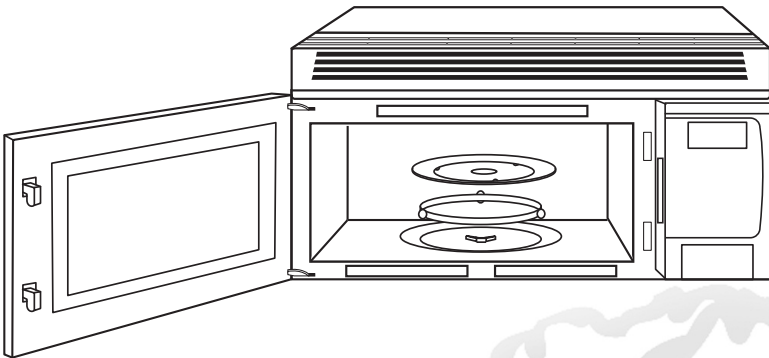


Panasonic®

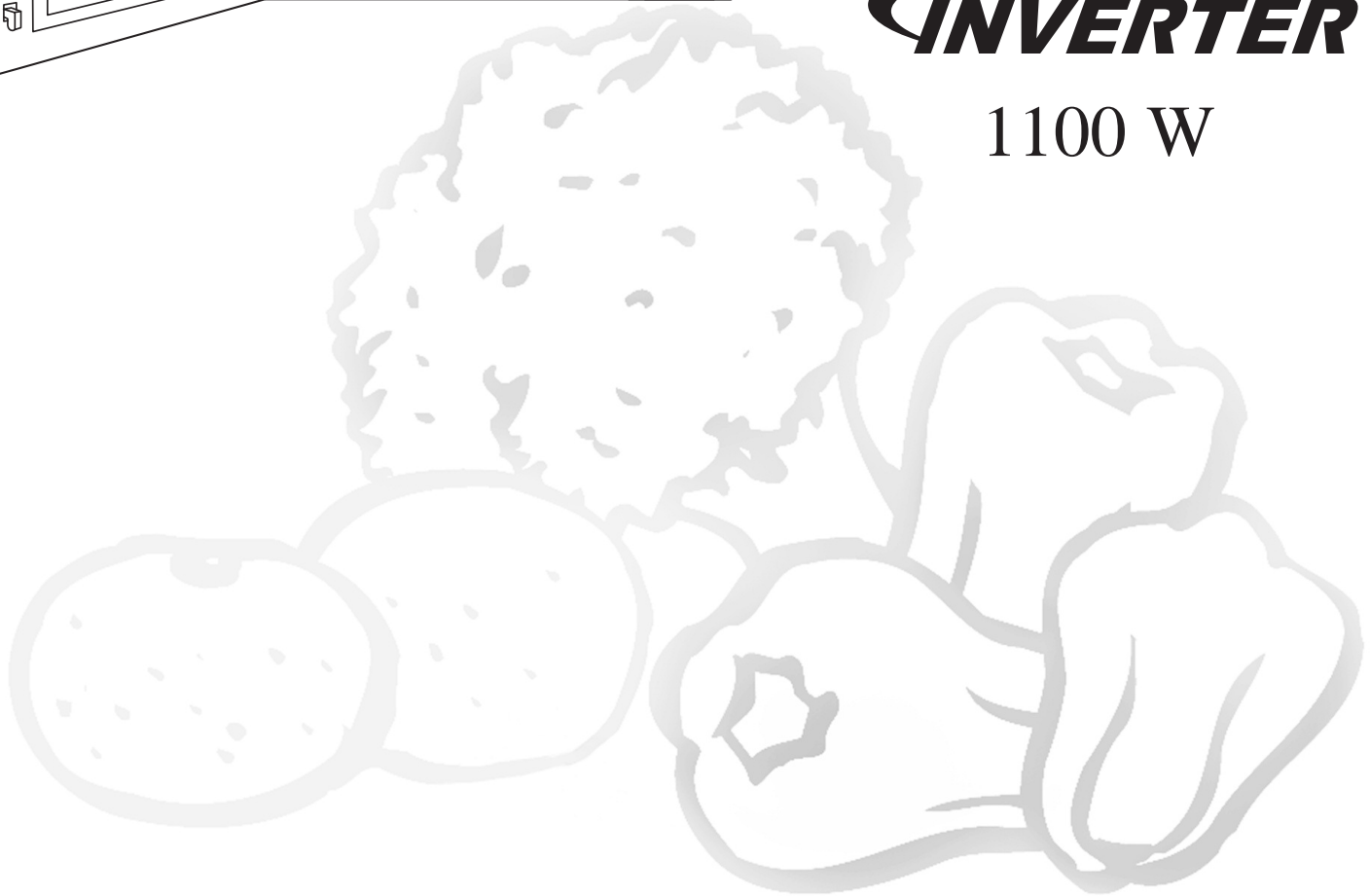
Operating Instructions Over The Range Microwave Oven Household Use Only

Model No. **NN-SE284S**
NN-SE284B
NN-SE284W



INVERTER

1100 W



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

Inverser le manuel pour lire les instructions en français.

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

F0003BL70CP
IP0514-0
Printed in China

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2014

Table of Contents

Safety Information

Precautions	1
Important Safety Instructions	2-3
Installation and Grounding Instructions	4-5
Safety Precautions	6

Operation

Oven Components Diagram	8
Control Panel	9
Slider bar Features	10
Function Features (LB/KG CHOICE/LANGUAGE CHOICE/BEEP CHOICE/MENU ACTION/DEMO MODE)	10-11
Child Safety Lock	11
Setting the Clock	12
Setting Light	12
Setting Turntable On/Off	12
Setting Fan	12
Setting Auto Off 1/3/5/10	12
Selecting Power & Cook Time	13
Quick 30 Feature	13
Keep Warm Feature	13
Popcorn Feature	14
More/Less Feature	14
Inverter Turbo Defrost Feature	15
Defrosting Tips & Techniques	15-16
Sensor Reheat Feature	17
Sensor Cook Feature	17
Sensor Cook Chart	18-19
Microwave Recipes	20
Timer Feature (Kitchen Timer/Stand Time/Delay Start)	21
Operation	22
Microwave Shortcuts	23-24
Food Characteristics	25
Cooking Techniques	25-26
Quick Guide to Operation	32

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven	27-29
Cleaning Vent Grille (Oven Air Vent)	28
Installing Vent Grille	28
Cleaning Grease Filters	29
Installing Grease Filters	29
Before Requesting Service	30
Warranty	31

General Information

Cookware Guide	7
Specifications	33
User's Record	34

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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



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

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

DANGER

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

WARNING

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

CAUTION

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 electrical appliances, basic safety precautions should be followed, including the following:



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

! WARNING

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

1. Read all instructions before using this appliance.
2. Read and follow the specific "PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY," found on page 1.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "GROUNDING INSTRUCTIONS" found on page 4.
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 4.
6. **DO NOT** cover or block any openings on this appliance.
7. **DO NOT** store this appliance outdoors. **DO NOT** use this product near water — for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool or similar locations.
8. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. **DO NOT** use corrosive chemicals, vapors, or non-food products in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use. The use of corrosive chemicals in heating or cleaning will damage the appliance and may result in radiation leaks.
9. When cleaning surfaces of the door and oven that come together upon closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
10. **DO NOT** allow children to use this appliance, unless closely supervised by an adult. **DO NOT** assume that because a child has mastered one cooking skill he/she can cook everything.
11. **DO NOT** operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped.
12. **DO NOT** immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. **DO NOT** let cord hang over edge of a table or counter.
15. This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
16. Some products such as whole eggs with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
 - (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. **Superheated Liquids**
Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
To reduce the risk of injury to persons:
 - (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
 - (b) **DO NOT heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
 - (c) **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
 - (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, cause injury or damage to the oven.



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

20. This appliance is suitable for use above both gas and electric cooking equipment 91.4 cm (36 inches) or less wide. To reduce the risk of fire and electric shock, install at least 34.6 cm (13⁵/₈ inches), above a cooktop, measured to the bottom of the oven.
21. Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
22. Use care when cleaning the Grease filter. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the filter. Clean in hot detergent solution every month.
23. Never flame foods under the oven with the vent fan operating because it may spread the flames.

WARNING

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 oven, microwave leakage may result.

TO AVOID THE RISK OF FIRE:

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

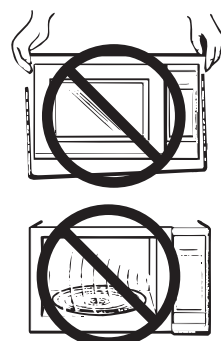
POT HOLDERS should always be used when removing items from the oven. Heat is transferred from the HOT food to the cooking container and from the container to the Glass Tray. The Glass Tray can also be very HOT after removing the cooking container from the oven.

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.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

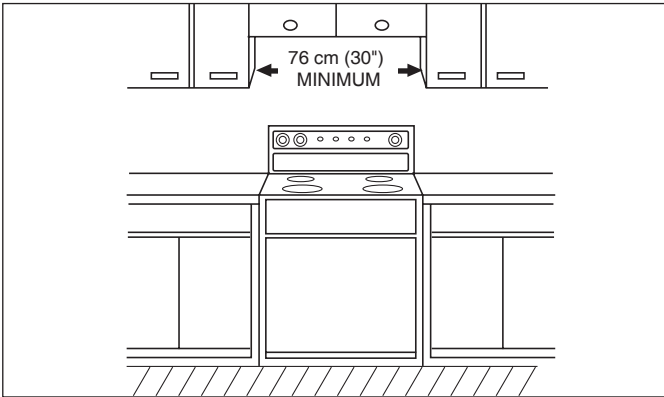
⚠ INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

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.

Installation

1. This oven must be installed in at least a 76 cm (30") inch opening, it is suitable for use above gas or electric cooking equipment 91.4 cm (36 inches) or less wide.
2. Be sure to install this oven only in accordance with the additional installation instructions provided.
3. It is recommended that the product be mounted to a flush wall of 5 x 10 cm (2" x 4") stud and 1cm (³/₈") minimum thickness drywall or plaster/lath construction. For further information, please consult the additional installation instructions provided.
4. Make sure the kitchen cabinet height is as high as the specification described in the installation instructions.
5. This oven was manufactured for household use only.



⚠ 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.

Grounding Instructions

THIS APPLIANCE MUST BE GROUNDED. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. This appliance is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and grounded.

- **Plug into properly installed and grounded 3 prong outlet.**
- **DO NOT remove ground prong.**
- **DO NOT use an adapter.**
- **DO NOT use an extension cord.**



INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

(continued)

Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip.
2. The oven must be plugged into a 15 AMP or 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. Where a standard two-prong outlet is encountered, it is the personal responsibility and obligation of the consumer to have it replaced with a properly grounded three-prong outlet.
3. The VOLTAGE used must be the same as specified on this microwave oven (120 V, 60 Hz). Using a higher voltage is dangerous and may result in a fire or oven damage. Using a lower voltage will cause slow cooking. Panasonic is NOT responsible for any damages resulting from the use of the oven with any voltage other than specified.

TV / Radio Interference

1. Operation of the microwave oven may cause interference to your radio, TV or similar equipment.
2. When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - (a) Place the radio, TV, etc. away from the microwave oven as far as possible.
 - (b) Use a properly installed antenna to obtain stronger signal reception.
 - (c) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care and Cleaning of Your Microwave Oven)

The Hood

1. **The vent fan in your oven will operate automatically under certain cooktop operating conditions. This is normal.** Caution is required to prevent the starting and spreading of accidental cooking fires while the vent fan is in operation.
2. Never leave surface units unattended at high heat setting. Boil over causes smoking and greasy spillovers that may ignite and spread if vent fan is operating. To minimize automatic fan operation, use adequate sized utensils and use high heat settings only when necessary.
3. In the event of a grease fire, smother flaming pan on surface unit by covering pan completely with well-fitting lid, cookie sheet or flat tray.
4. Keep hood and grease filters clean, according to instructions on page 28, to maintain adequate venting and avoid grease fires.
5. To protect the automatic fan feature, always keep the filter clean (see page 28). Should the fan require repair, do not operate microwave oven until it has been repaired.
6. Charcoal filter should be replaced periodically. It may be purchased from a local Panasonic dealer.

Indoor Venting

If the air exhaust must be recirculated by this unit inside the kitchen, a charcoal filter must be used. A charcoal filter has been installed for your convenience. However, we recommend that this filter be changed as soon as possible with the replacement charcoal filter kit (NN-CF203) that can be purchased from your local Panasonic dealer.

Fan Motor Operation

After using the oven repeatedly or for long time, the fan may operate to cool the electric components. This is perfectly normal, and you can take out the food from the oven while the fan operates.



Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven.

IMPORTANT

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

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

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

2) POPCORN

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

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the popcorn key (refer to page 14). Otherwise, the popcorn may not pop adequately or may ignite and cause a fire. Never leave oven unattended when popping popcorn. Allow the popcorn bag to cool before opening, always open the bag 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 perhaps result in burns. Microwave utensils may not withstand the temperature of the hot oil, and can shatter or melt.

4) FOODS WITH NONPOROUS SKINS

- **DO NOT COOK/REHEAT WHOLE EGGS, WITH OR WITHOUT THE SHELL.** Steam buildup in whole eggs may cause them to explode, and possibly damage the oven or cause injury. Reheating SLICED hard-boiled eggs and cooking SCRAMBLED eggs is safe.
- **Potatoes, apples, whole squash and sausages** are examples of foods with nonporous skins. These types of foods must be pierced before microwave cooking to prevent them from exploding.

CAUTION: Cooking dry or old potatoes can cause fire.

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

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

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

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

7) BROWNING DISHES / OVEN COOKING BAGS

- Browning dishes or grills are designed for microwave cooking only. Always follow instructions provided by the manufacturer. **DO NOT** preheat browning dish for longer than 6 minutes.
- If an oven cooking bag is used for microwave cooking, prepare according to package directions. **DO NOT** use a wire twist-tie to close bag, instead use plastic ties, cotton string or a strip cut from the open end of the bag.

8) THERMOMETERS

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

9) BABY FORMULA / BABY FOOD

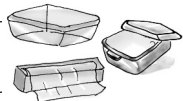
- **DO NOT** heat baby formula or baby food in the microwave oven. The glass jar or surface of the food may appear warm while the interior can be so hot as to burn the infant's mouth and esophagus.

10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

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

11) GENERAL OVEN USAGE GUIDELINES

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



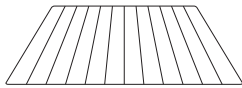
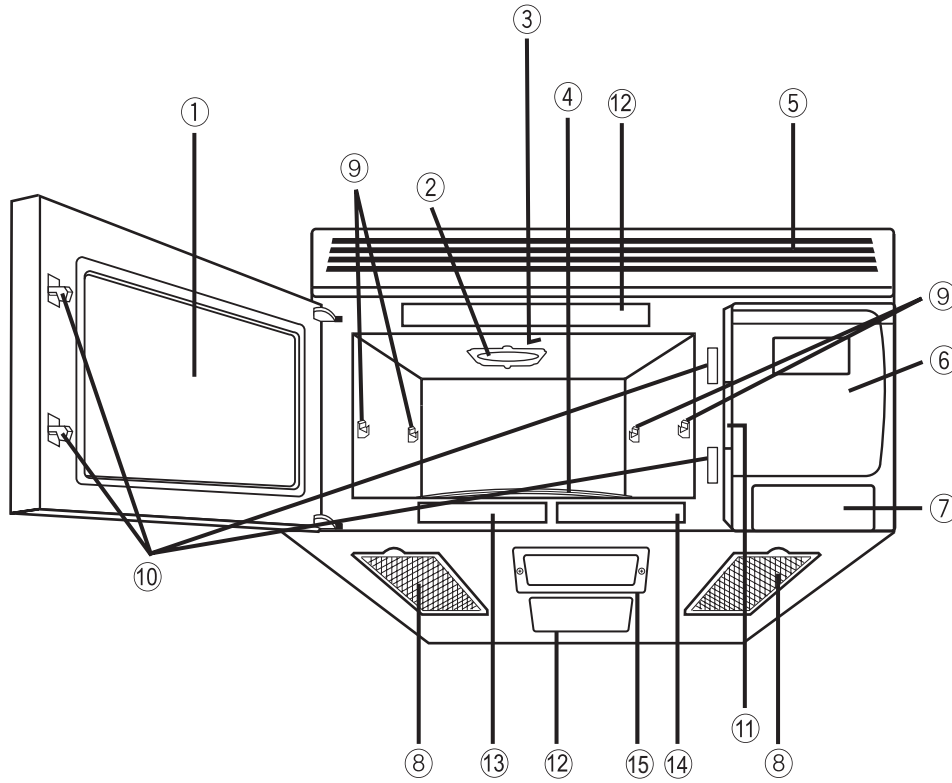
Cookware Guide

ITEM	MICROWAVE	COMMENTS
Aluminum Foil	Yes for Shielding only	Small strips of foil can be molded around thin parts of meat or poultry to prevent overcooking. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.
Browning Dish	Yes	Browning dishes are designed for microwave cooking only. Check browning dish information for instructions and heating chart. Do not preheat for more than 6 minutes.
Brown paper bags	No	May cause a fire in the oven.
Dinnerware: Labeled "Microwave Safe"	Yes	Check manufacturers' use and care directions for use in microwave heating. Some dinnerware may state on the back of the dish, "Oven-Microwave Safe".
Unlabeled Dinnerware	?	Use CONTAINER TEST below.
Disposable polyester Paperboard Dishes	Yes	Some frozen foods are packaged in these dishes. Can be purchased in grocery stores.
Fast Food Carton with Metal Handle	No	Metal handle may cause arcing.
Frozen Dinner Tray Metal	No	Metal can cause arcing and damage to your oven.
Frozen Dinner Tray Microwave safe	Yes	Heat only 1 tray in the oven at one time.
Glass Jars	No	Most glass jars are not heat resistant. Do not use for cooking or reheating.
Heat Resistant Oven Glassware & Ceramics	Yes	Ideal for microwave cooking and browning. (See CONTAINER TEST below)
Metal Bakeware	No	Not recommended for use in microwave ovens. 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 1 cm (1/2-inch) slits near the closure.
Paper Plates & Cups	Yes	Use to warm cooked foods, and to cook foods that require short cooking times such as hot dogs.
Paper Towels & Napkins	Yes	Use to warm rolls and sandwiches, only if labeled safe for microwave use.
Recycled Paper Towels & Napkins	No	Recycled paper products may contain impurities which may cause sparks.
Parchment Paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering. Safe for use in microwave, microwave/convection and conventional ovens.
Plastic: Microwave Safe Cookware	Yes, use caution	Should be labeled, "Suitable for Microwave Heating." Check manufacturers' directions for recommended uses. Some microwave safe plastic containers are not suitable for cooking foods with high fat or sugar content. The heat from hot food may cause the plastic to warp.
Plastic, Melamine	No	This material absorbs microwave energy. Dishes get HOT!
Plastic Foam Cups	Yes, use caution	Plastic foam will melt if foods reach a high temperature. Use to reheat foods to a low serving temperature only.
Plastic Wrap	Yes	Use to cover food during cooking to retain moisture and prevent spattering. Should be labeled "Suitable for Microwave Heating". Check package directions.
Straw, Wicker, Wood	Yes, use caution	Use only for short term reheating and to bring food to a low serving temperature. Wood may dry out & split or crack when used.
Thermometers- Microwave safe	Yes	Use only microwave safe meat and candy thermometers.
Thermometers- Conventional	No	Not suitable for use in microwave oven, will cause sparks and get hot.
Wax paper	Yes	Use as a cover to prevent spattering 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 alongside the empty container to be tested; **heat one (1) minute at P10 (HIGH)**. If the container is microwave oven safe (transparent to microwave energy), the empty container should remain comfortably cool and the water should be hot. If the container is hot, it has absorbed some microwave energy and should **NOT** be used. This test cannot be used for plastic containers.

Oven Components Diagram

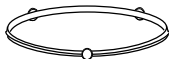


Shelf

Do not place SHELF permanently in the oven cavity. Use SHELF for 2-level cooking only. see page 22



Glass Tray

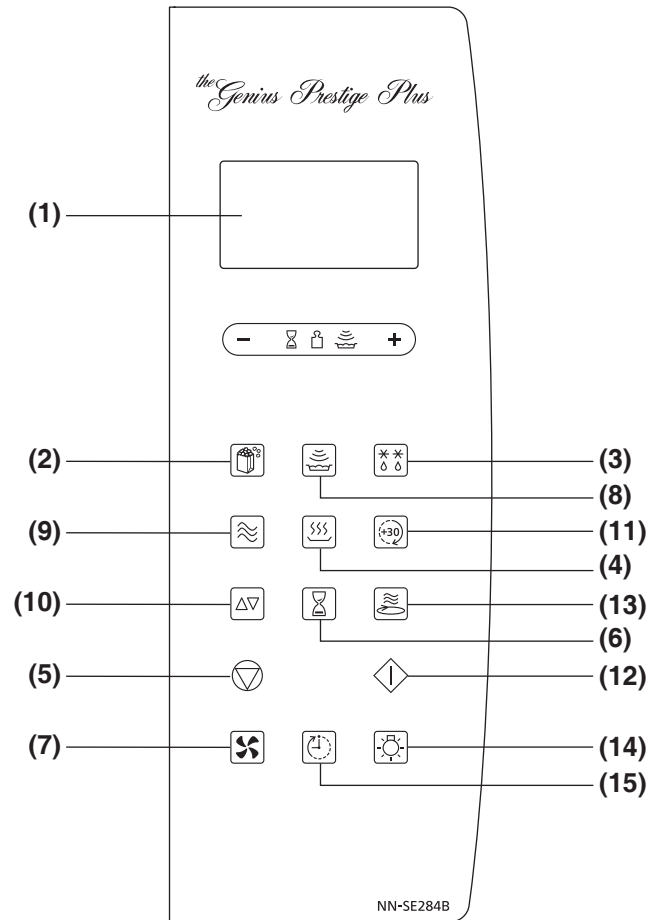


Roller Ring

- ① **See-through Oven Window**
- ② **Waveguide Cover** (do not remove)
- ③ **Oven Light**
- ④ **Glass Tray** (Turntable)
- ⑤ **Oven Air Vent** (Vent Grille is removable and can be cleaned, see page 28)
- ⑥ **Control Panel**
- ⑦ **Door Release Key**
- ⑧ **Grease Filter** (Grease filter is removable and can be cleaned, see page 29)
- ⑨ **Shelf Supports**
- ⑩ **Door Safety Lock System**
- ⑪ **Identification Plate**
- ⑫ **Warning Label**
- ⑬ **Function Label**
- ⑭ **Menu Label**
- ⑮ **Cook-top light**

Control Panel

* The control panels of NN-SE284S/SE284B/SE284W have the same key layout.




- (1) **Display Window:** The Display includes a clock and indicators to tell you time of day, cooking time settings and cooking functions selected.
- (2) **Popcorn Key:** Touch this key to pop a bag of packaged microwave popcorn. (☛ page 14)
- (3) **Inverter Turbo Defrost Key:** This feature allows you to defrost meat, poultry and seafood simply by entering the weight. (☛ page 15)
- (4) **Keep Warm Key:** Touch this key to keep foods warm for up to 30 minutes after cooking. (☛ page 13)
- (5) **Stop/Reset Key:** Touch this key to stop oven or clear all entries.
- (6) **Timer/Clock Key:** Touch this key to set the kitchen timer/enter the time of day.
- (7) **Fan Key:** Touch this key to turn the fan on low, high, turbo, super, or off. (☛ page 12)
- (8) **Sensor Menu Key** (☛ page 17)
- (9) **Power Level Key:** Touch this key to select a cooking power level. (☛ page 13)
- (10) **More/Less Key:** Touch this key to cook food for a longer or shorter time when using Popcorn, Sensor Reheat and Sensor Cooking keys. (☛ page 14, 17)
- (11) **Quick 30 Key:** Touch this key to set or add cooking time in 30 seconds increments. (☛ page 13)
- (12) **Start Key:** Touch this key to start functioning. If you open the door after oven begins to cook, retouch START.
- (13) **Turntable On/Off Key:** Touch this key to turn the Turntable on or off. (☛ page 12)
- (14) **Light Key:** Touch this key to turn on the cooktop light. (☛ page 12)
- (15) **Auto Off 1/3/5/10 Key:** Touch this key to set the fan time. (☛ page 12)

Notes:

1. If an operation is set and **Start** Key is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or colon mode.
2. For saving energy, when the oven is in the following states, the display window backlight will go dark: 1. Plug in mode. 2. Clock or colon mode. 3. Child-lock. 4. Automatic fan is operating. 5. End of cooking.
3. The backlight of key blinks to prompt the next step to be taken. The backlight of key remains on to indicate it can be selected or has been selected. (only for SE284S)



Slider Bar

- 

SENSOR MENU CHOICE
Tapping “+”/“-” or swipe the slider bar to select the Sensor Menus.
- TIME CHOICE**
Tapping “+”/“-” or swipe the slider bar to increase or decrease the cooking time.
- WEIGHT CHOICE**
Tapping “+”/“-” or swipe the slider bar to increase or decrease the weight setting.

NOTE:

The maximum of programmable time using Slider bar is up to 90 minutes.




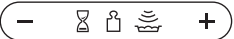












Function Features

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

This microwave oven has five functions:

1. LB/KG CHOICE: The oven has both imperial and metric weight measurements.
2. LANGUAGE CHOICE: The oven has a choice of English, French or Spanish display.
3. BEEP CHOICE: The oven has both Beep On and Beep Off mode.
4. MENU ACTION: Help you to program your oven by prompting the next step to be taken
5. DEMO MODE : Designed for retail store display.

 <ul style="list-style-type: none"> • Plug into a properly grounded electrical outlet. 	
LB/KG CHOICE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Touch Start once. The oven automatically defaults to the imperial measure system (LB). </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Tapping “+”/“-” or swipe the slider bar to choose metric weight measurements (KG). </div> </div>
LANGUAGE CHOICE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Tap Start twice. The default display language is English. </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Touch More/Less once. The display language changes to French. • Tap More/Less twice. The display language changes to Spanish. </div> </div>
BEEP CHOICE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Tap Start 3 times. The default mode is Beep On. </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Touch Timer/Clock once. The mode changes to Beep Off. </div> </div>
MENU ACTION	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <ul style="list-style-type: none"> • The default mode is Menu Action On. </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Tap Timer/Clock Key 4 times. The mode changes to Menu Action Off. </div> </div>
DEMO MODE	<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: center;"> <ul style="list-style-type: none"> • The default mode is Demo Mode Off. </div> <div style="text-align: center;">  </div> <div style="text-align: center;">  <ul style="list-style-type: none"> • Tap Power Level Key once, Start Key 4 times and Stop/Reset Key 4 times. The mode changes to Demo Mode On. </div> </div>
<p>After setting, touch Stop/Reset to exit.</p>	



Function Features

(continued)

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

1.		• Plug into a properly grounded electrical outlet.
2.		• Touch Start once.
3.		• Tapping “+”/“-” or swipe the slider bar to choose metric weight measurements (KG).
4.		• Touch Start once to set Language.
5.		<ul style="list-style-type: none"> • The default display language is English. • Touch More/Less once. The display language changes to French. • Tap More/Less twice. The display language changes to Spanish.
6.		• Tap Start once to Beep Choice.
7.		<ul style="list-style-type: none"> • Tap Timer/Clock once. The mode changes to Beep Off.
After setting, touch Stop/Reset to exit.		



Child Safety Lock

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

To Set: 	<ul style="list-style-type: none"> • Tap Start 3 times. “LOCK” appears in the display window. ➤ “LOCK” continues to be displayed until Child Lock is cancelled. Key may be tapped but the microwave will not start. 	To Cancel: 	<ul style="list-style-type: none"> • Tap Stop/Reset 3 times. ➤ The display will return to colon or time of day when Child Lock has been cancelled.
------------------------	--	---------------------------	---

NOTE:

1. You can set Child Lock feature when the display shows a colon or time of day.
2. You cannot set Child Lock feature when setting Language Choice, LB/KG Choice or Beep Choice.
3. You can set the Child Lock feature so that the backlight of the key remains on or off. Please refer to P9 for specified key location. (only for SE284S)



Setting the Clock

Example: To set 11:25 a.m. or p.m.

1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tap Time/Clock twice. ➤ Colon flashes.
2. Swipe	<ul style="list-style-type: none"> • Set time of day by tapping “+”/“-” or swipe the slider bar. ➤ Time appears in the display window; colon continues flashing.
3. 	<ul style="list-style-type: none"> • Touch Timer/Clock once. ➤ Colon stops flashing; time of day is entered.

NOTES:

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



Setting Light

	<p>This feature allows you to control the brightness of Cooktop Light. Tap Light key once for Hi-Warm light, twice for the Hi-Cool light, three times for Low light, and tap again to turn the light off.</p>
--	---



Setting Turntable On/Off

	<p>For best cooking results, leave the turntable on. It can be turned off for large dishes. Touch "Turntable On/Off" key to turn the turntable on or off. When you turn it off, will appear in the display window.</p>
--	---

NOTE:

When "Turntable OFF" is selected, it will automatically return to "ON" again after the heating cycle is completed.
Do not operate the oven "Turntable Off" when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Sensor Reheat / Sensor Cook.
Sometimes the glass tray can become too hot to touch. Be careful when touching the glass tray during and after cooking.



Setting Fan

	<p>The Fan (Vent Fan) removes steam and other vapors from the cooking surface below the microwave oven. Tap Fan key once for low fan speed, twice for high fan speed , 3 times for turbo fan speed, 4 times for super fan speed, and tap again to turn the fan off. When you turn it on, will appear in the display window.</p> <p>Note:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The "Turbo" fan speed will run for a few seconds even though the "High/Low" fan setting is selected. This is absolutely normal. 2. Hold fan key for 2 seconds to turn off the fan.
--	---

NOTE: Automatic Fan

If the microwave oven is used for a long time or if cooking equipment under the microwave oven is used simultaneously, the temperature may get too hot around the microwave oven and the vent hood fan will automatically turn on at the Turbo setting to cool the oven. When this occurs the display window shows "VENTILATING", and **the fan cannot be manually turned off**. If subsequently another key is touched and "HOT" appears in the display window, the **microwave oven will not operate**, and you must wait until the microwave is cool and "HOT" disappears from the display to re-program. The fan will automatically turn off when the internal components are cool. It may continue cooling for 30 minutes or longer.

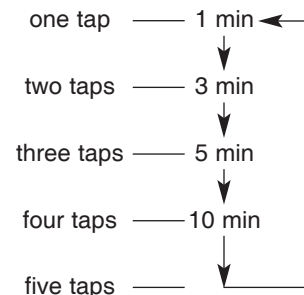
When "COOLING" appears in the display window

After either using the microwave oven for a long time or using the cooking equipment under the microwave, "COOLING" may appear in the display window, and the cooling fan will run until components inside are cool. The microwave oven will continue to operate normally.



Setting Auto Off 1/3/5/10




	<p>After you have selected Fan On, you can set the desired time that automatically turns off the Fan. Tap "Auto Off 1/3/5/10" key to set fan time. The following is the set times for the number of taps to the key:</p>
--	--



NOTE: If Auto Off is touched after Auto Off time had been set, you must reset the time.

Selecting Power & Cook Time

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

<p>1.</p>  <p>Press 5 times.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tap Power Level until the desired power level appears in the display window.
<p>2.</p>  <p>Swipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Set cooking time by tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 1 minute and 30 seconds.
<p>3.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Touch Start. <ul style="list-style-type: none"> ▶Cooking will start. The time in the display window will count down.

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

NOTES:



- For more than one stage cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before touching **Start** Key. The maximum number of stages for cooking is 3. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
- When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
- When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 90 minutes.
- For reheating: use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MED-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
- For defrosting, use P3 (MED-LOW).

DO NOT OVER COOK. This oven requires less time to cook than an older unit. Over cooking 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.

Quick 30 Feature

This feature allows you to set or add cooking time in 30 second increments up to 5 minutes.

To Set Cooking Time:

<p>1.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Touch Quick 30 until the desired cooking time (up to 5 minutes) appears in the display window. Power Level is pre-set at P10.
<p>2.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Touch Start. <ul style="list-style-type: none"> Cooking begins and the time will count down. At the end of cooking, 5 beeps sound.




NOTES:

- If desired, you can use other power levels. Select desired power level before setting cooking time.
- After setting the time by using the **Quick 30** key, you cannot use slider bar.
- Quick 30** key can be used to add more time during manual cooking. Check the Display Window to verify the additional cooking time.

Keep Warm Feature

This feature will keep food warm for up to 30 minutes after cooking.

Example: To keep 2 cups of gravy warm

<p>1.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Touch Keep Warm.
<p>2.</p>  <p>Swipe</p>	<ul style="list-style-type: none"> Set warming time, up to 30 minutes.
<p>3.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> Touch Start. <ul style="list-style-type: none"> ▶Keep Warm will start. The time in the display window will count down.




NOTES:

Keep Warm cannot be used in combination with sensor or auto features.



Popcorn Feature

This sensor feature allows you to pop popcorn without setting weight and time. The oven simplifies programming.

1.		• Touch Popcorn .
2.	 Optional	• (see More/Less Feature.)
3.		• Touch Start . ▶ Cooking starts.

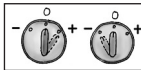
Cooking is complete when 5 beeps sound. (When steam is detected by the Genius Sensor and 2 beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display window.)

NOTES ON POPCORN FEATURE:

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

REMARKS:

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



More/Less Feature

For Popcorn:

By using the **More/Less** Key, the programs can be adjusted to cook popcorn for a longer or shorter time if desired.

- 1 tap = More (Adds Approx. 3% time)
- 2 taps = More (Adds Approx. 6% time)
- 3 taps = Less (Subtracts Approx. 3% time)
- 4 taps = Less (Subtracts Approx. 6% time)
- 5 taps = Original setting

Tap **More/Less** key before touching **Start**.

For Sensor Reheat/Cook:

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

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

Tap **More/Less** key before touching **Start**.



Inverter Turbo Defrost Feature

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

Example: To defrost 1.5 pounds of meat

Place food on microwave safe dish.

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

Conversion Chart:

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

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

NOTE:

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



Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

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

To Defrost:

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

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the center. Defrosting will complete during **STANDING TIME**.
2. Let stand, covered, following stand time directions on page 16.
3. Rinse foods indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.



Defrosting Tips & Techniques

(continued)





FOOD	MANUAL DEFROST TIME at P3 (min/kg)(min/lb)		DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING	
				Stand Time	Rinse
Fish and Seafood [up to 1.4 kg (3 lbs.)] Crabmeat	13	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	8 to 12	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	8 to 12	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Meat Ground Meat	8 to 10	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	NO
Roasts [1.1-1.8 kg (2½-4 lbs.)]	8 to 16	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig.	
Chops/Steak	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	8 to 16	4 to 8	Break apart/Rearrange/Remove defrosted pieces		
Liver (thinly sliced)	8 to 12	4 to 6	Drain liquid/Turn over/Separate pieces		
Bacon (sliced)	8	4	Turn over	----	
Poultry Chicken, Whole [up to 1.4 kg (3 lbs.)]	8 to 12	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	
Cutlets	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Remove defrosted Pieces	5 min.	
Pieces	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	12 to 16	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [2.3-2.7 kg (5-6 lbs.)]	12	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	

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 18, please refer to page 13 for manual cooking.

Sensor Reheat Feature

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

Example: To reheat a plate of food

1. 	• Touch Sensor Menu
2.  Swipe	• Select the sensor reheat using the slider bar.
3.  Optional	• (see More/Less Feature) (page 14)
4. 	• Touch Start . ▶ Cooking starts.

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

NOTE:

Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid, cover with lid or vented plastic wrap. Stir when time appears in the display window.

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

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





DO NOT USE SENSOR REHEAT:

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

Sensor Cook Feature

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

Example: To cook a 300 g (10 oz.) Frozen Entrée

1. 	• Touch Sensor Menu
2.  Swipe	• Select the desired category number using the slider bar.
3.  Optional	• (see More/Less Feature) (page 14)
4. 	• Touch Start . ▶ Cooking starts.

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

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

BEFORE Reheating/Cooking:

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

DURING Reheating/Cooking:

DO NOT open the oven door until the end of cooking or 2 beeps sound. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. If 2 beeps sounds, the remaining cooking time will begin to count down. The oven door may be opened to stir, turn, or rearrange foods.

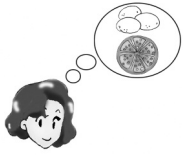
AFTER Reheating/Cooking:

All foods should have a stand time.



Sensor Cook Chart

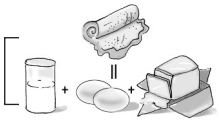
Recipe	Serving/Weight	Hints
1. Sensor Reheat	110 - 900 g (4 - 32 oz.)	All foods, such as casseroles, plated dinners, soups, stews, pasta dishes (except lasagne) and canned foods, must be pre-cooked. Foods should be reheated from refrigerator or room temperature, do not reheat frozen foods on this setting. Do not reheat in foil or plastic containers as unsuccessful reheating times will result. All foods should be covered securely with plastic wrap or a fitting lid. Where possible after heating, stir foods and stand covered for 3 to 5 minutes before serving.
2. Oatmeal	40 - 80 g (0.5 - 1 cup)	Place inside a microwave safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation.
3. Breakfast Sausage	2 - 8 links	Follow manufacturers' directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern.
4. Omelet	2 - 4 eggs	Follow Basic Omelet recipe on page 20.
5. Soup	1 - 2 cups (250 - 500 ml)	Pour soup into a microwave safe serving bowl. Cover with lid or vented plastic wrap. Stir after cooking.
6. Hot Dog	1-4 pieces	Make 3 slits on each Hot Dog. Place Hot Dog on paper plate or microwave safe dish leaving space between each. Times may vary by size and brand.
7. Frozen Entrées	225 - 900 g (8 - 32 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation. After 2 beeps, stir or rearrange. Be careful when removing the film cover after cooking. Remove facing away from you to avoid steam burns. If additional time is needed, continue to cook manually.
8. Frozen Pizza (single)	225 g (8 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation.
9. Frozen Pocket Sandwich	1 sandwich (128 g) (4.5 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation.
10. Potatoes (pierce skin)	1 - 4 potatoes (170 - 225 g) (6 - 8 oz. each)	Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface. Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined glass tray (Turntable), at least 2.5 cm (1-inch) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
11. Fresh Vegetables	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
12. Frozen Vegetables	170 - 450 g (6 - 16 oz.)	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.) After 2 beeps, stir or rearrange.



Sensor Cook Chart

(continued)

Recipe	Serving/Weight	Hints
13. Canned Vegetables	430 g (15 oz.)	Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover.
14. Rice	0.5 - 1.5 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.
15. Frozen Dinners	300 - 450 g (11 - 16 oz.)	Follow manufacturers' directions for covering or removing covers. Do not use frozen foods packaged in foil trays.
16. Chicken Pieces	170 - 900 g (8 - 32 oz.)	Place skin-side up. Cover with vented plastic wrap. Let stand 5 minutes before serving.
17. Pasta	56 - 225 g (2 - 8 oz.)	Place pasta with hot tap water in a microwave safe casserole dish. Cover with lid or vented plastic wrap.
18. Ground Meat	450 - 900 g (16 - 32 oz.)	Break apart in glass bowl or colander. Cover with lid or vented plastic wrap. After 2 beeps, stir. Re-cover and tap Start . Juices should be clear. Drain.
19. Fish Fillets	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.



Microwave Recipes

OMELET

Basic Omelet

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

Heat butter in a microwave safe 22.5 cm (9-inch) pie plate, 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. Cover with vented plastic wrap, and cook at P6 power for 3-4 minutes. Let stand 2 minutes. With a spatula, loosen the edges of the omelet from the plate, fold into thirds to serve. **Always use scrambled eggs.**

Yield: 1 serving

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

CASSEROLE

Shepherd's Pie

- 450 g (1 pound) lean ground beef
- 1/2 cup frozen peas, thawed
- 1/4 cup chopped onion
- 1 tablespoon gravy powder
- 1/2 teaspoon curry powder
- 1/4 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups mashed potatoes

In a 2-Qt. casserole dish, crumble the ground beef and cook for 8-10 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add the remaining ingredients, except for potatoes. Stir well, and then spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid or vented plastic wrap and cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 4 servings

Macaroni and Cheese

- 1/4 cup butter
- 2 tablespoons chopped onion
- 1 clove minced garlic
- 1/4 cup all-purpose flour
- 1 teaspoon dry mustard
- 1 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 2 cups milk
- 2 cups grated cheddar cheese
- 250 g (8 oz.) (dry weight) macaroni, cooked and drained
- 1/3 cup bread crumbs
- 1 teaspoon paprika

In a 2-Qt. casserole dish, melt the butter for 40 seconds at P10. Add onion and garlic and cook for 1 minute at P10. Stir in flour, mustard, salt and pepper, and gradually add the milk. Cook for 3-4 minutes at P10 until sauce thickens, stirring once. Add the cheddar cheese, stirring thoroughly. Pour and stir the sauce into the macaroni, in a 3-Qt. casserole. Top with bread crumbs and paprika. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes.

Yield: 6 servings

Beef and Macaroni Casserole

- 450 g (1 pound) lean ground beef
- 1 small onion, chopped
- 1/2 green bell pepper, chopped
- 1 cup chopped celery
- 2 430 g (15 oz.) cans tomato sauce
- 1 1/4 cups water
- 1 cup uncooked elbow macaroni
- 1 teaspoon parsley
- 1/2 teaspoon salt
- 1/4 teaspoon ground black pepper
- 1/2 cup grated cheddar cheese

Crumble the ground beef in a 3-Qt. casserole. Cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Stir in onion, peppers and celery. Cook for 3-4 minutes at P10. Stir in the remaining ingredients, except cheese. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Sprinkle with cheese. Cover and let stand 5 minutes.

Yield: 4-6 servings

Tuna Casserole

- 1 170 g (6 oz.) can tuna, drained and flaked
- 4 cups cooked and drained noodles
- 1 300 g (10 3/4 oz.) can condensed cream of mushroom soup
- 1 110 g (4 oz.) can mushroom pieces and stems, drained
- 1 450 g (16 oz.) package frozen peas, defrosted
- 3/4 cup milk
- 1 cup crushed potato chips
- 1/2 cup grated cheddar cheese

In a 3-Qt. casserole, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 19-21 minutes. Top with potato chips and cheese before serving.

Yield: 4-6 servings






Timer Feature

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






To Use as a Kitchen Timer:

Example: To count down 5 minutes.

1.		• Touch Timer/Clock once.
2.	 Swipe	• Set time by tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 5 minutes.
3.		• Touch Start . ▶ Time will count down without oven operating.

To Set Stand Time:

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






1.	 Tap 5 times	• Enter the desired Power Level (see page 13 for directions).
2.	 Swipe	• Set cooking time, tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 3 minutes.
3.		• Touch Timer/Clock once.
4.	 Swipe	• Set stand time, tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 5 minutes.
5.		• Touch Start . ▶ Cooking will start. After cooking, stand time will count down without oven operating.

CAUTION:

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

To Set Delay Start:

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

1.		• Touch Timer/Clock once.
2.	 Swipe	• Set delay time by tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 5 minutes.
3.	 Tap 5 times	• Enter the desired Power Level (see page 13 for directions).
4.	 Swipe	• Set cooking time, tapping "+"/"-" or swipe the slider bar to 3 minutes.
5.		• Touch Start . ▶ Delay time will count down. Then cooking will start.

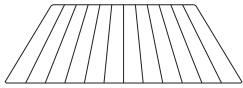
NOTE:

1. When each stage finishes, a two-beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Stand Time, Kitchen Timer or Delay Time, the time on the display will continue to count down.
3. Stand time and Delay start cannot be programmed before any automatic function. This is to prevent the starting temperature of food from rising before defrosting or cooking begins. A change in starting temperature could cause inaccurate results.
4. The maximum programmable time of Standing Time, Kitchen Time or Delay Time is up to 90 minutes.

Operation

How to Use the Shelf When Microwaving

1. The shelf must be positioned on Shelf Supports securely to prevent damage to the oven from arcing.
2. **DO NOT** use a microwave browning dish on the shelf. The shelf and dish could overheat.
3. **DO NOT** use the oven with the shelf on the microwave floor. This could damage the microwave.
4. Use pot holders when handling the shelf—it may be hot.

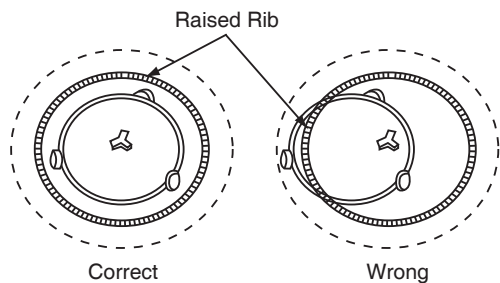
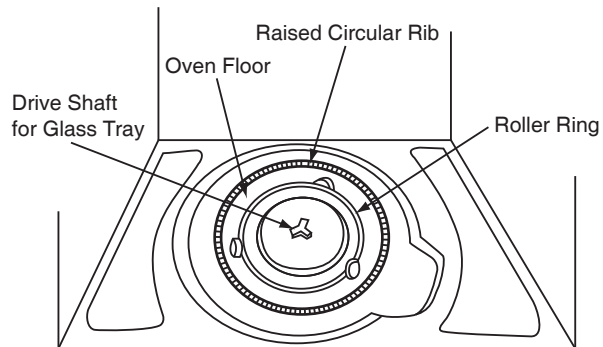


Caution:

Do not heat liquids on shelf, use the turntable for heating liquids.
Also be careful when removing hot items from the shelf or turntable.

Placement of the Roller Ring

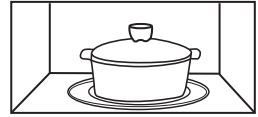
Before using the microwave oven, be sure the Roller Ring is properly installed. Incorrect installation can result in improper cooking, damage to the oven or spillage of food. The Roller Ring must be located on the surface between the raised rib and raised floor.



For best cooking results

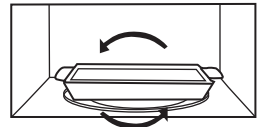
1-Level cooking

Food microwaves best when placed onto the turntable, with turntable on (rotating).

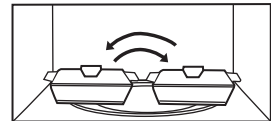


(Turntable On)
For best results

When a large dish or more than one dish is used for cooking, the turntable can be turned off. For best results, rotate large dish and interchange multiple dishes, halfway through cooking cycle.

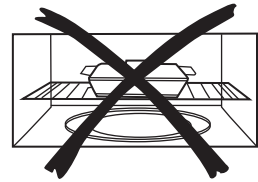


(Turntable Off)
Rotate dish
halfway through cooking



(Turntable Off)
Interchange dishes
halfway through cooking

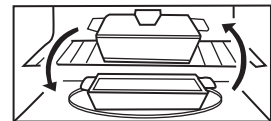
For best cooking results, remove the shelf unless you are reheating on more than one level.



Uneven results

2-Level cooking

1. Multiply reheat time by 1½.
2. Interchange dishes halfway through cooking.



Interchange dishes
halfway through cooking

DO NOT use the shelf or operate Turntable Off when cooking foods on Popcorn / Inverter Turbo Defrost / Keep Warm / Sensor Reheat / Sensor Cook.



Microwave Shortcuts

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate refrigerated Bacon , 450 g (1 pound)	P10 (HIGH)	30 s	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften Brown Sugar 1 cup (250 ml)	P10 (HIGH)	20 - 30 s	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with lid or plastic wrap.
To soften refrigerated Butter , 1 stick, 110 g (1/4 pound)	P3 (MED-LOW)	1	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish.
To melt refrigerated Butter , 1 stick, 110 g (1/4 pound)	P6 (MEDIUM)	1 1/2 - 2	Remove wrapper and place butter in a microwave safe dish covered with lid or vented plastic wrap.
To melt Chocolate , 1 square, 28 g (1 oz.)	P6 (MEDIUM)	1 - 1 1/2	Remove wrapper and place chocolate in a microwave safe dish. After heating, stir until completely melted. <i>Note: Chocolate holds its shape even when softened.</i>
To melt Chocolate , 1/2 cup (125 ml) chips	P6 (MEDIUM)	1 - 1 1/2	
To toast Coconut , 1/2 cup (125 ml)	P10 (HIGH)	1	Place in a microwave safe dish. Stir every 30 seconds.
To soften Cream Cheese , 225 g (8 oz.)	P3 (MED-LOW)	1 - 2	Remove wrapper and place in a microwave safe bowl.
To brown Ground Beef , 450 g (1 pound)	P10 (HIGH)	4 - 5	Crumble into a microwave safe colander set into another dish. Cover with plastic wrap. Stir twice. Drain grease.
To cook Vegetables ,			
Fresh (225 g) (1/2 lb)	P8	3 1/2 - 4	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
Frozen (285 g) (10 oz.)	P8	4 1/2 - 5	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking. (Not suitable for vegetables in butter or sauce.)
Canned (430 g) (15 oz.)	P8	3 1/2 - 4	Empty contents into microwave safe serving bowl. Do not cover.



Microwave Shortcuts

(continued)

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To cook baked Potato , 170 - 225 g (6 - 8 oz.) each 1 potato 2 potatoes	P8 P8	4½ - 5 8 - 9	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 2.5 cm (1-inch) apart. Do not cover. Let stand 5 minutes to complete cooking.
To steam Hand Towels - 4	P10 (HIGH)	20 - 30 s	Soak in water, then wring out excess. Place on a microwave safe dish. Heat. Present immediately.
To soften Ice Cream , 2 qt. (½ gallon)	P3 (MED-LOW)	1 - 1½	Check often to prevent melting.
Cup of liquid To boil water, broth, etc. 1 cup, 250 ml (8 oz.) 2 cups, 500 ml (16 oz.)	P10 (HIGH)	2½ - 3 4	Heated liquids can erupt if not stirred. Do not heat liquids in microwave oven without stirring before heating.
Cup of liquid To warm Beverage, 1 cup, 250 ml (8 oz.) 2 cups, 500 ml (16 oz.)	P7 (MED-HIGH)	2 - 3 4 - 5	
To roast Nuts , 1½ cups (375 ml)	P10 (HIGH)	4 - 5	Spread nuts into a 23 cm (9-inch) microwave safe pie plate. Stir occasionally.
To toast Sesame Seeds , ¼ cup (60 ml)	P10 (HIGH)	3 - 5	Place in a small microwave safe bowl. Stir twice.
To skin Tomatoes , (one at a time)	P10 (HIGH)	30 s	Place tomato into a microwave safe bowl containing boiling water. Rinse and peel. Repeat for each tomato.
To remove Cooking Odours ,	P10 (HIGH)	5	Combine 1 to 1½ cups (250 - 375 ml) water with the juice and peel of one lemon in a 2 quart microwave safe bowl. After water finishes boiling, wipe interior of oven with a cloth.

Food Characteristics

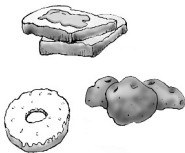
Bone and Fat

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.



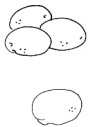
Density

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 centres be very careful. Certain foods have centres made with sugar, water, or fat and these centres 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 centre.



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 centre of the dish and thick pieces toward the edge.



Size

Thin pieces cook more quickly than thick pieces.



Starting Temperature

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



Cooking Techniques

Piercing

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



Browning

Foods will not have the same brown appearance as conventionally cooked foods or those foods which are cooked utilizing a browning feature. Meats and poultry may be coated with browning sauce, Worcestershire sauce, barbecue sauce or shake-on browning sauce. To use, combine browning sauce with melted butter or margarine and brush on before cooking.



For quick breads or muffins, brown sugar can be used in the recipe in place of granulated sugar, or the surface can be sprinkled with dark spices before baking.

Spacing

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





Cooking Techniques

(continued)

Covering

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

Shielding

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

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

Cooking time

A range of cooking time is given in each recipe. The time range compensates for the uncontrollable differences in food shapes, starting temperature, and regional preferences. Always cook food for the minimum cooking time given in a recipe and check for doneness. If the food is undercooked, continue cooking. It is easier to add time to an undercooked product. Once the food is overcooked, nothing can be done.

Stirring

Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the centre and the less cooked centre 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 centre and pieces from the centre 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.

Stand Time

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

Test for Doneness

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

ABOUT FOOD SAFETY AND COOKING TEMPERATURE

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

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

To test for doneness, insert a meat thermometer in a thick or dense area away from fat or bone. NEVER leave the thermometer in the food during cooking, unless it is approved for microwave oven use.



Care and Cleaning of Your Microwave Oven

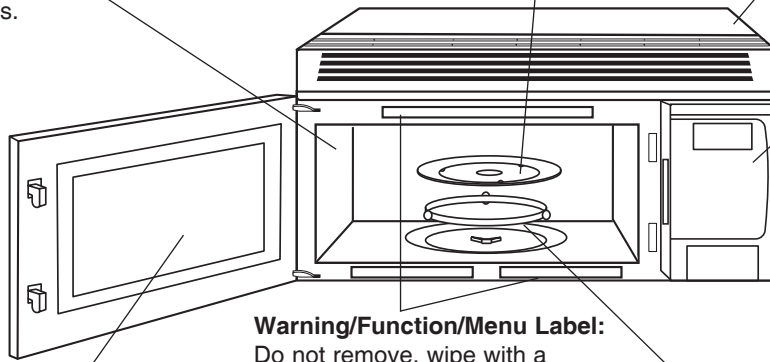
BEFORE CLEANING:
Unplug oven at wall outlet.

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

Inside of the oven:
Wipe with a damp cloth after using, mild detergent may be used if needed. Do not use harsh detergents or abrasives.

Glass Tray:
Remove and wash in warm soapy water or in a dishwasher.

Outside oven surfaces:
Clean with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into ventilation openings.

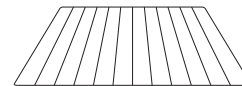


Control Panel:
If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives.

Warning/Function/Menu Label:
Do not remove, wipe with a damp cloth.

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.**

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



Shelf
Clean with a soft damp cloth to avoid scratches.

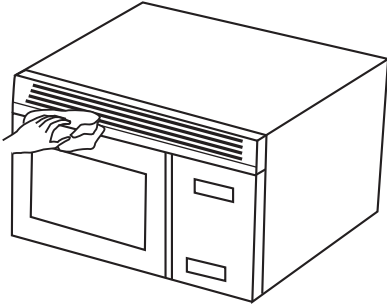
IT IS IMPORTANT TO KEEP THE OVEN CLEAN AND DRY. FOOD RESIDUE AND CONDENSATION MAY CAUSE RUSTING OR ARCING AND DAMAGE TO THE OVEN. AFTER USE, WIPE DRY ALL SURFACES-INCLUDING VENT OPENINGS, OVEN SEAMS, AND UNDER GLASS TRAY.



Care and Cleaning of Your Microwave Oven *(continued)*

Cleaning Vent Grille (Oven Air Vent)

1. Moisten a soft cloth in hot water containing mild detergent and wipe gently as shown in Fig. A.
Do not use ammonia or a strong detergent.



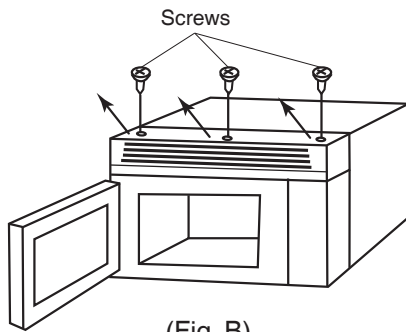
(Fig. A)

For Non-vented (ductless) application only. Charcoal Filter Replacement (NN-CF203)

This product is shipped for use in the top exhaust ventilation mode. If you wish to install this product without using an exhaust duct, the exhaust must be recirculated through the front louver and a charcoal filter. A temporary charcoal filter has been installed for your convenience. However, we recommend that this filter be changed as soon as possible with the replacement charcoal filter kit (NN-CF203) that can be purchased from your local Panasonic dealer. The charcoal filter cannot be cleaned. Once the replacement filter has been installed, it should be replaced periodically every 6 to 12 months, or more often if necessary. Refer to the following instructions for replacement.

1. Remove the Vent Grille

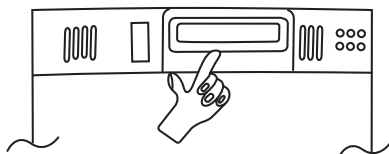
Remove three screws from the top of Grille as shown in Fig. B.
To remove Vent Grille, open the door, and pull the Vent Grille upwards as shown in Fig. B.



(Fig. B)

2. Remove the temporary Charcoal Filter

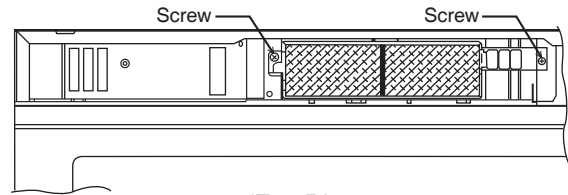
Insert your finger under the bottom of the filter, and pull the Charcoal Filter frontward as shown in Fig. C.



(Fig. C)

3. Install replacement Charcoal Filter (NN-CF203)

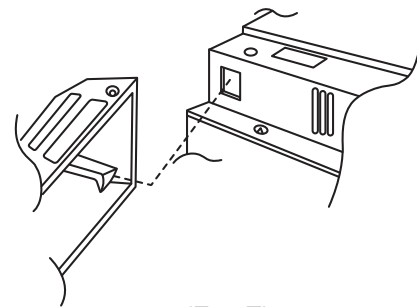
Install the Charcoal Filter aligning the two holes, then secure with two screws as shown in Fig. D.



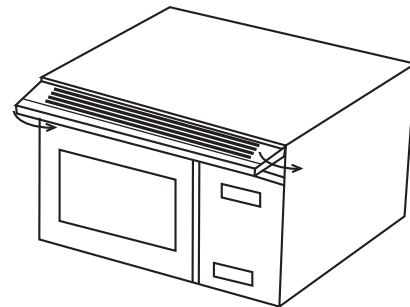
(Fig. D)

Installing Vent Grille

1. Install the bottom of Grille so that the locking tabs hook into the slots of the steel plate as shown in Fig. E and Fig. F.



(Fig. E)



(Fig. F)

2. Replace three screws on the top of Grille as shown in Fig. B.

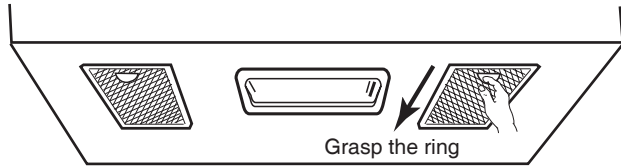


Care and Cleaning of Your Microwave Oven *(continued)*

Cleaning Grease Filters

The Grease Filters should be removed and cleaned often, at least once a month.

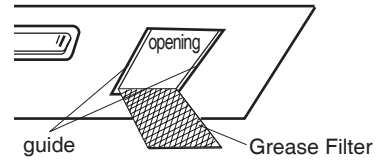
1. Grasp the "metal ring" on the Grease Filter. Slide the Grease Filter to the rear of oven.



2. Pull the Grease Filter out.
3. Use care when cleaning the Grease Filters. Corrosive cleaning agents, such as lye-based oven cleaners, may damage the Grease Filters. Clean the Grease Filters with a warm detergent solution. Do not use ammonia or other alkali because it will darken metal. Light brushing can be used to remove embedded dirt. Shake and remove moisture before replacing.

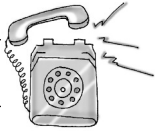
Installing Grease Filters

1. Slide in the edge of the Grease Filters along the opening's guide edges.
2. Push up front edge and pull forward until it fits.



Caution: After removing the Grease Filter, be careful with the sharp edges at the openings.

Never operate the Vent Fan without the Grease Filters in place.



Before Requesting Service

These things are normal:

The oven causes interference with my TV.

Some radio and TV interference might occur when you cook with the microwave oven. This interference is similar to the interference caused by small appliances such as mixers, vacuums, blow dryers, etc. It does not indicate a problem with your oven.

Steam accumulates on the oven door and warm air comes from the oven vents.

During cooking, steam and warm air are given off from the food. Most of the steam and warm air are removed from the oven by the air which circulates in the oven cavity. However, some steam will condense on cooler surfaces such as the oven door. This is normal. After use, the oven should be wiped dry (see page 27).

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	<p>The oven is not plugged in securely.</p> <p>→ Circuit breaker or fuse is tripped or blown.</p> <p>There is a problem with the outlet.</p>	<p>Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.</p> <p>Reset circuit breaker or replace fuse.</p> <p>Plug another appliance into the outlet to check if it is working.</p>
Oven will not start cooking.	<p>The door is not closed completely.</p> <p>→ Start Key was not touched after programming.</p> <p>Another program is already entered into the oven.</p> <p>The program is not correct.</p> <p>Stop/Reset Key has been touched accidentally.</p>	<p>Close the oven door securely.</p> <p>Touch Start Key.</p> <p>Touch Stop/Reset Key to cancel the previous program and enter new program.</p> <p>Program again according to the Operating Instructions.</p> <p>Program oven again.</p>
The word "DEMO MODE" appears on the Display Window .	<p>→ Demo mode was selected "On".</p>	<p>Deactivate mode by tapping Power Level key once Start Key 4 times and Stop/Reset Key 4 times.</p>
The Glass Tray wobbles.	<p>→ The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.</p>	<p>Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.</p>
When the oven is operating, there is noise coming from the glass tray.	<p>→ The Roller Ring and oven bottom are dirty.</p>	<p>Clean these parts according to Care and Cleaning of your Microwave Oven (see page 27).</p>
The word "LOCK" appears in the Display Window .	<p>→ The CHILD LOCK was activated.</p>	<p>Deactivate LOCK by tapping Stop/Reset key 3 times (see page 11).</p>
The oven stops cooking and "SERVICE" appears in the Display Window .	<p>→ This display indicates a problem with the microwave generation system.</p>	<p>Please contact an authorised Service Center (see page 31).</p>

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 Genius Prestige and Genius Prestige Plus)	Carry-in	1 Year	1 Year	Additional 4 Years (Part only)
Counter top microwave oven - Genius Prestige and Genius Prestige Plus	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)

(*) First thirty (30) days return/exchange at the dealer.

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.

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

For product operation and information assistance, please contact:

PRODUCT OPERATION ASSISTANCE

Customer Care Centre: Telephone #: 1-800-561-5505
Fax #: (905) 238-2360













































PRODUCT REPAIRS

Please locate your nearest Authorized Servicentre: panasonic.ca/english/support/servicentrelocator

IF YOU SHIP THE PRODUCT TO A SERVICENTRE

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

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate			
To Set Clock (☛ page 12)	 Tap twice. →  Set time of day. →  Touch once.			
To Set Light Hi-Warm/Hi-Cool/Low/Off (☛ page 12)	Hi-Warm  Touch once.	Hi-Cool  Tap twice.	Low  Tap three times.	Turn off the Light  Tap again.
To Set Turntable On/Off (☛ page 12)	To Set Turntable off  Touch once.		To Set Turntable on  Tap again.	
To Set Fan (☛ page 12)	To turn on at low Speed  Touch once.		To turn on at high Speed  Tap twice.	
	To turn on at super Speed  Tap four times.		To turn off  Tap again.	
To Use Auto Off 1/3/5/10 (☛ page 12)	To turn on for one minute  Touch once.	To turn on for 3 minutes  Tap twice.	To turn on for 5 minutes  Tap three times.	To turn on for 10 minutes  Tap again.
To Set Power and Time (☛ page 13)	 Tap to select Power Level. →  Set Cooking Time. →  Touch.			
To Cook Using Quick 30 (☛ page 13)	 (up to 5 min) →  Touch.			
To use Keep Warm (☛ page 13)	 Touch once. →  Set keep warm time. (up to 30 min.) →  Touch.			
To Cook using Popcorn (☛ page 14)	 Touch once. →  Optional. →  Touch.			
To Defrost using Inverter Turbo Defrost (☛ page 15)	 Touch once. →  Set weight. →  Touch.			
To Reheat/Cook Using Sensor Menu (☛ page 17)	 Touch once. →  To select category. →  Optional. →  Touch.			
To Use as a Kitchen Timer (☛ page 21)	 Touch once. →  Set time. →  Touch.			
To Set Stand Time (☛ page 21)	(Input up to 2-stage cooking programs.) →  Touch once. →  Set time. →  Touch.			
To Set Delay Start (☛ page 21)	 Touch once. →  Set time. → (Input up to 2-stage cooking programs.) →  Touch.			



Specifications

Power Source:	120 V, 60 Hz			
Power Consumption:	1200 W			
Cooking Power:*	1100 W			
Outside Dimensions (W x H x D):	759 mm x 418 mm x 391 mm (29 ⁷ / ₈ " x 16 ⁷ / ₁₆ " x 15 ³ / ₈ "			
Oven Cavity Dimensions (W x H x D):	591 mm x 242 mm x 367 mm (23 ¹ / ₄ " x 9 ¹ / ₂ " x 14 ⁷ / ₁₆ "			
Charcoal Filter (optional):	NN-CF203			
Operation Frequency:	2450 MHz			
Ventilation Power:	Super 450 CFM	Turbo 300 CFM	High 160 CFM	Low 130 CFM
Noise Level:	60 dB	55 dB	49 dB	40 dB
Net Weight:	Approx. 22.0 kg (48.5 lbs.)			

*IEC Test procedure

Specifications/part numbers subject to change without notice.

User's Record

The serial number of this product may be found on the left side of the control panel. You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Model No. _____

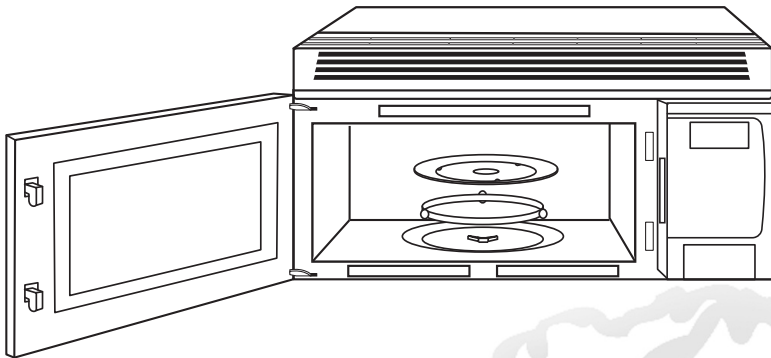
Serial No. _____

Date of Purchase _____

Panasonic®

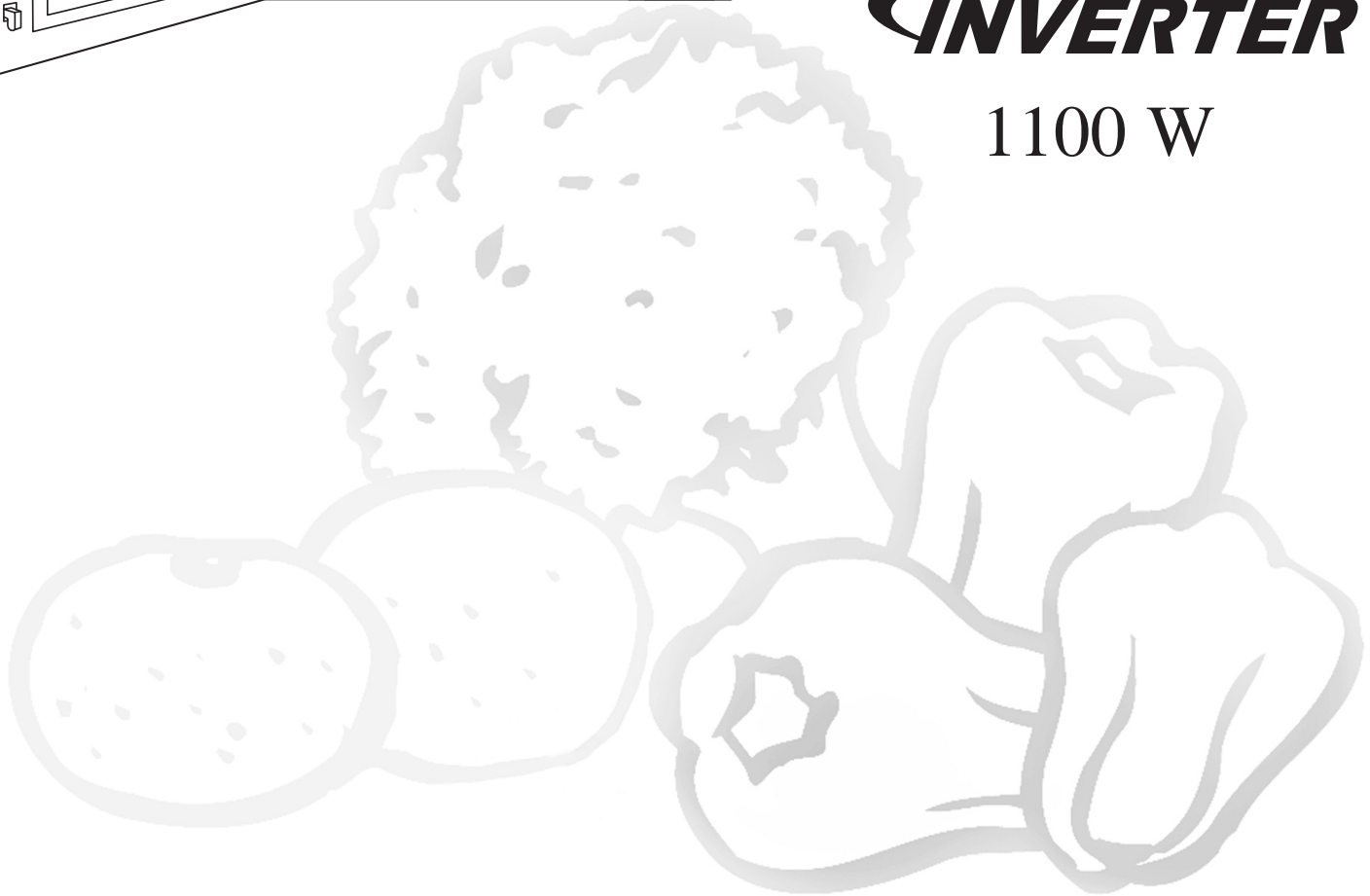
Manuel d'utilisation Four à micro-ondes à hotte intégrée Pour usage domestique seulement

Modèle **NN-SE284S**
NN-SE284B
NN-SE284W



INVERTER

1100 W



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

For English Instructions, turn over.

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

F0003BL70CP
IP0514-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2014

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions	1
Importantes mesures de sécurité	2-3
Instructions d'installation et de mise à la terre	4-5
Mises en garde	6

Utilisation

Diagramme des caractéristiques	8
Panneau des commandes	9
Fonctions de la barre de réglage... ..	10
Sélection des fonctions (SÉLECTION LB/KG / SÉLECTION DE LANGUE / SÉLECTION D'AVERTISSEUR / MENU À L'ÉCRAN / MODE DE DÉMONSTRATION)	10-11
Système de verrouillage	11
Réglage de l'horloge	12
Réglage de l'éclairage	12
Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)	12
Réglage du ventilateur	12
Réglage du temps d'arrêt automatique du ventilateur 1/3/5/10	12
Sélection de la puissance et de la durée de cuisson	13
Fonction 30 express	13
Maintien au chaud	13
Maïs éclaté	14
Fonction Plus/Moins	14
Turbo-décongélation avec système Inverter	15
Conseils et techniques de décongélation	15-16
Réchauffage par senseur	17
Cuisson par senseur	17
Tableau de cuisson par senseur	18-19
Recettes par micro-ondes	20
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente)	21
Fonctionnement	22
Conseils pratiques	23-24
Caractéristiques des aliments	25
Techniques de cuisson	25-26
Guide sommaire	32

Entretien et service

Entretien	27-29
Nettoyage de la grille de ventilation (Évent d'aération)	28
Réinstallation de la grille de ventilation	28
Nettoyage des filtres à graisses	29
Installation des filtres à graisses	29
Guide de dépannage	30
Garantie après-vente	31

Information générale

Ustensiles de cuisson	7
Données techniques	33
Pour vos dossiers	34

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

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

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



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

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



DANGER

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



AVIS

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



ATTENTION

L'utilisateur risque d'être exposé à une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, peut engendrer des blessures mineures ou modérées.

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



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

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

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

Ce four micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE



AVIS

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe «Instructions de mise à la terre» à la page 4.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 4.
6. **Ne pas** obstruer les événements d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit chimique dans ce four. Cet appareil est conçu uniquement pour la cuisson ou le réchauffage d'aliments. Il n'est pas destiné à un usage commercial ou pour laboratoire. Le chauffage ou l'utilisation de produits corrosifs lors du nettoyage risquerait d'endommager l'appareil ou causer des fuites de radiation.
9. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, n'utiliser qu'une éponge ou un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse (savon doux ou détergent).
10. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant. **Ne pas** prendre pour acquis le fait qu'un enfant peut maîtriser la cuisson parce qu'il sait comment utiliser une fonction.
11. **Ne pas** faire fonctionner l'appareil si sa fiche ou son fil d'alimentation sont endommagés, s'il a été échappé, endommagé ou s'il semble y avoir une anomalie.
12. **Ne pas** plonger la fiche ou le fil d'alimentation dans l'eau.
13. Éloigner le fil d'alimentation de toute source de chaleur.
14. **Ne pas** laisser pendre le fil d'alimentation hors de la surface où est déposé le four.
15. Ne pas tenter de réparer ou de modifier les réglages internes de l'appareil. Confier tout entretien à un personnel compétent ou consulter un centre de service Panasonic agréé.
16. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
17. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
 - (a) **Ne pas** surchauffer les aliments. Toute cuisson nécessitant l'utilisation de papier, de matière plastique ou autre combustible doit être constamment surveillée.
 - (b) Retirer les attaches en métal des emballages avant de les placer au four.
 - (c) **S'il arrive qu'un incendie se déclare à l'intérieur du four, laisser la porte fermée, débrancher le fil d'alimentation ou couper le contact sur le circuit électrique.**
 - (d) **Ne pas** utiliser l'intérieur du four comme espace de rangement. **Ne pas y laisser de produits en papier, d'ustensiles de cuisson ou d'aliments une fois la cuisson terminée.**
18. **Liquides très chauds**
Des liquides, tel l'eau, le café ou le thé peuvent être surchauffés au-delà de leur point d'ébullition sans apparaître en état d'ébullition. Il n'est pas toujours possible de constater visuellement l'ébullition d'un liquide à sa sortie du four. IL SE POURRAIT QUE DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS SOUDAINEMENT DÉBORDENT LORS DE L'INSERTION D'UNE CUILLÈRE OU D'UN USTENSILE DANS LE LIQUIDE.
Afin de prévenir tout risque de blessures :
 - (a) **BRASSER LE LIQUIDE AVANT LA CUISSON ET À MI-CUISSON.**
 - (b) **Ne pas réchauffer ensemble de l'eau et de l'huile ou des matières grasses. La pellicule huileuse enferme la vapeur et peut produire une violente éruption.**
 - (c) **Ne pas** utiliser de récipients à parois droites et cous étroits.
 - (d) En fin de cuisson, laisser reposer le récipient dans la cavité du four pendant une courte période avant de le retirer du four.
19. **Ne pas** faire cuire directement sur le plateau rotatif. Il risque de se craqueler, causer des blessures ou des dommages au four.



IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

(suite)

20. Cet appareil convient pour utilisation au-dessus d'équipement de cuisson à gaz et électrique d'une largeur maximale de 91,4 cm (36 po). Pour réduire le risque de feu et de choc électrique, installer à au moins 34,6 cm (13 5/8 po) au-dessus d'une surface de cuisson, la distance devant être mesurée à partir du dessous du four.
21. Nettoyer fréquemment les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler sur la hotte ou sur les filtres.
22. Nettoyer avec précaution le filtre à graisses. Des agents corrosifs de nettoyage tels que des produits de nettoyage de four à base de lessive peuvent endommager le filtre. Une fois par mois, nettoyer le filtre dans de l'eau chaude légèrement savonneuse.
23. Ne jamais flamber des aliments sous la hotte lorsque le ventilateur est activé car cela pourrait propager les flammes.



AVIS

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES :

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

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

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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE :

1. **Ne pas** faire fonctionner le four lorsqu'il est vide et **ne pas** utiliser des contenants en métal. Lors de l'utilisation du four en l'absence d'aliment ou d'eau, l'énergie des micro-ondes ne peut être absorbée et elle se réfléchirait continuellement sur les parois du four. Il en résulterait une formation d'étincelles et des dommages à la cavité du four, la porte ou les autres composants, engendrant un risque d'incendie.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité, dessus ou dans le four.
3. **Ne pas** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four, ni utiliser du papier journal ou des sacs en papier pour la cuisson.
4. **Ne pas** frapper le panneau des commandes. Les commandes peuvent être endommagées.
5. **Ne pas** utiliser de papier recyclé à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes. Il peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.



POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'ÊTRE ÉBOUILLANTÉ :

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

Plateau en verre

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

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.

Conserver ce manuel d'utilisation

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

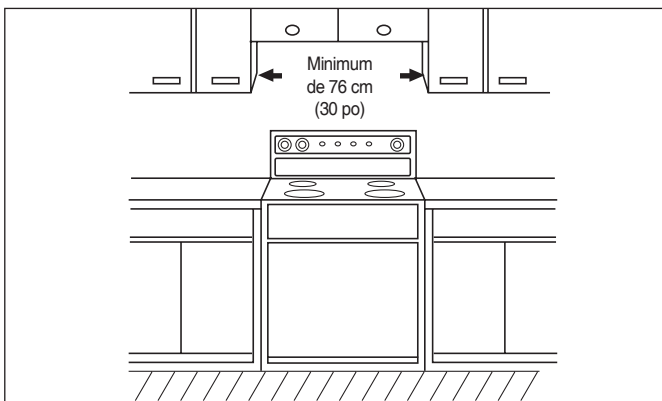
⚠ INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE

Examen du four

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

Installation

1. Ce four a été conçu pour être installé au-dessus d'une cuisinière à gaz ou électrique d'une largeur de 91,4 cm (36 po) ou moins, dans une ouverture d'au moins 76 cm (30 po).
2. Veiller à installer ce four uniquement en suivant les instructions supplémentaires d'installation qui sont fournies.
3. Il est recommandé que le produit soit monté sur une fixation murale d'au moins 5 x 10 cm (2 x 4 po), avec un mur de cloison sèche ou de plâtre/latte d'au moins 1 cm (3/8 po) d'épaisseur. Pour de plus amples renseignements, consulter les instructions supplémentaires d'installation fournies.
4. S'assurer que la hauteur de l'armoire de cuisine rencontre les spécifications minimum indiquées dans les instructions d'installation.
5. Ce four a été construit pour un usage domestique uniquement.



AVIS

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

Consulter un maître-électricien ou un centre de service pour de plus amples détails concernant cette prise de terre.

Instructions de mise à la terre

CET APPAREIL DOIT ÊTRE BRANCHÉ DANS UNE PRISE AVEC RETOUR À LA TERRE. En cas de court-circuit, cette prise de terre permet de réduire les risques de chocs électriques. La fiche à trois branches dont est muni cet appareil s'insère dans une prise standard à trois trous incluant un retour à la terre.

- Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.
- Ne pas retirer la broche de retour à la terre.
- Ne pas utiliser un adaptateur.
- Ne pas utiliser un cordon prolongateur.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET DE MISE À LA TERRE (suite)

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise à trois trous. S'il advenait que l'installation électrique ne comporte pas de prise munie d'un retour à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation du propriétaire de consulter un maître-électricien afin de faire effectuer les modifications nécessaires.
3. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). Il est dangereux d'utiliser une haute tension et cela peut occasionner un incendie ou des dommages au four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic n'est PAS responsable pour quelconques dommages résultant d'un usage du four avec un voltage autre que celui spécifié.

Brouillage télé/radio

1. L'utilisation du four à micro-ondes peut occasionner du brouillage sur la réception radio, télé ou sur un autre équipement semblable.
2. En présence de brouillage, les mesures suivantes peuvent le réduire ou l'éliminer :
 - (a) Placer la radio, le téléviseur, etc., le plus loin possible du four à micro-ondes.
 - (b) Utiliser une antenne correctement installée pour obtenir un signal de réception plus puissant.
 - (c) Nettoyer la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Entretien »)

Hotte

1. **Le ventilateur d'aération du four va se mettre en marche automatiquement dans certaines conditions d'utilisation de la cuisinière. Ceci est normal.** Faire bien attention de ne pas provoquer et propager un incendie accidentel lorsque le ventilateur est en marche.
2. Ne jamais laisser la cuisinière sans surveillance lorsqu'elle est réglée sur une haute température. Les plats peuvent déborder et causer des coulures graisseuses et des vapeurs qui peuvent s'enflammer et provoquer un incendie si le ventilateur est en marche. Pour réduire la mise en route automatique du ventilateur, utiliser des ustensiles de taille appropriée et ne régler la cuisinière sur des températures élevées que lorsque c'est nécessaire.
3. Si un feu de corps gras se déclare, l'étouffer en recouvrant complètement le récipient avec un couvercle ajusté, une plaque à biscuit ou un plat.
4. Maintenir la hotte et les filtres à graisses propres en suivant les instructions à la page 28, pour maintenir une ventilation adéquate et éviter un incendie de graisse.
5. S'assurer de garder le filtre toujours propre pour protéger le système de ventilation automatique (consulter la page 28). Si le ventilateur nécessite une réparation, ne pas utiliser le four jusqu'à ce qu'il soit réparé.
6. Le filtre à charbon doit être remplacé périodiquement. Il est possible de se le procurer auprès d'un détaillant Panasonic agréé.

Ventilation intérieure

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

Fonctionnement du moteur du ventilateur

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



Mises en garde

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

IMPORTANT

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

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

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

ATTENTION : Si un emballage de maïs éclaté pour four micro-ondes est utilisé, suivre les instructions sur l'emballage ou utiliser la touche pour maïs éclaté (voir page 14). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer les oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.

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

ATTENTION : Une cuisson excessive ou des vieilles pommes de terre peuvent engendrer un incendie.

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

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

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

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

8) THERMOMETRES

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

9) LAIT MATERNISÉ / ALIMENTS POUR BÉBÉS

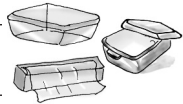
- **Ne pas** réchauffer le lait maternisé ou les aliments pour bébés dans le four micro-ondes. Le contenant ou la surface extérieure en verre peut paraître chaude mais l'intérieur peut être brûlant.

10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

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

11) MISES EN GARDE GÉNÉRALES

- **Ne pas** utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.



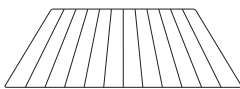
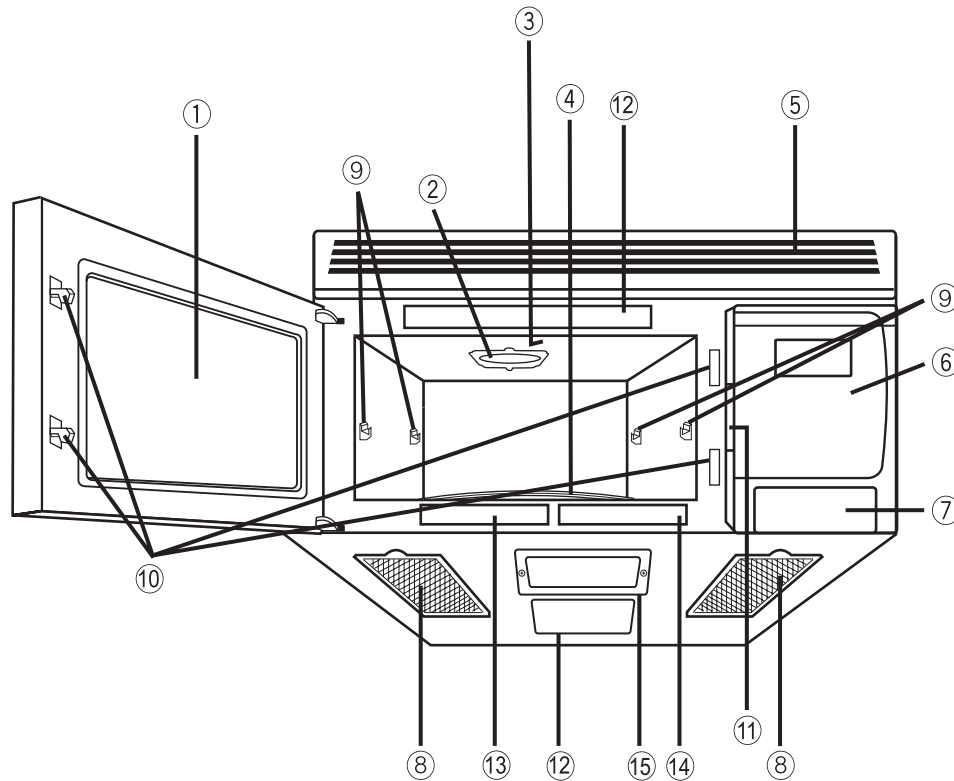
Ustensiles de cuisson

Article	Micro-ondes	Commentaires
Assiette et tasse en papier	Oui	Sert à réchauffer les aliments ou pour une cuisson de courte durée comme celle de saucisses fumées.
Attache métallique	Non	Risque de formation d'étincelles et d'incendie.
Bocal en verre	Non	La plupart des bocaux en verre ne résistent pas à la chaleur. Ne pas les utiliser pour la cuisson et le réchauffage.
Contenant jetable en papier-polyester	Oui	Certains aliments surgelés sont emballés dans de tels contenants. Disponibles dans le commerce.
Emballage repas-minute avec poignée métallique	Non	Les poignées métalliques risquent de former des étincelles.
Paille, osier, bois	Oui, avec précaution	Utiliser pour le réchauffage de courte durée ou pour amener les aliments à une faible température de service. Le bois peut sécher, se fendre ou craqueler dans le four.
Papier d'aluminium	Pour protéger seulement	Recouvrir les parties minces des pièces de viande et de la volaille de petits morceaux d'aluminium afin de prévenir la surcuisson. Des étincelles peuvent se produire si l'aluminium est trop près des parois ou de la porte, ce qui risquerait d'endommager le four.
Papier paraffiné	Oui	S'utilise pour couvrir l'aliment afin de prévenir les éclaboussures et maintenir l'humidité à l'intérieur du récipient.
Papier parchemin	Oui	S'utilise pour couvrir afin d'éviter les éclaboussures.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur. S'assurer que la pellicule est approuvée pour cuisson micro-ondes. Vérifier les directives sur l'emballage.
Plastique récipient allant au four micro-ondes	Oui, avec précaution	Doit être identifié "Pour four micro-ondes". Consulter les directives du fabricant pour l'emploi recommandé. Certains contenants en plastique pour micro-ondes ne conviennent pas aux aliments à haute teneur en sucre ou en gras.
Plastique, mélamine	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes et devient chaud.
Plat à brunir	Oui	Les plats à brunir ont été conçus pour la cuisson micro-ondes seulement. Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas réchauffer pendant plus de 6 minutes.
Plateau de repas surgelés en métal	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Plateau de repas surgelés allant au four micro-ondes	Oui	Chauffer un seul plateau à la fois dans le four.
Récipient en métal	Non	Le métal peut produire des étincelles et endommager le four.
Récipient en verre et céramique (résistant à la chaleur, allant au four)	Oui	Idéal pour la cuisson micro-ondes. Suivre les étapes en bas de page pour tester le récipient.
Sac de cuisson	Oui	Procéder selon 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 utiliser les attaches en métal. Percer six fentes de 1 cm (1/2 po) dans le haut du sac.
Sac en papier brun	Non	Risque d'incendie.
Serviette en papier et essuie-tout	Oui	Sert pour réchauffer les petits pains et les sandwiches, seulement si indiqué comme sans danger pour le four micro-ondes.
Serviette et essuie-tout en papier recyclé	Non	Peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles.
Thermomètre pour four micro-ondes	Oui	N'utiliser que des thermomètres à viande ou à bonbons conçus pour four micro-ondes.
Thermomètre pour four traditionnel	Non	Ne pas utiliser dans un four micro-ondes. Risque de formation d'étincelles. Peut chauffer.
Vaisselle allant au four micro-ondes	Oui	Lire les directives du fabricant avant d'utiliser. Certains récipients sont identifiés "Pour four micro-ondes".
Vaisselle non identifiée	?	Tester le récipient comme indiqué ci-dessous.
Verre en mousse de polystyrène ("styrofoam")	Oui, avec précaution	Sert à amener l'aliment à une basse température de service. Peut fondre si la température est élevée.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

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

Diagramme des caractéristiques



Étagère

Ne pas laisser l'étagère dans le four en permanence. Utiliser l'étagère pour la cuisson à 2 niveaux seulement. Voir p. 22



Plateau en verre

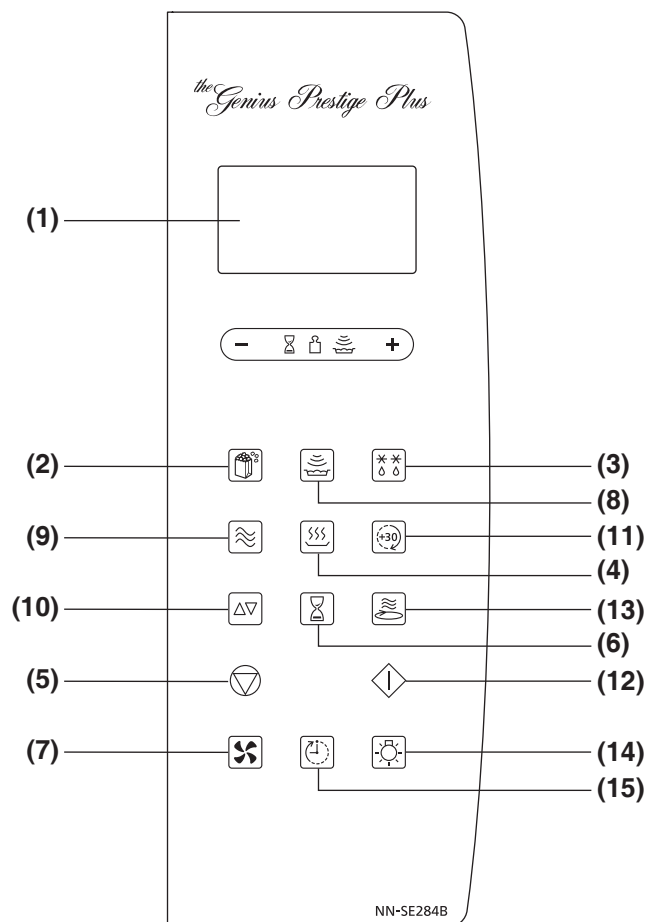


Anneau à galets

- ① Vitre transparente
- ② Couvercle de guide d'ondes (Ne pas enlever)
- ③ Éclairage du four
- ④ Plateau en verre (Plateau rotatif)
- ⑤ Événements d'aération (La grille de ventilation est amovible et peut être nettoyée. Voir p. 28)
- ⑥ Panneau des commandes
- ⑦ Touche de déverrouillage de la porte
- ⑧ Filtre à graisses (Le filtre à graisses est amovible et peut être nettoyé. Voir p. 29)
- ⑨ Supports d'étagère
- ⑩ Verrouillage de sécurité de la porte
- ⑪ Plaque signalétique
- ⑫ Étiquette d'avertissement
- ⑬ Étiquette des fonctions
- ⑭ Aide-mémoire
- ⑮ Éclairage de la surface de cuisson

Panneau des commandes

* L'agencement des touches sur les panneaux de commandes des modèles NN-SE284S/SE284B/SE284W est identique.



- (1) **Écran d'affichage** : L'affichage inclut des voyants pour indiquer l'heure, les temps et fonctions de cuisson choisis.
- (2) **Touche de maïs éclaté** : Toucher cette touche pour préparer du maïs éclaté dans un emballage allant au four micro-ondes. (☛ page 14)
- (3) **Touche de turbo-décongélation avec Inverter** : Cette fonction permet de décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer en entrant le poids. (☛ page 15)
- (4) **Touche de maintien au chaud** : Toucher cette touche pour maintenir les aliments à la température de service pendant 30 minutes après leur cuisson. (☛ page 13)
- (5) **Touche d'arrêt/réenclenchement** : Toucher cette touche pour mettre le four hors marche ou annuler tous les réglages.
- (6) **Touche de minuterie/horloge** : Toucher cette touche pour régler la minuterie ou l'heure du jour.
- (7) **Touche de ventilateur** : Toucher cette touche pour régler le régime du ventilateur (bas, haut, turbo, super) ou le mettre hors marche. (☛ page 12)
- (8) **Touche de menu senseur** (☛ page 17)
- (9) **Touche d'intensité** : Toucher cette touche pour régler l'intensité. (☛ page 13)
- (10) **Touche de plus/moins** : Toucher cette touche pour prolonger ou abrégier la durée de cuisson des aliments lors de l'utilisation des touches de maïs éclaté, réchauffage par senseur et cuisson avec senseur. (☛ page 14, 17)
- (11) **Touche 30 express** : Toucher cette touche pour régler ou prolonger le temps de cuisson par paliers de 30 secondes. (☛ page 13)
- (12) **Touche de mise en marche** : Toucher cette touche pour mettre une fonction en marche. Si la porte est ouverte après la mise en marche du four, appuyer de nouveau pour recommencer le fonctionnement.
- (13) **Touche de plateau rotatif (Oui/Non)** : Toucher cette touche pour mettre le plateau rotatif en ou hors marche. (☛ page 12)
- (14) **Touche d'éclairage** : Toucher cette touche pour activer l'éclairage du four. (☛ page 12)
- (15) **Touche d'arrêt auto du ventilateur 1/3/5/10** : Toucher cette touche pour régler la minuterie du ventilateur. (☛ page 12)

Nota :

- Si une opération a été réglée mais que la touche **Marche** n'est pas pressée, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.
- Le rétroéclairage de l'écran d'affichage du four s'éteint pour économiser de l'énergie dans les conditions suivantes : 1. Mode sous tension. 2. Mode horloge ou deux points. 3. Système de verrouillage. 4. Fonctionnement du ventilateur automatique. 5. Fin de la cuisson.
- Le rétroéclairage de la touche clignote pour solliciter la prochaine étape. Le rétroéclairage de la touche demeure allumé pour indiquer qu'une sélection peut être faite ou a été faite (modèle SE284S seulement).



Barre de réglage



SÉLECTION DU MENU SENSEUR

Taper sur « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour sélectionner les menus de cuisson avec senseur.

SÉLECTION DE LA DURÉE

Taper sur « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour prolonger ou abréger la durée de cuisson.

SÉLECTION DU POIDS

Taper sur « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour augmenter ou baisser le poids réglé.

NOTA :

La durée maximum pouvant être programmée au moyen de la barre de réglage est de 90 minutes.

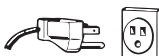












Sélection des fonctions

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

Ce four micro-ondes possède cinq fonctions réglables :

1. Sélection LB/KG : Ce four micro-ondes possède les unités de mesure de poids impériales et métriques.
2. Sélection de LANGUE : Ce four micro-ondes offre un choix d'affichage en anglais, français ou espagnol.
3. Sélection d'AVERTISSEUR : Ce four micro-ondes offre un choix d'avertisseur activé/désactivé.
4. MENU À L'ÉCRAN : Le guide vous aide à programmer le four micro-ondes en affichant l'étape suivante.
5. MODE DE DÉMONSTRATION : Cette fonction est conçue pour les démonstrations en magasin.

 <ul style="list-style-type: none"> • Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. 	
Sélection LB/KG	  <ul style="list-style-type: none"> • Toucher Marche une fois. Au moment de l'achat, le four est réglé par défaut aux mesures impériales (LB). → • Taper sur « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour sélectionner des unités de mesure métriques (kg).
Sélection de LANGUE	  <ul style="list-style-type: none"> • Taper sur Marche deux fois. Au moment de l'achat, l'affichage est réglé par défaut à l'anglais. → • Toucher Plus/Moins une fois. La langue d'affichage passe au français. • Taper deux fois sur Plus/Moins. La langue d'affichage passe à l'espagnol.
Sélection d'AVERTISSEUR	  <ul style="list-style-type: none"> • Taper trois fois sur Marche. Au moment de l'achat, l'avertisseur est en mode activé. → • Toucher Minuterie/Horloge une fois. L'avertisseur passe au mode désactivé.
MENU À L'ÉCRAN	 <ul style="list-style-type: none"> • Au moment de l'achat, le menu à l'écran est activé. → • Taper quatre fois sur Minuterie/Horloge. Le menu à l'écran est alors désactivé.
MODE DE DÉMONSTRATION	   <ul style="list-style-type: none"> • Au moment de l'achat, le mode de démonstration est désactivé. → • Taper une fois sur la touche d'intensité, quatre fois sur Marche et quatre fois sur Arrêt/Réenclenchement. Le mode de démonstration est alors activé.
<p>Une fois le réglage effectué, toucher Arrêt/Réenclenchement pour quitter.</p>	



Sélection des fonctions

(suite)

Réglage individuel de LB/KG, LANGUE et AVERTISSEUR en suivant les étapes ci-dessous :

1.		• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre.
2.		• Toucher Marche une fois.
3.		• Taper sur « + »/« - » ou faire glisser la barre de réglage pour sélectionner des unités de mesure métriques (kg).
4.		• Toucher Marche une fois pour sélectionner la langue de l'affichage.
5.		<ul style="list-style-type: none"> • La langue par défaut de l'affichage est l'anglais. • Toucher Plus/Moins une fois. La langue d'affichage passe au français. • Taper deux fois sur Plus/Moins. La langue d'affichage passe à l'espagnol.
6.		• Taper une fois sur Marche pour faire le réglage de l'avertisseur.
7.		• Taper une fois sur Minuterie/Horloge . L'avertisseur passe au mode désactivé.
Une fois le réglage effectué, toucher Arrêt/Réenclenchement pour quitter.		



Système de verrouillage

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

Pour activer :	<ul style="list-style-type: none"> • Taper trois fois sur Marche. L'indication « VERROUILLAGE » apparaît à l'affichage. ► L'indication « VERROUILLAGE » demeure affichée jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Le four ne peut être mis en marche même si la touche est pressée. 	Pour désactiver :	<ul style="list-style-type: none"> • Taper trois fois sur Arrêt/Réenclenchement. ► L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA :

1. Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.
2. Ce système ne peut être mis en fonction lorsque la sélection de la langue d'affichage, de l'unité de poids (LB/KG), ou de l'avertisseur est en cours.
3. Il est possible de régler la fonction de verrouillage de sécurité de manière que le rétroéclairage de la touche demeure allumé ou éteint. Se reporter à P9 pour l'emplacement de la touche (modèle SE284S seulement).





Réglage de l'horloge

Exemple : Réglage à 11:25 AM ou PM

1.		<ul style="list-style-type: none"> Taper deux fois sur Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points clignotent.
2.		<ul style="list-style-type: none"> Régler l'heure du jour en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage. ➤ L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter. <p>Glisser</p>
3.		<ul style="list-style-type: none"> Taper une fois sur Minuterie/Horloge. ➤ Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

NOTA :

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



Réglage de l'éclairage



Cette fonction permet de régler la luminosité de la surface de cuisson. Taper une fois sur la touche d'éclairage pour une lumière haute-chaude, deux fois pour une lumière haute-froide, ou trois fois pour une lumière basse; pour éteindre, taper une autre fois.



Réglage du plateau rotatif (Oui/Non)



Pour de meilleurs résultats de cuisson, laisser en marche le plateau rotatif. Il est néanmoins possible de mettre le plateau rotatif hors marche afin de permettre la cuisson de grands plats. Toucher la touche de plateau rotatif pour mettre le plateau rotatif en ou hors marche. Si le plateau est mis hors marche, l'indication (NON) apparaît à l'affichage.

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



Réglage du ventilateur



Le ventilateur (ventilateur d'aération) enlève les vapeurs de la surface de cuisson dessous le four à micro-ondes. Taper une fois sur la touche de ventilateur pour un régime à basse vitesse, deux fois pour un régime à haute vitesse, trois fois pour un régime turbo et quatre fois pour un régime à super haute vitesse; pour mettre le ventilateur hors marche, taper une autre fois sur la touche. L'indication s'affiche lorsque le ventilateur est en marche.

Nota :

- Le ventilateur fonctionnera pendant quelques secondes à la vitesse « Turbo » même lors de la sélection du réglage « Élevée/Faible ». Ceci n'est pas cause d'anomalie.
- Maintenir la pression sur la touche de ventilateur pendant 2 secondes pour mettre le ventilateur hors marche.

NOTA : Ventilateur automatique

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

Le message « REFROIDISSEMENT » apparaît à l'affichage

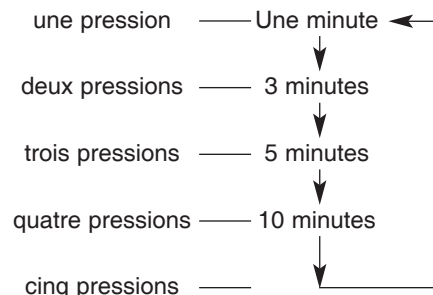
Si le four à micro-ondes est utilisé pendant une période prolongée ou la surface de cuisson sous le four à micro-ondes est utilisée, le message « REFROIDISSEMENT » peut s'afficher et le ventilateur tourne jusqu'à ce que les composants internes refroidissent. Le four à micro-ondes fonctionne normalement.



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






Après avoir réglé le ventilateur, il est possible de régler le temps d'arrêt automatique du ventilateur. Taper sur la touche d'arrêt auto du ventilateur 1/3/5/10 pour régler la minuterie du ventilateur. Le réglage du temps se fait en pressant les touches de la façon suivante :



NOTA : Si la touche d'arrêt automatique du ventilateur est appuyée après le réglage du temps d'arrêt automatique, il sera nécessaire de régler le temps à nouveau.

Sélection de la puissance et de la durée de cuisson

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

1.  Appuyer cinq fois.	<ul style="list-style-type: none"> • Taper sur la touche d'intensité jusqu'à ce que le niveau d'intensité désiré soit affiché.
2.  Glisser	<ul style="list-style-type: none"> • Régler la durée de cuisson en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 1 minute 30 secondes.
3. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toucher Marche. ► La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

Taper	Niveau de puissance
une	P10 (ÉLEVÉE)
deux	P9
trois	P8
quatre	P7 (MOY.-ÉLEVÉE)
cinq	P6 (MOYENNE)
six	P5
sept	P4
huit	P3 (MOY.-FAIBLE)/DÉC.
neuf	P2
dix	P1 (FAIBLE)

NOTA :

1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chaque cycle de la cuisson avant de toucher la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
2. Si le niveau de puissance P10 est sélectionné pour le premier cycle de cuisson, il est possible de commencer directement à l'étape 2.
3. Au niveau de puissance P10, la durée maximale programmable est de 30 minutes. Pour les autres niveaux, la durée maximale est de 90 minutes.
4. Régler la puissance à P10 pour réchauffer des liquides. Le niveau P7 convient à la plupart des aliments tandis que P6 convient mieux à des aliments plus denses.
5. Pour la décongélation, régler la puissance à P3.



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



Fonction 30 express

Cette fonction permet de régler ou d'ajouter du temps de cuisson par incréments de 30 secondes jusqu'à 5 minutes.

Réglage de la durée de cuisson :

1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Appuyer sur la touche 30 express jusqu'à ce que le temps de cuisson désiré (jusqu'à 5 minutes) soit affiché. Le niveau de puissance est prédéfini à P10.
2. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toucher Marche. La cuisson débute et le compte à rebours s'amorce. À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre.

NOTA :




1. Au besoin, il est possible d'utiliser un autre niveau de puissance. Sélectionner le niveau désiré avant de régler le temps de cuisson.
2. Après avoir réglé le temps de cuisson avec la touche **30 express**, il n'est pas possible d'utiliser la barre de réglage.
3. La touche **30 express** peut être utilisée pour prolonger le temps de cuisson lorsque les réglages de cuisson ont été effectués manuellement. Le nouveau réglage du temps de cuisson est affiché.



Maintien au chaud

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

Exemple : Pour conserver 500 ml (2 tasses) de sauce maison au chaud

1. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toucher Maintien au chaud.
2.  Glisser	<ul style="list-style-type: none"> • Régler la durée de maintien au chaud, jusqu'à 30 minutes.
3. 	<ul style="list-style-type: none"> • Toucher Marche. ► Le maintien au chaud débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.




NOTA :

La fonction de **maintien au chaud** ne peut pas être utilisée en combinaison avec les fonctions avec capteur ou automatiques.



Maïs éclaté

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

1.		• Toucher Maïs éclaté .
2.	 Optionnel	• (Voir la fonction Plus/Moins .)
3.		• Toucher Marche . ► La cuisson débute.
À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche.)		

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS ÉCLATÉ :

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

REMARQUE :

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

Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté :

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

- 1 pression = Augmente d'environ 3 %
- 2 pressions = Augmente d'environ 6 %
- 3 pressions = Diminue d'environ 3 %
- 4 pressions = Diminue d'environ 6 %
- 5 pressions = Réglage original

Taper sur la touche **Plus/Moins** avant de toucher **Marche**.

Pour la cuisson/réchauffage par senseur :

Les préférences de cuisson varient d'une personne à l'autre.

Après avoir utilisé quelques fois la fonction de **cuisson/réchauffage par senseur**, il est possible de modifier le degré de cuisson.

- 1 pression = Augmente d'environ 10 %
- 2 pressions = Diminue d'environ 10 %
- 3 pressions = Réglage original

Taper sur la touche **Plus/Moins** avant de toucher **Marche**.



Turbo-décongélation avec système Inverter

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

Exemple : Pour décongeler 700 g (1,5 lb) de viande

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




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

Tableau de conversion :

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

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

Nota :

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



Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler :

1. La viande, la volaille et le poisson doivent être congelés sur 1 ou 2 couches seulement. Mettre du papier ciré entre les couches.
2. Emballer avec de la pellicule plastique très résistante, des sacs ou 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. Inscire 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 micro-ondes.
3. Les rôtis doivent être placés côté gras sur le dessous et la volaille entière, poitrine sur le dessous.
4. Sélectionner le niveau d'intensité le plus bas et le temps minimum afin que les aliments ne soient pas complètement décongelés.
5. Égoutter les jus durant la décongélation.
6. Tourner les aliments durant la décongélation.
7. Protéger les extrémités ou les parties minces si nécessaire (voir "Techniques de cuisson").

Après la décongélation :

1. Le centre des gros morceaux peut encore être gelé. La décongélation se termine pendant la durée d'attente.
2. Laisser reposer, couvert, conformément aux durées d'attente indiquées à la page 16.
3. Rincer les aliments mentionnés au tableau.
4. Les aliments congelés en deux couches devraient être rincés séparément et devraient avoir une période d'attente plus longue.



Conseils et techniques de décongélation

(suite)





ALIMENT	DURÉE (P3) DE DÉCONGÉLATION MANUELLE (min/kg)(min/lb)		PENDANT LA DÉCONGÉLATION	APRÈS LA DÉCONGÉLATION	
				Attente	Rinçage
Poisson et fruits de mer {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}					
Chair de crabe	13	6	Séparer en morceaux/Réarranger	5 min	OUI
Darnes de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Filets de poisson	8 à 12	4 à 6	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités		
Pétoncles	8 à 12	4 à 6	Séparer/Ôter les parties décongelées		
Poisson entier	8 à 12	4 à 6	Retourner		
Viande					
Viande hachée	8 à 10	4 à 5	Retourner/Ôter les parties décongelées/ Protéger les extrémités	10 min	NON
Rôtis {1,1-1,8 kg (2½ - 4 lb)}	8 à 16	4 à 8	Retourner/Protéger les extrémités et les parties décongelées	30 min au réfrigérateur	
Côtelettes/Steak	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées	5 min	
Côtes/T-bone	12 à 16	6 à 8	Retourner/Réarranger/Protéger les extrémités et les parties décongelées		
Ragoût	8 à 16	4 à 8	Séparer/Réarranger/Retirer les morceaux décongelés		
Foie (tranches minces)	8 à 12	4 à 6	Égoutter/Retourner/Séparer		
Bacon (tranches)	8	4	Retourner	----	
Volaille					
Poulet entier {jusqu'à 1,4 kg (3 lb)}	8 à 12	4 à 6	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	OUI
Poulet désossé	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Retirer les morceaux décongelés	5 min	
Morceaux de poulet	8 à 12	4 à 6	Séparer/Retourner/Protéger	10 min	
Poulet de Cornouailles	12 à 16	6 à 8	Retourner/Protéger	20 min au réfrigérateur	
Poitrine de dinde {2,3-2,7 kg (5-6 lb)}	12	6	Retourner/Protéger		

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 18, sélectionner manuellement la puissance et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 13.

Réchauffage par senseur

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

Exemple : Pour réchauffer une assiette d'aliment

1.		• Toucher Menu senseur .
2.	 Glisser	• Sélectionner le réchauffage par senseur au moyen de la barre de réglage.
3.	 Optionnel	• (Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 14)
4.		• Toucher Marche . ▶ Le réchauffage débute.

À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche.)

NOTA :

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

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

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





NE PAS UTILISER LE RÉCHAUFFAGE PAR SENSEUR :

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

Cuisson par senseur

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

Exemple : Pour faire cuire un mets surgelé de 300 g (10 oz)

1.		• Toucher Menu senseur .
2.	 Glisser	• Sélectionner le numéro de la catégorie désirée au moyen de la barre de réglage.
3.	 Optionnel	• (Voir la fonction Plus/Moins.) (☛ page 14)
4.		• Toucher Marche . ▶ La cuisson débute.

À la fin de la cuisson, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius et que 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'affiche.)

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

AVANT le réchauffage ou la cuisson :

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

PENDANT le réchauffage ou la cuisson : **NE PAS** ouvrir la porte du four avant la fin de cuisson ni avant l'émission de 2 bips. Autrement, la fuite de vapeur entraînera un réglage imprécis de la durée de cuisson. Si 2 bips se font entendre, le compte à rebours s'amorce. Il est possible d'ouvrir la porte du four afin de mélanger, retourner ou réarranger les aliments.

APRÈS le réchauffage ou la cuisson :

Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.



Tableau de cuisson par senseur

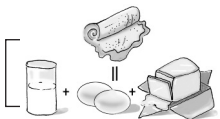
Aliment	Portions/Poids	Conseils
1. Réchauffage par senseur	110 - 900 g (4 - 32 oz)	Tous les aliments tels que les ragoûts, plats préparés, soupes, pâtes (sauf la lasagne) et aliments en conserve doivent être précuits. Les aliments doivent être à la température de la pièce ou sortir du réfrigérateur; aucun aliment congelé ne doit être mis à réchauffer par ce réglage. Ne pas réchauffer d'aliments dans des contenants en aluminium ou en plastique; les temps de réchauffage calculés seront inadéquats. Tous les aliments doivent être recouverts d'une pellicule plastique ou placés dans un contenant couvert. Dans la mesure du possible, les aliments réchauffés doivent être remués; il convient aussi de les laisser reposer 3 à 5 minutes avant de servir.
2. Gruau	40 à 80 g (0,5 à 1 tasse)	Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les indications du fabricant pour la préparation.
3. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses	Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons.
4. Omelette	2 à 4 oeufs	Suivre la recette Omelette de base à la page 20.
5. Soupe	250 à 500 ml (1 à 2 tasses)	Verser la soupe dans un bol pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Remuer après la cuisson.
6. Hot Dog	1 - 4 saucisses	Faire 3 fentes sur chaque saucisse. Placer les hot dogs, en les espaçant, sur une assiette en papier ou un plat pour four à micro-ondes. La durée de cuisson peut varier selon la taille et la marque des saucisses.
7. Mets surgelés	225 à 900 g (8 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Après les 2 bips, remuer ou redistribuer. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur. Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.
8. Pizza surgelée (tranche)	225 g (8 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
9. Pochette sandwich surgelée	1 sandwich (128 g) (4,5 oz)	Suivre les directives du fabricant pour la préparation.
10. Pommes de terre (Percer la peau)	1 - 4 pommes de terre (170 à 225 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
11. Légumes frais	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
12. Légumes surgelés	170 à 450 g (6 à 16 oz)	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (1/2 tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.) Après deux bips, remuer ou redistribuer.



Tableau de cuisson par senseur

(suite)

Aliment	Portions/Poids	Conseils
13. Légumes en conserve	430 g (15 oz)	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.
14. Riz	110 à 335 g (0,5 à 1,5 tasse)	Mettre du riz et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 à 10 minutes avant de servir.
15. Repas surgelés	300 à 450 g (11 à 16 oz)	Suivre les instructions pour savoir quand couvrir et découvrir. Ne pas utiliser de plats congelés dans des contenants en aluminium.
16. Morceaux de poulet	8 lb - 32 lb (170 g - 900 g)	Placer avec la peau sur le dessus. Couvrir avec une pellicule plastique perforée. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.
17. Pâtes	56 à 225 g (2 à 8 oz)	Placer les pâtes et de l'eau chaude dans un faitout pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
18. 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. Recouvrir, puis taper sur la touche Marche . Les jus devraient être clairs. Égoutter.
19. Filets de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Placer en une seule couche. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.



Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Omelette de base

- 1 c. à table (15 ml) de beurre ou de margarine
 2 oeufs
 2 c. à table (30 ml) de lait
 Sel et poivre noir, si désiré

Chauffer le beurre dans une assiette à tarte de 22,5 cm (9 po) pour four micro-ondes, pendant 30 secondes à P10, ou jusqu'à ce qu'il soit fondu. Tourner l'assiette pour enrober le fond de beurre fondu. Entretemps, combiner le restant des ingrédients dans un bol séparé, battre et verser dans l'assiette à tarte. Couvrir avec une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 3 à 4 minutes. Laisser reposer 2 minutes. À l'aide d'une spatule, détacher les bords de l'omelette de l'assiette, plier en trois et servir. **Utiliser toujours des oeufs brouillés.**

1 portion

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

CASSEROLE

Pâté chinois

- 1 lb (450 g) de boeuf haché maigre
 1/2 tasse (125 ml) de pois surgelés, décongelés
 1/4 de tasse (50 ml) d'oignon, haché
 1 c. à table (15 ml) de sauce brune en poudre
 1/2 c. à thé (2 ml) de poudre de cari
 1/4 de c. à thé (1 ml) de sel
 1/4 de c. à thé (1 ml) de poivre noir
 2 tasses (500 ml) de purée de pommes de terre

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), émietter la viande hachée et faire cuire à P6 pendant 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit cuite, remuer deux fois. Ajouter les autres ingrédients, sauf les pommes de terre. Bien remuer, puis étendre les pommes de terre uniformément sur le dessus. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée et faire cuire à P6 pendant 19 à 21 minutes.

4 portions

Macaroni au fromage

- 1/4 de tasse (50 ml) de beurre
 2 c. à table (30 ml) d'oignon, haché
 1 gousse d'ail émincée
 1/4 de tasse (50 ml) de farine
 1 c. à thé (5 ml) de moutarde sèche
 1 c. à thé (5 ml) de sel
 1/4 de c. à thé (1 ml) de poivre noir
 2 tasses (500 ml) de lait
 2 tasses (500 ml) de fromage cheddar, râpé
 1/3 de tasse (75 ml) de chapelure
 1 c. à thé (5 ml) de paprika
 8 oz (250 g) de macaroni, (poids sec : 1/2 lb), cuit et égoutté

Dans un faitout de 8 tasses (2 L), faire fondre le beurre à P10 pendant 40 secondes. Incorporer l'oignon et l'ail et cuire à P10 pendant 1 minute. Ajouter la farine, la moutarde, le sel et le poivre, puis, le lait graduellement. Poursuivre la cuisson à P10 pendant 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remuer une fois durant la cuisson. Incorporer le fromage cheddar. Bien remuer. Mélanger la sauce et le macaroni dans un faitout de 12 tasses (3 L). Saupoudrer de chapelure et de paprika. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 19 à 21 minutes.

6 portions

Casserole de macaroni au boeuf

- 1 lb (450 g) de boeuf haché maigre
 1 petit oignon, haché
 1/2 poivron vert, haché
 1 tasse (250 ml) de céleri, haché
 1 c. à thé (5 ml) de persil
 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
 1/4 de c. à thé (1 ml) de poivre noir
 1 tasse (250 ml) de macaroni en coudes (non cuit)
 1 1/4 tasse (300 ml) d'eau
 2 boîtes de sauce tomate de 430 g (15 oz)
 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar, râpé

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), émietter le boeuf haché et le faire cuire à P6 pendant 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises. Incorporer l'oignon, les poivrons et le céleri. Cuire à P10 pendant 3 à 4 minutes. Incorporer le reste des ingrédients, sauf le fromage. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 19 à 21 minutes. Saupoudrer le fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

4 à 6 portions

Casserole de thon

- 1 boîte de thon 6 oz (170 g), égoutté et émietté
 4 tasses (1 L) de nouilles, cuites, égouttées
 1 boîte de crème de champignons
 10 3/4 oz (284 ml) condensée
 1 boîte de champignons
 4 oz (110 g) tranchés et égouttés
 1 paquet de pois surgelés
 16 oz (450 g) décongelés
 3/4 de tasse (175 ml) de lait
 1 tasse (250 ml) de croustilles, broyées
 1/2 tasse (125 ml) de fromage cheddar, râpé

Dans un faitout de 12 tasses (3 L), mélanger le thon, les nouilles, la crème de champignons, les champignons, les pois et le lait. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 19 à 21 minutes. Couvrir de croustilles et de fromage avant de servir.

4 à 6 portions






Minuterie

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






Utilisation comme minuterie auxiliaire :

Exemple : Pour un compte à rebours de 5 minutes

1.		• Toucher Minuterie/Horloge une fois.
2.	 Glisser	• Régler la durée de cuisson en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
3.		• Toucher Marche . ► Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos :

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






1.	 Taper 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 13).
2.	 Glisser	• Régler la durée de cuisson en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
3.		• Toucher Minuterie/Horloge une fois.
4.	 Glisser	• Régler le temps de repos en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
5.		• Toucher Marche . ► La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

MISE EN GARDE :

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

Réglage du temps d'attente :

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

1.		• Toucher Minuterie/Horloge une fois.
2.	 Glisser	• Régler le temps d'attente avant la mise en marche en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 5 minutes.
3.	 Taper 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 13).
4.	 Glisser	• Régler la durée de cuisson en tapant sur « + »/« - » ou en faisant glisser la barre de réglage sur 3 minutes.
5.		• Toucher Marche . ► Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

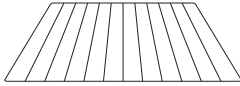
NOTA :

- 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.
- Si la porte du four est ouverte pendant le temps d'attente, la minuterie auxiliaire ou le temps de repos, le compte à rebours se poursuit à l'affichage.
- Un temps d'attente ou un temps de repos ne peuvent pas être programmés avant une fonction automatique. Cela vise à empêcher que la température interne de l'aliment ne s'élève avant que la décongélation ou la cuisson ne s'amorce. Tout changement de la température interne de l'aliment entraînera de mauvais résultats.
- La durée maximale programmable du temps de repos, de la minuterie auxiliaire ou du temps d'attente est de 90 minutes.

Fonctionnement

Utilisation de l'étagère

1. L'étagère doit être soigneusement placée sur les supports d'étagère de manière à éviter que des étincelles n'abîment le four.
2. **NE PAS** utiliser de plat brunisseur sur l'étagère. L'étagère et le plat pourraient être surchauffés.
3. **NE PAS** utiliser le four quand l'étagère est sur la base du four. Cela pourrait endommager le four micro-ondes.
4. Se protéger les mains lors de la manipulation de l'étagère – elle pourrait être chaude.



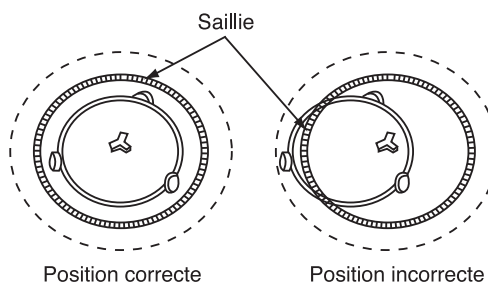
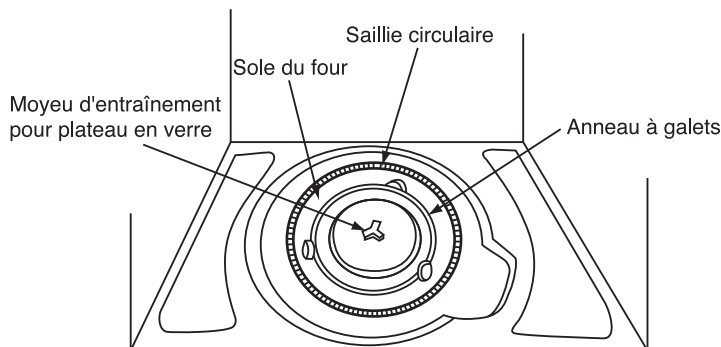
Attention :

Utiliser le plateau rotatif pour chauffer des liquides et non pas l'étagère.

Faire preuve de prudence lors du retrait d'articles chauds du four.

Installation appropriée de l'anneau à galets

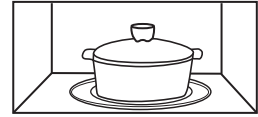
L'anneau à galets doit être installé correctement afin que la cuisson puisse s'effectuer normalement et éviter tout dommage au four. S'assurer de centrer l'anneau à galets autour du moyeu d'entraînement du plateau en verre, à l'intérieur de l'aire délimitée par la saillie circulaire sur la sole du four.



Pour les meilleurs résultats de cuisson

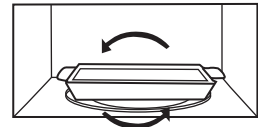
Cuisson à un niveau

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

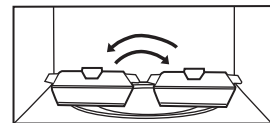


(Plateau rotatif en marche)
Pour de meilleurs résultats

Pour de grands plats ou pour plus d'un plat, on peut cuire avec le plateau rotatif hors marche. Dans ce cas, tourner le plat ou intervertir les plats à mi-chemin au cours de la cuisson.

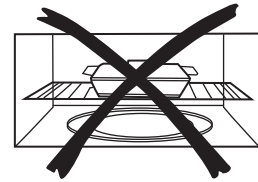


(Plateau rotatif hors marche)
Tourner le plat à mi-chemin
au milieu de la cuisson



(Plateau rotatif hors marche)
Intervertir les plats
au milieu de la cuisson

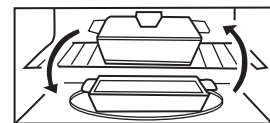
Pour de meilleurs résultats, retirer l'étagère à moins qu'on ne réchauffe sur plus d'un niveau.



Résultats inégaux

Cuisson à 2 niveaux

1. Multiplier le temps de réchauffement par 1 1/2.
2. Intervertir les plats au milieu de la cuisson.



Intervertir les plats à
mi-chemin de la cuisson

Ne pas utiliser l'étagère ou mettre le plateau rotatif hors marche lorsque le four est en mode Maïs éclaté/Turbo-décongélation avec système Inverter/Maintien au chaud/Réchauffage par senseur/Cuisson avec senseur.



Conseils pratiques

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Bacon réfrigéré, pour séparer 450 g (1 lb)	Élevée (P10)	30 s	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après réchauffage, séparer à l'aide d'une spatule en plastique.
Beurre réfrigéré, à ramollir, 1 bâton, 110 g (4 oz)	Moyenne-faible (P3)	1	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes.
Beurre réfrigéré, à fondre, 1 bâton, 110 g (4 oz)	Moyenne (P6)	1½ à 2	Retirer l'emballage et déposer le beurre dans un plat pour micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.
Boeuf haché , à brunir, 450 g (1 lb)	Élevée (P10)	4 à 5	Émietter dans une passoire pour four micro-ondes déposée dans un autre plat. Couvrir avec une pellicule plastique. Remuer à deux reprises. Égoutter.
Cassonade , à ramollir 250 ml (1 tasse)	Élevée (P10)	20 à 30 s	Mettre la cassonade dans un plat pour four micro-ondes avec une tranche de pain. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique.
Chocolat , à fondre, 1 carré 28 g (1 oz)	Moyenne (P6)	1 à 1½	Déballer et placer dans un plat pour four micro-ondes. Après le chauffage, remuer jusqu'à ce que le tout soit complètement fondu.
Brisures de chocolat , à fondre 125 ml (½ tasse)	Moyenne (P6)	1 à 1½	<i>Nota : Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.</i>
Crème glacée , à ramollir, 2 L (8 tasses)	Moyenne-faible (P3)	1 à 1½	Vérifier souvent pour ne pas fondre.
Fromage à la crème , à ramollir 225 g (8 oz)	Moyenne-faible (P3)	1 à 2	Déballer et placer dans un bol pour four micro-ondes.
Graines de sésame , à griller, 60 ml (¼ de tasse)	Élevée (P10)	3 à 5	Placer dans un petit bol pour four micro-ondes. Remuer à deux reprises.
Légumes , pour cuire			
Frais (225 g) (½ lb)	P8	3½ à 4	Tous les morceaux devraient être de même grosseur. Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson.
Surgelés (285 g) (10 oz)	P8	4½ à 5	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve (430 g) (15 oz)	P8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.



Conseils pratiques

(suite)

ALIMENT	INTENSITÉ	DURÉE DE CUISSON (en minutes)	DIRECTIVES
Liquide , pour faire bouillir de l'eau ou du bouillon, etc. 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	Élevée (P10)	2½ à 3 4	Le réchauffage des liquides non mélangés à l'air peut produire un débordement dans le four micro-ondes. Ne pas chauffer les liquides dans le four micro-ondes sans les remuer d'abord.
Liquide , pour réchauffer une boisson, 1 tasse, 250 ml (8 oz) 2 tasses, 500 ml (16 oz)	Moyenne-élevée (P7)	2 à 3 4 à 5	
Noix , à griller, 375 ml (1½ tasse)	Élevée (P10)	4 à 5	Étendre sur une assiette à tarte pour four micro-ondes de 23 cm (9 po). Remuer quelques fois.
Noix de coco , à griller, 125 ml (½ tasse)	Élevée (P10)	1	Placer dans un plat pour four micro-ondes. Remuer toutes les 30 secondes.
Pommes de terre au four, pour cuire (170 à 225 g) (6 à 8 oz chacune) 1	P8	4½ à 5	Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette. Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
	2	P8	
Pour enlever les odeurs du four	Élevée (P10)	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 8 tasses (2 L) pour micro-ondes. Après la durée indiquée, essuyer le four avec un linge humide.
Serviettes à main , pour réchauffer - 4	Élevée (P10)	20 à 30 s	Tremper dans de l'eau et tordre. Déposer dans un plat pour four micro-ondes. Réchauffer et utiliser immédiatement.
Tomates , pour retirer la peau (une à la fois)	Élevée (P10)	30 s	Mettre la tomate dans un bol pour four micro-ondes avec de l'eau bouillante. Submerger complètement. Retirer et peler. Recommencer pour chaque tomate.

Caractéristiques des aliments

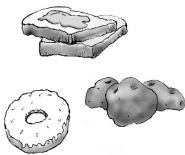
Os et matières grasses

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



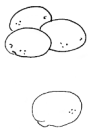
Densité

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



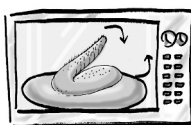
Quantité

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



Forme

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



Dimensions

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



Température de départ

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



Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. La peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles doit être fendue d'au moins 2,5 cm (1 po) avant la cuisson. Percer ou fendre les saucisses fraîches et fumées et le saucisson polonais. Ne pas faire cuire ou réchauffer des œufs entiers, avec ou sans leur coquille. La vapeur s'accumule dans les œufs, engendrant ainsi un risque d'explosion, de dommage au four ou de 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 au micro-ondes peut différer de celle des aliments cuits au four conventionnel. Il est possible d'améliorer l'apparence des viandes et de la volaille en les badigeonnant de sauce Worcestershire, de sauce barbecue ou de sauce à brunir et de margarine ou de beurre fondu. Pour les pains éclairs et les muffins, la cassonade peut remplacer le sucre granulé. La surface peut également être saupoudrée d'épices foncées avant la cuisson.



Espacement

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





Techniques de cuisson

(suite)

Couvercle

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

Protection

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

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

Temps de cuisson

Une échelle de cuisson est proposée pour chaque recette. Cette échelle de cuisson permet d'accommoder les différences dans la forme des aliments, les températures de départ et les préférences régionales. Toujours commencer la cuisson des aliments à partir du temps de cuisson le plus court proposé dans la recette et vérifier si l'aliment est suffisamment cuit. Si l'aliment nécessite une cuisson plus longue, continuer la cuisson. Il est toujours possible de rallonger la cuisson d'un aliment qui le nécessite mais rien ne peut être fait lorsque l'aliment est trop cuit.

Mélange

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

Réarrangement

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

Retournement

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

Période d'attente

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

Vérification de la cuisson

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

SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET TEMPÉRATURE DE CUISSON

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

TEMP.	ALIMENT
71 °C (160 °F)	...pour le porc frais, la viande hachée, le blanc de volaille désossé, le poisson, les fruits de mer, les plats aux oeufs et les aliments préparés surgelés.
74 °C (165 °F)	...pour les restes, réfrigérés prêt à réchauffer, la charcuterie et les aliments frais à emporter.
77 °C (170 °F)	...viande blanche de volaille.
82 °C (180 °F)	...viande brune de volaille.

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

Entretien



Avant le nettoyage :

Débrancher le cordon d'alimentation.

Après le nettoyage :

Veiller à placer l'anneau à galets et le plateau en verre dans la bonne position et toucher **Arrêt/Réenclenchement** pour supprimer les indications à l'affichage.

Intérieur du four :

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

Plateau de verre :

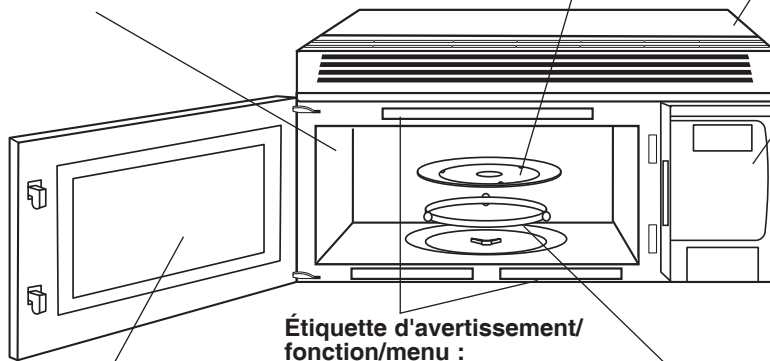
Retirer le plateau et le laver dans de l'eau savonneuse ou le mettre au lave-vaisselle.

Surfaces extérieures :

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

Panneau des commandes :

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



Étiquette d'avertissement/

fonction/menu :
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

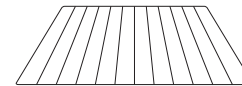
Porte du four :

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

La surface intérieure est recouverte d'une pellicule isolante contre la chaleur et la vapeur. **Ne pas la retirer.**

Anneau à galets et sole du four :

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



Étagère

Nettoyer avec un linge doux et humide pour éviter les éraflures.

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

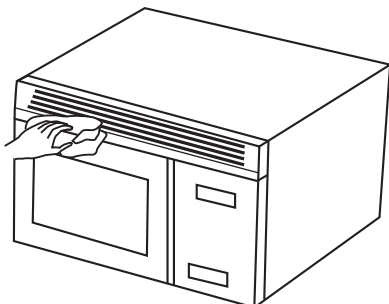


Entretien

(suite)

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

1. Tremper un chiffon doux dans de l'eau chaude contenant du détergent doux et essuyer doucement tel qu'illustré à la figure A.
NE PAS utiliser d'ammoniac ou de détergent puissant.



(Figure A)

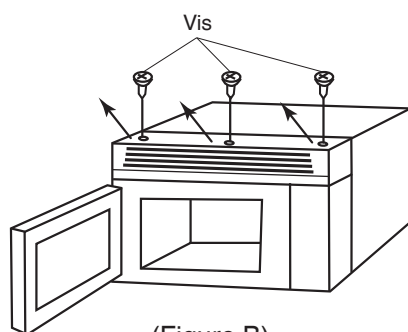
Pour installation non-ventilée (sans conduits) seulement.

Remplacement du filtre à charbon (NN-CF203)

La ventilation de ce four est conçue pour une évacuation vers l'extérieur. Pour l'installation de ce four sans conduit d'échappement, l'air doit être recirculé à travers l'évent d'aération avant et un filtre à charbon. Pour votre commodité, un filtre à charbon temporaire a déjà été installé dans le four. Cependant, nous recommandons que ce filtre soit changé le plus tôt possible par le filtre à charbon de rechange (NN-CF203), lequel est disponible auprès d'un détaillant Panasonic agréé. Le filtre à charbon ne peut être nettoyé. Une fois le filtre de rechange installé, il devrait être remplacé tous les 6 à 12 mois, et davantage si nécessaire. Installer le filtre selon les instructions suivantes.

1. Retirer la grille de ventilation

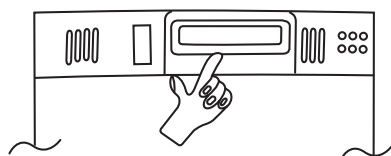
Enlever les trois vis au-dessus de la grille selon l'illustration B. Pour retirer la grille, ouvrir la porte et tirer la grille vers le haut selon l'illustration B.



(Figure B)

2. Retirer le filtre à charbon temporaire

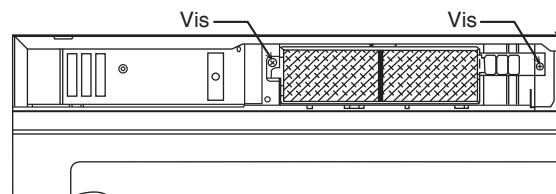
Insérer un doigt en dessous du filtre et tirer le filtre vers soi selon la figure C.



(Figure C)

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

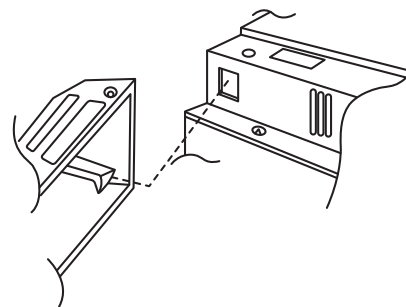
Introduire le filtre à charbon en alignant les deux trous, puis le fixer avec les deux vis selon l'illustration D.



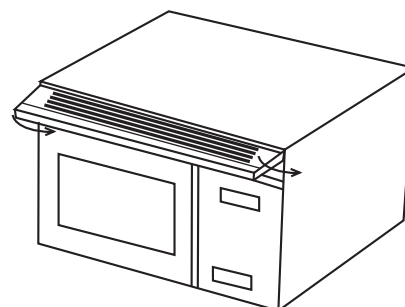
(Figure D)

Réinstallation de la grille de ventilation

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



(Figure E)



(Figure F)

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





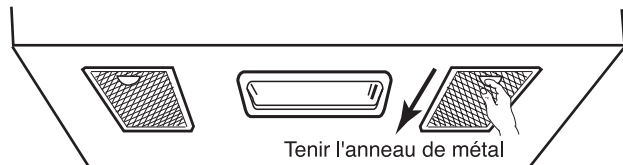
Entretien

(suite)

Nettoyage des filtres à graisses

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

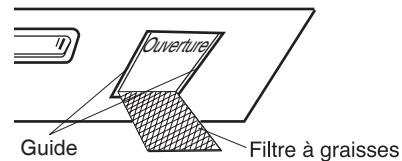
1. Tenir l'anneau de métal qui se trouve sur le filtre. Faire glisser le filtre vers l'arrière.



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

Installation des filtres à graisses

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



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

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





Guide de dépannage

Les situations suivantes ne représentent aucune anomalie :

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

Il se peut que certaines interférences soient produites sur la réception radio ou télévisée lors de l'utilisation du four micro-ondes. Ces interférences sont semblables à celles produites par les mélangeurs, aspirateurs, sècheurs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.

De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des événements d'aération.

Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 27).

Problème	Cause probable	Solution
Le four ne fonctionne pas.	Le four n'est pas bien branché.	Débrancher le four pendant 10 secondes puis le rebrancher.
	Le disjoncteur est déclenché ou le fusible a sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche Marche n'a pas été touchée après que la programmation ait été effectuée.	Toucher Marche .
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Toucher Arrêt/Réenclenchement pour annuler le programme précédent et entrer un nouveau programme.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche Arrêt/Réenclenchement a été touchée par inadvertance.	Recommencer la programmation.
Les mots « MODE DÉMO » apparaissent sur l'écran d'affichage.	Le mode de démonstration a été activé.	Désactiver le mode en tapant une fois sur la touche d'intensité et quatre fois sur Marche , puis quatre fois sur Arrêt/Réenclenchement .
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 et l'anneau à galets. Nettoyer avec un linge humide et remettre l'anneau et le plateau en place.
Durant le fonctionnement, le plateau en verre est bruyant.	L'anneau à galets et la sole du four sont sales.	Nettoyer le four en consultant la section « Entretien » (voir page 27).
Le mot « VERROUILLAGE » apparaît sur l'écran d'affichage.	Le verrouillage de sécurité a été activé.	Désactiver le verrouillage en tapant trois fois sur Arrêt/Réenclenchement . (voir page 11).
La cuisson s'arrête et l'indication "SERVICE" apparaît sur la fenêtre d'affichage.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contactez un centre de service agréé (voir page 31).

Garantie après-vente

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

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

Catégorie	Type de service	Pièce	Main-d'œuvre	Tube magnétron
Four à micro-ondes de comptoir (*) (sauf Genius Prestige et Genius Prestige Plus)	En atelier	1 an	1 an	4 ans supplémentaires (pièce seulement)
Four à micro-ondes de comptoir – Genius Prestige et Genius Prestige Plus	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)

(*) Premiers trente (30) jours : Retour/remplacement par le détaillant.

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

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec :

ASSISTANCE TECHNIQUE

Centre de service à la clientèle : Téléphone : 1-800-561-5505
Télécopieur : (905) 238-2360











































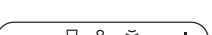

RÉPARATIONS

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

EXPÉDITION D'UN PRODUIT À UN CENTRE DE SERVICE

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

GUIDE SOMMAIRE

Caractéristique	Fonctionnement			
Pour régler l' horloge (☛ page 12)	 →  →  Taper deux fois. Entrer l'heure du jour. Toucher une fois.			
Pour régler l' éclairage (Chaud/Froid/Nuit/Non) (☛ page 12)	Chaud  Toucher une fois.	Froid  Taper deux fois.	Nuit  Taper trois fois.	Éteindre l'éclairage  Taper de nouveau.
Pour régler le plateau rotatif (Oui/Non) (☛ page 12)	Pour désactiver le plateau  Toucher une fois.		Pour activer le plateau  Taper de nouveau.	
Pour régler la vitesse du ventilateur (☛ page 12)	Basse vitesse  Toucher une fois.		Haute vitesse  Taper deux fois.	
	Super haute vitesse  Taper quatre fois		Vitesse turbo  Taper trois fois.	
Pour régler l' arrêt auto du ventilateur (1/3/5/10) (☛ page 12)	Arrêt après 1 minute  Toucher une fois.		Arrêt après 3 minutes  Taper deux fois.	
	Arrêt après 5 minutes  Taper trois fois.		Arrêt après 10 minutes  Taper une autre fois.	
Pour régler l' intensité et la durée de cuisson (☛ page 13)	 →  →  Taper pour sélectionner le niveau d'intensité Sélectionner la durée. Toucher.			
Pour utiliser la fonction 30 express (☛ page 13)	 →  (jusqu'à 5 min) Toucher.			
Pour le maintien au chaud (☛ page 13)	 →  →  Toucher une fois. Régler la durée du maintien au chaud (jusqu'à 30 min). Toucher.			
Pour le maïs éclaté (☛ page 14)	 →  →  Toucher une fois. Optionnel. Toucher.			
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛ page 15)	 →  →  Toucher une fois. Entrer le poids. Toucher.			
Réchauffage/Cuisson avec menu senseur (☛ page 17)	 →  →  →  Toucher une fois. Sélectionner la catégorie désirée. Optionnel. Toucher.			
Pour utiliser comme minuterie auxiliaire (☛ page 21)	 →  →  Toucher une fois. Entrer la durée. Toucher.			
Pour régler un temps de repos (☛ page 21)	(Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson) →  →  →  Toucher une fois. Entrer la durée. Toucher.			
Pour régler le temps d'attente (☛ page 21)	 →  → (Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson) →  Toucher une fois. Entrer la durée. Toucher.			



Données techniques

Alimentation :	120 V, 60 Hz			
Consommation :	1 200 W			
Intensité : *	1 100 W			
Dimensions extérieures (L x H x P) :	759 mm x 418 mm x 391 mm (29 ⁷ / ₈ po x 16 ⁷ / ₁₆ po x 15 ³ / ₈ po)			
Dimensions du four (L x H x P) :	591 mm x 242 mm x 367 mm (23 ¹ / ₄ po x 9 ¹ / ₂ po x 14 ⁷ / ₁₆ po)			
Filtre à charbon (en option) :	NN-CF203			
Fréquence:	2 450 MHz			
Puissance de ventilation :	Super 450 pi ³ /min	Turbo 300 pi ³ /min	Élevée 160 pi ³ /min	Faible 130 pi ³ /min
Niveau de bruit :	60 dB	55 dB	49 dB	40 dB
Poids net :	Environ 22,0 kg (48,5 lb)			

*Essai CEI

Les données techniques et les numéros de pièce sont sous réserve de modifications.



Pour vos dossiers

Le numéro de série de ce produit peut se trouver 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 _____

