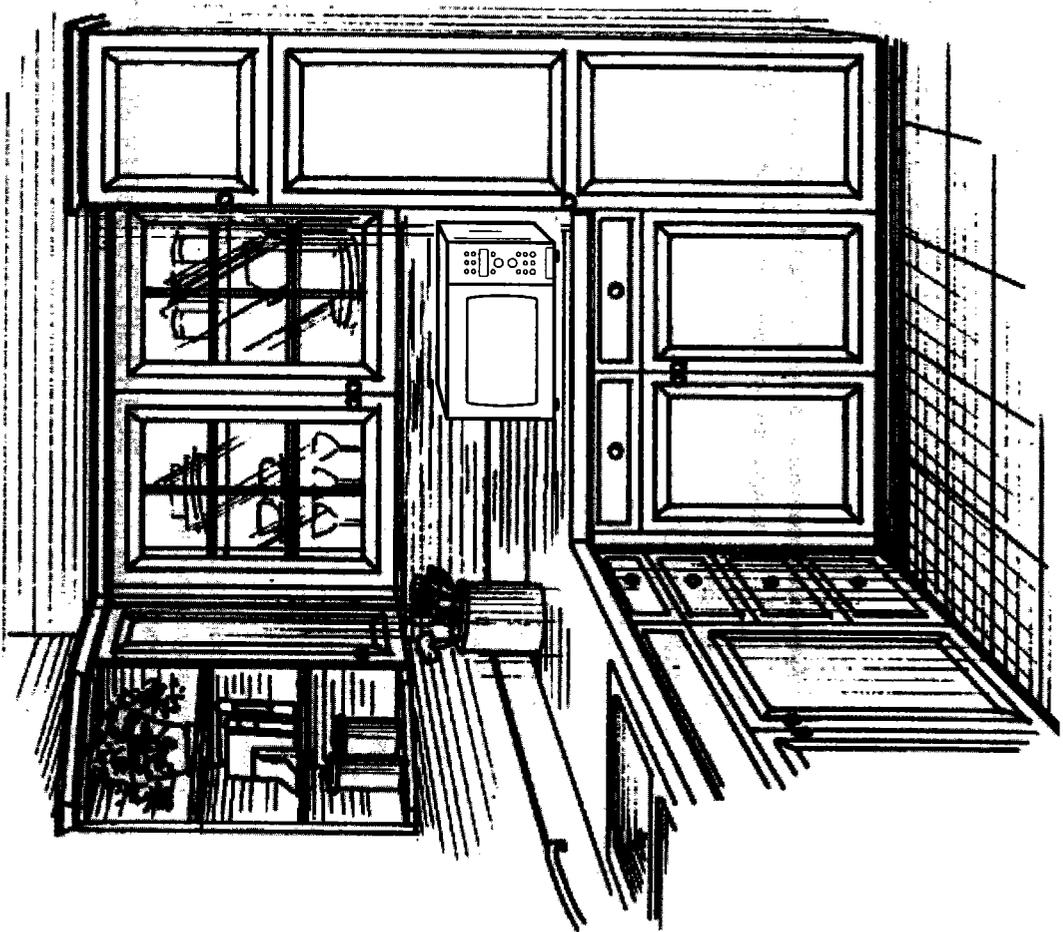


Operating Instructions

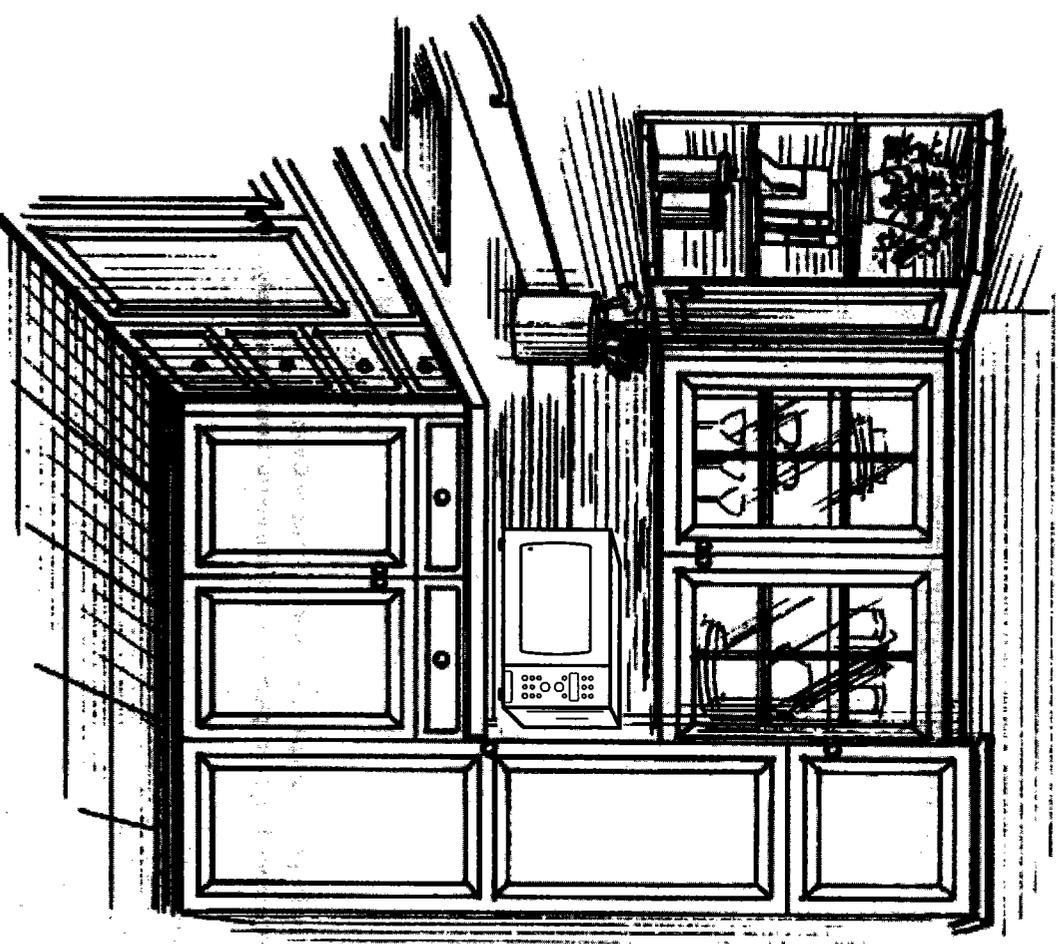
Microwave/Convection Oven

Model NN-C994S/NN-C994B/NN-C994W



Fours micro-ondes/convection
Modèle NN-C994S/NN-C994B/NN-C994W

Manuel d'utilisation



Before operating this oven, please read these instructions completely.

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

- (a) Ne jamais faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte. Ne pas altérer, transformer, briser ou retirer les disjoncteurs de sécurité. Normalement, le four ne peut fonctionner si la porte est ouverte.
- (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 composantes suivantes ne soient pas endommagées:
 - (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.

TABLE DES MATIÈRES

Importantes mesures de sécurité à prendre . . .	3	Cuisson par convection	11
Installation et mise à la terre	4	Cuisson au gril	12
Diagramme des caractéristiques	6	Cuisson combinée	12
Modes de cuisson	6	Réchauffage avec senseur (micro-ondes)	13
Panneau des commandes	7	Cuisson programmée avec senseur (micro-ondes/combinée)	13
Fonctions	8	Convection auto (combinée)	14
Système de verrouillage	8	Convection auto (convection)	14
Réglage de l'horloge	9	Réglage de la minuterie (fonction de minuterie auxiliaire)	15
Cuisson rapide par minute	9	Soins à apporter au four	15
Préparation du maïs éclaté	9	Données techniques	15
Turbo-décongélation	10	Garantie et service après-vente	16
Cuisson par micro-ondes	10		
Maintien au chaud	10		

Nous suggérons de noter dans l'espace prévu ci-contre, le numéro de série inscrit sur le côté droit de l'ouverture de la porte et de conserver ce manuel comme memorandum d'achat pour référence ultérieure.

N° de modèle _____

N° de série _____

Date de l'achat _____

Importantes mesures de sécurité à prendre

Lors de l'utilisation d'appareils électriques, il est recommandé de prendre les précautions suivantes afin de prévenir tout risque de brûlures, de chocs électriques, d'incendie, de blessure 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 2.
3. Cet appareil doit être branché dans une prise avec retour à la terre. Voir le paragraphe **“Prise de terre”** à la page 4.
4. Installer cet appareil selon les instructions d'installation de ce manuel.
5. Ne pas faire cuire certains aliments, tels des œufs à la coque, dans le four, ni y placer de contenants hermétiquement fermés, par exemple des pots en verre, car la pression pourrait les faire éclater.
6. N'utiliser le four que pour la cuisson selon les instructions de ce manuel. Ne pas utiliser ce four pour réchauffer des produits corrosifs ou tout autre produit chimique. 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.
7. Une surveillance constante est recommandée si l'appareil doit être utilisé par un enfant.
8. 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.
9. 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.
10. Ne pas obstruer les événements d'aération.
11. 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.
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. 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).
16. 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 des aliments une fois la cuisson terminée.
17. **Afin de prévenir tout risque de brûlures**, ne pas installer l'appareil sur un comptoir-îlot où il peut y avoir un contact avec l'arrière de l'appareil. Placer le four à au moins 92 cm du sol.

Généralités

1. **NE PAS** manipuler les disjoncteurs de sécurité ni retirer le boîtier de l'appareil. Tout entretien de la porte, du panneau des commandes, des disjoncteurs ou autre partie du four doit être confié à un centre de service Panasonic agréé.
2. **NE PAS** établir le contact en mode micro-ondes lorsque le four est vide. L'énergie des micro-ondes se réfléchirait sur les parois en absence d'aliment ou d'eau pour l'absorber.
3. **NE PAS** utiliser ce four pour réchauffer des produits non-alimentaires ou chimiques.
4. **NE PAS** faire sécher de linge, des journaux ou tout autre matériel dans le four et ce, afin d'éviter tout risque d'incendie.
5. **NE PAS** utiliser de papier recyclé, à moins qu'il ne soit recommandé pour la cuisson micro-ondes, car celui-ci peut contenir des impuretés qui risqueraient d'occasionner des étincelles lors de la cuisson micro-ondes.
6. **NE PAS** utiliser de papier journal ni de sacs en papier pour la cuisson micro-ondes.
7. Afin de prévenir tout dommage, **ne jamais** frapper le panneau des commandes.
8. **NE PAS** ranger de matières inflammables près, sur, ou dans le four afin de prévenir tout risque d'incendie.
9. Il peut être nécessaire d'utiliser des poignées pour transporter les plats réchauffés par la chaleur de l'aliment ou du plateau en céramique. Il se peut que le plateau en céramique soit très chaud après la cuisson.
10. **Avant d'utiliser pour la première fois la cuisson convection, la cuisson combinée ou au gril, nettoyer l'intérieur du four avec un linge humecté d'eau légèrement savonneuse, puis le faire fonctionner en mode convection à 230°C (450°F) pendant 20 minutes; cela aura pour effet de retirer l'huile dont sont enduites les parois du four en vue de les protéger.**
11. La porte et l'extérieur du four deviennent chauds lors de la cuisson convection, combinée et au gril; prendre les précautions d'usage lors de l'ouverture de la porte.
12. Prendre toutes les précautions qui s'imposent lors du retrait des plats ou de la manipulation de graisse chaude.

CONSERVER CE MANUEL D'UTILISATION.

Installation et mise à la terre

Examen du four

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

Emplacement

1. Ce four doit être déposé sur une surface plane et stable. Assurer une ventilation adéquate. Conserver un espace libre de 8 cm (3 po) de chaque côté et de 15 cm (6 po) au-dessus de l'appareil.
 - a. **NE JAMAIS** obstruer les événements d'aération. S'il advenait que ceux-ci soient obstrués lorsque le four est en opération, il se produirait une surchauffe et un dispositif de sécurité très sensible couperait automatiquement le contact. Le cas advenant, la cuisson pourrait être reprise une fois le four refroidi.
 - b. **NE PAS** placer le four dans un endroit excessivement chaud ni humide, par exemple, près d'une cuisinière à gaz ou électrique ou d'un lave-vaisselle.
 - c. **NE PAS** utiliser le four lorsque l'humidité est excessive.
2. Cet appareil a été conçu uniquement pour un usage domestique.
3. Ce four peut être encastré au besoin, à l'aide de l'ensemble enjoliveur offert par le détaillant. Procéder à l'installation selon les instructions incluses avec l'ensemble. (Nécessaire d'installation par encastrement ↪ page 15)

Prise de 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.

IMPORTANT—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.

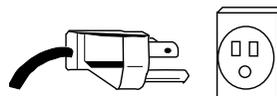
Si une rallonge est nécessaire, s'assurer qu'elle comporte trois fils avec fiche et prise à trois contacts afin d'assurer un retour à la terre. La capacité du câble de rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

Ventilateur du moteur

Après avoir utilisé le four, le ventilateur du moteur fonctionne afin de refroidir les circuits électriques. Ceci est normal. Les aliments peuvent être retirés du four durant le fonctionnement du ventilateur.

Circuit

1. Pour un rendement optimal, brancher ce four sur un circuit électrique séparé. Si un autre appareil est utilisé simultanément sur le même circuit électrique, la cuisson peut être ralentie ou le fusible du circuit peut brûler.
2. La TENSION du circuit électrique doit correspondre à celle du four (120 V c.a., 60 Hz). L'utilisation d'une tension plus élevée peut occasionner un risque d'incendie ou endommager le four. Une tension plus faible ralentit la cuisson. Panasonic ne peut pas être tenu responsable de tout dommage résultant de l'utilisation d'une tension incorrecte.
3. Ce four doit être branché sur le secteur 120 V c.a., 60 Hz, 15 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.



Plateau en céramique

1. **NE JAMAIS** utiliser le four sans l'anneau à galets et le plateau en céramique.
2. N'utiliser que le plateau en céramique approprié à ce four. Ne pas substituer le plateau.
3. Lors du nettoyage, laisser refroidir le plateau avant de le placer dans de l'eau.
4. Toujours déposer les aliments dans un plat, sur une grille ou une serviette de papier et non directement sur le plateau en céramique.
5. Si un aliment ou un ustensile placé sur le plateau en céramique venait à toucher les parois du four, le plateau cesserait de tourner et changerait alors de direction. Ceci est normal.
6. Le plateau rotatif tourne dans les deux directions.

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 céramique.
3. Toujours remettre le plateau en céramique et l'anneau à galets à la bonne place.

Grilles

Pour de meilleurs résultats, utiliser les grilles lors de la cuisson par convection, au gril ou la cuisson combinée.

Cette grille peut également être utilisée lors de la cuisson par micro-ondes. Si un contenant en métal est utilisé et que des étincelles se produisent, changer de contenant et poursuivre la cuisson.

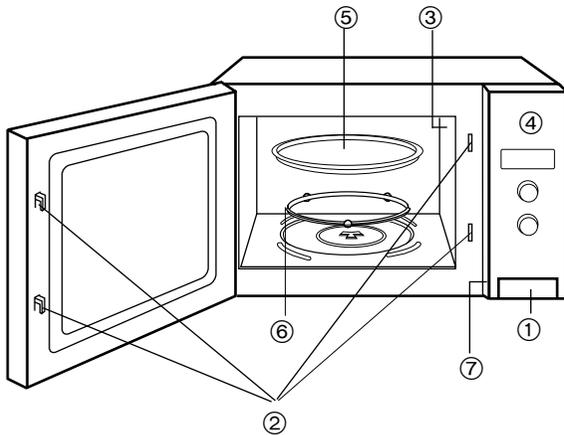
Ustensiles de cuisson

1. Les plats à brunir et à griller conçus pour four micro-ondes ne doivent être utilisés que pour la cuisson micro-ondes. Ne jamais les déposer sur les grilles. Le préchauffage requis varie selon le format du récipient et l'aliment à cuire. Procéder selon les instructions du fabricant. Ne jamais préchauffer un plat à brunir pendant plus de 6 minutes.
2. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal ou portant des garnitures métalliques lors de la cuisson micro-ondes ou combinée afin de prévenir la formation d'étincelles.
3. Ne jamais utiliser des attaches métalliques lors de la cuisson micro-ondes ou combinée.
4. Ne jamais effectuer la cuisson ou le réchauffage dans des pots scellés ou à goulot étroit qui pourraient éclater.
5. Ne jamais utiliser de thermomètre conventionnel lors de la cuisson micro-ondes ou combinée afin de prévenir la formation d'étincelles. Ne jamais utiliser de thermomètre pour micro-ondes lors de la cuisson convection ou combinée; il pourrait fondre.
6. Retirer l'emballage en plastique avant de procéder à la décongélation ou à la cuisson micro-ondes.
7. Lors de l'utilisation de sac de cuisson, procéder selon les directives du fabricant. Éviter les attaches en métal. Fermer à l'aide de l'attache en nylon incluse, d'une bande découpée du sac ou d'un morceau de ficelle. Percer six fentes de 1 cm (½ po) dans le haut du sac. Déposer dans un plat légèrement plus grand que l'aliment à cuire.
8. Lors de l'utilisation de feuilles d'aluminium, de brochettes, de grilles à rissoler ou d'ustensiles en métal lors de la cuisson micro-ondes ou combinée, s'assurer d'un espace de 2,5 cm (1 po) entre les parois et les parties métalliques. S'il y a formation d'étincelles, enlever les ustensiles métalliques ou utiliser un contenant non métallique. Ne pas utiliser avec les grilles.
9. Ne pas utiliser de papier recyclé ni de sacs en papier dans le four micro-ondes.
10. Ne pas utiliser de serviettes en papier ni de tissus contenant des fibres synthétiques, telles que le nylon. Ces fibres risquent de s'enflammer. Une surveillance est recommandée lors de l'utilisation de serviettes en papier.
11. La porte et les parois deviennent chaudes lors de la cuisson.
12. Les plats deviennent chauds durant la cuisson. Afin d'éviter de se brûler, utiliser des poignées pour retirer les plats du four ou leur couvercle.
13. Le plateau en céramique devient chaud durant la cuisson. Prendre soin de le laisser refroidir avant de le manipuler ou d'y déposer des articles en papier, telles des assiettes ou serviettes.
14. Pour la cuisson combinée, utiliser des plats allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.

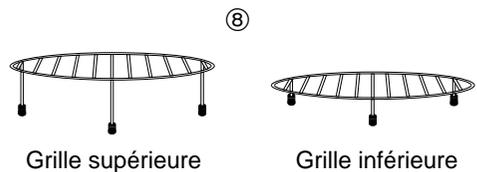
Aliments

1. **Ne jamais utiliser le four micro-ondes pour la préparation de conserves** ou la stérilisation de bocaux. Outre le risque d'explosion des bocaux fermés, les conserves mal stérilisées peuvent s'avarier et devenir un poison mortel.
2. Des petites quantités d'aliments ou des aliments à faible teneur en eau peuvent brûler ou durcir si elles sont cuites trop longtemps. Si elles brûlent, couper le contact et laisser la porte fermée. Débrancher le fil d'alimentation ou couper le circuit électrique.
3. Le maïs éclaté peut être préparé dans un grille maïs pour four micro-ondes selon les indications du fabricant ou du maïs éclaté en paquet préparé spécialement pour four micro-ondes peut être utilisé avec la touche de maïs éclaté selon les directives sur le paquet.
4. Ne jamais faire de friture dans le four micro-ondes. Étant donné que sa température ne peut pas être contrôlée, l'huile peut atteindre son point d'ignition et prendre feu. Un bon nombre d'ustensiles conçus pour la cuisson micro-ondes ne résistent pas à la chaleur dégagée par l'huile chaude.
5. Ne pas faire cuire les œufs dans leur coquille au four micro-ondes. La pression interne risque de les faire exploser.
6. Percer la peau ou la membrane qui recouvre certains aliments, comme les pommes, les pommes de terre, les blancs et les jaunes d'œuf, les courges et les saucisses, afin de prévenir qu'elle ne se fende et éclate.
7. Utiliser des pommes de terre nouvelles et les faire cuire à point. À ce moment, la pomme de terre est ferme au toucher mais la peau se transperce facilement avec une fourchette. Lorsqu'elle est trop cuite, la pomme de terre se déshydrate et peut brûler.
8. Les liquides chauffés risquent de déborder s'ils ne sont pas aérés. Éviter de chauffer des liquides sans les avoir remués au préalable.
9. Ne réchauffer qu'un repas surgelé à la fois. Si le mets est réchauffé dans son emballage en aluminium, laisser au moins 2,5 cm (1 po) de jeu entre l'emballage et les parois du four.
10. Il n'est pas recommandé de faire sécher les viandes, les fruits, les légumes et les fines herbes.
11. Ne pas utiliser le four pour autre chose que la cuisson des aliments.
12. Ne pas laisser le four sans surveillance.

Diagramme des caractéristiques



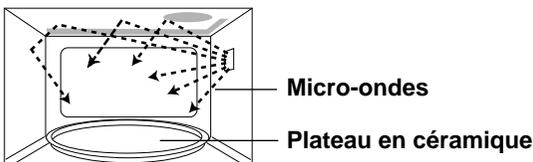
- ① **Levier d'ouverture de la porte**
Il est possible d'ouvrir la porte durant la cuisson sans annuler la programmation. Pour reprendre la cuisson, refermer la porte et appuyer à nouveau sur la touche "START". La lampe du four s'éclaire ou demeure éclairée lorsque la porte est ouverte.
- ② **Verrouillage de sécurité de la porte**
- ③ **Évents d'aération internes**
- ④ **Panneau des commandes**
- ⑤ **Plateau en céramique**
- ⑥ **Anneau à galets**
- ⑦ **Plaque signalétique (numéro de modèle)**
- ⑧ **Grilles**



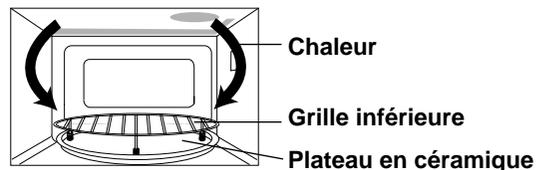
Modes de cuisson

Les grilles du four devraient être utilisées pour les modes de cuisson suivants, à moins d'indication contraire dans le livre de recettes.

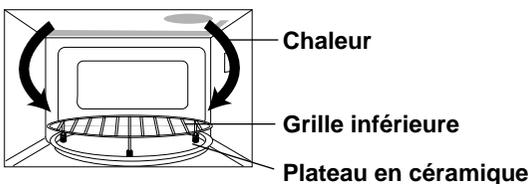
Micro-ondes



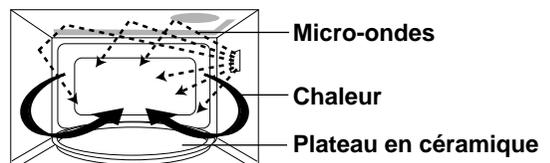
Cuisson au gril



Cuisson par convection

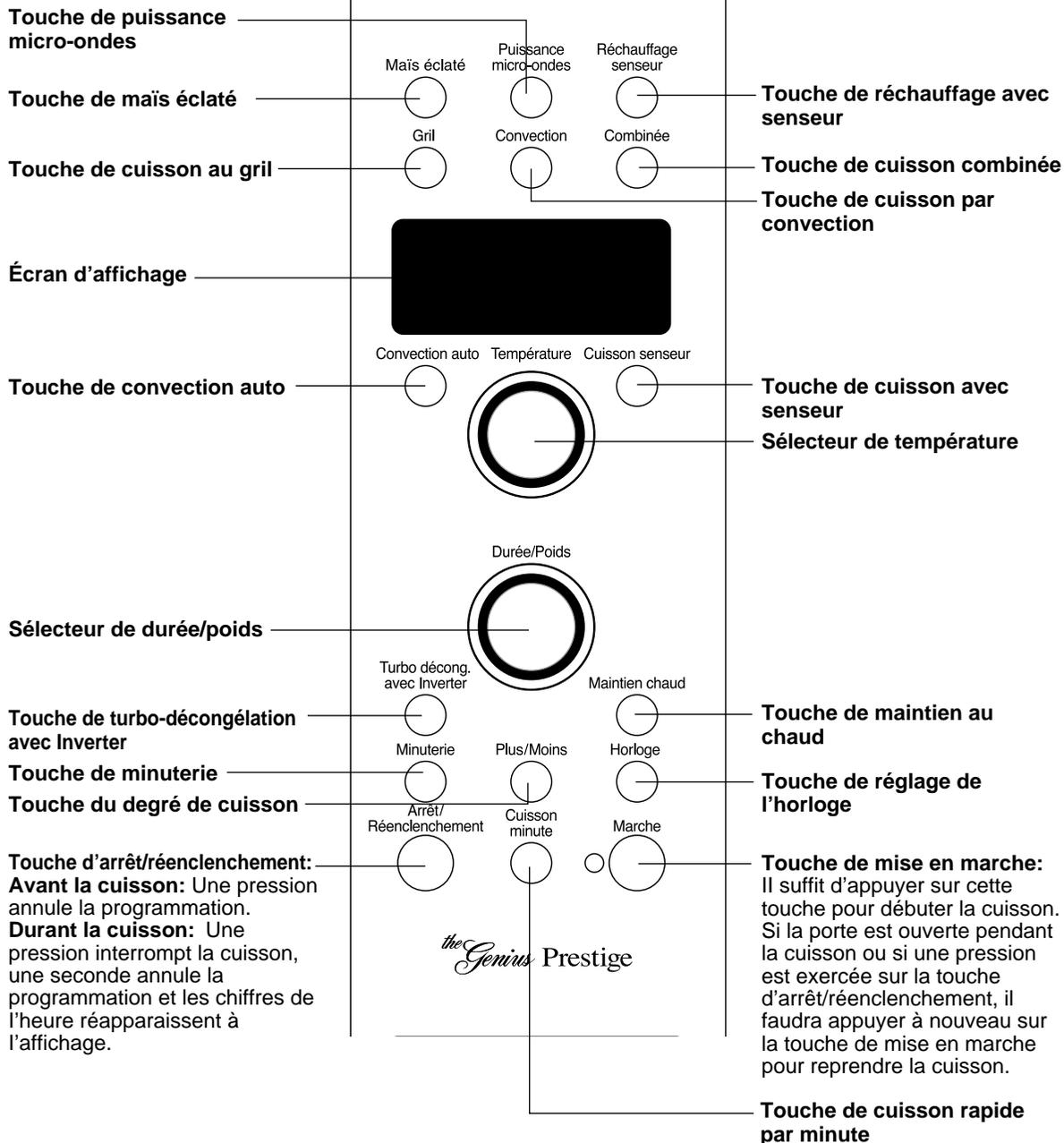


Cuisson combinée



Panneau des commandes

Panasonic



Navigateur de cuisson:
L'indicateur clignotant signale la prochaine étape.

Avertissement sonore:
L'avertisseur du four se fait entendre lorsque la programmation est correcte. 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, à cinq reprises à la fin d'un programme et à trois reprises à la fin du préchauffage.

Fonctions

La touche de fonction vous permet d'effectuer les réglages initiaux du four, tels que la sélection de la langue d'affichage (anglais, français ou espagnol), l'affichage ou non du menu guide à l'écran, la sélection des mesures (LB/KG), etc. (Voir le tableau ci-dessous.)

Une fois le four branché, procéder immédiatement à la programmation des fonctions.

Plus/Moins



LANGUE D'AFFICHAGE

L'affichage peut se faire en anglais, en français ou en espagnol.

Lors de la mise en contact initiale, les affichages se font en anglais.

Appuyer sur la touche du degré de cussion	Réglage
—	ENGLISH
1 pression	FRANCAIS
2 pressions	ESPANOL

Marche



SÉLECTION LB/KG

Le four offre le choix entre les mesures impériales et métriques.

Lors de la mise en contact initiale, les mesures impériales sont implicitement sélectionnées.

Appuyer sur la touche de mise en marche	Réglage
—	LB-F
1 pression	KG-C

Minuterie



MENU GUIDE À L'ÉCRAN

Le guide vous aide à programmer le four en affichant l'étape suivante.

Une fois familiarisé avec le fonctionnement du four, désactiver le guide.

Appuyer sur la touche de minuterie	Réglage
—	ON
3 fois	OFF
3 fois	ON

Systeme de verrouillage

Avec ce système, les commandes ne peuvent fonctionner; la porte peut cependant être ouverte.

Marche



Appuyer sur la touche de mise en marche à trois reprises.

→ L'heure du jour est remplacée à l'écran par l'indication "VERROUILLE". Le réglage de l'heure demeure cependant en mémoire.

Pour annuler l'indication "VERROUILLE":

Arrêt/
Réenclenchement



Appuyer sur la touche d'arrêt/réenclenchement à trois reprises.

→ L'affichage de l'heure réapparaît.

Réglage de l'horloge



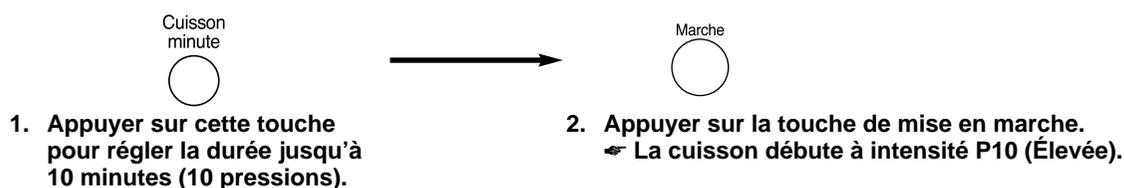
Remarques:

1. Le réglage de l'horloge n'est pas indispensable au fonctionnement du four.
2. L'horloge fonctionne sur une base de douze heures.
3. Pour changer l'heure ou régler à nouveau l'horloge, reprendre ces étapes.
4. L'heure reste réglée tant que le four est branché et alimenté.

Cuisson rapide par minute

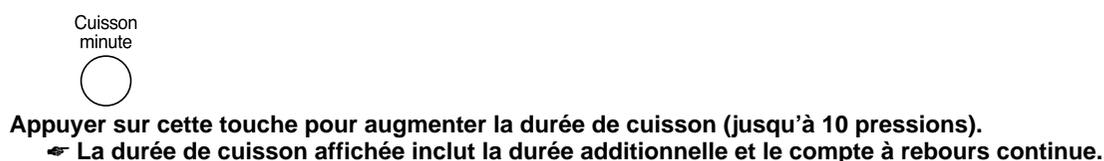
Ce système vous permet d'entrer une durée par incréments d'une minute, avant ou durant la cuisson.

Programmation:



- Pour un niveau d'intensité ou un mode différent, régler le niveau ou le mode avant la durée de cuisson.
- Si la touche de cuisson rapide par minute est utilisée pour régler la durée de cuisson, il n'est pas possible par la suite d'utiliser le sélecteur de durée/poids pour prolonger ou changer la durée de cuisson. Pour prolonger la durée de cuisson durant la cuisson, utiliser la touche de cuisson rapide par minute.

Pour prolonger la durée durant la cuisson:



- La durée peut être augmentée à n'importe quel cycle.

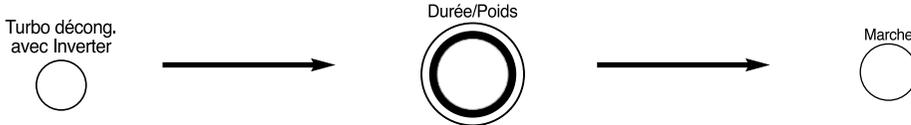
Préparation du maïs éclaté



- Le maïs éclaté est vendu en paquet de **99 g (3,5 oz)**, **85 g (3,0 oz)** et **50 g (1,75 oz)**.
- Mettre le paquet dans le four micro-ondes selon les directives du fabricant.
- Ne préparer qu'un paquet à la fois.
- Il est possible que la durée de cuisson varie quelque peu lorsque plusieurs sacs de maïs sont cuits l'un après l'autre. Cependant, ceci n'affecte pas les résultats.
- Une fois le maïs gonflé, manipuler le paquet avec soin. Son contenu est extrêmement chaud.
- Ne pas réchauffer les grains ni utiliser de nouveau le paquet.
- Pour des résultats satisfaisants, n'utiliser que les formats de paquet recommandés.

Turbo-décongélation

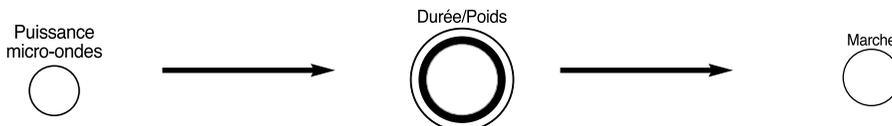
Cette caractéristique permet de faire décongeler la viande, la volaille et les fruits de mer selon leur poids.



1. Appuyer sur la touche de turbo-décongélation avec Inverter.
 2. Programmer le poids de l'aliment.
 3. Appuyer sur la touche de mise en marche.
- Le poids maximal recommandé pour la viande est de 1,8 kg (4 lb); la volaille de 2,7 kg (6 lb) et les fruits de mer de 1,4 kg (3 lb).
 - Le poids peut être programmé jusqu'à 3 kg (6 lb).

Cuisson par micro-ondes

Réglage de l'intensité et de la durée:



1. Appuyer sur la touche d'intensité jusqu'à ce que celle désirée apparaisse. (Voir le tableau ci-dessous.)
2. Programmer la durée de cuisson. (P10 (Élevée) → jusqu'à 30 minutes
Autres → jusqu'à 1 heure 30 minutes.)
2. Appuyer sur la touche de mise en marche. ⚡ La cuisson et le compte à rebours débutent.

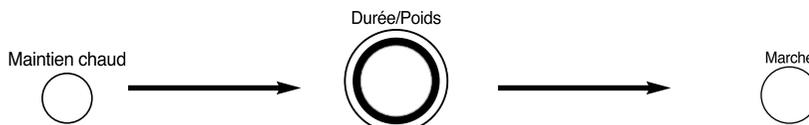
Appuyer	Intensité
1 fois	P10 (Élevée)
2 fois	P9
3 fois	P8
4 fois	P7 (Moyenne-élevée)
5 fois	P6 (Moyenne)
6 fois	P5
7 fois	P4
8 fois	P3 (Moyenne-faible)
9 fois	P2
10 fois	P1 (Faible)

Remarques:

1. Pour programmer 2 ou 3 cycles de cuisson, reprendre les étapes 1 et 2 avant d'appuyer sur la touche de mise en marche.
2. Si le réglage doit se faire à l'intensité élevée, passer directement à l'étape 2.

Maintien au chaud

Cette fonction permet de maintenir certains aliments au chaud pendant jusqu'à 30 minutes après la cuisson (tartes, sauces, ragoûts, casseroles ou purée de pommes de terre).



1. Appuyer sur la touche de maintien au chaud.
2. Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 30 minutes).
3. Appuyer sur la touche de mise en marche. ⚡ La durée de maintien au chaud apparaît à l'écran et le compte à rebours s'amorce. Une fois la cuisson terminée, l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises et le message "BON APPÉTIT" apparaît à l'écran.

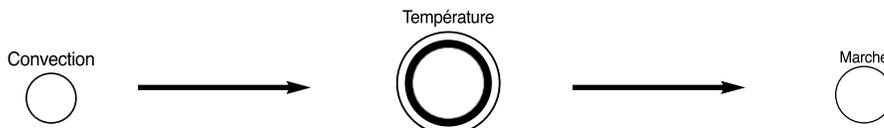
Cuisson par convection

Remarques:

Avant d'utiliser pour la première fois la cuisson par convection, la cuisson combinée ou au gril, nettoyer l'intérieur du four avec un linge humecté d'eau légèrement savonneuse, puis le faire fonctionner sans aliment en mode convection à 230°C (450°F) pendant 20 minutes; cela aura pour effet de retirer l'huile dont sont enduites les parois du four en vue de les protéger.

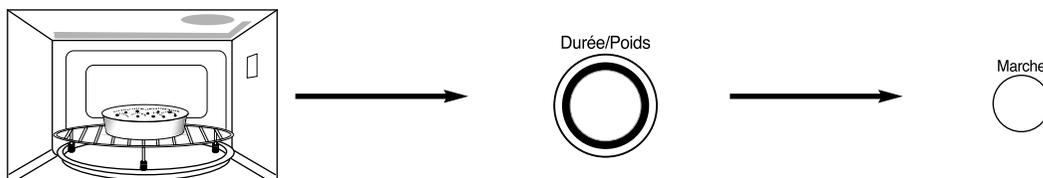
La porte et l'extérieur du four deviennent chauds durant la cuisson par convection, combinée et au gril; prendre les précautions d'usage lors de l'ouverture de la porte.

Lors de la cuisson par convection, la température s'accroît par étapes de 10°C (25°F) à l'affichage, de 100°C à 230°C (de 200°F à 450°F). En ce mode, le préchauffage du four est nécessaire dans la plupart des cas. Déposer la grille dans le four. Suivre les étapes ci-dessous.



1. Appuyer sur la touche de cuisson par convection.
2. Régler la température.
3. Appuyer sur la touche de mise en marche.
⚡ Le préchauffage débute.

- Durant le préchauffage, l'indication "P" s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte.
- À la fin du préchauffage, l'avertisseur sonore se fait entendre à trois reprises puis l'indication "P END" apparaît à l'écran.
- La température interne est maintenue pendant 30 minutes, si la porte n'est pas ouverte, après quoi, l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises et le contact se coupe automatiquement.

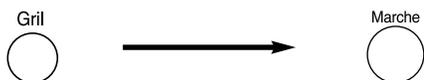


4. Après le préchauffage, déposer l'aliment dans le four.
5. Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures 59 minutes).
6. Appuyer sur la touche de mise en marche.
⚡ La cuisson par convection débute.

- Dans les cas où aucun préchauffage n'est requis, éviter l'étape 2.
- Si la durée programmée est inférieure à une heure, le compte à rebours s'effectue seconde par seconde.
- Si la durée programmée est supérieure à une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes jusqu'à 1 heure. Le compte à rebours s'effectue ensuite en secondes.
- Lorsqu'une pression est exercée sur la touche de cuisson par convection durant le préchauffage ou la cuisson, la température programmée s'affiche à l'écran.

Cuisson au grill

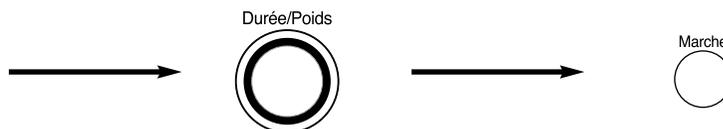
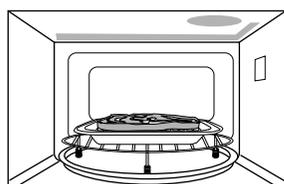
En ce mode, le préchauffage du four est nécessaire dans la plupart des cas. Déposer la grille sur le plateau en céramique. Suivre les étapes ci-dessous.



1. Appuyer sur la touche de cuisson au grill.

2. Appuyer sur la touche de mise en marche.
⚡ Le préchauffage débute.

- Durant le préchauffage, l'indication "P" s'affiche à l'écran. Ne pas ouvrir la porte.
- À la fin du préchauffage, l'avertisseur sonore se fait entendre à trois reprises puis l'indication "P END" apparaît à l'écran.
- Si la porte n'est pas ouverte après le préchauffage, la température du four est maintenue pendant 30 minutes. Après cette période, le contact se coupe automatiquement et l'avertisseur sonore se fait entendre à cinq reprises.



3. Après le préchauffage, déposer l'aliment dans le four.

4. Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 1 heure 30 minutes).

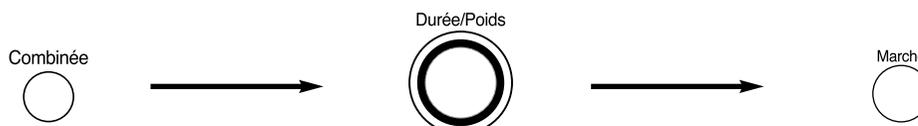
5. Appuyer sur la touche de mise en marche.
⚡ La cuisson débute.

- Dans les cas où aucun préchauffage n'est requis, éviter l'étape 2.

Cuisson combinée

La cuisson combinée offre 4 catégories. Avec ces programmes, il n'est pas nécessaire de régler la température du four ou le niveau d'intensité.

Certaines recettes avec cuisson combinée nécessitent le préchauffage. Suivre les étapes 1 et 2 de la cuisson par convection.



1. Sélectionner le programme de cuisson combinée (1-4).

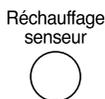
2. Programmer la durée de cuisson (jusqu'à 9 heures 59 minutes).

3. Appuyer sur la touche de mise en marche.
⚡ La cuisson débute.

- Si la durée programmée est inférieure à une heure, le compte à rebours s'effectue seconde par seconde.
- Si la durée programmée est supérieure à une heure, le compte à rebours s'effectue en minutes jusqu'à 1 heure. Le compte à rebours s'effectue ensuite en secondes.
- Utiliser des plats allant au four micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Ne pas utiliser de pellicule plastique ou de papier ciré.

	Température	Micro-ondes
1	130°C (275°F)	30% de puissance
2	150°C (300°F)	
3	160°C (325°F)	
4	190°C (375°F)	

Réchauffage avec senseur (micro-ondes)



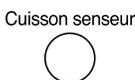
1. Appuyer sur la touche de réchauffage avec senseur.

2. Appuyer sur la touche de mise en marche.
↳ Le réchauffage débute.

- Une période d'attente ou un niveau d'intensité peut être programmé après le réchauffage avec senseur.
- Le réchauffage avec senseur n'est pas recommandé pour les pâtisseries, les pains, les potages et les boissons.

Cuisson programmée avec senseur (micro-ondes/ combinée)

La cuisson avec senseur permet de préparer la plupart de vos aliments préférés sans avoir à sélectionner l'intensité et la durée de cuisson. En effet le four effectue automatiquement cette sélection.



1. Sélectionner la catégorie désirée.

2. Appuyer sur la touche de mise en marche.

- Appuyer sur la touche de catégorie jusqu'à ce que l'aliment désiré apparaisse à l'écran.
- Les recettes comportent des directives de cuisson avec senseur: "Cuisson avec senseur".
- Les catégories sont divisées comme indiqué ci-dessous:

Cuisson senseur



1 pression

POMMES DE TERRE pour les légumes fermes: telles les pommes de terre, carottes, courges

2 pressions

LÉGUMES FRAIS pour les autres légumes, tels le brocoli, les pois, les haricots, le chou-fleur

3 pressions

LÉGUMES EN CONSERVE

4 pressions

LÉGUMES SURGELÉS

5 pressions

RIZ BLANC

6 pressions

RIZ BRUN

7 pressions

PÂTES

8 pressions

CASSEROLE 1 pour les plats gratinés et la lasagne

9 pressions

CASSEROLE 2 pour les ragoûts

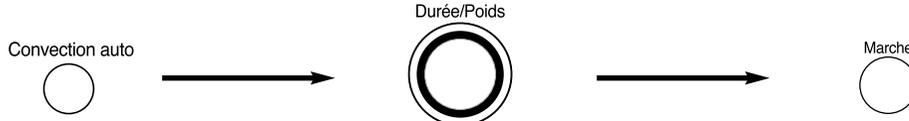
Les plats cuisinés seront cuits par cuisson combinée. Ne pas utiliser de pellicule plastique car elle pourrait fondre.

REMARQUES SUR LA CUISSON ET RÉCHAUFFAGE AVEC SENSEUR:

- Le système avec senseur fonctionne en détectant la vapeur accumulée sur le senseur de vapeur. Durant la cuisson des aliments, il se produit toujours une certaine quantité de vapeur. Le senseur de vapeur détecte cet échappement de vapeur et détermine automatiquement la durée nécessaire pour compléter la cuisson.
- La catégorie sélectionnée s'affiche à l'écran. Il n'est pas recommandé d'ouvrir la porte durant plus d'une minute pendant que l'écran affiche l'indication "AUTO". Autrement, la cuisson pourrait en être affectée. Lorsque l'avertisseur sonore se fait entendre à deux reprises, la durée nécessaire pour compléter la cuisson apparaît à l'écran et le compte à rebours débute. Alors, la porte du four peut être ouverte pour remuer, retourner ou ajouter des aliments.
- Couvrir les aliments complètement, sans trop serrer, avec une pellicule plastique ou utiliser des récipients avec le couvercle approprié.
- Les aliments pesant moins de 120 g (4 oz) devraient être cuits par intensité et durée et non par senseur.
- Les cycles de cuisson par senseur s'utilisent avec les aliments à leur température de conservation.
- Avant d'utiliser la cuisson par senseur, s'assurer que le plateau céramique soit sec pour de meilleurs résultats.
- Si un programme de cuisson par senseur est sélectionné alors que le four est encore chaud après l'utilisation de l'élément chauffant, l'indication "CHAUD" apparaît à l'écran. Les deux points ou l'heure réapparaissent lorsque le four a refroidi.
- La durée de cuisson peut être modifiée à l'aide de la touche du degré de cuisson (voir à la page 14).

Convection auto (combinée)

Cette caractéristique permet la cuisson de viande et volaille selon leur poids.



1. Sélectionner la catégorie désirée.

2. Programmer le poids de l'aliment.

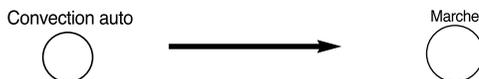
3. Appuyer sur la touche de mise en marche.
← La cuisson débute.

- Lorsque le poids a été réglé, la durée de cuisson apparaît automatiquement.
- Le poids maximal pour chaque catégorie est de 1 kg (2 lb) pour les morceaux de poulet
3,0 kg (6 lb) pour le poulet entier
2,0 kg (4 lb) pour le bœuf/porc
- La cuisson combinée manuelle est recommandée pour les rôtis excédant le poids maximal.
- Il est possible de programmer une durée d'attente ou une intensité après la cuisson combinée automatique au poids.
- La durée de cuisson peut être modifiée à l'aide de la touche du degré de cuisson (voir ci-dessous).
- La catégorie est divisée comme indiqué ci-dessous:

Convection auto	1 pression	MORCEAUX DE POULET
	2 pressions	POULET ENTIER
	3 pressions	BOEUF À POINT
	4 pressions	PORC

Convection auto (convection)

Cette caractéristique permet la cuisson de gâteaux et de tartes sans avoir à sélectionner la température de cuisson et la durée.



1. Sélectionner la catégorie désirée.

2. Appuyer sur la touche de mise en marche.
← La cuisson débute.

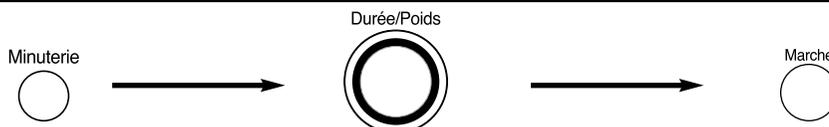
- La durée de cuisson peut être modifiée en appuyant sur la touche du degré de cuisson avant la touche de mise en marche (voir ci-dessous).
- Ce programme ne fonctionne pas pour la cuisson de fondant au chocolat, de carré au chocolat et aux noisettes ou aux fruits confits.
- Ne pas utiliser de fond de tarte surgelé.
- Déposer les tartes surgelées sur une plaque à biscuit.
- Les catégories sont divisées comme indiqué ci-dessous:

Convection auto	5 pressions	GÂTEAU 1	pour les gâteaux dont la cuisson prend normalement moins de 35 minutes
	6 pressions	GÂTEAU 2	pour les gâteaux dont la cuisson prend normalement plus de 45 minutes
	7 pressions	TARTE FRAÎCHE	pour les tartes à croûte double garnies de fruits frais.
	8 pressions	TARTE SURGELÉE	pour les tartes surgelées à croûte double.
	9 pressions	TARTE PRÉCUITE	pour les tartes à croûte double avec garniture précuite ou en conserve.

Touche du degré de cuisson:

Après avoir utilisé les cycles avec senseur à quelques reprises, il est possible que le degré de la cuisson veuille être changé. Les cycles de cuisson par auto-senseur peuvent être ajustés pour cuire plus ou moins longtemps à l'aide de la commande du degré de cuisson. Lors d'une pression sur la commande du degré de cuisson, les mots "PLUS" ou "MOINS" apparaissent à l'écran.

Réglage de la minuterie (fonction de minuterie auxiliaire)



1. Appuyer sur la touche de minuterie une fois.
2. Entrer la durée désirée (jusqu'à 1 heure 30 minutes).
3. Appuyer sur la touche de mise en marche.
↪ Le décompte de la minuterie s'effectue sans que le four fonctionne.

- Pour la mise en marche retardée (2 ou 3 programmes en séquence):
ex.: Minuterie → 80 min → P10 (Élevée) → 5 min → P6 (Moyenne) → 20 min → Mise en marche
- Pour une période d'attente (2 ou 3 programmes en séquence):
ex.: P3 (Moyenne-faible) → 25 min → Minuterie → 7 min → Mise en marche

Soins à apporter au four

1. Couper le contact et laisser refroidir avant de nettoyer le four.
2. Maintenir propre l'intérieur du four. Enlever le plus tôt possible toute éclaboussure qui adhérerait aux parois du four. Nettoyer avec un linge doux humecté d'eau légèrement savonneuse. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer.
3. L'intérieur du four est en acier inoxydable. Enlever le plus tôt possible toute particule de nourriture ou éclaboussure qui adhérerait aux parois du four. Pour des aliments difficiles à déloger, nettoyer avec un détergent doux ou un nettoyant non abrasif. Il est possible d'utiliser des tampons à récurer en plastique. Pour aider à dessécher certaines particules d'aliment collées aux parois du four avant le nettoyage, faire bouillir à intensité élevée 500 mL (2 tasses) d'eau dans un verre mesureur de 1 L (4 tasses) pendant environ 5 minutes, ou jusqu'à ébullition.
Remarque: Ne pas utiliser de nettoyants pour fours sur le dessus de la cavité intérieure.
4. Les parois extérieures de l'appareil doivent être nettoyées avec un linge doux. Afin d'éviter tout dommage au four, s'assurer que l'eau ne pénètre pas par les événements d'aération.
5. Nettoyer le panneau des commandes avec un linge doux et sec. Ne jamais utiliser de détergent puissant ni de poudre à récurer. Ouvrir la porte avant de nettoyer le panneau des commandes afin de prévenir le fonctionnement accidentel de l'appareil.
6. Après le nettoyage, s'assurer que l'heure est affichée ou appuyer sur la touche "Arrêt/Réenclenchement" pour annuler toute programmation accidentelle.
7. Durant la cuisson des aliments, il se produit toujours une certaine quantité de vapeur. Cette vapeur, ou si le four est utilisé où règne une humidité excessive, peut causer un peu de condensation sur la porte. Ceci est normal. Nettoyer toute condensation avec un linge doux.
8. Le plateau en céramique peut être lavé occasionnellement dans de l'eau tiède savonneuse ou au lave-vaisselle.
9. La sole du four et l'anneau à galets doivent être nettoyés fréquemment afin d'éviter tout bruit excessif. Nettoyer la sole du four avec de l'eau savonneuse ou du nettoyant à vitres, puis bien essuyer. L'anneau à galets peut également être nettoyé dans de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle. Lors de l'utilisation répétée du four, de la condensation peut s'accumuler sur la sole du four et l'anneau à galets. Cependant, cela n'entraîne aucun risque de dommages au four. S'assurer de bien replacer l'anneau à galets après son retrait.
10. Les accessoires peuvent être lavés avec de l'eau savonneuse ou au lave-vaisselle, ou avec des tampons à récurer en plastique.
11. Un entretien quotidien prévient l'accumulation d'odeurs et de saleté.

Données techniques

Alimentation:		120 V, 60 Hz
Consommation:	micro-ondes	1 450 W
	élément chauffant	1 500 W
Intensité maximale:	micro-ondes*	1 100 W
	élément chauffant	1 400 W
Dimensions hors tout (H×L×P):		376 mm×606 mm×491 mm (14 ¹³ / ₁₆ po×23 ⁷ / ₈ po×19 ⁵ / ₁₆ po)
Dimensions du four (H×L×P):		242 mm×412 mm×426 mm (9 ¹ / ₂ po×16 ¹ / ₄ po×16 ¹³ / ₁₆ po)
Fréquence:		2 450 MHz
Nécessaire d'installation par encastrement (vendu séparément):		NN-TK903S [686 mm (W)] (27 po)/NN-TK913S [762 mm (W)] (30 po)
Poids net:		Approx. 22 kg (48 lb)

*Essai IEC

Sujet à changements sans préavis.

Garantie et service après-vente

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive, Mississauga, Ontario L4W 2T3

Certificat de garantie limitée Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit cet appareil contre tout vice de fabrication et accepte, le cas échéant, de remédier à toute défectuosité pendant la période indiquée ci-dessous et commençant à partir de la date d'achat original.

Fours à micro-ondes - Deux (2) ans, pièces et main-d'oeuvre (service en atelier). Trois (3) ans supplémentaires sur le tube magnétron (pièces seulement, main-d'oeuvre en sus).

Service à domicile: Fours à convection, à hotte intégrée et fours en acier inoxydable.

(Main-d'oeuvre pour installation ou retrait de l'appareil non couverte sous garantie)

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

LIMITATIONS ET EXCLUSIONS

Cette garantie n'est valide que pour les appareils achetés au Canada et ne couvre pas les dommages résultant d'une installation incorrecte, d'un usage abusif ou impropre ainsi que ceux découlant d'un accident en transit ou de manipulation. De plus, si l'appareil a été altéré ou transformé de façon à modifier l'usage pour lequel il a été conçu ou utilisé à des fins commerciales, cette garantie devient nulle et sans effet. Les piles sèches ne sont pas couvertes sous cette garantie.

Cette garantie est octroyée à l'utilisateur original seulement. La facture ou autre preuve de la date d'achat original sera exigée pour toute réparation sous le couvert de cette garantie.

CETTE GARANTIE LIMITÉE ET EXPRESSE REMPLACE TOUTE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, EXCLUANT LES GARANTIES IMPLICITES DU CARACTÈRE ADÉQUAT POUR LA COMMERCIALISATION OU UN USAGE PARTICULIER.

PANASONIC N'AURA D'OBLIGATION EN AUCUNE CIRCONSTANCE POUR TOUT DOMMAGE DIRECT, INDIRECT OU CONSÉCUTIF.

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.

RÉPARATION SOUS GARANTIE

Pour de l'aide sur le fonctionnement de l'appareil ou pour toute demande d'information, veuillez contacter votre détaillant ou notre service à la clientèle au:

N° de téléphone: (905) 624-5505 N° de télécopieur: (905) 238-2360 Site Internet: www.panasonic.ca

Pour la réparation des appareils, veuillez consulter:

- votre détaillant, lequel pourra vous renseigner sur le centre de service agréé le plus près de votre domicile;
- notre service à la clientèle au (905) 624-5505 ou www.panasonic.ca;
- un de nos centres de service de la liste ci-dessous:

Richmond, Colombie-Britannique

Panasonic Canada Inc.
12111 Riverside Way
Richmond, BC V6W 1K8
Tél.: (604) 278-4211
Téléc.: (604) 278-5627

Calgary, Alberta

Panasonic Canada Inc.
6835-8th St. N. E.
Calgary, AB T2E 7H7
Tél.: (403) 295-3955
Téléc.: (403) 274-5493

Mississauga, Ontario

Panasonic Canada Inc.
5770 Ambler Dr.
Mississauga, ON L4W 2T3
Tél.: (905) 624-8447
Téléc.: (905) 238-2418

Lachine, Québec

Panasonic Canada Inc.
3075, rue Louis A. Amos
Lachine, QC H8T 1C4
Tél.: (514) 633-8684
Téléc.: (514) 633-8020

Expédition de l'appareil à un centre de service

Emballer soigneusement l'appareil, de préférence dans le carton d'origine, et l'expédier port payé et assuré au centre de service. Inclure la description détaillée de la panne et la preuve de la date d'achat original.

Panasonic Canada Inc.

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

A00036E00CP
F1103-0
Imprimé au Japon