

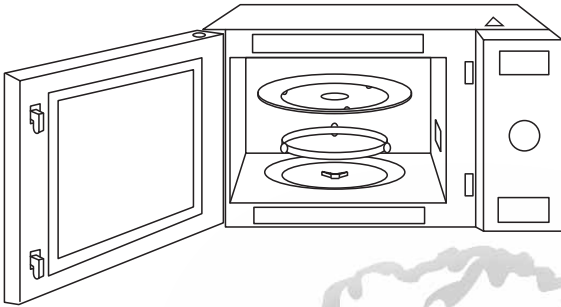
Panasonic®

Operating Instructions

Griller Microwave Oven

Household Use Only

Model No. NN-GD693S



INVERTER



PLEASE READ THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY BEFORE USING THIS PRODUCT, AND SAVE THIS MANUAL FOR FUTURE USE.

Inverser le manuel pour lire les instructions en français.

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3
Tel: (905) 624-5010
www.panasonic.com

F00039X91CU
PA0616-11217
Printed in China

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2016

Table of Contents

Safety Information

Microwave Oven Safety	1
Important Safety Instructions.....	2-5
Installation and Grounding Instructions	5-6
Safety Precautions	7-8

Operation

Oven Components Diagram	12
Control Panel.....	13
Starting to Use Your Oven.....	14
Setting the Clock	14
Child Safety Lock.....	14
Dial Features	15
Function Features.....	15
Selecting Microwave Power & Cook Time.....	16
Selecting Grill Power & Cook Time	16
Selecting Combination Power & Cook Time.....	17
Quick Min Feature	17
Popcorn Feature.....	18
More/Less Feature	18
Inverter Turbo Defrost Feature	19
Defrosting Tips & Techniques	19-20
Sensor Reheat Feature	21
Sensor Cook Feature	21
Sensor Cook Chart.....	22-23
Inverter Melt & Soften Feature	23
Inverter Melt & Soften Chart.....	24
Microwave Recipes	24
Auto Combination Feature.....	25
Auto Combination Chart.....	25
Timer Feature (Kitchen Timer/Stand Time/Delay Start)	26
Microwave Shortcuts	27-28
Food Characteristics.....	29
Cooking Techniques.....	29-30
Quick Guide to Operation	33

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven	11
Before Requesting Service.....	31
Warranty	32

General Information

Cookware Guide.....	9-10
Specifications	34
User's Record.....	34

Microwave Oven Safety

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

CAUTION indicates 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

1. 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.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. 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.
4. 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 electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

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,” found on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See “GROUNDING INSTRUCTIONS” found on page 6.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 5, 6.
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 upon closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
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.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

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) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
 - (b) **DO NOT heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
 - (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.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, cause injury or damage to the oven.
20. Oversized foods or oversized metal utensils should not be used in a microwave/griller oven as they may create a fire or risk of electric shock.
21. **DO NOT** clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.
22. **DO NOT** use paper products when appliance is operated in the grill mode.
23. **DO NOT** store any materials, other than manufacturer's recommended accessories in this oven when not in use.
24. **DO NOT** cover racks or any other part of the oven with metal foil. This will cause overheating of the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

WARNING

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

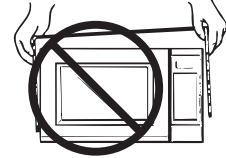
DO NOT remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.

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 oven. Microwave leakage may result.

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 can not 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.
3. **DO NOT** dry clothes, newspapers or other materials in the oven, or use newspaper or paper bags for cooking.
4. **DO NOT** hit or strike Control Panel. Damage to controls may occur.
5. **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. The wire rack is designed for use only in the browning mode and will be hot after use. Care in handling must be exercised.

Glass Tray

1. **DO NOT** operate the oven without the Roller Ring and the Glass Tray in place.
2. **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 Start. **Note:** The Glass Tray can turn in either direction.
3. Use only the Glass Tray specifically designed for this oven. **DO NOT** substitute any other glass tray.
4. If the Glass Tray is hot, allow to cool before cleaning or placing in water.
5. **DO NOT** cook directly on the Glass Tray. Always place food in a microwave safe dish, on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensils on the Glass Tray touch oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

Roller Ring

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



INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

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

Placement of Oven

1. The oven must be placed on a flat, stable surface. Place the front surface of the door 7.6 cm (3 inches) 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 air flow. Allow 7.6 cm (3 inches) of space on both sides of the oven and 5 cm (2 inches) of space on top of the oven.
 - (a) **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat and be damaged.
 - (b) **DO NOT** place oven near a hot, damp surface such as a gas or electric range, or dishwasher.
 - (c) **DO NOT** operate oven when room humidity is excessive.
2. This oven is manufactured for household use only. It is not approved or tested for mobile vehicle, marine, or commercial use.

Installation

1. **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.
2. If the oven is designed for installation into a wall cabinet, only use the proper Panasonic trim kit available from a local Panasonic dealer, or online from the Panasonic Canada eStore. Follow all instructions packed with the trim kit.
3. Use of a non-Panasonic trim kit will void the Manufacturer's warranty for the Microwave oven.



INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

(continued)



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. 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

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 3-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 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,
 - The marked electrical rating of the cord set or extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - The extension cord must be a grounding-type 3-wire cord.
 - The longer cord should be arranged so that it will not drape over the counter top or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over accidentally.

Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE 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 a 15 AMP or 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. **(Beginning in 2017, all new construction and all renovated single family homes must have at least a 20 A, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET).** Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the 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 for Microwave Oven. 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)



SAFETY PRECAUTIONS

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 which 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 18). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag away from your face and body to prevent steam burns.

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 perhaps 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.



SAFETY PRECAUTIONS

(continued)

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 2.5 cm (1-inch) 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 which 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

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish for longer than 6 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

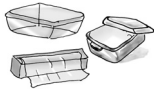
- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

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 (e.g. jelly donuts).

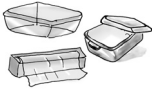
11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

- **DO NOT** use the oven for any purpose other than the preparation of food.
- For initial use of COMBINATION and GRILL, if you see white smoke arise, it is not malfunction.



Cookware Guide

Item		Microwave	Grill	Combination	Comments
Aluminum Foil		Yes for Shielding only	Yes	Yes for Shielding only	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.
Browning Dish		Yes	No	No	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Dinnerware	Labeled "Oven/Microwave Safe"	Yes	Yes	Yes	Check manufacturers' use and care directions for use in oven/microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven/Microwave Safe".
	Labeled "Microwave Safe"	Yes	No	No	
	Unlabeled	?	No	No	Use CONTAINER TEST on next page.
Disposable polyester Paperboard Dishes		Yes	No	No	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal handle		No	No	No	Metal handle may cause arcing and create a fire hazard.
Frozen Dinner Tray Metal		No	Yes	No	Metal can cause arcing and damage to your oven in the Microwave and Combination modes.
Frozen Dinner Tray Microwave safe		Yes	No	No	Heat only 1 tray in the oven at one time.
Glass Jars		No	No	No	Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking or reheating.
Heat Resistant Oven Glassware & Ceramic		Yes	Yes	Yes	Ideal for microwave cooking and browning. (See CONTAINER TEST on next page)
Metal Convection Bakeware		No	Yes	No	Metal can cause arcing and damage to your oven in the Microwave and Combination modes.
Metal Twist-Ties		No	Yes	No	Metal can cause arcing and damage to your oven in the Microwave and Combination modes.
Oven Cooking Bag		Yes	Yes	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 for the Microwave or Combination mode. Make six 1/2-inch (1 cm) slits near the closure.
Paper bags		No	No	No	May cause a fire in the oven.



Cookware Guide

(continued)

Item	Microwave	Grill	Combination	Comments
Paper Plates & Cups	Yes, with supervision	No	No	Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs in the Microwave mode.
Paper Towels & Napkins	Yes, with supervision	No	No	Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use.
Recycled Paper Towels & Napkins	No	No	No	Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks or create a fire hazard.
Parchment Paper	Yes	Yes	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in the Microwave, Grill and Combination modes.
Plastic, Microwave Safe	Yes, use caution	No	No	Should be labeled, "Suitable for Microwave heating." Check 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 the plastic to warp.
Plastic, Melamine	No	No	No	This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes, short term only	No	No	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to reheat foods to a low serving temperature only.
Silicon Rubber Container	Yes	Yes	Yes	Check Manufacturer's directions for recommended uses.
Plastic Wrap	Yes	No	No	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes, short term only	No	No	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out & split or crack when used.
Thermometers, Microwave safe	Yes	No	No	Use only microwave safe meat and candy thermometers.
Thermometers, Conventional	No	Yes	No	Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	No	No	Use as a cover to prevent spattering and to retain moisture in the Microwave mode only.

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 alongside the empty container to be tested; heat one (1) minute at **P10 (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.



Care and Cleaning of Your Microwave Oven

After cooking, the oven should be cleaned with a soft cloth moistened with soapy water. If the oven is not cleaned occasionally to eliminate grease, it can accumulate and cause the oven to "Smoke" during use.

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.

Warning/Menu Label:

Do not remove, wipe with a damp cloth.

Glass Tray:

Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.

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.

Inside of the oven:

Wipe with a damp cloth after using, mild detergent may be used if needed. The use of harsh detergents or abrasives.

Control Panel:

* Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (*Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.*)

Oven Door:

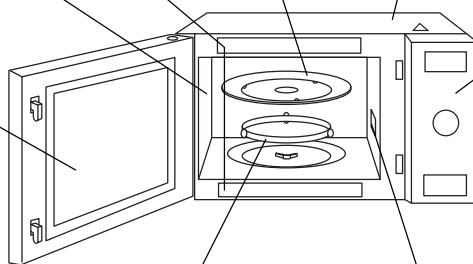
Wipe with a soft, dry cloth when steam accumulates inside or around the outside of the oven door. During cooking, especially under high humidity conditions, steam is given off from the food. (Some steam will condense on cooler surfaces, such as the oven door. This is normal.) Inside surface is covered with a heat and vapor barrier glass. **Do not remove.**

Roller Ring and oven cavity floor:

Clean the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner, and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

* If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives.

Do not remove waveguide cover: It is important to keep cover clean in the same manner as the inside of the oven.



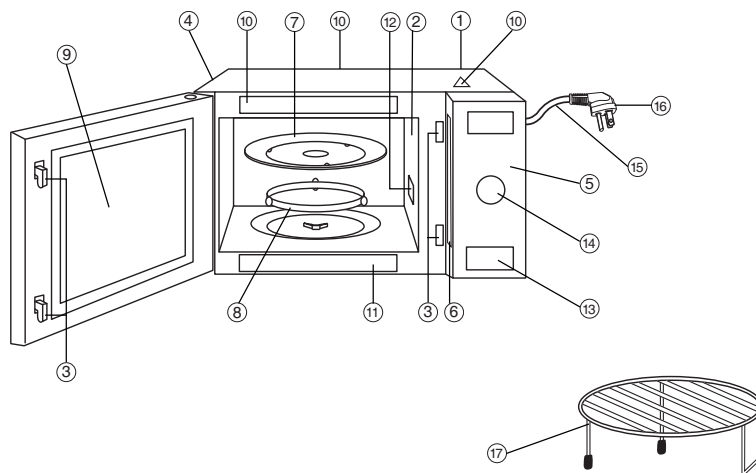
NOTE:

DO NOT SPRAY DIRECTLY INSIDE THE OVEN.

A steam cleaner is not to be used for cleaning.

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.

Oven Components Diagram

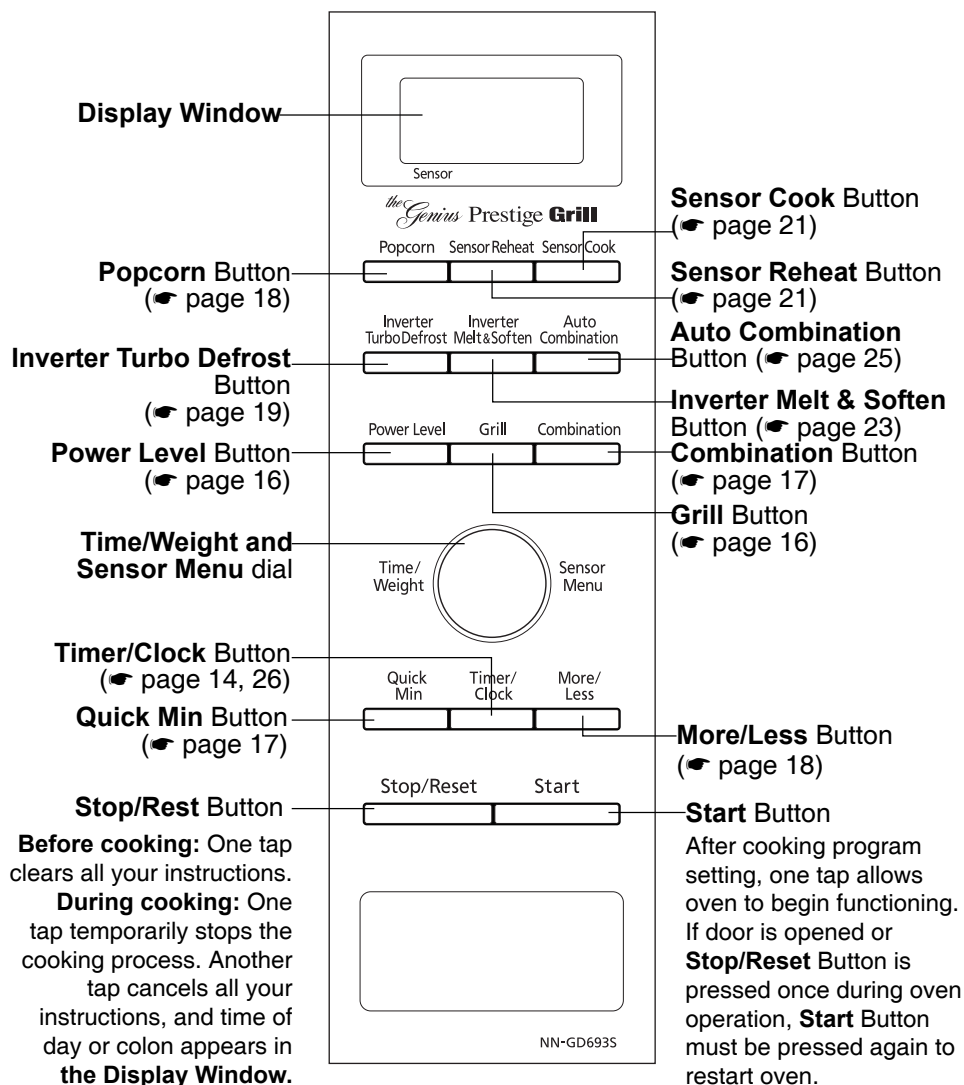


- ① External Air Vent
- ② Internal Air Vent
- ③ Door Safety Lock System
- ④ Exhaust Air Vent
- ⑤ Control Panel
- ⑥ Identification Plate
- ⑦ Glass Tray
- ⑧ Roller Ring
- ⑨ Heat/Vapor Barrier Glass
(do not remove)

- ⑩ Warning Label
- ⑪ Menu Label (do not remove)
- ⑫ Waveguide Cover (do not remove)
- ⑬ Door Release Button
- ⑭ Time/Serving and Sensor Menu Dial
- ⑮ Power Supply Cord
- ⑯ Power Supply Plug
- ⑰ Wire Rack
CAUTION: Do not use the wire rack in "Microwave" cooking. It can cause arcing and damage to the oven

Note: The illustration is for reference only.

Control Panel



Beep Sound:


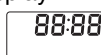
When a button is pressed correctly, a beep will be heard.

If a button is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction. When operating, the oven will beep twice 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 cooking program, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will return to clock or colon display.
- If no beep sound is heard, check "Beep ON/OFF" function feature (P15).

Starting to Use Your Oven

<p>1.</p>  <p>Display Window</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Plug into a properly grounded electrical outlet. • "88:88" display window.
--	---

Setting the Clock

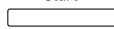
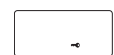
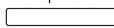
<p>1.</p> <p>Timer/Clock</p> 	<p>Press Timer/Clock twice.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Colon flashes.
<p>2.</p> <p>Time/Weight</p>  <p>Sensor Menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Set time of day using Time Dial. ▶ Time appears in the display window; colon continues flashing
<p>3.</p> <p>Timer/Clock</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Timer/Clock. ▶ Colon stops flashing; time of day is entered.

NOTES:

1. To reset the clock, repeat step 1-3.
2. The clock will retain the time of day as long as the oven is plugged in and electricity is supplied.
3. Clock is a 12-hour display.
4. Oven will not operate while colon is flashing.

Child Safety Lock

This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.

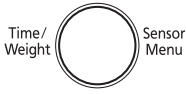
<p>To set:</p> <p>Start</p>  <p>↓</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Start 3 times. The symbol "🔒" appears in the display window. ▶ The symbol continues to be displayed until Child Lock is cancelled. Any button may be pressed but the microwave will not start.
<p>To cancel:</p> <p>Stop/Reset</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Stop/Reset 3 times. ▶ The display will return to colon or time of day when Child Lock has been cancelled.

NOTES:

1. You can set the Child Lock feature when the display shows a colon or time of day.
2. To set or cancel child safety lock, **Start** or **Stop/Reset** button must be pressed 3 times within 10 seconds.



Dial Features



- **TIME CHOICE**
Rotate the dial clockwise to increase the cooking time and rotate the dial counter-clockwise to decrease the cooking time.
- **WEIGHT CHOICE**
Rotate the dial clockwise to increase the weight and rotate the dial counter-clockwise to decrease the weight setting.
- **SENSOR MENU CHOICE**
Dial can be rotated in either direction to select the Sensor Menus.




Function Features

This unique function of your Panasonic microwave oven allows you to establish the initial non-cooking features of your Oven.

This microwave oven has the functions below:


LB/KG CHOICE: The oven has both imperial and metric weight measurements.

BEEP CHOICE: The oven has both Beep On and Beep Off mode.

 Plug into a properly grounded electrical outlet.	
LB/KG CHOICE	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>Start</p> <input type="text"/> </div> <div style="font-size: 2em;">→</div> <div style="text-align: center;"> <p>Timer/Clock</p> <input type="text"/> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Press Start once. The oven automatically defaults to the imperial measure system (LB). • Press Timer/Clock once to choose metric weight measurements (KG).
BEEP CHOICE	<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <p>Start</p> <input type="text"/> </div> <div style="font-size: 2em;">→</div> <div style="text-align: center;"> <p>Timer/Clock</p> <input type="text"/> </div> </div> <ul style="list-style-type: none"> • Press Start twice. The default mode is Beep On. • Press Timer/Clock once. The mode changes to Beep Off.
Press Stop/Reset button to exit	




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

Set LB/KG and BEEP by following the steps below:

1.		• Plug into a properly grounded electrical outlet.
2.	<p>Start</p> <input type="text"/>	• Press Start once.
3.	<p>Timer/Clock</p> <input type="text"/>	• Press Timer/Clock once to choose metric weight measurements (KG).
4.	<p>Start</p> <input type="text"/>	• Press Start once to Beep Choice.
5.	<p>Timer/Clock</p> <input type="text"/>	• Press Timer/Clock once. The mode changes to Beep Off.
<p>NOTE: After setting, it will revert back to the metric weight measurement setting if Start pad is pressed again. Press Stop/Reset button to exit.</p>		

Selecting Microwave Power & Cook Time

Example: To cook at P 6 (MEDIUM) power for 1 minute 30 seconds

1.  Press 5 times	• Press Power Level until the desired power level appears in the display window.
2.  Time/Weight Sensor Menu	• Set Cooking Time using Time Select Dial to 1 minute and 30 seconds.
3.  Start	• Press Start . ►Cooking will start. The time in the display window will count down.

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




NOTES:

- For more than one stage cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Start** Button. The maximum number of stages for cooking is 3. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
- When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
- When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 1 hour and 30 minutes.
- For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
- For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW).

DO NOT OVERCOOK. This oven requires less time to cook than an older unit. 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.

Selecting Grill Power & Cook Time

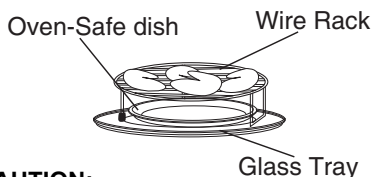
Example: To cook at Grill high power for 1 minute 30 seconds

1.  Grill Press once	• Press Grill Button until the desired power level appears in the display window.
2.  Time/Weight Sensor Menu	• Set Cooking Time using Time Select Dial to 1 minute and 30 seconds.
3.  Start	• Press Start . ►Cooking will start. The time in the display window will count down.

Press	Power Level
once	1 (HIGH)
twice	2 (MEDIUM)
3 times	3 (LOW)

Directions for Grilling

When grilling, heat is radiated from the two elements at the top of the oven. The Grilling elements do not require preheating. Grilling is particularly useful for reheating crispy foods such as fried chicken or chicken nuggets. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes. Place food to be grilled on Wire Rack and place Wire Rack on Turn Table. An oven-safe dish can be placed underneath Wire Rack to catch oil drippings from foods. Press **Grill** Button, set the time and start the oven. If needed, the food being grilled can be turned over after half the grilling time has elapsed. When the oven door is opened, the program is interrupted. Carefully take out wire rack using oven mitts, turn the food over, and place it back into oven. Close the door and restart oven. While grilling, the oven door can be opened at any time to check the food.






CAUTION:

Food and accessories will be hot after grilling. Use oven mitts when handling.



Selecting Combination Power & Cook Time

Example: To cook at Combination Low power for 1 minute 30 seconds

<p>1.</p> <p>Combination</p>  <p>Press 3 times</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Press Combination Button until the desired power level appears in the display window.
<p>2.</p> <p>Time/ Weight</p>  <p>Sensor Menu</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Set Cooking Time using Time Select Dial to 1 minute and 30 seconds.
<p>3.</p> <p>Start</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Start. <ul style="list-style-type: none"> ▶Cooking will start. The time in the display window will count down.

Press	Power Level
once	1 (HIGH)
twice	2 (MEDIUM)
3 times	3 (LOW)

NOTE:



Food and accessories will be hot after Combination. Use oven mitts when handling.



Quick Min Feature

This feature allows you to set or add cooking time in 1 minute increments up to 10 minutes.

To Set Cooking Time:

<p>1.</p> <p>Quick Min</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Quick Min until the desired cooking time (up to 10 minutes) appears in the display window. Power Level is pre-set at P10.
<p>3.</p> <p>Start</p> 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Start. Cooking begins and the time will count down. At the end of cooking, 5 beeps sound.

NOTE:

1. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before setting cooking time.
2. After setting the time by **Quick Min** Button, you cannot use Time Dial.
3. **Quick Min** Button can be used to add more time during manual cooking.



Popcorn Feature

Example: To pop 3.3 oz. (93 g) of popcorn

<p>1.</p> <p>Popcorn</p> <p><input type="text"/></p> <p>Press once</p>	<ul style="list-style-type: none"> Press Popcorn until the desired size appears in the display window. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Press</th> <th>Weight</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>once</td> <td>93 g (3.3 oz.)</td> </tr> <tr> <td>twice</td> <td>82 g (2.9 oz.)</td> </tr> <tr> <td>3 times</td> <td>45 g (1.5 oz.)</td> </tr> </tbody> </table>	Press	Weight	once	93 g (3.3 oz.)	twice	82 g (2.9 oz.)	3 times	45 g (1.5 oz.)
Press	Weight								
once	93 g (3.3 oz.)								
twice	82 g (2.9 oz.)								
3 times	45 g (1.5 oz.)								
<p>2.</p> <p>More/Less</p> <p><input type="text"/></p> <p>Optional</p>	<p>(see More/Less Feature.)</p>								
<p>3.</p> <p>Start</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> Press Start. <ul style="list-style-type: none"> After several seconds, cooking time appears in the display window and begins to count down. 								

NOTES ON POPCORN FEATURE:

1. Pop one bag at a time.
2. Place bag in oven according to manufacturers' directions.
3. Start with popcorn at room temperature.
4. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
5. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
6. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.

NOTE:

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 cause fire.**

REMARKS:

When popping multiple bags one right after the other, the cooking time may vary slightly. This does not affect the popcorn results.



More/Less Feature

For Popcorn:

By using the **MORE/LESS** Button, the programs can be adjusted to cook popcorn for a longer or shorter time if desired.

- 1 tap = Adds approx. 10 secs.
- 2 taps = Adds approx. 20 secs.
- 3 taps = Subtracts approx. 10 secs.
- 4 taps = Subtracts approx. 20 secs.
- 5 taps = Original setting

Press **More/Less** Button before pressing **Start**.

For Sensor Reheat/Cook:

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the **Sensor Reheat/Cook** feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness.

- 1 tap = More (Adds approx. 20% time)
- 2 taps = Less (Subtracts approx. 20% time)
- 3 taps = Original setting

Press **More/Less** Button before pressing **Start**.

For Inverter Melt & Soften:

Preferences for food doneness vary with each individual. After having used the **Inverter Melt & Soften** feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness.

- 1 tap = More (Adds approx. 10% time)
- 2 taps = Less (Subtracts approx. 10% time)
- 3 taps = Original setting

Press **More/Less** Button before pressing **Start**.






Inverter Turbo Defrost Feature

This feature allows you to automatically defrost foods such as: meat, poultry and seafood simply by entering the weight.

Example: To Defrost 1.5 pounds of meat

Place food on microwave safe dish.

1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Inverter Turbo Defrost.
2. 	<ul style="list-style-type: none"> • Set weight of the food, using the Weight Dial to 1.5 pounds.
3. 	<ul style="list-style-type: none"> • Press Start. Defrosting will start. The time will count down. Larger weight foods will cause a signal midway through defrosting. If 2 beeps sound, turn over, rearrange foods or shield with aluminum foil.

Conversion Chart:

Follow the chart to convert ounces or hundredths of a pound into tenths of a pound. To use Inverter Turbo Defrost, enter the weight of the food in lbs. (1.0) and tenths of a lb. (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

Note:

The maximum weight for Inverter Turbo Defrost is 3 kg (6 lb).



Defrosting Tips & Techniques

Preparation for freezing:

1. Freeze meats, poultry, and fish in packages with only 1 or 2 layers of food. Place wax paper between layers.
2. Package in heavy-duty plastic wraps, bags (labeled "For Freezer"), or freezer paper.
3. Remove as much air as possible.
4. Seal securely, date, and label.

To Defrost:

1. Remove wrapper. This helps moisture to evaporate. Juices from food can get hot and cook the food.
2. Set food in microwave-safe dish.
3. Place roasts fat-side down. Place whole poultry breast-side down.
4. Select power and minimum time so that items will be under-defrosted.
5. Drain liquids during defrosting.
6. Turn over (invert) items during defrosting.
7. Shield edges and ends if needed. (See Cooking Techniques).

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the centre. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered, following stand time directions on page 20.
3. Rinse foods as indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.



Defrosting Tips & Techniques *(continued)*

FOOD	MANUAL DEFROST TIME at P3 (min/kg) (min/lb)		DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
				Stand Time	Rinse
Fish and Seafood [up to 1.4 kg (3 lbs.)]					
Crabmeat	12	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	8 to 12	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	8 to 12	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Meat					
Ground Meat	8 to 10	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	NO
Roasts [1.1-1.8 kg (2½ - 4 lbs.)]	8 to 16	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig.	
Chops/Steak	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	8 to 16	4 to 8	Break apart/Rearrange/ Remove defrosted pieces		
Liver (thinly sliced)	8 to 12	4 to 6	Drain liquid/Turn over/ Separate pieces		
Bacon (sliced)	8	4	Turn over	----	
Poultry					
Chicken, Whole [up to 1.4 kg (3 lbs.)]	8 to 12	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	YES
Cutlets	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/ Remove defrosted Pieces	5 min.	
Pieces	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish hens	12 to 16	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [2.3 - 2.7 kg (5 - 6 lbs.)]	12	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	



Sensor Reheat Feature

This sensor feature allows you to reheat food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To reheat a plate of food

1. Sensor Reheat <input type="text"/>	• Press Sensor Reheat .
2. More/Less <input type="text"/> Optional	(see More/Less Feature .) (☛ page 18)
3. Start <input type="text"/>	• Press Start . ▶ Cooking starts.

Cooking is complete when 5 beeps sound. (When steam is detected by the Genius Sensor and 2 beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display window.)

NOTE:

If the temperature of the cavity is too high, sensor reheat/cook feature cannot be used. The message “HOT” will appear in the display window. Sensor reheat/cook feature can be used again when the “HOT” message disappears. Please open the door in order to cool the temperature of the cavity more quickly.

Casseroles - Add 3 to 4 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

1. To reheat bread, meat pie and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. For raw or uncooked foods.
3. If oven cavity is warm.
4. For beverages.
5. For frozen foods.



Sensor Cook Feature

This sensor feature allows you to cook food without setting time. The oven simplifies programming.

Example: To cook Frozen Entrées

1. Sensor Cook <input type="text"/>	• Press Sensor Cook .
2. Time/Weight <input type="text"/> Sensor Menu	• Select the desired category number using the Sensor Menu Select Dial to select Frozen Entrées.
3. More/Less <input type="text"/> Optional	(see More/Less Feature .) (☛ page 18)
4. Start <input type="text"/>	• Press Start . ▶ Cooking starts.

Cooking is complete when 5 beeps sound. (When steam is detected by the Genius Sensor and 2 beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display window.)

For the best results with the **GENIUS SENSOR**, follow these recommendations. **BEFORE** Reheating/Cooking:

1. The room temperature surrounding the oven should be below 35 °C (95 °F).
2. Food weight should exceed 110 g (4 oz.).
3. 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.
4. 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 2 beeps sound and cooking time appears on the Display Window. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. 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 stand time.



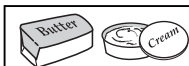
Sensor Cook Chart

Recipe	Serving/Weight	Hints
1. Oatmeal	0.5 - 1 cup (40 - 80 g)	Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation.
2. Breakfast Sausage	2 - 8 links	Follow manufacturers' directions for preparation of precooked breakfast sausage. Place in a radial pattern.
3. Omelet	2 - 4 eggs	Follow Basic Omelet recipe on page 24.
4. Soup	1 - 2 cups (250 - 500 ml)	Pour soup into a microwave safe serving bowl. Do not cover. Stir after cooking.
5. Frozen Entrées	(220 - 800 g) (8 - 28 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation. After 2 beeps, stir or rearrange. 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.
6. Frozen Pizza (single)	220 g (8 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation. Add more time of cooking if needed.
7. Potatoes (pierce skin)	1 - 4 potatoes (170 - 220 g) (6 - 8 oz. each)	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 2 beeps. Let stand 5 minutes to complete cooking.
8. Fresh Vegetables	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	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.
9. Frozen Vegetables	170 - 450 g (6 - 16 oz.)	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.)
10. White Rice	½ - 1½ cups (110 - 335 g)	Place 1 part rice and 2 parts of water in a microwave safe casserole. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
11. Brown Rice	½ - 1½ cups (110 - 335 g)	Place 1 part rice and 2 parts of water in a microwave safe casserole. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving.
12. Frozen Dinners	300 - 450 g (11 - 16 oz.)	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays.



Sensor Cook Chart *(continued)*

Recipe	Serving/Weight	Hints
13. Pasta	55 - 220 g (2 - 8 oz.)	Place 2 oz. pasta and 3 cups hot tap water in a microwave safe 2 qt casserole, salt and oil, if desired, covered with lid or vented plastic wrap. For 4 oz. pasta use 4 cups water, for 6 oz. pasta use 6 cups water in 3 qt casserole, for 8 oz. pasta use 7 cups water.
14. Fish Fillets	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.



Inverter Melt & Soften Feature

This feature allows you to melt or soften food listed in the chart on page 24.

Example: To soften 64 oz. of Ice Cream

1. Inverter Melt&Soften 	• Press Inverter Melt&Soften 3 times.
2. Time/Weight Sensor Menu	• Select the desired weight by using the Weight Dial.
3. More/Less Optional	(see More/Less Feature.) (☛ page 18)
4. Start 	• Press Start . ➤Cooking begins and the time will count down.

Example: To melt 6 oz. of Chocolate

1. Inverter Melt&Soften 	• Press Inverter Melt&Soften 4 times.
2. Time/Weight Sensor Menu	• Select the desired weight by using the Weight Dial.
3. More/Less Optional	(see More/Less Feature.) (☛ page 18)
4. Start 	• Press Start . ➤Cooking begins and the time will count down.

Inverter Melt & Soften Chart

Recipe	Serving/Weight	Hints
19. Melt Butter	2, 4, 8 tablespoons	Remove wrapper, cut butter into 2 tbsp cube, and place into a microwave safe dish. Melt with lid or plastic wrap. Stir after cooking.
20. Soften Cream Cheese	85, 220, 450 g (3,8,16 oz.)	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl/dish. Soften without cover.
21. Soften Ice Cream	0.5, 1, 2, 4 L (16, 32, 64, 128 oz.)	Soften slightly without lid.
22. Melt Chocolate	110, 170, 220 g (4, 6, 8 oz.)	Remove wrapper and place chocolate into a microwave safe dish. Cook without cover. After heating, stir until completely melted. NOTE: Chocolate holds its shape even when softened.

NOTE: If food needs more time cooking or weight exceeds range, cook using MED-LOW power for melting and LOW power for softening.

Microwave Recipes

OMELETTE

Basic omelette

- 1 tablespoon butter or margarine
- 2 eggs
- 2 tablespoons milk
salt and ground black pepper, if desired

Heat butter in a microwave-safe 23 cm (9-inch) pie plate, 20 seconds at P10, or until melted. Turn the plate to coat the bottom with butter. Meanwhile, combine the remaining ingredients in a separate bowl, beat together and pour into the pie plate. Cook, covered with vented plastic wrap, using OMELETTE selection. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelette from the plate, fold into thirds to serve. **Always use scrambled eggs.**

Yield: 1 serving

NOTE: Double ingredients for a 4 eggs Omelette. (Cook at P6 power for 5 minutes.)

CASSEROLE

Shepherd's Pie

- 450 g (1 pound) lean ground beef
- ½ cup frozen peas, thawed
- ¼ cup chopped onion
- 1 tablespoon gravy powder
- ½ teaspoon curry powder
- ¼ teaspoon salt
- ¼ teaspoon ground black pepper
- 2 cups mashed potatoes

In a 2-Qt. casserole dish, crumble the ground beef and cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add the remaining ingredients, except for potatoes. Stir well, and then spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid or vented plastic wrap and cook at P6 power for 16-18 minutes.





Yield: 4 servings



Auto Combination Feature

These are tested and pre-timed for the quantity of food listed in auto combination cook chart. Locale, power fluctuations and personal tastes are not taken into account. Should you prefer your food cooked differently, use power and time method shown on page 16 for microwave and grill.

Example: To cook 170 g (6 oz.) of Pizza

Place Wire Rack on Glass Tray. Place food on Wire Rack directly.	
1.  Press once	<ul style="list-style-type: none"> Press until the desired number of category appears in the display window.
2. 	<ul style="list-style-type: none"> Select the desired weight by using the Weight Dial.
3.  Optional	(see More/Less Feature.) (☛ page 18)
5. 	<ul style="list-style-type: none"> Press Start. ►Cooking starts. The time in the display window will count down.

NOTES:

These menu items use energy from both the microwave and the grill.

Auto Combination Chart

Recipe	Serving/Weight	Hints
15. Pizza	170, 225, 340 g (6, 8, 12 oz.)	Pizza must be less than 10 inches or less than 25 cm to fit on wire rack. Place frozen pizza on wire rack directly.
16. Grilled Sandwich	1 sandwich 2 sandwiches	Place fresh sandwich(es) on wire rack directly. Turn sandwich(es) over when beep sounds.
17. Chicken Nuggets	4 - 6 pieces 8 - 10 pieces	Place pre-cooked frozen chicken nuggets on wire rack directly. Turn chicken nuggets over when beep sounds.
18. Fried Chicken	140, 225, 340 g (5, 8, 12 oz.)	Place pre-cooked frozen fried chicken on wire rack directly. Turn chicken over when beep sounds.

NOTE:

Pizza is the only menu which displays one serving size while the customer can use a range of serving sizes (see pizza label below or on the oven).

Display of Pizza Serving Sizes

170 g (6 oz.)
225 g (8 oz.)
340 g (12 oz.)

Pizza Serving Sizes Able to Use

170 - 222 g (6 - 7.9 oz.)
225 - 278 g (8 - 9.9 oz.)
280 - 422 g (10 - 15 oz.)



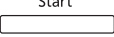


Timer Feature

This feature allows you to program the oven as a kitchen timer. It can also be used to program a standing time after cooking is completed and/or to program a delay start.





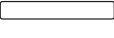
To Use as a Kitchen Timer:

Example: To count down 5 minutes.

1. 	• Press Timer/Clock once.
2. 	• Set time, using Time Select Dial to 5 minutes (up to 1 hour and 30 minutes).
3. 	• Press Start . ▶ Time will count down without oven operations.

To Set Stand Time:

Example: To cook at P6 power for 3 minutes, with stand time of 5 minutes.





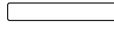
1.  Press 5 times	• Enter the desired Power level (see page 16 for directions).
2. 	• Set cooking time, using Time Select Dial to 3 minutes.
3. 	• Press Timer/Clock once.
4. 	• Set stand time, using Time Select Dial (up to 1 hour and 30 minutes).
5. 	• Press Start . ▶ Cooking will start. After cooking, stand time will count down without oven operating.

CAUTION:

If oven lamp is lit while using the timer feature, the oven is incorrectly programmed. Stop oven immediately and re-read instructions.

To Set Delay Start:

Example: To delay the start of cooking for 5 minutes, and cook at P6 power for 3 minutes.

1. 	• Press Timer/Clock once.
2. 	• Set delay time, using Time Select Dial to 5 minutes (up to 1 hour and 30 minutes).
3.  Press 5 times	• Enter the desired Power level (see page 16 for directions).
4. 	• Set cooking time using Time Select Dial.
5. 	• Press Start . ▶ Delay time will count down. Then cooking will start.

NOTE:

1. When each stage finishes, a two-beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Stand Time, Kitchen Timer or Delay Time, the time on the display will continue to count down.
3. Stand time and Delay start cannot be programmed before any automatic Function. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.
4. The maximum programmable time of Standing Time, Kitchen Time or Delay Time is up to 1 hour and 30 minutes



Microwave shortcuts

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate refrigerated Bacon , 450 g (1 pound)	P10 (HIGH)	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften Brown Sugar 1 cup (250 ml)	P10 (HIGH)	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with lid or plastic wrap.
To soften refrigerated Butter , 1 stick, 110 g (¼ pound) To melt refrigerated Butter , 1 stick, 110 g (¼ poundh)	P3 (MED-LOW) P6 (MEDIUM)	1 1½ - 2	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish. Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap.
To melt Chocolate , 1 square, 28 g (1 oz.) To melt Chocolate , ½ cup (125 ml) chips	P6 (MEDIUM) P6 (MEDIUM)	1 - 1½ 1 - 1½	Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. After heating, stir until completely melted. <i>NOTE: Chocolate holds its shape even when softened.</i>
To toast Coconut , ½ cup (125 ml)	P10 (HIGH)	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften Cream Cheese , 225 g (8 oz.)	P3 (MED-LOW)	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown Ground Beef , 450 g (1 pound)	P10 (HIGH)	4 - 5	Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Cover with plastic wrap. Stir twice. Drain grease.
To cook Vegetables , Fresh (225 g) (½ pound)	P8	3½ - 4	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.
Frozen (280 g) (10 oz.)	P8	3½ - 4	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.)
Canned (430 g) (15 oz.)	P8	3½ - 4	Empty contents into microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap.



Microwave Shortcuts *(continued)*

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To cook baked Potato , (170 - 220 g) (6 - 8 oz. each)			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. Let stand 5 minutes to complete cooking.
1	P8	3½ - 4	
2	P8	6 - 7	
To steam Hand Towels - 4	P10 (HIGH)	20 - 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. Heat. Present immediately.
To soften Ice Cream , 2 qt. (½ gallon)	P3 (MED-LOW)	1 - 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid To boil water, broth, etc. 1 cup, 250 ml (8 oz.) 2 cups, 500 ml (16 oz.)	P10 (HIGH)	1½ - 2 2½ - 3	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven without stirring before heating.
Cup of liquid To warm Beverage , 1 cup, 250 ml (8 oz.) 2 cups, 500 ml. (16 oz.)	P7 (MED-HIGH)	1½ - 2 2½ - 3	
To roast Nuts , 1½ cups (375 ml)	P10 (HIGH)	3 - 4	Spread nuts into a 23 cm (9-inch) microwave safe pie plate. Stir occasionally.
To toast Sesame Seeds , ¼ cup (60 ml)	P10 (HIGH)	2 - 2½	Place in a small microwave safe bowl. Stir twice.
To skin Tomatoes , (one at a time)	P10 (HIGH)	30 sec.	Place tomato into a microwave safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove Cooking Odours	P10 (HIGH)	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 ml) water with the juice and peel of one lemon in a 2 quart microwave safe bowl. After water finishes boiling, wipe interior of oven with a cloth. You can also use a combination of several whole cloves and ¼ cup of vinegar with 1 cup of water.

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.



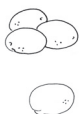
Density

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.



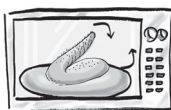
Quantity

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 build up 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.



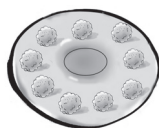
Browning

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 baking.



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.





Cooking Techniques *(continued)*

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.

Shielding

Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.

▲CAUTION is to be exercised when using foil. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.

Cooking time

A range of cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, 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 insure even cooking, these food need to be turned. Turn over large foods, such as roasts or turkeys, halfway through cooking.

Stand Time

Most foods will continue to cook by conduction after the microwave oven is turned off. In meat cookery, the internal temperature will rise 3 °C to 8 °C (5 °F to 15 °F), 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.

ABOUT FOOD SAFETY AND COOKING TEMPERATURE

Check foods to see that they are cooked at the recommended temperatures.

TEMP	FOOD
71 °C (160 °F)	...for fresh pork, ground meat, boneless white poultry, fish, seafood, egg dishes and frozen prepared food.
74 °C (165 °F)	...for leftover, ready-to-reheat refrigerated, and deli and carryout "fresh" food.
77 °C (170 °F)	...white meat of poultry.
82 °C (180 °F)	...dark meat of poultry.

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.



Before Requesting Service

These things are normal:

The oven causes interference with my TV.

Some radio, TV, Wi-Fi, cordless telephone, baby monitor, blue tooth or other wireless equipment 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 the 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 11).

Smoke and burnt smell will occur after the first use.

This is not a malfunction and will go away after a few uses.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Main circuit breaker or main fuse is tripped or blown.	Reset main circuit breaker or replace main fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Button was not pressed after programming.	Press Start Button.
	Another program is already entered into the oven.	Press Stop/Reset Button to cancel the previous program and enter new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
The Glass Tray wobbles.	Stop/Reset Button has been pressed accidentally.	Program oven again.
	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 Care and Cleaning of your Microwave oven (see page 11).
The symbol “ LOCK ” appears in the Display Window.	The CHILD LOCK was activated.	Deactivate LOCK by pressing Stop/Reset Button 3 times.
“ HOT ” appears in the display window.	The cavity is overheated.	Operate again after it cools down. Please open the door in order to cool the temperature of the cavity more quickly.
The oven stops cooking and nothing appears in the display window.	If the Display Window is blank, there is a problem with the microwave generation system.	Please contact an authorised Service Center (see page 32).

Warranty

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 (<i>except Prestige models</i>)	Carry-in	1 Year	1 Year	Additional 4 Years (Part only)
Counter top microwave oven – Prestige model (<i>Genius Prestige, Genius Prestige Plus and Genius Prestige Grill</i>)	In-home	2 Years	2 Years	Additional 3 Years (Part only)
Microwave Convection oven	In-home	2 Years	2 Years	Additional 3 Years (Part only)
Over The Range (OTR) microwave oven	In-home	2 Years	2 Years	Additional 3 Years (Part only)

In-home Service will be carried out only to locations accessible by roads and within 50 km of an authorized Panasonic service facility.

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.

***Over-The-Range cooktop light bulbs are excluded from coverage under this warranty.
In the case where the microwave oven is built-in, the warranty will be voided if using a non-Panasonic trim kit.***

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.

WARRANTY SERVICE

PRODUCT OPERATION ASSISTANCE

For product information and operation assistance, please visit our Support page:

www.panasonic.ca/english/support

PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre: 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.

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate
To set Clock (☛page 14)	<p>Press twice. Set time of day. Press once.</p>
To Use Child Safety Lock (☛page 14)	<p>To Set: Start Press 3 times.</p> <p>To Cancel: Stop/Reset Press 3 times.</p>
To Use Power and Time (☛page 16)	<p>Press to select Power Level. Set cooking time. Press.</p>
To grill using Grill (☛page 16)	<p>Press to select Power Level. Set cooking time. Press.</p>
To cook using Combination (☛page 17)	<p>Press to select Power Level. Set cooking time. Press.</p>
To cook using Quick Min (☛page 17)	<p>(up to 10 min.) Press.</p>
To cook using Popcorn (☛page 18)	<p>Press to select weight. Optional. Press.</p>
To defrost using Inverter Turbo Defrost (☛page 19)	<p>Press once. Set weight. Press.</p>
To reheat using Sensor Reheat (☛page 21)	<p>Press once. Optional. Press once.</p>
To reheat using Sensor Cook (☛page 21)	<p>Press once. To select category. Optional. Press once.</p>
To Use Inverter Melt & Soften (☛page 23)	<p>Press to select category. Set serving/weight. Optional. Press once.</p>
To cook using Auto Combination (☛page 25)	<p>Press to select category. Set serving/weight. Optional. Press once.</p>



Specifications

Model Number		NN-GD693S
Power Source:		120 V 60 Hz
Power Consumption:	Microwave	11.1 A 1,310 W
	Grill	9.5 A 1,140 W
	Combination	11.1 A 1,310 W
Cooking Power:	Microwave*	1,000 W
	Grill	1,100 W
Outside Dimensions (W x H x D):		525 mm x 310 mm x 401 mm (20 ¹¹ / ₁₆ " x 12 ¹ / ₄ " x 15 ¹³ / ₁₆ "
Overall Oven Cavity Dimensions (W x H x D):		359 mm x 247 mm x 362 mm (14 ⁹ / ₆₄ " x 9 ²³ / ₃₂ " x 14 ¹ / ₄ "
Operating Frequency:		2,450 MHz
Net Weight:		Approx. 13.2 kg (29.1 lbs.)

Trim Kit for NN-GD693S:

Model Number:	NN-TK623G (Stainless)
Outside Dimensions (W x H):	684 mm x 419 mm (27" x 16 ¹ / ₂ "
Cabinet Opening (W x H x D):	648 mm x 389 mm x 533 mm (25 ¹ / ₂ " x 15 ⁵ / ₁₆ " x 21")

*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 or on the left side of the control panel. 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. _____

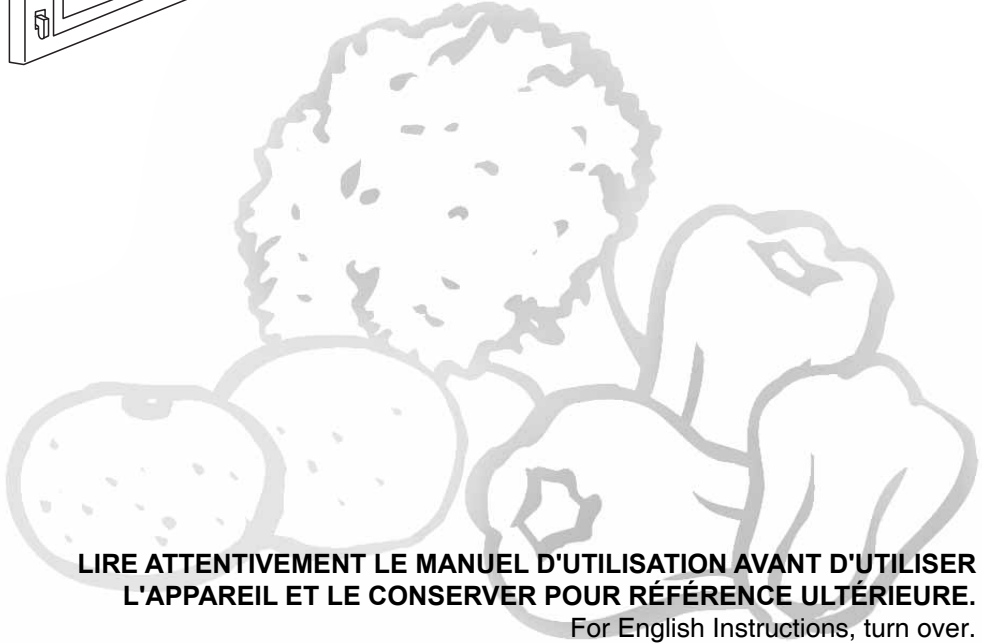
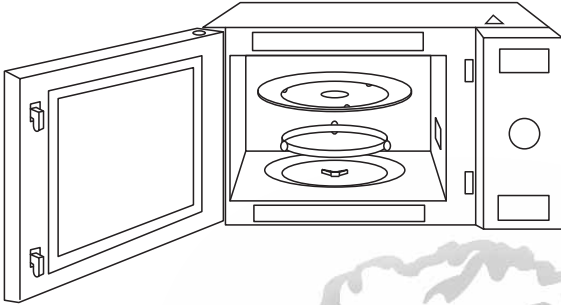
Serial No. _____

Date of Purchase _____

Panasonic®

Manuel d'utilisation Four micro-ondes/Gril Pour usage domestique seulement Modèle NN-GD693S

INVERTER



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

For English Instructions, turn over.

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

F00039X91CU
PA0616-11217
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2016

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions pour la cuisson par micro-ondes	1
Importantes mesures de sécurité à prendre	2-5
Installation et mise à la terre	5-6
Mises en garde.....	7-8

Utilisation

Diagramme des caractéristiques	12
Panneau des commandes.....	13
Mise en route.....	14
Réglage de l'horloge.....	14
Système de verrouillage	14
Fonctions avec le sélecteur	15
Fonctions et caractéristiques.....	15
Sélection de la puissance et du temps de cuisson par micro-ondes.....	16
Sélection de la puissance et du temps de cuisson par gril.....	16
Sélection de la puissance et du temps de cuisson combinée	17
Cuisson rapide par minute.....	17
Maïs éclaté	18
Fonction Plus/Moins	18
Turbo-décongélation avec système Inverter	19
Conseils et techniques de décongélation	19-20
Réchauffage par senseur	21
Cuisson par senseur.....	21
Tableau de cuisson par senseur	22-23
Fonction de fonte et ramollissement avec système Inverter	23
Tableau de fonte et ramollissement avec système Inverter	24
Recettes par micro-ondes	24
Fonction de cuisson combinée automatique	25
Tableau de cuisson combinée automatique.....	25
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente)	26
Conseils pratiques.....	27-28
Caractéristiques des aliments	29
Techniques de cuisson.....	29-30
Guide sommaire	33

Entretien et service

Entretien	11
Guide de dépannage.....	31
Garantie après-vente.....	32

Information générale

Ustensiles de cuisson.....	9-10
Données techniques.....	34
Pour vos dossiers	34

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

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

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



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

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



DANGER

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



AVIS

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



ATTENTION

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

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



Précautions à prendre pour éviter tout risque d'exposition aux micro-ondes

- (a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité.
- (b) S'assurer qu'aucun objet ne pénètre entre la paroi avant du four et la porte, et qu'aucune poussière, gras, nettoyant ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) Ne pas faire fonctionner le four s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne soient pas endommagés :
 - (1) Porte (faussée),
 - (2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),
 - (3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) Confier toute réparation ou réglage à un personnel qualifié.

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE



AVIS

—Lors de l'utilisation de cet appareil

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "Instructions de mise à la terre" à la page 6.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la pages 5 et 6.
6. **Ne pas** obstruer les événements d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique 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).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **Ne pas** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **Ne pas** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. **Ne pas** tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

(suite)

16. **Ne pas** faire cuire certains aliments, tels des oeufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
- (a) **Ne pas** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
 - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
 - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
 - (d) **Ne pas** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds**
Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.
Afin de prévenir tout risque de blessures :
- (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
 - (b) **Ne pas réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
 - (c) **Ne pas** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
 - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **Ne pas** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.
20. **Ne pas** faire cuire de gros aliments ou utiliser des ustensiles en métal surdimensionnés dans le four micro-ondes/gril puisqu'ils peuvent causer un incendie ou des chocs électriques.
21. **Ne pas** utiliser de tampons à récurer. Ils peuvent s'émietter et les morceaux peuvent entrer en contact avec les parties internes du four, causant ainsi un risque de chocs électriques.
22. **Ne pas** utiliser des produits en papier lorsque le four est en mode gril.
23. **Ne pas** ranger d'articles autres que les accessoires recommandés par le fabricant à l'intérieur du four une fois la cuisson terminée.
24. **Ne pas** recouvrir la grille ou n'importe quelle autre partie du four avec une feuille d'aluminium afin d'éviter toute surchauffe du four.

Conserver ce manuel d'utilisation

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



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

(suite)



AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

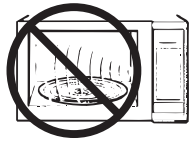
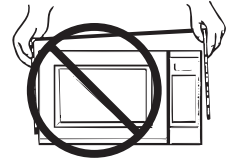
Ne pas enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié

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

Ne pas altérer, modifier les réglages, ou réparer la porte, le cadre du panneau des commandes, 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, entraînant un risque d'incendie.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient des étincelles.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

Il est nécessaire d'utiliser des **POIGNÉES** pour retirer les aliments du four. La chaleur est transférée de l'aliment **CHAUD** vers le contenant, puis du contenant vers le plateau en verre. Le plateau en verre peut être très **CHAUD** après avoir retiré le contenant du four.

La grille métallique a été conçue pour utilisation en mode brunissage uniquement et sera chaude après usage. Faire preuve de prudence lors de sa manipulation.

Plateau en verre

1. **Ne jamais** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. Pour éviter tout dommage au four ou de mauvais résultats à la cuisson, **ne pas** utiliser le four sans que le plateau rotatif soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Après avoir appuyé sur la touche de mise en marche pour commencer la cuisson, vérifier que le plateau est correctement en place et tourne normalement. **Nota** : Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four. **Ne pas** substituer le plateau.
4. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans l'eau.
5. **Toujours** déposer les aliments dans un plat pour four micro-ondes, sur une grille placée dans un plat pour four micro-ondes ou dans le plat métallique fourni avec cet appareil, et non directement sur le plateau en verre.
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.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

(suite)

Anneau à galets

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



INSTALLATION ET MISE À LA TERRE

Examen du four

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

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé 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. Conserver un espace libre de 7,6 cm (3 po) de chaque côté et de 5 cm (2 po) au-dessus de l'appareil.
 - (a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
 - (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. Cet appareil a été conçu pour un usage domestique et une installation sur comptoir uniquement et devrait être installé à une hauteur d'au moins 916 mm (36 po) à partir du plancher. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

Installation

1. **Ne jamais** obstruer les événements d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Si le four a été conçu aux fins d'une installation dans une armoire, utiliser uniquement le nécessaire d'encastrement Panasonic approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local ou en ligne à la eBoutique de Panasonic Canada. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.
3. L'emploi d'un nécessaire d'encastrement d'une autre marque que Panasonic entraînera la résiliation de la garantie du fabricant pour ce four à micro-ondes.



INSTALLATION ET MISE À LA TERRE

(suite)



AVIS

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

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

Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR 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.

- Brancher la fiche dans une prise à 3 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 utilisée,
 - La capacité indiquée du cordon doit être au moins égale à la consommation du four.
 - Le cordon d'alimentation doit comporter trois fils et une fiche à trois branches avec retour à la terre.
 - Il faut disposer le long cordon de manière qu'il ne pende pas en dehors du comptoir ou de la table d'où il pourrait être tiré par un enfant ou faire trébucher quelqu'un.

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise RELIÉE À LA TERRE. (**Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE.**) Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à trois branches correctement reliée à la terre.
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 pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.



BROUILLAGE TÉLÉ / RADIO / APPAREIL SANS FIL

Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites pour four micro-ondes. Ce produit peut émettre de l'énergie radioélectrique, ce qui peut causer de l'interférence avec des articles tels que radio, téléviseur, moniteur pour bébé, téléphone sans fil, Bluetooth, routeur sans fil, etc., ce qui peut être confirmé en mettant le four hors marche et en le mettant en marche. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer :

- (1) Augmenter la distance entre le four micro-ondes et les autres produits touchés par le brouillage.
- (2) Si possible, utiliser une antenne correctement installée et/ou réorienter l'antenne de réception de l'autre produit touché par le brouillage.
- (3) Brancher le four micro-ondes dans une prise différente du produit touché par le brouillage.
- (4) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Entretien et nettoyage du four micro-ondes »)



MISES EN GARDE

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

IMPORTANT

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

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

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

ATTENTION : Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 18). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps

3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS 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. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et 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 par 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



MISES EN GARDE

(suite)

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. Afin d'éviter tout risque de brûlures, utiliser des poignées pour les retirer du four ou lors du retrait du couvercle ou de la pellicule plastique.
- Le plateau en verre devient chaud durant la cuisson. Le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes en papier ou des sacs de maïs éclaté pour fours micro-ondes.
- Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, s'assurer d'un espace d'au moins 2,5 cm (1 po) entre les parties métalliques et les parois intérieures du four et la porte.
- **Ne pas** utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **Ne jamais** 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 les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.

8) THERMOMÈTRES

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

9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

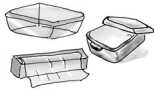
- **Ne pas** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être si brûlant qu'il peut causer des brûlures dans la bouche et l'œsophage de l'enfant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

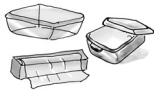
11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.
- Lors de la première utilisation des fonctions COMBINÉE et GRIL, la présence de fumée blanche n'indique pas un mauvais fonctionnement.



Ustensiles de cuisson

Article		Micro-ondes	Gril	Combinée	Commentaires
Papier aluminium		Oui, pour protéger seulement	Oui	Oui, pour protéger seulement	De petits morceaux d'aluminium peuvent être enroulés autour des pièces minces de la viande ou la volaille pour prévenir la surcuisson. Risque d'étincelles si l'aluminium est trop proche des parois ou de la porte du four, et de dommage au four.
Plat à brunir		Oui	Non	Non	Les plats à brunir sont conçus pour la cuisson par micro-ondes seulement. Vérifier les instructions et le tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de 6 minutes.
Vaisselle	Étiquetée "Pour four et micro-ondes"	Oui	Oui	Oui	Vérifier les directives du fabricant pour l'usage et l'entretien avant de mettre au four micro-ondes ou convection. Certains morceaux sont étiquetés au verso "Pour four et micro-ondes".
	Étiquetée "Pour micro-ondes"	Oui	Non	Non	
	Non étiquetée	?	Non	Non	Utiliser un ESSAI DE RÉCIPIENTS à la page suivante.
Contenant jetable en papier polyester		Oui	Non	Non	Certains plats surgelés sont emballés dans ces contenants. Se vendent dans les épiceries.
Emballage repas-minute avec poignée métallique		Non	Non	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Plateau de repas surgelés		Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes		Oui	Non	Non	Chauffer un seul plateau à la fois dans le four.
Bocal en verre		Non	Non	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage
Récipient en verre et céramique résistant à la chaleur et allant au four		Oui	Oui	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes et le brunissage. (Voir Essai de récipients à la page suivante.)
Récipient en métal pour la convection		Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée
Attaches métalliques		Non	Oui	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four en mode micro-ondes et cuisson combinée
Sac de cuisson		Oui	Oui	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. Éviter les attaches en métal pour la cuisson micro-ondes et combinée. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.
Sacs en papier brun		Non	Non	Non	Risque d'incendie dans le four



Ustensiles de cuisson (suite)

Article	Micro-ondes	Gril	Combinée	Commentaires
Assiette et tasse en carton	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle des chiens-chauds par micro-ondes.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui, avec surveillance	Non	Non	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwichs, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Non	Non	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures. Sans danger en mode micro-ondes, convection et cuisson combinée.
Papier parchemin	Oui	Oui	Oui	Utiliser un couvercle pour prévenir les éclaboussures. Peut être utilisé dans les modes Micro-ondes, Gril et Combinée en toute sécurité.
Plastique, allant au four micro-ondes	Oui, avec précautions	Non	Non	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives 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 déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Non	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes. Il devient très chaud.
Verre en mousse de polystyrène	Oui, courte durée	Non	Non	Peut fondre si l'aliment atteint une température élevée. Procéder avec précautions pour réchauffer à faible température de service.
Récipient en silicone	Oui	Oui	Oui	Consulter les directives du fabricant
Pellicule plastique	Oui	Non	Non	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité et prévenir les éclaboussures. Doit être identifiée "Pour four micro-ondes". Vérifier les directives sur l'emballage.
Paille, osier, bois	Oui, courte durée	Non	Non	Utiliser pour le réchauffage de courte durée et pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	Non	Non	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètres traditionnels	Non	Oui	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes à cause du risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Papier paraffiné	Oui	Non	Non	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité en mode micro-ondes seulement

ESSAI DE RÉCIPIENTS

Pour vérifier si un récipient peut aller au four micro-ondes : Remplir d'eau froide un contenant pour micro-ondes et le déposer dans le four avec le récipient à tester; **chauffer une (1) minute à P10 (ÉLEVÉE)**. Si le récipient testé est demeuré à la température ambiante alors que l'eau dans le contenant pour micro-ondes est chaude, il peut être utilisé dans un four 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



Entretien

Nettoyer le four avec un chiffon doux humecté d'eau savonneuse après la cuisson. Ne pas laisser la graisse s'accumuler à l'intérieur du four afin de prévenir la formation de fumée pendant l'utilisation.

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 :

S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau, et d'appuyer sur la touche **Arrêt/Réenclenchement** pour réarmer l'affichage.

Étiquette d'avertissement/ aide-mémoire :

Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

Intérieur du four :

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

Porte du four :

Essuyer avec un chiffon doux toute vapeur accumulée sur la surface intérieure ou sur le pourtour extérieur de la porte. Les aliments, pendant la cuisson, dégagent toujours de la vapeur. (Il peut arriver qu'il y ait condensation sur des surfaces plus froides, telles que la porte du four. Ce phénomène est tout à fait normal.) La surface interne de la porte est recouverte d'un verre résistant à la chaleur et à la vapeur. **Ne pas la retirer.**

Plateau de verre :

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

Surfaces extérieures :

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

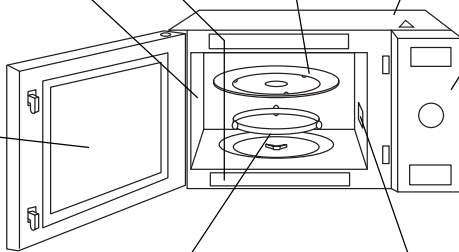
Panneau des commandes :

* Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment dessous la pellicule. *(Conseil pratique - Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer 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.

Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes :
Il est important de conserver propre le couvercle tout comme l'intérieur du four.

Anneau à galets et sole du four :

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

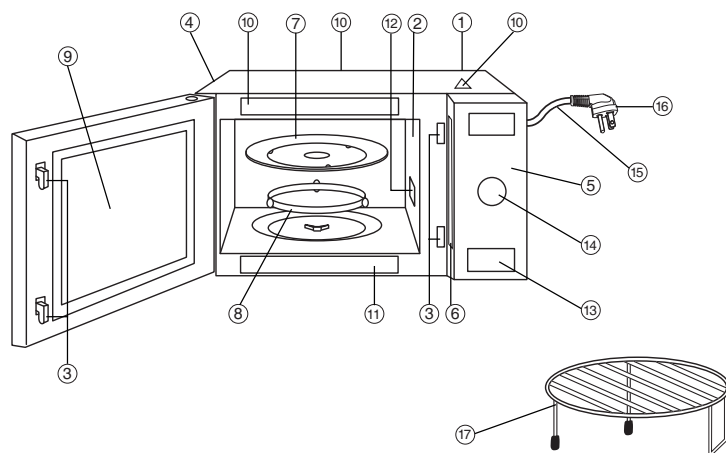


NOTA:

NE PAS VAPORISER DIRECTEMENT À L'INTÉRIEUR DU FOUR.
Ne pas utiliser de nettoyeur à vapeur pour le nettoyage.

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. ESSUYER TOUTES LES SURFACES, INCLUANT LES ÉVENTS D'AÉRATION, LES JOINTS D'ÉTANCHÉITÉ ET SOUS LE PLATEAU DE VERRE.

Diagramme des caractéristiques

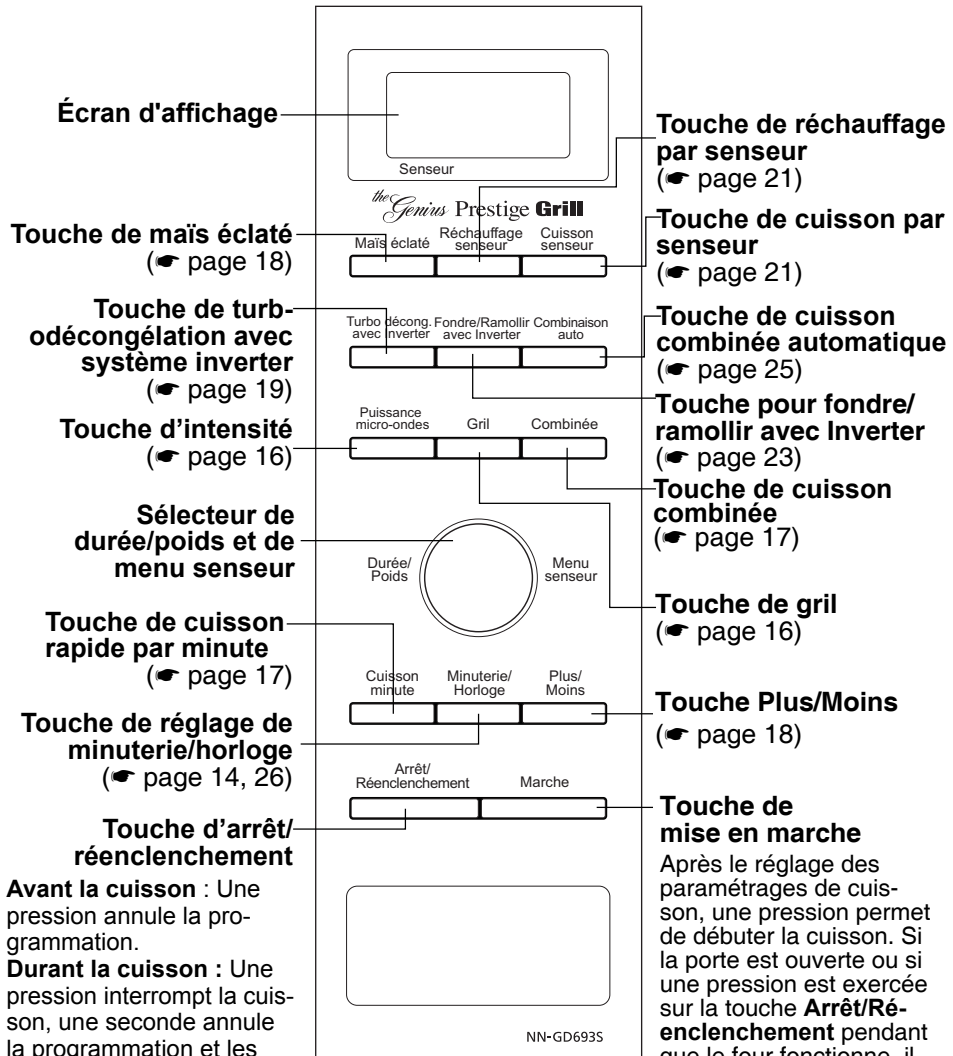


- ① Événement d'aération externe
- ② Événement d'aération interne
- ③ Verrouillage de sécurité de la porte
- ④ Événements d'aération
- ⑤ Panneau des commandes
- ⑥ Plaque signalétique
- ⑦ Plateau en verre
- ⑧ Anneau à galets
- ⑨ Verre résistant à la chaleur/vapeur (ne pas retirer)

- ⑩ Étiquette d'avertissement
- ⑪ Aide-mémoire (ne pas retirer)
- ⑫ Couverture du guide d'ondes (ne pas retirer)
- ⑬ Levier d'ouverture de la porte
- ⑭ Sélecteur de durée/poids et de menu senseur
- ⑮ Cordon d'alimentation
- ⑯ Fiche d'alimentation
- ⑰ Grille métallique
CAUTION : Ne pas utiliser la grille métallique pour la cuisson aux micro-ondes. Cela pourrait produire des étincelles et endommager le four.

Nota : L'illustration n'est qu'à titre de référence.

Panneau des commandes



Avant la cuisson : Une pression annule la programmation.

Durant la cuisson : Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à l'affichage.


Avertissement sonore :

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un avertisseur se fait entendre. Si l'avertisseur ne se fait pas entendre lorsqu'une pression est exercée sur une touche, c'est que l'appareil n'a pas ou ne peut pas accepter l'instruction. L'avertisseur se fait entendre à deux reprises entre chaque cycle de cuisson et à cinq reprises à la fin d'un programme.




NOTA :

- Si une opération est réglée sans qu'une pression ait été exercée sur la touche **Marche**, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.
- Si l'avertisseur n'est pas entendu, vérifier le réglage d'activation/désactivation de la fonction «AVERTISSEUR» (P15).

Mise en route

<p>1. </p> <p>Affichage 88:88</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Affichage de l'indication «88:88».
---	---

Réglage de l'horloge


<p>1. </p> <p>Minuterie/ Horloge</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer deux fois sur Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points clignotent.
<p>2. </p> <p>Durée/ Poids</p> <p>Menu senseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Entrer l'heure du jour au moyen du sélecteur de durée. ➤ L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
<p>3. </p> <p>Minuterie/ Horloge</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer deux fois sur Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

NOTA :

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

Système de verrouillage

Tant qu'il est activé, ce système empêche le fonctionnement électronique du four. La porte n'est pas verrouillée.

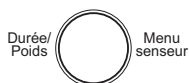
<p>Pour activer :</p> <p>Marche</p> <p><input type="text"/></p> <p>↓</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur Marche à trois reprises. Le symbole «» s'affiche à l'écran. ➤ Ce symbole demeure affiché tant et aussi longtemps que le système de verrouillage n'a pas été désactivé. Le four ne peut être mis en marche même si une touche est pressée.
<p>Pour désactiver :</p> <p>Arrêt/ Réenclenchement</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur Arrêt/Réenclenchement à trois reprises. ➤ L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

1. Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.
2. Pour activer ou désactiver le système de verrouillage, la touche **Marche** ou **Arrêt/Réenclenchement** doit être pressée à trois reprises dans un délai de 10 secondes.



Fonctions avec le sélecteur



→ SÉLECTION DE LA DURÉE

Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter la durée de cuisson et le tourner dans le sens antihoraire pour diminuer la durée de cuisson.

→ SÉLECTION DU POIDS

Tourner le sélecteur dans le sens horaire pour augmenter le poids et le tourner dans le sens antihoraire pour diminuer le poids.

→ SÉLECTION DU MENU SENSEUR

Le sélecteur peut être tourné dans les deux sens pour sélectionner un programme du menu senseur.






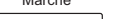

Fonctions et caractéristiques

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

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


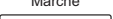

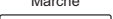

Sélection LB/KG : Ce four micro-ondes possède les unités de mesure de poids impériales et métriques.

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

 Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.	
 Marche	 Minuterie/ Horloge
Sélection LB/KG	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche une fois. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut aux mesures impériales (LB). Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge pour sélectionner l'unité de mesure métrique (KG).
 Marche	 Minuterie/ Horloge
Sélection d'AVERTISSEUR	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche deux fois. Au moment de l'achat, l'avertisseur est en mode activé. Appuyer une fois sur la touche Minuterie/Horloge. L'avertisseur passe au mode désactivé.
Appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour quitter.	

NOTA : Cette sélection ne peut être faite que lors du branchement initial du cordon d'alimentation du four.



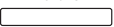
Suivre les étapes ci-dessous pour sélectionner l'unité de mesure du poids (LB/KG) :

1.		Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
2.	 Marche	Appuyer sur Marche une fois.
3.	 Minuterie/ Horloge	Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge pour sélectionner l'unité de mesure métrique (KG).
4.	 Marche	Appuyer sur Marche une fois pour faire le réglage de l'avertisseur sonore.
5.	 Minuterie/ Horloge	Appuyer une fois sur la touche Minuterie/Horloge . L'avertisseur passe au mode désactivé.
NOTA : Une fois le réglage effectué, le réglage de l'unité de mesure de poids métrique est rétabli si la touche Marche est appuyée de nouveau. Appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour quitter.		



Sélection de la puissance et du temps de cuisson par micro-ondes

Exemple : Pour la cuisson à P6 (MOYENNE) pendant 1 minute 30 secondes.

1.  Appuyer cinq fois	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Puissance micro-ondes jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché.
2.  Durée/Poids Menu senseur	<ul style="list-style-type: none"> Entrer une durée de cuisson de 1 minute et 30 secondes au moyen du sélecteur de durée.
3.  Marche	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. ► La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Nombre de pressions	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)/DÉC.
neuf	P2
dix	P1 (FAIBLE)

NOTA :



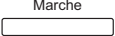
- Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
- Si le niveau de puissance P10 est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
- Au niveau de puissance P10, la durée maximale programmable est de 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 1 heure 30 minutes.
- Régler la puissance à P10 pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 convient à la plupart des aliments tandis que P6 convient mieux à des aliments plus denses.
- Pour la décongélation, régler la puissance à P3.

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



Sélection de la puissance et du temps de cuisson par grill

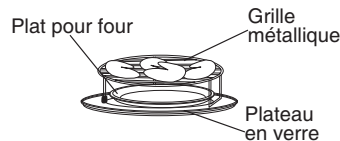
Exemple : Pour cuisson au grill à intensité élevée pendant 1 minute et 30 secondes.

1.  Appuyer une fois	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Grill jusqu'à ce que l'intensité désirée soit affichée.
2.  Durée/Poids Menu senseur	<ul style="list-style-type: none"> Entrer une durée de cuisson de 1 minute et 30 secondes au moyen du sélecteur de durée.
3.  Marche	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. ► La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Appuyer	Niveau d'intensité
Une fois	1 (ÉLEVÉE)
Deux fois	2 (MOYENNE)
Trois fois	3 (FAIBLE)

Directives pour le grill

Lorsque le grill est en fonction, la chaleur est émise des deux éléments situés dans la partie supérieure du four. Les éléments du grill n'ont pas besoin d'être préchauffés. La fonction du grill est idéale pour le réchauffage des aliments croustillants tels que le poulet frit ou les croquettes de poulet. Placer la nourriture à griller sur la grille métallique et déposer celle-ci sur le plateau rotatif en verre. Un récipient pour four micro-ondes peut être placé dessous la grille métallique comme lèche-frite. Appuyer sur la touche **Grill**, régler la durée et appuyer sur **Marche**. Au besoin, l'aliment sous le grill peut être retourné à mi-cuisson. Lorsque la porte du four est ouverte, la programmation est interrompue. Retirer avec soin la grille métallique avec des gants isolants, retourner la nourriture et replacer la grille dans le four. Fermer la porte et continuer la cuisson. La porte peut être ouverte en tout temps lors du mode grill



MISES EN GARDE :

La nourriture et les ustensiles seront chauds après être grillés. Utiliser des gants isolants lors de leur manipulation.



Sélection de la puissance et du temps de cuisson combinée

Exemple : Pour faire cuire à une puissance moyenne en mode de cuisson combinée pendant 1 minute 30 secondes.

<p>1.</p> <p>Combinée</p> <p><input type="text"/></p> <p>Appuyer deux fois</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche de cuisson combinée jusqu'à ce que le niveau d'intensité désiré apparaisse dans la fenêtre d'affichage.
<p>2.</p> <p>Durée/ Poids</p> <p><input type="text"/></p> <p>Menu senseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Entrer une durée de cuisson de 1 minute et 30 secondes au moyen du sélecteur de durée.
<p>3.</p> <p>Marche</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. <ul style="list-style-type: none"> La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Appuyer	Niveau d'intensité
Une fois	1 (ÉLEVÉE)
Deux fois	2 (MOYENNE)
Trois fois	3 (FAIBLE)

ATTENTION :

Les aliments et les accessoires seront très chauds après la cuisson en mode de cuisson combinée. Utiliser des gants isolants pour les manipuler.



Cuisson rapide par minute

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 1 minute jusqu'à 10 minutes.

Réglage du temps de cuisson :

<p>1.</p> <p>Cuisson minute</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Cuisson minute jusqu'à ce que le temps de cuisson apparaisse à l'affichage (jusqu'à 10 minutes). Le niveau de puissance est prédéfini à P10.
<p>2.</p> <p>Marche</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. <ul style="list-style-type: none"> La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

- Au besoin, il est possible d'utiliser un autre niveau de puissance. Sélectionner le niveau désiré avant de régler le temps de cuisson.
- Après le réglage de la durée à l'aide de la touche **cuisson minute**, il n'est pas possible d'utiliser le sélecteur.
- La touche **cuisson minute** peut servir à ajouter du temps à la durée pendant la cuisson manuelle.



Maïs éclaté

Exemple : Pour faire éclater 93 g (3,3 oz) de maïs éclaté.

<p>1.</p> <p>Maïs éclaté</p> <p><input type="text"/></p> <p>Appuyer une fois</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche Maïs éclaté jusqu'à ce que le poids désiré soit affiché. <table border="1" data-bbox="333 391 592 546"> <thead> <tr> <th>Nombre de pressions</th> <th>Poids</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>une</td> <td>93 g (3,3 oz)</td> </tr> <tr> <td>deux</td> <td>82 g (2,9 oz)</td> </tr> <tr> <td>trois</td> <td>45 g (1,5 oz)</td> </tr> </tbody> </table>	Nombre de pressions	Poids	une	93 g (3,3 oz)	deux	82 g (2,9 oz)	trois	45 g (1,5 oz)
Nombre de pressions	Poids								
une	93 g (3,3 oz)								
deux	82 g (2,9 oz)								
trois	45 g (1,5 oz)								
<p>2.</p> <p>Plus/ Moins</p> <p><input type="text"/></p> <p>Optionnel</p>	<p>(Voir la fonction Plus/Moins.)</p>								
<p>3.</p> <p>Marche</p> <p><input type="text"/></p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. <ul style="list-style-type: none"> Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce. 								

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS ÉCLATÉ :

1. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
2. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
3. Utiliser du maïs éclaté à température ambiante.
4. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
5. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
6. Ne pas réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.

NOTA :

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. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

REMARQUE :

Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affectera pas les résultats.



Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté :

En utilisant la touche **Plus/Moins**, les programmes peuvent être ajustés pour régler la durée de cuisson au besoin.

- 1 pression = Augmente d'environ 10 secondes.
- 2 pressions = Augmente d'environ 20 secondes.
- 3 pressions = Diminue d'environ 10 secondes.
- 4 pressions = Diminue d'environ 20 secondes.
- 5 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche.**

Pour la fonction de réchauffage/cuisson par senseur :

Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois les fonctions de **réchauffage/cuisson par senseur**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

- 1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 20% de la durée)
- 2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 20% de la durée)
- 3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche.**

For la fonction de fondre/ramollir avec Inverter :

Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre. Après avoir utilisé quelques fois les fonctions de **fondre/ramollir avec Inverter**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

- 1 pression = Augmente la cuisson (ajoute environ 10% de la durée)
- 2 pressions = Diminue la cuisson (enlève environ 10% de la durée)
- 3 pressions = Réglage original

Appuyer sur la touche **Plus/Moins** avant d'appuyer sur la touche **Marche.**



Turbo-décongélation avec système Inverter

Cette caractéristique permet de faire décongeler automatiquement les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer en programmant tout simplement selon leur poids.

Exemple : Pour décongeler 1,5 lb (0,7 kg) de viande

Placer la viande dans un plat pour four micro-ondes.




1. Turbo décong. avec Inverter 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Turbo décong. avec Inverter.
2. 	<ul style="list-style-type: none"> Régler le poids de l'aliment à 1,5 lb (0,7 kg) au moyen du sélecteur de poids.
3. 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

Tableau de conversion :

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

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

Nota :

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



Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

- La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
- Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou papier pour congélateur.
- Retirer le plus d'air possible pour créer un emballage sous vide.
- Fermer en s'assurant d'une bonne étanchéité. Inscire 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 micro-ondes.
- Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le 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.
- Tourner les aliments durant la décongélation.
- Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (Voir "Techniques de cuisson").

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 durées d'attente indiquées à la page 20.
- Rincer les aliments mentionnés au tableau.
- Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.



Conseils et techniques de décongélation

(suite)

ALIMENT	DURÉE (P3) DE DÉCONGÉLATION MANUELLE (min/kg) (min/lb)		PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION		
	Attente	Rinçage (eau froide)				
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)} Chair de crabe	12	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI	
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner			
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités			
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées			
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner			
Viande Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/Protéger les extrémités	10 min	NON	
Rôtis {1,1 - 1,8 kg (2½ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur		
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min		
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées			
Pour ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés			
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	égoutter/Retourner/Séparer	----		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	----		
Volaille Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur		OUI
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min		
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min		
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur		
Poitrine de dinde {2,3 - 2,7 kg (5 - 6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur		



Réchauffage par senseur

Cette fonction par senseur permet de réchauffer les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple : Pour réchauffer une assiette d'aliment

1. Réchauffage senseur 	• Appuyer sur Réchauffage senseur.
2. Plus/ Moins Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 18)
3. Marche 	• Appuyer sur Marche. ▶ Le réchauffage débute.

Lorsque le réchauffage est terminé, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée restante s'affiche.)

NOTA :

Si la température du four est trop élevée, la fonction de réchauffage/cuisson par senseur ne peut être utilisée. L'indication "H0 E" s'affiche. Cette fonction redevient disponible lorsque l'indication "H0 E" disparaît. Ouvrir la porte pour que l'intérieur du four refroidisse plus vite.

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

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

Assiette garnie - Disposer les aliments sur l'assiette; recouvrir 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, les pâtés à la viande et les pâtisseries. Régler manuellement la durée et l'intensité pour ce type d'aliments.

Pour réchauffer des aliments crus ou non cuits.

1. Lorsque l'intérieur du four est chaud.
2. Pour réchauffer des boissons.
3. Avec des aliments congelés.



Cuisson par senseur

Cette fonction par senseur permet de cuire les aliments sans avoir à régler une durée. Le four offre une programmation simplifiée.

Exemple : Pour faire cuire un mets surgelé

1. Cuisson senseur 	• Appuyer sur Cuisson senseur.
2. Durée/ Poids Menu senseur	• Sélectionner le numéro de la catégorie désirée au moyen du sélecteur du menu senseur.
3. Plus/ Moins Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 18)
4. Marche 	• Appuyer sur Marche. ▶ La cuisson débute

Lorsque la cuisson est terminée, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée de cuisson restante s'affiche.)

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

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

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

NE PAS ouvrir la porte du four avant l'émission des 2 bips et l'affichage du compte à rebours. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Une fois le compte à rebours amorcé, la porte du four peut être ouverte pour remuer, tourner ou redispenser les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.



Tableau de cuisson par senseur

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
1. Gruau	½ à 1 tasse (40 à 80 g)	Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les indications du fabricant pour la préparation.
2. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses	Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons.
3. Omelette	2 à 4 oeufs	Suivre la recette Omelette de base à la page 24.
4. Soupe	1 à 2 tasse (250 à 500 ml)	Verser la soupe dans un bol pour four micro-ondes. Ne pas couvrir. Remuer après la cuisson.
5. Mets surgelés	220 à 800 g (8 - 28 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Après les deux bips, remuer ou redistribuer. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.
6. Pizza surgelée	220 g (8 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
7. Pommes de terre (percer la peau)	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. 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 deux bips. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
8. Légumes frais	110 g à 450 g (4 - 16 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
9. Légumes surgelés	170 g à 450 g (6 - 16 oz)	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
10. Riz blanc	½ à 1½ tasses (110 à 335 g)	Mettre 1 part de riz et 2 parts d'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
11. Riz brun	½ à 1½ tasses (110 à 335 g)	Mettre 1 part de riz et 2 parts d'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
12. Repas surgelés	300 à 450 g (11 à 16 oz)	Suivre les instructions pour savoir quand couvrir et découvrir. Ne pas utiliser de plats congelés dans des contenants en aluminium.



Tableau de cuisson par senseur (suite)





Catégorie	Portions/Poids	Conseils
13. Pâtes	55 à 220 g (2 à 8 oz)	Placer 56 g (2 oz) de pâtes et 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 L (8 tasses) pour four micro-ondes, sel et huile, si désiré et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 L (4 tasses) d'eau, pour 170 g (6 oz) de pâtes, utiliser 1,5 L (6 tasses) d'eau dans un faitout de 3 L (12 tasses), pour 220 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1,75 L (7 tasses) d'eau.
14. Filets de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Placer en une seule couche. Couvrir avec une pellicule plastique perforée.



Fonction de fonte et ramollissement avec système inverter

Cette fonction permet de faire fondre ou ramollir les aliments indiqués dans le tableau de la page 24

Exemple : Faire ramollir 2 L (64 oz) de crème glacée

1. Fondre/Ramollir avec Inverter 	• Appuyer à 3 reprises sur Fondre/Ramollir avec Inverter.
2. Durée/Poids  Menu senseur	• Au moyen de la molette Durée/Poids, sélectionner le poids.
3. Plus/Moins  Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 18)
4. Marche 	• Appuyer sur Marche. ► Le four se met en marche et le décompte du temps de marche s'amorce.

Exemple : Faire fondre 170 g (6 oz) de chocolat





1. Fondre/Ramollir avec Inverter 	• Appuyer à 4 reprises sur Fondre/Ramollir avec Inverter.
2. Durée/Poids  Menu senseur	• Au moyen de la molette Durée/Poids, sélectionner le poids.
3. Plus/Moins  Optionnel	(Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 18)
4. Marche 	• Appuyer sur Marche. ► Le four se met en marche et le décompte du temps de cuisson s'amorce.



Tableau de fonte et ramollissement avec système inverser

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
19. Pour fondre le beurre	2, 4, 8 c. à soupe	Retirer l'emballage, couper le beurre en cube de 2 c. à soupe et placer sur une assiette allant au four à micro-ondes. Mettre en place le couvercle ou couvrir d'une feuille plastique. Remuer au sortir du four.
20. Pour ramollir le fromage à la crème	85, 220, 450 g (3,8, 16 oz)	Retirer l'emballage et placer sur une assiette ou un bol allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir.
21. Pour ramollir la crème glacée	0,5, 1, 2, 4 L (16, 32, 64, 128 oz)	Ramollir quelque peu sans couvrir.
22. Pour fondre le chocolat	110, 170, 220 g (4, 6, 8 oz)	Retirer l'emballage et placer le chocolat sur une assiette allant au four à micro-ondes. Ne pas couvrir. Au sortir du four, bien remuer. NOTA : Le chocolat conserve sa forme même après avoir été ramolli.

NOTA : Si la durée de cuisson doit être prolongée ou si le poids excède la plage de réglage, utiliser la puissance MOYENNE-FAIBLE pour faire fondre et FAIBLE pour ramollir.

Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Omelette de base

- 1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine
- 2 oeufs
- 2 c. à table (15 ml) de lait
- Sel et poivre noir, si désiré

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de 23 cm (9 po) pour four micro-ondes, pendant 20 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu. Entretemps, combiner le restant des ingrédients dans un bol séparé, battre et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire au moyen de la sélection OMELETTE. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir.

Toujours battre les oeufs.

1 portion

NOTA : Doubler les quantités pour une omelette à 4 oeufs. (Cuire à P6 pendant 5 minutes.)

CASSEROLE

Pâté chinois

- 1 lb (450 g) de boeuf haché maigre
- ¼ de tasse (50 ml) d'oignon, haché
- ¼ de c. à thé (1 ml) de sel
- ¼ de c. à thé (1 ml) de poivre noir
- ½ c. à thé (2 ml) de poudre de cari
- 1 c. à table (15 ml) de sauce brune en poudre
- ¼ tasse (125 ml) de pois surgelés, décongelés
- 2 tasses (500 ml) de purée de pommes de terre

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), émietter la viande hachée et faire cuire à P6 pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Ajouter les autres ingrédients, sauf les pommes de terre. Bien remuer, puis étendre les pommes de terre uniformément sur le dessus. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes.

4 portions







Fonction de cuisson combinée automatique

Ces programmes de cuisson ont été mis à l'essai et préétablis en fonction de la quantité d'aliments indiqués sur le tableau de cuisson combinée automatique. L'emplacement, les fluctuations de puissance et les préférences n'ont pas été pris en considération. Pour obtenir une cuisson différente, utiliser la méthode de réglage de la puissance et du temps de cuisson aux micro-ondes et au gril décrite à la page 16.

Exemple : Pour cuire une pizza de 170 g (6 oz)

Placer la grille métallique sur le plateau de verre.
Déposer la nourriture directement sur la grille métallique.

<p>1.</p> <p>Combinaison auto</p>  <p>Appuyer une fois</p>	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur la touche de cuisson combinée automatique autant de fois que nécessaire jusqu'à ce que le numéro correspondant à la catégorie d'aliments s'affiche.
<p>2.</p> <p>Durée/Poids</p>  <p>Menu senseur</p>	<ul style="list-style-type: none"> Au moyen de la molette Durée/Poids, sélectionner le poids.
<p>3.</p> <p>Plus/Moins</p>  <p>Optionnel</p>	<p>(Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 18)</p>
<p>5.</p> <p>Marche</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Appuyer sur Marche. ► Le four se met en marche et le décompte du temps de marche s'amorce.

NOTA :

Ces rubriques de menu utilise l'énergie micro-ondes et du gril.

Tableau de cuisson combinée automatique

Aliment	Portions/Poids	Conseils
15. Pizza	170, 225, 340 g (6, 8, 12 oz)	La pizza doit être moins de 25 cm (10 po) pour convenir à la grille métallique. Placer la pizza surgelée directement sur la grille métallique.
16. Sandwich grillé	1 sandwich 2 sandwiches	Placer la(les) sandwich(s) directement sur la grille métallique. Retourner après un bip.
17. Pépites de poulet	4 à 6 portions 8 à 10 portions	Déposer les pépites de poulet précuites directement sur la grille métallique. Retourner après un bip.
18. Poulet frit	140, 225, 340 g (5, 8, 12 oz)	Placer le poulet frit précuit directement sur la grille métallique. Retourner après un bip.

NOTA :

Avec la fonction pizza, chacun des trois poids offerts peut accepter une quantité plus large que celle affichée. Se reporter à l'étiquette illustrée ci-dessous et apposée également sur le four.

Affichage des portions de pizza	Portions de pizza pouvant être réchauffées
170 g (6 oz)	170 à 222 g (6 à 7,9 oz)
225 g (8 oz)	225 à 278 g (8 à 9,9 oz)
340 g (12 oz)	280 à 422 g (10 à 15 oz)






Minuterie

Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Il est également possible de programmer un temps de repos après la cuisson et(ou) de programmer un temps d'attente avant le début de la cuisson






Utilisation comme minuterie auxiliaire :

Exemple : Pour un compte à rebours de 5 minutes.

1. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
2. Durée/ Poids  Menu senseur	• Régler la durée à 5 minutes au moyen du sélecteur de durée .
3. Marche 	• Appuyer sur Marche . ►Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos :

Exemple : Pour une cuisson à P6 pendant 3 minutes avec un temps de repos de 5 minutes.





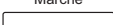
1. Puissance micro-ondes  Appuyer 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 16).
2. Durée/ Poids  Menu senseur	• Régler la durée à 3 minutes au moyen du sélecteur de durée.
3. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
4. Durée/ Poids  Menu senseur	• Régler le temps de repos à l'aide du sélecteur de durée.
5. Marche 	• Appuyer sur Marche . ►La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

MISE EN GARDE :

Si l'éclairage du four s'allume pendant l'utilisation de la fonction minuterie, la programmation du four est erronée. Arrêter immédiatement le four et relire les instructions.

Réglage du temps d'attente :

Exemple : Pour retarder le début de la cuisson de 5 minutes et cuire à P6 pendant 3 minutes.

1. Minuterie/ Horloge 	• Appuyer une fois sur Minuterie/Horloge .
2. Durée/ Poids  Menu senseur	• Régler la durée à 5 minutes au moyen du sélecteur de durée.
3. Puissance micro-ondes  Appuyer 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 16).
4. Puissance micro-ondes 	• Régler la durée de cuisson au moyen du sélecteur de durée.
5. Marche 	• Appuyer sur Marche . ►Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

NOTA :

1. Après la fin de chaque cycle de cuisson, deux bips se font entendre. À la fin du programme de cuisson, cinq bips se font entendre.
2. Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
3. Un temps d'attente ou un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.
4. La durée maximale programmable du temps de repos, de la minuterie auxiliaire ou du temps d'attente est de 1 heure 30 minutes.



Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE (P10)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Cassonade , à ramollir 250 ml (1 tasse)	ÉLEVÉE (P10)	20 s à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOY. - FAIBLE (P3)	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	MOYENNE (P6)	1½ à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Chocolat , à fondre, 1 carré 28 g (1 oz)	MOYENNE (P6)	1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à complètement fondu. <i>Nota : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.</i>
Brisures de chocolat , à fondre, 125 ml (½ tasse)	MOYENNE (P6)	1 à 1½	
Noix de coco , à griller, 125 ml (½ tasse)	ÉLEVÉE (P10)	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème , à ramollir, 225 g (8 oz)	MOY. - FAIBLE (P3)	1 à 2	Déballer et placer dans un bol pour four micro-ondes.
Boeuf haché , à brunir, 450 g (1 lb)	ÉLEVÉE (P10)	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Légumes , pour cuire, Frais (225 g) (½ lb)	P8	3½ à 4	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelés (280 g) (10 oz)	P8	3½ à 4	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve (430 g) (15 oz)	P8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.



Conseils pratiques *(suite)*

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Pommes de terre au four, (170 - 220 g) (6 oz à 8 oz chacune) 1	P8	3½ à 4	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
	P8	6 à 7	
Serviettes à main , pour réchauffer	ÉLEVÉE (P10)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Crème glacée , à ramollir, 2 L (8 tasses)	MOY. - FAIBLE (P3)	1 à 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.
Liquide , pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	ÉLEVÉE (P10)	1½ à 2	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer d'abord.
		2½ à 3	
Liquide , pour réchauffer une boisson, 1 cup, 250 ml (8 oz) 2 cups, 500 ml (16 oz)	MOY. - ÉLEVÉE (P7)	1½ à 2 2½ à 3	
Noix , à griller 1½ cups (375 ml)	ÉLEVÉE (P10)	3 à 4	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Graines de sésame , à griller, 60 ml (¼ tasse)	ÉLEVÉE (P10)	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates , pour retirer la peau (une à la fois)	ÉLEVÉE (P10)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.
Pour enlever les odeurs du four	ÉLEVÉE (P10)	5	Mélanger de 250 ml à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 8 tasses (2 L) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

Les os affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut 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.



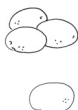
Densité

Les aliments poreux 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 mélanges à haute teneur en sucre, eau ou gras attirent plus de micro-ondes. 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 environ deux fois plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.



Forme

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



Dimensions

Les 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 ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper.



Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des oeufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les oeufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de blessures. Par contre, il est possible de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS ou de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

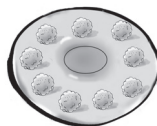
Apparence

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



Espacement

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





Techniques de cuisson (suite)

Couvercle

Tout comme la cuisson au four conventionnel, l'humidité des aliments s'évapore durant la cuisson au four micro-ondes. Un couvercle de faitout ou une pellicule plastique sont utilisés pour un meilleur scellage. Lors de l'utilisation d'une pellicule plastique, replier certains rebords du plastique sur lui-même pour permettre à la vapeur de s'échapper. Dépendamment du mode d'emploi des recettes, il peut être nécessaire de desserrer ou d'ôter la pellicule plastique pendant la période 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 différents degrés.

Protection

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

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

Temps de cuisson

Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures 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 toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange

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

Réarrangement

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

Retournement

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

Période 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 augmentera de 3 °C à 8 °C (5 °F à 15 °F) en période d'attente de 10 à 15 minutes. Les légumes et les casseroles nécessitent moins de temps d'attente mais cette période est nécessaire pour permettre la cuisson interne du centre des aliments sans brûler les extrémités.

Vérification de la cuisson

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON

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

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.
74 °C (165 °F)	...pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F)	...viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F)	...viande brune de volaille.

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.



Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie :

Le four micro-ondes crée des interférences sur le téléviseur.

Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent causer 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. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 11).


De la fumée et une odeur de brûlé se dégageront du four lors de la première utilisation.

Ceci n'est pas un défaut de fonctionnement et la fumée et l'odeur disparaîtront après plusieurs utilisations.

Problème

Cause probable

Solution

Le four ne fonctionne pas.	→	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	→	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	→	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	→	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	→	La touche Marche n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche Marche .
	→	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche Arrêt/Réenclenchement pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
	→	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
Le plateau en verre est instable.	→	La touche Arrêt/Réenclenchement a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
	→	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 et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	→	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section "Entretien" (voir page 11).
Le symbole «  » est affiché.	→	Le système de VERROUILLAGE a été activé avec trois pressions sur la touche Marche .	Désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche Arrêt/Réenclenchement .
L'indication «HOT» s'affiche.	→	L'intérieur du four est très chaud.	Attendre que le four ait refroidi, puis le remettre en marche. Ouvrir la porte pour que l'intérieur du four refroidisse plus vite.
Le four arrête la cuisson et aucun affichage n'apparaît.	→	Si la fenêtre d'affichage est vide, il y a un problème avec la production de micro-ondes.	Contactez un centre de service agréé (voir page 32).

Garantie après-vente

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

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

Catégorie	Type de service	Pièce	Main-d'œuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir (sauf modèles Prestige)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – modèle Prestige (Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à convection	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes à hotte intégrée	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez visiter notre page Soutien :

www.panasonic.ca/french/support

RÉPARATIONS

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

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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.

Guide sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛page 14)	Minuterie/ Horloge → Durée/ Poids Menu senseur → Minuterie/ Horloge Appuyer deux fois. Entrer l'heure du jour. Appuyer une fois.
Pour utiliser le système de verrouillage (☛page 14)	Pour activer : Marche Appuyer trois fois. Pour désactiver : Arrêt/ Réencenchement Appuyer trois fois.
Pour régler l'intensité et la durée de cuisson (☛page 16)	Puissance micro-ondes → Durée/ Poids Menu senseur → Marche Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer.
Pour griller avec la fonction grill (☛page 16)	Grill → Durée/ Poids Menu senseur → Marche Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer.
Pour la cuisson combinée (☛page 17)	Combinée → Durée/ Poids Menu senseur → Marche Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer.
Pour régler la cuisson rapide par minute (☛page 17)	Cuisson minute (jusqu'à 10 min) → Marche Appuyer.
Pour le maïs éclaté (☛page 18)	Maïs éclaté → Plus/ Moins → Marche Sélectionner la poids. Optionnel. Appuyer.
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛page 19)	Turbo décong. avec Inverter → Durée/ Poids Menu senseur → Marche Appuyer une fois. Entrer le poids. Appuyer.
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛page 21)	Réchauffage senseur → More/Less → Start Appuyer une fois. Optionnel. Appuyer.
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur (☛page 21)	Cuisson senseur → Durée/ Poids Menu senseur → Plus/ Moins → Marche Appuyer une fois. Sélectionner la catégorie désirée. Optionnel. Press once.
Pour utiliser Fondre/Ramolllir avec Inverter (☛page 23)	Fondre/Ramolllir avec Inverter → Durée/ Poids Menu senseur → Plus/ Moins → Marche Appuyer pour sélectionner le menu désiré. Entrer le poids. Optionnel. Appuyer.
Pour la cuisson combinée automatique (☛page 25)	Combinaison auto → Durée/ Poids Menu senseur → Plus/ Moins → Marche Appuyer pour sélectionner le menu désiré. Entrer le poids. Optionnel. Appuyer.



Données techniques

N° de modèle :	NN-GD693S	
Alimentation :	120 V 60 Hz	
Consommation :	Micro-ondes	11,1 A 1 310 W
	Gril	9,5 A 1 140 W
	Combinée	11,1 A 1 310 W
Intensité :	Micro-ondes*	1 000 W
	Gril	1 100 W
Dimensions extérieures (L x H x P) :	525 mm x 310 mm x 401 mm (20 ¹¹ / ₁₆ po x 12 ¹ / ₄ po x 15 ¹³ / ₁₆ po)	
Dimensions du four (L x H x P) :	359 mm x 247 mm x 362 mm (14 ⁹ / ₆₄ po x 9 ²³ / ₃₂ po x 14 ¹ / ₄ po)	
Fréquence :	2 450 MHz	
Poids net :	Environ. 13,2 kg (29,1 lb)	

Nécessaire d'encastrement pour les modèles NN-GD693S :

N° de modèle :	NN-TK623G (Inoxydable)	
Dimensions extérieures (L x H) :	684 mm x 419 mm (27 po x 16 ¹ / ₂ po)	
Dimensions de l'ouverture (L x H x P) :	648 mm x 389 mm x 533 mm (25 ¹ / ₂ po x 15 ⁵ / ₁₆ po x 21 po)	

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver sur le panneau arrière du four. Inscrive le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace fourni et conserver ce manuel comme archive permanente de votre achat à titre de référence ultérieure.

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____