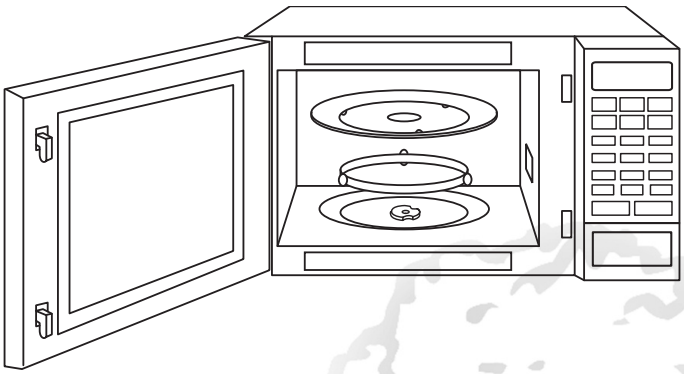
IP3557_39Y00CP_33_110720:IP2848_38X42CP_01_000107.qxd 2011-7-20 Jerry □□14:48 Page 1

Panasonic®

Operating Instructions

Microwave Oven
Household Use Only
Models No. NN-ST661B
NN-ST661W
NN-ST681S

INVERTER
1200 W



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

Inverser le manuel pour lire les instructions en français.

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

F00039Y00CP
IP0711-0
Printed in China

© Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2011.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Table of Contents

Safety Information

Microwave Oven Safety 1
Important Safety Instructions 2-4
Installation and Grounding Instructions 5-6
Safety Precautions 7-8

Operation

Control Panel 12
Starting to Use Your Oven 13
Setting the Clock 13
Child Safety Lock 13
Selecting Power & Cook Time 14
Quick Min Feature 14
Keep Warm Feature 14
Popcorn Feature 15
More/Less Feature 15
Inverter Turbo Defrost Feature 16
Defrosting Tips & Techniques 16-17
Sensor Reheat Feature 18
Sensor Cook Feature 18
Sensor Cook Chart 19
Microwave Recipes 20
Timer Feature (Kitchen Timer/Stand Time/Delay Start) 21
Microwave Shortcuts 22-23
Food Characteristics 24
Cooking Techniques 24-25
Quick Guide to Operation 28

Maintenance

Care and Cleaning of Your Microwave Oven 10
Before Requesting Service 26
Warranty 27

General Information

Cookware Guide 9
Oven Components Diagram 11
Specifications 29
User's Record 30

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Microwave Oven Safety

Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.
All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER”, “WARNING” or “CAUTION”. These words mean:

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

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

⚠ CAUTION CAUTION indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

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

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

(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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Thank you for purchasing a Panasonic Microwave Oven.

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

⚠ 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 5.
4. As with any cooking appliance, **DO NOT** leave oven unattended while in use.
5. Install or locate this appliance only in accordance with the installation instructions found on page 5.
6. **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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

(continued)

16. Some products such as whole eggs with or without shell, narrow neck bottles and sealed containers—for example, closed glass jars—may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    (a) **DO NOT** overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
    (c) **If material inside the oven ignites, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.**
    (d) **DO NOT** use the cavity for storage purposes. **DO NOT leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.**
18. **Superheated Liquids**
    Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without showing evidence (or signs) of boiling. Visible bubbling is not always present when the container is removed from the microwave oven. THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.
    To reduce the risk of injury to persons:
    (a) **STIR THE LIQUID BOTH BEFORE AND HALFWAY THROUGH HEATING IT.**
    (b) **Do not heat water and oil, or fats together. The film of oil will trap steam, and may cause a violent eruption.**
    (c) **DO NOT** use straight-sided containers with narrow necks.
    (d) After heating, allow the container to stand in the microwave oven for a short time before removing the container.
19. **DO NOT** cook directly on the turntable. It can crack, cause injury or damage to the oven.

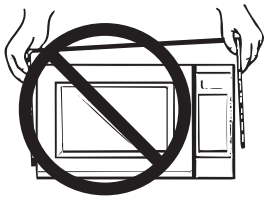
Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS
(continued)

WARNING

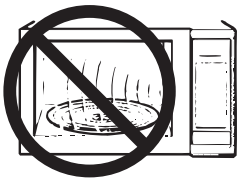
TO AVOID THE RISK OF SHOCK:
DO NOT remove outer panel from oven. Repairs must be done only by a qualified service person.

TO REDUCE THE RISK OF EXPOSURE TO MICROWAVE ENERGY:



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

TO AVOID THE RISK OF FIRE:



1. **DO NOT** operate the oven empty. The microwave energy will reflect continuously throughout the oven causing overheating and damage, if food or water is not present to absorb energy.
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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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 utensils on the Glass Tray touch 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS

Examine Your Oven

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

Placement of Oven

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

Installation

1. **DO NOT** block air vents. If they are blocked during operation, the oven may overheat. If the oven overheats, a thermal safety device will turn the oven off. The oven will remain inoperable until it has cooled.
2. If the oven is designed for installation into a wall cabinet, use the proper trim kit available from a local Panasonic dealer. Follow all instructions packed with the kit.

⚠ WARNING

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

Consult a qualified electrician or service person if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded. If it is necessary to use an extension cord, use only a three wire extension cord that has a three prong polarized grounding plug, and a three slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord should be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

Grounding Instructions

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

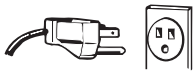
- **Plug into properly installed and grounded 3 prong outlet.**
- **DO NOT remove ground prong.**
- **DO NOT use an adapter.**

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

INSTALLATION AND GROUNDING INSTRUCTIONS *(continued)*

Power Supply

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



Wiring Requirements

1. The oven must be operated on a SEPARATE CIRCUIT. No other appliance should share the circuit with the microwave oven. If it does, the branch circuit fuse may blow or the circuit breaker may trip.
2. The oven must be plugged into a 15 AMP or 20 AMP, 120 VOLT, 60 Hz GROUNDED OUTLET. 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)

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Safety Precautions

Follow These Safety Precautions When Cooking in Your Oven.

IMPORTANT

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

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

• **DO NOT** use your oven for home canning. Your oven cannot maintain the food at the proper canning temperature. The food may be contaminated and then spoil.

• **DO NOT** use the microwave oven to sterilize objects (baby bottles, etc.). It is difficult to keep the oven at the high temperature needed for sterilization.

• **DO NOT** dry meats, herbs, fruits or vegetables in your oven. Small quantities of food or foods with low moisture content can dry out, scorch or catch on fire if overheated.

2) POPCORN

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

CAUTION: When using pre-packaged microwave popcorn, you can follow recommended package instructions or use the popcorn button (refer to page 15). 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Safety Precautions *(continued)*

5) GLASS TRAY / COOKING CONTAINERS / FOIL

• Cooking containers get hot during microwaving. Heat is transferred from the HOT food to the container and the Glass Tray. Use pot holders when removing containers from the oven or when removing lids or plastic wrap covers from cooking containers, to avoid burns.

• The Glass Tray will get hot during cooking. It should be allowed to cool before handling or before paper products, such as paper plates or microwave popcorn bags, are placed in the oven for microwave cooking.

• When using foil in the oven, allow at least 2.5 cm (1-inch) of space between foil and interior oven walls or door.

• Dishes with metallic trim should **not** be used, as arcing may occur.

6) PAPER TOWELS / CLOTHS

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

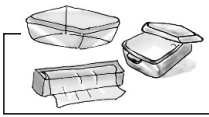
10) REHEATING PASTRY PRODUCTS

• 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine



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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Care and Cleaning of Your Microwave Oven

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

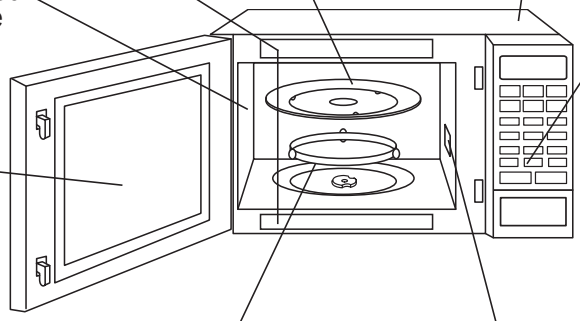
AFTER CLEANING:
Be sure to place the Roller Ring and the Glass Tray in the proper position and press **Stop/Reset** Button to clear the Display.

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

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

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

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



Control Panel:
• Covered with a removable protective film to prevent scratches during shipping. Small bubbles may appear under this film. (*Hint - To remove film, apply masking or clear tape to an exposed corner and pull gently.*)
• If the Control Panel becomes wet, clean it with a soft, dry cloth. Do not use harsh detergents or abrasives.

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.**

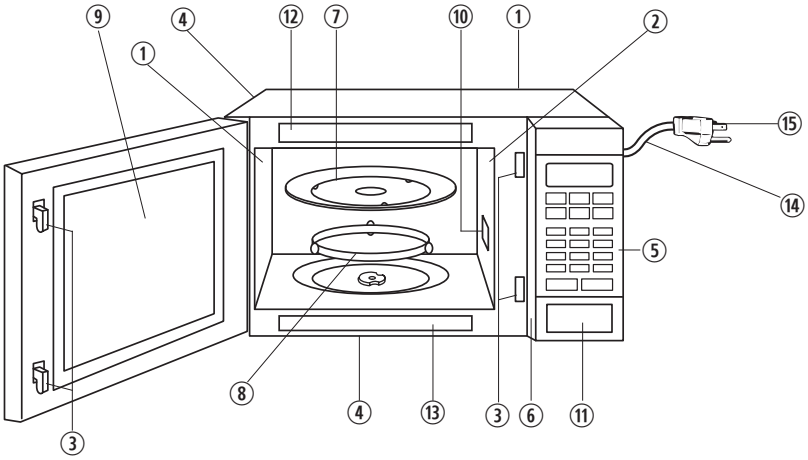
Roller Ring and oven cavity floor: Clean the bottom surface of the oven with mild detergent water or window cleaner, and dry. Roller Ring may be washed in mild soapy water or dishwasher. These areas should be kept clean to avoid excessive noise.

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

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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

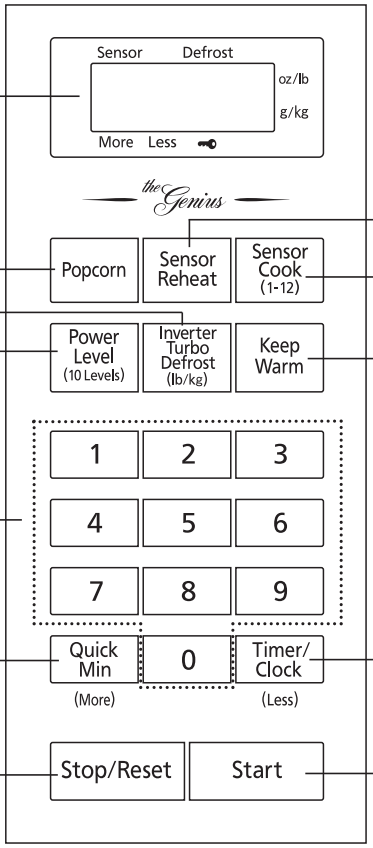
Oven Components Diagram



① **External Air Vent**
② **Internal Air Vent**
③ **Door Safety Lock System**
④ **Exhaust Air Vent**
⑤ **Control Panel**
⑥ **Identification Plate**
⑦ **Glass Tray**
⑧ **Roller Ring**
⑨ **Heat/Vapor Barrier Film**
(do not remove)
⑩ **Waveguide Cover**
(do not remove)
⑪ **Door Release Button**
⑫ **Warning Label**
⑬ **Menu Label**
⑭ **Power Supply Cord**
⑮ **Power Supply Plug**

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Control Panel



Display Window

Popcorn Button (☛ page 15)

Inverter Turbo Defrost Pad (☛ page 16)

Power Level Pad (☛ page 14)

Number Pads

Quick Min (More) Pad (☛ page 14, 15)

Stop/Reset Button

Before cooking: One tap clears all your instructions. **During cooking:** One tap temporarily stops the cooking process. Another tap cancels all your instructions, and time of day or colon appears in the **Display Window**.

* The control panels of NN-ST661B/ST661W/ ST681S have the same key layout.

Sensor Reheat Button (☛ page 18)

Sensor Cook Button (☛ page 18)

Keep Warm Pad (☛ page 14)

Timer/Clock (Less) Pad (☛ page 13, 15, 21)

Start Button

After cooking program setting, one tap allows oven to begin functioning. If door is opened or **Stop/Reset** Button is pressed once during oven operation, **Start** Button must be pressed again to restart oven.

Beep Sound:

When a pad is pressed correctly, a beep will be heard.
If a pad is pressed and no beep is heard, the unit did not or cannot accept the instruction.
When operating, the oven will beep twice between programmed stages. At the end of any complete program, the oven will beep 5 times.

NOTE:

If an operation is set and **Start** Pad is not pressed, after 6 minutes, the oven will automatically cancel the operation. The display will revert back to clock or colon mode.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Starting to Use Your Oven

1. Display Window (88:88 oz/lb g/kg)	• Plug into a properly grounded electrical outlet. The oven automatically defaults to the imperial measure system (oz/lb).
2. If you wish to use metric system (g/kg): Start	• Press **Start** to convert to metric. Verify your selection in the display window.
3. Stop/Reset	• Press **Stop/Reset**. ➤Colon appears in the display window.

Setting the Clock

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

1. Timer/Clock (Less)	• Press **Timer/Clock** twice. ➤Colon flashes.
2. 1 1 2 5	• Enter time of day using the number pads. ➤Time appears in the display window; colon continues flashing.
3. Timer/Clock (Less)	• Press **Timer/Clock** once. ➤Colon stops flashing; time of day is entered.

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

Child Safety Lock

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

To Set: Start	• Press **Start** 3 times. The indication light appears in the display window. ➤The indication light continues to be displayed until Child Lock is cancelled. Any button or pad may be pressed but the microwave will not start.
To Cancel: Stop/Reset	• Press **Stop/Reset** 3 times. ➤The display will return to colon or time of day when Child Lock has been cancelled.

NOTE:
You can set the Child Lock feature when the display shows a colon or time of day.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Selecting Power & Cook Time

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

1. Power Level (10 Levels) Press 5 times.	• Press **Power Level** until the desired power level appears in the display window.
2. 1 3 0	• Set Cooking Time using number pads.
3. Start	• Press **Start**. ➤Cooking will start. The time in the display window will count down.

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

NOTES:

1. For more than one stage cooking, repeat steps 1 and 2 for each stage of cooking before pressing **Start** Button. The maximum number of stages for cooking is 3. When operating, two beeps will sound between each stage. Five beeps will sound at the end of the entire sequence.
2. When selecting P10 (HIGH) power for the first stage, you may begin at step 2.
3. When selecting P10 (HIGH) power, the maximum programmable time is 30 minutes. For other power levels, the maximum time is 99 minutes and 99 seconds.
4. For reheating, use P10 (HIGH) for liquids, P7 (MEDIUM-HIGH) for most foods and P6 (MEDIUM) for dense foods.
5. For defrosting, use P3 (MEDIUM-LOW).

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

Quick Min Feature

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

To Set Cooking Time:

1. Quick Min (More)	• Press **Quick Min** until the desired cooking time (up to 10 minutes) appears in the display window. Power Level is pre-set at P10.
2. Start	Press **Start**. Cooking begins and the time will count down. At the end of cooking, 5 beeps sound.

NOTES:

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

Keep Warm Feature

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

Example: To keep 2 cups of gravy warm

1. Keep Warm	• Press **Keep Warm**.
2. 0 to 9	• Set warming time, up to 30 minutes.
3. Start	• Press **Start**. ➤Keep Warm will start. The time in the display window will count down.

NOTE:

Keep Warm can be programmed as the final stage after cook time/s have been manually entered. It cannot be used in combination with sensor or auto features.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Popcorn Feature

Example: To pop 3.5 oz. (99 g) of popcorn

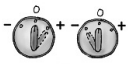
1. Popcorn Press once	• Press **Popcorn** until the desired size appears in the display window. Press: once — Weight: 3.5 oz. (99 g) Press: twice — Weight: 3.0 oz. (85 g) Press: 3 times — Weight: 1.75 oz. (50 g)
2. Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) Optional	(see **More/Less** Feature.)
3. Start	• Press **Start**. ➤After several seconds, cooking time appears in the display window and begins to count down.

NOTES ON POPCORN FEATURE:

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

NOTE:
If popcorn is of a different weight than listed, follow instructions on popcorn package. **Never leave the oven unattended.** If popping slows to 2 to 3 seconds between pops, stop oven. **Overcooking can cause fire.**

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



More/Less Feature

For Popcorn:
By using the **Quick Min (More)** or **Timer/Clock (Less)** Pad, the programs can be adjusted to cook popcorn for a longer or shorter time if desired.

Quick Min (More): Adds time

More 1 = Adds Approx. 10 secs.
More 2 = Adds Approx. 20 secs.

Timer/Clock (Less): Subtracts time

Less 1 = Subtracts Approx. 10 secs.
Less 2 = Subtracts Approx. 20 secs.

Press **Quick Min (More)** or **Timer/Clock (Less)** pad before pressing **Start**.

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

Quick Min (More): Adds time

More = Adds Approx. 10% time

Timer/Clock (Less): Subtracts time

Less = Subtracts Approx. 10% time

Press **Quick Min (More)** or **Timer/Clock (Less)** pad before pressing **Start**.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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. Inverter Turbo Defrost (lb/kg)	• Press **Inverter Turbo Defrost**.
2. 1 5	• Enter weight of the food using the number pads.
3. Start	• Press **Start**. Defrosting will start. The time will count down. Higher 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 lbs.).

Defrosting Tips & Techniques

Preparation For Freezing:

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

To Defrost:

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

After Defrosting:

1. Large items may be icy in the centre. Defrosting will complete during STANDING TIME.
2. Let stand, covered, following stand time directions on page 17.
3. Rinse foods as indicated in the chart.
4. Items which have been layered should be rinsed separately or have a longer stand time.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Defrosting Tips & Techniques *(continued)*

FOOD	MANUAL DEFROST TIME at P3 (min/kg)	(min/lb)	DURING DEFROSTING	AFTER DEFROSTING Stand Time	Rinse (Cold water)
Fish and Seafood [up to 1.4 kg (3 lbs.)] Crabmeat	12	6	Break apart/Rearrange	5 min.	YES
Fish Steaks	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Fish Fillets	8 to 12	4 to 6	Turn over/Rearrange/Shield ends		
Sea Scallops	8 to 12	4 to 6	Break apart/Remove defrosted pieces		
Whole fish	8 to 12	4 to 6	Turn over		
Meat Ground Meat	8 to 10	4 to 5	Turn over/Remove defrosted portion/Shield edges	10 min.	NO
Roasts [1.1-1.8 kg (2 1/2-4 lbs.)]	8 to 16	4 to 8	Turn over/Shield ends and defrosted surface	30 min. in refrig.	
Chops/Steak	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface	5 min.	
Ribs/T-bone	12 to 16	6 to 8	Turn over/Rearrange/Shield ends and defrosted surface		
Stew Meat	8 to 16	4 to 8	Break apart/Rearrange/ Remove defrosted pieces		
Liver (thinly sliced)	8 to 12	4 to 6	Drain liquid/Turn over/ Separate pieces		
Bacon (sliced)	8	4	Turn over	- - - -	
Poultry Chicken, Whole [up to 1.4 kg (3 lbs.)]	8 to 12	4 to 6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	YES
Cutlets	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/ Remove defrosted Pieces	5 min.	
Pieces	8 to 12	4 to 6	Break apart/Turn over/Shield	10 min.	
Cornish Hens	12 to 16	6 to 8	Turn over/Shield		
Turkey Breast [2.3-2.7 kg (5-6 lbs.)]	12	6	Turn over/Shield	20 min. in refrig.	

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 19, please refer to page 14 for manual cooking.

Sensor Reheat Feature

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

Example: To reheat a plate of food

1. Sensor Reheat	• Press **Sensor Reheat**.
2. Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) Optional	(see **More/Less** Feature.) (☛page 15)
3. Start	• Press **Start**. ➤Cooking starts.
Cooking is complete when 5 beeps sound. (When steam is detected by the Genius Sensor and 2 beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display window.)	

NOTE:
Casseroles - Add 3 to 4 tablespoons of liquid, cover with lid or vented plastic wrap. Stir when time appears in the display window.
Canned foods - Empty contents into casserole dish or serving bowl, cover dish with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.
Plate of food - Arrange food on plate; top with butter, gravy, etc. Cover with lid or vented plastic wrap. After reheating, let stand for a few minutes.

DO NOT USE SENSOR REHEAT:
1. To reheat bread, meat pie and pastry products. Use manual power and time for these foods.
2. For raw or uncooked foods.
3. If oven cavity is warm.
4. For beverages.
5. For frozen foods.

Sensor Cook Feature

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

Example: To cook Frozen Entrées

1. Sensor Cook (1-12) Press 5 times	• Press **Sensor Cook** until the desired food number appears on the display window.
2. Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) Optional	(see **More/Less** Feature.) (☛page 15)
3. Start	• Press **Start**. ➤Cooking starts.
Cooking is complete when 5 beeps sound. (When steam is detected by the Genius Sensor and 2 beeps sound, the remaining cooking time will appear in the display window.)	

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

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

DURING Reheating/Cooking:
DO NOT open the oven door until 2 beeps sound and cooking time appears on the Display Window. Doing so will cause inaccurate cooking since the steam from food is no longer contained within the oven cavity. Once the cooking time begins to count down, the oven door may be opened to stir, turn or rearrange foods.

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Sensor Cook Chart

Recipe	Serving/Weight	Hints
1. Oatmeal	0.5 - 1 cup (40 -80 g)	Place inside a microwave-safe serving bowl with no cover. Follow manufacturers' directions for preparation.
2. Breakfast Sausage	2 - 8 links	Follow manufacturers' directions for preparation of pre-cooked breakfast sausage. Place in a radial pattern.
3. Omelette	2 - 4 eggs	Follow Basic Omelette recipe on page 20.
4. Soup	1 - 2 cups (250 - 500 ml)	Pour soup into a microwave-safe serving bowl. Do not cover.
5. Frozen Entrées	220 - 800g (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.
6. Frozen Pizza (single)	220 g (8 oz.)	Follow manufacturers' directions for preparation. Add more cooking time if needed.
7. Potatoes	1 - 4 potatoes (170 - 220 g) (6 - 8 oz. each)	**Pierce each potato with a fork 6 times spacing around surface.** Place potato or potatoes around the edge of paper-towel-lined Glass Tray (Turntable), at least 2.5 cm (1-inch) apart. Do not cover. Turn over after 2 beeps. Let stand 5 minutes to complete cooking.
8. Fresh Vegetables	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	All pieces should be the same size. Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 1/2 cup of vegetables, and cover with lid or vented plastic wrap. Do not salt/butter until after cooking.
9. Frozen Vegetables	170 - 450 g (6 - 16 oz.)	Wash thoroughly, add 1 tbsp of water per 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.)
10. 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.After 2 beeps, stir or rearrange.
11. Pasta	55 - 220 g (2 - 8 oz.)	Place 2 oz. pasta and 3 cups hot tap water in a microwave safe 2 qt casserole, salt and oil, if desired, covered with lid or vented plastic wrap. For 4 oz. pasta use 4 cups water, for 6 oz. pasta use 6 cups water in 3 qt casserole, for 8 oz. pasta use 7 cups water.
12. Fish Fillets	110 - 450 g (4 - 16 oz.)	Arrange in a single layer. Cover with lid or vented plastic wrap.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Microwave Recipes

OMELETTE

Basic Omelette

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

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

Yield: 1 serving
NOTE: Double ingredients for a 4 eggs Omelette. (Cook at P6 power for 5 minutes.)

CASSEROLE

Shepherd's Pie

450 g (1 pound) lean ground beef
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 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Add the remaining ingredients, except for potatoes. Stir well, and then spread the potatoes evenly on the top. Cover with a lid or vented plastic wrap and cook at P6 power for 16-18 minutes.

Yield: 4 servings

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
220 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 dish.Top with bread crumbs and paprika. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 16-18 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 dish. Cook for 5-7 minutes at P6 or until the meat is cooked, stirring twice. Stir in onion, peppers and celery. Cook for 3-4 minutes at P10. Stir in the remaining ingredients, except cheese. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 16-18 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 dish, combine tuna, noodles, soup, mushrooms, peas and milk; mix well. Cover with lid or vented plastic wrap. Cook at P6 power for 16-18 minutes. Top with potato chips and cheese before serving.

Yield: 4-6 servings

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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. Timer/Clock (Less)	• Press **Timer/Clock** once.
2. 5 0 0	• Set desired amount of time using number pads (up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Start	• Press **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. Power Level (10 Levels) Press 5 times	• Enter the desired power level (see page 14 for directions).
2. 3 0 0	Set desired cooking time using number pads.
3. Timer/Clock (Less)	• Press **Timer/Clock** once.
4. 5 0 0	• Set desired amount of Stand Time using number pads (up to 99 minutes and 99 seconds).
5. Start	• Press **Start**. ➤Cooking will start. After cooking, stand time will count down without oven operating.

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

To Set Delay Start:

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

1. Timer/Clock (Less)	• Press **Timer/Clock** once.
2. 5 0 0	• Enter desired amount of delay time using number pads (up to 99 minutes and 99 seconds).
3. Power Level (10 Levels) Press 5 times	• Enter the desired power level (see page 14 for directions).
4. 3 0 0	Set desired cooking time using number pads.
5. Start	• Press **Start**. ➤Delay time will count down. Then cooking will start.

NOTE:
1. When each stage finishes, a two-beep signal sounds. At the end of the program, the oven will beep five times.
2. If the oven door is opened during Stand Time, Kitchen Timer or Delay Start, 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Microwave Shortcuts

FOOD	POWER	TIME (in mins.)	DIRECTIONS
To separate refrigerated **Bacon**, 450 g (1 pound)	P10 (HIGH)	30 sec.	Remove wrapper and place in microwave safe dish. After heating, use a plastic spatula to separate slices.
To soften **Brown Sugar** 1 cup (250 ml)	P10 (HIGH)	20 - 30 sec.	Place brown sugar in microwave safe dish with a slice of bread. Cover with lid or plastic wrap.
To soften refrigerated **Butter**, 1 stick, 110 g (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. *NOTE: Chocolate holds its shape even when softened.*
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**, 220 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 pound)	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 (280 g) (10 oz.)	P8	3 1/2 - 4	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. Cover with lid or vented plastic wrap.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Microwave Shortcuts *(continued)*

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

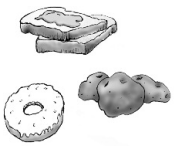
Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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

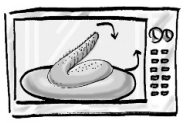


Porous, airy foods such as breads, cakes or rolls take less time to cook than heavy, dense foods such as potatoes and roasts. When reheating donuts or other foods with different centres be very careful. Certain foods have centres made with sugar, water, or fat and these centres attract microwaves (for 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 built 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Cooking Techniques *(continued)*

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

Shielding
Thin areas of meat and poultry cook more quickly than meaty portions. To prevent overcooking, these thin areas can be shielded with strips of aluminum foil. Wooden toothpicks may be used to hold the foil in place.
⚠**CAUTION** is to be exercised when using foil. Arcing can occur if foil is too close to oven wall or door and damage to your oven will result.

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

Stirring
Stirring is usually necessary during microwave cooking. Always bring the cooked outside edges toward the 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 10).

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	REMEDY
Oven will not turn on.	The oven is not plugged in securely.	Remove plug from outlet, wait 10 seconds and re-insert.
	Main circuit breaker or main fuse is tripped or blown.	Reset main circuit breaker or replace main fuse.
	There is a problem with the outlet.	Plug another appliance into the outlet to check if it is working.
Oven will not start cooking.	The door is not closed completely.	Close the oven door securely.
	Start Button was not pressed after programming.	Press **Start** Button.
	Another program is already entered into the oven.	Press **Stop/Reset** Button to cancel the previous program and enter new program.
	The program is not correct.	Program again according to the Operating Instructions.
	Stop/Reset button has been pressed accidentally.	Program oven again.
The Glass Tray wobbles.	The Glass Tray is not positioned properly on the Roller Ring or there is food under the Roller Ring.	Take out Glass Tray and Roller Ring. Wipe with a damp cloth and reset Roller Ring and Glass Tray properly.
When the oven is operating, there is noise coming from the glass tray.	The Roller Ring and oven bottom are dirty.	Clean these parts according to **Care and Cleaning of your Microwave Oven** (see page 10).
The indication light appears in the **Display Window**.	The CHILD LOCK was activated by pressing **Start** Button 3 times.	Deactivate LOCK by pressing **Stop/Reset** Button 3 times.
The oven stops cooking by microwave and "H00", "H97" or "H98" appears in the display window.	This display indicates a problem with the microwave generation system.	Please contact an authorised Service Center (see page 27).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Warranty

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

PANASONIC PRODUCT – LIMITED WARRANTY

EXCHANGE PROGRAM

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.

Microwave Oven	**Two (2) years**

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

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

LIMITATIONS AND EXCLUSIONS

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

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

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

CONTACT INFORMATION

For product information and operation assistance, please contact:
Our Customer Care Centre:

Telephone #: 1-800-561-5505
Fax #: (905) 238-2360
Email link: "Support–> contact us–> email" on www.panasonic.ca

For defective product exchange within the warranty period, please contact the original dealer or our Customer Care Centre.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Quick Guide to Operation

Feature	How to Operate		
To set **Clock** (☛ page 13)	Timer/Clock (Less) → Press twice.	0 Thru 9 → Enter time of day.	Timer/Clock (Less) Press once.
To Use **Child Safety Lock** (☛ page 13)	**To Set:** Start Press 3 times.	**To Cancel:** Stop/Reset Press 3 times.	
To set **Power and Time** (☛ page 14)	Power Level (10 Levels) → Press to select Power Level.	0 Thru 9 → Set cooking time.	Start Press once.
To cook using **Quick Min** (☛ page 14)	Quick Min (More) (up to 10 min.) →		Start Press once.
To use **Keep Warm** (☛ page 14)	Keep Warm → Press once.	0 Thru 9 → Set keep warm time. (up to 30 min.)	Start Press once.
To cook using **Popcorn** (☛ page 15)	Popcorn → Select weight.	Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) → Optional.	Start Press once.
To defrost using **Inverter Turbo Defrost** (☛ page 16)	Inverter Turbo Defrost (lb/kg) → Press once.	0 Thru 9 → Set weight.	Start Press once.
To reheat using **Sensor Reheat** (☛ page 18)	Sensor Reheat → Press once.	Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) → Optional.	Start Press once.
To cook using **Sensor Cook** (☛ page 18)	Sensor Cook (1-12) → Press to select food number.	Quick Min (More) or Timer/Clock (Less) → Optional.	Start Press once.
To use as a **Kitchen Timer** (☛ page 21)	Timer/Clock (Less) → Press once.	0 Thru 9 → Set time.	Start Press once.
To set **Stand Time** (☛ page 21)	(Input up to 2-stage cooking programs.) →	Timer/Clock (Less) → Press once. 0 Thru 9 → Set time.	Start Press once.
To set **Delay Start** (☛ page 21)	Timer/Clock (Less) → Press once.	0 Thru 9 → Set time.	(Input up to 2-stage cooking programs.) → Start Press once.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Specifications

	NN-ST661B	NN-ST661W	NN-ST681S
Power Source:	120 V, 60 Hz		
Power Consumption:	1480 W		
Cooking Power:*	1200 W		
Outside Dimensions (W x H x D):	525 mm x 310 mm x 401 mm (20 11/16" x 12 1/4" x 15 13/16")		
Oven Cavity Dimensions (W x H x D):	355 mm x 251 mm x 365 mm (13 15/16" x 9 15/16" x 14 3/8")		
Operating Frequency:	2450 MHz		
Net Weight:	Approx. 11.5 kg (25.5 lbs.)		

Trim Kit for NN-ST681S:

Model Number:	NN-TK621SSAP (Stainless)
Outside Dimensions (W x H):	684 mm x 419 mm (27" x 16 1/2")
Cabinet Opening (W x H x D):	648 mm x 389 mm x 533 mm (25 1/2" x 15 5/16" x 21")

*IEC Test procedure

Specifications subject to change without notice.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 _____

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

IP3557_39Y00CP_33_110720:IP2848_38X42CP_01_100107.qxd 2011-7-20 Jerry □□14:48 Page 31

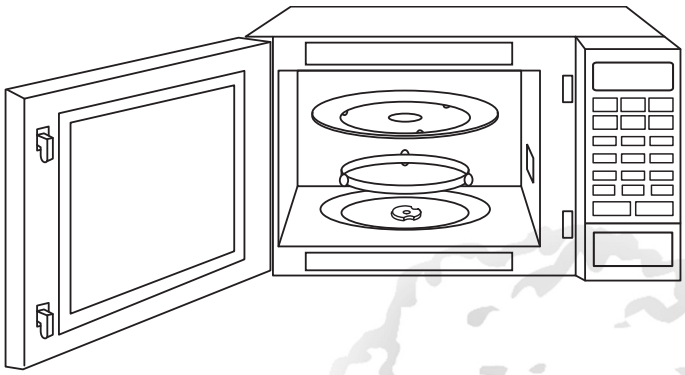
Panasonic®

Manuel d'utilisation

Four micro-ondes
Pour usage domestique seulement

Modèles NN-ST661B
NN-ST661W
NN-ST681S

INVERTER
1 200 W



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.ca

F00039Y00CP
IP0711-0
Imprimé en Chine

© Panasonic Home Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd. 2011.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Table des matières

Informations de sécurité

Précautions pour la cuisson par micro-ondes 1
Importantes mesures de sécurité 2-4
Instructions d'installation et de mise à la terre 5-6
Mises en garde 7-8

Utilisation

Panneau des commandes 12
Mise en route 13
Réglage de l'horloge 13
Système de verrouillage 13
Sélection de la puissance et de la durée de cuisson 14
Cuisson rapide par minute 14
Maintien au chaud 14
Maïs éclaté 15
Fonction Plus/Moins 15
Turbo-décongélation avec système Inverter 16
Conseils et techniques de décongélation 16-17
Réchauffage par senseur 18
Cuisson par senseur 18
Tableau de cuisson par senseur 19
Recettes par micro-ondes 20
Minuterie (minuterie auxiliaire/temps de repos/temps d'attente) 21
Conseils pratiques 22-23
Caractéristiques des aliments 24
Techniques de cuisson 24-25
Guide sommaire 28

Entretien et service

Entretien 10
Guide de dépannage 26
Garantie après-vente 27

Information générale

Ustensiles de cuisson 9
Diagramme des caractéristiques 11
Données techniques 29
Pour vos dossiers 30

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Précautions pour la cuisson par micro-ondes

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres est très importante.
D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité.

Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres.
Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVIS » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

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

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

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

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

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

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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

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

⚠ IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE

⚠ AVIS

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

1. Lire toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lire et suivre les instructions concernant les "PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES" à la page 1.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe "Instructions de mise à la terre" à la page 5.
4. Comme avec tout autre appareil de cuisson, **ne pas** laisser le four sans surveillance pendant la cuisson.
5. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel, à la page 5.
6. **Ne pas** obstruer les évents d'aération.
7. **Ne pas** ranger ou utiliser l'appareil à l'extérieur. **Ne pas** l'utiliser près d'un évier, d'une piscine, dans un sous-sol humide ou tout autre endroit où il risque d'être exposé à l'eau.
8. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. **Ne pas** utiliser des produits corrosifs ou tout autre produit 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

16. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs entiers, avec ou sans la coquille, dans le four, ni y placer des bouteilles à goulot étroit ou des 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 goulots 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.

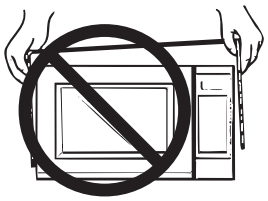
Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ À PRENDRE *(suite)*

AVIS

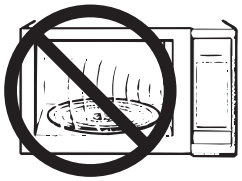
POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE DE CHOCS ÉLECTRIQUES:
Ne pas enlever le panneau extérieur du four. Confier toute réparation à un personnel de service qualifié.

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



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

POUR PRÉVENIR TOUT RISQUE D'INCENDIE:



1. **Ne pas** utiliser le four lorsqu'il est vide. En l'absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber, l'énergie des micro-ondes se réfléchirait continuellement sur les parois du four, engendrant une surchauffe et des dommages.
2. **Ne pas** ranger des matières inflammables à proximité du four, sur 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.

Conserver ce manuel d'utilisation

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

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 en verre 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. Lors de la cuisson, toujours utiliser l'anneau à galets avec le plateau en verre.
3. Toujours remettre le plateau en verre et l'anneau à galets à la bonne place.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

⚠ 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, défectuosité du système de verrouillage ou bris de la porte. Prévenir immédiatement le détaillant si l'appareil est endommagé. Ne pas installer un four endommagé.

Emplacement

1. Ce four Panasonic doit être déposé sur une surface plane et stable. Placer la surface avant de la porte à 7,6 cm (3 po) ou plus du bord du comptoir pour empêcher le four de basculer accidentellement durant une utilisation normale. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 7,6 cm (3 po) de chaque côté et de 5 cm (2 po) au-dessus de l'appareil.
   (a) **Ne pas** obstruer les orifices de ventilation. Si ceux-ci devaient être obstrués pendant le fonctionnement de l'appareil, le four risque de surchauffer et d'être endommagé.
   (b) **Ne pas** placer le four dans un endroit excessivement chaud ou humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
   (c) **Ne pas** utiliser le four en présence d'humidité excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique. Il n'est pas approuvé ni testé pour un usage commercial ou maritime ni dans un véhicule mobile.

Installation

1. **Ne jamais** obstruer les évents d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
2. Si cet appareil a été conçu pour être encastré, utiliser le nécessaire d'encastrement approprié disponible auprès d'un détaillant Panasonic local. Suivre les instructions d'installation fournies avec le nécessaire d'encastrement.

⚠ AVIS

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

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

Instructions de mise à la terre

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

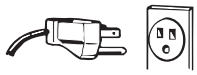
- **Brancher la fiche dans une prise à 3 branches avec retour à la terre, correctement installée.**
- **Ne pas retirer la broche de retour à la terre.**
- **Ne pas utiliser un adaptateur.**

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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

Alimentation

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



Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un CIRCUIT ÉLECTRIQUE SÉPARÉ. Aucun autre appareil ne doit être utilisé simultanément sur le même circuit électrique. Sinon, le fusible risque de griller ou le disjoncteur peut se déclencher.
2. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 A ou 20 A dans une prise 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 tout dommage résultant d'un usage du four avec une tension autre que celle spécifiée.

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")

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Mises en garde

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

IMPORTANT

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

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

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

2) MAÏS ÉCLATÉ

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

ATTENTION: Le maïs éclaté pré-emballé pour four micro-ondes doit être préparé selon les instructions sur l'emballage ou à l'aide de la touche de maïs éclaté (voir page 15). Sinon, le maïs peut ne pas éclater correctement ou s'enflammer et déclencher un incendie. Ne jamais laisser le four sans surveillance lors de la cuisson. Laisser le sac refroidir avant de l'ouvrir. Afin d'éviter tout risque de brûlures lors de l'ouverture du sac, l'éloigner du visage et du corps.

3) FRITURE

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

4) ALIMENTS AVEC MEMBRANES NON POREUSES

- **NE PAS FAIRE CUIRE OU RÉCHAUFFER DES OEUFS ENTIERS, AVEC OU SANS LA COQUILLE.** La vapeur accumulée dans les oeufs entiers peut les faire exploser et causer des dommages au four ou des blessures. Il est sans danger de réchauffer des oeufs durs TRANCHÉS et de faire cuire des oeufs BROUILLÉS.
- **Les pommes de terre, les pommes, les courges et les saucisses** sont des exemples d'aliments à membrane non poreuse. Percer ces aliments avant la cuisson par micro-ondes pour les empêcher d'éclater.

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Mises en garde *(suite)*

5) PLATEAU EN VERRE / USTENSILES DE CUISSON / ALUMINIUM

- Les ustensiles de cuisson peuvent devenir chauds durant la cuisson. La chaleur est transférée de l'aliment ChAUD au contenant, puis au plateau en verre. 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 feuilles d'aluminium et les parois intérieures du four et la porte.
- **Ne pas** utiliser des plats avec garnitures métalliques afin de prévenir la formation d'étincelles.

6) SERVIETTES EN PAPIER / TISSUS

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

7) PLATS À BRUNIR / SACS DE CUISSON

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

8) THERMOMÈTRES

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

9) PRÉPARATION POUR NOURRISSONS / ALIMENTS POUR BÉBÉS

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

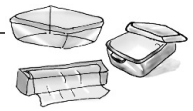
10) RÉCHAUFFAGE DE PÂTISSERIES

- Lors du réchauffage de pâtisseries, vérifier la température de toute garniture avant de manger. 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine



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, par conséquent, 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. Utilisable avec fours micro-ondes, micro-ondes/convection et traditionnels.
Pellicule plastique	Oui	Sert à couvrir les aliments afin de maintenir l'humidité à l'intérieur et prévenir les éclaboussures. 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. La chaleur des aliments chauds peut déformer le plastique.
Plastique, mélamine	Non	Ce matériau absorbe les micro-ondes et devient chaud!
Plat à brunir	Oui	Les plats à brunir sont conçus uniquement pour la cuisson au micro-ondes. Consulter le mode d'emploi du plat à brunir. Ne pas préchauffer 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	Non recommandé pour la cuisson micro-ondes. 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 et le brunissement au 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 en coton. Éviter 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	Peut fondre si la température est élevée. Sert à amener l'aliment à une basse température de service.

ESSAI DE RÉCIPIENTS

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Entretien

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

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

Étiquette d'avertissement/menu:
Ne pas enlever, essuyer avec un chiffon humide.

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

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

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

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

Panneau des commandes:
* Le panneau est recouvert d'une pellicule protectrice amovible pour prévenir les rayures. Il est possible que de petites bulles d'air se forment sur la pellicule. (Conseil pratique – Pour enlever la pellicule, coller du ruban adhésif sur un de ses coins, puis tirer délicatement.)
* Dans le cas où le panneau des commandes deviendrait mouillé, l'essuyer avec un chiffon doux et sec. Ne pas utiliser un détergent puissant ou de la poudre à récurer.

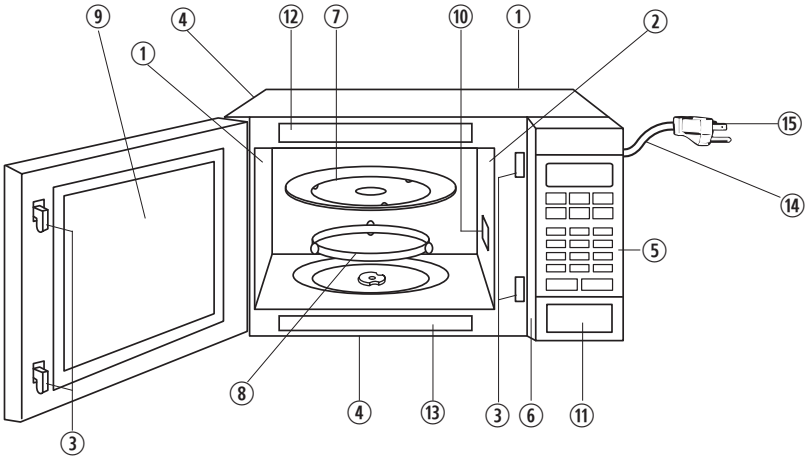
Anneau à galets et sole du four:
Nettoyer la sole du four avec un chiffon humecté de détergent doux ou de nettoyant à vitre, puis essuyer. L'anneau à galets peut être lavé dans de l'eau savonneuse ou dans un lave-vaisselle. S'assurer de garder ces pièces propres afin d'éviter tout bruit excessif.

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

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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

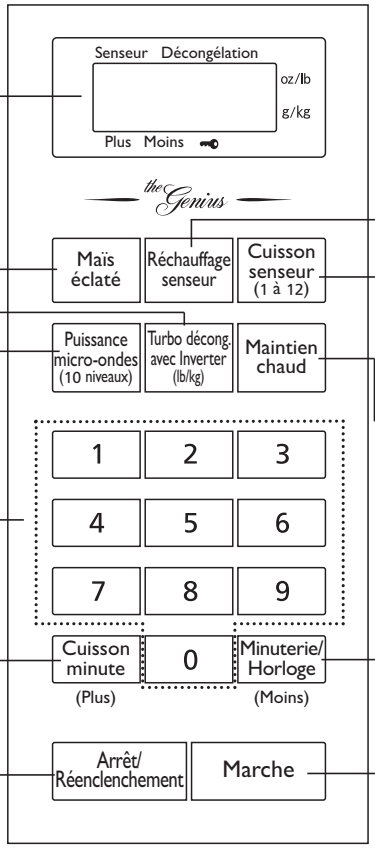
Diagramme des caractéristiques



① **Évent d'aération externe**
② **Évent d'aération interne**
③ **Verrouillage de sécurité de la porte**
④ **Évents d'aération**
⑤ **Panneau des commandes**
⑥ **Plaque signalétique**
⑦ **Plateau en verre**
⑧ **Anneau à galets**
⑨ **Pellicule antivapeur/antichaleur** (ne pas retirer)
⑩ **Couvercle du guide d'ondes** (ne pas retirer)
⑪ **Levier d'ouverture de la porte**
⑫ **Étiquette d'avertissement**
⑬ **Aide-mémoire**
⑭ **Cordon d'alimentation**
⑮ **Fiche d'alimentation**

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Panneau des commandes



Écran d'affichage

Touche de maïs éclaté
(☛ page 15)

Touche de turbo-décongélation avec système Inverter
(☛ page 16)

Touche d'intensité
(☛ page 14)

Touches numériques

Touche de cuisson rapide par minute (Plus)
(☛ page 14, 15)

Touche d'arrêt/ réenclenchement
Avant la cuisson: Une pression annule la programmation.
Durant la cuisson: Une pression interrompt la cuisson, une seconde annule la programmation et les chiffres de l'heure ou deux points réapparaissent à **l'affichage**.

* Les panneaux des commandes des modèles NN-ST661B/ST661W/ ST681S sont identiques.

Touche de réchauffage par senseur
(☛ page 18)

Touches de cuisson avec senseur
(☛ page 18)

Touche de maintien au chaud
(☛ page14)

Touche de minuterie/ réglage de l'horloge (Moins)
(☛ page 13, 15, 21)

Touche de mise en marche
Il suffit d'appuyer sur cette touche pour débuter la cuisson. Si la porte est ouverte pendant la cuisson ou si une pression est exercée sur la touche **d'arrêt/réenclenchement**, il faudra appuyer à nouveau sur la touche de **mise en marche** pour reprendre la cuisson.

Avertissement sonore:

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

NOTA:

Si une opération est réglée sans que la touche Marche ait été appuyée, le four annulera automatiquement l'opération après un délai de 6 minutes. L'affichage retournera au mode horloge ou deux points.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Mise en route

1. Affichage 88:88 oz/lb g/kg	• Brancher le cordon d'alimentation dans une prise secteur avec retour à la terre. Le four utilise par défaut le système impérial de mesure (oz/lb).
2. Pour utiliser le système métrique (g/kg): Marche → oz/lb g/kg	• Appuyer sur **Marche** pour convertir en système métrique. Vérifier la sélection à l'affichage.
3. Arrêt/ Réenclenchement	• Appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement**. ➤Deux points apparaissent à l'affichage.

Réglage de l'horloge

Exemple: Réglage à 11:25 AM ou PM

1. Minuterie/ Horloge **(Moins)**	• Appuyer deux fois sur **Minuterie/Horloge**. ➤Les deux points clignotent.
2. 1 1 2 5	• Entrer l'heure du jour au moyen des touches numériques. ➤L'heure apparaît à l'affichage; les deux points continuent à clignoter.
3. Minuterie/ Horloge **(Moins)**	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**. ➤Les deux points cessent de clignoter; l'heure du jour est entrée.

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

Système de verrouillage

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

Pour activer: Marche →	• Appuyer sur **Marche** à trois reprises. L'indication s'allume dans la fenêtre d'affichage. ➤L'indication s'affiche jusqu'à ce que le système de verrouillage soit désactivé. Il est possible d'effleurer les touches mais le four ne fonctionne pas.
Pour désactiver: Arrêt/ Réenclenchement	• Appuyer sur **Arrêt/ Réenclenchement** à trois reprises. ➤L'affichage des deux points ou de l'heure réapparaît lorsque le système de verrouillage est désactivé.

NOTA:
Ce système peut être mis en fonction lors de l'affichage de deux points ou de l'heure.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Sélection de la puissance et de la durée de cuisson

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

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer cinq fois.	• Appuyer sur la touche **Puissance micro-ondes** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché.
2. 1 3 0	• Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

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

NOTA:
1. Si la cuisson comporte plus d'un cycle, recommencer les étapes 1 et 2 pour chacun des cycles avant d'appuyer sur la touche **Marche**. Le nombre maximum de cycles est fixé à 3. Pendant le fonctionnement, deux bips se font entendre entre chaque cycle de cuisson. Cinq bips se font entendre à la fin du programme.
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 99 minutes et 99 secondes.
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.

Cuisson rapide par minute

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

Réglage de la durée de cuisson:

1. Cuisson minute (Plus)	• Appuyer sur la touche **Cuisson minute** jusqu'à ce que le temps de cuisson apparaisse à l'affichage (jusqu'à 10 minutes). Le niveau de puissance est prédéfini à P10.
2. Marche	Appuyer sur **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 le réglage de la durée à l'aide de la touche **Cuisson minute**, les touches numériques ne fonctionnent pas.
3. La touche **Cuisson minute** peut servir à ajouter du temps à la durée pendant la cuisson manuelle.

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. Maintien chaud	• Appuyer sur **Maintien chaud**.
2. 0 à 9	• Régler la durée de maintien au chaud, jusqu'à 30 minutes.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le maintien au chaud débute. Le compte à rebours s'amorce à l'affichage.

NOTA:
Le **maintien au chaud** peut être programmé comme dernière étape après l'entrée manuelle du temps de cuisson. Il ne peut pas être utilisé en combinaison avec les fonctions avec senseur ou automatiques.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Maïs éclaté

Exemple: Pour faire éclater 99 g (3,5 oz) de maïs éclaté

1. Maïs éclaté Appuyer une fois	• Appuyer sur la touche **Maïs éclaté** jusqu'à ce que le poids désiré soit affiché. Nombre de pressions: une / deux / trois Poids: 99 g (3,5 oz) / 85 g (3,0 oz) / 50 g (1,75 oz)
2. Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/Horloge (Moins) Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.)
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Après quelques secondes, le temps de cuisson s'affiche et le compte à rebours s'amorce.

NOTA SUR LA FONCTION MAÏS ÉCLATÉ:

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

NOTA:
Si le poids du maïs éclaté diffère de ceux indiqués, suivre les instructions sur l'emballage. **Ne jamais laisser le four sans surveillance**. Arrêter le four lorsque les crépitements ralentissent et que l'intervalle entre chacun est de 2 à 3 secondes. **Une surcuisson peut déclencher un incendie.**

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

Fonction Plus/Moins

Pour le maïs éclaté:
En utilisant la touche **Cuisson minute (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)**, les programmes peuvent être ajustés pour régler la durée de cuisson au besoin.

Cuisson minute (Plus): Augmente la durée

Plus 1 = Augmente d'environ 10 secondes.
Plus 2 = Augmente d'environ 20 secondes.

Minuterie/Horloge (Moins): Diminue la durée

Moins 1 = Diminue d'environ 10 secondes.
Moins 2 = Diminue d'environ 20 secondes.

Appuyer sur la touche **Cuisson minute (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.

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

Cuisson minute (Plus): Augmente la durée

Plus = Ajoute environ 10% de la durée.

Minuterie/Horloge (Moins): Diminue la durée

Moins = Enlève environ 10% de la durée.

Appuyer sur la touche **Cuisson minute (Plus)** ou **Minuterie/Horloge (Moins)** avant d'appuyer sur la touche **Marche**.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Turbo-décongélation avec système Inverter

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

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

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

1. Turbo décong. avec Inverter (lb/kg)	• Appuyer sur **Turbo décong. avec Inverter**.
2. 1 5	• Entrer le poids de l'aliment à l'aide des touches numériques.
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. La décongélation débute. Le compte à rebours s'amorce. Avec des aliments plus lourds, un bip est émis à mi-décongélation. Si 2 bips se font entendre, retourner, réarranger les aliments ou protéger avec du papier d'aluminium.

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

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

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

Conseils et techniques de décongélation

Avant de congeler:

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. Inscrire la date et la description sur une étiquette.

Décongélation:

1. Retirer l'emballage. Cela permet à l'humidité de s'évaporer et ainsi de réduire les risques de cuisson par le réchauffement des jus des aliments.
2. Placer l'aliment dans un plat pour four 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 17.
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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Conseils et techniques de décongélation

(suite)

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Les fonctions automatiques sont offertes pour faciliter le fonctionnement. Si elles ne procurent pas des résultats satisfaisants ou si les portions sont autres que celles mentionnées à la page 19, sélectionner manuellement la puissance et la durée de cuisson, comme indiqué à la page 14.

Réchauffage par senseur

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

Exemple: Pour réchauffer une assiette d'aliment

1. Réchauffage senseur	• Appuyer sur **Réchauffage senseur**.
2. Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/Horloge (Moins) Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 15)
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le réchauffage débute.
Lorsque le réchauffage est terminé, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée restante s'affiche.)	

NOTA:
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 boissons.
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

1. Cuisson senseur (1 à 12) Appuyer cinq fois	• Appuyer sur la touche **Cuisson senseur** jusqu'à ce que le numéro correspondant à l'aliment désiré apparaisse à l'affichage.
2. Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/Horloge (Moins) Optionnel	(Voir la fonction **Plus/Moins**.) (☛ page 15)
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute.
Lorsque la cuisson est terminée, 5 bips se font entendre. (Lorsque la vapeur est détectée par le senseur Genius, 2 bips se font entendre. La durée de cuisson restante s'affiche.)	

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

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

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

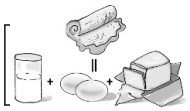
APRÈS le réchauffage ou la cuisson:
Tous les aliments devraient reposer pendant un certain temps.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Tableau de cuisson par senseur

Catégorie	Portions/Poids	Conseils
1. Gruau	0,5 à 1 tasse (40 à 80 g)	Placer dans un bol pour four micro-ondes sans couvercle. Suivre les indications du fabricant pour la préparation.
2. Saucisse petit déjeuner	2 à 8 saucisses	Suivre les directives du fabricant pour la préparation des saucisses petit déjeuner précuites. Disposer en forme de rayons.
3. Omelette	2 à 4 oeufs	Suivre la recette Omelette de base à la page 20.
4. Soupe	1 à 2 tasses (250 à 500 ml)	Verser la soupe dans un bol pour four micro-ondes. Ne pas couvrir.
5. Mets surgelés	220 à 800 g (8 à 32 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Après les deux bips, remuer ou redisposer. En fin de cuisson, retirer la pellicule avec soin afin d'éviter toute brûlure avec la vapeur.Si la cuisson doit être prolongée, utiliser la cuisson manuelle.
6. Pizza surgelée	220 g (8 oz)	Suivre les directives du fabricant lors de la préparation des mets. Ajouter du temps de cuisson au besoin.
7. Pommes de terre	1 à 4 pommes de terre (170 à 220 g chacune) (6 à 8 oz chacune)	**Percer la surface de chaque pomme de terre six fois avec une fourchette.** Placer la ou les pommes de terre sur un essuie-tout autour du plateau rotatif en verre, à au moins 2,5 cm (1 po) de distance. Ne pas couvrir. Retourner après deux bips. Laisser reposer 5 minutes pour compléter la cuisson.
8. Légumes frais	110 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.
9. 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.)
10. 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. Après deux bips, remuer ou redisposer.
11. Pâtes	55 à 220 g (2 à 8 oz)	Placer 56 g (2 oz) de pâtes et 750 ml (3 tasses) d'eau chaude du robinet dans un faitout de 2 L (8 tasses) pour four micro-ondes, sel et huile, si désiré et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Pour 110 g (4 oz) de pâtes, utiliser 1 L (4 tasses) d'eau, pour 170 g (6 oz) de pâtes, utiliser 1,5 L (6 tasses) d'eau dans un faitout de 3 L (12 tasses), pour 220 g (8 oz) de pâtes, utiliser 1,75 L (7 tasses) d'eau.
12. Filets de poisson	110 à 450 g (4 à 16 oz)	Placer en une seule couche. Couvrir avec une pellicule plastique perforée.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine



Recettes par micro-ondes

OMELETTE

Omelette de base

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

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

1 portion

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

CASSEROLE

Pâté chinois

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

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

4 portions

Macaroni au fromage

1/4 de tasse	(50 ml) de beurre
2 c. à table	(25 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	(220 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 de 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Remuer une fois durant la cuisson. Incorporer le fromage cheddar. Bien remuer. Dans un faitout de 12 tasses (3 L), incorporer et mélanger la sauce aux macaronis. Saupoudrer de chapelure et de paprika. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. 6 portions

Casserole de macaroni au boeuf

1 lb	(450 g) de boeuf haché maigre
1	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 de 5 à 7 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit cuit. Remuer à deux reprises. Incorporer l'oignon, le poivron 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 16 à 18 minutes. Saupoudrer le fromage. Couvrir et laisser reposer 5 minutes.

4 à 6 portions

Casserole de thon

1	boîte de thon, égoutté (6 oz) (170 g) 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 soupe, les champignons, les pois et le lait; bien remuer. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Cuire à P6 pendant 16 à 18 minutes. Couvrir de croustilles et de fromage avant de servir.

4 à 6 portions

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Minuterie

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

Utilisation comme minuterie auxiliaire:

Exemple: Pour un compte à rebours de 5 minutes

1. Minuterie/ Horloge (Moins)	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
2. 5 0 0	• Régler la durée désirée à l'aide des touches numériques (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce sans que le four fonctionne.

Réglage du temps de repos:

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

1. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 14).
2. 3 0 0	Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
3. Minuterie/ Horloge (Moins)	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
4. 5 0 0	• Régler le temps de repos à l'aide des touches numériques (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
5. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤La cuisson débute. Après la cuisson, le compte à rebours du temps de repos s'amorce sans que le four fonctionne.

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

Réglage du temps d'attente:

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

1. Minuterie/ Horloge (Moins)	• Appuyer une fois sur **Minuterie/Horloge**.
2. 5 0 0	• Régler le temps d'attente à l'aide des touches numériques (jusqu'à 99 minutes et 99 secondes).
3. Puissance micro-ondes (10 niveaux) Appuyer 5 fois	• Entrer le niveau de puissance désiré (voir les instructions à la page 14).
4. 3 0 0	Entrer la durée de cuisson à l'aide des touches numériques.
5. Marche	• Appuyer sur **Marche**. ➤Le compte à rebours s'amorce puis la cuisson débute.

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

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 qu'il soit complètement fondu. *NOTA: Le chocolat garde sa forme quand il est ramolli.*
Brisures de chocolat, à fondre 125 ml (½ tasse)	Moyenne (P6)	1 à 1½	
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 220 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)	2 à 2½	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 (280 g) (10 oz)	P8	3½ à 4	Laver à fond et ajouter 1 c. à soupe d'eau par 125 ml (½ tasse) de légumes et couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée. Ne pas ajouter de sel ni de beurre avant la fin de la cuisson. (Non recommandé pour les légumes en sauce ou avec du beurre.)
En conserve (430 g) (15 oz)	P8	3½ à 4	Vider le contenu dans un plat de service pour four micro-ondes. Couvrir avec un couvercle ou une pellicule plastique perforée.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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)	 1½ à 2 2½ à 3	Le réchauffage de liquides sans les remuer 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)	 1½ à 2 2½ à 3	
Noix, à griller, 375 ml (1½ tasses)	Élevée (P10)	3 à 4	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 (170 à 220 g) (6 à 8 oz chacune) 1 2	 P8 P8	 3½ - 4 6 - 7	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.
Pour enlever les odeurs du four	Élevée (P10)	5	Mélanger de 250 à 375 ml (1 à 1½ tasses) 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.

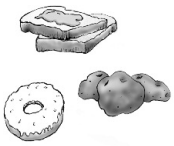
Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Caractéristiques des aliments

Os et matières grasses

Les deux affectent la cuisson. Les os conduisent irrégulièrement la chaleur. Il peut y avoir surcuisson de la viande qui entoure l'extrémité des 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 plus de temps que celle d'une pomme de terre. Ainsi, la durée de cuisson augmente avec la quantité d'aliments. S'assurer de ne pas laisser le four micro-ondes sans surveillance lors de la cuisson de petites quantités d'aliments. La quantité d'humidité peut être réduite, causant ainsi un risque d'incendie.

Forme

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

Dimensions

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

Température de départ

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

Techniques de cuisson

Perçage

La peau, la pelure ou la membrane de certains aliments doit être percée ou fendue avant la cuisson pour permettre à la vapeur de s'échapper. Percer les huîtres, les palourdes, le foie de poulet, les pommes de terre et les légumes entiers. Une lamelle d'environ 2,5 cm (1 po) doit être pelée de la peau des pommes ou des pommes de terre nouvelles 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 traditionnel ou qui utilisent un produit à brunir. 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Techniques de cuisson *(suite)*

Couvercle
Tout comme la cuisson au four traditionnel, 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 vérifer 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 tel un rôti ou une 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 traditionnels. La viande est cuite lorsqu'elle est tendre sous la fourchette ou qu'elle se coupe facilement. La volaille est cuite lorsque le jus est transparent et que les pilons se détachent facilement. Le poisson est cuit lorsqu'il est opaque et qu'il s'effrite facilement. Les gâteaux sont cuits lorsqu'un cure-dent ou une sonde à gâteau est inséré et en ressort propre.

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 prêts 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.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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, séchoirs à cheveux, etc. Elles n'indiquent pas une défectuosité du four.
De la condensation s'accumule sur la porte et de l'air chaud s'échappe des évents d'aération.	Pendant la cuisson, de la vapeur et de la chaleur s'échappent de l'aliment. La majorité de cette vapeur et chaleur est évacuée avec l'air qui circule dans le four. Toutefois, une partie de la vapeur peut se condenser sur les parois froides telle la porte du four. Ceci est normal. Essuyer le four après usage (voir à la page 10).

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 est sauté.	Enclencher le disjoncteur ou remplacer le fusible.
	La prise secteur est défectueuse.	Essayer un autre appareil sur la prise secteur.
La cuisson ne peut débuter.	La porte n'est pas complètement fermée.	Fermer la porte.
	La touche **Marche** n'a pas été appuyée après la programmation.	Appuyer sur la touche **Marche**.
	Un autre programme est déjà en mémoire.	Appuyer sur la touche **Arrêt/ Réenclenchement** pour annuler la programmation en mémoire et reprogrammer le four.
	La programmation est erronée.	Recommencer la programmation selon les directives du manuel.
	La touche **Arrêt/ Réenclenchement** a été appuyée accidentellement.	Recommencer la programmation.
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 10).
L'indication s'allume dans la **fenêtre d'affichage**.	Le système de VERROUILLAGE a été activé par trois pressions sur la touche **Marche**.	Désactiver le système de VERROUILLAGE avec trois pressions sur la touche **Arrêt/ Réenclenchement**.
Le four arrête la cuisson par micro-ondes et l'indication "H00", "H97" ou "H98" apparaît sur la fenêtre d'affichage.	Ce message indique un problème avec la production de micro-ondes.	Contacter un centre de service agréé (voir page 27).

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Garantie après-vente

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

PRODUIT PANASONIC – GARANTIE LIMITÉE

PROGRAMME DE REMPLACEMENT

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

Fours à micro-ondes **Deux (2) ans**

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

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

RESTRICTIONS ET EXCLUSIONS

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

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

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

DEMANDE DE RENSEIGNEMENTS

Pour tout renseignement sur les produits et de l'assistance technique, veuillez communiquer avec:
Centre de service à la clientèle:

Téléphone: 1-800-561-5505
Télécopieur: (905) 238-2360
Lien courriel: «Soutien client→contactez-nous→courriel» à www.panasonic.ca

Pour le remplacement d'un produit défectueux couvert par la garantie, veuillez communiquer avec le revendeur d'origine ou notre centre de service à la clientèle.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Guide Sommaire

Caractéristique	Fonctionnement
Pour régler l'horloge (☛ p 13)	Minuterie/ Horloge (Moins) → 0 à 9 → Minuterie/ Horloge (Moins) Appuyer deux fois. Entrer l'heure du jour. Appuyer une fois.
Pour utiliser le système de verrouillage (☛ p 13)	**Pour activer:** Marche Appuyer trois fois. **Pour désactiver:** Arrêt/ Réenclenchement Appuyer trois fois.
Pour régler l'intensité et la durée de cuisson (☛ p 14)	Puissance micro-ondes (10 niveaux) → 0 à 9 → Marche Sélectionner le niveau d'intensité. Sélectionner la durée. Appuyer une fois.
Pour régler la cuisson rapide par minute (☛ p 14)	Cuisson minute (Plus) → Marche (jusqu'à 10 min) Appuyer une fois.
Pour le maintien au chaud (☛ p 14)	Maintien chaud → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Régler la durée du maintien au chaud (jusqu'à 30 min). Appuyer une fois.
Pour le maïs éclaté (☛ p 15)	Maïs éclaté → Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/ Horloge (Moins) → Marche Sélectionner le poids. Optionnel. Appuyer une fois.
Pour la turbo-décongélation avec système Inverter (☛ p 16)	Turbo décong. avec Inverter (lb/kg) → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Entrer le poids. Appuyer une fois.
Pour le réchauffage avec la touche de réchauffage par senseur (☛ p 18)	Réchauffage senseur → Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/ Horloge (Moins) → Marche Appuyer une fois. Optionnel. Appuyer une fois.
Pour la cuisson avec la touche de cuisson avec senseur (☛ p 18)	Cuisson senseur (1 à 12) → Cuisson minute (Plus) ou Minuterie/ Horloge (Moins) → Marche Appuyer pour sélectionner les aliments. Optionnel. Appuyer une fois.
Pour utiliser comme minuterie (☛ p 21)	Minuterie/ Horloge (Moins) → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.
Pour régler un temps de repos (☛ p 21)	(Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson) → Minuterie/ Horloge (Moins) → 0 à 9 → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.
Pour régler un temps d'attente (☛ p 21)	Minuterie/ Horloge (Moins) → 0 à 9 → (Entrer jusqu'à 2 cycles de cuisson) → Marche Appuyer une fois. Entrer la durée. Appuyer une fois.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

Données techniques

	NN-ST661B	NN-ST661W	NN-ST681S
Alimentation:	120 V, 60 Hz		
Consommation:	1 480 W		
Intensité:*	1 200 W		
Dimensions extérieures (L x H x P):	525 mm x 310 mm x 401 mm (20 11/16 po x 12 1/4 po x 15 13/16 po)		
Dimensions du four (L x H x P):	355 mm x 251 mm x 365 mm (13 15/16 po x 9 15/16 po x 14 3/8 po)		
Fréquence:	2 450 MHz		
Poids net:	Environ 11,5 kg (25,5 lb)		

Nécessaire d'encastrement pour les modèles NN-ST618S:

N° de modèle:	NN-TK621SSAP (Inoxydable)
Dimensions extérieures (L x H):	684 mm x 419 mm (27 po x 16 1/2 po)
Dimensions de l'ouverture (L x H x P):	648 mm x 389 mm x 533 mm (25 1/2 po x 15 5/16 po x 21 po)

*Essai CEI

Sujet à changements sans préavis.

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine

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 _____

Downloaded from www.Manualslib.com manuals search engine