

Availability of replacement parts, repair services, and information for maintenance or repair

Spare parts

Partially available  
Part number and description in the operation instruction book.

Repair services

Available  
Authorized servicer only

Information for maintenance or repair

Not available

For Quebec: Bill 29 Regulation warranty information.

# Panasonic®

## Owner's Manual Microwave Oven Household Use Only Model No. NN-SD66LS NN-SD68LS



NN-SD66LS

**READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THE OVEN,  
AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE USE.**

**For assistance, please contact us via the web at:**  
<http://www.panasonic.ca/english/support>

525049000258  
Printed in China  
Panasonic Canada Inc., 2024

# CONTENTS

## Safety Information

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS..... | 1 |
| Installation .....                 | 3 |
| Grounding Instructions .....       | 4 |
| Food Preparation .....             | 4 |
| Cookware Guide .....               | 6 |
| Location of Controls .....         | 7 |

## Operation

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Child-safety Electronic Door Lock Feature..... | 8  |
| Using the Microwave for the First Time .....   | 9  |
| Setting the Clock .....                        | 9  |
| Setting the Child Safety Lock .....            | 9  |
| Cooking .....                                  | 9  |
| Setting a Standing Time .....                  | 10 |
| Setting a Delayed Start .....                  | 10 |
| Quick 30 .....                                 | 11 |
| Keep Warm .....                                | 11 |
| Popcorn .....                                  | 11 |
| Auto Defrost .....                             | 12 |
| Defrosting Tips & Techniques.....              | 12 |
| Sensor Reheat .....                            | 13 |
| Sensor Cook .....                              | 13 |
| Sensor Cook Chart.....                         | 14 |
| Microwave Recipes .....                        | 15 |
| Setting the Timer .....                        | 15 |
| Food Characteristics .....                     | 16 |

## Maintenance

|                                                |    |
|------------------------------------------------|----|
| Care and Cleaning of Your Microwave Oven ..... | 17 |
| Shop Accessories.....                          | 17 |
| Before Requesting Service .....                | 18 |
| Limited Warranty (Only for Canada).....        | 19 |

## General Information

|                      |    |
|----------------------|----|
| Specifications ..... | 20 |
| User's Record .....  | 20 |





## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



### Your safety and the safety of others are very important.

We have provided important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.

This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER", "WARNING" or "CAUTION". These words mean:



### DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.



### WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.



### CAUTION

You can be exposed to a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.



## PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- (a) **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
- (b) **DO NOT** place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
- (c) **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is

particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

- (1) door (bent),
- (2) hinges and latches (broken or loosened),
- (3) door seals and sealing surfaces.
- (d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

## Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven

Your microwave oven is a cooking appliance and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking appliance. When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:



### WARNING

**To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons, or exposure to excessive microwave energy:**

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY**," above.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" found on page 4.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 3.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water (for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations).
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.



## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
16. Some products such as whole eggs, with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
  - (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
  - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
  - (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
  - (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT** leave **paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. **Superheated Liquids:** Liquids, such as water, coffee or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID. To reduce the risk of injury to persons:
  - (a) **DO NOT** overheat the liquid.
  - (b) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING.**
  - (c) **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
  - (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
  - (e) **Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.**
  - (f) **DO NOT** heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, and cause injury or damage to the oven.
20. **DO NOT** cover or seal the container tightly. Steam cannot escape from the container, and this may cause overcooking, personal injury or oven cavity damages.
21. For the oven designed for installation into a wall cabinet:
  - (a) **DO NOT** operate any heating or cooking appliance beneath this appliance.
  - (b) **DO NOT** mount unit over or near any portion of a heating or cooking appliance.
  - (c) **DO NOT** mount over a sink.
  - (d) **DO NOT** store anything directly on the top of the appliance surface when the appliance is in operation.

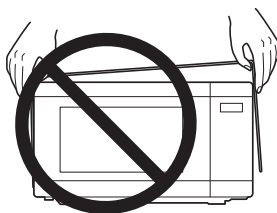
## SAVE THESE INSTRUCTIONS



### WARNING

#### TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

**DO NOT** remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.



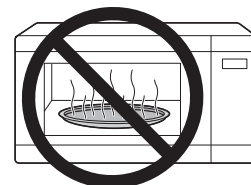
#### TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:

**DO NOT** tamper with, or make any adjustments or repairs to Door, Control Panel Frame, Safety Interlock Switches, or any other part of the oven. Microwave leakage may result.

### Safety Precautions

#### TO AVOID THE RISK OF FIRE:

1. **DO NOT** operate the microwave oven empty or use metal containers. When using the microwave oven without water or food, microwave energy cannot be absorbed and will continuously reflect throughout the cavity. This will cause arcing and damage the oven cavity, door or other components, which can lead to a fire hazard.
2. **DO NOT** store flammable materials next to, on top of, or in the oven.





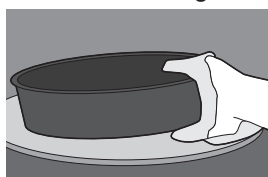
## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

- DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.
- DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
- DO NOT** use recycled paper products unless the paper product is labeled as safe for microwave oven use. Recycled paper products may contain impurities, which may cause sparking.



### TO AVOID THE RISK OF SCALDING:

POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the HOT food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very HOT after removing the cooking container from the oven.



### Glass Tray

- DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.

For proper use of your oven, read remaining safety cautions and operating instructions.

- DO NOT** operate the oven without the Glass Tray fully engaged on the drive hub. Improper cooking or damage to the oven could result. Verify that the Glass Tray is properly engaged and rotating by observing its rotation when you press **Dial**.

Note: The Glass Tray can turn in either direction.

- Use only the Glass Tray specifically designed for this oven. **DO NOT** substitute any other glass tray.
- If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
- DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, or on a rack set in a microwave safe dish.
- If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

### Roller Ring

- The Roller Ring and oven floor should be cleaned frequently to prevent excessive noise.
- Always replace the Roller Ring and the Glass Tray in their proper positions.
- The Roller Ring must always be used for cooking along with the Glass Tray.



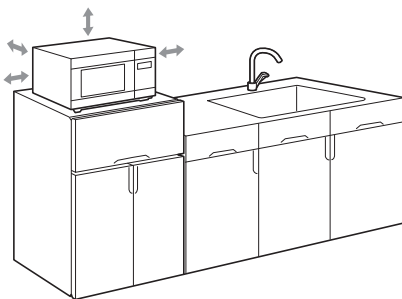
## Installation

### Examine Your Oven

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

### Placement of Oven

- The oven must be placed on a flat, stable surface. Place the front surface of the door 3 inches (7.6 cm) or more from the counter top edge to avoid accidental tipping of the microwave oven during normal use. For proper operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 4 inches (10.16 cm) of space between oven top, sides, rear and adjacent surfaces.
  - DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and be damaged.
  - DO NOT** place oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, sink, or dishwasher.
  - DO NOT** operate oven when room humidity is excessive.



- This oven is manufactured for household use only. It is not approved or tested for mobile vehicle, marine, or commercial use.

### Installation

- DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.

### WARNING: IMPROPER USE OF THE GROUNDING PLUG CAN RESULT IN A RISK OF ELECTRIC SHOCK.

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

Do not use an extension cord. If the power supply cord is too short, have a qualified electrician or serviceman install an outlet near the appliance.

If it is necessary to use an extension cord, use only a three-wire extension cord that has a three-prong polarized grounding plug, and a three-slot receptacle that will accept the plug of the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.



## Grounding Instructions

### Grounding Instructions

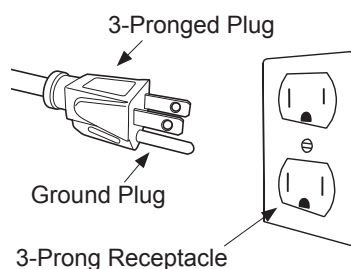
#### THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current.

This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug.

The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- **Plug into properly installed and grounded three-prong outlet.**
- **DO NOT** remove ground prong.
- **DO NOT** use an adapter.



### Power Supply

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords are available and may be used if care is exercised in their use. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
3. If a long cord or extension cord is used,
  - (1) the marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance,
  - (2) the extension cord must be a grounding-type three-wire cord, and
  - (3) the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

### Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a **DEDICATED CIRCUIT**. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip.
  2. The oven must be plugged into at least a 20 A, 120 V, 60 Hz **GROUNDED OUTLET**. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.
  3. The **VOLTAGE** used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz).
- Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking.
- Panasonic is **NOT** responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

### TV / RADIO/WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

This product has been tested and found to comply with the limits or Microwave Oven, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:

- (1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
- (2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
- (3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
- (4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

## Food Preparation

Follow these Safety Precautions when cooking in your oven.

#### IMPORTANT

Proper cooking depends upon the power, the time setting and quantity of food. If you use a smaller portion than recommended but cook at the time for the recommended portion, fire could result.

#### 1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture

content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

#### 2) POPCORN

*Popcorn may be popped in a microwave oven corn popper. Microwave popcorn that pops in its own package is also available. Follow popcorn manufacturers' directions and use a brand suitable for the cooking power of your microwave oven.*

**CAUTION:** When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the Popcorn button (refer to page 10). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave the oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, and always open the bag facing away from your face and body to prevent steam burns.



## Food Preparation (continued)

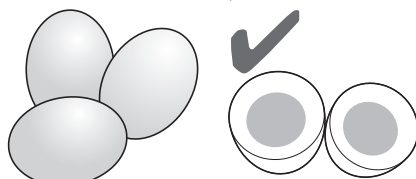
### 3) DEEP FAT FRYING

- **DO NOT** deep fat fry in your microwave oven. Cooking oils may burst into flames and may cause damage to the oven and may result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

### 4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

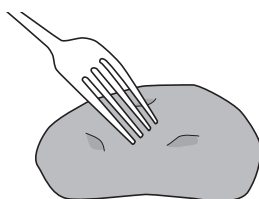
- **DO NOT COOK / REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.**

Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.



- **Potatoes, apples, whole squash and sausages** are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.

**CAUTION: Cooking dry or old potatoes can cause fire.**



### 5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

- Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.
- The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.
- When using foil in the oven, allow at least 1-inch (2.5 cm) of space between foil and interior oven walls or door.
- Dishes with metallic trim should not be used, as arcing may occur.

### 6) PAPER TOWELS / CLOTHS

- **DO NOT** use paper towels or cloths that contain a synthetic fiber woven into them. The synthetic fiber may cause the towel to ignite. Use paper toweling under supervision.

### 7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Only use browning dishes that are designed for microwave cooking. Check browning dish information for instructions/heating chart.

**DO NOT** preheat browning dish more than six minutes.

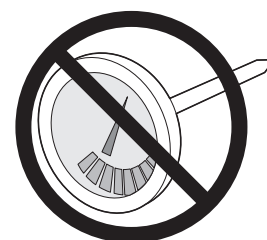
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag. Instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.



### 8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur.

Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.



### 9) BABY FORMULA / BABY FOOD

- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.



### 10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

- When reheating pastry products, check temperatures of any fillings before eating. Some foods have fillings, which heat faster and can be extremely hot, while the surface remains warm to the touch (for example, jelly donuts).

### 11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food.

# Cookware Guide

This section answers the question, “Can I use in the Microwave?”

## Aluminum Foil

It is not recommended to use. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and cause damage to your oven.



## Browning Dish

Yes. Only use browning dishes that are designed for microwave cooking. Check browning dish information for instructions/heating chart. Do not preheat for more than six minutes.

## Brown Paper Bags

No. They may cause a fire in the oven.



## Microwave Safe

Yes. If labeled Microwave Safe, check manufacturers' directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, “Oven-Microwave Safe”.



## Dinnerware

If unlabeled, use **CONTAINER TEST** below.

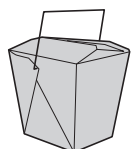
## Disposable Polyester Paperboard Dishes

Yes. Some frozen foods are packaged in these dishes. Also can be purchased in some grocery stores.



## Fast Food Cartons with Metal Handle

No. Metal handle may cause arcing.



## Frozen Dinner Trays

If made for the microwave, then yes. If it contains metal, then no.



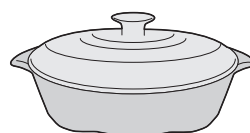
## Glass Jars

No. Most glass jars are not heat resistant.



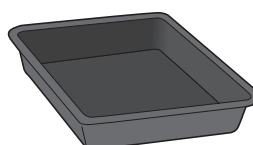
## Heat Resistant Oven Glassware/Ceramic

Yes, but only ones for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below.)



## Metal Bakeware

No. Metal can cause arcing and damage to your oven.



## Metal Twist-Ties

No. May cause arcing which could cause a fire in the oven.



## Oven Cooking Bag

Yes. Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six ½-inch slits near the closure.

Check Microwave Safe manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave safe plastic containers are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause warping.

## Plastic, Melamine

No. This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!

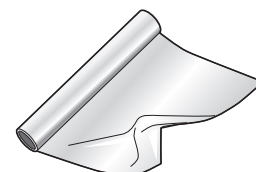
## Plastic Foam Cups

Yes, with caution. Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use short term only to reheat foods to a low serving temperature. **Do not microwave paper cups; they may overheat and ignite.**



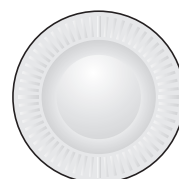
## Plastic Wrap

Yes. Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent splattering. Should be labeled “Suitable for Microwave Heating”. Check package directions.



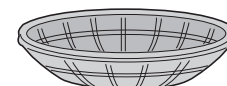
## Paper Plates/Cups

Yes. Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking time, such as hot dogs. **Do not microwave paper cups; they may overheat and ignite.**



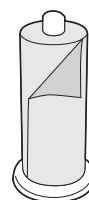
## Straw, Wicker, Wood

Yes, short term only. Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out, split or crack.



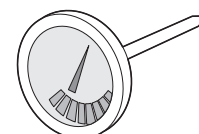
## Towels & Napkins

Yes, only paper napkins/towels. Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use. Do NOT use recycled paper towels.



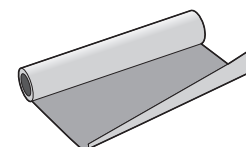
## Thermometers

Only microwave safe thermometers can be used, NOT conventional thermometers.



## Wax Paper

Yes. Use as a cover to prevent splattering and to retain moisture.

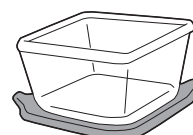


## Parchment Paper

Yes. Use as a cover to prevent splattering.

## Plastic Cookware

Yes, with caution. Should be labeled, “Suitable for Microwave Heating.”

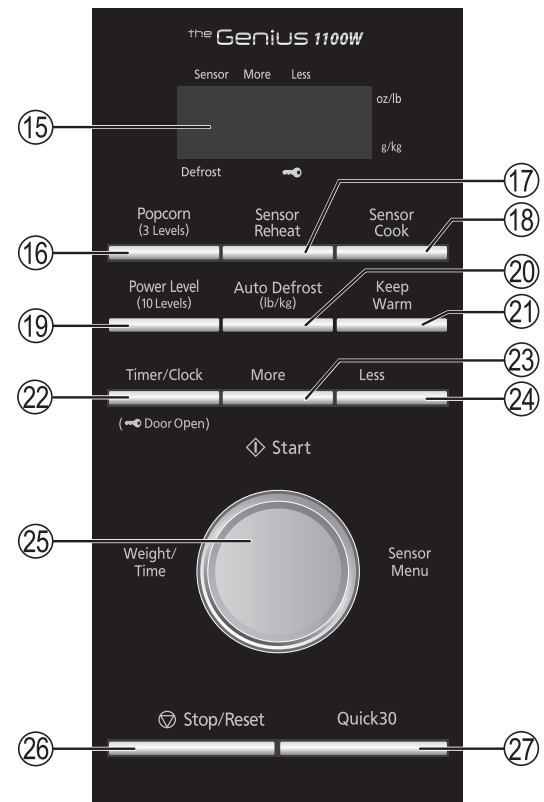
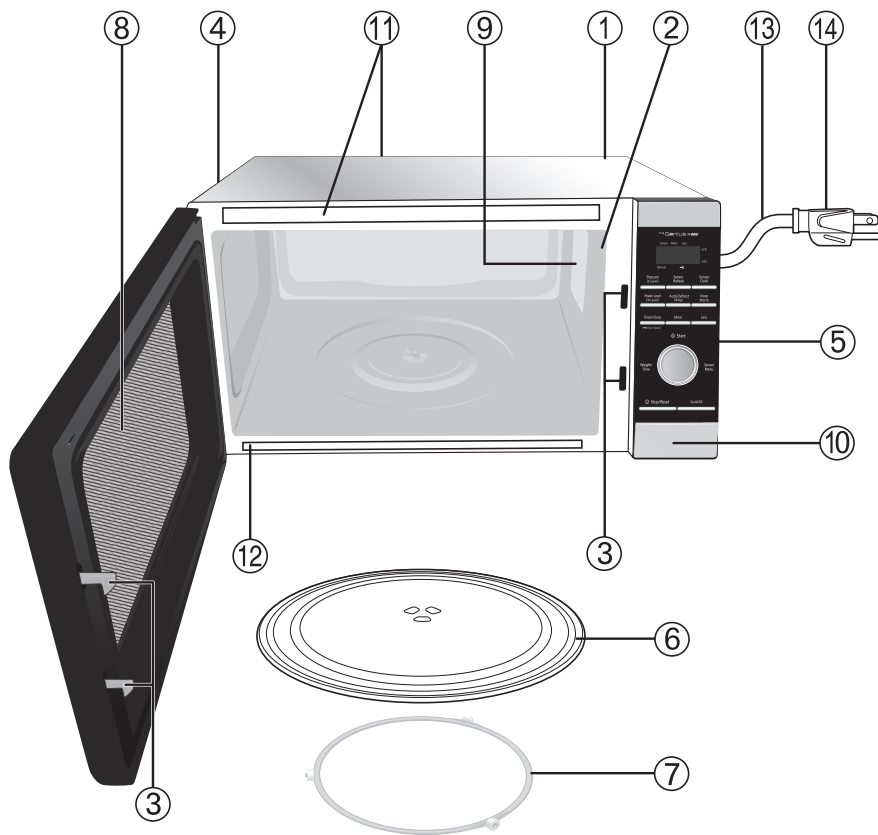


## CONTAINER TEST

**TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE:** Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven along side the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P 10 (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should NOT be used. This test cannot be used for plastic containers.



## Location of Controls



- This illustration is for reference only.
- Your control panel may have differences in appearance, but the words and functionality will be the same.

- |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 External Air Vent                          | 20 Auto Defrost Button<br>(See page 12)                                                                                                                                                                                                                                  |
| 2 Internal Air Vent                          | 21 Keep Warm Button<br>(See page 11)                                                                                                                                                                                                                                     |
| 3 Door Safety Lock System                    | 22 Timer/Clock/Door Open Button<br>(See page 9, 10, 15)                                                                                                                                                                                                                  |
| 4 Exhaust Air Vent                           | 23 More Button (See page 11)                                                                                                                                                                                                                                             |
| 5 Control Panel                              | 24 Less Button (See page 11)                                                                                                                                                                                                                                             |
| 6 Glass Tray                                 | 25 Start, Weight/Time, and<br>Sensor Menu Dial<br>After setting cooking<br>program, one press allows<br>oven to begin functioning. If<br>door is opened or Stop/Reset<br>Button is pressed once during<br>oven operation, Dial must be<br>pressed again to restart oven. |
| 7 Roller Ring                                | 26 Stop/Reset Button<br>Before cooking: One press<br>clears all your instructions.<br>During cooking: one press<br>temporarily stops the cooking<br>process. Another press<br>cancels all your instructions,                                                             |
| 8 Heat/Vapor Barrier Film<br>(do not remove) |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 9 Waveguide Cover<br>(do not remove)         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 Door Release Button                       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 11 Warning label                             |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 12 Menu label                                |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 13 Power Supply Cord                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 14 Power Supply Plug                         |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 15 Display Window                            |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 16 Popcorn Button (See page 11)              |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 17 Sensor Reheat Button<br>(See page 13)     |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 18 Sensor Cook Button<br>(See page 14)       |                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 19 Power level Button<br>(See page 9)        |                                                                                                                                                                                                                                                                          |

- and time of day or colon  
appears in the display window.
- 27 Quick 30 Button  
(See page 11)

### Beep Sound:

When a button is pressed correctly, a beep will be heard. If a button is pressed and two beeps are heard, the unit cannot accept the instruction. When operating, the oven will beep once between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

### NOTE:

If there is no operation for 6 minutes after setting program, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will return to clock or colon display.

## Operation

### Child-safety Electronic Door Lock Feature

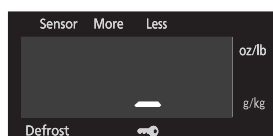
Your microwave oven is equipped with an electronic child-safety function, to be more precise: the door lock function, which enables the oven door to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally. Distinguishing from that of child safety lock, the door lock does not lock access to the microwave function, it simply prevents burning by opening the door accidentally.

Specifically, the electronic child-safety lock is activated or deactivated through specific buttons on the control panel.

**The door lock is automatically activated as soon as cooking starts. When the cook cycle is completed, the oven door will remain locked until the unlock button is pushed.**

**Follow below sequences to unlock the door, which must be finished within 10 seconds. If there is not any operation within 30 minutes from the end of cooking, the door would be unlocked automatically.**

Display



#### To unlock the oven during or after cooking :

1. Press the **“Door Open”** pad once, the oven door is now unlocked.



2. Open the door and take out the food with special care.

**Simply leave the door lock feature disengaged if you don't need it temporarily or follow the instruction to reactivate.**

#### To deactivate :

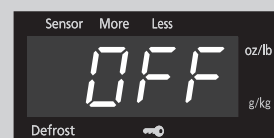
Press **“Defrost”** - **“Timer”** - **“Popcorn”** in turn, a long beep will be heard, the window shows **“OFF”** for roughly 2 seconds, the door lock function is now invalid.

Auto Defrost  
(lb/kg)

Timer/Clock

Popcorn  
(3 Levels)

Display



#### To Reactivate :

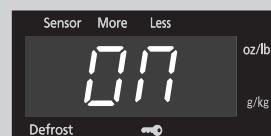
Press **“Defrost”** - **“Timer”** - **“Popcorn”** in turn, a long beep will be heard, the window shows **“On”** for roughly 2 seconds, or replug the oven, both ways can reactivate the function.

Auto Defrost  
(lb/kg)

Timer/Clock

Popcorn  
(3 Levels)

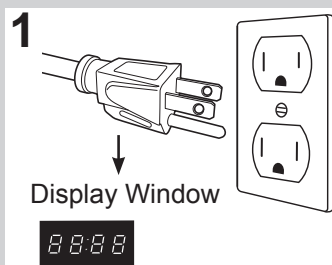
Display



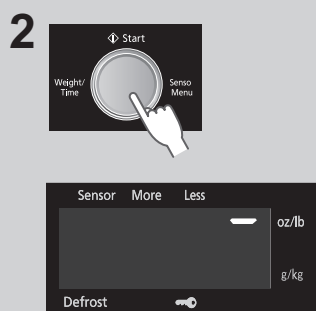
**Note :** You can deactivate/reactivate the Child Safety Door Lock feature when the display shows a "colon" or time of day.

## Operation (continued)

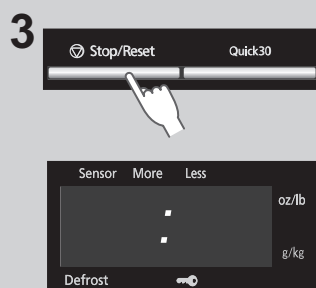
### Using the Microwave for the First Time



Plug into a properly grounded electrical outlet. The oven automatically defaults to the imperial measure system (oz/lb).



Press **Dial** to cycle between the weight system, Metric (g/kg) or Imperial (oz/lb).

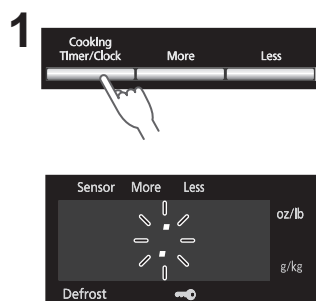


Press **Stop/Reset** to confirm; a colon (:) will appear in the display window.

#### NOTE:

These choices can be selected only when you plug-in the oven.

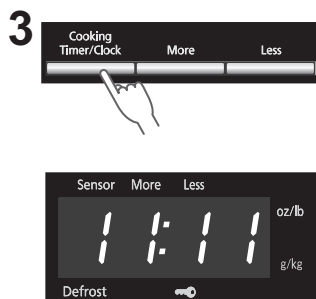
### Setting the Clock



With the oven NOT cooking, press **Cooking Timer/Clock** twice; the colon will blink.



Enter time of day using the **Dial**.

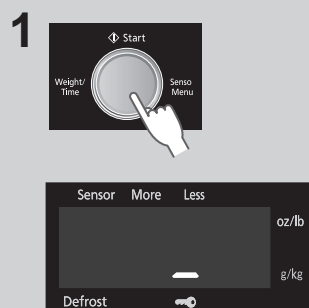


Press **Cooking Timer/Clock** to finish setting and the colon will stop blinking.

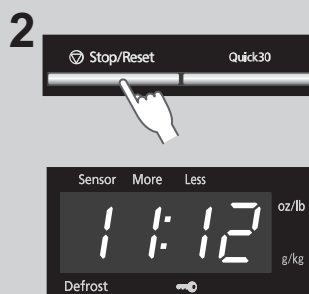
#### NOTES:

- To reset the clock, repeat steps.
- The clock will retain the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
- The clock is a 12-hour display.
- Oven will not operate while colon is flashing.

### Setting the Child Safety Lock



When the time of day appears in the display, press **Dial** three times.

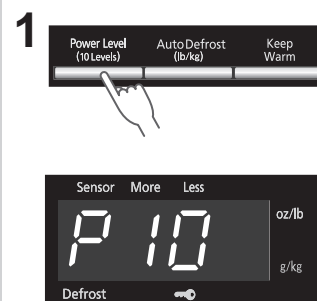


Press **Stop/Reset** three times; the display will return to the time of the day and Child Lock will be cancelled.

#### NOTES:

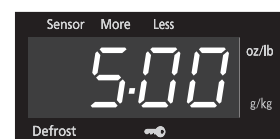
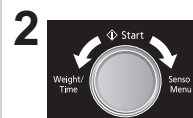
- This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.
- To set or cancel child safety lock, Dial or Stop/Reset button must be pressed 3 times within 10 seconds.
- You can set Child Lock feature when the display shows a colon or time of day.

### Cooking



If cooking at high power P10, skip to step 2. Press **Power Level** until the desired power level appears in the display. P10 is the highest and P1 is the lowest.

| Press    | Power Level          |
|----------|----------------------|
| once     | P10 (HIGH)           |
| twice    | P9                   |
| 3 times  | P8                   |
| 4 times  | P7 (MED-HIGH)        |
| 5 times  | P6 (MEDIUM)          |
| 6 times  | P5                   |
| 7 times  | P4                   |
| 8 times  | P3 (MED-LOW)/DEFROST |
| 9 times  | P2                   |
| 10 times | P1 (LOW)             |



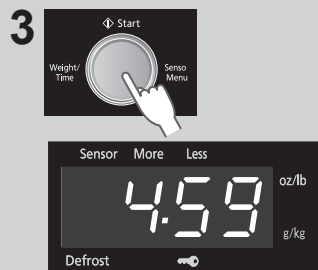
Set Cooking Time using the **Dial**. For the power level P10, the max. working time is 30 minutes.

For the power level P1 ~ P9, the max. working time is 90 minutes.

**Continued on the Next Page**

## Operation (continued)

### Cooking (continued)



Press **Dial**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

#### NOTES:

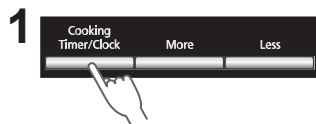
- For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MED-HIGH) for most foods, and P6 (MEDIUM) for dense foods.
- For defrosting, use P3 (MED-LOW).
- Please refer to the defrosting chart and the defrosting tips & techniques on page 11.
- In order to protect the product from overcooking, by cooking at P10 power for an extended period of time, the power level will automatically change to P8 after 15 minutes.

**DO NOT OVERCOOK:** This oven requires less time to cook than older units. Overcooking will cause food to dry out and may cause a fire. A microwave oven's cooking power tells you the amount of microwave power available for cooking.

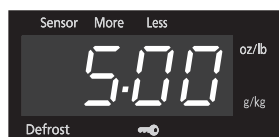
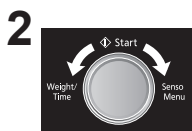
#### Stage Cooking:

For more than one stage of cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Dial**. The maximum number of stages for cooking is three. When operating, a beep will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence. P10 and P9 can be set only once in the stage cooking, and if the P10 or P9 is set in any stage, only P8 or less can be set for the rest of the stage.

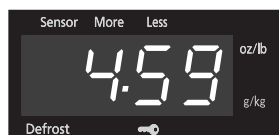
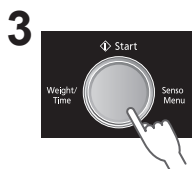
### Setting a Standing Time



Some recipes call for a standing time after cooking. To do this, repeat steps 1 and 2 in the **Cooking** section on previous page. Then press **Cooking Timer/Clock**.

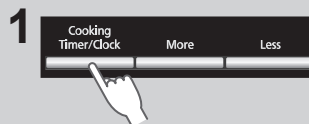


Set desired amount of standing time using **Dial** (up to 90 minutes).

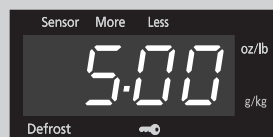


Press **Dial**. The timer will start and then beep once at the end of cooking time (the beginning of standing time). Five beeps will sound when standing time is done.

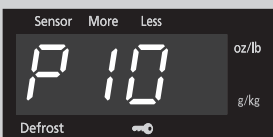
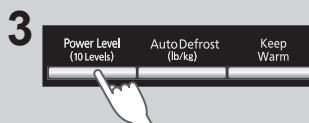
### Setting a Delayed Start



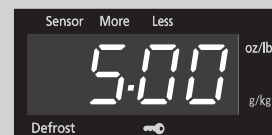
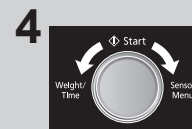
The start time can be delayed to start cooking at a later time. To do this, first press **Cooking Timer/Clock**.



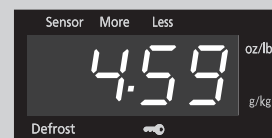
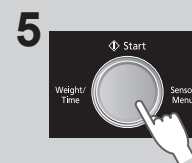
Enter the desired delay time (up to 90 minutes) using the **Dial**.



Press **Power Level** until the desired power level appears in the display. P10 is the highest and P1 is the lowest.



Set Cooking Time using the **Dial** (see previous page for maximum times).



Press **Dial**; the delay time will count down, then cooking will begin. At the end of cooking, five beeps will sound.

#### NOTES:

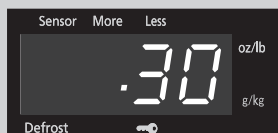
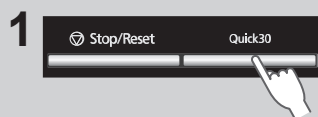
- When each stage finishes, the oven will beep once. At the end of the program, the oven will beep five times.
- If the oven door is opened during Standing Time, Kitchen Timer or Delay Time, the time on the display will continue to count down.
- Standing Time and Delay start cannot be programmed before any automatic function. This is to prevent the starting temperature of food from rising.
- Stage Cooking can be programmed including Standing Time and Delay Start.



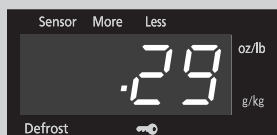
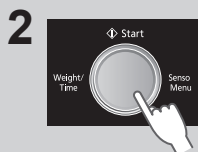
## Operation (continued)

### Quick 30

(Set or add cooking time in 30 seconds increments)



Press **Quick 30** until the desired cooking time (up to 5 minutes) appears in the display. Power Level is pre-set at P10.



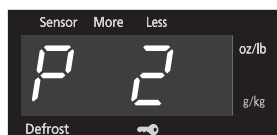
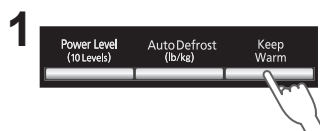
Press **Dial**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

#### NOTES:

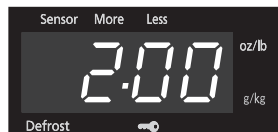
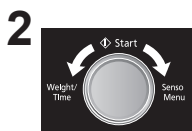
- If desired, you can use other power levels. Select desired power level before pressing **Quick 30**.
- After setting the time by Quick 30 button, you cannot use the Dial.
- Quick 30 button can also be used to add more time during manual cooking.
- You cannot use Quick 30 during the Pop Corn, Sensor Reheat, Sensor Cook, and Auto Defrost.

### Keep Warm

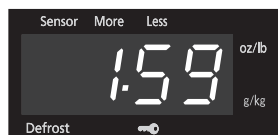
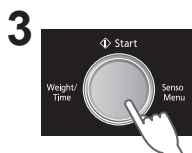
(Will keep food warm for up to 30 minutes after cooking)



Press **Keep Warm**.



Set warming time using **Dial**, up to 30 minutes.



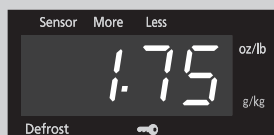
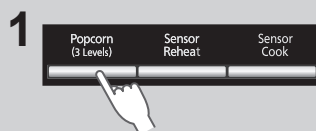
Press **Dial**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

#### NOTE:

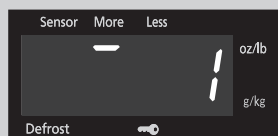
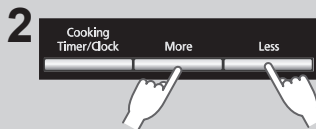
Keep Warm can be set as the final stage after cook time has been manually entered. It cannot be used with Sensor Reheat, Sensor Cook, and Auto Defrost.

### Popcorn

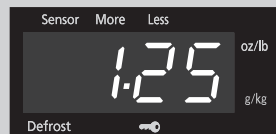
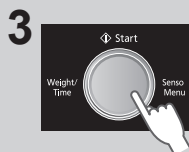
(Example: To pop 1.75 oz (50 g) of popcorn)



Press **Popcorn** until the desired size appears in the display. Once for 1.75 oz (50 g), twice for 3.0 oz (85 g), or three times for 3.5 oz (100 g).



If desired, press **More** once to add 10 seconds or twice to add 20 seconds. Press **Less** once to subtract 10 seconds or twice to subtract 20 seconds.



Press **Dial**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

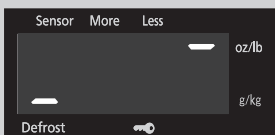
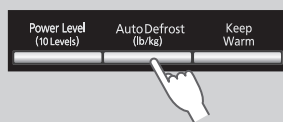
#### NOTES:

- Pop one bag at a time.
- Place bag in oven according to manufacturers' directions.
- Start with popcorn at room temperature.
- Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
- Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
- Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
- If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.
- **Never leave the oven unattended.**
- **If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. Overcooking can burn popcorn or cause fire.**
- When popping multiple bags one right after the other, the cooking time may vary slightly. This does not affect the popcorn results.

## Operation (continued)

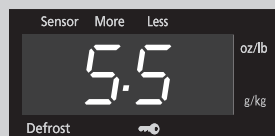
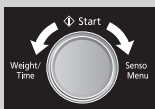
### Auto Defrost

1



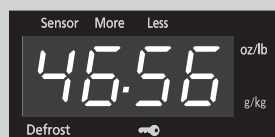
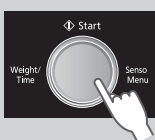
This feature allows you to defrost foods such as meat, poultry and seafood, simply by entering the weight. Press **Auto Defrost**. Bars will be displayed above the “Defrost”, and on the left side of the “oz/lb” or “g/kg”.

2



Enter weight of the food using the **Dial**.

3



Press **Dial**. Defrosting will start. Larger weight foods will cause a signal midway through defrosting. If a beep sounds, turn over and/or rearrange foods.

#### NOTE:

The maximum weight for Auto Defrost is 6.6 lbs. (3 kg).

### Conversion

Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound. To use Auto Defrost, enter the weight of the food in pounds (1.0) and tenths of a pound (0.1). If a piece of meat weighs 1.95 lbs or 1 lb 14 oz, enter 1.9 lbs.

| Ounces  | Hundredths of a Pound | Tenths of a Pound |
|---------|-----------------------|-------------------|
| 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               |

### Defrosting Tips & Techniques

#### Preparation For Freezing:

- Freeze meats, poultry, and fish in packages with only one or two layers of food. Place wax paper between layers.
- Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled “For Freezer”), or freezer paper.
- Remove as much air as possible.
- Seal securely, date, and label.

#### To Defrost:

- Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
- Set food in microwave safe dish.
- Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.

- Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.
- Drain liquids during defrosting.
- Turn over (invert) items during defrosting.

#### After Defrosting:

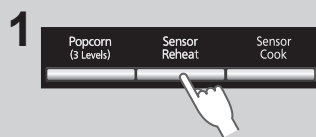
- Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during Standing Time.
- Let stand, covered, following standing time in the Defrosting Chart below.
- Rinse foods indicated in the chart.
- Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer standing time.

### Defrosting Chart

| FOOD                                      | DEFROST<br>TIME at P3<br>mins (per lb) | DURING DEFROSTING                                 | AFTER DEFROSTING      |       |
|-------------------------------------------|----------------------------------------|---------------------------------------------------|-----------------------|-------|
|                                           |                                        |                                                   | Standing Time         | Rinse |
| <b>Fish and Seafood</b>                   |                                        |                                                   |                       |       |
| Crabmeat<br>[up to 3 lbs. (1.4 kg)]       | 6                                      | Break apart/Rearrange                             | 5 min.                | YES   |
| Fish Steaks                               | 4 to 6                                 | Turn over                                         |                       |       |
| Fish Fillets                              | 4 to 6                                 | Turn over/Rearrange                               |                       |       |
| Sea Scallops                              | 4 to 6                                 | Break apart/<br>Remove defrosted pieces           |                       |       |
| Whole fish                                | 4 to 6                                 | Turn over                                         |                       |       |
| <b>Meat</b>                               |                                        |                                                   |                       |       |
| Ground Meat                               | 4 to 5                                 | Turn over/<br>Remove defrosted portion            | 10 min.               | NO    |
| Roasts<br>[2½-4 lbs. (1.1-1.8 kg)]        | 4 to 8                                 | Turn over                                         | 30 min.<br>in fridge. |       |
| Chops/Steak                               | 6 to 8                                 | Turn over/Rearrange                               | 5 min.                |       |
| Ribs/T-bone                               | 6 to 8                                 | Turn over/Rearrange                               |                       |       |
| Stew Meat                                 | 4 to 8                                 | Break apart/<br>Remove defrosted pieces           |                       |       |
| Liver (thinly sliced)                     | 4 to 6                                 | Drain liquid/Turn over/<br>Separate pieces        |                       |       |
| Bacon (sliced)                            | 4                                      | Turn over                                         | ----                  |       |
| <b>Poultry</b>                            |                                        |                                                   |                       |       |
| Chicken, Whole<br>[up to 3 lbs. (1.4 kg)] | 4 to 6                                 | Turn over                                         | 20 min.<br>in fridge. | YES   |
| Cutlets                                   | 4 to 6                                 | Break apart/Turn over/<br>Remove defrosted Pieces | 5 min.                |       |
| Pieces                                    | 4 to 6                                 | Break apart/Turn over                             | 10 min.               |       |
| Cornish hens                              | 6 to 8                                 | Turn over                                         | 20 min.<br>in fridge. |       |
| Turkey Breast<br>[5-6 lbs. (2.3-2.7 kg)]  | 6                                      | Turn over                                         |                       |       |

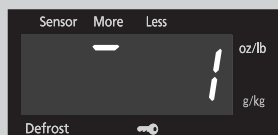
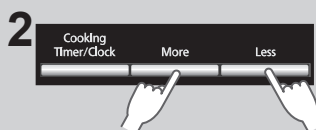
## Operation (continued)

### Sensor Reheat

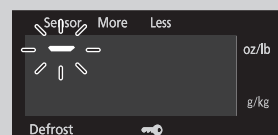
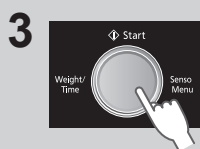


This feature allows you to reheat foods without entering time or selecting the power level.

Press **Sensor Reheat**.



If desired, press **More** once to increase the cooking time by 10% or twice to increase the cooking time by 20%. In the same manner, press **Less** to decrease the cooking time by 10% or 20%.



Press **Dial**. Reheating is complete when five beeps sound.

#### NOTES:

- After having used the Sensor Reheat feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness – that is why you would utilize the More/Less buttons.
- When steam is detected by the Sensor, the remaining cooking time will appear in the display.
- If the oven door was opened before the steam is detected, the cooking will be canceled.

**Casseroles:** Add three to four tablespoons of liquid, cover with lid or vented plastic wrap. Stir when time appears in the display window.

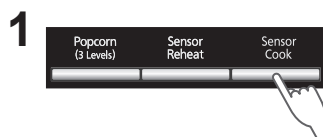
**Canned foods:** Empty contents into casserole dish or serving bowl, cover dish with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

**Plate of food:** Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc. Cover with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

#### DO NOT USE SENSOR REHEAT:

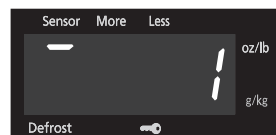
- To reheat bread and pastry products. Use manual power and time for these foods.
- For raw or uncooked foods.
- If oven cavity is warm.
- For beverages.
- For frozen foods.

### Sensor Cook

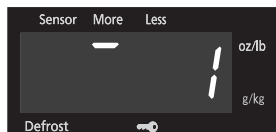
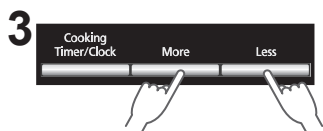


This feature allows you to cook foods without entering time or selecting the power level.

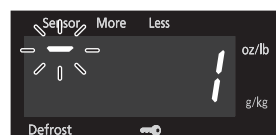
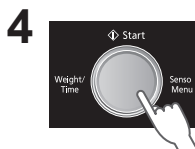
Press **Sensor Cook**.



Rotate **Dial** until the number corresponding to the desired food appears in the display (*see chart on the next page*).



If desired, press **More** once to increase the cooking time by 10% or twice to increase the cooking time by 20%. In the same manner, press **Less** to decrease the cooking time by 10% or 20%.



Press **Dial**. Cooking is complete when five beeps sound.

#### NOTES:

- After having used the Sensor Cook feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness – that is why you would utilize the More/Less buttons.
- When steam is detected by the Sensor, the remaining cooking time will appear in the display.
- Automatic features are provided for your convenience. If results are not suitable to your individual preference, or if serving size is other than what is listed on page 13, please refer to manual cooking on page 8.

**For the best results with the SENSOR, follow these recommendations:**

#### BEFORE Reheating/Cooking:

- The room temperature surrounding the oven should be below 95° F (35° C).
- Food weight should exceed 4 oz. (110 g).
- Be sure the glass tray, the outside of the cooking containers and the inside of the microwave oven are dry before placing food in the oven. Residual beads of moisture turning into steam can mislead the sensor.
- Cover food with lid, or with vented plastic wrap. Never use tightly sealed plastic containers—they can prevent steam from escaping and cause food to overcook.

#### DURING Reheating/Cooking:

**DO NOT** open the oven door until cooking time appears in the display. Doing so will cancel the cooking. Once the cooking time begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn or rearrange foods.

**AFTER Reheating/Cooking:** All foods should have a standing time.

## Operation (continued)

### Sensor Cook Chart

See the chart below for Sensor Cook categories.

| Recipe                      | Serving/Weight                                      | Hints                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Potato</b>            | 1 - 4 potatoes<br>(6 - 8 oz. each)<br>(170 - 225 g) | Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 1 inch (2.5 cm) apart. Do not cover. Turn over after a beep. Let stand 5 minutes to complete cooking.                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>2. Fresh Vegetables</b>  | 4 - 16 oz.<br>(110 - 450 g)                         | All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp. of water per ½ cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. After a beep, stir or rearrange. Re-cover and press dial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>3. Frozen Vegetables</b> | 6 - 16 oz.<br>(170 - 450 g)                         | Wash thoroughly, add 1 tbsp. of water per ½ cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After a beep, stir or rearrange. Re-cover and press dial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>4. Frozen Pizza</b>      | 8 oz.<br>(225 g)                                    | Follow manufacturers' directions for preparation. Add more time of cooking if needed.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>5. Frozen Entrée</b>     | 8 - 28 oz.<br>(225 - 800 g)                         | Follow manufacturers' directions for preparation. After a beep, stir or rearrange. Re-cover and press dial. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove facing away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>6. Casserole</b>         | 16 - 32 oz.<br>(450 - 900 g)                        | Use appropriate amount of liquid. Cover with lid. After cooking, stand for 5 minutes. (See page 14 for casserole recipes.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>7. Fish Fillet</b>       | 4 - 16 oz.<br>(110 - 450 g)                         | Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>8. Rice</b>              | ½ - 1½ cups.                                        | Place rice with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving. Add 1½ parts water to 1 part rice.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>9. Pasta</b>             | 2 - 8 oz.<br>(55 - 225 g)                           | Place 2 oz. (55 g) pasta with 3 cups (750 ml) hot tap water in a 2 qt microwave safe casserole, salt and oil, if desired, covered with lid or vented plastic wrap. For 4 oz. (110 g) pasta use 4 cups (1000 ml) hot tap water, for 6 oz. (170 g) pasta use 6 cups (1500 ml) hot tap water in 3 qt casserole, for 8 oz. (225 g) pasta use 7 cups (1750 ml) hot tap water.                                                                                                                                                                                      |
| <b>10. Stew</b>             | 4 - 6 serv.                                         | In a 3 qt casserole dish, crumble 450 g (1 pound) lean ground beef and stir in 2 medium onions (chopped), ¼ teaspoon dried garlic pieces. Cover with plastic wrap and cook on P10 for 6 minutes. Stir after cooking. Drain. Add 450 g (16 oz) pinto or red kidney beans, 430 g (15 oz) stewed tomatoes (chopped), 430 g (15 oz) tomato sauce, 1 teaspoon salt and 2 to 3 tablespoons chili powder. Cover with lid, using Stew selection. After a beep, stir. Re-cover and press Dial. Stir after cooking. Cover again and let stand 7 minutes before serving. |

## Operation (continued)

### Microwave Recipes

#### Macaroni and Cheese

- 2½ tablespoons butter
- 1½ tablespoons chopped onion
- ½ clove minced garlic
- 4 tablespoons all-purpose flour
- ¾ teaspoon dry mustard
- ¾ teaspoon salt
- ⅛ teaspoon ground black pepper
- 1½ cups milk
- 1½ cups grated cheddar cheese
- 140 g (5 oz.) (dry weight) macaroni, cooked and drained
- 3 tablespoons bread crumbs
- ¾ teaspoon paprika

In a 3-Qt casserole dish, melt the butter for 40 seconds at P10, with cover with lid or vented plastic wrap. Add onion and garlic, cover the casserole dish with lid or vented plastic wrap, and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt and pepper, and gradually add the milk. Cover the casserole dish with lid or vented plastic wrap and cook for 3-4 minutes at P10 until sauce thickens, stirring once.

Add the cheddar cheese and the macaroni into the sauce and stir well.

Sprinkle the bread crumbs and paprika on the top of the dish.

Cover the casserole dish with lid or vented plastic wrap.

Cook with the “6. Casserole” Sensor Cook.

**Yield:** 4 - 6 servings

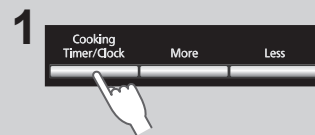
#### Beef and Macaroni Casserole

- 220 g (½ pound) lean ground beef
- ½ small onion, chopped
- ¼ green bell pepper, chopped
- ½ cup chopped celery
- 1 430 g (15 oz.) can tomato sauce
- ¾ cup water
- ½ cup uncooked elbow macaroni
- ½ teaspoon parsley
- ¼ teaspoon salt
- ⅛ teaspoon ground black pepper
- ¼ cup grated cheddar cheese

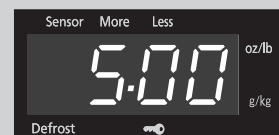
Crumble the ground beef in a 3-Qt. casserole dish. Cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Stir in onion, peppers and celery. Cook for 3-4 minutes at P10. Stir in the remaining ingredients, except cheese. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook with the “6. Casserole” Sensor Cook. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

**Yield:** 4-6 servings

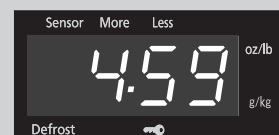
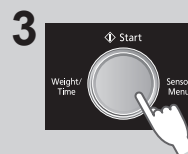
### Setting the Timer



This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. Press **Cooking Timer/Clock** once.



Set desired amount of time using **Dial** (up to 90 minutes).



Press **Dial**. The timer will count down without cooking and beep five times when done.

**Caution:** If oven lamp is lit while using the timer feature, the oven is **NOT** set properly; **STOP OVEN IMMEDIATELY** and re-read instructions.



# Food Characteristics

## Bone and Fat

Both bone and fat affect cooking. Bones may cause irregular cooking. Meat next to the tips of bones may overcook while meat positioned under a large bone, such as a ham bone, may be undercooked. Large amounts of fat absorb microwave energy and the meat next to these areas may overcook.

## Density

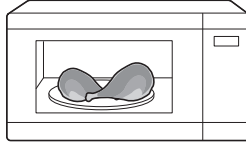
Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centers be very careful. Certain foods have centers made with sugar, water, or fat and these centers attract microwaves (for example, jelly donuts). When a jelly donut is heated, the jelly can become extremely hot while the exterior remains warm to the touch. This could result in a burn if the food is not allowed to cool properly in the center.

## Quantity

Two potatoes take longer to cook than one potato. As the quantity of the food decreases so does the cooking time. Overcooking will cause the moisture content in the food to decrease and a fire could result. Never leave microwave unattended while in use.

## Shape

Uniform sizes heat more evenly. The thin end of a drumstick will cook more quickly than the meaty end. To compensate for irregular shapes, place thin parts toward the center of the dish and thick pieces toward the edge.



## Size

Thin pieces cook more quickly than thick pieces.

## Starting Temperature

Foods that are at room temperature take less time to cook than if they are chilled, refrigerated or frozen.

## Cooking Techniques

### Piercing

Foods with skins or membranes must be pierced, scored or have a strip of skin peeled before cooking to allow steam to escape. Pierce clams, oysters, chicken livers, whole potatoes and whole vegetables. Whole apples or new potatoes should have a 1-inch strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs, with or without the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.

### Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking. For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before cooking.

### Spacing

Individual foods, such as baked potatoes, cupcakes and appetizers, will cook more evenly if placed in the oven equal distances apart. When possible, arrange foods in a circular pattern.

## Covering

As with conventional cooking, moisture evaporates during microwave cooking. Casserole lids or plastic wrap are used for a tighter seal. When using plastic wrap, vent the plastic wrap by folding back part of the plastic wrap from the edge of the dish to allow steam to escape. Loosen or remove plastic wrap as recipe directs for stand time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

## Cooking Time

Cooking times will vary because of food shape variations, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

## Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the center and the less cooked center portions toward the outside of the dish.

## Rearranging

Rearrange small items such as chicken pieces, shrimp, hamburger patties or pork chops. Rearrange pieces from the edge to the center and pieces from the center to the edge of the dish.

## Turning

It is not possible to stir some foods to distribute the heat evenly. At times, microwave energy will concentrate in one area of the food. To help ensure even cooking, these foods need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

## Standing Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. After cooking meat, the internal temperature will rise 5 °F to 15 °F (3 °C to 8 °C), if allowed to stand, tented with foil, for 10 to 15 minutes. Casseroles and vegetables need a shorter amount of standing time, but this standing time is necessary to allow foods to complete cooking to the center without overcooking on the edges.

## Test for Doneness

The same tests for doneness used in conventional cooking may be used for microwave cooking. Meat is done when fork-tender or splits at fibers. Chicken is done when juices are clear yellow and drumstick moves freely. Fish is done when it flakes and is opaque. Cake is done when a toothpick or cake tester is inserted and comes out clean.

Check foods to see that they are cooked to the United States Department of Agriculture's recommended temperatures. To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.

### Temp Food

|        |                                                                                                          |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 160 °F | For fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food. |
| 165 °F | For leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carryout "fresh" food.                          |
| 170 °F | For white meat poultry.                                                                                  |
| 180 °F | For dark meat poultry.                                                                                   |

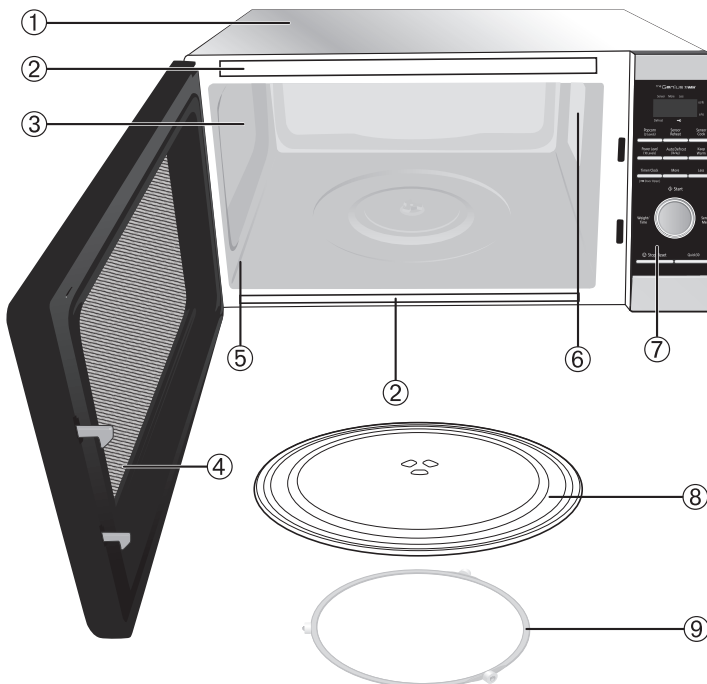
## Care and Cleaning of Your Microwave Oven

Please see below for particular cleaning instructions for each section of the oven.

**BEFORE CLEANING:** Unplug oven at wall outlet. If outlet is inaccessible, leave oven door open while cleaning.

**AFTER CLEANING:** Be sure to place the Roller Ring and the Glass Tray in the proper position and press Stop/Reset Button to clear the Display.

1. **Outside oven surfaces:** Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.
2. **Label:** Do not remove. Wipe with a damp cloth.
3. **Inside the Oven:** Wipe with a damp cloth after using. Mild detergent may be used if needed. Do not use harsh detergents or abrasives.
4. **Oven Door:** Wipe with a soft dry cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from the food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.) Inside surface is covered with a heat and vapor barrier film. **Do not remove.**
5. **Oven Cavity Floor:** Clean the bottom surface of the oven with mild detergent, water or window cleaner, and dry.
6. **Wave Guide Cover:** Do not remove Wave Guide Cover. **It is important to keep cover clean in the same manner as the inside of the oven.**
7. **Control Panel:** The Control Panel is covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film, so if this is the case, remove by applying masking or clear tape to an exposed corner and pull gently. If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives.
8. **Glass Tray:** Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.
9. **Roller Ring:** Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.



**IT IS IMPORTANT TO KEEP THE OVEN CLEAN AND DRY. FOOD RESIDUE AND CONDENSATION MAY CAUSE RUSTING OR ARCING AND DAMAGE TO THE OVEN. AFTER USE, WIPE DRY ALL SURFACES, INCLUDING VENT OPENINGS, OVEN SEAMS, AND UNDER GLASS TRAY.**

## Shop Accessories

Purchase Parts, Accessories and Instruction Books online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:  
<http://www.panasonic.ca/english/support>

### Parts Available to Order:

|                                                |              |
|------------------------------------------------|--------------|
| Instructions/Operating Manual (this book)..... | 525049000258 |
| Glass Tray .....                               | 243019000016 |
| Roller Ring Assembly .....                     | 203059000038 |

## Before Requesting Service

See below before calling for service, as most problems can easily be remedied by following these simple solutions:

|                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The oven causes TV interference.                                                                            | Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.                                                                                                                                                                                                       |
| Steam accumulates on oven door and warm air comes from the oven vents.                                      | During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal. After use, the oven should be wiped dry (see page 16).                                                                                                                                   |
| Oven will not turn on.                                                                                      | <p>The oven is not plugged in securely or needs to be reset; remove plug from outlet, wait ten seconds and re-insert.</p> <p>Main circuit breaker or main fuse is tripped; reset main circuit breaker or replace main fuse.</p> <p>There is a problem with the outlet; plug another appliance into the outlet to check if it is working.</p>                                                                                                                  |
| Oven will not start cooking.                                                                                | <p>The door is not completely closed; close the oven door securely.</p> <p><b>Dial</b> was not pressed after programming; press <b>Dial</b>.</p> <p>Another program is already entered into the oven; press <b>Stop/Reset</b> to cancel the previous program and enter new program.</p> <p>The program is not correct; program again according to the Operating Instructions.</p> <p><b>Stop/Reset</b> has been pressed accidentally; program oven again.</p> |
| The Glass Tray wobbles.                                                                                     | The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring; take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.                                                                                                                                                                                                                                               |
| When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.                                      | The Roller Ring and oven bottom are dirty; clean these parts according to <b>Care and Cleaning of Your Microwave Oven</b> (see page 16).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|  appears in the display. | The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing <b>Dial</b> three times; Deactivate CHILD SAFETY LOCK by pressing <b>Stop/Reset</b> three times.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Limited Warranty (Only for Canada)

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

### PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free from defects in material and workmanship under normal use and for a period as stated below from the date of original purchase agrees to, at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by Panasonic Canada Inc.

| Category                   | Service type | Parts  | Labour | Magnetron                      |
|----------------------------|--------------|--------|--------|--------------------------------|
| Counter top microwave oven | Carry-in     | 1 Year | 1 Year | Additional 4 Years (Part only) |

This warranty is given only to the original purchaser, or the person for whom it was purchased as a gift, of a Panasonic brand product mentioned above sold by an authorized Panasonic dealer in Canada and purchased and used in Canada, which product was not sold “as is”, and which product was delivered to you in new condition in the original packaging.

**IN ORDER TO BE ELIGIBLE TO RECEIVE WARRANTY SERVICE HEREUNDER, A PURCHASE RECEIPT OR OTHER PROOF OF DATE OF ORIGINAL PURCHASE, SHOWING AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE IS REQUIRED**

#### **LIMITATIONS AND EXCLUSIONS**

This warranty **ONLY COVERS** failures due to defects in materials or workmanship, and **DOES NOT COVER** normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty **ALSO DOES NOT COVER** damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by Panasonic Canada Inc., or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, misadjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, introduction of sand, humidity or liquids, commercial use such as hotel, office, restaurant, or other business or rental use of the product, or service by anyone other than a Authorized Servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THIS EXPRESS, LIMITED WARRANTY IS IN LIEU OF ALL OTHER WARRANTIES, EXPRESS OR IMPLIED, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY AND FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. IN NO EVENT WILL PANASONIC CANADA INC. BE LIABLE FOR ANY SPECIAL, INDIRECT OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF ANY EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY. (As examples, this warranty excludes damages for lost time, travel to and from the Authorized Servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. This list of items is not exhaustive, but for illustration only.)

In certain instances, some jurisdictions do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or the exclusion of implied warranties, so the above limitations and exclusions may not be applicable. This warranty gives you specific legal rights and you may have other rights which vary depending on your province or territory.

#### **PRODUCT REPAIRS**

Please locate your nearest Authorized Servicentre: [panasonic.ca/english/support/servicentrelocator](http://panasonic.ca/english/support/servicentrelocator)

#### **IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE**

Carefully pack and send prepaid, adequately insured and preferably in the original carton.  
Include details of the defect claimed, and proof of date of original purchase.

## Specifications

|                                         |                                                                                                |
|-----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Power Source .....                      | 120 V , 60 Hz                                                                                  |
| Power Consumption .....                 | 13 Amps, 1,500 W                                                                               |
| Cooking Power* .....                    | 1,100 W                                                                                        |
| Outside Dimensions (W x H x D).....     | 21 $\frac{7}{32}$ " x 11 $\frac{13}{16}$ " x 17 $\frac{7}{16}$ "<br>(539 mm x 300 mm x 443 mm) |
| Oven Cavity Dimensions (W x H x D)..... | 14 $\frac{13}{16}$ " x 9 $\frac{7}{16}$ " x 15 $\frac{15}{16}$ "<br>(376 mm x 240 mm x 404 mm) |
| Operating Frequency.....                | 2,450 MHz                                                                                      |
| Net Weight.....                         | Approx. 36.4 lbs (16.5 kg)                                                                     |

\*IEC Test procedure

Specifications subject to change without notice.

## User's Record

The serial number of this product may be found on the back side of the oven.

You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. \_\_\_\_\_

Serial No. \_\_\_\_\_

Date of Purchase \_\_\_\_\_

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

F0320-0



Disponibilité des pièces de rechange, des services de réparation et des renseignements pour l'entretien ou la réparation

Pièces de rechange



Disponibles en partie  
Numéro de pièce et description dans le manuel d'utilisation

Services de réparation



Disponibles  
Centre de service agréé

Renseignements pour l'entretien ou la réparation



Non disponibles  
Pour le Québec : Règlement sur les renseignements relatifs aux  
garanties du projet de loi 29

# Panasonic®

## Manuel d'utilisation Four à micro-ondes Pour usage domestique seulement Modèle NN-SD66LS NN-SD68LS



NN-SD66LS

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

**Pour toute demande d'aide, communiquez avec nous sur notre site Web :**

<http://www.panasonic.ca/french/support>

525049000258  
Imprimé en Chine  
Panasonic Canada Inc., 2024

# TABLE DES MATIÈRES

## Informations de sécurité

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ ..... | 1 |
| Installation.....                     | 3 |
| Instructions de mise à la terre.....  | 4 |
| Préparation des aliments .....        | 4 |
| Ustensiles de cuisson .....           | 6 |
| Emplacement des commandes .....       | 7 |

## Fonctionnement

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants ..... | 8  |
| Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois ..... | 9  |
| Réglage de l'horloge.....                                     | 9  |
| Réglage du système de verrouillage .....                      | 9  |
| Cuisson.....                                                  | 9  |
| Réglage de la durée d'attente.....                            | 10 |
| Réglage de la minuterie différée.....                         | 10 |
| Fonction 30 express .....                                     | 11 |
| Maintien au chaud .....                                       | 11 |
| Maïs éclaté .....                                             | 11 |
| Décongélation auto.....                                       | 12 |
| Conseils et techniques de décongélation .....                 | 12 |
| Réchauffage par capteur .....                                 | 13 |
| Cuisson par capteur.....                                      | 13 |
| Tableau de cuisson par capteur .....                          | 14 |
| Recettes par micro-ondes.....                                 | 15 |
| Réglage de la minuterie.....                                  | 15 |
| Caractéristiques des aliments.....                            | 16 |

## Entretien

|                                          |    |
|------------------------------------------|----|
| Nettoyage et entretien .....             | 17 |
| Achats des accessoires .....             | 17 |
| Guide de dépannage .....                 | 18 |
| Garantie limitée (Canada seulement)..... | 19 |

## Information générale

|                         |    |
|-------------------------|----|
| Spécifications.....     | 20 |
| Pour vos dossiers ..... | 20 |



## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ



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

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

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

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



### DANGER

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



### AVERTISSEMENT

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



### ATTENTION

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

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



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

- (a) **NE JAMAIS** faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité.
- (b) **NE PAS** placer d'objet entre la paroi avant du four et la porte et s'assurer qu'aucune poussière, aucun gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) **NE PAS** faire fonctionner le four s'il est défectueux. Il est essentiel de s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
  - (1) Porte (faussée),
  - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
  - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou tout réglage à un personnel qualifié.

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

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



### AVERTISSEMENT

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 4.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **NE PAS** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel à la page 3.
6. **NE PAS** obstruer les événements d'aération.
7. **NE PAS** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **NE PAS** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **NE PAS** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit non alimentaire dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
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 À PRENDRE (suite)

10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. Cet appareil ne doit être entretenu que par un personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
16. Certains produits, tels que des oeufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - (a) **NE PAS** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
  - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
  - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
  - (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds** : Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. 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) **NE PAS** surchauffer le liquide.
  - (b) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
  - (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.
  - (e) **Faire preuve d'une extrême prudence en insérant une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.**
  - (f) **NE PAS** réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. **La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
19. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.
20. **NE PAS** couvrir ni fermer le contenant de manière étanche. Cela empêche la vapeur de s'échapper du contenant, ce qui pourrait produire une surcuisson, des blessures ou des dommages à la cavité du four.
21. Pour un four conçu pour installation dans une armoire :
  - (a) **NE PAS** faire fonctionner un appareil de chauffage ni une surface de cuisson sous cet appareil.
  - (b) **NE PAS** installer cet appareil au-dessus ou près d'un appareil de chauffage ni d'une surface de cuisson.
  - (c) **NE PAS** installer l'appareil au-dessus d'un évier.
  - (d) **NE PAS** ranger d'objets directement sur le dessus de la surface de l'appareil lorsqu'il fonctionne.

## CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION

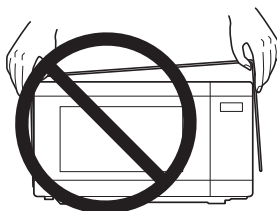


### AVERTISSEMENT

### Mesures de sécurité

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

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

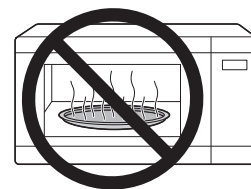


#### POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES :

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

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

1. **NE PAS** 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, sur le dessus ou dans le four.



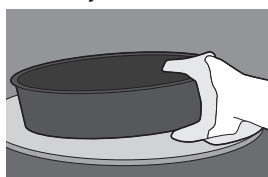
## IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE (suite)

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



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

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



### Plateau en verre

1. **NE 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 la molette **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 en verre.
4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.
5. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four à micro-ondes, ou sur une grille placée dans un plat pour four à micro-ondes.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

### Anneau à galets

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



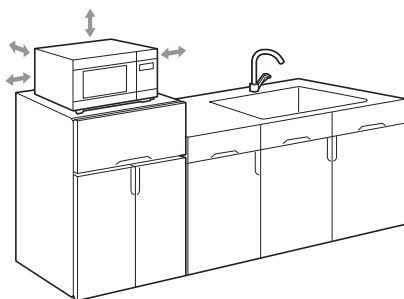
## Installation

### Examen du four

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

### Emplacement

1. Le four doit être installé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Laisser un espace de 10,16 cm (4 po) entre le dessus, les côtés et l'arrière et les surfaces adjacentes.
  - (a) **NE PAS** obstruer les événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
  - (b) **NE PAS** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.



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

2. Ce four a été conçu pour un usage domestique uniquement. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

### Installation

1. **NE PAS** obstruer les événements d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risquerait de surchauffer. Un dispositif de sécurité couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.

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

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre. Ne pas utiliser de rallonge électrique. Si le cordon d'alimentation est trop court, faire installer une prise d'alimentation à proximité du four par un maître-électricien. S'il est nécessaire d'ajouter une rallonge, n'utiliser qu'une rallonge à trois fils munie d'une fiche à trois branches avec retour à la terre et d'une prise à trois branches qui accepte la fiche du four. La capacité du câble de rallonge doit évaluer ou excéder celle de l'appareil.





## Instructions de mise à la terre

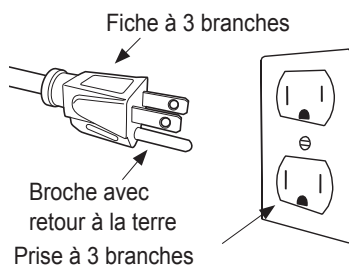
### Instructions de mise à la terre

#### CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

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

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



### Alimentation

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

### Circuit

1. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
  2. Ce four doit être branché sur une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE d'au moins 20 A, 120 V c.a., 60 Hz. Si la prise secteur n'a que deux branches, il est de la responsabilité et de l'obligation du consommateur de la faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
  3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz).
- Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

### BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

## Préparation des aliments

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

### IMPORTANT

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

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

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.

- **NE PAS** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.

#### 2) MAÏS ÉCLATÉ

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

**ATTENTION : Le maïs éclaté pré-emballé pour four à microondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide du bouton de maïs éclaté (voir page 10). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. 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

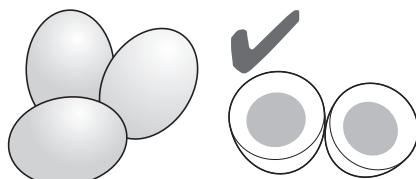
- **NE JAMAIS** faire de friture dans le four micro-ondes. L'huile peut prendre feu et endommager le four ou causer des blessures. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson aux micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude, et peuvent éclater ou fondre.

### 4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

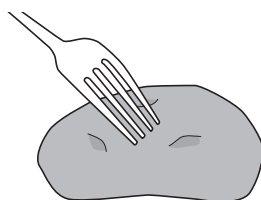
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**

La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures.

Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.



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



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

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

- Les récipients de cuisson deviennent chauds pendant la cuisson aux micro-ondes. La chaleur est transférée des aliments CHAUDS au récipient, puis au plateau en verre. Utiliser des poignées pour récipients de cuisson lors du retrait des récipients du four, des couvercles ou des pellicules plastiques des récipients de cuisson afin d'éviter des brûlures.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, tels des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours à micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- Ne pas utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

### 6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

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

- Utiliser seulement des plats à brunir conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Consulter les instructions / tableau de chauffage du plat à brunir.

**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.

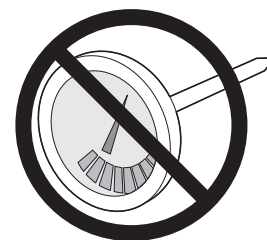
Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



### 8) THERMOMÈTRES

- **NE JAMAIS** 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 à 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 tiède, mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'oesophage de l'enfant.



### 10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

### 11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

# Ustensiles de cuisson

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

## Papier d'aluminium

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



## Plat à brunir

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



## Sacs en papier bruns

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

## Pour four à micro-ondes

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



## Vaisselle

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

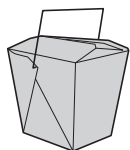
## Contenant jetable en papier polyester

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



## Emballages repas-minute avec poignée métallique

Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.



## Plateaux de repas surgelés

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



## Bocaux en verre

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



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

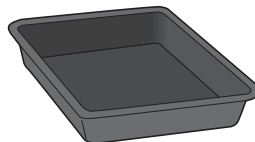
Oui, mais uniquement ceux conçus pour la cuisson aux micro-ondes et le brunissage.

(Consulter ESSAI DE RÉCIPIENTS ci-dessous.)



## Récipient en métal

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



## Attaches métalliques

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

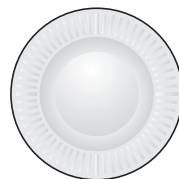


## Sac de cuisson

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

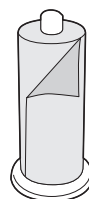
## Assiettes et tasses en carton

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



## Serviettes et essuie-tout

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

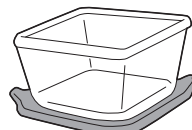


## Papier parchemin

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

## Récipient en plastique

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



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

## Plastique, mélamine

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

## Verre en mousse de polystyrène

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



## Pellicule plastique

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



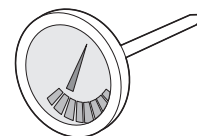
## Paille, osier, bois

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



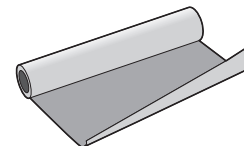
## Thermomètres

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



## Papier paraffiné

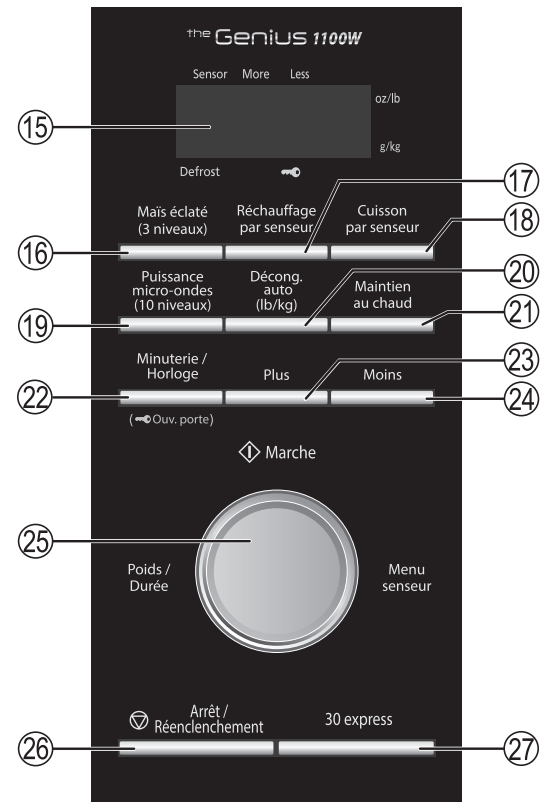
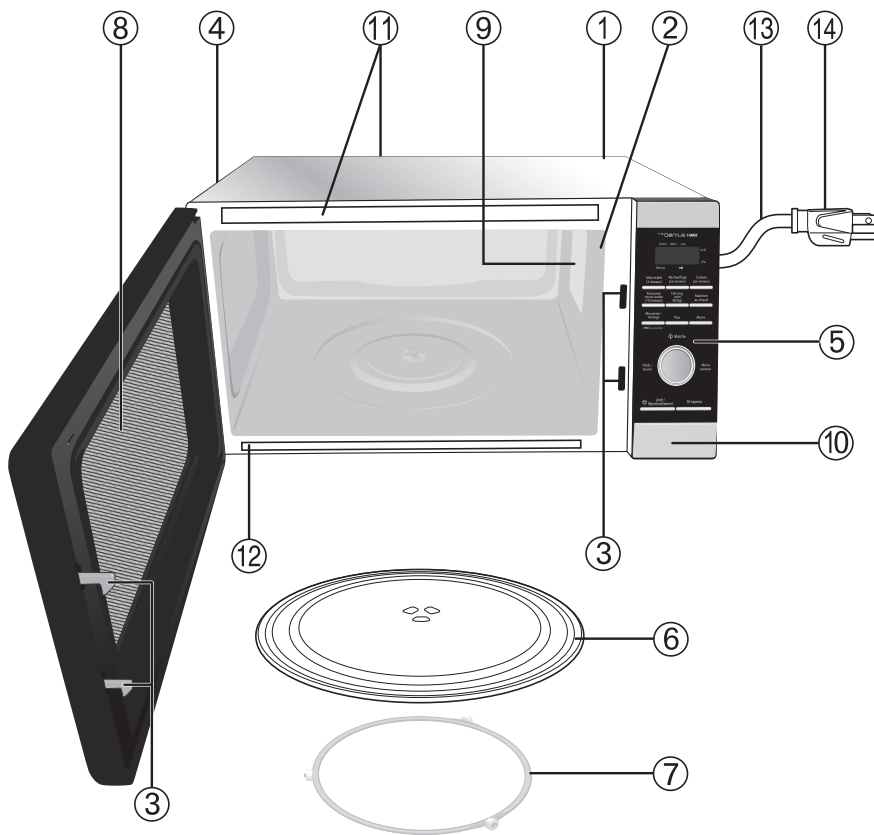
Oui. Utiliser pour couvrir afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité.



## ESSAI DE RÉCIPIENTS

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

## Emplacement des commandes



- L'illustration n'est qu'à titre de référence.
- Le panneau des commandes du four peut avoir une apparence différente, mais les termes et les fonctions sont les mêmes.

- |                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 Évent d'aération externe                          | 19 Puissance micro-ondes (voir la page 9)                                                                                                                                                                                                                                         |
| 2 Évent d'aération interne                          | 20 Décongélation auto (voir la page 12)                                                                                                                                                                                                                                           |
| 3 Système de verrouillage de sécurité de la porte   | 21 Maintien au chaud (voir la page 11)                                                                                                                                                                                                                                            |
| 4 Évent d'aération sortant                          | 22 Minuterie/horloge/Ouv. porte (voir les pages 9, 10 et 15)                                                                                                                                                                                                                      |
| 5 Panneau des commandes                             | 23 Plus (voir la page 11)                                                                                                                                                                                                                                                         |
| 6 Plateau en verre                                  | 24 Moins (voir la page 11)                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 7 Anneau à galets                                   | 25 Molette Marche, Poids/Durée et Menu senseur                                                                                                                                                                                                                                    |
| 8 Pellicule antivapeur/antichaleur (ne pas retirer) | Après le réglage du programme de cuisson, une pression met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si le bouton Arrêt/Réenclenchement est pressée pendant que le four est en marche, la molette Marche doit être pressée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four. |
| 9 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)       | 26 Arrêt/Réenclenchement                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 10 Bouton d'ouverture de la porte                   | Avant la cuisson : Une pression supprime toutes les instructions entrées. Durant la cuisson : une                                                                                                                                                                                 |
| 11 Étiquette d'avertissement                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 12 Étiquette de menu                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 13 Cordon d'alimentation                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 14 Fiche d'alimentation                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 15 Écran d'affichage                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 16 Maïs éclaté (voir la page 11)                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 17 Réchauffage par senseur (voir la page 13)        |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 18 Cuisson par senseur (voir la page 13)            |                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

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

27 30 express (voir la page 11)

### Avertissement sonore :

Lorsqu'un bouton a été pressé correctement, un bip de confirmation est émis. Si un bouton a été pressé sans qu'un bip ait été émis, cela indique que le four n'a pas accepté ou n'a pas pu accepter l'instruction. Au cours du processus, le four émet un bip entre les cycles programmés. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

### NOTA :

Si aucune action n'est effectuée dans les 6 minutes après le réglage d'un programme, le four annulera automatiquement le processus. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.



## Fonctionnement

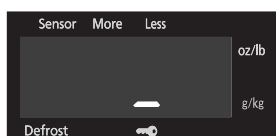
### Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

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

Le verrou de porte est automatiquement activé dès le début de la cuisson. Lorsque le cycle de cuisson est terminé, la porte du four reste verrouillée jusqu'à ce que la touche de déverrouillage soit actionnée.

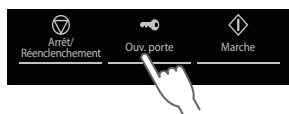
Suivre les séquences ci-dessous pour déverrouiller la porte dans un intervalle de 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson, la porte se déverrouille automatiquement.

Écran d'affichage



#### Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :

1. Appuyer une fois sur la touche « **Ouv. porte** ».

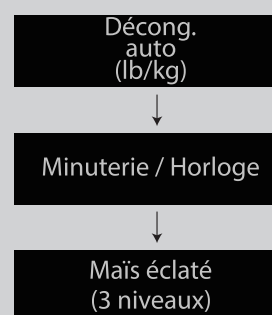


2. Ouvrir la porte et sortir les aliments avec précaution.

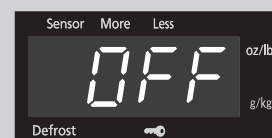
Laisser simplement la fonction de verrouillage de la porte désactivée si elle n'est pas nécessaire pendant un certain temps, ou suivre les instructions pour la réactiver.

#### Pour désactiver la fonction :

Appuyer successivement sur « **Décong. auto** » - « **Minuterie** » - « **Maïs éclaté** », un long bip se fait entendre, « **NON** » s'affiche pendant environ 2 secondes, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

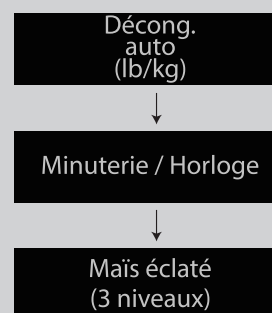


Écran d'affichage

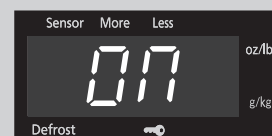


#### Pour la réactiver :

Appuyer successivement sur « **Décong. auto** » - « **Minuterie** » - « **Maïs éclaté** », un long bip se fait entendre, « **OUI** » s'affiche pendant environ 2 secondes, ou rebrancher le four; ces deux actions peuvent permettre de réactiver la fonction.



Écran d'affichage

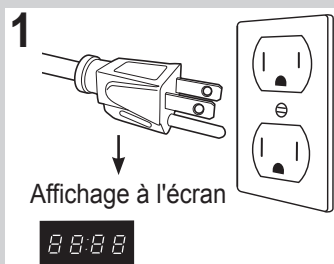


Nota : Il est possible de désactiver/activer le verrou de porte pour la sécurité des enfants pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.

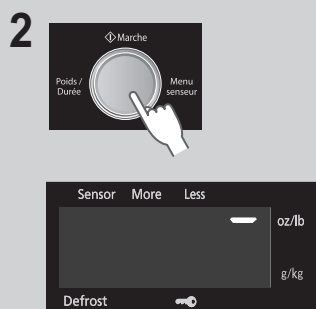


## Fonctionnement (suite)

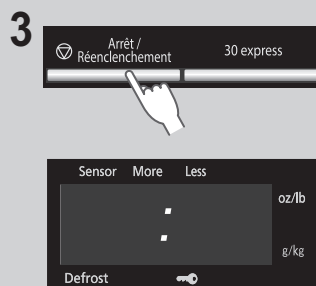
### Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois



Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Par défaut, le four est réglé sur le système de mesure impérial (oz/lb).



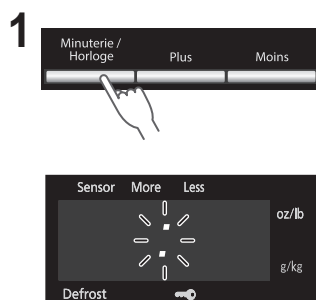
Appuyer sur la molette **Marche** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).



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

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

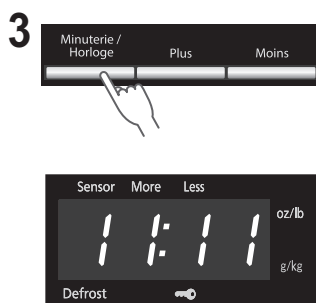
### Réglage de l'horloge



Lorsque le four n'est PAS en marche, appuyer **deux fois** sur **Minuterie/horloge**; le deux-points clignotera.



Entrer l'heure du jour avec la molette **Marche**.

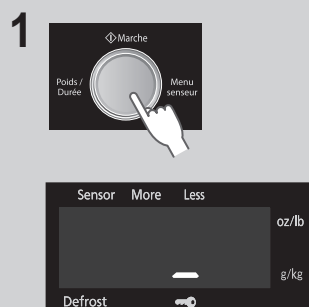


Appuyer sur **Minuterie/Horloge** pour terminer le paramétrage, le deux-points (:) cesse de clignoter.

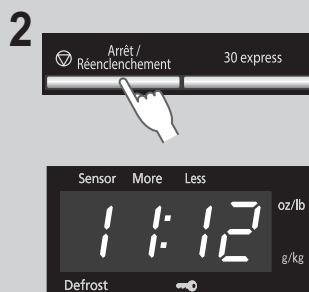
#### NOTA :

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

### Réglage du système de verrouillage



Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, appuyer trois fois sur la molette **Marche**.

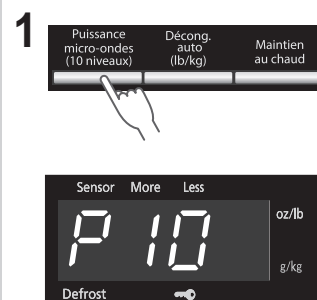


Appuyez trois fois sur **Arrêt/Réenclenchement**; l'écran affiche l'heure du jour et le système de verrouillage est désactivé.

#### NOTA :

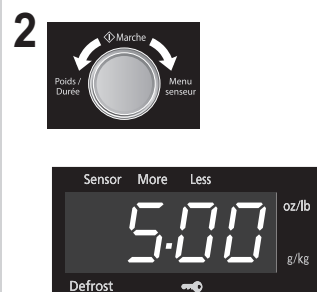
- Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.
- Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, il faut appuyer sur la molette **Marche** ou sur le bouton **Arrêt/Réenclenchement** à trois reprises dans un délai de 10 secondes.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

### Cuisson



Lors d'une cuisson à puissance élevée (P10), passer à l'étape 2. Appuyer sur **Puisance microondes** jusqu'à ce que le niveau désiré de 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)/<br>DÉCONGÉLATION |
| Neuf     | P2                                 |
| Dix      | P1 (FAIBLE)                        |



Régler la durée de cuisson avec la molette **Marche**. Pour le niveau de puissance P10, la durée maximale est de 30 minutes.  
Pour les niveaux de puissance P1 à P9, la durée maximale est de 90 minutes.

**À suivre**

## Fonctionnement (suite)

### Cuisson (suite)



Appuyer sur la molette **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 :

- Régler la puissance à P10 (ÉLEVÉE) pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 (MOY.-ÉLEVÉE) convient à la plupart des aliments tandis que P6 (MOYENNE) convient mieux à des aliments plus denses.
- Pour la décongélation, régler la puissance à P3 (MOY.-FAIBLE).
- Consulter le Tableau de décongélation et les Conseils et techniques de décongélation à la page 11.
- Afin de protéger l'aliment de la surcuisson, lors de la cuisson à P10 pour une période prolongée, l'intensité est automatiquement réduite à P8 après 15 minutes.

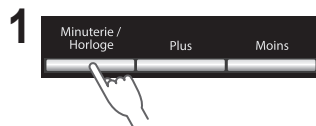
**NE PAS TROP CUIRE :** Ce four cuit plus rapidement que les modèles plus anciens. Une surcuisson donne des aliments plus secs et peut engendrer un incendie. Le niveau de puissance d'un four à micro-ondes donne le niveau de puissance micro-ondes disponible.

### Cuisson en plusieurs cycles :

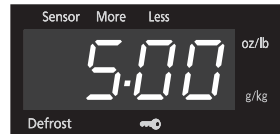
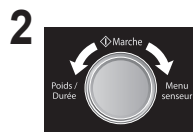
Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la molette **Marche**. Le nombre maximal de cycles est fixé à trois. Durant le fonctionnement du four, un bip est émis entre chaque cycle. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.

Les niveaux de puissance P10 et P9 ne peuvent être réglés qu'une fois dans la cuisson en plusieurs cycles, et si P10 ou P9 sont choisis dans un cycle, seul P8 ou moins peuvent être réglés dans les autres cycles.

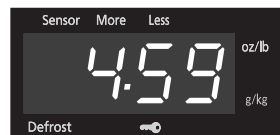
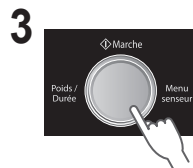
### Réglage de la durée d'attente



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

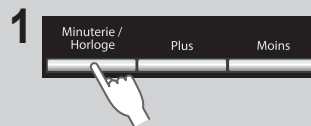


Régler la durée d'attente à l'aide de la molette **Marche** (jusqu'à 90 minutes).

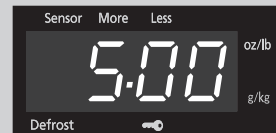


Appuyer sur la molette **Marche**. La minuterie s'amorce et un bip se fait entendre à la fin de la durée de cuisson (le début de la durée d'attente). Cinq bips se font entendre à la fin de la durée d'attente.

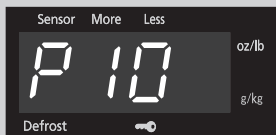
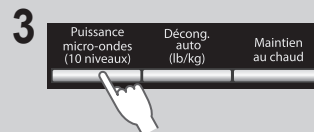
### Réglage de la minuterie différée



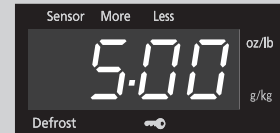
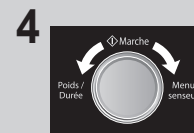
Le début de la cuisson peut être différé pour retarder la cuisson. Pour ce faire, appuyer d'abord sur **Minuterie / Horloge**.



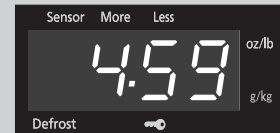
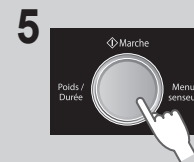
Entrer la durée différée désirée (jusqu'à 90 minutes) avec la molette **Marche**.



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



Régler la durée de cuisson avec la molette **Marche** (voir à la page précédente pour les durées maximales).



Appuyer sur la molette **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.

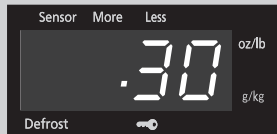
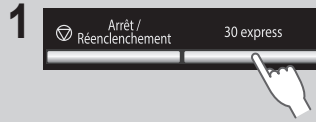
#### NOTA :

- Après la fin de chaque cycle de cuisson, un bip se fait entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
- Si la porte du four est ouverte pendant la durée d'attente, le temps de la minuterie ou de la minuterie différée, le compte à rebours se poursuit à l'écran.
- La durée d'attente et la minuterie différée ne peuvent pas être programmées avant toute fonction automatique. Cela sert à empêcher que la température de départ des aliments augmente.
- Il est possible de programmer la cuisson en plusieurs cycles incluant la durée d'attente et le compte à rebours.

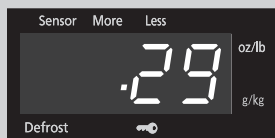
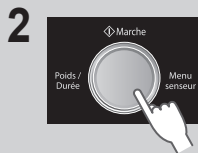
## Fonctionnement (suite)

### Fonction 30 express

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



Appuyer sur **30 express** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes) apparaisse à l'écran. Le niveau de puissance est pré-réglé à P10.



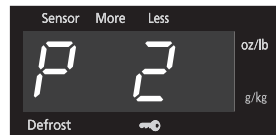
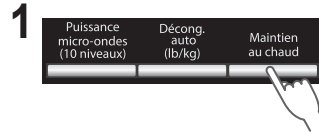
Appuyer sur la molette **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

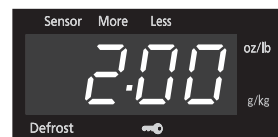
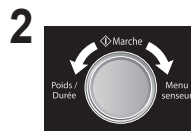
- Au besoin, d'autres niveaux de puissance peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau de puissance désiré avant d'appuyer sur **30 express**.
- Après avoir réglée la durée avec le bouton 30 express, la molette n'est plus accessible.
- Le bouton 30 express peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.
- La fonction 30 express ne peut pas être utilisée avec les fonctions Maïs éclaté, Réchauffage par senseur, Cuisson par senseur et Décongélation auto.

### Maintien au chaud

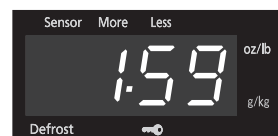
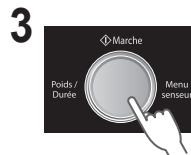
(Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.)



Appuyer sur **Maintien au chaud**.



Régler la durée de maintien au chaud avec la molette **Marche**, jusqu'à 30 minutes.



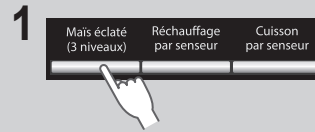
Appuyer sur la molette **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

#### NOTA :

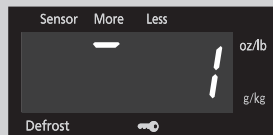
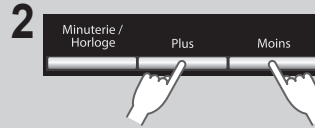
Le maintien au chaud peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Il ne peut pas être utilisé avec les fonctions Réchauffage par senseur, Cuisson par senseur et Décongélation auto.

### Maïs éclaté

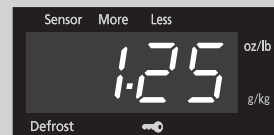
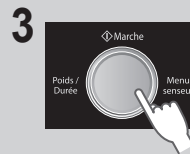
(Exemple : Pour faire éclater 50 g (1,75 oz) de maïs)



Appuyer sur **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le poids désiré apparaisse à l'écran. Une fois pour 50 g (1,75 oz), deux fois pour 85 g (3,0 oz) ou trois fois pour 100 g (3,5 oz).



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes. Appuyer une fois sur **Moins** pour retirer 10 secondes ou deux fois pour retirer 20 secondes.



Appuyer sur la molette **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.

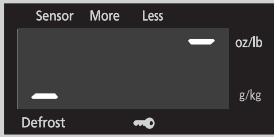
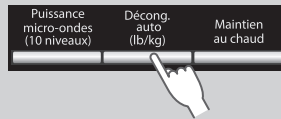
#### NOTA :

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

## Fonctionnement (suite)

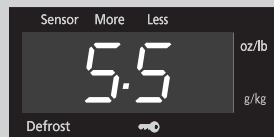
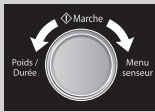
### Décongélation auto

1



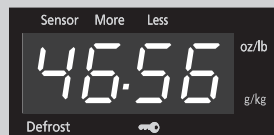
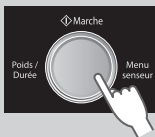
Cette caractéristique permet de faire décongeler les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer simplement en programmant selon leur poids. Appuyer sur **Décongélation auto**. Des lignes s'affichent audessus de « Décongélation » et à la gauche de l'indication « oz/lb » ou « g/kg ».

2



Régler le poids de l'aliment à l'aide de la molette **Marche**.

3



Appuyer sur la molette **Marche**. La décongélation débute. Pour des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si un bip se fait entendre, retourner et/ou réarranger les aliments.

#### NOTA :

Le poids maximal pour la décongélation automatique est de 3 kg (6,6 lb).

### Conversion

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

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

### Tableau de décongélation

| ALIMENT                                     | DURÉE DE DÉCONGÉLATION à P3, min (par lb) | PENDANT LA DÉCONGÉLATION                          | APRÈS LA DÉCONGÉLATION  |         |
|---------------------------------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------------|-------------------------|---------|
|                                             |                                           |                                                   | Durée d'attente         | Rinçage |
| <b>Poisson et fruits de mer</b>             |                                           |                                                   |                         |         |
| Viande de crabe [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]     | 6                                         | Séparer en morceaux/Réarranger                    |                         |         |
| Darnes de poisson                           | 4 à 6                                     | Retourner                                         | 5 min                   | OUI     |
| Filets de poisson                           | 4 à 6                                     | Retourner/Réarranger                              |                         |         |
| Pétoncles                                   | 4 à 6                                     | Séparer/Retirer les morceaux décongelés           |                         |         |
| Poisson entier                              | 4 à 6                                     | Retourner                                         |                         |         |
| <b>Viande</b>                               |                                           |                                                   |                         |         |
| Viande hachée                               | 4 à 5                                     | Retourner/Retirer les parties décongelées         | 10 min                  |         |
| Rôti [1,1 à 1,8 kg 2 ½ à 4 lb]              | 4 à 8                                     | Retourner                                         | 30 min au réfrigérateur |         |
| Côtelettes/Steak                            | 6 à 8                                     | Retourner/Réarranger                              | 5 min                   | NON     |
| Côtes/bifeck d'ailou                        | 6 à 8                                     | Retourner/Réarranger                              |                         |         |
| Ragoût                                      | 4 à 8                                     | Séparer/Retirer les morceaux décongelés           |                         |         |
| Foie (tranches minces)                      | 4 à 6                                     | Égoutter/Retourner/Séparer                        |                         |         |
| Bacon (tranches)                            | 4                                         | Retourner                                         | ---                     |         |
| <b>Volaille,</b>                            |                                           |                                                   |                         |         |
| poulet entier [Jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]       | 4 à 6                                     | Retourner                                         | 20 min au réfrigérateur |         |
| Escalope                                    | 4 à 6                                     | Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés | 5 min                   | OUI     |
| Morceaux                                    | 4 à 6                                     | Séparer/Retourner                                 | 10 min                  |         |
| Poulet de Cornouailles                      | 6 à 8                                     | Retourner                                         | 20 min au réfrigérateur |         |
| Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)] | 6                                         | Retourner                                         |                         |         |

### Conseils et techniques de décongélation

#### Avant de congeler :

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

#### Décongélation :

- 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.
- Placer l'aliment dans un plat pour four à micro-ondes.
- Déposer les rôtis, côté gras en dessous. Déposer le poulet

entier, poitrine en dessous.

- Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
- Égoutter les jus durant la décongélation.
- Retourner les aliments durant la décongélation.

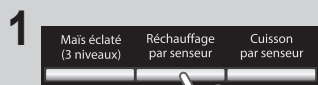
#### Après la décongélation :

- Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
- Laisser reposer, couvert, conformément aux instructions de Durée d'attente dans le Tableau de décongélation ci-dessous.
- Rincer les aliments mentionnés dans le tableau.
- Les aliments congelés en deux couches doivent être rincés séparément ou avoir une durée d'attente plus longue.

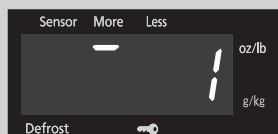
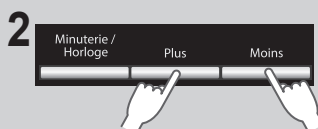


## Fonctionnement (suite)

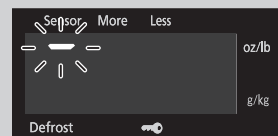
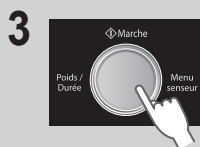
### Réchauffage par senseur



Cette fonction permet de réchauffer les aliments sans avoir à entrer la durée de réchauffage ni sélectionner un niveau de puissance. Appuyer sur **Réchauffage par senseur**.



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 10 % ou deux fois pour l'augmenter de 20 %. De la même manière, appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 10 % ou de 20 %.



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

#### NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de réchauffage par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide des boutons Plus/Moins.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran.
- Si la porte du four est ouverte avant la détection de la vapeur, la cuisson est annulée.

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

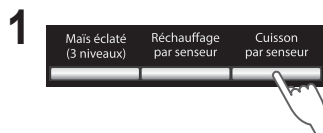
**Aliments en conserve :** Vider le contenu dans un faitout ou un bol de service; couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

**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 :

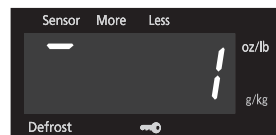
- Pour réchauffer les pains et les pâtisseries. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.
- Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.
- Lorsque l'intérieur du four est chaud.
- Pour réchauffer des boissons.
- Avec des aliments surgelés.

### Cuisson par senseur

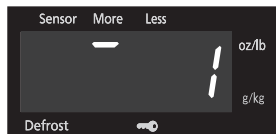
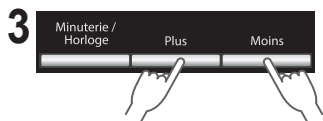


Cette fonction permet de cuire les aliments sans avoir à entrer la durée de cuisson ni sélectionner un niveau de puissance.

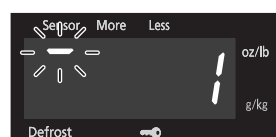
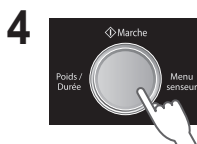
Appuyer sur **Cuisson par senseur**.



Tourner la molette **Marche** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'écran (**voir le tableau à la page suivante**).



Au besoin, appuyer une fois sur **Plus** pour augmenter la durée de cuisson de 10 % ou deux fois pour l'augmenter de 20 %. De la même manière, appuyer sur **Moins** pour diminuer la durée de cuisson de 10 % ou de 20 %.



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

#### NOTA :

- Après avoir utilisé la fonction de cuisson par senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments à l'aide des boutons Plus/Moins.
- Lorsque la vapeur est détectée par le senseur, le compte à rebours de la durée de cuisson apparaît à l'écran.
- Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 13, sélectionner manuellement l'intensité et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 8.

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

##### AVANT le réchauffage ou la cuisson :

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

##### PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant que la durée de cuisson désirée ne s'affiche à l'écran. Cela annulerait la 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 ou la cuisson :

Tous les aliments doivent reposer pendant un certain temps.



## Fonctionnement (suite)

### Tableau de cuisson par senseur

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

| Aliment                     | Portions/Poids                                            | Conseils                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Pomme de terre</b>    | 1 à 4 pommes de terre (6 à 8 oz chacune)<br>(170 à 225 g) | Percer chaque pomme de terre avec une fourchette 6 fois en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après l'émission d'un bip. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>2. Légumes frais</b>     | 110 à 450 g<br>(4 à 16 oz)                                | Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. Après le bip, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>3. Légumes surgelés</b>  | 170 à 450 g<br>(6 à 16 oz)                                | Laver à fond et ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler ni mettre de beurre avant la fin de la cuisson. (Ne convient pas aux légumes dans le beurre ou en sauce.) Après le bip, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>4. Pizza surgelée</b>    | 225 g (8 oz)                                              | Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Ajouter du temps de cuisson au besoin.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>5. Mets surgelés</b>     | 225 à 800 g<br>(8 à 28 oz)                                | Suivre les directives du fabricant pour la préparation. Après le bip, remuer ou redispser. Couvrir de nouveau et appuyer sur la molette MARCHE. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer à cuire manuellement.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>6. Casserole</b>         | 450 à 900 g<br>(16 à 32 oz)                               | Utiliser la quantité de liquide appropriée. Recouvrir. Après la cuisson, laisser reposer pendant 5 minutes. (Consulter les recettes de casserole à la page 14.)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>7. Filets de poisson</b> | 110 à 450 g<br>(4 à 16 oz)                                | Disposer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>8. Riz</b>               | 125 à 375 ml<br>(½ à 1 ½ tasse)                           | Mettre le riz et de l'eau chaude du robinet dans un faitout pour four à micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant de servir. Ajouter 1½ partie d'eau à 1 partie de riz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>9. Pâtes</b>             | 55 à 225 g<br>(2 à 8 oz)                                  | Déposer 55 g (2 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 litres (8 tasses) pour four à micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile au goût, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 litre (4 tasses) d'eau chaude du robinet, pour 170 g (6 oz) de pâtes, utiliser 1,5 litre (6 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 3 litres (12 tasses), pour 225 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1,75 litre (7 tasses) d'eau chaude du robinet.                                                                                                                                                                                                 |
| <b>10. Ragoût</b>           | 4 à 6 portions                                            | Dans un faitout de 3 litres (12 tasses), émietter 450 g (1 lb) de boeuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens (hachés), et 1,25 ml (¼ c. à thé) de morceaux d'ail séchés. Couvrir avec un film de plastique et faire cuire à P10 pendant 6 minutes. Mélanger après la cuisson. Égoutter. Ajouter 450 g (16 oz) d'haricots pinto ou rouges, 430 g (15 oz) de tomates étuvées (en morceaux), 430 g (15 oz) de sauce tomate, 5 ml (1 c. à thé) de sel et 10 à 15 ml (2 à 3 c. à soupe) de poudre de chili. Couvrir avec un couvercle et faire cuire avec la sélection Ragoût. Après le bip, remuer. Recouvrir et appuyer sur la molette Marche. Mélanger après la cuisson. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 7 minutes avant de servir. |

## Fonctionnement (suite)

### Recettes par micro-ondes

#### Macaroni au fromage

- 38 ml (2 ½ c. à soupe) de beurre
- 23 ml (1 ½ c. à soupe) d'oignon haché
- ½ gousse d'ail émincée
- 60 ml (4 c. à soupe) de farine tout usage
- 3,3 ml (¾ c. à thé) de moutarde en poudre
- 3,3 ml (¾ c. à thé) de sel
- 0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir moulu
- 375 ml (1 ½ tasse) de lait
- 375 ml (1 ½ tasse) de fromage cheddar râpé
- 140 g (5 oz) (poids à sec) macaroni, cuit et égoutté
- 45 ml (3 c. à soupe) de chapelure de pain
- 3,3 ml (¾ c. à thé) de paprika

Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) faire fondre le beurre pendant 40 secondes à P10, à couvert avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ajouter l'oignon et l'ail, couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 1 minute à P10. Incorporer la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis ajouter graduellement le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et cuire pendant 3 à 4 minutes à P10 jusqu'à ce que la sauce épaississe, remuer une fois.

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

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

Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ».

**Portions :** 4 à 6 portions

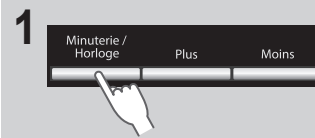
#### Casserole au boeuf et macaroni

- 220 g (½ lb) de boeuf haché maigre
- ½ petit oignon, haché
- ¼ de poivron vert, haché
- 225 g (½ tasse) de céleri haché
- 1 boîte de 430 g (15 oz) de sauce tomate
- 165 ml (⅔ tasse) d'eau
- 125 ml (½ tasse) de macaroni en coude non cuit
- 2,5 ml (½ c. à thé) de persil
- 1,2 ml (¼ c. à thé) de sel
- 0,6 ml (⅛ c. à thé) de poivre noir moulu
- 60 ml (¼ tasse) de fromage cheddar râpé

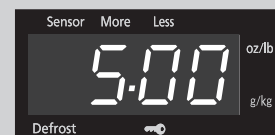
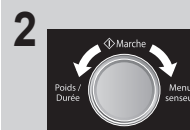
Dans un faitout de 3 litres (12 tasses) émietter le boeuf haché. Faire cuire pendant 5 à 7 minutes à P6 ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Incorporer l'oignon, le poivron et le céleri. Cuire pendant 3 à 4 minutes à P10. Mélanger avec le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Utiliser la cuisson par senseur « 6. Casserole ». Saupoudrer de fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

**Portions :** 4 à 6 portions

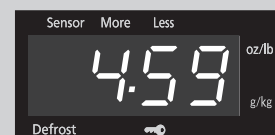
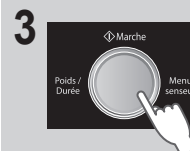
### Réglage de la minuterie



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



Régler la durée de cuisson désirée à l'aide de la molette **Marche** (jusqu'à 90 minutes).



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

**Mise en garde :** 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.

## Caractéristiques des aliments

### Os et matières grasses

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

### Densité

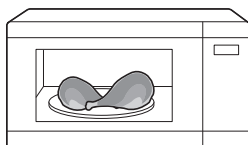
Les aliments poreux comme les pains, gâteaux ou roulés cuisent plus rapidement que les aliments compacts et lourds, tels que les pommes de terre et les rôtis. Faire attention lors du réchauffage des aliments avec un centre à consistance différente, tels les beignes. Les aliments avec le centre à haute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

### Quantité

La cuisson de deux pommes de terre prend plus de temps que celle d'une seule. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. La surcuisson diminue l'humidité dans l'aliment et pourrait causer un incendie. S'assurer de ne pas laisser le four à micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson.

### Forme

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



### Format

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

### Température de départ

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

## Techniques de cuisson

### Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée, fendue ou pelée avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, les foies de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

### Apparence

La couleur des aliments cuits aux micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel ou ceux qui cuisent avec la fonction brunissage. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour utiliser, mélanger la sauce à brunir avec du beurre fondu ou de la margarine, puis badigeonner avant la cuisson. Pour les pains éclair et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé, ou la surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.

### Espacement

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

### Couvercle

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

### Durée de cuisson

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

### Mélange

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

### Réarrangement

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

### Retournement

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

### Durée d'attente

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

### Vérification de la cuisson

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

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

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

| Temp.            | Aliment                                                                                                                                                   |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 71 °C (160 °F)   | Pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés. |
| 73,8 °C (165 °F) | Pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.                                                           |
| 76,6 °C (170 °F) | Pour la viande blanche de volaille.                                                                                                                       |
| 82,2 °C (180 °F) | Pour la viande brune de volaille.                                                                                                                         |

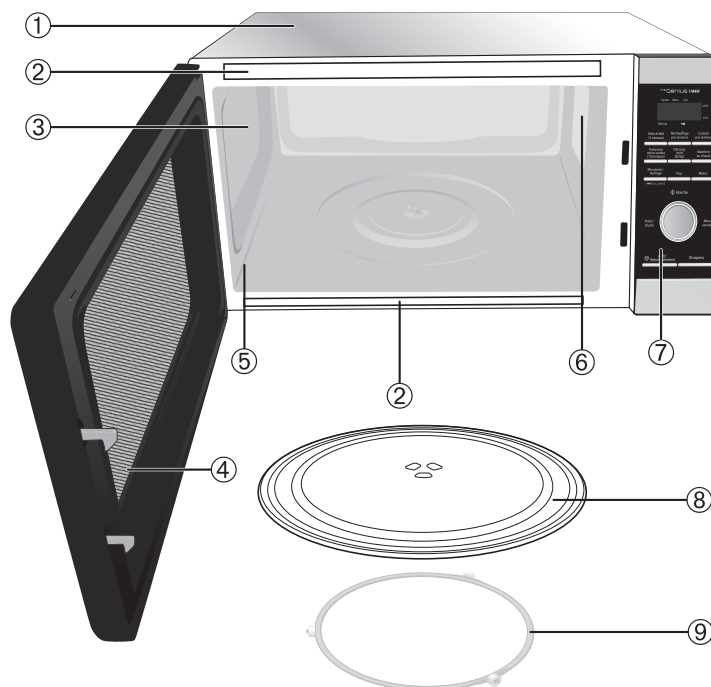
## Nettoyage et entretien

Les instructions ci-dessous concernent le nettoyage de chaque partie du four.

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

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

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



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

## Achats des accessoires

Faire l'achat en ligne de pièces, accessoires et manuels d'utilisation pour tous les appareils Panasonic en visitant notre site Web à :  
<http://www.panasonic.ca/french/support>

### Pièces de rechange disponibles :

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| Manuel d'utilisation (ce manuel) ..... | 525049000258 |
| Plateau en verre .....                 | 243019000016 |
| Anneau à galets.....                   | 203059000038 |

## 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.

|                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four crée des interférences sur le téléviseur.                                                       | Certaines radios et certains téléviseurs peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.       | Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 16).                                                                                                                                                                                                                                         |
| Le four ne fonctionne pas.                                                                              | <p>Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher.</p> <p>Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.</p> <p>La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.</p>                                                                                                                                                                                                                      |
| La cuisson ne peut débuter.                                                                             | <p>La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte.</p> <p>La molette <b>Marche</b> n'a pas été pressée après la programmation; appuyer sur la molette <b>Marche</b>.</p> <p>Un autre programme est déjà en mémoire; appuyer sur <b>Arrêt/Réencenchement</b> pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.</p> <p>La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation.</p> <p>Le bouton <b>Arrêt/Réencenchement</b> a été pressé accidentellement; recommencer la programmation du four.</p> |
| 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>Nettoyage et entretien</b> (voir à la page 16).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|  apparaît à l'écran. | Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en appuyant trois fois sur la molette <b>Marche</b> ; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en appuyant trois fois sur <b>Arrêt/Réencenchement</b> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |



## Garantie limitée (Canada seulement)

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'oeuvre 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 | Maind'oeuvre | Tube magnétron                           |
|--------------------------------|-----------------|--------|--------------|------------------------------------------|
| Four à micro-ondes de comptoir | En atelier      | 1 an   | 1 an         | 4 ans supplémentaires (pièces seulement) |

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

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

#### RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

#### **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 expédiez, franco de port, suffisamment assuré. Accompagnez le tout d'une description de la défectuosité présumée et d'une pièce justificative de la date d'achat original.**

## Spécifications

|                                                   |                                                                                       |
|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Alimentation.....                                 | 120 V, 60 Hz                                                                          |
| Consommation .....                                | 13 A, 1 500 W                                                                         |
| Intensité*.....                                   | 1 100 W                                                                               |
| Dimensions extérieures (L x H x P) .....          | 539 x 300 x 443 mm<br>(21 $\frac{7}{32}$ x 11 $\frac{13}{16}$ x 17 $\frac{7}{16}$ po) |
| Dimensions de la cavité du four (L x H x P) ..... | 376 x 240 x 404 mm<br>(14 $\frac{13}{16}$ x 9 $\frac{7}{16}$ x 15 $\frac{15}{16}$ po) |
| Fréquence d'utilisation.....                      | 2 450 MHz                                                                             |
| Poids net.....                                    | Environ 16,5 kg (36,4 lb)                                                             |

\*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

## Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver à l'arrière du four ou sur le côté gauche du panneau des commandes. 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.

Modèle \_\_\_\_\_

N° de série \_\_\_\_\_

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

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

F0320-0