INVERTER®
precision cook technology

Panasonic®

Owner's Manual

Microwave Oven
Household Use Only
Model No. NN-ST65QS



NN-ST65QS

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
www.panasonic.com

F0003DK40CP
PA1225-0
Printed in China

© Panasonic Corporation 2025

CONTENTS

Safety Information

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS 3-5
Installation and Grounding Instructions 6
Food Preparation 7-8
Location of Controls 10
Control Panel 11

Operation

Using the Microwave for the First Time 12
Setting the Clock 12
Setting the Child Safety Lock 12
Setting the Child Safety Door Lock 13
Cooking 14
Keep Warm 14
Quick 30 15
Turbo Defrost 15
Conversion 16
Defrosting Tips & Techniques 16
Setting the Kitchen Timer 17
Setting a Standing Time 17
Setting a Delayed Start 18
Popcorn 19
Beverage 19
Sensor Reheat 20
Sensor Cook 20
Sensor Cook Chart 21
Microwave shortcuts 22-23
Food Characteristics 24-25

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven 26
Shop Accessories 26
Before Requesting Service 27
WARRANTY 28

General Information

Cookware Guide 9
Specifications 29
Trim Kit Information 29
User's Record 29

F0003DK40CP_EN 1201.indd 2 2025/12/8 15:03:19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Your safety and the safety of others are very important.

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

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

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

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

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

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

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(a) **DO NOT** attempt to operate this oven with the door open, since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.

(b) **DO NOT** place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

(c) **DO NOT** operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the:

(1) door (bent),

(2) hinges and latches (broken or loosened),

(3) door seals and sealing surfaces.

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven

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

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

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "***PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,***" above.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "***GROUNDING INSTRUCTIONS***" found on page 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 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.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 3 2025/12/8 15:03:19

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS (continued)

9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
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. HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. **DO NOT** ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE. Use caution when removing hot items.
12. **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.
13. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
14. Keep cord away from heated surfaces.
15. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
16. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
17. 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.
18. 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.**
19. **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.**
    (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.
20. **DO NOT** cook directly on the glass tray. It can crack, and cause injury or damage to the oven.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

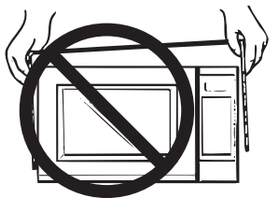
For proper use of your oven, read remaining safety cautions and owner's manual.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 4 2025/12/8 15:03:19

⚠ WARNING Safety Precautions

TO AVOID THE RISK OF SHOCK:

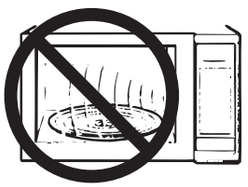
DO NOT remove top or outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.



TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:

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

TO AVOID THE RISK OF ARCING DAMAGE OR FIRE:

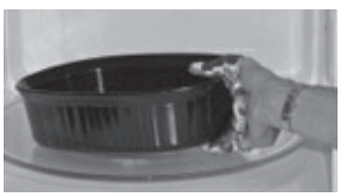


1. **DO NOT** operate the microwave oven empty, **cook small food portions unattended**, or use metal containers. When using the microwave oven without water or food, **or cook too small a serving**, microwave energy cannot be absorbed and will continuously reflect throughout the cavity. This will cause arcing and damage the oven cavity, door or other components.
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.

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, or on a rack set in a microwave safe dish.
6. If food or utensil on the Glass Tray touches oven walls, causing the tray to stop moving, the tray will automatically rotate in the opposite direction.

Roller Ring

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.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 5 2025/12/8 15:03:19

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 3 inches (7.6 cm) or more from the counter top edge to avoid accidental tipping of the microwave oven during normal use. For proper operation, the oven must have sufficient air flow. Allow 3 inches (7.6 cm) of space on both sides of the oven and 2 inches (5 cm) 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.

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

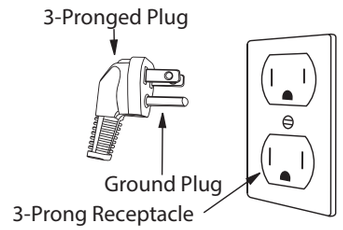
THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED.

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 three-prong outlet.**
- **DO NOT** remove ground prong.
- **DO NOT** use an adapter.

Power Supply

1. A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
2. Longer cord sets or extension cords 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 at least a 15 A or 20 A, 120 V, 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)

F0003DK40CP_EN 1201.indd 6 2025/12/8 15:03:19

Food Preparation

Follow these Safety Precautions when cooking in your oven.

IMPORTANT

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

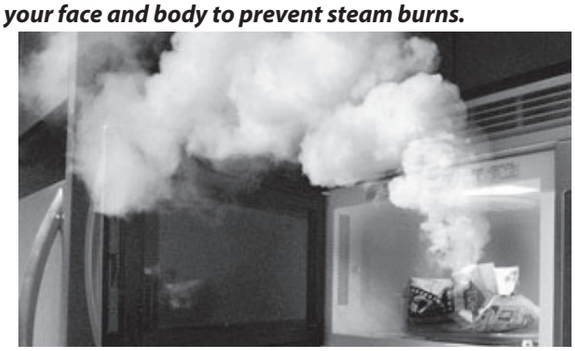
1) HOME CANNING / STERILIZING / DRYING FOODS / SMALL QUANTITIES OF FOODS

- **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.
- **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.
- **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.
- **DO NOT** prepare small food portions at high power. This can cause energy concentration at a fixed spot, which can lead to arcing and damage to your oven. Select a lower cook power setting when preparing small portions.

2) POPCORN

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

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the Popcorn pad (refer to page 19). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave the oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, and always open the bag facing away from your face and body to prevent steam burns.



3) DEEP FAT FRYING

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

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

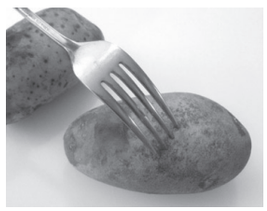
- **DO NOT COOK / REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.**





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

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



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

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

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

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

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

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish more than six minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag. Instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.



F0003DK40CP_EN 1201.indd 7 2025/12/8 15:03:19

Food Preparation (continued)

8) THERMOMETERS

- **DO NOT** use a conventional meat thermometer in your oven. Arcing may occur. Microwave safe thermometers are available for both meat and candy.



9) BABY FORMULA / BABY FOOD

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



10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

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

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

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

F0003DK40CP_EN 1201.indd 8 2025/12/8 15:03:19

Cookware Guide

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

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

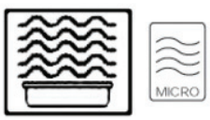


Browning Dish
Yes. Only use browning dishes that are designed for microwave cooking. Check browning dish information for instructions/heating chart. Do not preheat for more than six minutes.

Brown Paper Bags
No. They may cause a fire in the oven.



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



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

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



Fast Food Cartons with Metal Handle
No. Metal handle may cause arcing.



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



Glass Jars
No. Most glass jars are not heat resistant.



Heat Resistant Oven Glassware/Ceramic
Yes, but only ones for microwave cooking and browning. (See **CONTAINER TEST** below.)



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



Metal Twist-Ties
No. May cause arcing which could cause a fire in the oven.



Oven Cooking Bag
Yes. Follow manufacturers' directions. Close bag with the nylon tie provided, a strip cut from the end of the bag, or a piece of cotton string. Do not close with metal twist-tie. Make six ½-inch (1 cm) slits near the closure.

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



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



Parchment Paper
Yes. Use as a cover to prevent splattering.

Plastic Cookware
Yes, with caution. Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating."



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

Plastic, Melamine
No. This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!

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



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



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



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



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

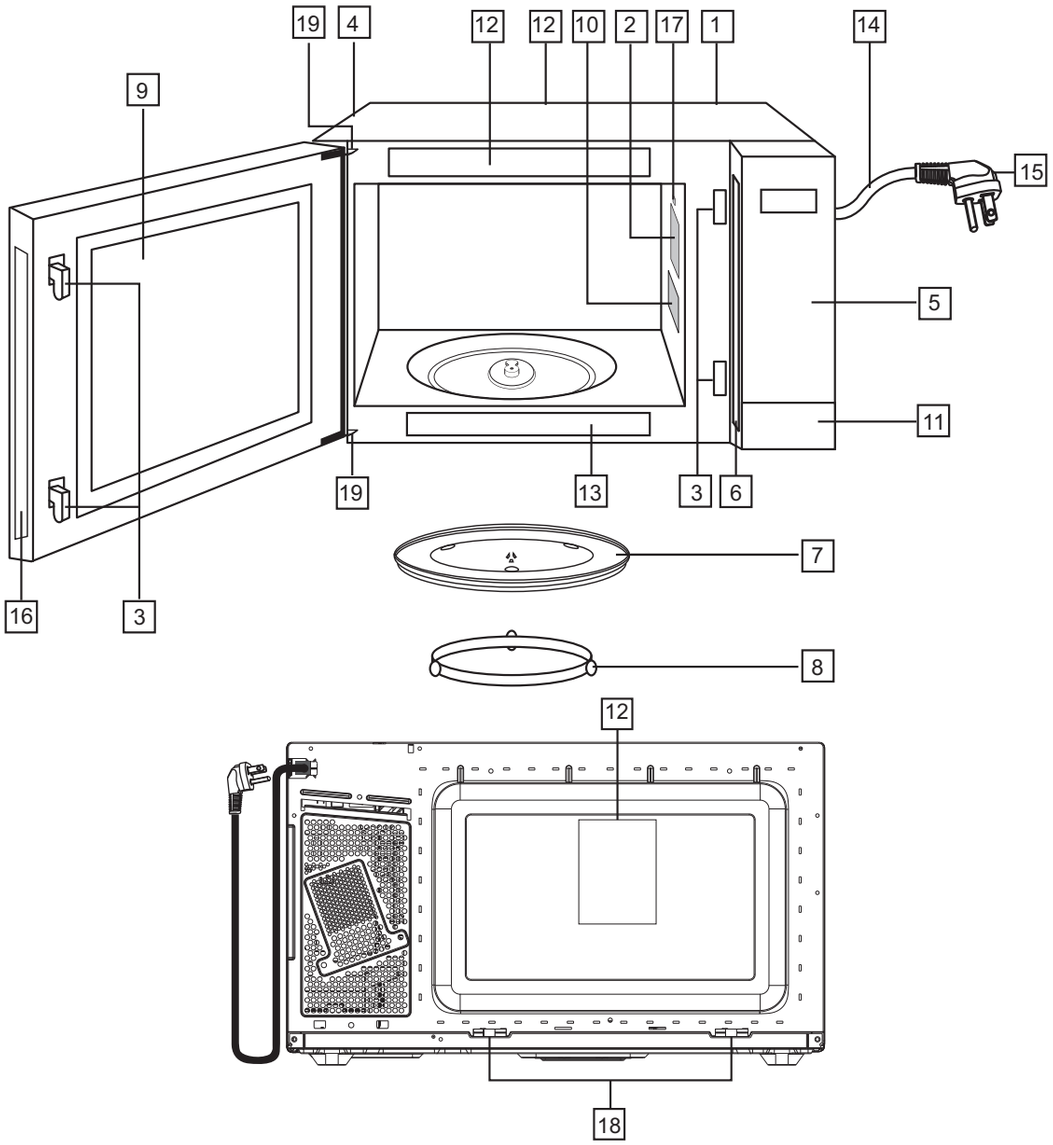


CONTAINER TEST
TO TEST A CONTAINER FOR SAFE MICROWAVE OVEN USE: Fill a microwave safe cup with cool water and place it in the microwave oven along side the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the 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.



F0003DK40CP_EN 1201.indd 9 2025/12/8 15:03:19

Location of Controls



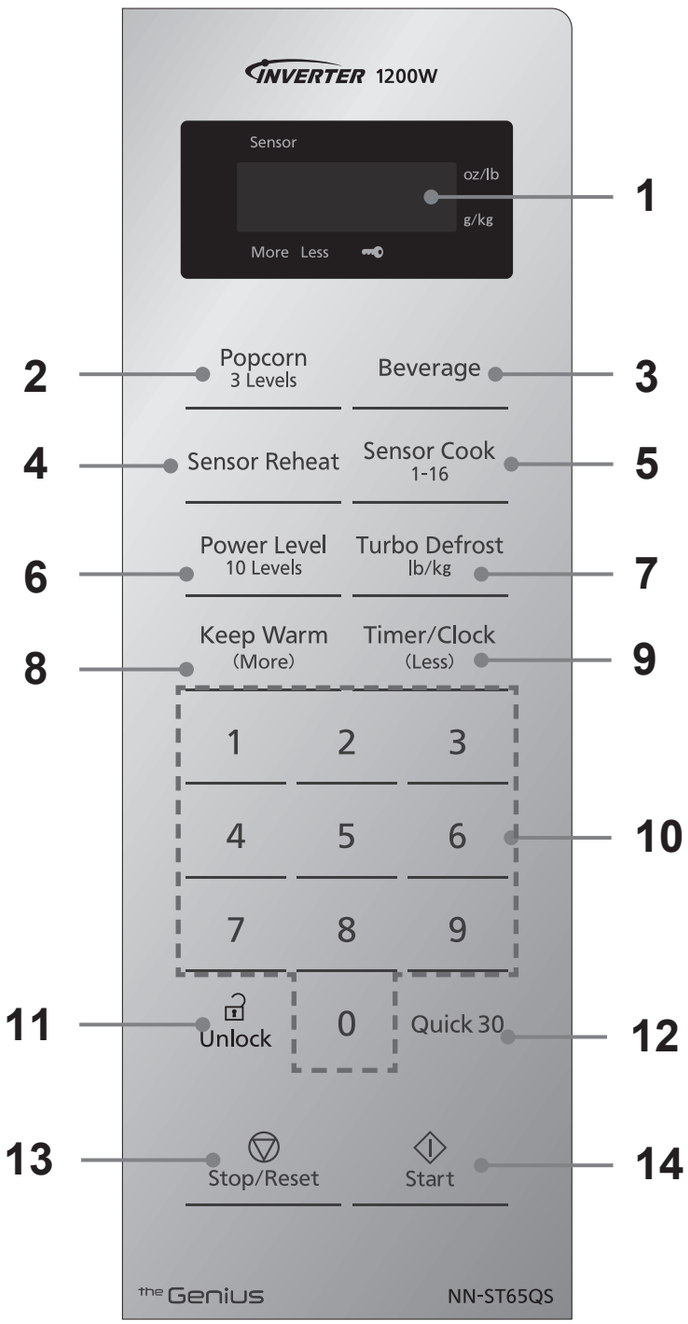
1 **External Air Vent**
2 **Internal Air Vent**
3 **Door Safety Lock System**
4 **Exhaust Air Vent**
5 **Control Panel**
6 **Identification Plate**
7 **Glass Tray**
8 **Roller Ring**
9 **Heat/Vapor Barrier Film**
(do not remove)
10 **Waveguide Cover**
(do not remove)
11 **Door Release Button**
12 **Warning Label**
13 **Warning Label**
(do not remove)
14 **Power Supply Cord**
15 **Power Supply Plug**
16 **CSA Label**
17 **Oven Light**
Oven light will turn on during cooking and also when door is opened and will be off with the door open for 1 minute.
18 **Stopper (irremovable)**
The stopper ensures sufficient space at the back of the oven to provide adequate ventilation.
19 **Door hinges**
To prevent injury when opening or closing the door, keep fingers away from the door hinges.

NOTES:

1.The illustration is for reference only.
2.You can paste the provided label which was put with this manual on the oven door or on the top of the oven.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 10 2025/12/8 15:03:19

Control Panel



NOTE:
The illustration is for reference only.

NOTE:

- Electronic Child-Safety Door Lock - Activated (Start-up condition):
  The display will flash "0"/"LOC" as soon as manual cooking ends, you can add time within 1 minute with the same power level of the last stage. "0" will disappear after 1 minute. "LOC" will disappear when pressing "Unlock" and opening the door.

1 **Display Window**
2 **Popcorn Pad** (See page 19)
3 **Beverage Pad** (See page 19)
4 **Sensor Reheat Pad** (See page 20)
5 **Sensor Cook Pad** (See page 20)
6 **Power Level Pad** (See page 14)
7 **Turbo Defrost Pad** (See page 15)
8 **Keep Warm (More) Pad** (See page 14)
9 **Timer/Clock (Less) Pad** (See page 12, 17-18)
10 **Number Pads**
11 **Unlock Pad** (See page 13)
12 **Quick 30 Pad** (See page 15)
13 **Stop/Reset Pad**
Before cooking: One press clears all your instructions.
During cooking: One press temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions, and time of day or colon appears in the display window.
14 **Start Pad**
After cooking program setting, one press allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Reset** Pad is pressed once during oven operation, **Start** Pad must be pressed again to restart oven.

Beep Sound:
When a pad is pressed correctly, a beep will be heard. If a pad 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 no operation after cooking program setting, 6 minutes later, the oven will automatically cancel the cooking program. The display will return to clock or colon display.

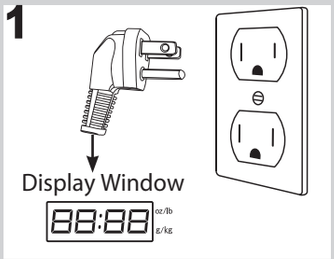
- Electronic Child-Safety Door Lock – Deactivated:
  The display will flash "0" as soon as manual cooking ends, you can add time within 1 minute with the same power level of the last stage. After 1 minute the display will revert to clock or colon display. You can also tap STOP to go back to time display.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 11 2025/12/8 15:03:20

Operation

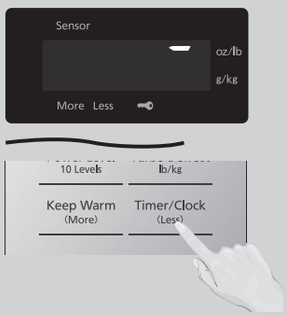
Using the Microwave for the First Time

1



Plug into a properly grounded electrical outlet.

2



Press **Start** once, then Press **Timer/Clock (Less)** to cycle between the weight system, Imperial (oz/lb) or Metric (g/kg).

3



Press **Start** once, then Press **Timer/Clock (Less)** to cycle between the Beep on or Beep off.

4



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

NOTES:

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

Setting the Clock

1



With the oven NOT cooking, press **Timer/Clock (Less) twice**; the colon will blink. Enter time of day using the **Number** pads.

2



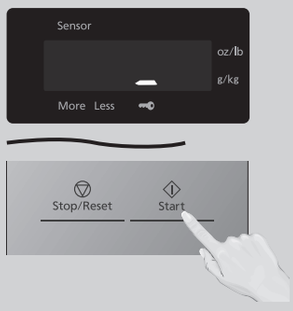
Press **Timer/Clock (Less)** to finish setting and the colon (:) will stop blinking.

NOTES:

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

Setting the Child Safety Lock

1



When the time of day appears in the display, press **Start** three times; " ▬ " will appear in the display.

2



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

NOTES:

1. This feature prevents the electronic operation of the oven until cancelled. It does not lock the door.
2. To set or cancel Child Safety Lock, **Start** or **Stop/Reset** pad must be pressed 3 times within 10 seconds.
3. You can set Child Safety Lock feature when the display shows a colon or time of day.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 12 2025/12/8 15:03:20

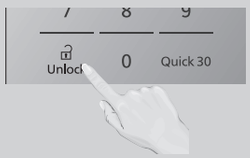
Setting the Child Safety Door Lock

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

When first plugged in, the door lock is automatically activated as soon as cooking starts. “LOC” which prompts you “Door Locked now” will appear in the display window. Follow below sequences to unlock the door, which must be finished within 10 seconds. If there is not any operation within 30 minutes from the end of cooking, the door would be unlocked automatically.

- **To unlock the oven during or after cooking:**

1



Press the “Unlock” pad once. “ULOC” which prompts you “Door unlocked now” will appear in the display window.

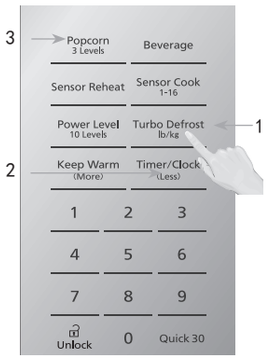
2



Press Door Release Button within 10 seconds. Open the door and take out the food with special care.

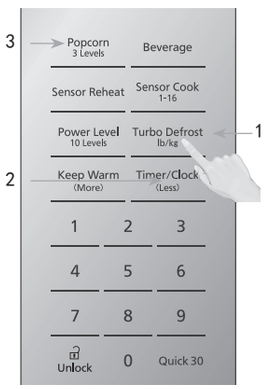
Simply leave the door lock feature disengaged if you don’t need it temporarily, or follow the instruction to reactivate, the function setting should be under the circumstance that the oven door is unlocked and function setting must be finished within 10 seconds.

- **To deactivate:**



Press **Turbo Defrost - Timer/Clock (Less) - Popcorn** in sequence, “OFF" will appear in the display window, the door lock function is now invalid.

- **To reactivate:**



Press **Turbo Defrost - Timer/Clock (Less) - Popcorn** in sequence, “On“ will appear in the display window, the door lock function is valid again.

Notes:

1. You can deactivate/reactivate the Child Safety Door Lock feature when the display shows a “colon” or time of day.
2. After deactivate/reactivate the Child Safety Door Lock feature, the oven will retain the memory even after a power outage.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 13 2025/12/8 15:03:20

Cooking

1



If cooking at high power (10), skip to step 2. Press **Power Level** until the desired power level appears in the display. P10 is the highest and P1 is the lowest.

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

2



Set cooking time using the **Number** pads. P10 (HIGH) has max. cooking time of 30 minutes. For other power levels, the max. time is 99 minutes, 99 seconds.

3



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

NOTES:

1. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MED-HIGH) for most foods, and P6 (MEDIUM) for dense foods.
2. For defrosting, use P3 (MED-LOW).
3. After pressing **Start**, the selected power level can be recalled. Hold **Power Level** for 2 seconds, then the display window will indicate the power level and keep for 2 seconds.

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

Multistage Cooking:

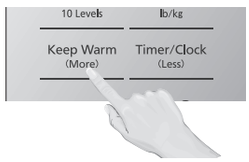
For more than one stage of cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Start**. The maximum number of stages for cooking is three. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence. Automatic function (such as Sensor Cook/Reheat, Popcorn, Beverage and Turbo Defrost) can not be used with 3 stage cooking.

Caution:
DO NOT defrost food at a high power setting. Doing so can cause energy concentration at a focused point, which can lead to arcing and damage to the oven. Use the "Defrost" function instead.

Keep Warm

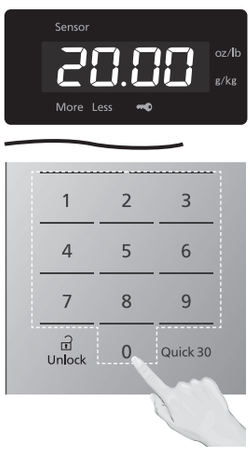
(Will keep food warm for up to 30 minutes after cooking)

1



Press **Keep Warm (More).**

2



Set warming time using **Number** pads (up to 30 minutes). Set 20 minutes cooking for an example.

3



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

NOTES:

Keep Warm (More) can be set as the final stage after cook time has been manually entered. It cannot be used with Automatic function (such as Sensor Cook/Reheat, Popcorn, Beverage and Turbo Defrost.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 14 2025/12/8 15:03:20

Quick 30

(Set or add cooking time in 30 seconds increments)

1



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

2



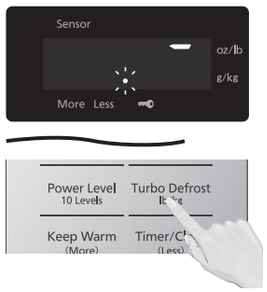
Press **Start**; the cooking will start and the time will count down in the display. At the end of cooking, five beeps will sound.

NOTES:

1. This function is only available for Microwave, Keep Warm and Timer. If desired, you can use other power levels. Select desired power level before pressing **Quick 30**.
2. After setting the time by **Quick 30** pad, you cannot use the **Number** Pads.
3. **Quick 30** pad can also be used to add more time during manual cooking.

Turbo Defrost

1



This feature allows you to defrost foods such as meat, poultry and seafood, simply by entering the weight. Press **Turbo Defrost**.

2



Enter weight of the food using the **Number** pads.

3



Press **Start**. Defrosting will start. Larger weight foods will cause a signal midway through defrosting. If two beeps sound, turn over and/or rearrange foods.

NOTE:

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

F0003DK40CP_EN 1201.indd 15 2025/12/8 15:03:20

Conversion

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

Ounces	Hundredths of a Pound	Tenths of a Pound
0	.01 - .05	0.0
1 - 2	.06 - .15	0.1
3 - 4	.16 - .25	0.2
5	.26 - .35	0.3
6 - 7	.36 - .45	0.4
8	.46 - .55	0.5
9 - 10	.56 - .65	0.6
11 - 12	.66 - .75	0.7
13	.76 - .85	0.8
14 - 15	.86 - .95	0.9

Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

1. Freeze meats, poultry, and fish in packages with only one or two 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.

After Defrosting:

1. Large items may be frozen in the center. Defrosting will complete during rest time.
2. Let rest, covered, following rest time directions in the chart below.
3. Rinse foods indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer rest time.

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

F0003DK40CP_EN 1201.indd 16 2025/12/8 15:03:20

Setting the Kitchen Timer

1



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

2



Set desired amount of time using **Number** pads (up to 99 minutes, 99 seconds).

3



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

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

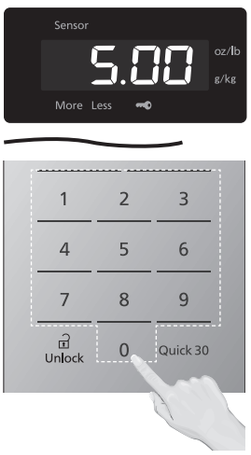
Setting a Standing Time

1



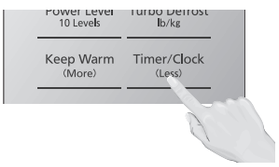
Some recipes call for a standing time after cooking. Press **Power Level** until the desired power level appears in the display.

2



Set cooking time using the **Number** pads (see page 14 for maximum times).

3



Press **Timer/Clock (Less)** once.

4



Set desired standing time using **Number** pads (up to 99 minutes, 99 seconds).

5

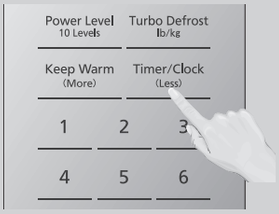


Press **Start**. The timer will start and then beep twice at the end of cooking time (the beginning of standing time). Five beeps will sound when standing time is done.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 17 2025/12/8 15:03:20

Setting a Delayed Start

1



This feature can be used to delay the start of your cooking. To do this, first press **Timer/ Clock (Less)**.

2



Enter the desired delay time (up to 99 minutes, 99 seconds) using the **Number** pads.

3



Press **Power Level** until the desired power level appears in the display.

4



Set Cooking Time using the **Number** pads (see page 14 for maximum times).

5



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

NOTES:

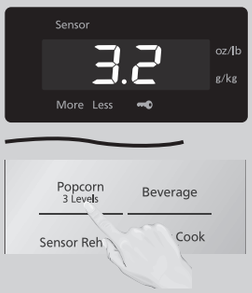
1. When each stage finishes, the oven will beep twice. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Standing Time, Kitchen Timer or Delayed Start, the time on the display will continue to count down.
3. Standing Time and Delayed Start cannot be programmed before any automatic function Sensor Cook/Reheat, Popcorn and Turbo Defrost such as (Sensor Cook/Reheat, Popcorn, Beverage and Turbo Defrost). This is to prevent the starting temperature of food from rising.
4. When using Standing Time or Delayed Start, it's up to 2 power stages.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 18 2025/12/8 15:03:20

Popcorn

(Example: To pop 3.2 oz. (91 g) of popcorn)

1



Press **Popcorn** until the desired size appears in the display.

Press	Menu
once	3.2 oz. (91 g)
twice	2.75 oz. (78 g)
3 times	1.5 oz. (42 g)

2



Press **Start**; After several seconds, cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES:

1. If the user desires, More/Less adjustment can be done. Press **Keep Warm (More)** once to add 10 seconds or twice to add 20 seconds. Press **Timer/Clock (Less)** once to subtract 10 seconds or twice to subtract 20 seconds. Press **Keep Warm (More)** or **Timer/Clock (Less)** before pressing **Start**.
2. Pop one bag at a time.
3. Place bag in oven according to manufacturers' directions.
4. Start with popcorn at room temperature.
5. Allow popped corn to sit unopened for a few minutes.
6. Open bag carefully to prevent burns, because steam will escape.
7. Do not reheat unpopped kernels or reuse bag.
8. If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package.
9. **Never leave the oven unattended.**
10. **If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. Overcooking can burn popcorn or cause fire.**
11. When popping multiple bags one right after the other, the cooking time may vary slightly. This does not affect the popcorn results.

Beverage

(Example: To reheat 2 cups coffee.)

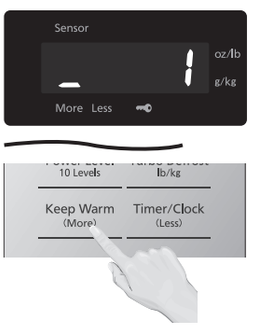
1



Press **Beverage** until the desired menu appears in the display window.

Press	Menu
once	1 cup coffee/tea (1-1)
twice	2 cups coffee/tea (1-2)

2



If desired, press **Keep Warm (More)** to add 10% more time than suggested. Press **Timer/Clock (Less)** to subtract 10% cooking time.

3



Press **Start**. Reheat will start. The time in the display window will count down.

NOTES:

1. Use a microwave safe cup.
2. Heated beverage can erupt if not mixed with air. Do not heat beverage in your microwave oven without stirring before and halfway through heating.
3. Care must be exercised not to overheat beverage when using the Beverage feature. It is programmed to give proper result when heating 1 cup or 2 cups of beverage, starting from room temperature. Overheating will cause an increased risk of scalding, or water eruption. Refer to page 4, item 19.
4. 1 cup of coffee/tea is 7⁄16 cup (150 ml) to ¾ cup (200 ml).

F0003DK40CP_EN 1201.indd 19 2025/12/8 15:03:21

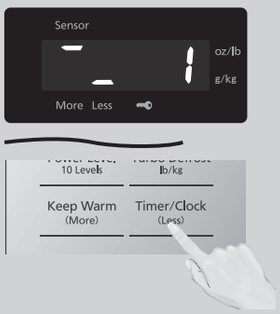
Sensor Reheat

1



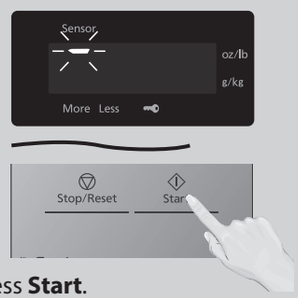
Press **Sensor Reheat**.

2



If desired, press **Keep Warm (More)** to add 20% more time than suggested. Press **Timer/Clock (Less)** to subtract 20% cooking time.

3



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

NOTES:

1. If the user desires, More/Less adjustment can be done. Press **Keep Warm (More)** to add 20% more time than suggested. Press **Timer/Clock (Less)** to subtract 20% cooking time. Press **Keep Warm (More)** or **Timer/Clock (Less)** before pressing Start.
2. After having used the Sensor Reheat feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness – that is why you would utilize the **Keep Warm (More)** or **Timer/Clock (Less)** pads.
3. When steam is detected by the Genius Sensor and two beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display.

Casseroles: Add 45 to 60 ml (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.

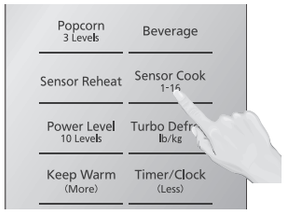
Plate of food: Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc. Cover with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

DO NOT USE SENSOR REHEAT:

1. To reheat bread 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.

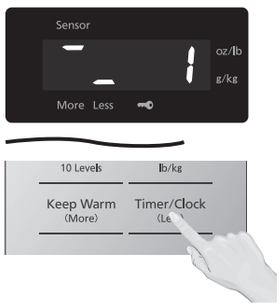
Sensor Cook

1



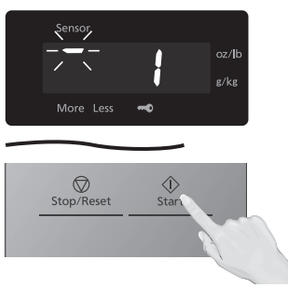
Press **Sensor Cook** until the number corresponding to the desired food appears in the display ***(see chart on the next page)***.

2



If desired, press **Keep Warm (More)** to add 20% more time than suggested. Press **Timer/Clock (Less)** to subtract 20% cooking time.

3



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

NOTES:

1. If the user desires, More/Less adjustment can be done. Press **Keep Warm (More)** to add 20% more time than suggested. Press **Timer/Clock (Less)** to subtract 20% cooking time. Press **Keep Warm (More)** or **Timer/Clock (Less)** before pressing **Start**.
2. After having used the Sensor Cook feature a few times, you may decide you would prefer your food cooked to a different doneness – that is why you would utilize the **Keep Warm (More)** or **Timer/Clock (Less)** pad.
3. When steam is detected by the Genius Sensor and two beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display.
4. Automatic features are provided for your convenience. If results are not suitable to your individual preference, or if serving size is other than what is listed on page 21, please refer to manual cooking on page 14.

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

BEFORE Reheating/Cooking:

1. The room temperature surrounding the oven should be below 95 °F (35 °C).
2. Food weight should exceed 4 oz. (110 g).
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 two beeps sound and cooking time appears in the display. 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 standing time.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 20 2025/12/8 15:03:21

Sensor Cook Chart

See the chart below for Sensor Cook categories.

Recipe	Serving/Weight	Hints
1. White Rice	½ - 1½ cups (110 – 335 g)	Place rice with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap. Let stand 5 to 10 minutes before serving. Add 2 parts water to 1 part rice.
2. Quinoa	¼ - 1 cup (50 – 200 g)	Place quinoa in a 3 qt microwave safe casserole dish. Add 2 parts water to 1 part quinoa. For ¼ cup, triple water may need as necessary. Cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Let stand 14 minutes before serving.
3. Oatmeal	½ - 1 cup (40 - 80 g)	Place oatmeal in a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation.
4. Breakfast Sausage	2 - 8 links	Follow manufacturers' directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern. After 2 beeps, turn over.
5. Omelet	2 - 4 eggs	Follow basic Omelet recipe on this page.
6. Fresh Vegetables	4 - 16 oz. (110 - 450 g)	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp. of water per ½ cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Do not salt/butter until after cooking.
7. Stew	4 serv.	In a 5 qt casserole dish, crumble 1 lb (450 g) lean ground beef and stir in 2 medium onions (chopped), teaspoon (1 ml) dried garlic pieces. Add 1 lb (450 g) pinto or red kidney beans (soak overnight), 15 oz. (425 g) stewed tomatoes (chopped), 15 oz. (425 g) tomato sauce, 1 teaspoon (5 ml) salt and 2 to 3 tablespoons (10 to 15 ml) chili powder. Cover with lid, using Stew selection. After 2 beeps, stir. Recover and press Start. Stir after cooking. Cover again and let stand 7 minutes before serving.
8. Ground Meat	16 - 32 oz. (450 - 900 g)	Break apart in glass bowl or colander. Cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and press Start. Juices should be clear. Drain.
9. Fish Fillets	4 - 16 oz. (110 - 450 g)	Arrange in a single layer. Add 1 - 2 tbsp. of water. Cover with lid or vented plastic wrap.
10. Soup	1 - 2 cups (250 - 500 ml)	Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Stir after cooking.
11. Pasta	2 - 8 oz. (55 - 220 g)	Place 2 oz. pasta with 3 cups hot tap water in a microwave safe 2.5 qt casserole, salt and oil, if desired, covered with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. For 4 oz. pasta use 4 cups hot tap water, for 6 oz. pasta use 6 cups hot tap water in 3.5 qt casserole, for 8 oz. pasta use 7 cups hot tap water in 4 qt casserole.
12. Potatoes (pierce skin)	1 - 4 potatoes (6 - 8 oz. each) (170 - 220 g 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.
13. Frozen Entrées	8 - 28 oz. (220 - 800 g)	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.
14. Frozen Pizza (single)	8 oz. (220 g)	Follow manufacturers' directions for preparation. Add more time of cooking if needed.
15. Frozen Vegetables	6 - 16 oz. (170 - 450 g)	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.)
16. Frozen Dinners	11 - 16 oz. (300 - 450 g)	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays. After 2 beeps, stir or rearrange.

Recipe

OMELET

Basic Omelet Recipe

1 Tablespoon (15 ml) butter or margarine

2 Eggs

2 Tablespoons (30 ml) milk

Salt and ground black pepper, if desired.

Heat butter in a microwave safe 9-inch (23 cm) pie plate, 20-30 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 OMELET selection. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate, fold into thirds to serve. **Always beat the eggs before making the omelet.**

Yield: 1 Serving

Approx. cooking time: 3 minutes.

NOTE: Double ingredients for a 4-egg Omelet.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 21 2025/12/8 15:03:21

Microwave shortcuts

Food	Power	Time (in mins.)	Directions
To separate refrigerated **Bacon**, 1 pound (450 g)	P10 (HIGH)	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften refrigerated **Butter**, 1 stick, ¼ pound (110 g) To melt refrigerated **Butter**, 1 stick, ¼ pound (110 g)	P3 (MED-LOW) P6 (MEDIUM)	1 1½ – 2	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap.
To melt **Chocolate**, 1 square, 1 oz. (28 g) 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. *NOTE: Chocolate holds its shape even when softened.*
To toast **Coconut**, ½ cup (125 ml)	P10 (HIGH)	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften **Cream Cheese**, 8 oz. (220 g)	P3 (MED-LOW)	1 – 1½	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown **Ground Beef**, 1 pound (450 g)	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 ½ lb. (225 g) Frozen 10 oz. (280 g) Canned	P8 P8 P8	4 – 5 6 – 7 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. 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.) Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover.
To cook baked **Potato**, 6 – 8 oz. each (170 – 220 g) 1 piece 2 pieces	P8 P8	4 – 5 6 – 7	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.
To steam **Hand Towel**	P10 (HIGH)	20 – 30 sec.	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. heat. Present immediately.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 22 2025/12/8 15:03:21

Microwave shortcuts (continued)

Food	Power	Time (in mins.)	Directions
To soften **Ice Cream**, ½ gallon (2 L)	P3 MED-LOW	1 – 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid **To boil water, broth**, etc. 1 cup, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	P10 (HIGH) 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, 8 oz. (250 ml) 2 cups, 16 oz. (500 ml)	P7 (MED-HIGH) P7 (MED-HIGH)	1½ – 2 2½ – 3	
To roast **Nuts**, 1½ cups (375 ml)	P10 (HIGH)	3 – 4	Spread nuts into a 9-inch (23 cm) 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 Odors**	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.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 23 2025/12/8 15:03:21

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 (2.5 cm) strip of skin peeled before cooking. Score sausages and frankfurters. Do not Cook/Reheat whole eggs, with or without the shell. Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.

Browning

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

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 standing time. When removing plastic wrap covers, as well as any glass lids, be careful to remove them away from you to avoid steam burns. Various degrees of moisture retention are also obtained by using wax paper or paper towels.

Cooking Time

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

F0003DK40CP_EN 1201.indd 24 2025/12/8 15:03:21

Food Characteristics (continued)

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

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

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

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

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

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

Cook all food to these minimum internal temperatures as measured with a food thermometer before removing food from oven. For reasons of personal preference, you may choose to cook food at higher temperatures.

Product	Minimum Internal Temperature & Rest Time
Beef, Pork, Veal & Lamb Steaks, chops, roasts	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 minutes
Ground meats	160 °F (71 °C)
Ham, fresh or smoked (uncooked)	145 °F (63 °C) and allow to rest for at least 3 min.
Fully Cooked Ham (to reheat)	Reheat cooked hams packaged in USDA-inspected plants to 140 °F (60 °C); all others to 165 °F (74 °C).
All Poultry (breasts, whole bird, legs, thighs, and wings, ground poultry, and stuffing)	165 °F (74 °C)
Eggs	160 °F (71 °C)
Fish & Shellfish	145 °F (63 °C)
Leftovers	165 °F (74 °C)
Casseroles	165 °F (74 °C)

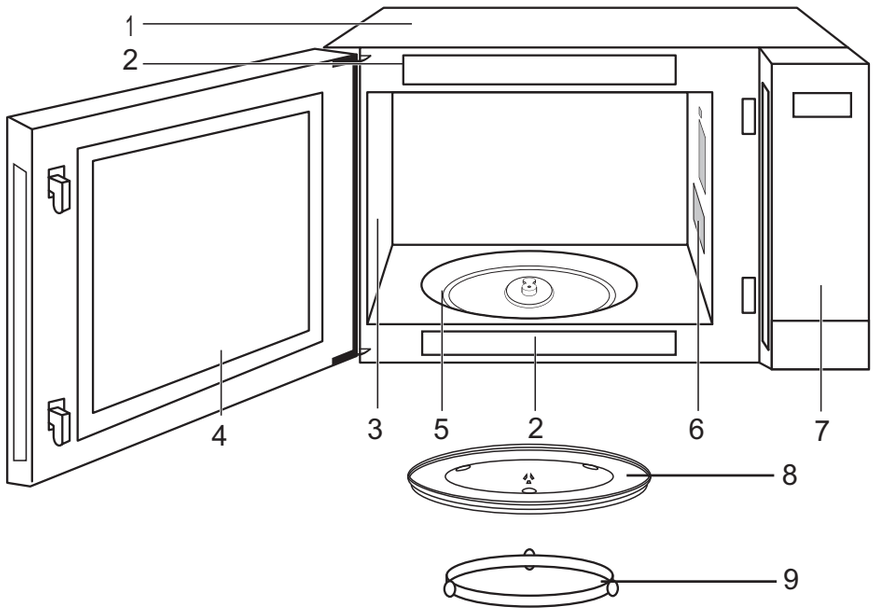
F0003DK40CP_EN 1201.indd 25 2025/12/8 15:03:21

Care and Cleaning of Your Microwave Oven

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

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

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



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

AS WITH ANY COOKING APPLIANCE, MICROWAVE OVENS REQUIRE THE SAME LEVEL OF CARE TO PREVENT OVERHEATING OR DAMAGE. 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.

NOTE:

The illustration is for reference only.

Shop Accessories

Purchase Parts, Accessories and Owner's Manual online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

shop.panasonic.ca

Parts Available to Order

Owner's Manual (this book)	F0003DK40CP
Glass Tray	F0601DH00AP
Roller Ring Assembly	F290DCU00AP

F0003DK40CP_EN 1201.indd 26 2025/12/8 15:03:21

Before Requesting Service

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

Problem	Solution
The oven causes TV interference.	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 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 26).
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely or needs to be reset; remove plug from outlet, wait ten seconds and re-insert. Main circuit breaker or main fuse is tripped; 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 completely closed; close the oven door securely. **Start** was not pressed after programming; press **Start**. Another program is already entered into the oven; press **Stop/Reset** to cancel the previous program and enter new program. The program is not correct; program again according to the owner's manual. **Stop/Reset** has been pressed accidentally; program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring; take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the Glass Tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty; clean these parts according to **Care and Cleaning of Your Microwave Oven** (see page 26).
The indication light " ⊸ "appears in the display window.	The CHILD SAFETY LOCK was activated by pressing **Start** three times; Deactivate CHILD SAFETY LOCK by pressing **Stop/Reset** three times.
"LOC" appears in the display window during or after cooking. You can not open the door.	The CHILD SAFETY DOOR LOCK was activated. Unlock CHILD SAFETY DOOR LOCK by pressing "**Unlock**" pad once, and then pressing the door release button.
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 next page).

F0003DK40CP_EN 1201.indd 27 2025/12/8 15:03:21

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 *(except Prestige models). Model NN-ST65QSC installed with Trim Kit QUALIFY FOR IN-HOME SERVICE.*	Carry-in	1 Year	1 Year	Additional 4 Years (Part only)
Counter top microwave oven – Prestige model *(Genius Prestige, Genius Prestige Plus and Genius Prestige Grill)*	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.

F0003DK40CP_EN 1201.indd 28 2025/12/8 15:03:21

Specifications

Power Source	120 V, 60 Hz
Power Consumption	12.4 Amps, 1,480 W
Cooking Power*	1,200 W
Operating Frequency	2,450 MHz
Outside Dimensions (W x H x D)	20 11/16″ x 12 1/4″ x 15 13/16″ (525 mm x 310 mm x 401 mm)
Oven Cavity Dimensions (W x H x D)	13 15/16″ x 9 15/16″ x 14 3/8″ (355 mm x 251 mm x 365 mm)
Net Weight	Approx. 24.9 lbs. (11.3 kg)

*IEC Test procedure

Specifications subject to change without notice.

Trim Kit Information

Trim Kit

Model Number:	NN-TK621S
Outside Dimensions (W x H)	27″ x 16 1/2″ (684 mm x 419 mm)
Cabinet Opening (W x H x D)	25 1/2″ x 15 5/16″ x 21″ (648 mm x 389 mm x 533 mm)
Model Number:	NN-TK612G
Outside Dimensions (W x H)	23 1/2″ x 16 1/8″ (596 mm x 410 mm)
Cabinet Opening (W x H x D)	22 1/8″ x 15 9/16″ x 20 11/16″ (562 mm x 395 mm x 525 mm)

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 _____

F0003DK40CP_EN 1201.indd 29 2025/12/8 15:03:21

INVERTER®
technologie de cuisson précise

Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four à micro-ondes
pour usage domestique seulement
Modèle NN-ST65QS



NN-ST65QS

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

For English Instructions, turn over.

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

F0003DK40CP
PA1225-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Corporation 2025

Table des matières

Informations de sécurité

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ 3-5
Installation et mise à la terre 6
Préparation des aliments 7-8
Emplacement des commandes 10
Panneau des commandes 11

Utilisation

Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois 12
Réglage de l'horloge 12
Réglage du système de verrouillage 12
Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants 13
Cuisson 14
Maintien au chaud 14
Fonction 30 express 15
Décongélation Turbo 15
Conversion 16
Conseils et techniques de décongélation 16
Réglage de la minuterie 17
Réglage de la durée d'attente 17
Réglage de la minuterie différée 18
Maïs à éclater 19
Boisson 19
Réchauffage avec senseur 20
Cuisson avec senseur 20
Tableau de cuisson avec senseur 21
Conseils pratiques 22-23
Caractéristiques des aliments 24-25

Entretien

Nettoyage et entretien 26
Achat des accessoires 26
Guide de dépannage 27
Garantie 28

Information générale

Ustensiles de cuisson 9
Spécifications 29
Renseignements sur le nécessaire d'encastrement 29
Pour vos dossiers 29

F0003DK40CP_FR 1201.indd 2 2025/12/8 15:09:57

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

(1) Porte (faussée),

(2) Charnières et verrous (brisés ou desserrés),

(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

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

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

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

⚠ AVERTISSESMENT

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

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 3 2025/12/8 15:09:57

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. **NE PAS** permettre à un enfant d'utiliser l'appareil, sauf s'il est rigoureusement surveillé par un adulte. **NE PAS** tenir pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. DES CONTENUS CHAUDS SONT SUSCEPTIBLES DE CAUSER DES BRÛLURES SÉVÈRES. **NE PAS** PERMETTRE À DES ENFANTS D'UTILISER LE FOUR MICRO-ONDES. Faire preuve de prudence lors du retrait des éléments chauds.
12. **NE PAS** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé ou endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
13. **NE PAS** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
14. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
15. **NE PAS** laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
16. Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Communiquer avec le centre de service agréé le plus proche pour examen, réparation ou ajustement.
17. Certains produits, tels que des œufs avec ou sans coquille, des bouteilles à col étroit et des contenants hermétiquement fermés (p. ex. : des bocaux en verre fermés), pourraient éclater et ne devraient donc pas être utilisés dans le four.
18. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
    (a) **NE PAS** trop cuire les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
    (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
    (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
    (d) **NE PAS** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **NE PAS y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
19. **Liquides très chauds :** Des liquides, tels l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS DÉBORDENT SOUDAINEMENT LORS DE LA PERTURBATION DU LIQUIDE OU DE L'INSERTION D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE. Afin de prévenir tout risque de blessures :
    (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
    (b) **NE PAS réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
    (c) **NE PAS** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
    (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
20. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler et de causer des blessures ou des dommages au four.

Conserver ce manuel d'utilisation

Pour utiliser le four de façon appropriée, lire le reste des mesures de sécurité et le manuel d'utilisation.

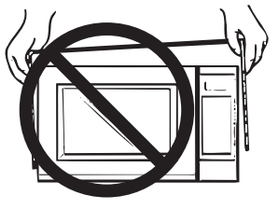
F0003DK40CP_FR 1201.indd 4 2025/12/8 15:09:57

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ (suite)

⚠ AVERTISSESMENT

Mesures de sécurité

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOC :

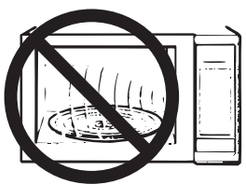


NE PAS enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à du personnel de service qualifié.

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

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

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



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



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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :



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

Plateau en verre

1. **NE PAS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en verre.
2. **NE PAS** utiliser le four sans que le plateau en verre soit bien engagé dans le moyeu d'entraînement. Cela pourrait entraîner de mauvais résultats ou causer des dommages au four. Vérifier si le plateau en verre est correctement en place et s'il tourne normalement en observant sa rotation lors d'une pression sur **Marche**.
   Nota : Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.
3. N'utiliser que le plateau en verre approprié à ce four.
   NE PAS substituer le plateau.
4. Si le plateau en verre est chaud, le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le placer dans de l'eau.
5. **NE PAS** faire cuire directement sur le plateau en verre. Toujours déposer les aliments dans un plat pour four à micro-ondes, sur une grille placée dans un plat pour four à micro-ondes.
6. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en verre venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction.

Anneau à galets

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 5 2025/12/8 15:09:57

⚠ Installation et mise à la terre

Examen du four

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

Emplacement

1. Le four doit être installé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Conserver une distance libre de 7,6 cm (3 po) sur les deux côtés du four et de 5 cm (2 po) sur le dessus.
   (a) NE PAS obstruer les évents d'aération. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   (b) NE PAS placer le four près d'une surface chaude 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. Il n'a pas été testé ou approuvé pour un usage commercial ou maritime ni dans une caravane.

Installation

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

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

Consulter un maître-électricien ou un centre de service si les instructions de mise à la terre ne sont pas comprises ou si un doute subsiste quant à la mise à la terre de l'appareil. S'il est nécessaire d'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 trous qui accepte la fiche du four. La puissance nominale de la rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Instructions de mise à la terre

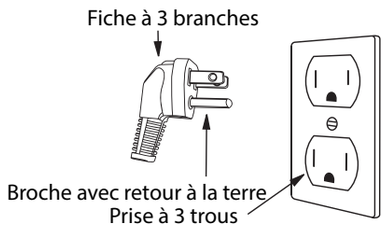
CET APPAREIL DOIT ÊTRE RELIÉ À LA TERRE.

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

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

Alimentation

1. L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court pour réduire les risques d'emmêlement ou d'accrochage d'un cordon plus long.
2. Des cordons plus longs ou des rallonges sont vendus séparément et peuvent être utilisés si les précautions d'usage sont respectées. NE PAS laisser le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
3. Si un long cordon ou une rallonge est utilisé,
   - La capacité indiquée du cordon ou de la rallonge doit être au moins égale à la consommation du four.
   - La rallonge 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. Ce four doit être branché sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE DISTINCT. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique.
   Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur une PRISE DE COURANT AVEC MISE À LA TERRE 120 V c.a., 60 Hz, d'au moins 15 A ou 20 A. **(Depuis 2017, toute nouvelle construction et rénovation de résidence familiale doit être munie d'au moins une prise de 120 V c.a., 60 Hz, 20 A, RELIÉE À LA TERRE.)** Si la prise secteur n'a que deux branches, le consommateur a la responsabilité et l'obligation de la faire remplacer par une prise à trois trous 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 tension plus haute et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable de quelconques dommages résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

BROUILLAGE RADIO/TÉLÉ/APPAREIL SANS FIL

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

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 6 2025/12/8 15:09:57

Préparation des aliments

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

IMPORTANT

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

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

- **NE PAS** utiliser le four pour la préparation de conserves. Le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Les aliments risquent une contamination et une détérioration.
- **NE PAS** utiliser le four pour stériliser des objets (biberons, etc.). Il est difficile de conserver le four à la haute température nécessaire à la stérilisation.
- **NE PAS** faire sécher les viandes, les fruits, les légumes ou les fines herbes dans le four. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler, s'assécher ou prendre feu.
- **NE PAS** préparer de petites portions d'aliments à haute puissance. Cela peut causer une concentration d'énergie à un endroit fixe, ce qui peut entraîner la formation d'étincelles et endommager le four. Sélectionner un réglage de puissance de cuisson plus faible lors de la préparation de petites portions.

2) MAÏS À ÉCLATER

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

MISE EN GARDE : Le maïs à éclater préemballé pour four à micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs à éclater (voir page 19). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.



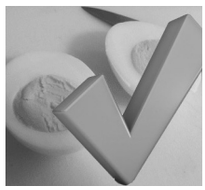
3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

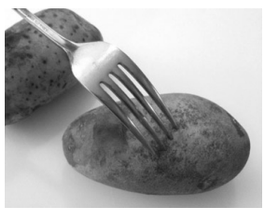
- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.**





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

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



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

5) PLATEAU EN VERRE / RÉCIPIENTS DE CUISSON / ALUMINIUM

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

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

- Les plats et les grilles à brunir ont été conçus pour la cuisson aux micro-ondes seulement. Procéder selon les instructions du fabricant. **NE PAS** préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
- Lors de l'utilisation de sacs de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. **NE PAS** utiliser d'attaches en métal. Fermer à l'aide d'attaches en nylon, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle en coton.



F0003DK40CP_FR 1201.indd 7 2025/12/8 15:09:57

Préparation des aliments (suite)

8) THERMOMÈTRES

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



9) LAIT MATERNISÉ/ALIMENTS POUR BÉBÉS

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



10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 8 2025/12/8 15:09:57

Ustensiles de cuisson

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

Papier d'aluminium



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

Plat à brunir

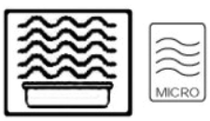
Oui. Utiliser seulement des plats à brunir qui sont conçus pour la cuisson aux micro-ondes. Vérifier les informations du plat à brunir pour les directives/tableau de chauffage du plat. Ne pas préchauffer plus de six minutes.

Sacs en papier bruns



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

Pour four à micro-ondes



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

Vaisselle

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

Contenant jetable en papier polyester



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

Emballages repas-minute avec poignée métallique



Non. Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.

Plateaux de repas surgelés



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

Bocaux en verre



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

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



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

Récipient en métal



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

Attaches métalliques



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

Sac de cuisson

Oui. Suivre les directives du fabricant. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'une ficelle. Ne pas fermer avec une attache métallique. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac.

Assiettes et tasses en papier



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

Serviettes et essuie-tout



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

Papier parchemin

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

Récipient en plastique



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

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

Plastique, mélamine

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

Verre en mousse de polystyrène



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

Pellicule plastique



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

Paille, osier, bois



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

Thermomètres



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

Papier paraffiné



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

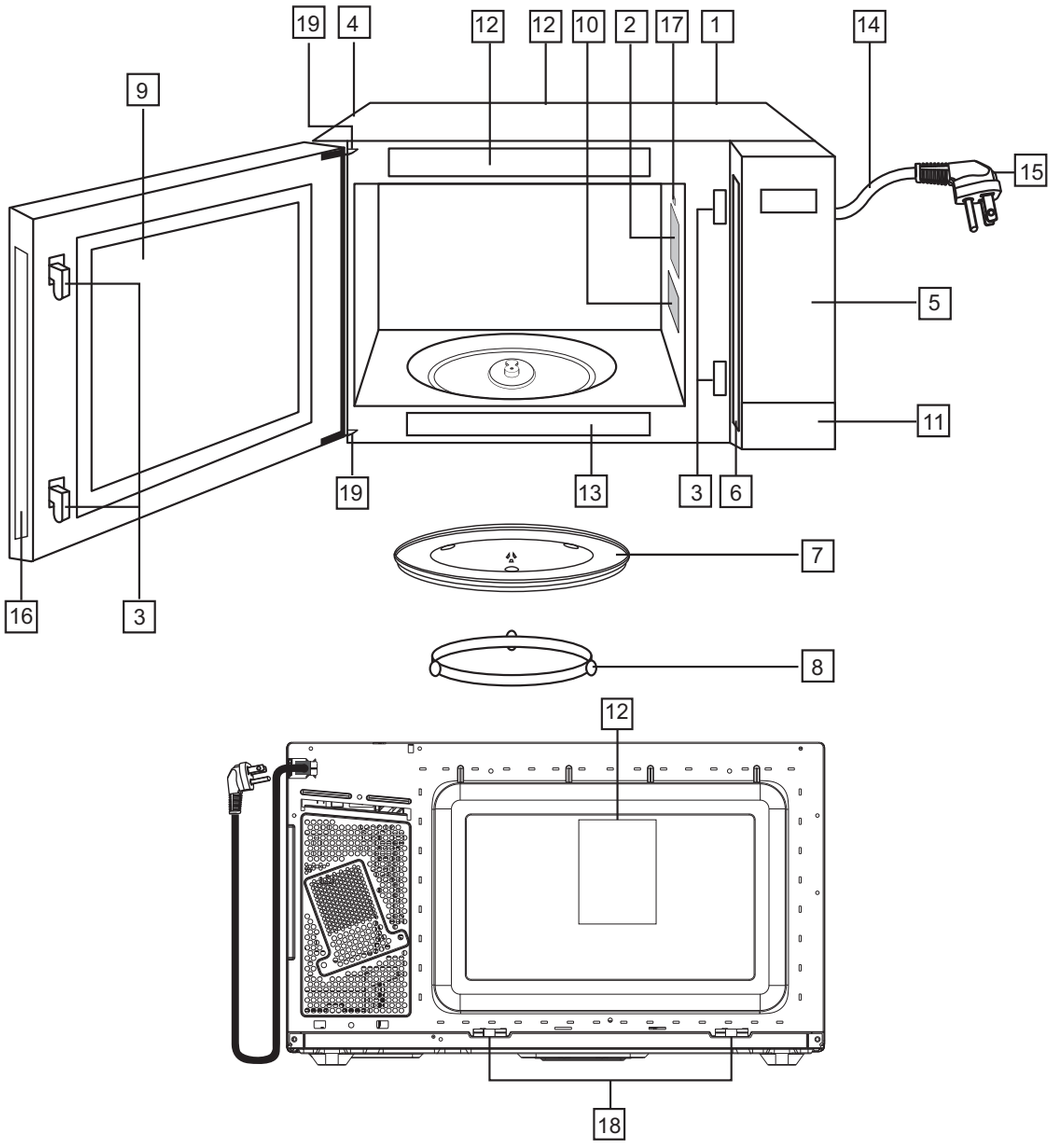
ESSAI DE RÉCIPIENTS

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



F0003DK40CP_FR 1201.indd 9 2025/12/8 15:09:57

Emplacement des commandes

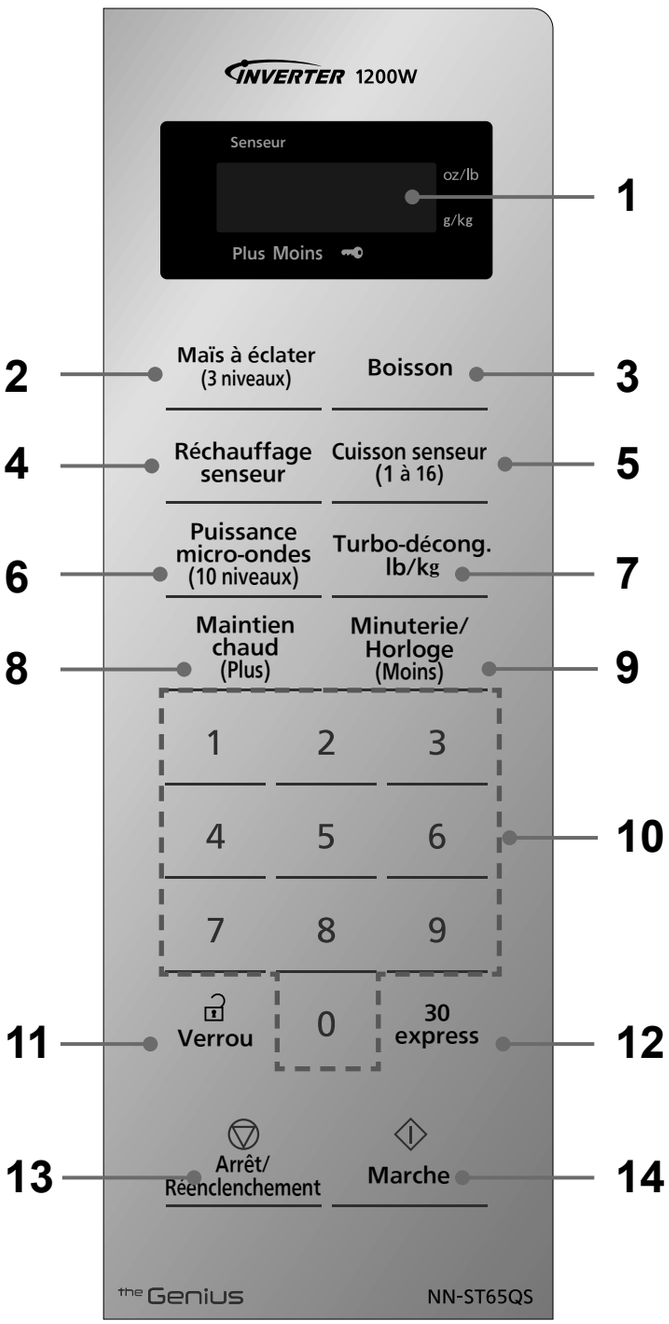


1 Évent d'aération externe
2 Évent d'aération interne
3 Système de verrouillage de la porte
4 Évent d'aération sortant
5 Panneau des commandes
6 Plaque signalétique
7 Plateau en verre
8 Anneau à galets
9 Pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur (ne pas retirer)
10 Couvercle du guide d'ondes (ne pas retirer)
11 Bouton d'ouverture de la porte
12 Étiquette d'avertissement
13 Étiquette d'avertissement (ne pas retirer)
14 Cordon d'alimentation
15 Fiche d'alimentation
16 Étiquette CSA
17 Lampe du four
La lampe du four s'allume pendant la cuisson et quand la porte est ouverte et s'éteint après 1 minute.
18 Butée (non amovible)
La butée assure un espace suffisant à l'arrière du four pour fournir une ventilation adéquate.
19 Charnières de la porte
Pour éviter toute blessure lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte, éloigner les doigts des charnières de la porte.

NOTA :
1. Illustration à titre de référence seulement.
2. Il est possible de coller l'étiquette fournie avec ce manuel sur la porte du four ou sur le dessus du four.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 10 2025/12/8 15:09:57

Panneau des commandes



NOTA :
Illustration à titre de référence seulement.

1 **Écran d'affichage**
2 **Touche Maïs à éclater** (Voir à la page 19)
3 **Touche Boisson** (Voir à la page 19)
4 **Touche Réchauffage senseur** (Voir à la page 20)
5 **Touche Cuisson senseur** (Voir à la page 20)
6 **Touche Puissance micro-ondes** (Voir à la page 14)
7 **Touche Turbo-décong.** (Voir à la page 15)
8 **Touche Maintien chaud (Plus)** (Voir à la page 14)
9 **Touche Minuterie/Horloge (Moins)** (Voir à la page 12, 17 et 18)
10 **Touches numériques**
11 **Touche Verrou** (Voir à la page 13)
12 **Touche 30 express** (Voir à la page 15)
13 **Touche Arrêt/Réenclenchement**
Avant la cuisson : Un toucher supprime toutes les instructions entrées.
Durant la cuisson : Un toucher interrompt temporairement la cuisson. Un autre supprime toutes les instructions entrées et l'heure du jour ou le deux-points s'affiche à l'écran d'affichage.
14 **Touche Marche**
Après le réglage du programme de cuisson, un toucher met le four en marche. Si la porte est ouverte ou si la touche **Arrêt/Réenclenchement** est touchée pendant que le four est en marche, la touche **Marche** doit être touchée à nouveau pour relancer le fonctionnement du four.

Avertissement sonore :
Lorsqu'une touche a été touchée de la manière appropriée, un bip de confirmation est émis. Si une touche a été touchée sans qu'un bip ait été émis, cela indique que le four n'a pas accepté ou n'a pas pu accepter l'instruction. Au cours du processus, le four émet deux bips entre les cycles programmés. À la fin d'un programme, le four émet 5 bips.

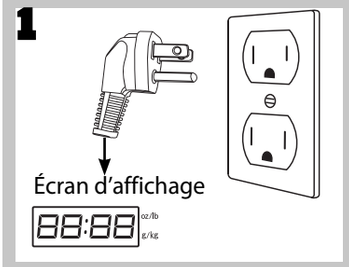
NOTA :
Si aucune action n'est déclenchée après le réglage d'un programme de cuisson, six (6) minutes plus tard, le four annule automatiquement le programme de cuisson. L'affichage retourne au mode horloge ou deux-points.

NOTA :
- Verrou de porte pour la sécurité des enfants – Activé (à la mise en marche) :
  La mention « 0 »/« LOC » clignote à l'écran dès que la cuisson manuelle se termine. Il est possible d'ajouter du temps, au même niveau d'intensité que celui du dernier cycle, dans un délai d'une minute. Ensuite, « 0 » disparaît. « LOC » disparaît sur pression de « Verrou » et à l'ouverture de la porte.
- Verrou de porte pour la sécurité des enfants – Désactivé :
  La mention « 0 » clignote à l'écran dès que la cuisson manuelle se termine. Il est possible d'ajouter du temps, au même niveau d'intensité que celui du dernier cycle, dans un délai d'une minute. Ensuite, l'affichage retourne au mode horloge ou deux-points. Il est également possible de toucher Arrêt pour revenir à l'affichage de l'heure.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 11 2025/12/8 15:09:57

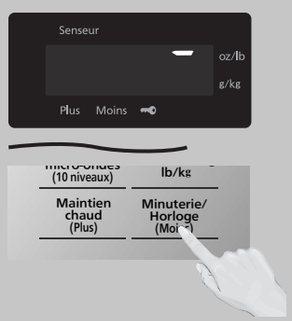
Utilisation du four à micro-ondes pour la première fois

1



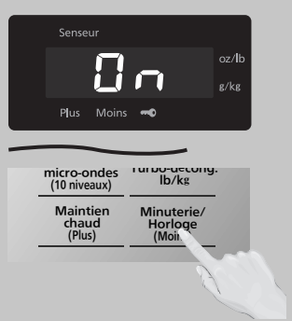
Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.

2



Toucher **Marche** une fois, puis toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour alterner entre les unités de mesure métriques (g/kg) ou impériales (oz/lb).

3



Toucher **Marche** une fois, puis toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour alterner entre l'activation ou la désactivation de l'avertisseur.

4



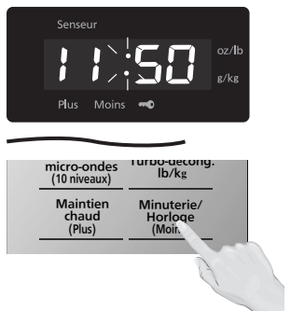
Toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour confirmer; le deux-points (:) apparaît à l'écran.

NOTA :

Ces sélections sont offertes lors du branchement initial du cordon d'alimentation.

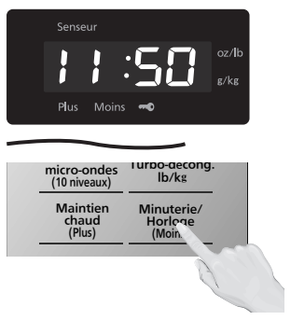
Réglage de l'horloge

1



Lorsqu'il n'y a pas de cuisson en cours dans le four, toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** deux fois; le deux-points clignote. Entrer l'heure du jour avec les touches **numériques**.

2



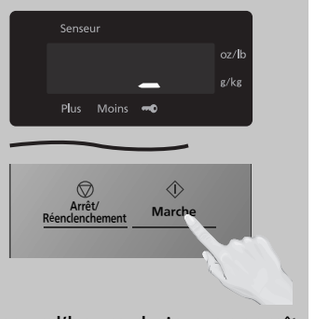
Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour terminer le paramétrage, le deux-points (:) cesse de clignoter.

NOTA :

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

Réglage du système de verrouillage

1



Lorsque l'heure du jour apparaît à l'écran, toucher **Marche** trois fois; « ▬ » apparaît à l'écran.

2



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

NOTA :

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 12 2025/12/8 15:09:57

Réglage du verrou de porte pour la sécurité des enfants

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

Lors du branchement initial, le verrou de porte est automatiquement activé dès le début de la cuisson. La mention « LOC » qui indique « porte maintenant verrrouillée » s'affiche à l'écran. Suivre les séquences ci-dessous pour déverrouiller la porte dans un intervalle de 10 secondes. Si aucune opération n'est effectuée dans les 30 minutes suivant la fin de la cuisson, la porte se déverrouille automatiquement.

- **Pour déverrouiller le four pendant ou après la cuisson :**

1



Toucher « Verrou » une fois. La mention « ULOC » qui indique « porte maintenant déverrrouillée » s'affiche à l'écran.

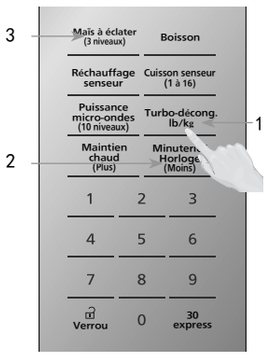
2



Appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte dans les 10 secondes. Ouvrir la porte et sortir les aliments avec précaution.

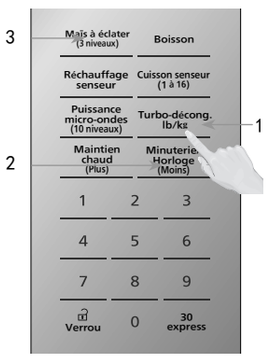
Laisser simplement la fonction de verrouillage de la porte désactivée si elle n'est pas nécessaire pendant un certain temps, ou suivre les instructions pour la réactiver. Le réglage de la fonction doit se faire lorsque la porte du four est déverrouillée et cela doit s'achever dans l'intervalle de 10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

- **Pour désactiver la fonction de sécurité des enfants :**



Toucher successivement **Turbo-décong. - Minuterie/Horloge (Moins) - Maïs à éclater**, « OFF » s'affiche à l'écran, la fonction de verrouillage de la porte est désactivée.

- **Pour réactiver la fonction de sécurité des enfants :**



Toucher successivement **Turbo-décong. - Minuterie/Horloge (Moins) - Maïs à éclater**, « ON » s'affiche à l'écran, la fonction de verrouillage de la porte est réactivée.

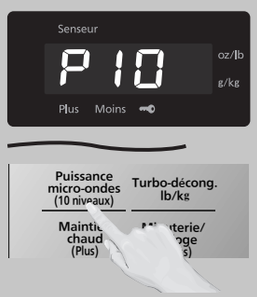
NOTA :

1. Il est possible de désactiver/activer le verrou de porte pour la sécurité des enfants pendant l'affichage du deux-points ou de l'heure.
2. Après avoir activé/désactivé le verrou de porte pour la sécurité des enfants, le contenu de la mémoire du four n'est pas effacé lors d'une panne de courant.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 13 2025/12/8 15:09:57

Cuisson

1



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

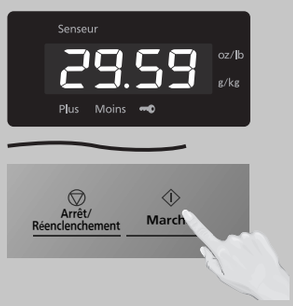
Toucher	Niveau d'intensité
une	P10 (ÉLEVÉE)
deux	P9
trois	P8
quatre	P7 (MOY.-ÉLEVÉE)
cinq	P6 (MOYENNE)
six	P5
sept	P4
huit	P3 (MOY.-FAIBLE)/ DÉCONGÉLATION
neuf	P2
dix	P1 (FAIBLE)

2



Régler la durée de cuisson avec les touches **numériques** P10 (ÉLEVÉE) a une durée maximale de cuisson de 30 minutes. Pour les autres niveaux d'intensité, la durée maximale de cuisson programmable est de 99 minutes, 99 secondes.

3



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

NOTA :

1. Pour le réchauffage, utiliser le niveau d'intensité P10 (ÉLEVÉE) pour les liquides, P7 (MOY.-ÉLEVÉE) pour la plupart des aliments et P6 (MOYENNE) pour les aliments plus denses.
2. Pour la décongélation, régler l'intensité à P3 (MOY.-FAIBLE).
3. Après avoir touché **Marche**, le niveau d'intensité sélectionné peut être affiché. Maintenir la touche **Puissance micro-ondes** enfoncée pendant 2 secondes, puis l'écran indiquera le niveau d'intensité pendant 2 secondes.

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

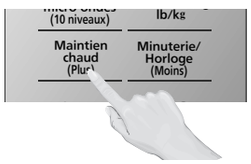
Cuisson en plusieurs cycles :
Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant de toucher **Marche**. Le nombre maximal de cycles est fixé à trois. Durant le fonctionnement du four, deux bips sont émis entre chaque cycle. Cinq bips se font entendre à la fin du programme. Une fonction automatique (comme **Cuisson/ Réchauffage avec senseur, Maïs à éclater**, **Boisson** et **Turbo-décong.**) ne peut pas être utilisée avec la cuisson à 3 cycles.

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

Maintien au chaud

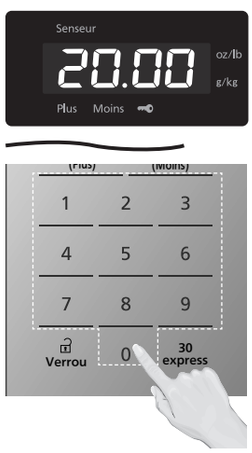
(Cette fonction permet de maintenir les aliments au chaud jusqu'à 30 minutes après la cuisson.)

1



Toucher **Maintien chaud (Plus).**

2



Régler la durée de maintien au chaud à l'aide des touches **numériques** (jusqu'à 30 minutes). Cet exemple indique 20 minutes.

3



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

NOTA :

Maintien chaud (Plus) peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle de la durée de cuisson. Il ne peut pas être utilisé avec une fonction automatique (comme **Cuisson/ Réchauffage avec senseur**, **Maïs à éclater, Boisson** et **Turbo-décong.**).

F0003DK40CP_FR 1201.indd 14 2025/12/8 15:09:57

Fonction 30 express

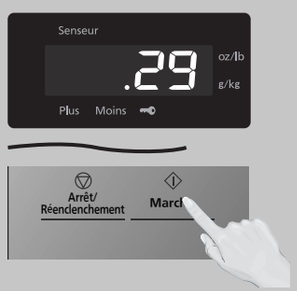
(Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par tranches de 30 secondes.)

1



Toucher **30 express** jusqu'à ce que la durée de cuisson désirée (jusqu'à 5 minutes) apparaisse à l'écran. Le niveau d'intensité est préréglé à P10.

2



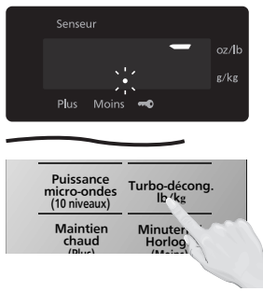
Toucher **Marche**; la cuisson débute et le compte à rebours s'amorce à l'écran. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :

1. Cette fonction est disponible uniquement pour la cuisson aux micro-ondes, le maintien au chaud et la minuterie. Au besoin, d'autres niveaux d'intensité peuvent être utilisés. Sélectionner le niveau d'intensité avant de toucher **30 express**.
2. Après avoir réglé la durée de cuisson avec la touche **30 express** , il n'est pas possible d'utiliser les touches **numériques**.
3. La touche **30 express** peut aussi servir à ajouter du temps pendant la cuisson manuelle.

Décongélation Turbo

1



Cette caractéristique permet de faire décongeler les aliments tels que la viande, la volaille et les fruits de mer simplement en programmant selon leur poids. Toucher **Turbo-décong.**.

2



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

3



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

NOTA :

Le poids maximal pour la **Turbo-décong.** est de 3 kg (6 lb).

F0003DK40CP_FR 1201.indd 15 2025/12/8 15:09:57

Conversion

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

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

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

Décongélation :

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

Après la décongélation :

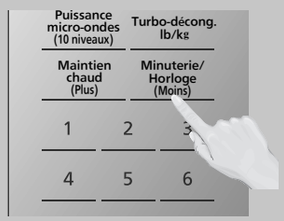
1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, à couvert, conformément au temps de repos indiqué dans le tableau ci-dessous.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en couches devraient être rincés séparément ou avoir un temps de repos plus long.

ALIMENT	DURÉE DE DÉCONGÉLATION à P3, min (par lb)	PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
			Temps de repos	Rinçage (Eau froide)
Poisson et fruits de mer [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)] Chair de crabe	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	5 à 6	Retourner		
Filets de poisson	5 à 6	Retourner/Réarranger		
Pétoncles	5 à 6	Séparer/Retirer les morceaux décongelés		
Poisson entier	5 à 6	Retourner		
Viande Viande hachée	4 à 5	Retourner/Retirer les parties décongelées	10 min	NON
Rôtis [1,1 à 1,8 kg (2½ à 4 lb)]	4 à 8	Retourner	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	6 à 8	Retourner/Réarranger	5 min	
Côtes/bifteck d'aloyau	6 à 8	Retourner/Réarranger		
Ragoût	4 à 8	Séparer/Réarrangement/ Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer les morceaux		
Bacon (tranches)	4	Retourner	----	
Volaille Poulet entier [jusqu'à 1,4 kg (3 lb)]	4 à 6	Retourner	20 min au réfrigérateur	OUI
Escalope	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	4 à 6	Séparer/Retourner	10 min	
Poulet de Cornouailles	6 à 8	Retourner		
Poitrine de dinde [2,3 à 2,7 kg (5 à 6 lb)]	6	Retourner	20 min au réfrigérateur	

F0003DK40CP_FR 1201.indd 16 2025/12/8 15:09:58

Réglage de la minuterie

1



Cette fonction permet de programmer le four comme minuterie auxiliaire. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** une fois.

2



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

3



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

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

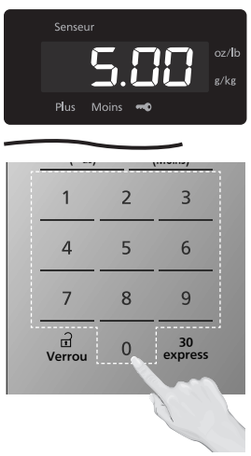
Réglage de la durée d'attente

1



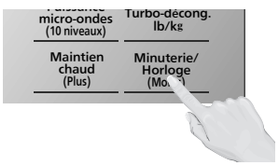
Certaines recettes font appel à une durée d'attente en fin de cuisson. Toucher **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité apparaisse à l'écran.

2



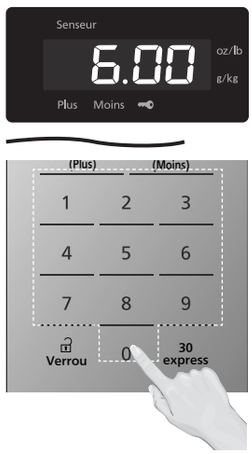
Régler la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques** (voir les durées maximales à la page 14).

3



Toucher **Minuterie/Horloge (Moins) une fois.**

4



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

5

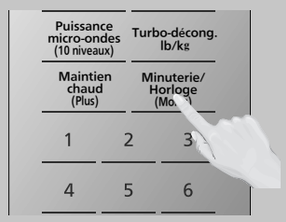


Toucher **Marche**. La minuterie s'amorce et deux bips se font entendre à la fin de la durée de cuisson (le début de la durée d'attente). Cinq bips se font entendre à la fin de la durée d'attente.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 17 2025/12/8 15:09:58

Réglage de la minuterie différée

1



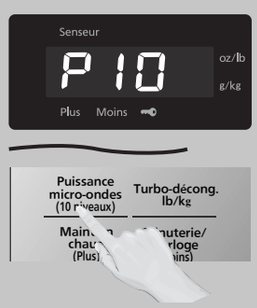
Cette fonction peut être utilisée pour retarder le début de la cuisson. Pour ce faire, toucher d'abord **Minuterie/ Horloge (Moins)**.

2



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

3



Toucher **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré d'intensité apparaisse à l'écran.

4



Régler la durée de cuisson à l'aide des touches **numériques** (voir les durées maximales à la page 14).

5



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

NOTA :

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 18 2025/12/8 15:09:58

Maïs à éclater

(Exemple : Pour éclater 91 g [3,2 oz] de maïs)

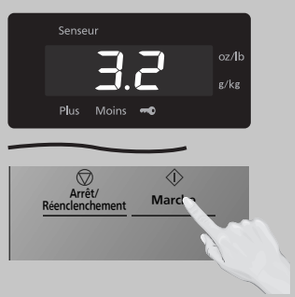
1



Toucher **Maïs à éclater** jusqu'à ce que la quantité désirée apparaisse à l'écran.

Toucher	Menu
une	91 g (3,2 oz)
deux	78 g (2,75 oz)
trois	42 g (1,5 oz)

2



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

NOTA :

1. Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Toucher **Maintien chaud (Plus)** une fois pour ajouter 10 secondes ou deux fois pour ajouter 20 secondes. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** une fois pour retirer 10 secondes ou deux fois pour retirer 20 secondes. Toucher **Maintien chaud (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)** avant de toucher **Marche**.
2. Ne faire éclater qu'un sac à la fois.
3. Placer le sac dans le four conformément aux instructions du fabricant.
4. Utiliser des grains de maïs à température ambiante.
5. Une fois le maïs éclaté, attendre quelques minutes avant d'ouvrir le sac.
6. Ouvrir le sac avec prudence pour prévenir les brûlures lors de l'échappement de la vapeur.
7. NE PAS réchauffer les grains qui n'ont pas éclaté ni réutiliser le sac.
8. Si le poids du maïs à éclater diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage.
9. **Ne jamais laisser le four sans surveillance.**
10. **Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. La surcuisson pourrait faire brûler le maïs et déclencher un incendie.**
11. Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cela n'affecte pas les résultats.

Boisson

(Exemple : Pour réchauffer 2 tasses de café)

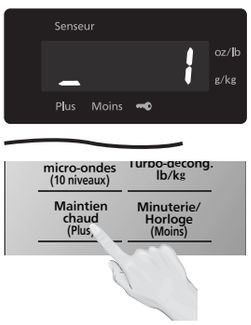
1



Toucher **Boisson** jusqu'à ce que le menu désiré s'affiche à l'écran.

Toucher	Menu
une	1 tasse de café/thé (1-1)
deux	2 tasses de café/thé (1-2)

2



Si désiré, toucher **Maintien chaud (Plus)** pour ajouter 10 % au temps suggéré. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour retirer 10 % de la durée de réchauffage.

3



Toucher **Marche**.
Le réchauffage commence.
Le compte à rebours s'amorce à l'écran.

NOTA :

1. Utiliser une tasse pour micro-ondes.
2. La boisson chaude peut déborder si elle n'est pas mélangée avec de l'air. Ne pas chauffer la boisson dans le four à micro-ondes sans la remuer avant et à mi-temps de chauffage.
3. Veiller à ne pas surchauffer la boisson lors de l'utilisation de la fonction Boisson. Elle est programmée pour donner un résultat approprié lors du chauffage de 1 tasse ou 2 tasses de boisson, à partir de la température ambiante. La surchauffe entraîne un risque accru de brûlure ou d'éruption d'eau. Voir page 4, point 19.
4. 1 tasse de café/thé varie de 150 ml (7⁄16 tasse) à 200 ml (¾ tasse).

F0003DK40CP_FR 1201.indd 19 2025/12/8 15:09:58

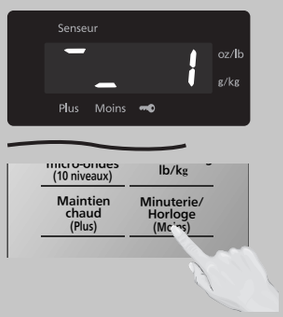
Réchauffage avec senseur

1



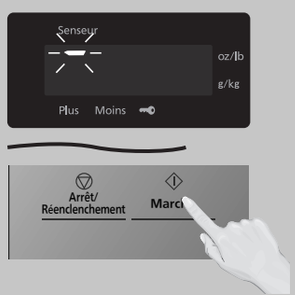
Toucher **Réchauffage senseur** une fois.

2



Si désiré, toucher **Maintien chaud (Plus)** pour ajouter 20 % au temps suggéré. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour retirer 20 % de la durée de réchauffage.

3



Toucher **Marche**.
Le réchauffage se termine lorsque cinq bips se font entendre.

NOTA :

1. Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Toucher **Maintien chaud (Plus)** pour ajouter 20 %. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour retirer 20 %. Toucher **Maintien chaud (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)** avant de toucher Marche.
2. Après avoir utilisé la fonction de réchauffage avec senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments en touchant **Touche Maintien chaud (Plus)** ou **Touche Minuterie/Horloge (Moins)**.
3. Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius® et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.

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

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

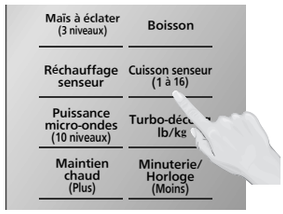
Assiette garnie : Disposer les aliments sur l'assiette; garnir de beurre, de sauce, etc. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après le réchauffage, laisser reposer pendant quelques minutes.

NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE AVEC SENSEUR :

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

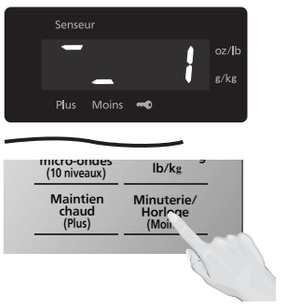
Cuisson avec senseur

1



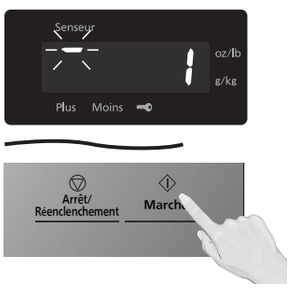
Toucher **Cuisson senseur** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'écran ***(voir le tableau à la page suivante)***.

2



Si désiré, toucher **Maintien chaud (Plus)** pour ajouter 20 % au temps suggéré. Toucher **Minuterie/ Horloge (Moins)** pour retirer 20 % de la durée de cuisson.

3



Toucher **Marche**. La cuisson se termine lorsque cinq bips se font entendre.

NOTA :

1. Si désiré, des ajustements sont possibles avec Plus/Moins. Toucher **Maintien chaud (Plus)** pour ajouter 20 %. Toucher **Minuterie/Horloge (Moins)** pour retirer 20 %. Toucher **Maintien chaud (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)** avant de toucher **Marche**.
2. Après avoir utilisé la fonction de cuisson senseur à quelques reprises, il est possible de modifier le degré de cuisson des aliments en touchant **Maintien chaud (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)**.
3. Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius® et que deux bips se font entendre, le compte à rebours apparaît à l'écran.
4. Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 21, consulter la cuisson manuelle à la page 14.

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

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

PENDANT le réchauffage ou la cuisson :

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

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 20 2025/12/8 15:09:58

Tableau de cuisson avec senseur

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

Menu	Portions/Poids	Conseils
1. Riz blanc	110 à 335 g (½ à 1½ tasse)	Placer le riz avec de l'eau chaude du robinet dans un faitour pour micro-ondes. Ajouter 2 parties d'eau à 1 partie de riz. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
2. Quinoa	50 à 200 g (¼ à 1 tasse)	Placer le quinoa dans un faitout de 3 L (12 tasses) pour micro-ondes. Ajouter 2 parties d'eau à 1 partie de quinoa. Pour 50 g (¼ tasse), tripler la quantité d'eau au besoin. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après 2 bips, remuer. Laisser reposer 14 minutes avant de servir.
3. Gruau	40 à 80 g (½ à 1 tasse)	Placer le gruau dans un bol pour micro-ondes sans couvercle. Suivre les instructions du fabricant pour la préparation.
4. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 liens	Suivre les instructions du fabricant pour la préparation de saucisses de petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons. Après 2 bips, retourner.
5. Omelette	2 à 4 oeufs	Suivre la recette d'omelette de base sur cette page.
6. Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux doivent être de la même taille. Laver soigneusement, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après 2 bips, remuer. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson.
7. Ragoût	4 portions	Dans un faitout de 5 litres (20 tasses), émietter 450 g (1 lb) de boeuf haché maigre et incorporer 2 oignons moyens hachés, 1 ml (¼ c. à thé) de morceaux d'ail séché. Ajouter 450 g (1 lb) d'haricots pinto ou rouges (laisser tremper pendant une nuit), 425 g (15 oz) de tomates étuvées (en morceaux), 425 g (15 oz) de sauce tomate, 5 ml (1 c. à thé) de sel et 10 à 15 ml (2 à 3 c. à soupe) de poudre de chili. Couvrir avec un couvercle et faire cuire avec la sélection Ragoût. Après 2 bips, remuer. Recouvrir et toucher Marche. Mélanger après la cuisson. Couvrir à nouveau et laisser reposer pendant 7 minutes avant de servir.
8. Viande hachée	450 à 900 g (16 à 32 oz)	Émietter la viande dans un bol en verre ou une passoire. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après 2 bips, remuer. Couvrir à nouveau et toucher Marche. Les jus doivent être clairs. Égoutter.
9. Filets de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Disposer en une seule couche. Ajouter 15 à 30 ml (1 à 2 c. à soupe) d'eau. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
10. Soupe	250 à 500 ml (1 à 2 tasses)	Verser la soupe dans un bol pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après 2 bips, remuer. Remuer après la cuisson.
11. Pâtes	55 à 220 g (2 à 8 oz)	Déposer 55 g (2 oz) de pâtes avec 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 L (8 tasses) pour four à micro-ondes, ajouter du sel et de l'huile au goût, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Après 2 bips, remuer. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 L (4 tasses) d'eau chaude du robinet, pour 165 ml (6 oz) de pâtes, utiliser 1,5 L (6 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 3 L (12 tasses), pour 220 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1,75 L (7 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 4 L (16 tasses).
12. Pommes de terre (percer la peau)	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Piquer chaque pomme de terre à l'aide d'une fourchette 6 fois, en les espaçant sur toute la surface. Placer la ou les pommes de terre sur le bord du plateau rotatif en verre recouvert d'un essuie-tout, en les espaçant d'au moins 2,5 cm (1 po). Ne pas couvrir. Retourner après 2 bips. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
13. Mets surgelés	220 à 800 g (8 à 28 oz)	Suivre les instructions du fabricant pour la préparation. Après 2 bips, remuer ou redisposer. Faire attention lors du retrait de la pellicule de protection après la cuisson. Retirer la pellicule plastique avec soin après la cuisson en l'éloignant du visage pour éviter les brûlures dues à la vapeur. Si du temps supplémentaire est requis, continuer la cuisson manuelle.
14. Pizza surgelée (une)	220 g (8 oz)	Suivre les instructions du fabricant pour la préparation. Augmenter le temps de cuisson si nécessaire.
15. Légumes surgelés	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Ajouter 15ml (1c. à soupe) d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
16. Repas surgelés	300 à 450 g (11 à 16 oz)	Suivre les instructions du fabricant pour couvrir ou enlever les couvercles. Ne pas utiliser d'aliments surgelés emballés dans des plateaux en aluminium. Après 2 bips, remuer ou redisposer.

Recette

OMELETTE

Recette d'omelette de base

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

2 œufs

30 ml (2 c. à soupe) de lait

Sel et poivre noir moulu, au goût

Chauffer le beurre dans une assiette de 23 cm (9 po) pour four à micro-ondes pendant 20 à 30 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu.

Tourner l'assiette pour en enrober le fond de beurre fondu. Entre-temps, combiner le reste des ingrédients dans un bol séparé, battre ensemble et verser dans l'assiette. Cuire, couvert d'une pellicule plastique perforée, avec le menu Omelette. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir. **Toujours battre les œufs avant de faire cuire l'omelette.**

Portion : 1 portion

Durée de cuisson : 3 minutes

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 21 2025/12/8 15:09:58

Conseils pratiques

Aliment	Intensité	Durée de cuisson (en minutes)	Directives
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	P10 (ÉLEVÉE)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz) **Beurre** réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	P3 (MOY.-FAIBLE) P6 (MOYENNE)	1 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) **Brisures de chocolat**, à fondre, 125 ml (½ tasse)	P6 (MOYENNE) P6 (MOYENNE)	1 à 1½ 1 à 1½	Déballer le chocolat et placer dans un plat pour micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à ce que le chocolat soit entièrement fondu. *NOTA : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.*
Noix de coco, à griller, 125 ml (½ tasse)	P10 (ÉLEVÉE)	1	Placer dans un plat pour micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Fromage à la crème, à ramollir, 220 g (8 oz)	P3 (MOY.-FAIBLE)	1 à 1½	Déballer et placer dans un bol pour micro-ondes.
Boeuf haché, à brunir, 450 g (1 lb)	P10 (ÉLEVÉE)	4 à 5	Émietter dans une passoire pour 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) Surgelés 280 g (10 oz) En conserve	 P8 P8 P8	 4 à 5 6 à 7 3½ à 4	Tous les morceaux doivent avoir la même taille. Laver soigneusement, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau pour chaque 125 ml (½ tasse) de légumes, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson. Laver soigneusement, ajouter 15 ml (1 c. à soupe) d'eau pour chaque 125 ml (½ tasse) de légumes, puis couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas saler/beurrer avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Vider le contenu dans un plat pour micro-ondes. Ne pas couvrir.
Pommes de terre au four, 170 à 220 g (6 oz à 8 oz chacune) 1 portion 2 portions	 P8 P8	 4 à 5 6 à 7	Percer 6 fois chaque pomme de terre avec une fourchette en répartissant les trous également sur la surface. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour terminer la cuisson.
Serviettes à main, pour réchauffer	P10 (ÉLEVÉE)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 22 2025/12/8 15:09:58

Conseils pratiques (suite)

Aliment	Intensité	Durée de cuisson (en minutes)	Directives
Crème glacée, à ramollir, 2 L (8 tasses)	P3 (MOY.-FAIBLE)	1 à 1½	Vérifier souvent pour empêcher qu'elle ne fonde.
Liquide, **pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon**, etc. 250 ml (1 tasse, 8 oz) 500 ml (2 tasses, 16 oz)	P10 (ÉLEVÉE) P10 (ÉLEVÉE)	1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage des liquides non mélangés peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four à micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide, **pour réchauffer une boisson**, 250 ml (1 tasse, 8 oz) 500 ml (2 tasses, 16 oz)	P7 (MOY.-ÉLEVÉE) P7 (MOY.-ÉLEVÉE)	1½ à 2 2½ à 3	
Noix, à griller 375 ml (1½ tasse)	P10 (ÉLEVÉE)	3 à 4	Étendre sur un plat pour micro-ondes de 9 po (23 cm). Remuer quelques fois.
Graines de sésame, à griller, 60 ml (¼ tasse)	P10 (ÉLEVÉE)	2 à 2½	Placer dans un petit bol pour micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Tomates, pour retirer la peau (une à la fois)	P10 (ÉLEVÉE)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour micro-ondes avec de l'eau bouillante. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate .
Pour enlever les **Odeurs du four**	P10 (ÉLEVÉE)	5	Mélanger de 250 à 375 ml (1 à 1½ tasse) d'eau avec le jus et la pelure d'un citron dans un bol de 2 L (8 tasses) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide. Ou bien, utiliser plusieurs clous de girofle entiers trempés dans 60 ml (¼ tasse) de vinaigre et 250 ml (1 tasse) d'eau.

F0003DK40CP_FR 1201.indd 23 2025/12/8 15:09:58

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

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



Densité

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



Quantité

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



Forme

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



Taille

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



Température de départ

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



Techniques de cuisson

Perçage

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

Apparence

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

Espacement

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

Couvercle

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

Durée de cuisson

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 24 2025/12/8 15:09:58

Caractéristiques des aliments (suite)

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

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

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

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

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

Vérifier les aliments pour s'assurer qu'ils ont été cuits aux températures recommandées.
Pour vérifier le degré de cuisson, insérer un thermomètre à viande dans une partie épaisse ou dense loin du gras ou des os. NE JAMAIS laisser le thermomètre dans l'aliment pendant la cuisson, sauf s'il est homologué à cette fin.

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

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

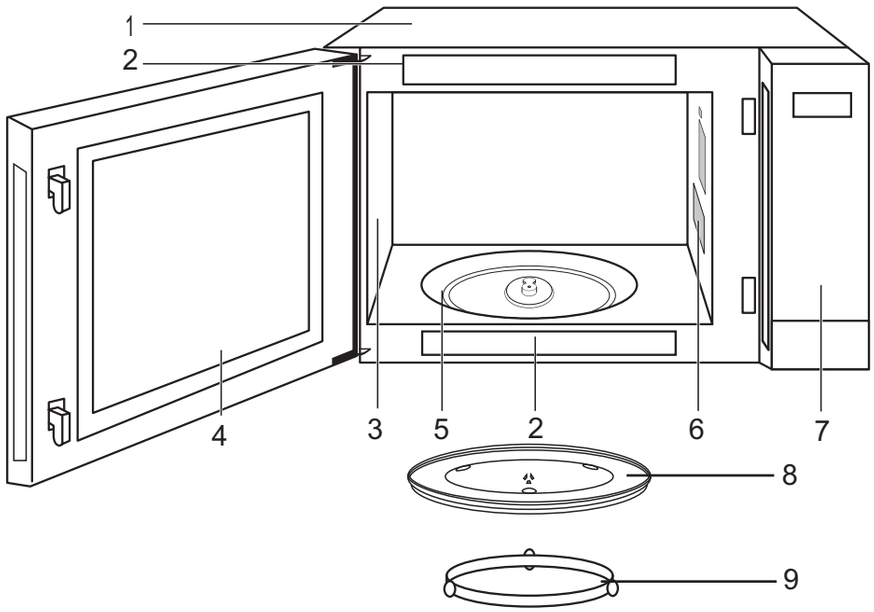
F0003DK40CP_FR 1201.indd 25 2025/12/8 15:09:58

Nettoyage et entretien

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

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

APRÈS LE NETTOYAGE : S'assurer de bien remettre en place l'anneau à galets et le plateau en verre, et de toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour rétablir l'affichage normal.



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

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

NOTA :

Illustration à titre de référence seulement.

Achat d'accessoires

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

shop.panasonic.ca

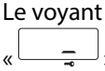
Pièces de rechange possibles :

Manuel de l'utilisateur (ce manuel) F0003DK40CP
Plateau en verre F0601DH00AP
Anneau à galets F290DCU00AP

F0003DK40CP_FR 1201.indd 26 2025/12/8 15:09:58

Guide de dépannage

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

Problème	Solution
Le four crée des interférences sur le téléviseur.	Certains appareils (radios, téléviseurs, appareils Wi-Fi, téléphones sans fil, moniteurs pour bébé, appareils Bluetooth et autres) peuvent subir de l'interférence lors du fonctionnement du four à micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ce phénomène est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 26).
Le four ne fonction ne pas.	Le four n'est pas correctement branché ou doit être redémarré; débrancher le four, attendre dix secondes, puis le rebrancher. Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté; enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible. La prise secteur est défectueuse; brancher un autre appareil dans la prise et vérifier son fonctionnement.
La cuisson ne peut commencer.	La porte n'est pas complètement fermée; fermer correctement la porte. La touche **Marche** n'a pas été touchée après la programmation; toucher **Marche**. Un autre programme est déjà en mémoire; toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four. La programmation est erronée; recommencer la programmation selon les directives du manuel d'utilisation. La touche **Arrêt/Réenclenchement** a été touchée accidentellement; recommencer la programmation du four.
Le plateau en verre est instable.	Le plateau en verre ne repose pas adéquatement sur l'anneau à galets ou il y a des particules d'aliment sous l'anneau; retirer le plateau en verre et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau à galets et le plateau en verre correctement en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales; les nettoyer selon les directives de **Nettoyage et entretien** (voir à la page 26).
Le voyant d'indication «  » apparaît à l'écran d'affichage.	Le SYSTÈME DE VERROUILLAGE a été activé en touchant **Marche** trois fois; désactiver le SYSTÈME DE VERROUILLAGE en touchant **Arrêt/Réenclenchement** trois fois.
« LOC » s'affiche à l'écran durant et après la cuisson. Impossible d'ouvrir la porte.	Le VERROU DE PORTE POUR LA SÉCURITÉ DES ENFANTS a été activé. Désactiver le verrou en touchant « **Verrou** » une fois, puis en appuyant sur le bouton d'ouverture de la porte.
La cuisson s'arrête et rien n'apparaît à l'écran.	Si rien n'apparaît à l'écran, il y a un problème avec le système de production de micro-ondes; communiquer avec un centre de service agréé (voir à la page suivante).

F0003DK40CP_FR 1201.indd 27 2025/12/8 15:09:58

GARANTIE

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

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

Catégorie	Type de service	Pièces	Main-d'oeuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir *(sauf les modèles Prestige)*. *Les fours NN-ST65QSC installés avec un nécessaire d'encastrement sont admissibles AU SERVICE À DOMICILE.*	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes de comptoir (modèles Prestige) *(Genius Prestige, Genius Prestige Plus et Genius Prestige Grill)*	À domicile	2 ans	2 ans	3 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four 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 modi cation, de la pénétration de sable, de liquides ou d'humidité, d'une utilisation commerciale (dans un hôtel, un bureau, un restaurant ou tout autre usage par affaires ou en location), d'une réparation effectuée par une entité autre qu'un centre de service Panasonic agréé ou encore d'une catastrophe naturelle.

Les ampoules des fours-hottes sont exclues de la présente garantie.
L'installation du four à micro-ondes avec un nécessaire d'encastrement autre que celui de Panasonic annulera cette garantie.

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

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

SERVICE SOUS GARANTIE

ASSISTANCE TECHNIQUE
Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, 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

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

F0003DK40CP_FR 1201.indd 28 2025/12/8 15:09:58

Spécifications

Alimentation	120 V, 60 Hz
Consommation	12,4 A, 1 480 W
Intensité*	1 200 W
Fréquence d'utilisation	2 450 MHz
Dimensions extérieures (L × H × P)	525 mm × 310 mm × 401 mm (20 11/16 po × 12 1/4 po × 15 13/16 po)
Dimensions de la cavité du four (L × H × P)	355 mm × 251 mm × 365 mm (13 15/16 po × 9 15/16 po × 14 3/8 po)
Poids net	Environ 11,3 kg (24,9 lb)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Renseignements sur le nécessaire d'encastrement

Nécessaire d'encastrement

N° de modèle :	NN-TK621S
Dimensions extérieures (L × H)	684 mm × 419 mm (27 po × 16½ po)
Ouverture dans l'armoire (L × H × P)	648 mm × 389 mm × 533 mm (25½ po × 15 5/16 po × 21 po)
N° de modèle :	NN-TK612G
Dimensions extérieures (L × H)	596 mm × 410 mm (23½ po × 16⅛ po)
Ouverture dans l'armoire (L × H × P)	562 mm × 395 mm × 525 mm (22⅛ po × 15 9/16 po × 20 11/16 po)

Pour vos dossiers

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

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

F0003DK40CP_FR 1201.indd 29 2025/12/8 15:09:58