cuisson par capteur.....                                          | 18    |
| Tableau de cuisson par capteur.....                               | 19    |
| Caractéristiques des aliments .....                               | 21-22 |

## Entretien

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Entretien .....            | 23-25 |
| Achat des accessoires..... | 25    |
| Guide de dépannage.....    | 26    |
| Garantie.....              | 27    |

## Information générale

|                             |    |
|-----------------------------|----|
| Ustensiles de cuisson ..... | 8  |
| Spécifications.....         | 28 |
| Pour vos dossiers .....     | 28 |



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



### La sécurité de l'utilisateur et celle 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 », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :



### DANGER

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



### AVIS

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



### ATTENTION

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, comment diminuer la possibilité de blessure, et indiquent ce qui peut arriver si les instructions ne sont pas suivies.



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

- (a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. 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 soient pas endommagés :
  - (1) Porte (déformée),
  - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
  - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou réglage à du personnel de service qualifié.

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

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



### AVIS

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** », ci-dessus.
3. Cet appareil doit être 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 5.
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 5.
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. L'utilisation de produits corrosifs lors du chauffage ou du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil doit être confié à du personnel de service qualifié pour tout entretien. Contactez le centre de service autorisé le plus près pour une évaluation, une réparation ou un ajustement.
16. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (par ex. des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - (a) **NE PAS** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
  - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
  - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
  - (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS** y laisser **de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds :** Des liquides, tel 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 explosion.**
  - (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
  - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.
20. Cet appareil convient pour utilisation au-dessus d'équipement de cuisson à gaz et électrique d'une largeur maximale de 91,4 cm (36 po). Pour réduire le risque de feu et de choc électrique, installer à au moins 34,6 cm (13 5/8 po) au-dessus d'une surface de cuisson, la distance devant être mesurée à partir du dessous du four.
21. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur les filtres.
22. Nettoyer avec précaution le filtre à graisses. Des agents corrosifs de nettoyage tels que des produits de nettoyage de four à base de lessive peuvent endommager le filtre. Une fois par mois, nettoyer le filtre dans de l'eau chaude légèrement savonneuse.
23. Ne jamais flamber des aliments sous la hotte lorsque le ventilateur est activé car cela pourrait propager les flammes.

## CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION



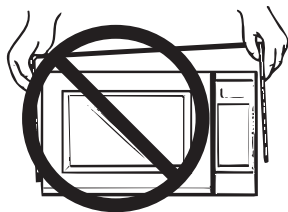
### AVIS

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

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

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

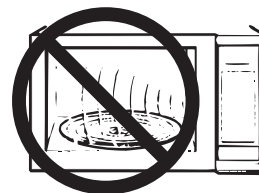
**NE PAS** altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau de commandes, les interrupteurs de sécurité ou toute autre partie du four afin de prévenir les fuites de micro-ondes.



### Mises en garde

#### POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

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





## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

3. **NE PAS** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **NE PAS** frapper le panneau de commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **NE PAS** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



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

LES POIGNÉES POUR CONTENANTS doivent toujours être utilisées pour sortir les contenants du four. La chaleur est transférée de l'aliment CHAUD vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très CHAUD après avoir retiré le contenant du four.



### Plateau en verre

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

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

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**.  
**Nota** : Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four.  
**NE PAS** substituer le plateau.
4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.
5. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

### Anneau à galets

1. Nettoyer fréquemment l'anneau à galets et la sole du four afin d'éviter les bruits excessifs.
2. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.
3. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.



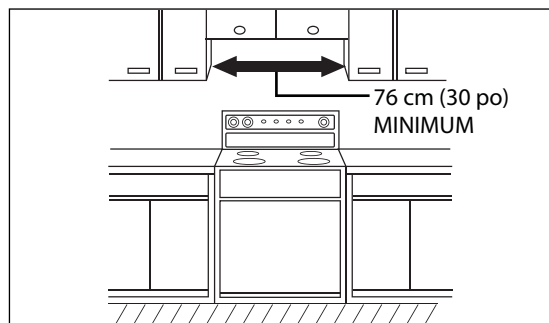
## Installation et mise à la terre

### Examen du four

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

### Emplacement du four

1. Ce four a été conçu pour être installé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique d'une largeur de 91,4 cm (36 po) ou moins, dans une ouverture d'au moins 76 cm (30 po).



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

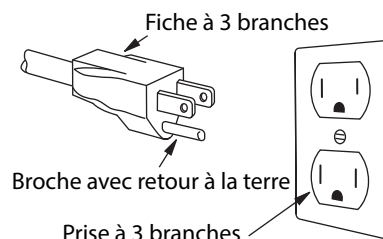
### AVIS : UN USAGE INADÉQUAT DE CETTE FICHE À TROIS BRANCHES PEUT OCCASIONNER DES RISQUES DE CHOC ÉLECTRIQUE.

Consulter un maître-électricien ou du personnel de service pour de plus amples détails concernant la mise à la terre ou si vous pensez que l'appareil n'est pas adéquatement mis à la terre.

### Instructions de mise à la terre

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

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





## Installation et mise à la terre (suite)

### Circuit

Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre ne devrait 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 le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise RELIÉE À LA TERRE. (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 pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

### BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

Cet appareil a été testé et trouvé conforme aux limites des fours micro-ondes. 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 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 micro-ondes dans une prise différente de celle de l'appareil recevant l'interférence.
- (4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Entretien »)

### Hotte

1. Le ventilateur d'aération du four va se mettre en marche automatiquement dans certaines conditions d'utilisation de la cuisinière. Cela est normal. Faire bien attention de ne pas provoquer et propager un incendie accidentel lorsque le ventilateur est en marche.
2. Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance lorsqu'elle est réglée sur une haute température. Les plats peuvent déborder et causer des coulures graisseuses et des vapeurs qui peuvent s'enflammer et provoquer un incendie si le ventilateur est en marche. Pour réduire la mise en route automatique du ventilateur, utiliser des ustensiles de taille appropriée et ne régler la cuisinière sur des températures élevées que lorsque c'est nécessaire.
3. Si un feu de corps gras se déclare, l'éteindre en recouvrant complètement le récipient avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuit ou un récipient plat.
4. Maintenir la hotte et les filtres à graisses propres en suivant les instructions à la page 24, pour maintenir une ventilation adéquate et éviter un incendie de graisse.
5. S'assurer de garder le filtre toujours propre pour protéger le système de ventilation automatique (consulter la page 24). Si le ventilateur nécessite une réparation, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
6. Le filtre à charbon doit être remplacé périodiquement. Il est possible de se le procurer auprès d'un détaillant Panasonic agréé.

### Ventilation intérieure

Si l'évacuation de l'air par cet appareil doit se faire à l'intérieur de la cuisine, un filtre à charbon doit être utilisé. Pour votre commodité, un filtre à charbon a déjà été installé dans le four. Cependant, nous recommandons que ce filtre soit changé le plus tôt possible par le filtre à charbon de rechange (NN-CF203), lequel est disponible auprès d'un détaillant Panasonic agréé.

### Fonctionnement du moteur du ventilateur

Après avoir utilisé le four de façon répétitive, ou pour une longue période, le ventilateur peut se mettre en marche pour refroidir les composants électriques. C'est parfaitement normal et il est possible de retirer la nourriture du four pendant que le ventilateur est en route.

## 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'aliment recommandée est réduite, mais que la durée de cuisson demeure la même.

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

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

### 2) MAÏS ÉCLATÉ

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

**ATTENTION :** Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 16). 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.



## Préparation des aliments (suite)

### 3) FRITURE

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

### 4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIER, 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 par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.

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



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

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson au 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, telles des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours 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 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.



### 8) THERMOMÈTRES

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



### 9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



### 10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

### 11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

# Ustensiles de cuisson

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

## Papier d'aluminium

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



## Plat à brunir

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



## Sacs en papier bruns

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

## Pour four micro-ondes

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



## Vaisselle

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

## Contenant jetable en papier polyester

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



## Emballages repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



## Plateaux de repas surgelés

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



## Bocaux en verre

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



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

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



## Récipient en métal

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



## Attaches métalliques

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



## Sac de cuisson

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

## Assiettes et tasses en carton

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



## Serviettes et essuie-tout

Oui, seulement les serviettes et essuie-tout en papier. Elles servent pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si identifiées pour four micro-ondes. Ne PAS utiliser de serviettes en papier recyclé.



## Papier parchemin

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

## Récipient en plastique

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



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

## Plastique, mélamine

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

## Verre en mousse de polystyrène

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



## Pellicule plastique

Oui. Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures.

Doit être identifiée « Pour four micro-ondes ». Vérifier les directives sur l'emballage.



## Paille, osier, bois

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



## Thermomètres

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



## Papier paraffiné

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

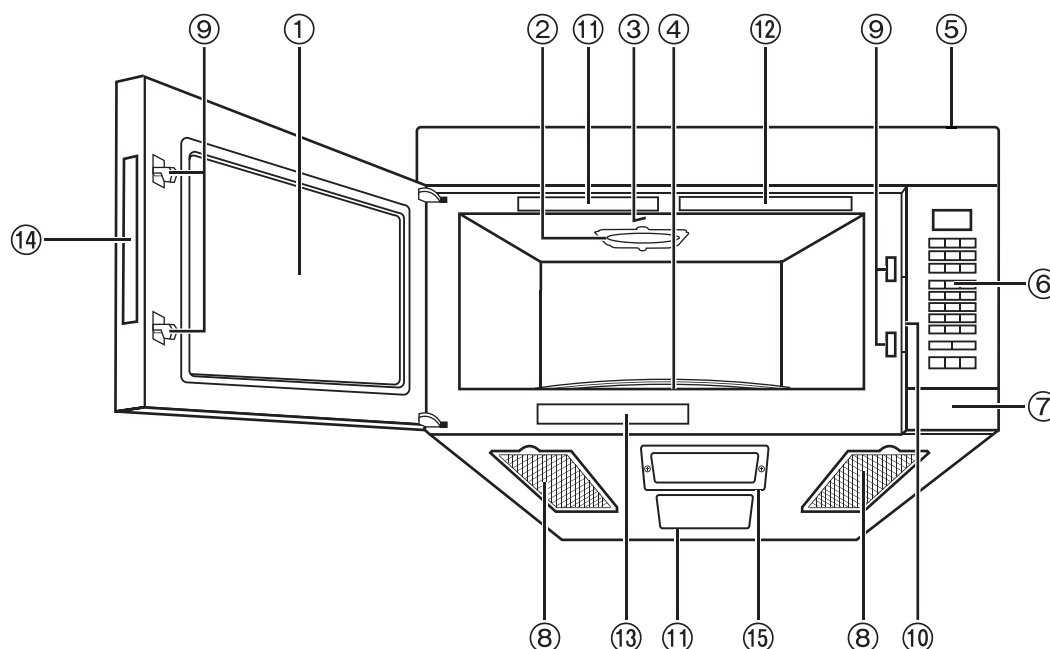


## ESSAI DE RÉCIPIENTS

**Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes :** Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four micro-ondes. Si par contre le récipient est chaud, cela veut dire qu'il a absorbé des micro-ondes, auquel cas il ne doit pas être utilisé pour ce mode de cuisson. Ne pas utiliser ce test avec des récipients en plastique.



## Diagramme des caractéristiques



Plateau en verre



Anneau à galets

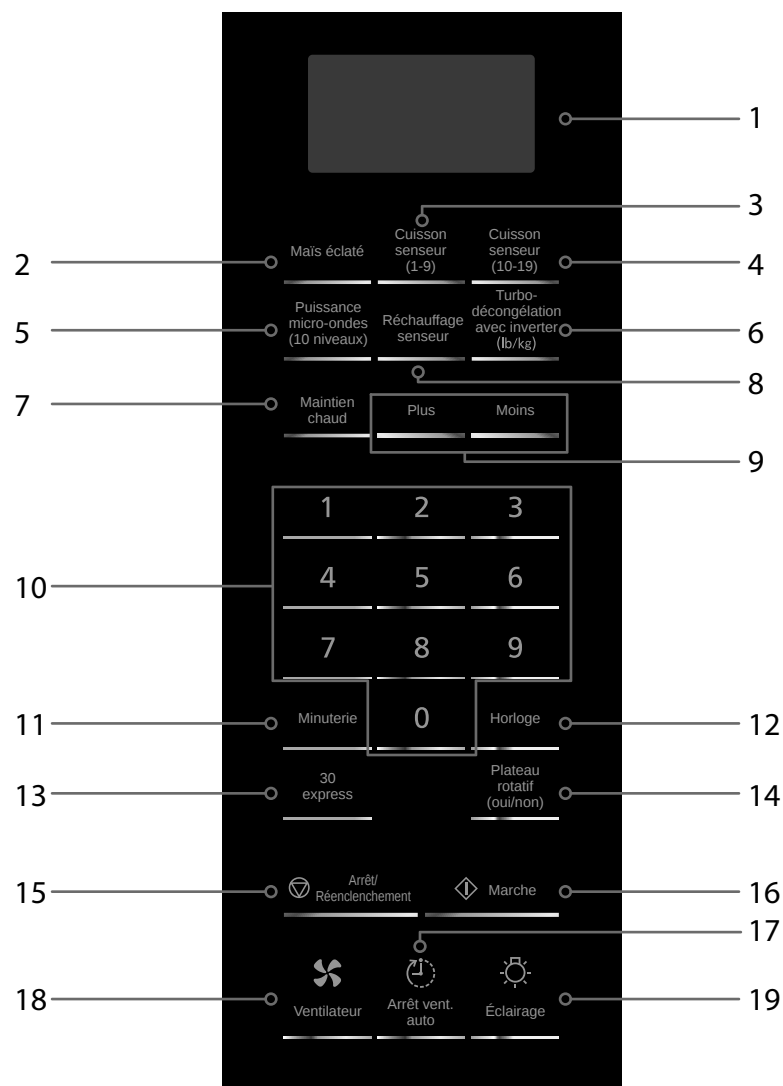
- 1 Vitre transparente
- 2 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)
- 3 Éclairage du four
- 4 Plateau en verre (Plateau rotatif)
- 5 Évent d'aération (La grille de ventilation est amovible et peut être nettoyée. Voir à la page 24.)
- 6 Panneau de commandes
- 7 Touche d'ouverture de la porte
- 8 Filtre à graisses (Le filtre à graisses est amovible et peut être nettoyé. Voir à la page 25.)
- 9 Verrou de sécurité de la porte
- 10 Plaque signalétique
- 11 Étiquette d'avertissement
- 12 Étiquette de fonction
- 13 Étiquette de menu
- 14 Étiquette DHHS
- 15 Éclairage de la surface de cuisson

### NOTA :

Illustration à titre de référence seulement.

## Panneau de commandes

L'agencement des touches sur les panneaux de commandes des modèles **NN-ST27HW/NN-ST27HB** est identique.



1. Écran d'affichage
2. Mais éclaté (voir la page 16)
3. Cuisson par senseur (1-9) (voir les pages 18-19)
4. Cuisson par senseur (10-19) (voir les pages 18-19)
5. Puissance micro-ondes (voir les pages 11, 14)
6. Turbo-décongélation avec système Inverter (voir la page 17)
7. Maintien au chaud (voir la page 16)
8. Réchauffage par senseur (voir la page 18)
9. Plus/Moins (voir les pages 11, 16, 18)
10. Touches numériques
11. Minuterie (voir les pages 11, 14, 15)
12. Horloge (voir les pages 11, 12)
13. 30 express (voir la page 14)
14. Plateau rotatif (Oui/Non) (voir la page 12)
15. Arrêt/Réenclenchement

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

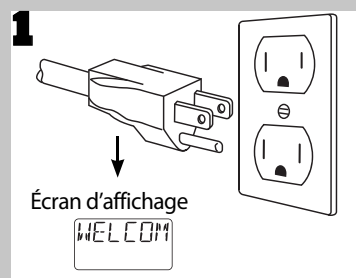
16. Marche  
Après le réglage du programme de cuisson, une pression met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si la touche **Arrêt/Réenclenchement** est poussée pendant que le four est en marche, la touche **Marche** doit être poussée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.
17. Arrêt automatique (voir la page 13)
18. Ventilateur (voir la page 13)
19. Éclairage (voir la page 12)

### Nota :

1. Si un cycle est réglé sans appuyer sur la touche Marche, le four annule automatiquement le cycle après un délai de 6 minutes. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.
2. Pour économiser de l'énergie, le rétroéclairage de l'écran d'affichage s'éteint dans les conditions suivantes : 1. Mode sous tension. 2. Mode horloge ou deux-points. 3. Système de verrouillage. 4. Fonctionnement automatique du ventilateur. 5. Fin de la cuisson.

# Fonctionnement

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



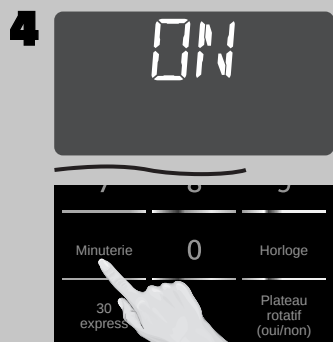
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise de courant avec retour à la terre. Le message « WELCOME TO PANASONIC. REFER TO OWNER'S MANUAL BEFORE USE » défile à l'écran.



Appuyer sur **Marche** une fois, puis appuyer sur **Plus** pour alterner entre les unités métrique (kg) ou impériale (lb) du poids.



Appuyer sur **Marche** une fois, puis appuyer sur **Horloge** pour alterner entre les langues d'affichage en français, anglais ou espagnol. Par défaut, l'affichage est réglé automatiquement en anglais.



Appuyer sur **Marche** une fois, puis appuyer sur **Minuterie** pour alterner entre l'activation ou la désactivation de l'avertisseur. Au moment de l'achat, l'avertisseur est activé.



Appuyer sur **Arrêt/Réenchement** pour confirmer; le deux-points (:) apparaît à l'écran.

### NOTA :

1. Ces sélections ne peuvent être faites que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.

## Menu à l'écran (Oui/Non)

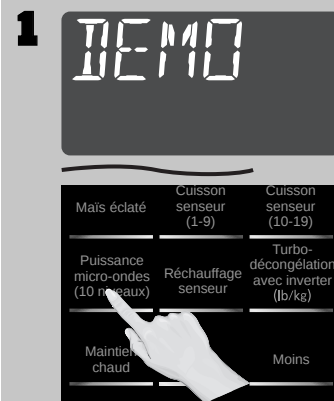


Appuyer sur **Minuterie** 4 fois pour activer ou désactiver la fonction de menu à l'écran. Par défaut, le menu à l'écran est automatiquement activé.

### NOTA :

Le MENU À L'ÉCRAN vous aide à programmer le four en vous guidant étape par étape. Après avoir bien maîtrisé le fonctionnement du four, il est possible de désactiver la fonction de guidage.

## Mode de démonstration (Oui/Non)



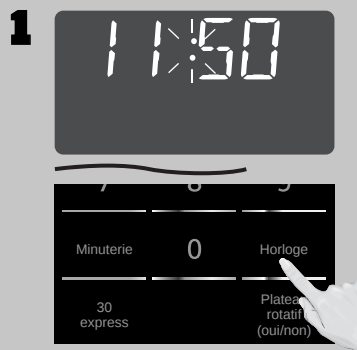
Appuyer sur **Puissance micro-ondes** une fois, puis appuyer sur **Marche** 4 fois, puis enfin appuyer sur **Arrêt-Réenchement** 4 fois pour activer ou désactiver le mode de démonstration. Par défaut, le mode de démonstration est désactivé.

### NOTA :

Le mode de démonstration est conçu pour les magasins de détail. Dans ce mode, il est possible de montrer le fonctionnement du four sans dégagement de micro-ondes.

## Fonctionnement (suite)

### Réglage de l'horloge



Lorsqu'il n'y a pas de cuisson en cours dans le four, appuyer sur **Horloge** une fois; le deux-points clignote. Entrer l'heure du jour à l'aide des touches numériques.

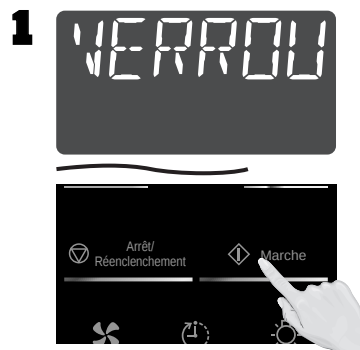


Appuyer sur **Horloge** pour terminer le paramétrage, le deux-points (:) cesse de clignoter.

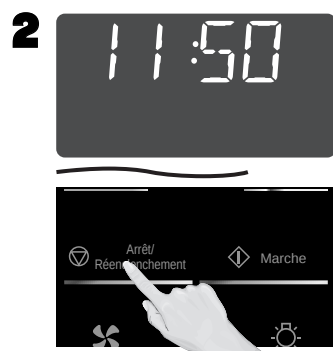
#### NOTA :

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

### Réglage du système de verrouillage



Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, appuyer sur **Marche**; trois fois; « VERROUILLÉ » apparaît à l'écran.

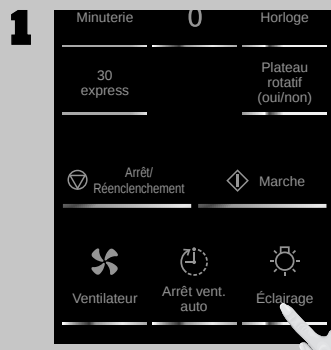


Appuyer sur **Arrêt/ Réencenchement** trois fois; l'écran affiche l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

#### NOTA :

1. Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
2. Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, la touche **Marche** ou **Arrêt/ Réencenchement** doit être appuyée 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.

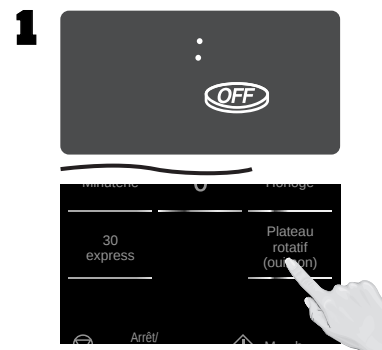
### Réglage de l'éclairage



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

Appuyer sur **Éclairage** une fois pour DEL blanches (Lumineux), deux fois pour DEL blanches (En service) et appuyer à nouveau pour désactiver l'éclairage.

### Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)



Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser en marche le plateau rotatif. Il est néanmoins possible de mettre le plateau rotatif hors marche afin de permettre la cuisson de grands plats. Appuyer sur **Plateau rotatif (Oui/Non)** pour mettre le plateau rotatif en ou hors marche.

Si le plateau est mis hors marche, l'indication « **OFF** NON » apparaît à l'écran.

#### NOTA :

1. Lorsque le réglage du plateau rotatif est à « NON », il retourne automatiquement à « OUI » à la fin du cycle de cuisson. Ne pas mettre le plateau rotatif hors marche lorsque le four est en mode Maïs éclaté/Turbo-décongélation avec système Inverter/Réchauffage par senseur/Cuisson avec senseur.
2. Parfois le plateau en verre peut devenir trop chaud au toucher. Faire attention avant de toucher au plateau pendant et après la cuisson.

## Fonctionnement (suite)

### Réglage du ventilateur



Le ventilateur (ventilateur d'aération) enlève les vapeurs de la surface de cuisson dessous le four micro-ondes. Appuyer sur **Ventilateur** une fois pour un régime à **basse** vitesse, deux fois pour un régime à **haute** vitesse, trois fois pour un régime **turbo**, puis appuyer à nouveau pour mettre le ventilateur hors marche. L'indication «  » s'affiche à l'écran lorsque le ventilateur est en marche.

#### NOTA :

1. Le ventilateur fonctionnera à vitesse élevée pendant une seconde même lors du réglage du ventilateur à faible vitesse. Cela est un fonctionnement normal.
2. Maintenir une pression sur **Ventilateur** pendant 2 secondes pour mettre le ventilateur hors marche.

#### Ventilateur automatique

Si le four micro-ondes est utilisé pendant une période prolongée ou si celui-ci et la surface de cuisson sous le four micro-ondes sont utilisés simultanément, la température peut devenir trop élevée autour du four micro-ondes et le ventilateur situé dans la hotte se mettra automatiquement en marche au réglage Turbo pour refroidir le four. Lorsque cela se produit, le message « **VENTILATION** » s'affiche et **il n'est pas possible d'arrêter manuellement le ventilateur**. Si une autre touche est pressée et que le message « **CHAUD** » s'affiche à l'écran, le **four micro-ondes ne fonctionnera pas** et il faudra attendre le refroidissement du four et la disparition du message « **CHAUD** » à l'écran avant de le programmer de nouveau. Le ventilateur s'arrêtera automatiquement quand les éléments internes sont refroidis. Il peut rester en marche pendant 30 minutes ou davantage. Le message « **REFROIDISSEMENT** » apparaît à l'écran.

### Réglage du temps d'arrêt automatique du ventilateur 1/3/5/10



Après avoir réglé le ventilateur, il est possible de régler le temps d'arrêt automatique du ventilateur. Appuyer sur **Arrêt automatique** pour régler le temps d'arrêt du ventilateur. Le tableau suivant indique le réglage du temps selon le nombre de pressions sur la touche.

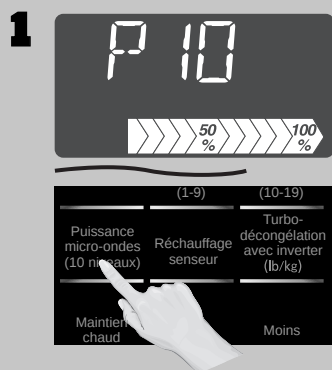
| Pression | Temps      |
|----------|------------|
| Une      | 1 minute   |
| Deux     | 3 minutes  |
| Trois    | 5 minutes  |
| Quatre   | 10 minutes |

#### NOTA :

Si la touche **Arrêt automatique** est poussée après le réglage du temps d'arrêt automatique, il sera nécessaire de régler le temps à nouveau.

## Fonctionnement (suite)

### Cuisson



Lors d'une cuisson à puissance élevée (10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de la puissance apparaisse à l'écran. P10 est le niveau le plus élevé et P1 est le plus faible.

| Pression | Niveau de puissance             |
|----------|---------------------------------|
| Une      | P10 (ÉLEVÉE)                    |
| Deux     | P9                              |
| Trois    | P8                              |
| Quatre   | P7 (MOY.-ÉLEVÉE)                |
| Cinq     | P6 (MOYENNE)                    |
| Six      | P5                              |
| Sept     | P4                              |
| Huit     | P3 (MOY.-FAIBLE/ DÉCONGÉLATION) |
| Neuf     | P2                              |
| Dix      | P1 (FAIBLE)                     |



Régler la durée de cuisson avec les touches **numériques**. Au niveau P10 (ÉLEVÉE), la durée maximale programmable de cuisson est de 30 minutes. Pour les autres niveaux de puissance, la durée programmable maximale est de 99 minutes, 99 secondes.



Appuyer sur **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 :

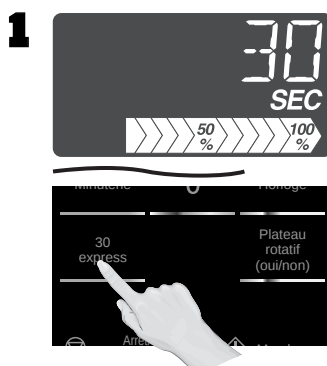
1. Régler la puissance à P10 (Élevée) pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 (Moyenne élevée) convient à la plupart des aliments tandis que P6 (Moyenne) convient mieux à des aliments plus denses.
2. Pour la décongélation, régler la puissance à P3 (Moyenne faible).

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

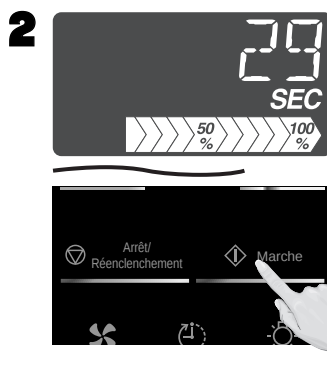
### Cuisson en plusieurs cycles :

Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à trois. Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle. Cinq bips se font entendre à la fin du programme. Les programmes automatiques (tels que cuisson/ réchauffage par senseur, mais élaté et turbo-décongélation avec Inverter) ne peuvent être utilisés avec la cuisson à 3 cycles.

### Fonction 30 express (Réglage ou ajout 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) apparaisse à l'écran. Le niveau de puissance est pré-régulé à P10.

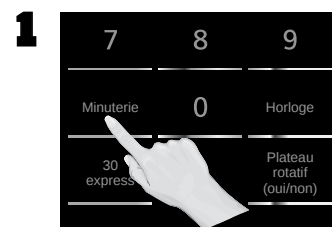


Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

1. Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance avant d'appuyer sur **30 express**.
2. Après avoir réglé la durée de cuisson avec la touche **30 express**, il n'est pas possible d'utiliser les touches **numériques**.
3. La fonction **30 express** peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle (jusqu'à 5 minutes).

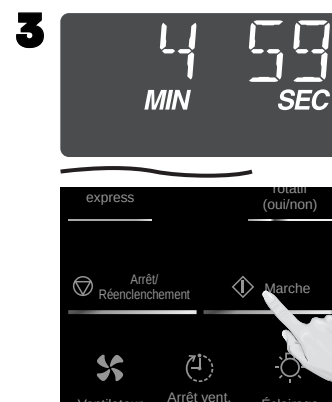
### Réglage de la minuterie



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



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

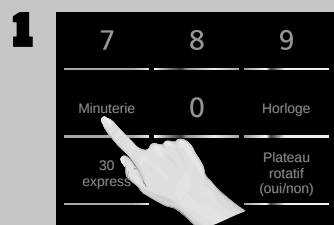


Appuyez sur **Marche**. La minuterie effectuée le décompte sans que le four fonctionne et cinq bips sont émis à la fin.

**Attention :** Si l'éclairage 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.

## Fonctionnement (suite)

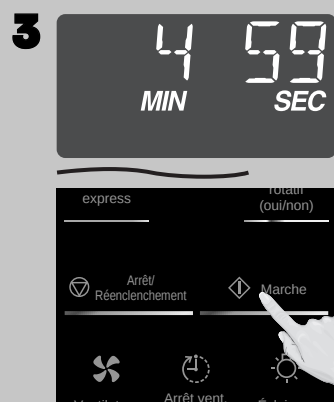
### Réglage de la durée d'attente



Certaines recettes font appel à une durée d'attente en fin de cuisson. Pour ce faire, recommencer les étapes 1 et 2 de la section **Cuisson** à la page précédente. Puis appuyer sur **Minuterie**.



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

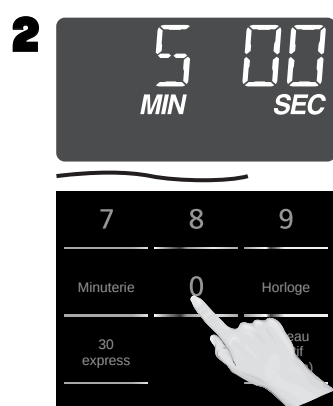


Appuyez sur **Marche**. La minuterie s'amorce et deux bips se font entendre à la fin de la durée de cuisson (le début de la durée d'attente). Cinq bips se font entendre à la fin de la durée d'attente.

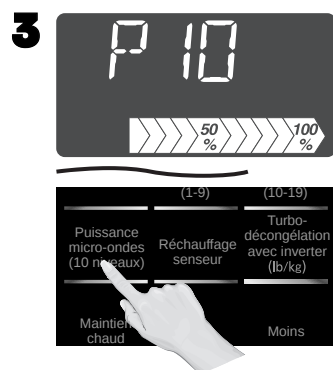
### Réglage de la minuterie différée



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



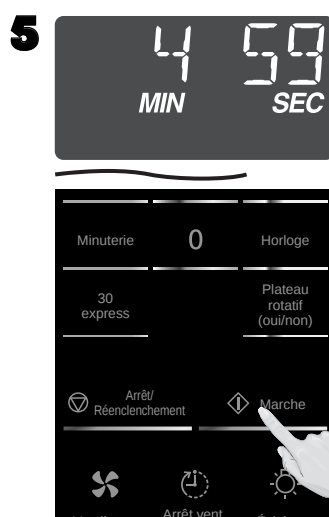
Enter la durée différée désirée (jusqu'à 99 minutes, 99 secondes) à l'aide des touches **numériques**.



Appuyer sur **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de la puissance apparaisse à l'écran. P10 est le niveau le plus élevé et P1 est le plus faible.



Régler la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques** (Voir à la page précédente pour les durées maximales).



Appuyer sur **Marche**; le compte à rebours de la minuterie différée s'amorce, puis la cuisson débute. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

### NOTA :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant la durée d'attente, le temps de la minuterie ou la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
3. La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avant une fonction automatique (tels que cuisson/réchauffage par senseur, mais éclaté et turbo-décongélation avec Inverter). Cela sert à empêcher que la température des aliments au départ augmente.
4. Lors de l'utilisation d'une durée d'attente de la minuterie différée, seulement 2 cycles de puissance sont permis.

## Fonctionnement (suite)

### Maintien au chaud

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



Appuyer sur **Maintien au chaud**.



Régler la durée de maintien au chaud à l'aide des touches **numériques** (jusqu'à 30 minutes). Cet exemple indique deux minutes.



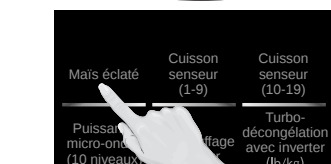
Appuyer sur **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

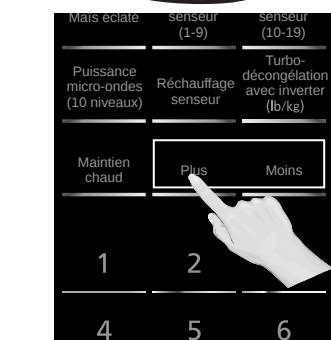
Le maintien au chaud peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. La fonction de maintien au chaud ne peut pas être utilisée avec les fonctions automatiques ou avec senseur.

### Maïs éclaté

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



Appuyer sur **Maïs éclaté** une fois.



Si désiré, appuyer sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 10 %. Appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 10 %.



Appuyer sur **Marche**. Après quelques secondes, la durée de cuisson apparaît à l'écran et le compte à rebours s'amorce.

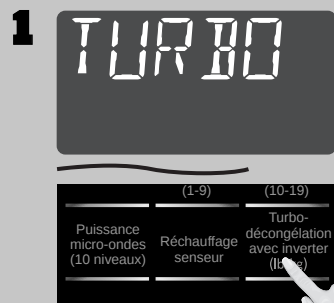
#### NOTA :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
7. Si le poids du maïs à éclater diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
8. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
9. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**

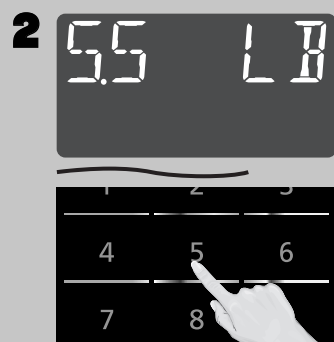
10. Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.
11. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

## Fonctionnement (suite)

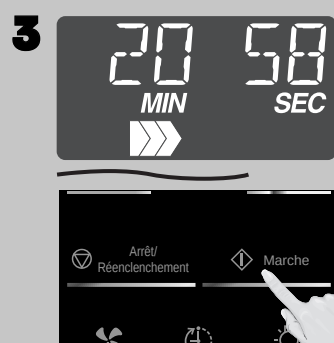
### Turbo-décongélation avec système Inverter



Cette caractéristique permet de faire décongeler les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids. Appuyer sur **Turbo-décongélation avec système Inverter**.



Régler le poids de l'aliment à l'aide des touches **numériques**.



Appuyez sur **Marche**. La décongélation débute. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si deux bips se font entendre, retourner et/ou réarranger les aliments.

#### NOTA :

Le poids maximal pour la turbo-décongélation avec système Inverter est de 3 kg (6 lb).

### Conversion

Utiliser le tableau pour convertir les onces ou centièmes de livre en dixièmes de livre. Pour utiliser la turbo-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   | Centième de livre | Dixième de livre |
|---------|-------------------|------------------|
| 0       | ,01 - ,05         | 0,0              |
| 1 - 2   | ,06 - ,15         | 0,1              |
| 3 - 4   | ,16 - ,25         | 0,2              |
| 5       | ,26 - ,35         | 0,3              |
| 6 - 7   | ,36 - ,45         | 0,4              |
| 8       | ,46 - ,55         | 0,5              |
| 9 - 10  | ,56 - ,65         | 0,6              |
| 11 - 12 | ,66 - ,75         | 0,7              |
| 13      | ,76 - ,85         | 0,8              |
| 14 - 15 | ,86 - ,95         | 0,9              |

### 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.
4. Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscrire la date et la description sur une étiquette.
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. Tourner 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 15.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément ou devraient avoir une durée d'attente plus longue.

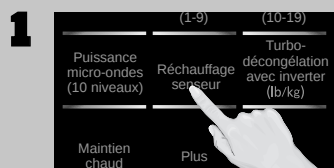
#### Décongélation :

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 micro-ondes.
3. Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet entier, poitrine en dessous.

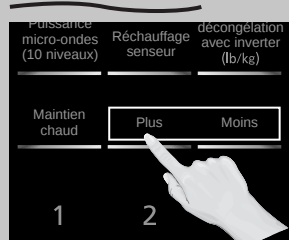
| ALIMENT                                                                          | DURÉE DE DÉCONGÉLATION<br>MANUELLE À P3<br>(min/kg) (min/lb) |       | PENDANT LA<br>DÉCONGÉLATION                              | APRÈS LA<br>DÉCONGÉLATION    |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------|------------------------------|---------|
|                                                                                  |                                                              |       |                                                          | Durée d'attente              | Rinçage |
| <b>Poisson et fruits<br/>de mer</b><br>Chair de crabe<br>[Jusqu'à 1,4 kg (3 lb)] | 13                                                           | 6     | Séparer en morceaux/<br>Réarranger                       | 5 min                        | OUI     |
| Darnes de poisson                                                                | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Retourner                                                |                              |         |
| Filets de poisson                                                                | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Retourner/Réarranger                                     |                              |         |
| Pétoncles                                                                        | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Séparer/Retirer les morceaux<br>décongelés               |                              |         |
| Poisson entier                                                                   | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Retourner                                                |                              |         |
| <b>Viande</b><br>Viande hachée                                                   | 8 à 10                                                       | 4 à 5 | Retourner/<br>Retirer les parties décongelées            | 10 min                       | NON     |
| Rôtis<br>[1,1-1,8 kg (2½-4 lb)]                                                  | 8 à 16                                                       | 4 à 8 | Retourner                                                | 30 min au réfrigé-<br>rateur |         |
| Côtelettes/Steak                                                                 | 12 à 16                                                      | 6 à 8 | Retourner/Réarranger                                     | 5 min                        |         |
| Côtes/T-bone                                                                     | 12 à 16                                                      | 6 à 8 | Retourner/Réarranger                                     |                              |         |
| Ragoût                                                                           | 8 à 16                                                       | 4 à 8 | Séparer/Retirer les morceaux<br>décongelés               |                              |         |
| Foie (tranches minces)                                                           | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Égoutter/Retourner/<br>Séparer les morceaux              |                              |         |
| Bacon (tranches)                                                                 | 8                                                            | 4     | Retourner                                                | ----                         |         |
| <b>Volaille</b><br>Poulet entier<br>[Jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]                      | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Retourner                                                | 20 min au<br>réfrigérateur   | OUI     |
| Poulet désossé                                                                   | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Séparer/Retourner/<br>Retirer les morceaux<br>décongelés | 5 min                        |         |
| Morceaux de poulet                                                               | 8 à 12                                                       | 4 à 6 | Séparer/Retourner                                        | 10 min                       |         |
| Poulet de Cornouailles                                                           | 12 à 16                                                      | 6 à 8 | Retourner                                                |                              |         |
| Poitrine de dinde<br>[2,3-2,7 kg (5-6 lb)]                                       | 12                                                           | 6     | Retourner                                                | 20 min au<br>réfrigérateur   |         |

## Fonctionnement (suite)

### Réchauffage par senseur



Appuyer sur **Réchauffage par senseur**.



Si désiré, appuyer sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 20 %. Appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 20 %.



Appuyez sur **Marche**. À la fin du réchauffage, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

1. Après avoir utilisé la fonction de réchauffage par senseur à quelques reprises, vous pourriez vouloir modifier le degré de cuisson de vos aliments – Vous pouvez alors utiliser les touches Plus/Moins pour le modifier.
2. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.)

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

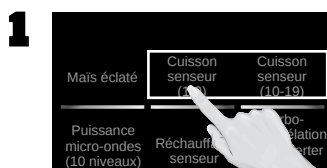
**Aliments en conserve:** Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

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

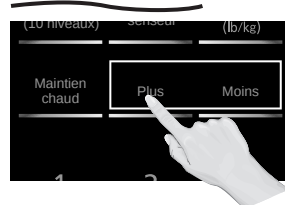
#### NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR :

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

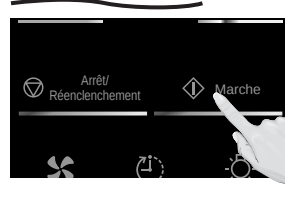
### Cuisson par senseur



Appuyer sur **Cuisson par senseur (1-9) ou Cuisson par senseur (10-19)** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'écran (*voir le tableau à la page suivante*).



Si désiré, appuyer sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 20 %. Appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 20 %.



Appuyez sur **Marche**. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

1. Après avoir utilisé la fonction de cuisson par senseur à quelques reprises, vous pourriez vouloir modifier le degré de cuisson de vos aliments – Vous pouvez alors utiliser les touches Plus/Moins pour le modifier.
2. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.)

3. 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 19, sélectionner manuellement la puissance et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 14.
4. Si l'indication « CHAUD » apparaît à l'écran, la température interne est trop élevée à la suite d'un usage précédent et un programme automatique de cuisson ne peut pas être programmé. Il est tout de même possible de régler manuellement un mode de cuisson et une durée.

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

##### AVANT le réchauffage/la cuisson :

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

##### PENDANT le réchauffage/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 réarranger les aliments.

##### APRÈS le réchauffage/la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

## Fonctionnement (suite)

### Tableau de cuisson par senseur

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

| Aliment                                    | Portions/Poids                                               | Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Gruau</b>                            | 40 à 80 g<br>(0,5 à 1 tasse)                                 | Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les directives du fabricant pour la préparation.                                                                                                                                                                                              |
| <b>2. Saucisse petit déjeuner</b>          | 2 à 8 saucisses                                              | Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons.                                                                                                                                                                                   |
| <b>3. Omelette</b>                         | 2 à 4 œufs                                                   | Suivre la recette Omelette de base sur cette page.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4. Soupe</b>                            | (250 à 500 ml)                                               | Verser la soupe dans un bol pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer après la cuisson.                                                                                                                                                                    |
| <b>5. Quinoa</b>                           | 45 à 180 g<br>(¼ à 1 tasse)                                  | Verser le quinoa dans un faitout pour four micro-ondes. Ajouter 2 parties d'eau pour 1 partie de quinoa. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après l'émission de 2 bips, remuer. Laisser reposer pendant 14 minutes avant de servir.                                               |
| <b>6. Hot dog</b>                          | 1 à 4 saucisses                                              | Faire 3 fentes sur le dessus de chaque saucisse. Déposer les saucisses sur une assiette en papier ou un plat pour micro-ondes, en laissant de l'espace entre chaque saucisse. Les durées varient selon la taille et la marque.                                                                                |
| <b>7. Pommes de terre (percer la peau)</b> | 1 à 4 pommes de terre<br>(170 à 225 g)<br>(6 à 8 oz chacune) | 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. |
| <b>8. Pâtes</b>                            | 56 à 225 g<br>(2 à 8 oz)                                     | Placer les pâtes et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.                                                                                                                                                                     |
| <b>9. Riz</b>                              | 0,5 à 1,5 tasse<br>(110 à 335 g)                             | Mettre le riz et l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir.                                                                                                                   |
| <b>10. Mets surgelés</b>                   | 225 à 900 g<br>(8 à 32 oz)                                   | Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après les 2 bips, remuer ou redispencer. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.               |
| <b>11. Pizza surgelée (tranche)</b>        | 225 g<br>(8 oz)                                              | Suivre les directives du fabricant pour la préparation.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>12. Pochette sandwich surgelée</b>      | 1 sandwich<br>(128 g)<br>(4,5 oz)                            | Suivre les directives du fabricant pour la préparation.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>13. Légumes frais</b>                   | 110 à 450 g<br>(4 à 16 oz)                                   | Tous les morceaux devraient être de la même taille. 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.                                               |
| <b>14. Légumes surgelés</b>                | 170 à 450 g<br>(6 à 16 oz)                                   | 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 saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. (Ne convient pas aux légumes en sauce ou avec du beurre.) Après les 2 bips, remuer ou redispencer.  |
| <b>15. Légumes en conserve</b>             | 430 g<br>(15 oz)                                             | Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>16. Repas surgelés</b>                  | 300 à 450 g<br>(11 à 16 oz)                                  | Suivre les directives du fabricant pour couvrir ou enlever les recouvrements. Ne pas utiliser de plats congelés dans des contenants en aluminium. Après les 2 bips et avant de servir, remuer ou redispencer.                                                                                                 |
| <b>17. Morceaux de poulet</b>              | 170 à 900 g<br>(8 à 32 oz)                                   | Déposer avec la peau sur le dessus. Couvrir avec une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 minutes avant de servir.                                                                                                                                                                         |
| <b>18. Viande hachée</b>                   | 450 à 900 g<br>(16 à 32 oz)                                  | Émietter la viande dans un bol en verre ou une passoire. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après les 2 bips, remuer. Couvrir à nouveau et appuyer sur Marche. Les jus devraient être clairs. Égoutter.                                                                           |
| <b>19. Filets de poisson</b>               | 110 à 450 g<br>(4 à 16 oz)                                   | Placer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.                                                                                                                                                                                                                    |

### OMELETTE

#### Recette d'omelette de base

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

2 œufs

2 c. à table (30 ml) de lait

Sel et poivre noir, facultatif

Chauffer le beurre dans une assiette en pyrex de 20,3 cm (8 po) pour four micro-ondes pendant 20 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner l'assiette pour enrober le fond de beurre fondu. Entre-temps,

combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire avec la sélection OMELETTE. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir. **Toujours battre les œufs avant de confectionner l'omelette.**

**Portions :** 1 portion

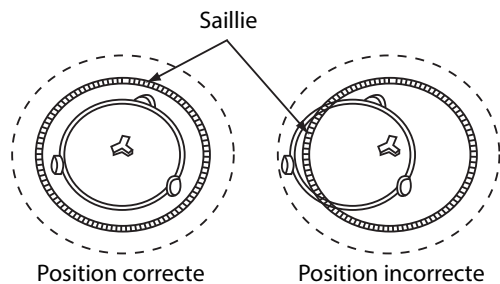
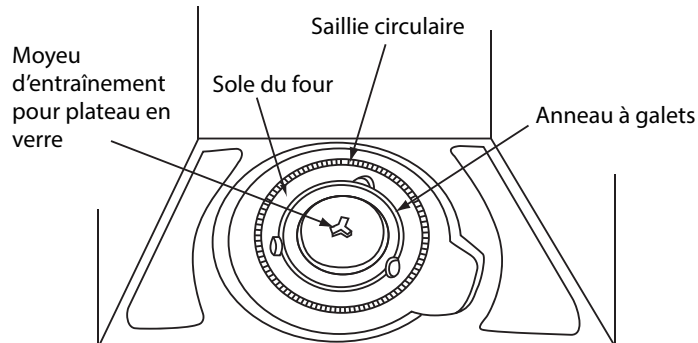
**Durée de cuisson :** Environ 4 minutes.

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

## Fonctionnement (suite)

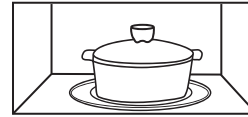
### Installation appropriée de l'anneau à galets

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



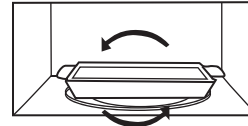
### Pour les meilleurs résultats avec la cuisson à un niveau

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

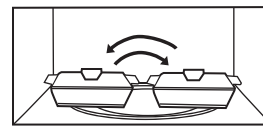


(Plateau rotatif en marche) Pour de meilleurs résultats

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



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



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

# Caractéristiques des aliments

## Caractéristiques des aliments

### Os et matières grasses

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



### Densité

Les aliments poreux comme les pains, gâteaux ou roulés cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les aliments avec le centre à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes (par ex.: la gelée dans les beignes). La gelée à l'intérieur des beignes peut être très chaude même si le beigne n'est que tiède. Afin d'éviter des brûlures, laisser reposer afin de refroidir le centre.



### Quantité

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



### 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.



### Dimensions

Les morceaux minces cuisent plus rapidement que ceux qui sont gros.



### Température de départ

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



## Techniques de cuisson

### Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées 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 par 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. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclairs 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 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 des recettes, desserrer ou enlever la pellicule plastique pendant la durée d'attente. Afin de prévenir les brûlures causées par la vapeur, s'assurer de tenir les couvercles en verre ou les pellicules plastiques loin du corps lors de leur retrait. Le papier ciré et les essuie-tout permettent aussi de conserver l'humidité des aliments à divers degrés.

### Durée de cuisson

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

# Caractéristiques des aliments (suite)

## Mélange

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

## Réarrangement

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

## Retournement

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

## Durée d'attente

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

## Vérification de la cuisson

Les fours 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                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Bœuf, porc, veau et agneau</b><br>Steaks, côtelettes, rôtis                                           | 63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes                                                                  |
| <b>Viande hachée</b>                                                                                     | 71 °C (160 °F)                                                                                                        |
| <b>Jambon, frais ou fumé</b><br>(non cuit)                                                               | 63 °C (145 °F) et laisser reposer au moins 3 minutes                                                                  |
| <b>Jambon entièrement cuit</b><br>(réchauffer)                                                           | Réchauffer les jambons cuits emballés dans des usines homologuées à 60 °C (140 °F); tous les autres à 74 °C (165 °F). |
| <b>Toutes les volailles</b> (poitrines, oiseau entier, pattes, cuisses, ailes, volaille hachée et farce) | 74 °C (165 °F)                                                                                                        |
| <b>Œufs</b>                                                                                              | 71 °C (160 °F)                                                                                                        |
| <b>Poisson et crustacés</b>                                                                              | 63 °C (145 °F)                                                                                                        |
| <b>Restants</b>                                                                                          | 74 °C (165 °F)                                                                                                        |
| <b>Casseroles</b>                                                                                        | 74 °C (165 °F)                                                                                                        |

## Entretien

### AVANT LE NETTOYAGE :

Débrancher le cordon d'alimentation.

### Intérieur du four :

Essuyer avec un linge humide après usage. Un détergent doux peut être utilisé au besoin. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

### Plateau en verre :

Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

### Surfaces extérieures :

Nettoyer avec un chiffon humide. Afin de prévenir tout risque d'endommager les pièces internes, veiller à ce qu'aucun liquide ne s'infiltre par les événements d'aération.

### Panneau de commandes :

Dans le cas où le panneau de commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

### Étiquette d'avertissement/fonction/DHHS/ menu :

Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

### Porte du four :

Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (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.**

### Anneau à galets et sole du four :

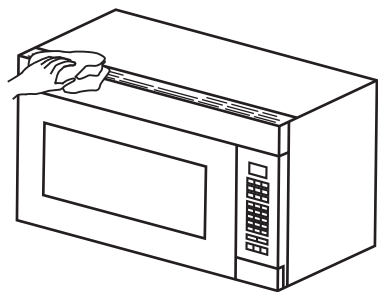
Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer. L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.

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

## Entretien (suite)

### Nettoyage de la grille de ventilation (Évent d'aération)

1. Tremper un chiffon doux dans de l'eau chaude contenant du détergent doux et essuyer doucement tel qu'illustré à la figure A.



(Fig. A)

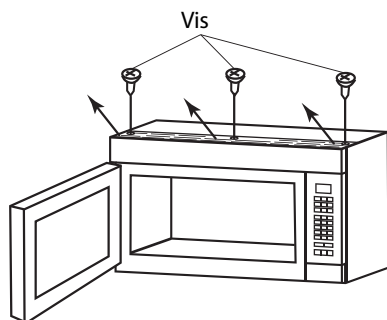
### Pour installation non-ventilée (sans conduits) seulement. Remplacement du filtre à charbon (NN-CF203)

La ventilation de ce four est conçue pour une évacuation vers l'extérieur. Pour l'installation de ce four sans conduit d'échappement, l'air doit être recirculé à travers l'évent d'aération avant et un filtre à charbon. Pour votre commodité, un filtre à charbon temporaire a déjà été installé dans le four. Cependant, nous recommandons que ce filtre soit changé le plus tôt possible par le filtre à charbon de rechange (NN-CF203), lequel est disponible auprès d'un détaillant Panasonic agréé. Le filtre à charbon ne peut être nettoyé.

Une fois le filtre de rechange installé, il devrait être remplacé tous les 6 à 12 mois, et davantage si nécessaire. Installer le filtre selon les instructions suivantes.

#### 1. Retirer la grille de ventilation

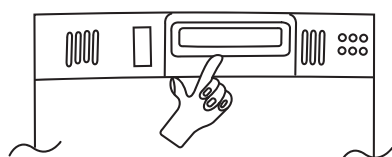
Enlever les trois vis au-dessus de la grille selon la figure B. Pour retirer la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers le haut selon la figure B.



(Fig. B)

#### 2. Retirer le filtre à charbon temporaire

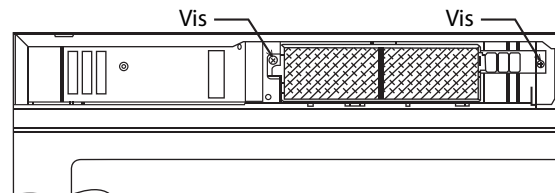
Insérer un doigt en dessous du filtre et tirer le filtre à charbon vers soi selon la figure C.



(Fig. C)

#### 3. Installer le filtre à charbon de rechange (NN-CF203)

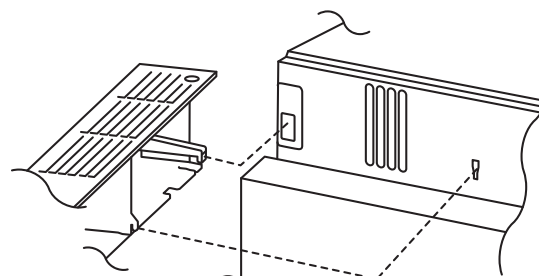
Introduire le filtre à charbon en alignant les deux trous, puis le fixer avec les deux vis selon la figure D.



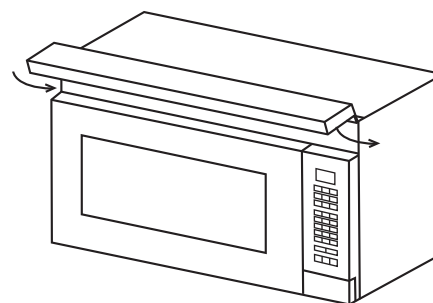
(Fig. D)

### Réinstallation de la grille de ventilation

1. Introduire le bord inférieur de la grille de façon que les deux languettes de verrouillage s'enclenchent dans les fentes de la plaque d'acier selon les figures E et F.



(Fig. E)



(Fig. F)

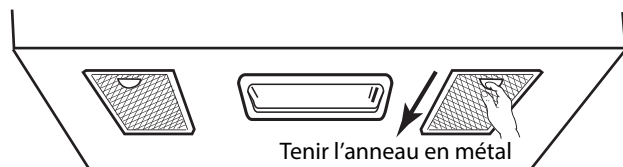
2. Réinstaller les trois vis au dessus de la grille selon la figure B.

## Entretien (suite)

### Nettoyage des filtres à graisses

Les filtres à graisses doivent être retirés et nettoyés souvent, au moins une fois par mois.

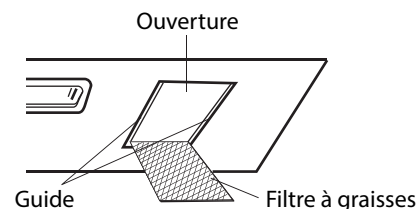
1. Tenir l'anneau en métal sur le filtre à graisses. Faire glisser le filtre à graisses vers l'arrière du four.



2. Faire sortir le filtre à graisses en tirant.
3. Nettoyer avec précaution les filtres à graisses. Des produits d'entretien corrosifs tels que des nettoyants de four à base de lessive alcaline peuvent les endommager. Nettoyer les filtres à graisses avec un détergent doux. Ne pas utiliser d'ammoniac ou autre produit corrosif car cela assombrirait le métal. Il est possible de brosser légèrement le filtre pour retirer la saleté incrustée. Secouer et enlever l'humidité avant de replacer le filtre.

### Installation des filtres à graisses

1. Faire glisser le bord des filtres à graisses le long du guide de l'ouverture.
2. Soulever le devant vers le haut et tirer vers soi jusqu'à ce qu'il s'emboîte.



**Attention :** Après avoir retiré le filtre à graisses, faire attention aux bords aiguisés des ouvertures.

**Ne jamais faire fonctionner le ventilateur d'aération sans que les filtres à graisses soient en place.**

## Achat 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](http://shop.panasonic.ca)

### Pièces de rechange disponibles

|                                       |             |
|---------------------------------------|-------------|
| Manuel d'utilisation (ce manuel)..... | F0003BX00CP |
| Manuel d'installation .....           | F0313BX00CP |
| Plateau en verre .....                | A06015H00AP |
| Anneau à galets.....                  | F290D6W52XP |
| Filtre à graisses.....                | F400BBL60CP |

# 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 produire de l'interférence lors du fonctionnement du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.                                                                                                                                                                           |
| De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération. | Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 23).                                                                                                                                                                                                          |
| Le four ne fonctionne pas.                                                                        | Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher.<br>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.<br>La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.                                                                                                                                                                                                      |
| La cuisson ne débute pas.                                                                         | La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte.<br>La touche <b>Marche</b> n'a pas été poussée après la programmation; appuyer sur <b>Marche</b> .<br>Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur <b>Arrêt/Réenclenchement</b> pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.<br>La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation.<br>La touche <b>Arrêt/Réenclenchement</b> a été poussée 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 <b>Entretien</b> (voir à la page 23).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| L'indication « VERROUILLAGE » apparaît à l'écran.                                                 | Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant sur <b>Marche</b> trois fois; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant sur <b>Arrêt/Réenclenchement</b> trois fois.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| L'indication « MODE DÉMO » apparaît à l'écran.                                                    | Le mode de démonstration a été activé. Désactiver le mode en appuyant sur <b>Puissance micro-ondes</b> une fois et sur <b>Marche</b> quatre fois, puis sur <b>Arrêt/Réenclenchement</b> quatre fois.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| La cuisson s'arrête et l'indication « SERVICE » apparaît à l'écran.                               | Ceci indique un problème d'alimentation du four; communiquer avec un centre de service agréé (voir à la page suivante).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

# GARANTIE

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

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

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

### RÉPARATIONS

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

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

Emballer soigneusement, de préférence dans son carton d'origine, et expédier, 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                       | 1 140 W                                                          |                      |                      |
| Intensité*                         | 1 100 W                                                          |                      |                      |
| Dimensions extérieures (L x H x P) | 759 mm x 418 mm x 391 mm<br>(29 7/8 po x 16 7/16 po x 15 3/8 po) |                      |                      |
| Dimensions du four (L x H x P)     | 591 mm x 242 mm x 367 mm<br>(23 1/4 po x 9 1/2 po x 14 7/16 po)  |                      |                      |
| Filtre à charbon (en option)       | NN-CF203                                                         |                      |                      |
| Fréquence                          | 2 450 MHz                                                        |                      |                      |
| Puissance de ventilation           | Turbo (300 pi³/min)                                              | Élevée (180 pi³/min) | Faible (140 pi³/min) |
| Niveau de bruit                    | 55 dB                                                            | 49 dB                | 40 dB                |
| Poids net                          | Environ 22,5 kg (49,7 lb)                                        |                      |                      |

\*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

## Pour vos dossiers

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

N° de modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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