

# Sommaire

Ce produit est un matériel qui répond aux normes européennes sur les perturbations électromagnétiques EMC (EMC = compatibilité électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est classé Groupe 2, classe B et reste dans les limites requises. La classification groupe 2 signifie que l'énergie à fréquence radio est intentionnellement émise sous forme d'une radiation électromagnétique afin de réchauffer ou de cuire des aliments. Classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans un environnement domestique usuel.

	<b>Page</b>
<b>Importantes consignes de sécurité</b> .....	116
<b>Les éléments de votre four</b> .....	122
<b>Accessoires</b> .....	124
<b>L'entretien de votre four</b> .....	125
<b>Connexion d'une clé USB</b> .....	128
<b>Connexion à votre ordinateur personnel</b> .....	129
<b>Types de récipients à utiliser</b> .....	130
<b>Modes de cuisson</b> .....	131
<b>Tableau de cuisson</b> .....	132
<b>Préchauffage</b> .....	134
Démarrage du préchauffage .....	134
Réglage de la Temp. de demande /Temp. de cuisson la plus basse .....	135
<b>Refroidissement</b> .....	136
Refroidissement de l'intérieur du four .....	136
<b>Cuisson</b> .....	137
Cuire avec un menu de cuisson sauvegardé .....	137
Cuire davantage .....	138
<b>Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire</b> .....	139
Écran de réglage du menu de cuisson .....	139
Cuisson par convection .....	140
Cuisson au grill .....	141
Cuisson par convection et grill .....	142
Cuisson par micro-ondes .....	143
Cuisson par convection et micro-ondes .....	144
Cuisson par grill et micro-ondes .....	145
Cuisson par étapes .....	146
<b>Modifier un menu de cuisson</b> .....	148
Effacer un menu de cuisson .....	148
Modifier un menu de cuisson .....	149
Utilisation de la fonctionnalité réglages de cuisson assistée .....	150
<b>Sauvegarde et rétablissement à l'aide de la clé USB</b> .....	152
Sauvegarde sur la clé USB .....	152
Effectuer un rétablissement à partir de la clé USB .....	153
<b>Réglages divers</b> .....	154
Outils .....	154
<b>Instructions concernant l'empilement</b> .....	162
<b>Maintenance régulière</b> .....	163
<b>Dépannage</b> .....	164
<b>Requêtes fréquentes</b> .....	165
<b>Quand contacter un technicien d'entretien ?</b> .....	166
<b>Droits de propriété</b> .....	167
<b>Caractéristiques</b> .....	168
<b>Informations concernant l'élimination</b> .....	169

Fabriqué par : Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,  
Kadoma City, Osaka, Japon  
Importateur : Panasonic Marketing Europe GmbH  
Panasonic Testing Centre,  
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Allemagne

# Importantes consignes de sécurité

## INSTALLATION

### EXAMINEZ VOTRE FOUR

Déballez le four, retirez tous les matériaux d'emballage et examinez tout dommage sur le four tels que des bosses, des loquets de porte cassés ou des fissures dans la porte. Contacter immédiatement le revendeur si l'unité est endommagée. N'installez PAS l'unité si celle-ci est endommagée.

### MISE À LA TERRE

**IMPORTANT : PAR MESURE DE SÉCURITÉ, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.**

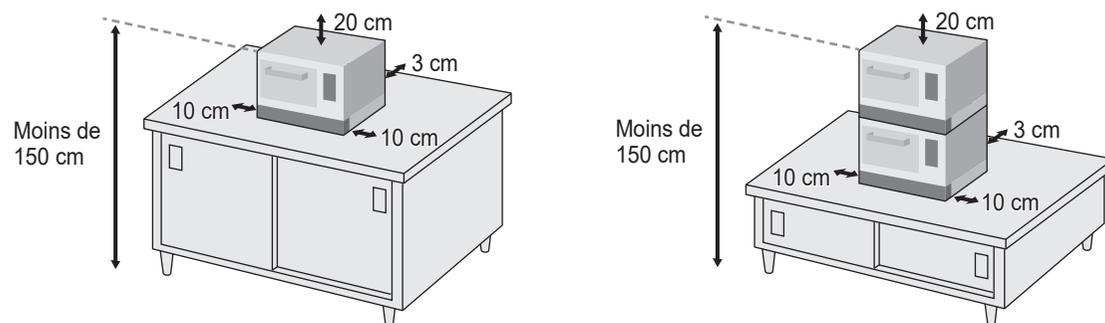
Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, d'une borne de terre.

### AVERTISSEMENT EN MATIÈRE DE TENSION ET DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE

La tension utilisée doit correspondre à celle mentionnée sur le four. L'emploi d'une tension d'alimentation plus élevée est dangereux et il peut occasionner un incendie ou d'autres accidents provoquant des dommages. Ne branchez pas votre four à l'aide d'une rallonge parce que cela peut être dangereux. L'arrière du four chauffe pendant son utilisation. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec l'arrière du four ou la surface de l'armoire.

### EMPLACEMENT DU FOUR

Placez le four sur une surface plane et stable. Le four est de type autoportant et ne doit pas être placé dans une armoire. Ne le disposez jamais dans un endroit chaud ou humide, par exemple, à proximité d'un chauffage électrique ou au gaz. N'utilisez pas le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40 °C et/ou l'humidité est supérieure à 85 %. Il est important de maintenir une bonne circulation de l'air autour du four. Des interférences légères avec la radio ou la télévision sont possibles lorsque ces appareils sont placés près du four. Afin d'assurer un fonctionnement sûr et efficace de votre four, il importe de laisser l'air circuler autour des ouvertures d'aération. Laissez au moins 10 cm sur les côtés, 3 cm à l'arrière et 20 cm au-dessus. L'avant ne doit pas être bloqué. N'installez pas le four à une hauteur de plus de 150 cm par rapport au sol. Cela pourrait provoquer des brûlures. Seule une combinaison de modèles identiques peut être empilée. Le four doit être placé de manière à pouvoir facilement accéder au panneau de commande et à la porte ainsi qu'à pouvoir facilement le débrancher ou couper le courant via un fusible ou un disjoncteur.



Un conducteur de liaison équipotentielle externe est présent au dos du four et est représenté par ce symbole.

### ⚠ AVERTISSEMENT

1. Si l'appareil présente des dommages sur la porte ou les aérations, vous ne devez pas l'utiliser avant qu'il n'ait été vérifié par un spécialiste.
2. Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation, pour éviter toute brûlure.
3. Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients hermétiques car ils risquent d'exploser.
4. Le chauffage de boissons par micro-ondes peut produire une ébullition éruptive tardive, faites donc bien attention en manipulant le récipient.
5. Il est dangereux pour une personne autre qu'un professionnel qualifié d'effectuer un entretien ou une réparation impliquant le retrait d'un couvercle protégeant l'utilisateur contre les émissions de micro-ondes.
6. Le sol adjacent au four peut être glissant, veuillez faire attention.
7. Le four doit être débranché de son alimentation électrique pendant le nettoyage ou la maintenance et lors du remplacement de pièces.
8. Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou de produits de cuisson qui deviennent fluides en chauffant à des niveaux supérieurs à ceux facilement observables.
9. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Les enfants doivent être tenus à l'écart.  
● Respectez toujours les « Types de récipients à utiliser ». (p.130)
10. N'utilisez pas le four près d'un appareil contrôlé automatiquement tel qu'une porte automatique ou une alarme à incendie.  
Les ondes électromagnétiques en provenance d'un réseau local sans fil, par exemple, peuvent affecter un appareil contrôlé automatiquement, menant à des dysfonctionnements qui peuvent provoquer des accidents.
11. N'utilisez pas le four dans un hôpital ou près d'appareils médicaux électriques.  
Les ondes électromagnétiques en provenance d'un réseau local sans fil, par exemple, peuvent affecter un appareil médical électrique menant à des dysfonctionnements qui peuvent provoquer des accidents.
12. Les personnes équipées d'un stimulateur cardiaque doivent rester éloignées au minimum de 15 cm de l'unité principale du four.  
Les ondes électromagnétiques en provenance d'un réseau local sans fil, par exemple, peuvent affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque.

# Importantes consignes de sécurité

## ⚠ ATTENTION

1. Afin de réduire les risques de brûlures, d'électrocution, d'incendie, de blessures ou les émissions de micro-ondes excessives, lisez l'ensemble des instructions avant d'utiliser le four.
2. Ne mettez jamais le four en marche sans qu'il s'y trouve des aliments, afin de préserver toutes les qualités des magnétrons.
3. L'appareil est sous haute tension. Les réparations et les réglages doivent dès lors être confiés à un technicien qualifié.
4. Ce four nécessite une bonne circulation de l'air à l'avant et à l'arrière pour un refroidissement maximal. Vous devez dégager les ouvertures d'aération pendant la cuisson.
5. Ne faites pas sécher de vêtements sur le four parce que ceux-ci pourraient brûler s'ils restent trop longtemps sur le four.
6. Utilisez ce four à micro-ondes uniquement pour son utilisation prévue telle que décrite dans ce guide.
7. N'utilisez pas ce four ou ses accessoires s'ils ne fonctionnent pas correctement ou s'ils ont été endommagés ou sont tombés.
8. Ne pas utiliser en extérieur.
9. Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
10. Éloigner le cordon d'alimentation de toute source de chaleur.
11. Ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation hors de la table ou du comptoir.
12. Afin de prévenir tout risque d'incendie à l'intérieur du four :
  - a) Ne surchauffez pas les aliments. Surveillez attentivement le four si du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible est placé à l'intérieur du four afin de faciliter la cuisson.
  - b) Enlevez les attaches de fil métallique des sacs avant de placer un sac dans le four.
  - c) Si un aliment prend feu à l'intérieur du four, maintenez la porte du four fermée, débranchez le four ou coupez l'alimentation au niveau du fusible ou du panneau du disjoncteur.

● Respectez toujours les « Types de récipients à utiliser ». (p.130)
13. Ne stockez pas de matériaux inflammables près, sur ou dans le four. Cela pourrait provoquer un incendie.
14. Ne retournez pas ou ne laissez pas tomber ce four ou ses accessoires. Cela pourrait provoquer des blessures, une électrocution ou une fuite de micro-ondes.
15. Ne PAS utiliser ce four pour réchauffer des produits chimiques ou un quelconque produit non-alimentaire. Ne PAS nettoyer ce four avec un quelconque produit comportant une étiquette stipulant la présence de produits chimiques corrosifs. Le chauffage de produits chimiques corrosifs dans ce four peut causer des fuites de radiation micro-ondes.
16. N'utilisez pas ce four pour la préparation de conserves ou pour réchauffer des pots fermés. La pression va s'accumuler et le pot risque d'exploser. De plus, le four ne peut pas maintenir les aliments à la température requise pour la mise en conserve. Des conserves mal stérilisées risquent de s'avarier et de devenir toxiques.
17. Ne tentez jamais de faire de friture dans votre four.
18. Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'oeufs, les courges et les saucisses sont des exemples d'aliments à membranes non poreuses. Ces aliments doivent être percés avant la cuisson afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

19. Retirez toujours le haut et la tétine du biberon lorsque vous le réchauffez. Le biberon doit être secoué énergiquement, la température du liquide pouvant varier entre le haut et le bas du biberon. Il est indispensable d'ôter le couvercle des petits pots d'aliments pour bébé avant de les chauffer. Il faut aussi en remuer le contenu et en tester la température.

● Respectez toujours les « Types de récipients à utiliser ». (p.130)
20. Les surfaces de la porte et des aérations doivent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide.
21. Si vous remarquez de la fumée, éteignez ou débranchez le four et maintenez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.
22. Si le câble d'alimentation de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé soit par le fabricant, son prestataire de maintenance ou par une personne de qualification similaire afin d'éviter tout accident.
23. Avant toute utilisation, vérifiez que les récipients employés sont adaptés à ce four.
24. Lorsque vous mettez à chauffer des liquides, tels que des soupes, des sauces et des boissons dans votre four, une ébullition éruptive tardive peut se produire sans signes évidents de bouillonnement. Cela peut causer un débordement soudain du liquide chaud. Pour éviter cet inconvénient, veuillez respecter les étapes suivantes :
  - a) Éviter d'utiliser des récipients à bords droits avec des goulots étroits.
  - b) Ne pas surchauffer.
  - c) Remuer le liquide avant de placer le récipient dans le four et au moins une fois pendant la durée de cuisson.
  - d) En fin de cuisson, laisser reposer le liquide dans le four un instant puis remuer de nouveau avant de sortir le récipient.
25. Ne pas laisser le four sans surveillance lorsque des récipients en papier, en plastique ou lorsqu'un autre matériau combustible (inflammable) sont utilisés.

● Respectez toujours les « Types de récipients à utiliser ». (p.130)
26. Le four est prévu pour chauffer des aliments et des boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, des chiffons humides et similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'ignition ou d'incendie.
27. N'utilisez pas votre four pour faire cuire des œufs dans leur coquille afin d'éviter leur explosion sous la pression, même une fois la cuisson micro-ondes terminée.
28. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissances à condition qu'ils bénéficient d'une surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils comprennent bien les dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le four. Le nettoyage et la maintenance de cet appareil ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.
29. Le four ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
30. Le four ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
31. Les champs magnétiques représentent un danger potentiel. Nous recommandons aux personnes qui utilisent un stimulateur cardiaque d'éviter la proximité de tels champs.

# Importantes consignes de sécurité

32. Il est recommandé de ne rien laisser dans le four quand celui-ci n'est pas utilisé. Sinon, il pourrait être endommagé en cas de mise en marche accidentelle.
33. L'alimentation électrique du four doit être débranchée lors de l'entretien et/ou du remplacement de pièces. Une fois la prise débranchée, celle-ci doit rester visible à l'agent d'entretien afin d'éviter un branchement accidentel.
34. Il est nécessaire de nettoyer le four régulièrement et de retirer les résidus d'aliments.
35. Ne chauffez pas avec l'huile des restes de nourriture ou de la nourriture laissée dans les accessoires à l'intérieur du four. Cela pourrait générer des étincelles et provoquer un incendie ou de la fumée.
36. Maintenir le four propre est indispensable sous peine de détériorer la surface, ce qui pourrait affecter la durée de vie l'appareil et provoquer des situations dangereuses.
37. N'utilisez pas d'accessoires en métal, de céramiques garnies d'or ou d'argent, ni aucun récipient contenant du métal lorsque vous cuisinez avec les micro-ondes.
38. Nous vous recommandons d'utiliser un équipement de protection personnelle en cas d'étalement d'aliments chauds.
39. Les surfaces externes du four, y compris les ouvertures d'aération de l'armoire et la porte du four deviennent chaudes pendant son utilisation. Faites attention lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lorsque vous insérez ou retirez des aliments et des accessoires.  
Le four possède des éléments chauffants situés en haut et à l'arrière.  
Après utilisation, la partie supérieure, les parois et la partie inférieure seront très chaudes.
40. Faites attention lorsque vous retirez les accessoires chauds après la cuisson. Cela pourrait provoquer des brûlures. Utilisez des gants de cuisine.
41. Faites attention lorsque vous refroidissez rapidement les accessoires chauds après la cuisson. La vapeur ou les gouttelettes en suspension dans l'air pourraient provoquer des brûlures. Les accessoires brisés peuvent également provoquer des blessures.
42. Lorsque vous retirez des aliments du four, faites attention que les feuilles de cuisson ou similaires n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant supérieur. Cela risquerait de provoquer un incendie ou de la fumée.  
Lorsque vous utilisez une feuille de cuisson ou similaire :
  - a) Respectez la température de résistance à la chaleur mentionnée sur l'emballage.
  - b) Utilisez une feuille adaptée à la quantité d'aliments.
  - c) Faites attention que la feuille n'entre pas en contact avec la surface supérieure de l'intérieur du four.
43. Il est essentiel que la nourriture réchauffée soit servie « très chaude ». Vérifiez toujours avant de servir et, en cas de doute, remplacez la nourriture dans le four pour un chauffage supplémentaire.  
Toutes les températures sont uniquement fournies à titre indicatif. La législation locale concernant les exigences de température pour les aliments doit être appliquée afin de garantir qu'une température sûre a été atteinte avant de servir un plat.
44. Le temps de repos est essentiel pour les aliments cuisinés ou réchauffés par CONVECTION-ET-MICRO-ONDES, ou GRILL-ET-MICRO-ONDES. Pendant le temps de repos, la chaleur continue à se transmettre vers le centre afin de cuire complètement les aliments.  
Plus un aliment est dense et plus le temps de repos est long. Les aliments réchauffés nécessitent également un temps de repos.

45. Suivez les instructions spécifiques de ce guide pour une utilisation appropriée des accessoires du four et des ustensiles de cuisine. Sinon, le four risque d'être endommagé. Faites attention lorsque vous retirez les aliments et/ou les accessoires du four.
46. Lorsque le four a terminé de fonctionner, le moteur du ventilateur continue à tourner afin de refroidir les composants électriques. Ceci est normal et les aliments peuvent toujours être retirés du four pendant cette période de refroidissement. Ne débranchez pas la fiche ou ne coupez pas le disjoncteur.

## UTILISATION DE VOTRE FOUR

1. Ce four est prévu pour une utilisation commerciale et n'est pas prévu pour la production de masse continue d'aliments.
2. Ne stockez aucun objet à l'intérieur du four en cas de mise en marche accidentelle. En cas de panne électronique, le four peut être éteint à partir de la prise murale.

## MAINTENANCE DE VOTRE FOUR

Lorsque votre four a besoin d'entretien, contactez votre technicien Panasonic local. N'essayez pas d'effectuer des ajustements ou des réparations sur quelque partie du four que ce soit.

## LORSQUE L'ÉLÉMENT CHAUFFANT EST MIS EN MARCHÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS

Vous pouvez détecter de la fumée ou une odeur âcre. Ce phénomène est normal et il est provoqué par la combustion de l'huile qui a été utilisée pour protéger l'intérieur du four. Vous préférez peut-être effectuer une cuisson à vide comme décrit ci-dessous si vous trouvez cela désagréable ;

1. Installez la plaque de cuisson qui est incluse en tant qu'accessoire à l'intérieur du four. (p.124)
  2. Faites-le fonctionner pendant environ 20 minutes au réglage de préchauffage à 280°C. (p.135)
- Après avoir chauffé le four à vide, lorsque vous souhaitez arrêter le préchauffage, appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation.
  - Ventilez toujours lorsque vous effectuez une cuisson à vide.
  - Même si vous n'effectuez pas d'abord une cuisson à vide, il n'y aura pas de problème concernant l'hygiène alimentaire.

Panasonic Corporation n'offre aucune garantie, qu'elle soit explicite ou implicite, y compris, mais sans s'y limiter, aux garanties de qualité marchande, d'adaptation à un usage particulier, ou de non-violation des droits de tiers. L'utilisation du produit s'effectue à vos propres risques. Tous les réglages de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. En fonction des caractéristiques des aliments, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Assurez-vous que les aliments ont atteint une température sûre avant de les servir.

# Les éléments de votre four

## Avant

**Élément chauffant supérieur**

**Poignée de porte**

**Porte**

L'ouvrir pendant la cuisson arrête l'opération.

**Ouverture d'arrivée d'air**

**Bac de récupération**

Il recueille les résidus d'aliments et l'eau.

### Remarques

**Avant d'utiliser le four, installez toujours le filtre à air, le bac de récupération et le couvercle avant. Une utilisation continue du four sans ces pièces provoquera des dysfonctionnements.**

## Arrière

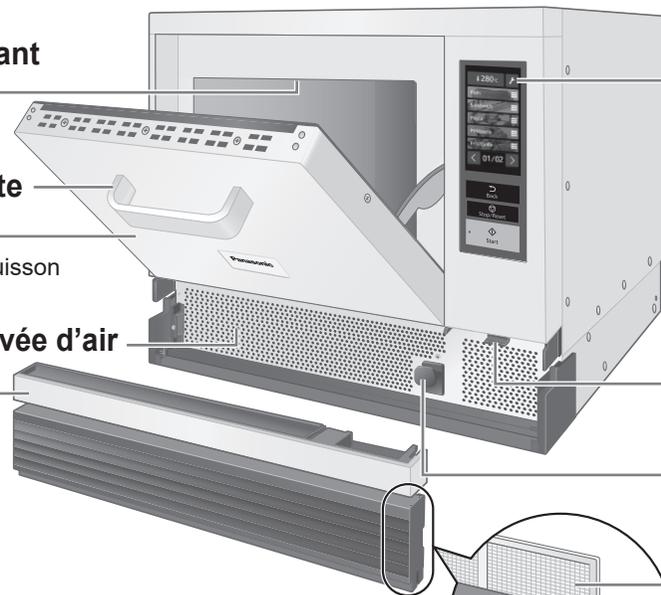
**Port du câble LAN**

Retirez le couvercle lorsque vous utilisez le port du câble LAN.

**Fiche d'alimentation électrique**

● Les illustrations peuvent différer des éléments réels. Les étiquettes de mise en garde sont collées sur le four.

**MISE À LA TERRE**  
**IMPORTANT : PAR MESURE DE SÉCURITÉ, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.**  
 Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, d'une borne de terre.



● La surface inférieure de l'intérieur du four est constituée de céramique afin de permettre aux ondes électromagnétiques de la traverser.

**Port USB** (p.128)

**Bac à huile** (p.126)  
 Il recueille l'huile de l'intérieur du four.

**Filtre à air**  
 Il est installé à l'intérieur du couvercle avant.

**Couvercle avant**

● Comment retirer le couvercle avant, le bac de récupération, le filtre à air et le bac à huile. (p.127)

**Ouverture d'évacuation**

**Catalyseur**

La fumée d'huile qui circule à l'intérieur du four est décomposée et purifiée en passant au travers du convertisseur catalytique.

● La réaction du catalyseur diminue lorsque la température de cuisson est basse (environ 240 °C ou moins).

Un conducteur de liaison équipotentielle externe est présent au dos du four et est représenté par ce symbole.

**Cordon d'alimentation électrique**

## Panneau de commande (écran d'accueil)

**Réglage du préchauffage**

● « Temp. de préchauffage » (p.135) et « Refroidissement » (p.136) sont disponibles.

**Barre d'indication de l'état de préchauffage** (p.134)

● Elle affiche la progression du préchauffage.

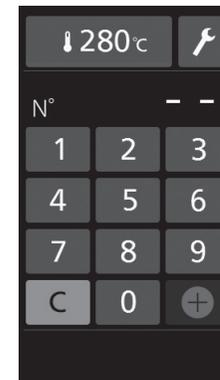
**Écran tactile** (affichage)

● Appuyez directement sur l'écran pour utiliser les commandes.  
 ● Il affiche la liste des menus, la température de cuisson, le temps de cuisson, le bip, etc.  
 ● Ne touchez pas l'écran avec un objet pointu. Cela pourrait l'endommager.

**Touche Arrêt/Réinitialisation**

● Appuyez une fois pour arrêter temporairement le processus de cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur la touche de mise en Marche.  
 ● Appuyez deux fois pour effacer vos instructions (retour à l'écran d'accueil) ou annuler la cuisson.

■ **L'écran d'accueil pendant la « Sélection du numéro de menu »**  
 « Réglage maison » (p.159)



**Outils** (p.154)

**Liste des menus**

● Vous pouvez permuter entre l'écran de la liste des images et l'écran de sélection du numéro de menu. (p.159)

**Touche Retour**

● Elle retourne à l'écran de commande précédent afin de pouvoir modifier les réglages.  
 ● Elle n'est pas disponible après que la cuisson a commencé

**Touche de mise en Marche**

● Appuyez sur cette touche après le réglage du préchauffage ou du refroidissement.  
 ● Si vous appuyez sur ce bouton lorsque le témoin clignote, le préchauffage ou la cuisson démarre.

**Témoin**

● Lorsque la fiche d'alimentation est insérée, le témoin clignote, mais il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement.

■ **Fonction de désactivation de l'affichage**

L'écran d'accueil de l'affichage s'éteint s'il n'est pas utilisé pendant 5 minutes.

L'écran s'affiche si la porte est ouverte pendant que la fonction de désactivation de l'affichage est activée.

### Remarques

Lorsque la cuisson est terminée, les ventilateurs sont actionnés afin de ventiler l'intérieur du four et refroidir les pièces mécaniques. Par conséquent, ne débranchez pas la fiche d'alimentation et ne coupez pas le disjoncteur.

# Accessoires

● Veuillez contacter le revendeur ou un technicien d'entretien pour acheter des accessoires. (p.167)  
Faites attention lors de la manipulation de la plaque de cuisson parce qu'elle est fragile. Si elle est endommagée, arrêtez de l'utiliser et contactez le revendeur ou un technicien d'entretien.



Plaque de cuisson

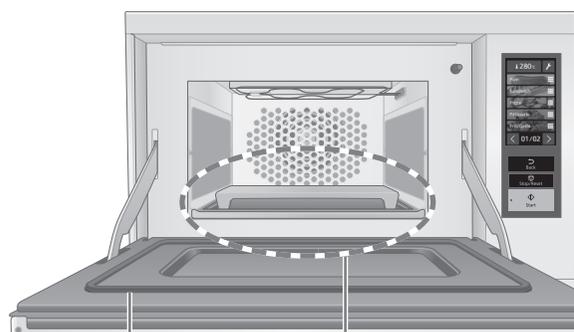


Plaque de four (3 couleurs)



Palette

Lorsque vous utilisez ce produit, assurez-vous de placer la plaque de cuisson sur la surface inférieure à l'intérieur du four.



Veillez noter la présence d'un joint dans la porte - cela est intentionnel.



Plaque de four (3 couleurs)  
Placez la plaque de cuisson.

Placez les aliments sur la plaque de four.

- Nous vous recommandons de la remplacer tous les 3 à 6 mois en fonction du niveau de salissure.



Plaque de cuisson



Palette

Utilisez-la lorsque vous retirez la plaque de four ou les aliments.

Ne maintenez pas pendant longtemps le contact avec aliments acides ou alcalins.

## ATTENTION

**Ne faites jamais fonctionner le four par micro-ondes s'il n'y a pas d'aliment à l'intérieur.**

Sinon, cela pourrait chauffer de manière anormale le four à cause d'étincelles et la surface intérieure inférieure être chauffée au rouge. Cela peut provoquer des risques de brûlures.

- De plus, ne faites pas fonctionner le four sans récipient ni les accessoires fournis.
- Faites attention de ne pas vous brûler en retirant les accessoires du four après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine.

# L'entretien de votre four

Il est essentiel que vous respectiez ces points afin de retirer le maximum de l'utilisation de votre four. Les micro-ondes attirent l'humidité et la graisse, par conséquent, un four sale ne cuit pas EFFICACEMENT.

Maintenir le four propre est indispensable sous peine de détériorer la surface, ce qui pourrait affecter la durée de vie l'appareil et provoquer des situations dangereuses.

- Ce four nécessite une maintenance régulière. (p.163)

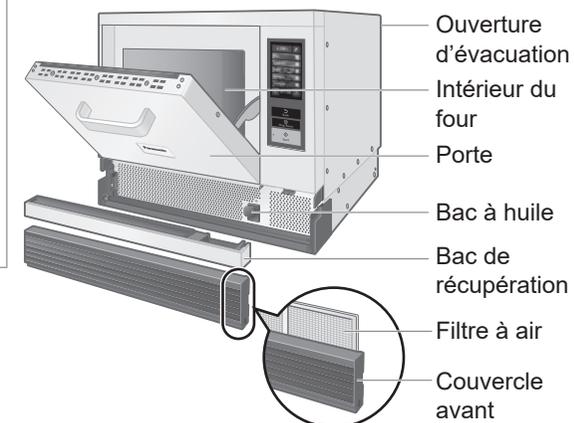
## AVERTISSEMENT

- **Débranchez la fiche d'alimentation avant la maintenance.**

Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution.

- **Attendez que l'intérieur du four ait refroidi avant d'effectuer le nettoyage.**

Sinon, cela pourrait provoquer des brûlures et des blessures.



## Avant le nettoyage

- Ne nettoyez pas ce four avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne versez pas de détergent ou de restes de nourritures dans l'interstice et dans les trous de perforation. Cela pourrait entraîner des dysfonctionnements.
- Si le four est endommagé de quelque manière que ce soit, contactez le revendeur ou un technicien d'entretien avant de continuer à l'utiliser.
- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyeur ou d'eau de Javel. Cela risquerait de provoquer des dommages ou des déformations.

## Nettoyez ces parties tous les jours.

### Intérieur du four • Intérieur de la porte • Joint de la porte

#### Essayez à l'aide d'un chiffon humide

Essayez soigneusement et fréquemment toute eau, huile et tache de restes de nourriture afin de prolonger la durée d'utilisation du four.

Ne pas retirer les restes d'aliments brûlés et la poussière peut provoquer de la rouille.

Si les taches sont coriaces, essayez-les à l'aide d'un chiffon trempé dans un détergent de cuisson neutre.

- Si le four reste sale, la saleté devient difficile à éliminer, les restes d'aliments brûlent et l'odeur de nourriture persiste.
- Faites très attention, en particulier, à la zone de contact entre l'unité principale et la porte ainsi qu'aux alentours.

- Ne grattez pas les parties qui ne sont pas métalliques à l'intérieur de la porte (la zone du joint de la porte, etc.) à l'aide d'une brosse dure qui pourrait endommager le joint de la porte et faire dysfonctionner le four. Assurez-vous d'utiliser uniquement une brosse souple.
- Ne projetez pas directement de détergent sur les surfaces supérieure et arrière de l'intérieur du four. Cela pourrait entraîner des dysfonctionnements.

● Les illustrations peuvent différer des éléments réels.

# L'entretien de votre four

## ■ Zones externes

### Essuyez à l'aide d'un chiffon humide

Essuyez immédiatement l'huile et les taches de nourriture.

- N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, d'agent de blanchiment, de détergent alcalin résidentiel ou ménager synthétique.

Si les taches sont coriaces, essuyez-les à l'aide d'un chiffon trempé dans un détergent de cuisson neutre. Faites attention de ne pas laisser de détergent de cuisine pénétrer dans l'ouverture d'évacuation et les interstices.

- Extérieur de la porte • zone de la poignée  
Après avoir essuyé à l'aide d'un chiffon humide, essuyez ces endroits à l'aide d'un chiffon doux sec.

## ■ Plaque de cuisson • Plaque de four • Palette

### Nettoyez à l'aide d'une éponge à récurer avec un détergent (neutre) pour la cuisine.

Si les taches vous préoccupent, nettoyez l'équipement chaque fois que vous l'utilisez.

- Ne lavez pas l'équipement dans un lave-vaisselle.

### ● Si les taches d'huile coriaces ou autres vous préoccupent

Utilisez un détergent alcalin. Lorsque vous utilisez un détergent alcalin, faites-le après avoir soigneusement lu les précautions d'utilisation du détergent. Après avoir effectué la maintenance, assurez-vous d'essuyer l'équipement à l'aide d'un chiffon humide afin qu'il ne reste pas de détergent.

Cependant, vous ne pouvez pas l'utiliser sur l'intérieur de la porte parce que les pièces en résine pourraient se détériorer. Si par accident du détergent entre en contact avec les pièces en résine, essuyez-les immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

## Démontez et nettoyez cette pièce tous les jours.

### ■ Bac de récupération Essuyez à l'aide d'un chiffon humide



- Consultez « Comment retirer/fixer les pièces ». (p.127)

## Démontez et nettoyez ces pièces une fois par semaine.

- Consultez « Comment retirer/fixer les pièces ». (p.127)
- Ne lavez pas l'équipement dans un lave-vaisselle.

### ■ Couvercle avant

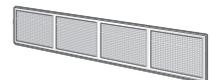


### Essuyez à l'aide d'un chiffon humide

Essuyez immédiatement l'huile et les taches de nourriture.

Si les taches sont coriaces, essuyez-les à l'aide d'un chiffon trempé dans un détergent de cuisson neutre.

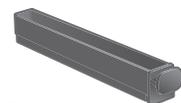
### ■ Filtre à air



### Faites-les sécher après les avoir lavées à l'eau

Nettoyez-les après chaque utilisation si les taches sont coriaces. Le filtre peut perdre son efficacité s'il reste des taches. La température des parties internes peut également augmenter, provoquant des dysfonctionnements.

### ■ Bac à huile



### Essuyez les taches d'huile à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette en papier

Si les taches sont coriaces, nettoyez la zone à l'aide d'une brosse douce trempée dans un détergent de cuisine neutre puis faites sécher.

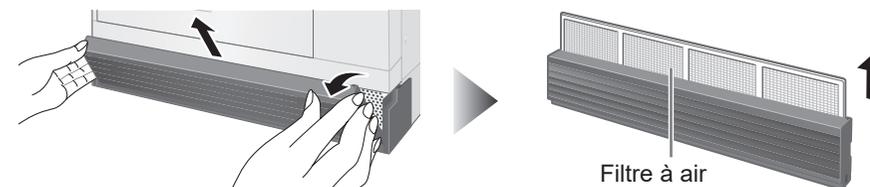
## ■ Comment retirer/fixer les pièces

### Couvercle avant/Filtre à air

#### ● Retirer

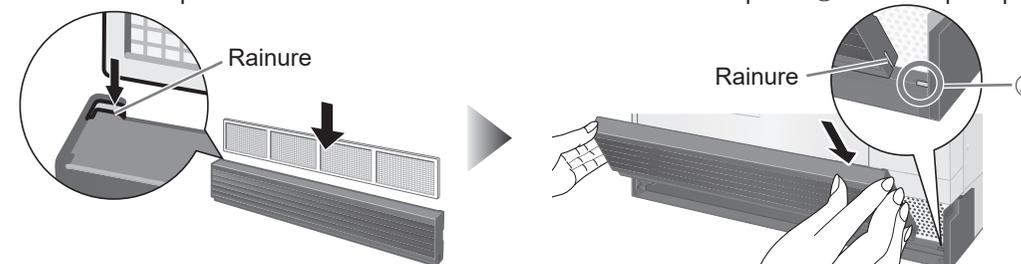
Après avoir tiré le couvercle avant vers le bas dans votre direction, soulevez-le vers le haut en diagonale pour le retirer.

Retirez le filtre à air en le tirant du couvercle avant.



#### ● Fixer

Insérez le filtre à air dans la rainure du couvercle avant et après l'avoir fermement inséré jusqu'au fond, installez-le afin que la rainure du couvercle avant soit insérée dans la partie ① de l'unité principale.



■ Si le filtre à air n'est pas en place, le couvercle avant ne se ferme pas.

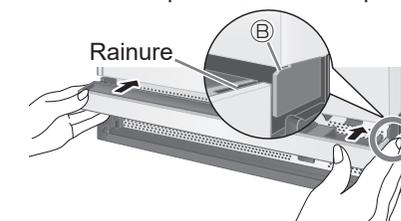
### Bac de récupération

#### ● Retirer

Tirez le bac de récupération dans votre direction pour le retirer.

#### ● Fixer

Installez le bac de récupération afin que sa rainure s'insère dans la partie ② de l'unité principale.



### Bac à huile

#### ● Retirer

Retirez d'abord le couvercle avant et retirez le bac à huile.

#### ● Fixer

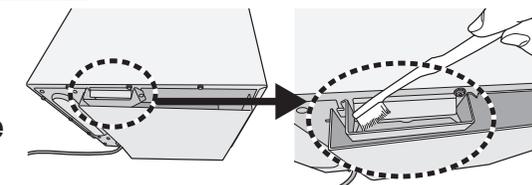
Suivez la procédure inverse pour installer le bac à huile.



## Nettoyez cette pièce une fois par mois.

### ■ Ouverture d'évacuation

Nettoyez l'ouverture d'évacuation arrière à l'aide d'une brosse à dents et d'une serviette



# Connexion d'une clé USB

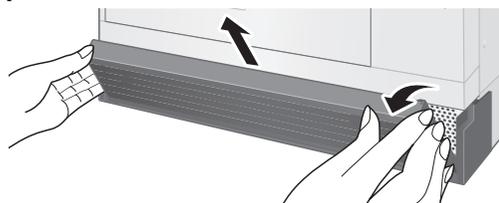
- Utilisez une clé USB de type A conforme à la norme USB 2.0 ou ultérieure et formatée en FAT32.
- Aucune clé USB n'est incluse comme accessoire. Utilisez une clé USB disponible dans le commerce.
- Nous ne garantissons pas le comportement des clés USB disponibles dans le commerce.

## Comment insérer et retirer

- Le port USB se trouve sous la fonction de fonctionnement.
- Ne laissez pas la clé USB insérée parce qu'il n'est alors pas possible d'installer le couvercle avant ou le bac de récupération.
- N'insérez et ne retirez pas la clé USB pendant que des données sont lues ou inscrites. Cela pourrait détruire les données.

### ■ Comment insérer

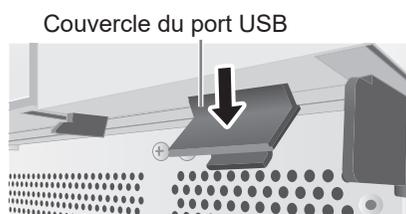
- ① Après avoir tiré le couvercle avant vers le bas dans votre direction, soulevez-le vers le haut en diagonale pour le retirer



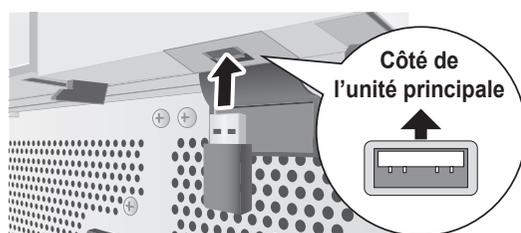
- ② Tirez le bac de récupération dans votre direction pour le retirer



- ③ Tirez vers le bas le couvercle du port USB pour l'ouvrir

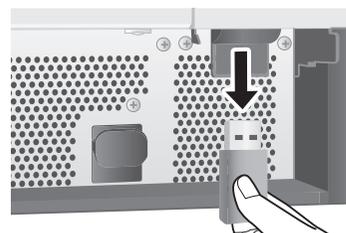


- ④ Insérez la clé USB  
Faites attention à l'orientation de la clé USB et insérez-la.

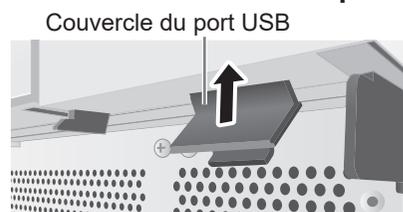


### ■ Comment retirer

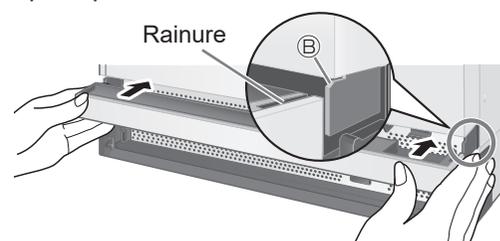
- ① Retirez la clé USB



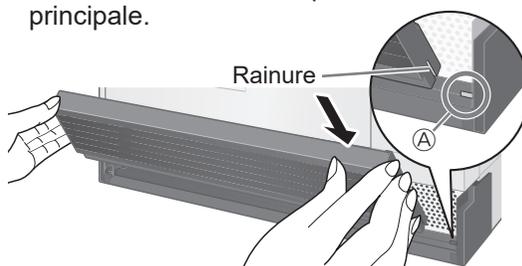
- ② Fermez le couvercle du port USB



- ③ Fixez le bac de récupération  
Installez le bac de récupération afin que sa rainure s'insère dans la partie B de l'unité principale.



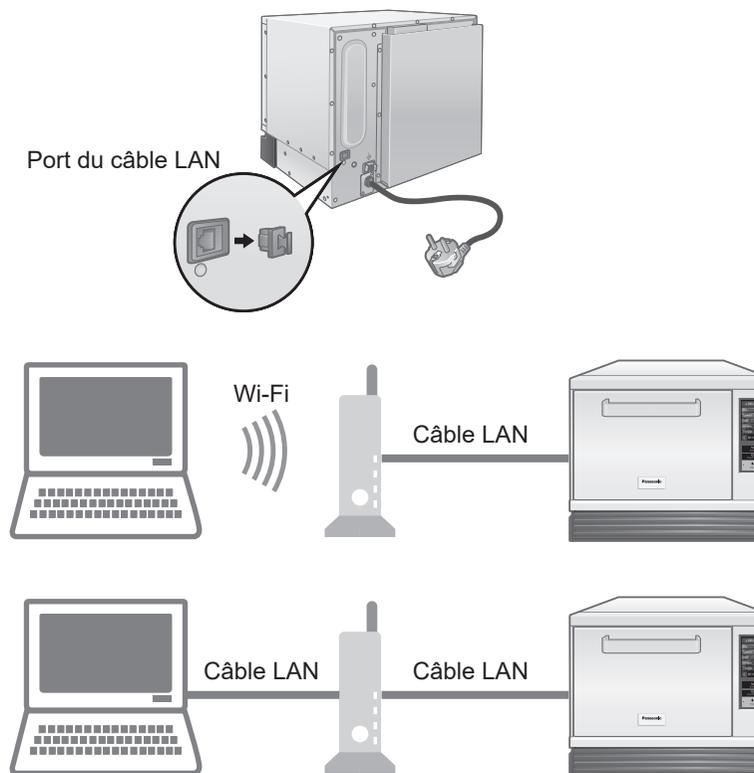
- ④ Fixez le couvercle avant  
Installez le couvercle avant afin que sa rainure s'insère dans la partie A de l'unité principale.



# Connexion à votre ordinateur personnel

La connexion à votre ordinateur personnel vous permet de lire la liste des menus de l'unité principale et les réglages de l'appareil à l'aide du réglage de l'outil de support ou d'envoyer la liste des menus de l'appareil au réglage de l'outil de support.

Lors de l'envoi ou de la lecture de données, connectez l'appareil et le routeur à l'aide d'un câble LAN.



### ■ Lors de la connexion à un réseau

- En fonction de l'environnement, utilisez un câble LAN thermorésistant. De plus, faites attention de le faire passer afin qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'unité principale.
- Afin de garantir un fonctionnement normal, utilisez Microsoft Windows 10 ou une version ultérieure comme système d'exploitation de votre ordinateur personnel. (en novembre 2023)
- Les réglages de la connexion réseau dépendent de l'environnement utilisé.
- Lorsque vous configurez l'adresse IP et les paramètres DNS pour la connexion au réseau, consultez **Paramètres du réseau** (p.161).
- Si une erreur de communication se produit ou qu'une connexion stable ne peut pas être obtenue, reconfigurez les réglages en fonction des messages tels que ceux qui sont affichés par le réglage de l'outil de support.
- Microsoft Windows est une marque déposée de Microsoft Corporation aux États-Unis et dans d'autres pays.

### Réglage de l'outil de support

Le réglage de l'outil de support est une application qui permet la création et la modification des menus, des listes des menus et des réglages de l'appareil sur votre ordinateur personnel.

- Pour de plus amples détails, consultez les instructions d'utilisation du réglage de l'outil de support. L'outil peut être installé à partir du site web suivant.
  - Les contenus, écrans, etc., du réglage de l'outil de support peuvent être modifiés sans préavis en raison d'une mise à jour des outils, par exemple.
- [https://fs.panasonic.com/download/setting\\_support\\_tool\\_en.html](https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html)

# Types de récipients à utiliser

## CONVECTION-ET-MICRO-ONDES/ GRILL-ET-MICRO-ONDES/MICRO-ONDES

Comme ces programmes utilisent les micro-ondes et la chaleur (CONVECTION ou GRILL), vous devez soigneusement choisir le récipient.

UTILISER : Céramique, verre résistant à la chaleur, par exemple le Pyrex®

NE PAS UTILISER :

Plastique, film alimentaire, métal, brochettes métalliques, feuilles d'aluminium, silicone, récipients laqués, verre sans résistance à la chaleur, papier, bois, osier

## CONVECTION/GRILL/CONVECTION-ET-GRILL

UTILISER : Céramique, verre résistant à la chaleur, par exemple le Pyrex®, métal, brochettes métalliques, feuilles d'aluminium

NE PAS UTILISER :

Plastique, film alimentaire, silicone, récipients laqués, verre sans résistance à la chaleur, papier, bois, osier

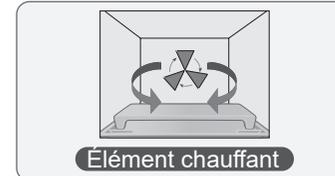
- Les récipients en silicone dont l'usage avec le grill est spécifié peuvent être utilisés avec la convection.
- Veuillez utiliser le récipient à une température inférieure ou égale à la température de thermorésistance spécifiée.

- Veuillez respecter la température de thermorésistance décrite sur l'emballage lorsque vous utilisez une feuille de cuisson ou du papier sulfurisé résistant à la chaleur, etc.

# Modes de cuisson

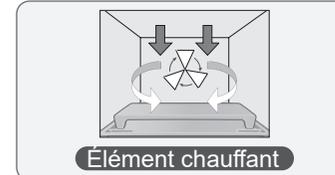
## Modes de cuisson

### Convection



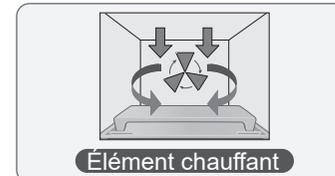
Un élément chauffant à convection (élément chauffant avec ventilateur de circulation) fait circuler la chaleur dans l'ensemble de l'intérieur du four et cuit complètement les aliments tout en contrôlant la température définie. (p.140)

### Grill



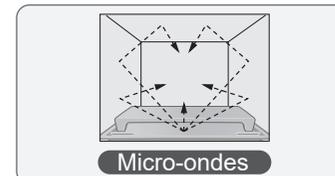
Un grill fournit la chaleur et un ventilateur de circulation fonctionne afin de distribuer la chaleur dans l'ensemble de l'intérieur du four. Chaque surface des aliments est bien cuite. (p.141)

### Convection-et-Grill



L'élément chauffant à convection (élément chauffant avec ventilateur de circulation) et le grill font tous deux circuler la chaleur à l'intérieur du four tout en contrôlant la température. Ce mode cuit les complètement les aliments tous en brunissant la surface. (p.142)

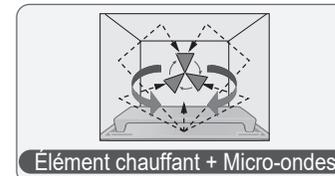
### Micro-ondes



- **Vous pouvez sélectionner la cuisson uniquement avec les micro-ondes à l'étape 2 ou l'étape 3 seulement pour la cuisson par étape.**

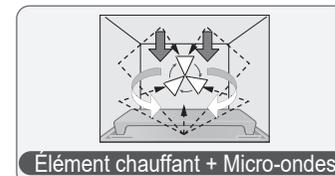
Applique des micro-ondes aux aliments, provoquant la collision violente des molécules des aliments et faisant augmenter la chaleur par friction. Le résultat est que les aliments sont chauffés approximativement de manière identique à la surface et à l'intérieur. (p.143)

### Convection-et-micro-ondes



Cuisson combinée avec l'élément chauffant à convection (élément chauffant avec ventilateur de circulation) et les micro-ondes. Un élément chauffant à convection fait circuler la chaleur dans l'ensemble de l'intérieur du four tout en contrôlant la température définie pendant que les micro-ondes chauffent entièrement les aliments. Le temps de cuisson est réduit. (p.144)

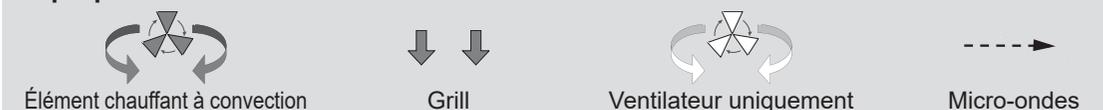
### Grill-et-Micro-ondes



Cuisson combinée du grill et des micro-ondes. Un grill ajoute de la chaleur pendant que les micro-ondes chauffent les aliments, et un ventilateur de circulation fonctionne en plus afin de donner à l'ensemble des surfaces une finition croustillante. Le temps de cuisson est réduit. (p.145)

- Les illustrations sont des images. Les accessoires à utiliser dépendent du mode de cuisson.

## À propos des flèches des illustrations



# Tableau de cuisson

Le temps de cuisson est uniquement donné à titre indicatif. Ajustez-le en fonction du type d'aliment et de la température de départ.

- Ce four est conçu pour réchauffer des aliments déjà cuits.
- Panasonic Corporation n'offre aucune garantie, qu'elle soit explicite ou implicite, y compris, mais sans s'y limiter, aux garanties de qualité marchande, d'adaptation à un usage particulier, ou de non-violation des droits de tiers. L'utilisation du produit s'effectue à vos propres risques. Tous les réglages de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliment. En fonction des caractéristiques des aliments, il peut s'avérer nécessaire d'ajuster les temps de cuisson et les niveaux de puissance. Assurez-vous que les aliments ont atteint une température sûre avant de les servir. L'huile issue des aliments peut provoquer des pannes.
- Insérez la plaque de cuisson incluse comme accessoire à l'intérieur du four à partir du moment où le préchauffage commence.
- Si la vitesse du ventilateur est haute, les aliments situés à la surface pourraient être éparpillés. Dans ce cas, veuillez réduire la vitesse du ventilateur.

● Consultez « Accessoires » (p.124) pour de plus amples détails sur la manière d'utiliser les accessoires avant la cuisson.

## ■ Réchauffage

Catégorie	N°	Menu	Temp. de départ	Quantité (poids)	Accessoire	Temp. de préchauffage	Programme						Durée totale
							Étape	Conv	Grill	Ventilateur	MO	Durée	
Pain	000	Toast 1 pièce	Temp. ambiante	1 tranche (45 g)	—	280°C	1	OFF	Haute	100%	OFF	35 s	35 s
	001	Toast 2 pièces	Temp. ambiante	2 tranches (90 g pour chaque)	—	280°C	1	OFF	Haute	100%	OFF	45 s	45 s
	002	1 croissant	Temp. ambiante	1 pièce (70 g)	Plaque de four	280°C	1	280°C	OFF	80%	800 W	15 s	20 s
							2	280°C	OFF	90%	OFF	5 s	
	003	2 croissants	Temp. ambiante	2 pièces (70 g pour chaque)	Plaque de four	280°C	1	230°C	OFF	80%	800 W	25 s	30 s
							2	230°C	OFF	90%	OFF	5 s	
	004	1 bagel	Temp. ambiante	1 pièce (80 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Haute	100%	300 W	30 s	35 s
							2	OFF	Haute	100%	OFF	5 s	
	005	2 bagels	Temp. ambiante	2 pièces (80 g pour chaque)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Haute	80%	300 W	35 s	45 s
							2	OFF	Haute	80%	OFF	10 s	
006	une gaufre	Temp. ambiante	1 pièce (70 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	50%	900 W	25 s	25 s	
007	pain au chocola	Temp. ambiante	1 pièce (80 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	80%	900 W	25 s	25 s	
Sandwich	008	sandwich jamb	Réfrigéré	1 pièce (130 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	100%	1050 W	40 s	40 s
	009	sandwich poule	Réfrigéré	1 pièce (160 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	90%	1050 W	45 s	45 s
	010	croque-monsie	Réfrigéré	1 pièce (170 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	70%	1050 W	50 s	50 s
	011	wrap	Réfrigéré	1 pièce (110 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	70%	1050 W	40 s	40 s
Pizza	012	pizza fraîche	Réfrigéré	1 pièce (180 g)	—	280°C	1	OFF	Haute	80%	800 W	40 s	1 min 25 s
							2	OFF	Haute	80%	OFF	45 s	
	013	pizza surgelée	Congelé	1 pièce (180 g)	—	280°C	1	OFF	Haute	60%	800 W	1 min 20 s	1 min 35 s
							2	OFF	Haute	60%	400 W	15 s	
	014	pepperoni fraic	Réfrigéré	1 pièce (210 g)	—	280°C	1	OFF	Haute	70%	700 W	50 s	1 min 35 s
2							280°C	Haute	70%	OFF	45 s		
015	pepperoni surg	Congelé	1 pièce (210 g)	—	280°C	1	OFF	Faible	60%	1050 W	1 min 20 s	1 min 45 s	
						2	280°C	Haute	60%	OFF	25 s		

Catégorie	N°	Menu	Temp. de départ	Quantité (poids)	Accessoire	Temp. de préchauffage	Programme						Durée totale
							Étape	Conv	Grill	Ventilateur	MO	Durée	
Pâtisserie	016	scone	Réfrigéré	1 pièce (80 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	80%	900 W	25 s	25 s
	017	muffin	Réfrigéré	1 pièce (80 g)	Plaque de four	280°C	1	280°C	OFF	100%	800 W	20 s	30 s
							2	280°C	OFF	100%	OFF	10 s	
	018	brownie	Réfrigéré	1 pièce (40 g)	Plaque de four	280°C	1	180°C	OFF	50%	800 W	25 s	25 s
019	tarte aux pom	Réfrigéré	1 pièce (110 g)	Plaque de four	280°C	1	200°C	OFF	70%	700 W	35 s	40 s	
						2	200°C	OFF	70%	OFF	5 s		
Frit/Grillé	020	poulet grillé	Congelé	1 pièce (130 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	50%	1050 W	2 min	2 min 45 s
							2	280°C	OFF	30%	800 W	45 s	
	021	poulet frit	Congelé	1 pièce (100 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	60%	1050 W	1 min 40 s	1 min 40 s
	022	poisson frit	Congelé	1 pièce (50 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	50%	1050 W	1 min 20 s	1 min 20 s
							2	250°C	OFF	50%	OFF	20 s	
	023	frites	Congelé	150 g	Plaque de four	280°C	1	280°C	OFF	60%	800 W	1 min 30 s	1 min 30 s
024	beignets d'oign	Congelé	150 g	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	80%	1050 W	1 min 30 s	1 min 30 s	
						2	280°C	OFF	70%	OFF	30 s		
025	pommes de terr	Congelé	1 pièce (60 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	100%	1050 W	40 s	1 min 10 s	
						2	280°C	Haute	70%	OFF	30 s		
Gratin de pâtes	026	gratin frais	Réfrigéré	1 pièce (220 g)	—	280°C	1	250°C	OFF	90%	800 W	1 min 20 s	2 min
							2	250°C	OFF	90%	600 W	40 s	
027	gratin surgelé	Congelé	1 pièce (220 g)	—	280°C	1	OFF	Faible	50%	1050 W	3 min 30 s	3 min 30 s	
Autres	028	quiche	Réfrigéré	1 pièce (100 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	70%	1050 W	35 s	40 s
							2	OFF	Faible	60%	OFF	5 s	
	029	tourte au boeuf	Réfrigéré	1 pièce (130 g)	Plaque de four	280°C	1	180°C	OFF	40%	800 W	45 s	50 s
2							180°C	OFF	40%	OFF	5 s		
030	hot-dog	Réfrigéré	1 pièce (90 g)	Plaque de four	280°C	1	OFF	Faible	50%	1050 W	28 s	28 s	

### ⚠ AVERTISSEMENT

**Ne surchauffez pas les aliments.**

Si le temps de cuisson est trop long par rapport à la quantité d'aliments, cela risquerait de provoquer un incendie ou de la fumée.

- Lors de la cuisson, commencez toujours par une durée de cuisson et une température minimales tout en gardant un œil sur la progression.
- En particulier, faites attention lorsque vous chauffez de faibles quantités, des aliments huileux ou gras ou des liquides, ou des patates douces ou autres légumes racines.

### ⚠ ATTENTION

**Lorsque vous retirez des aliments du four, faites attention que les feuilles de cuisson ou similaires n'entrent pas en contact avec l'élément chauffant supérieur.**

Cela risquerait de provoquer un incendie ou de la fumée.

Lorsque vous utilisez une feuille de cuisson ou similaire :

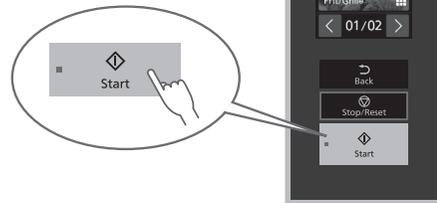
- Respectez la température de résistance à la chaleur mentionnée sur l'emballage.
- Utilisez une feuille adaptée à la quantité d'aliments.
- Faites attention que la feuille n'entre pas en contact avec la surface supérieure de l'intérieur du four.

# Préchauffage

## Démarrage du préchauffage

Assurez-vous d'effectuer le préchauffage pour commencer la cuisson. Vous pouvez également uniquement effectuer le préchauffage avant la cuisson.

### 1 Appuyez sur la touche de mise en Marche



### 2 Démarrez le préchauffage



- Pendant le préchauffage, la barre d'indication de l'état de préchauffage affiche la progression du préchauffage. (Lorsque la barre d'indication de l'état de préchauffage atteint l'extrémité droite et que l'affichage de la température de préchauffage s'allume, le préchauffage est terminé.)

- Si la porte est ouverte ou fermée pendant le préchauffage, celui-ci s'arrête.
- Après avoir fermé la porte, le préchauffage redémarre automatiquement après environ 10 secondes. S'il ne redémarre pas, appuyez sur la touche de mise en Marche.

### 3 Le préchauffage est terminé

- Durée de préchauffage approximative ; 280 °C : 7 min.



- Le réglage par défaut est que le bip retentit une fois le préchauffage terminé.
- Si la porte reste ouverte après la fin du préchauffage, vous en serez informé par un bip.
- Vous pouvez désactiver le bip.  
« Pour sélectionner ON ou OFF pour le signal sonore de préchauffage » (p.158)  
« Pour sélectionner ON ou OFF pour l'alarme de porte » (p.158)
- Une fois le préchauffage terminé, si la température à l'intérieur du four tombe en dessous de la température de cuisson la plus basse, le préchauffage redémarre automatiquement et l'intérieur du four est maintenu à la température de préchauffage définie. Si aucune opération n'est effectuée dans les 4 heures après la fin du préchauffage, celui-ci n'est pas redémarré et l'écran passe en état d'affichage désactivé.
- Si la porte reste ouverte pendant 1 minute ou plus après la fin du préchauffage, celui-ci ne redémarre pas, même si la porte est fermée. Appuyez sur la touche de mise en Marche.

#### ■ Pour annuler le préchauffage

Appuyez une fois sur la touche Arrêt/Réinitialisation.

## Réglage de la Temp. de demande /Temp. de cuisson la plus basse\*

La température du préchauffage effectué avant la cuisson et la température à laquelle la cuisson démarre sont définies.

(p. ex. : Temp. de demande **280°C**, Temp. de cuisson la plus basse **250°C**)

### 1 Appuyez sur le réglage du préchauffage (280°C)



### 2 Sélectionnez Temp. de préchauffage



### 3 Réglez la température de demande et appuyez sur OK

- De 180°C à 280°C (Réglage par défaut : 280°C)



### 4 Réglez la température de cuisson la plus basse\* et appuyez sur OK

- De 180°C à 280°C (Réglage par défaut : 250°C)
- Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran d'accueil.



\* La cuisson peut être démarrée avant que le préchauffage ne soit terminé en définissant la température de cuisson la plus basse inférieure à la température de demande. Si la température de cuisson la plus basse est définie comme une faible température, cela pourrait affecter les résultats de la cuisson.

# Refroidissement

## Refroidissement de l'intérieur du four

Après la cuisson, vous pouvez refroidir l'intérieur du four si vous effectuez la maintenance, etc.

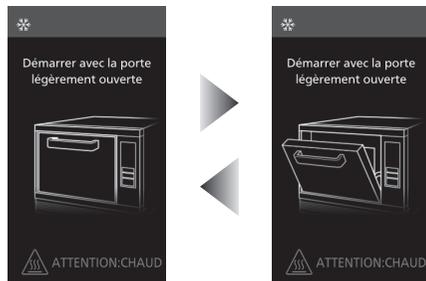
**1** Appuyez sur le réglage du préchauffage (280°C)



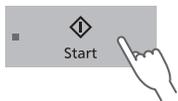
**2** Sélectionnez **Refroidissement**



**3** Ouvrez légèrement la porte et démarrez



● Ouvrez légèrement la porte pour la verrouiller en place. (Gardez votre visage à l'écart.)

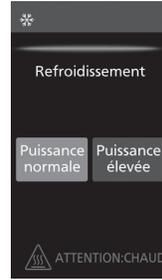


**ATTENTION**

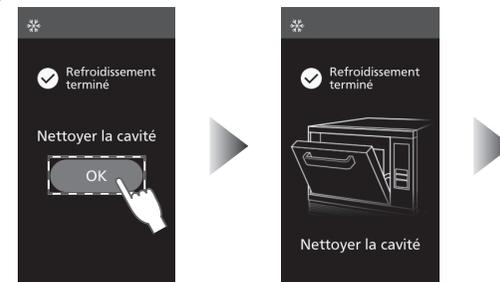
Faites attention à l'air chaud lors de l'ouverture de la porte.

**4** Démarrage du refroidissement

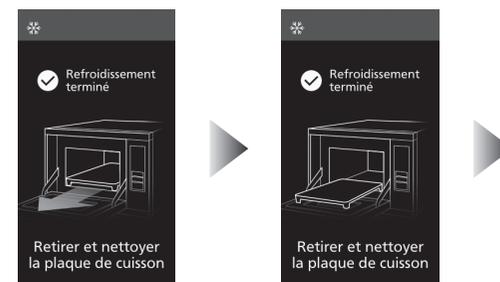
● Pendant le refroidissement, le mode de refroidissement peut être permuté entre **Puissance normale** et **Puissance élevée**.



**5** Appuyez sur **OK**



● Cet écran est uniquement affiché lorsque « Appel pour le nettoyage des cavités » est sur « ON ». (p.160) (Réglage par défaut : ON)



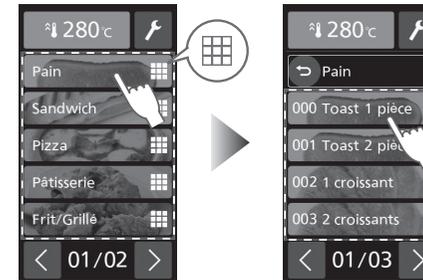
● Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.  
● La durée du refroidissement dépend de la température à l'intérieur du four. (jusqu'à 45 minutes)

# Cuisson

## Cuire avec un menu de cuisson sauvegardé

Sélectionnez un menu de cuisson à partir de la liste des menus et démarrez la cuisson. Effectuez un préchauffage avant de démarrer la cuisson. (p.134)

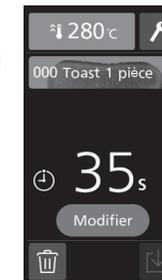
**1** Une fois le préchauffage terminé, sélectionnez un menu de cuisson à partir de la liste des menus



● Les éléments avec  affiché à droite sont les catégories. Sélectionnez la catégorie pour afficher les menus de cette catégorie. Si vous sélectionnez un élément sans  affiché à droite, le processus passe à l'étape 2.  
● Si « Sélection du numéro de menu » est défini dans « Réglage maison », saisissez un numéro. (Réglage par défaut : Liste des images)

**2** Vérifiez les réglages de cuisson du menu

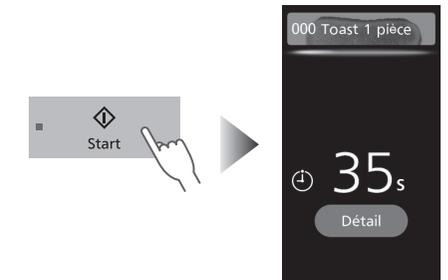
● Vous pouvez vérifier et modifier les réglages de cuisson du menu à l'aide de **Modifier**. (p.149)  
● Vous pouvez effacer le menu à l'aide de . (p.148)



Placez les aliments dans le four et fermez la porte

**3** Appuyez sur la touche de mise en Marche

(La cuisson démarre.)



● Une fois la cuisson démarrée, les réglages de cuisson de l'étape en cours peuvent être vérifiés à l'aide de **Détail**. « Écran de réglage du menu de cuisson » (p.139)

● Une fois la cuisson terminée, un bip retentit. Le bip s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.

### Remarques

Vous pouvez créer ou modifier un nouveau menu de cuisson. De plus, vous pouvez échanger des données avec le four en utilisant la clé USB et votre ordinateur personnel.

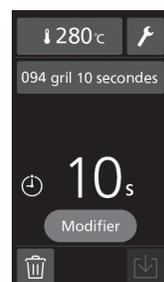
- Connexion à votre ordinateur personnel (p.129)
- Création d'un menu de cuisson (pp.139–147)
- Modifier un menu de cuisson (pp.148–150)
- Utiliser une clé USB (p.152)

# Cuisson

## Cuire davantage

Après la cuisson, vous pouvez dorer les aliments ou augmenter leur température interne.

- 1 Une fois la cuisson terminée, sélectionnez **Cuire davantage**



Placez les aliments dans le four et fermez la porte

- 2 Sélectionnez **Griller davantage** ou **Chauffer davantage**



### Griller davantage :

chauffez avec le grill réglé sur haut et la vitesse du ventilateur à 100%.

### Chauffer davantage :

chauffez avec la convection à 280°C, les micro-ondes à 600 W, et la vitesse du ventilateur à 30%.

- 4 Appuyez sur la touche de mise en Marche

(La cuisson démarre.)

- Une fois la cuisson démarrée, les réglages de cuisson de l'étape en cours peuvent être vérifiés à l'aide de **Détail**. « Écran de réglage du menu de cuisson » (p.139)



- 3 Sélectionnez le menu de durée de cuisson



■ Menu « Griller davantage »

■ Menu « Chauffer davantage »

- Si « Sélection du numéro de menu » est défini dans « Réglage maison », saisissez un numéro.  
094 : grill 10 secondes  
095 : grill 20 secondes  
096 : grill 30 secondes  
097 : chauffage 10 se  
098 : chauffage 20 se  
099 : chauffage 30 se

### Remarques

- Lorsque vous modifiez le réglage de l'outil de support, si les numéros de menu de 094 à 099 sont effacés, **Cuire davantage** est effacé des menus affichés.

# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## Écran de réglage du menu de cuisson

Vous pouvez régler ou modifier le contenu du menu de cuisson sur l'écran de réglage du menu de cuisson.

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

### Pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson

Lorsque vous créez un nouveau menu de cuisson, effectuez l'étape 1 « Cuisson par convection » (p.140) Lorsque vous modifiez un menu de cuisson, effectuez les étapes 1 à 2 de « Modifier un menu de cuisson » (p.149)



- Affiche la durée totale de cuisson. (35s)
- Numéro de l'étape (pp.146–147) (1, 2, 3)
- Durée réglée pour chaque étape (00m 35s)
- Grill (p.141, p.142, p.145) (Haute, 0W)
- Convection (p.140, p.142, p.144) (OFF, 100%)
- Micro-ondes (pp.143–145)
- Vitesse du ventilateur (pp.140–147)
- Réglages de cuisson assistée (OK)
- Confirmez le contenu des réglages.
- Ils peuvent uniquement être utilisés lorsque vous modifiez un menu qui est déjà enregistré en mémoire.

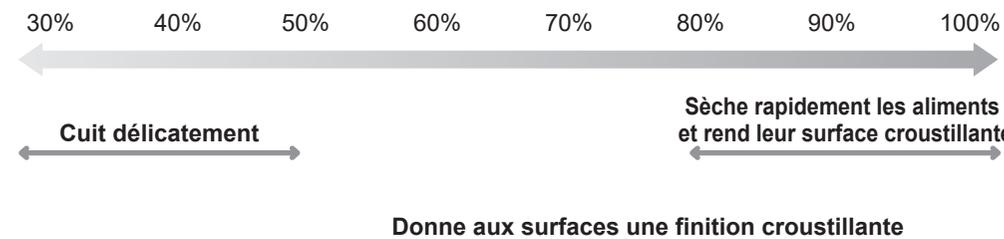
### Remarques

- Lorsque vous réglez ou modifiez le menu de cuisson, lorsque vous ajustez la température, la vitesse du ventilateur et la durée, si vous maintenez le bouton appuyé, il défilera rapidement.
- Pendant le fonctionnement de l'écran de l'unité principale, vous ne pouvez pas définir le nom du menu de cuisson, le nom de la catégorie, la disposition du menu ou l'image d'arrière-plan. Pour régler ou modifier, utilisez le réglage de l'outil de support.

### Vitesse du ventilateur

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'élément chauffant dans l'ensemble du four afin de dorer les aliments et de donner une finition croustillante à la surface.
- La vitesse du ventilateur peut être réglée de 30% à 100% lors de la cuisson dans des modes autres que micro-ondes. Ajustez-la en fonction des aliments.

### Guide de vitesse du ventilateur

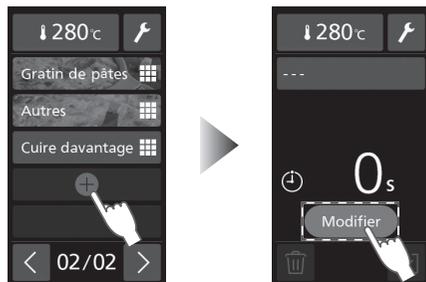


# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## Cuisson par convection

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
(p. ex. : Cuisson en une étape, convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, 2 min)

### 1 Appuyez sur **+**, et appuyez sur **Modifier**



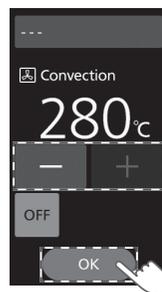
- **+** est affiché à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été effacé.

### 2 Appuyez sur **(convection)**



### 3 Réglez la température du four et appuyez sur **OK**

- De 180°C à 280°C
- Appuyez sur **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.



### 4 Réglez **Vitesse du ventilateur**, et appuyez sur **OK**

- De 30% à 100%
- « Vitesse du ventilateur » (p.139)

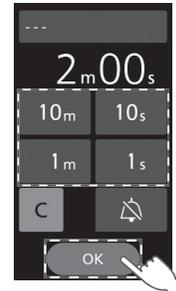


### 5 Appuyez sur le réglage de la durée



### 6 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Durée de réglage maximale 30 minutes pour chaque étape



### 7 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors du réglage de l'étape 2. « Cuisson par étapes » (p.147)
- **2** est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 8 Appuyez sur **(enregistrement en mémoire)**

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur **(enregistrement en mémoire)** après la cuisson.



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 7, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur **(convection)** et **(vitesse du ventilateur)**.

## Cuisson au grill

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
(p. ex. : Cuisson en une étape, grill haut, vitesse du ventilateur 100%, 2 min)

### 1 Appuyez sur **+**, et appuyez sur **Modifier**



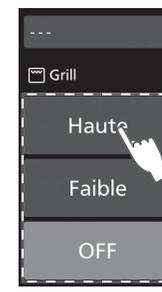
- **+** est affiché à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été effacé.

### 2 Appuyez sur **(grill)**



### 3 Sélectionnez **Haute**

- Appuyez sur **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.



### 4 Réglez **Vitesse du ventilateur**, et appuyez sur **OK**

- De 30% à 100%
- « Vitesse du ventilateur » (p.139)

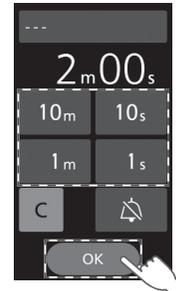


### 5 Appuyez sur le réglage de la durée



### 6 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Durée de réglage maximale 30 minutes pour chaque étape



### 7 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors du réglage de l'étape 2. « Cuisson par étapes » (p.147)
- **2** est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 8 Appuyez sur **(enregistrement en mémoire)**

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur **(enregistrement en mémoire)** après la cuisson.



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 7, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur **(grill)** et **(vitesse du ventilateur)**.

# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## Cuisson par convection et grill

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
(p. ex. : Cuisson en une étape, convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, grill haut, 2 min)

Effectuez les étapes 1 à 4 de « Cuisson par convection » (p.140)

### 1 Appuyez sur (grill)



### 2 Sélectionnez Haute

- Appuyez sur **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.

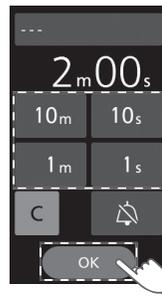


### 3 Appuyez sur le réglage de la durée



### 4 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Durée de réglage maximale 30 minutes pour chaque étape



### 5 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors du réglage de l'étape 2. « Cuisson par étapes » (p.147)
-  est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 6 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 5, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur  (convection),  (grill) et  (vitesse du ventilateur).

## Cuisson par micro-ondes

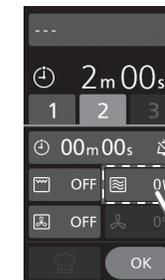
- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
Il n'est pas possible de régler la cuisson en une étape avec uniquement les micro-ondes. (Les réglages de la deuxième étape et de la troisième étape peuvent être définis pour les micro-ondes uniquement.)  
(p. ex. : Cuisson en deux étapes, **Étape 1** [Convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, micro-ondes 800 W, 2 min] → **Étape 2** [micro-ondes 1050 W, 2 min])

Régler l'étape 1 (p.146)

### 1 Appuyez sur **2**



### 2 Appuyez sur (micro-ondes)



### 3 Sélectionnez la puissance des micro-ondes

- Pendant l'étape 2 De 0 W à 1050 W
- Pendant l'étape 3 De 0 W à 600 W



### 4 Appuyez sur le réglage de la durée



### 5 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Pendant l'étape 2 Durée de réglage maximale de 5 minutes
- Pendant l'étape 3 Durée de réglage maximale de 10 minutes



### 6 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **3** lors du réglage de l'étape 3. « Cuisson par étapes » (p.147)
-  est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 7 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 6, vous pouvez modifier les réglages en appuyant sur  (micro-ondes).

# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## Cuisson par convection et micro-ondes

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
(p. ex. : Cuisson en une étape, convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, micro-ondes 800 W, 2 min)

Effectuez les étapes 1 à 4 de  
« Cuisson par convection » (p.140)

### 1 Appuyez sur (micro-ondes)



### 2 Sélectionnez la puissance des micro-ondes

- De 0 W à 800 W



### 3 Appuyez sur le réglage de la durée



### 4 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Pendant les étapes 1, 2  
Durée de réglage maximale de 5 minutes
- Pendant l'étape 3  
Durée de réglage maximale de 10 minutes



### 5 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors du réglage de l'étape 2. « Cuisson par étapes » (p.147)
-  est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 6 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 5, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur  (convection),  (micro-ondes) et  (vitesse du ventilateur).

## Cuisson par grill et micro-ondes

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)  
(p. ex. : Cuisson en une étape, grill haut, vitesse du ventilateur 100%, micro-ondes 800 W, 2 min)

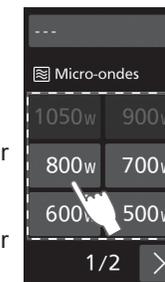
Effectuez les étapes 1 à 4 de  
« Cuisson au grill » (p.141)

### 1 Appuyez sur (micro-ondes)



### 2 Sélectionnez la puissance des micro-ondes

- Lorsque le grill est réglé sur haut  
De 0 W à 800 W
- Lorsque le grill est réglé sur bas  
De 0 W à 1050 W



### 3 Appuyez sur le réglage de la durée



### 4 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Pendant les étapes 1, 2  
Durée de réglage maximale de 5 minutes
- Pendant l'étape 3  
Durée de réglage maximale de 10 minutes



### 5 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors du réglage de l'étape 2. « Cuisson par étapes » (p.147)
-  est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



### 6 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.

#### Remarques

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 5, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur  (grill),  (micro-ondes) et  (vitesse du ventilateur).

# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## Cuisson par étapes

Utilisez les fonctions Convection, Grill et Micro-ondes en fonction de votre recette. La puissance des micro-ondes, la température, la durée de cuisson et autres peuvent être réglées jusqu'à trois étapes consécutives.

● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

p. ex. : **Étape 1** [Convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, micro-ondes 800 W, 2 min] →

**Étape 2** [Convection 280°C, vitesse du ventilateur 100%, 2 min] →

**Étape 3** [Grill haut, vitesse du ventilateur 100%, 30 s]

### Étape 1

- Appuyez sur **+**
- Appuyez sur **Modifier**
- Appuyez sur **(convection)**
- Réglez la température du four et appuyez sur **OK**
- Réglez la vitesse du ventilateur, et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **(micro-ondes)** pour sélectionner la puissance
- Appuyez sur le réglage de la durée
- Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **2**

● **+** est affiché à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été effacé.

● Appuyez sur **(bip)** et vous pouvez régler bip (bip) ou pas de bip (pas de bip) pour la fin de chaque étape.

### ■ Puissance maximale des micro-ondes et durée de réglage maximale de chaque étape

	Micro-ondes		Convection-et-micro-ondes/ grill-et-micro-ondes		Convection/grill/ convection-et-grill
	Puissance maximale des micro-ondes	Durée de cuisson maximale	Puissance maximale des micro-ondes	Durée de cuisson maximale	Durée de cuisson maximale
Étape 1	Réglage non disponible	Réglage non disponible	800 W*	5 min.	30 min.
Étape 2	1050 W	5 min.	800 W*	5 min.	
Étape 3	600 W	10 min.	600 W	10 min.	

\* Un maximum de 1050 W lorsque le grill est réglé sur bas

### Étape 2

- Appuyez sur **(convection)**
- Réglez la température et la vitesse du ventilateur
- Appuyez sur le réglage de la durée
- Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **3**

● Appuyez sur **(bip)** et vous pouvez régler bip (bip) ou pas de bip (pas de bip) pour la fin de chaque étape.

### Étape 3

- Appuyez sur **(grill)**
- Sélectionnez **Haute**
- Réglez la vitesse du ventilateur, et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur le réglage de la durée
- Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **OK**

Appuyez sur **(enregistrement en mémoire)**

**Enregistrement en mémoire terminé**

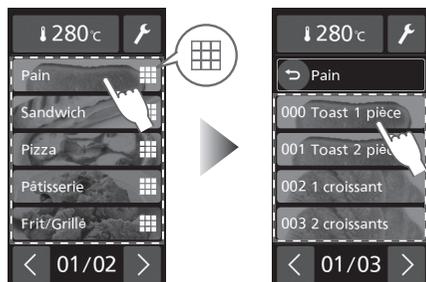
- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement dénommé comme numéro maximal dans la liste des menus et stocké en mémoire.
- Affiche la durée totale pour toutes les étapes.
- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoriser en appuyant sur **(enregistrement en mémoire)** après la cuisson.

# Modifier un menu de cuisson

## Effacer un menu de cuisson

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

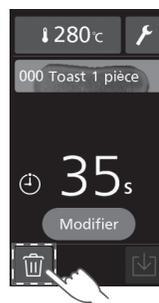
### 1 Sélectionnez le menu à effacer



- Les éléments avec  affiché à droite sont les catégories. (p.137)
- Si « Sélection du numéro de menu » est défini dans « Réglage maison », saisissez un numéro.

### 2 Appuyez sur

- You can check and edit the the menu's cooking settings with **Modifier**.



### 3 Appuyez sur **Oui**

- Après que l'écran de confirmation d'effacement a été affiché pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran d'accueil.
- Si vous appuyez sur **Non**, l'IU retourne à l'écran de l'étape 2.



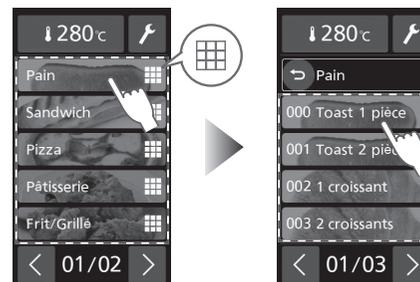
#### Remarques

- Le numéro de menu demeure même après avoir effacé le menu de cuisson.  est affiché au numéro du menu effacé.

## Modifier un menu de cuisson

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

### 1 Sélectionnez le menu à modifier



- Les éléments avec  affiché à droite sont les catégories. (p.137)
- Si « Sélection du numéro de menu » est défini dans « Réglage maison », saisissez un numéro.

### 2 Appuyez sur **Modifier**



### 3 Sélectionnez l'élément que vous souhaitez modifier et changez-le

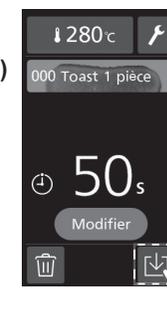


-  est affiché en haut à droite du bouton de l'élément qui a été modifié.
- Pour modifier le menu, appuyez sur , et vous pouvez utiliser la fonctionnalité réglages de cuisson assistée.

### 4 Appuyez sur **OK**



### 5 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.

# Modifier un menu de cuisson

# Mémo

## Utilisation de la fonctionnalité réglages de cuisson assistée

Lorsque vous modifiez le contenu du menu, vous pouvez utiliser la fonctionnalité réglages de cuisson assistée.

Dans la fonctionnalité réglages de cuisson assistée, vérifiez l'état des aliments cuits et lors de la cuisson suivante, vous pouvez ajuster le programme pour l'état de température des aliments ainsi que la méthode pour dorer que vous préférez.

Effectuez les étapes 1 à 2 de  
« Modifier un menu de cuisson » (p.149)

### 1 Appuyez sur



### 2 Appuyez sur / pour ajuster la température et le dorage des aliments

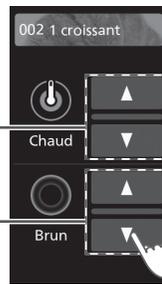
Ajustez la température des aliments à l'aide de /

- Ajustez la température des aliments en fonction des changements de puissance des micro-ondes.

Ajustez le dorage des aliments à l'aide de /

- Ajustez le dorage en fonction de la vitesse du ventilateur et des modifications de puissance du grill.

- Lorsqu'un message est affiché, vérifiez son contenu et effectuez les corrections requises.
- Dans un menu qui n'utilise pas les micro-ondes, la température des aliments ne peut pas être réglée.



### 3 Vérifiez le programme altéré

-  est affiché en haut à droite du bouton de l'élément qui a été modifié.
- Si vous souhaitez effectuer davantage d'ajustements, appuyez de nouveau sur  et effectuez les ajustements.



### 4 Appuyez sur



### 5 Appuyez sur (enregistrement en mémoire)



#### Enregistrement en mémoire terminé

- Appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pour retourner à l'écran d'accueil.

# Sauvegarde et rétablissement à l'aide de la clé USB

Il est possible de sauvegarder la liste des menus sur la clé USB, de la modifier sur votre ordinateur personnel à l'aide du réglage de l'outil de support, de rétablir sur l'unité principale la liste des menus et les réglages de l'appareil créés à l'aide du réglage de l'outil de support à partir de la clé USB.

● Le rétablissement fait référence à l'action de restaurer des données sauvegardées ou importées.

## Sauvegarde sur la clé USB

● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

Insérez la clé USB (p.128)

- Appuyez sur (outils)
- Sélectionnez **Backup**
- Appuyez sur **Backup**
- Sélectionnez l'emplacement à sauvegarder
  - Il y a 10 emplacements de « 00 » à « 09 ».
  - La sauvegarde ne peut pas être effectuée sur l'emplacement « 00 Import ». L'emplacement « 00 Import » est utilisé lors du rétablissement des données créées avec le réglage de l'outil de support.

- Appuyez sur **Démarrer**
  - S'il y a une liste des menus dans un emplacement qui a été rétabli, celle-ci est écrasée.
- Définissez un mot de passe à 4 chiffres et appuyez sur **OK**
  - Le mot de passe défini est requis lors du rétablissement de la liste des menus sauvegardée sur l'unité principale.
  - N'oubliez pas le mot de passe.
- Appuyez sur **OK**
  - L'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur .

**Remarques**

- « Backup 01 » à « Backup 09 » est affiché dans l'emplacement sauvegardé en fonction du numéro de cet emplacement.

## Effectuer un rétablissement à partir de la clé USB

● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

Insérez la clé USB (p.128)

- Appuyez sur (outils)
- Sélectionnez **Backup**
- Appuyez sur **Rétablissement**
- Sélectionnez les données à rétablir
  - Dans les emplacements avec des données, « 00 Import », « Backup 01 » à « Backup 09 » sont affichés.
  - Lors du rétablissement de données qui ont été créées à l'aide du réglage de l'outil de support, sélectionnez « 00 Import ».

- Appuyez sur **Démarrer**
  - Si le rétablissement est effectué, la liste des menus et les réglages de l'appareil enregistrés dans l'unité principale sont écrasés.
- Saisissez le mot de passe à 4 chiffres et appuyez sur **OK**
  - Saisissez le mot de passe défini lorsque la restauration a été effectuée ou défini à l'aide du réglage de l'outil de support.

**Remarques**

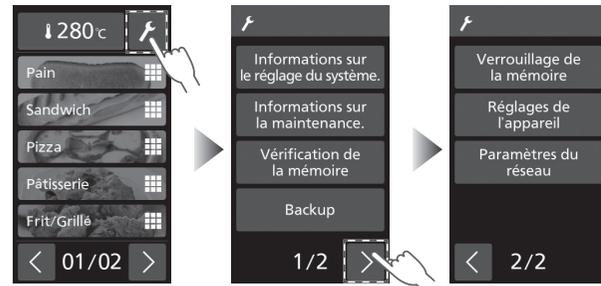
- Lorsque le rétablissement est terminé, l'unité principale redémarre.

Français

# Réglages divers

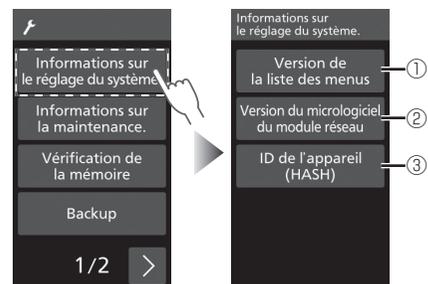
## Outils

Vous pouvez modifier et confirmer divers réglages tels que les réglages de l'écran et du bip ainsi que ceux liés au réseau.



- Pendant que le verrouillage de la mémoire est sur ON, **Backup**, **Réglages de l'appareil**, et **Paramètres du réseau** ne peuvent pas être sélectionnés. (p.156)

### Informations sur le réglage du système.

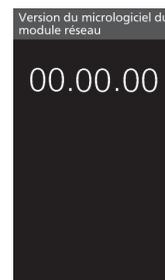


Appuyez sur ① pour confirmer la version de la liste des menus.



- Après 3 secondes, l'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].
- La version de la liste des menus peut également être confirmée à partir du réglage de l'outil de support.

Appuyez sur ② pour confirmer la version du micrologiciel du module réseau.



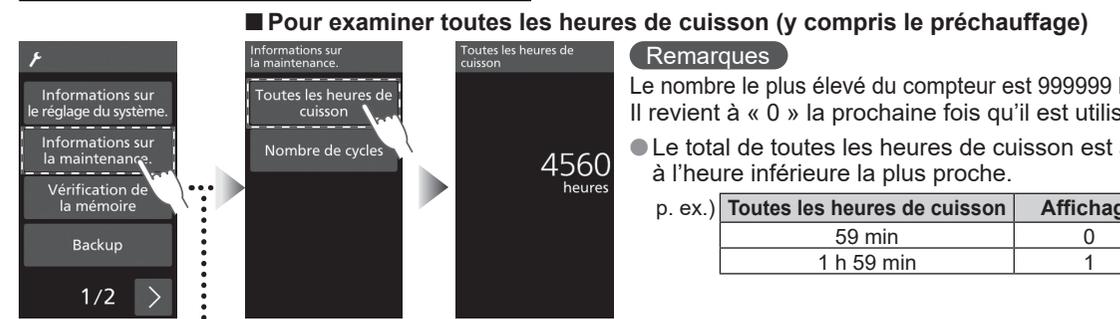
- Après 3 secondes, l'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].

Appuyez sur ③ pour confirmer l'ID de l'appareil (HASH).



- Appuyez sur [OK] pour retourner à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].

### Informations sur la maintenance.



■ Pour examiner toutes les heures de cuisson (y compris le préchauffage)

#### Remarques

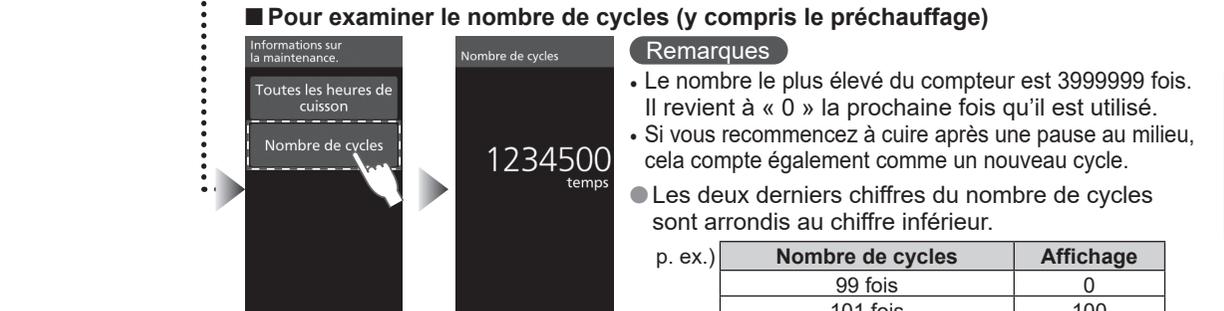
Le nombre le plus élevé du compteur est 999999 heures. Il revient à « 0 » la prochaine fois qu'il est utilisé.

- Le total de toutes les heures de cuisson est arrondi à l'heure inférieure la plus proche.

p. ex.)

Toutes les heures de cuisson	Affichage
59 min	0
1 h 59 min	1

- Après 3 secondes, l'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].



■ Pour examiner le nombre de cycles (y compris le préchauffage)

#### Remarques

- Le nombre le plus élevé du compteur est 3999999 fois. Il revient à « 0 » la prochaine fois qu'il est utilisé.
- Si vous recommencez à cuire après une pause au milieu, cela compte également comme un nouveau cycle.
- Les deux derniers chiffres du nombre de cycles sont arrondis au chiffre inférieur.

p. ex.)

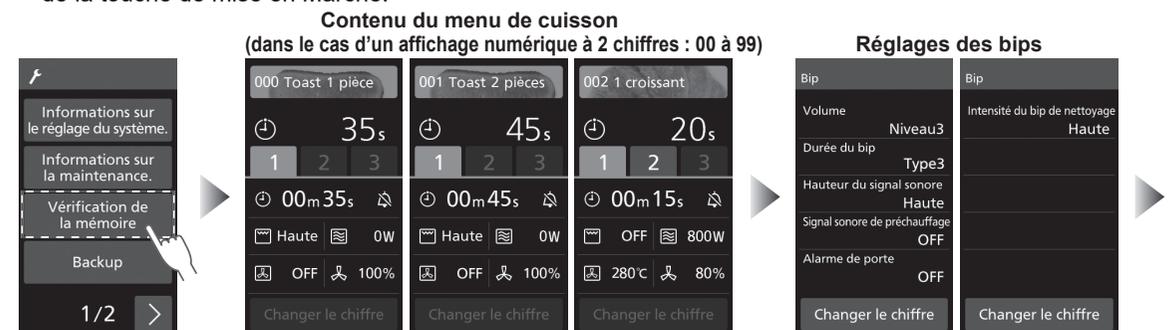
Nombre de cycles	Affichage
99 fois	0
101 fois	100
1100 fois	1100

- Après 3 secondes, l'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].

### Vérification de la mémoire

Les informations enregistrées en mémoire et les réglages du bip, du verrouillage de la mémoire et les consignes de maintenance sont affichés toutes les 3 secondes.

- Afin d'appeler un numéro particulier de menu à confirmer, appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation pendant que l'affichage est en train de changer, puis appuyez sur [Changer le chiffre], saisissez le numéro du menu et appuyez sur [OK]. Le contenu de la mémoire est affiché dans l'ordre en commençant par le contenu du numéro appelé à l'aide de la touche de mise en Marche.



Contenu du menu de cuisson (dans le cas d'un affichage numérique à 2 chiffres : 00 à 99)

Réglages des bips



- L'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur [OK].

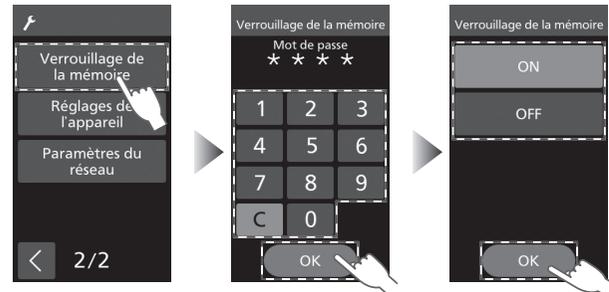
# Réglages divers

## Outils

### Verrouillage de la mémoire

Vous pouvez sélectionner Verrouillage de la mémoire ON ou OFF.

- Pour configurer les réglages du verrouillage de la mémoire, il est nécessaire de définir au préalable un mot de passe. (p.160)



(Réglage par défaut : OFF)

- Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur

- Saisissez le mot de passe défini dans « Mot de passe » (p.160), et appuyez sur **OK**.

- Sélectionnez **ON** ou **OFF**, et appuyez sur **OK**.

### Remarques

#### ■ Lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON

- Si le menu de cuisson est sélectionné, la cuisson démarre même si vous n'avez pas appuyé sur la touche de mise en Marche.
- Les outils d'entretien **Backup**, **Réglages de l'appareil**, et **Paramètres du réseau** ne peuvent pas être sélectionnés. De plus, le menu ne peut pas non plus être confirmé, modifié, effacé, etc.
- Pendant que le verrouillage de la mémoire est sur ON, l'icône d'outil d'entretien affichée est

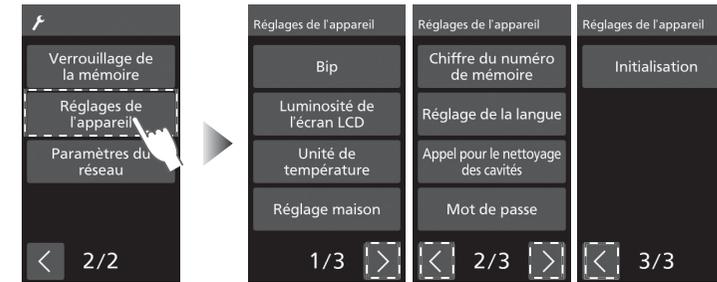
#### ■ Lorsque le verrouillage de la mémoire est sur OFF

- Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson.

### Réglages de l'appareil

- Elle n'est pas affichée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.156)

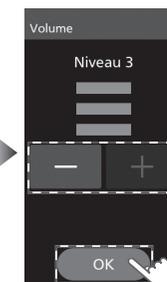
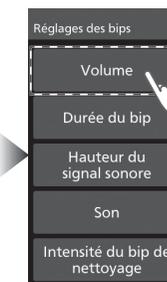
Les différents réglages de l'appareil peuvent être modifiés.



### Bip



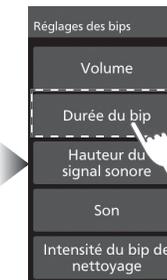
#### ■ Pour modifier le volume



(Réglage par défaut : Niveau 3)

- Sélectionnez le volume à l'aide de **+** ou **-**, et appuyez sur **OK**.

#### ■ Pour modifier la durée du bip à la fin du programme

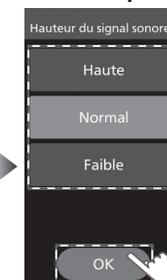
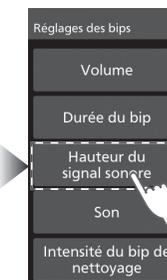


(Réglage par défaut : Type 1)

- Trois bips courts retentissent toutes les 15 secondes
- Des bips longs retentissent en continu
- Un bip long puis trois bips courts retentissent toutes les 30 secondes
- Le bip s'arrête lorsque vous ouvrez la porte.

- Sélectionnez la durée du bip et appuyez sur **OK**.

#### ■ Pour modifier le ton du bip à la fin du programme



(Réglage par défaut : Normal)

- Sélectionnez le ton et appuyez sur **OK**.

- Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur

# Réglages divers

## Outils

### Réglages de l'appareil

● Elle n'est pas affichée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.156)

#### Bip (continu)

**■ Pour sélectionner ON ou OFF pour le signal sonore de préchauffage** (Réglage par défaut : ON)

● Sélectionnez **ON** ou **OFF**, et appuyez sur **OK**.

**■ Pour sélectionner ON ou OFF pour l'alarme de porte** (Réglage par défaut : ON)

● Sélectionnez **ON** ou **OFF**, et appuyez sur **OK**.

**■ Lorsque vous souhaitez changer le ton du bip pour vous informer du nettoyage** (Réglage par défaut : Normal)

● Sélectionnez la hauteur du son et appuyez sur **OK**.

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

### Luminosité de l'écran LCD

Vous pouvez sélectionner la luminosité de l'écran tactile.

(Réglage par défaut : Niveau 3)

Clair  
Sombre

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

● Sélectionnez la luminosité à l'aide de **+** ou **-**, et appuyez sur **OK**.

### Unité de température

Vous pouvez sélectionner l'unité de la température affichée.

(Réglage par défaut : °C)

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

● Sélectionnez **°C** ou **°F**, et appuyez sur **OK**.

### Réglage maison

Vous pouvez sélectionner deux types d'écran d'accueil.

(Réglage par défaut : Liste des images)

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

● Sélectionnez **Liste des images** ou **Sélection du numéro de menu**, et appuyez sur **OK**.

### Chiffre du numéro de mémoire

Le nombre de chiffres qui doivent être saisis sur l'écran d'accueil lorsque « Réglage maison » est réglé sur « Sélection du numéro de menu » peut être modifié.

Le nombre de chiffres du numéro de menu est défini pour doubler comme réglage par défaut (100 choix : 00–99). Vous pouvez également définir un simple chiffre (10 choix : 0–9) ou trois chiffres (1000 choix : 000–999).

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

# Réglages divers

## Outils

### Réglages de l'appareil

- Elle n'est pas affichée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.156)

### Réglage de la langue

Vous pouvez sélectionner la langue de l'affichage.



(Réglage par défaut : English)

- Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, l'IU redémarre.

#### Remarques

- Vous pouvez définir jusqu'à 2 langues d'affichage sur cet appareil. Réglez la langue d'affichage souhaitée lorsque vous importez une liste des menus à partir du réglage de l'outil de support.

- Sélectionnez la langue à afficher et appuyez sur **OK**.

### À propos du réglage de la langue de l'appareil

Le réglage de la langue à l'usine est « English ». Lorsque vous changez la langue d'affichage pour une autre langue, réglez la langue d'affichage de l'appareil dans le réglage de l'outil de support, puis importez une liste des menus dans cet appareil.

Pour de plus amples détails concernant le réglage de l'outil de support, consultez les instructions d'utilisation du réglage de l'outil de support.

- Les données de réglage de l'outil de support, des instructions d'utilisation du réglage de l'outil de support et de la liste des menus définie dans les réglages d'usine contenant les noms de menus et de catégories dans chaque langue peuvent être téléchargées à partir du site web suivant.  
[https://fs.panasonic.com/download/setting\\_support\\_tool\\_en.html](https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html)

### Appel pour le nettoyage des cavités

Vous pouvez configurer les réglages pour afficher ou non une notification d'effectuer le nettoyage pendant le démarrage ou après le refroidissement.



(Réglage par défaut : ON)

- Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur **OK**.

- Sélectionnez **ON** ou **OFF**, et appuyez sur **OK**.

### Mot de passe

Vous pouvez définir ou modifier le mot de passe pour les réglages du verrouillage de la mémoire.

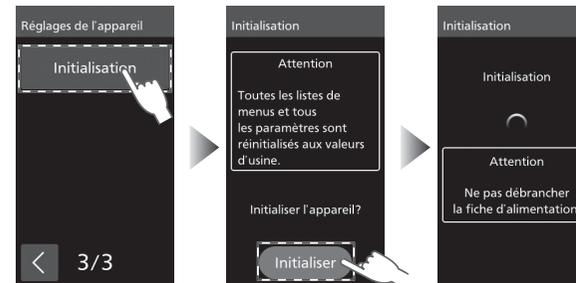


- L'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur **OK**.

- Saisissez le mot de passe et appuyez sur **OK**.
- Saisissez de nouveau le mot de passe et appuyez sur **OK**.
- N'oubliez pas le mot de passe.

### Initialisation

Réinitialise les réglages de l'unité principale.



#### Remarques

- Tous les réglages modifiés reviennent aux réglages d'usine.
- Les menus enregistrés sont effacés donc si nécessaire, assurez-vous de sauvegarder la liste des menus avant d'effectuer la réinitialisation. (p.152)
- Lorsque la réinitialisation est terminée, l'IU redémarre automatiquement.
- La réinitialisation prend environ 1 à 2 minutes.

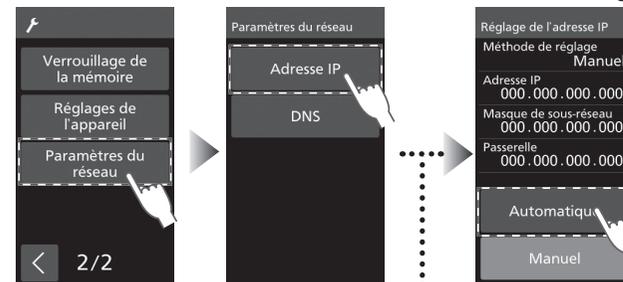
- Appuyez sur **Initialiser** pour démarrer la réinitialisation.

### Paramètres du réseau

Elle n'est pas affichée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.156)

#### Adresse IP

Vous pouvez définir l'adresse IP utilisée lors de la connexion au réseau.

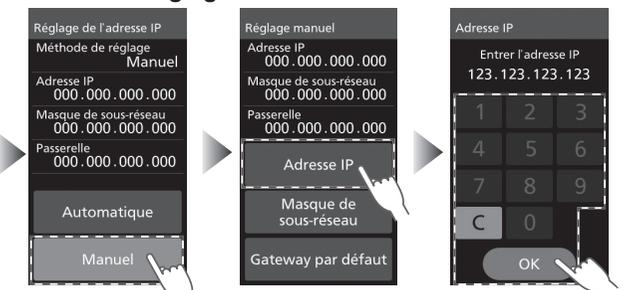


#### Lors du réglage automatique

- Vous pouvez confirmer le contenu réglé automatiquement.

- Appuyez sur **Automatique**.

#### Lors du réglage manuel

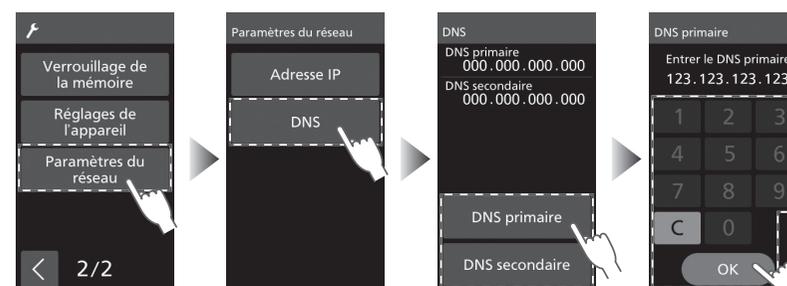


- Appuyez sur **Manuel**.

- Sélectionnez l'élément que vous souhaitez régler, saisissez la valeur de réglage et appuyez sur **OK**.

#### DNS

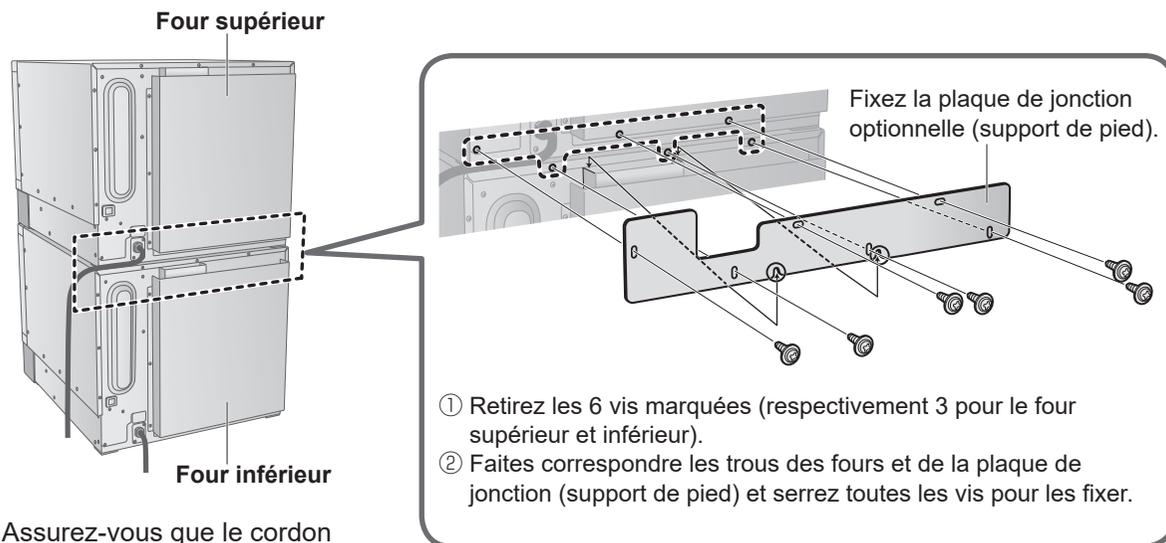
Vous pouvez définir le DNS utilisé lors de la connexion au réseau.



- Sélectionnez l'élément que vous souhaitez régler, saisissez la valeur de réglage et appuyez sur **OK**.

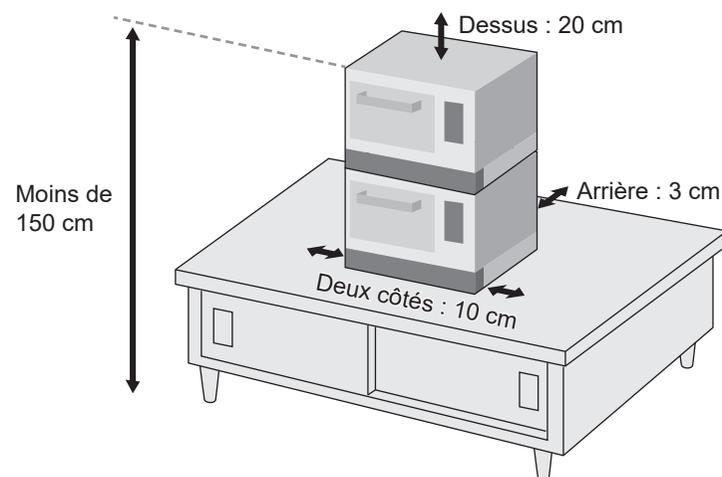
# Instructions concernant l'empilement

Deux fours au maximum peuvent être empilés en les fixant à l'aide de la plaque de jonction Panasonic. La plaque de jonction est un élément optionnel. Contactez le revendeur ou un technicien d'entretien. (p.167)  
Demandez à un électricien de l'installer. (Les frais d'installation ne sont pas compris dans le prix du four.)



Assurez-vous que le cordon d'alimentation du four supérieur ne bloque pas l'ouverture d'évacuation du four inférieur.

● Veuillez respecter les distances de séparation suivantes.



## ⚠ AVERTISSEMENT

N'installez pas le four à une hauteur de plus de 150 cm par rapport au sol. Cela pourrait provoquer des brûlures. Seule une combinaison de modèles identiques peut être empilée.

## ⚠ ATTENTION

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise murale avant l'installation et assurez-vous que l'intérieur du four est vide. Sinon, cela pourrait provoquer une électrocution ou des blessures.

# Maintenance régulière

Lorsque l'un des éléments suivants est affiché, la maintenance du four est requise. Continuer à utiliser le four pourrait provoquer une panne.

● Veuillez contacter rapidement le revendeur ou un technicien d'entretien. (p.167)

● S'affiche jusqu'à ce que la maintenance soit effectuée lorsque le cordon d'alimentation a été retiré et rebranché ou lorsqu'aucune opération n'a été effectuée pendant un certain temps. De plus, le four émet un bip 6 fois après la fin d'une cuisson, quels que soient les réglages.

## Affichage

Il est temps d'effectuer un entretien régulier.

## Cause

● S'affiche lorsque le four a été utilisé pendant 17 500 heures. Veuillez contacter le revendeur ou un technicien d'entretien pour remplacer les pièces.

Il est temps de remplacer les magnétrons de ce four.

● S'affiche lorsque le magnétron a été utilisé 120 000 fois. Veuillez contacter le revendeur ou un technicien d'entretien pour remplacer les pièces.

● Les temps et nombres de fonctionnements ci-dessus ne sont pas garantis.

# Dépannage

Effectuez le dépannage d'après la procédure suivante lorsqu'il y a un problème.

Symptôme	Cause
<b>Le four ne fonctionne pas du tout</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Y a-t-il une coupure de courant ?</li> <li>● Le disjoncteur du tableau de distribution électrique est-il déclenché ou la fiche d'alimentation électrique est-elle débranchée ?</li> <li>● L'écran d'accueil est-il affiché sur le panneau de commande ? Si la fonction de désactivation de l'affichage est activée, effectuez l'opération après que l'écran d'accueil a été affiché en ouvrant la porte.</li> </ul>
<b>Le four ne cuit pas correctement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Les réglages de cuisson, les accessoires ou la durée de cuisson sont-ils incorrects ?</li> <li>● Est-ce que le four a été suffisamment préchauffé ?</li> </ul>
<b>Les aliments ne sont pas réchauffés lors de la cuisson aux micro-ondes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Utilisez-vous des ustensiles qui reflètent les ondes électromagnétiques tels qu'un récipient métallique ou une feuille d'aluminium ? (p.130)</li> </ul>
<b>Il y a du bruit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il y a un son lorsque la cuisson démarre et le ventilateur fait du bruit.</li> </ul>
<b>Il y a de la fumée ou une odeur âcre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● De la fumée ou une odeur âcre peuvent se produire lors de la combustion de l'huile de protection de l'intérieur du four lorsque l'élément chauffant est mis en marche pour la première fois. Ventilez toujours et effectuez une cuisson à vide si cela vous préoccupe. (p.121)</li> </ul>
<b>Il y a des étincelles pendant la cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Un récipient métallique peut uniquement être utilisé dans le four lorsque vous n'utilisez pas les micro-ondes. (p.130)</li> <li>● Est-ce qu'un récipient contenant des particules d'or ou d'argent est utilisé ?</li> <li>● Est-ce qu'un métal quelconque (feuille d'aluminium, brochette métallique, etc.) est en contact avec l'intérieur du four ?</li> <li>● Est-ce que l'intérieur du four est rouillé ? La rouille peut provoquer des étincelles.</li> </ul>
<b>La sonnerie n'émet pas de bip</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Le volume du bip est-il réglé sur OFF ? La sonnerie n'émet pas de bip lorsqu'elle est réglée sur OFF. (pp.157-158)</li> </ul>
<b>Il y a une odeur ou de la fumée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Il ne s'agit pas d'un dysfonctionnement. La réaction du catalyseur diminue lorsque la température de cuisson est basse (environ 240°C ou moins). De plus, sa capacité de traitement peut être dépassée lorsque la quantité de fumée d'huile générée pendant la cuisson est élevée.</li> </ul>
<b>Il y a une odeur aigre</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● En fonction des aliments, une odeur aigre peut se produire pendant la cuisson, mais celle-ci est provoquée par la réaction catalytique et n'est pas anormale.</li> </ul>

Symptôme	Cause
<b>Les aliments « explosent » pendant la cuisson</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La puissance des micro-ondes est trop élevée. Réduisez la puissance.</li> <li>● La peau des aliments, p. ex. des pommes de terre, du poulet, n'est pas percée. Percez la peau des aliments afin de libérer la pression qui s'accumule pendant la cuisson. N'essayez JAMAIS de cuire des œufs avec leur coquille.</li> </ul>
<b>De la fumée apparaît autour de la porte lors de l'utilisation du grill</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● La graisse des aliments est projetée sur les éléments du grill et brûle. Arrêtez le four et évacuez le gras et les jus en excès. Surveillez attentivement les aliments pendant qu'ils grillent. Assurez-vous que le plafond du four et tous les accessoires sont régulièrement nettoyés.</li> </ul>
<b>Le résultat de cuisson de certaines cuissons mémorisées est différent de la dernière fois</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Est-ce que la température de préchauffage ou le mode de cuisson qui ont été réglés en mémoire ont changé ? (p.135)</li> </ul>
<b>Il y a des gouttes d'eau à l'intérieur du four et sur la porte.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Comme il est conçu de manière hermétique, des gouttes d'eau peuvent apparaître à l'intérieur du four ou sur la porte à cause de la cuisson par micro-ondes, etc. Essuyez l'eau à l'aide d'un torchon à vaisselle après que l'intérieur du four a refroidi.</li> </ul>

## Requêtes fréquentes

Question	Réponse
<b>Où peut-on se procurer des accessoires de four supplémentaires ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Contactez le fabricant ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le four.</li> </ul>
<b>Le four peut-il être empilé ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Seuls des fours identiques peuvent être empilés. Assurez-vous de les fixer à l'aide des pièces optionnelles. Pour de plus amples détails, consultez « Instructions concernant l'empilement ». (p.162)</li> </ul>
<b>Peut-on sécher des serviettes de table et des chiffons dans le four ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Non. Ne placez jamais ces objets, ni aucun objet similaire, dans votre four Panasonic.</li> </ul>
<b>Quelle est la fréquence d'entretien ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Lorsque le message faisant référence à la p.166 est affiché, la maintenance du four est requise. Veuillez contacter le revendeur ou un technicien d'entretien. (p.167) Continuer à utiliser le four pourrait provoquer une panne.</li> </ul>

# Quand contacter un technicien d'entretien ?

## Si un « U » ou un « F » apparaît sur l'affichage

Recommencez de nouveau après avoir vérifié le contenu lorsque l'affichage suivant apparaît. L'affichage disparaît lorsque vous appuyez sur la touche Arrêt/Réinitialisation.

Affichage	Cause
U40 U41 U43	<b>Affiché lorsque la température des composants électriques est élevée.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Faites-vous chauffer le four sans aucun aliment à l'intérieur ?</li><li>Faites-vous chauffer une faible quantité d'aliments ou une quantité en dehors des spécifications ? Augmentez la quantité d'aliments et chauffez-les.</li></ul>
U140	<b>Affiché pendant l'échange de données avec la clé USB, lorsque la clé USB n'a pas été insérée, ou que l'unité principale n'a pas reconnu la clé USB.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Insérez la clé USB.<ul style="list-style-type: none"><li>Utilisez-vous un système de fichier non supporté (p. ex. NTFS) ? Utilisez une clé USB formatée en FAT32.</li><li>Connectez-vous l'unité principale au travers d'un relais/adaptateur convertisseur tel qu'un hub USB ? Insérez la clé USB directement dans le port USB.</li></ul></li></ul>
U141	<b>Affiché lorsque les données n'ont pas été écrites sur la clé USB.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Vérifiez la clé USB.<ul style="list-style-type: none"><li>Est-ce que la clé USB est configurée en lecture seule ou est-elle verrouillée par un mot de passe ?</li></ul></li></ul>
U142	<b>Affiché lorsque les données n'ont pas été écrites sur la clé USB à cause d'un manque d'espace de stockage.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Utiliser une clé USB avec de l'espace de stockage libre.</li></ul>
U143	<b>Affiché lorsque les données n'ont pas été lues depuis la clé USB.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Vérifiez la clé USB.<ul style="list-style-type: none"><li>Est-ce que la clé USB est verrouillée par un mot de passe ?</li></ul></li></ul>
U88	<b>L'écran tactile est touché pendant un long moment.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>Avez-vous appuyé sur l'écran tactile pendant 25 secondes ou plus ?</li><li>Y a-t-il de la saleté sur l'écran ?</li></ul>
Code <b>F</b> p. ex. <b>F30</b> etc.	Si le code « F » ne disparaît pas même en appuyant sur la touche Arrêt/Réinitialisation, débranchez la fiche puis rebranchez-la après 5 secondes. Le four est en panne si le « F » apparaît toujours. Contactez le revendeur ou un technicien d'entretien. (p.167)

● Nous ne garantissons pas le comportement des clés USB disponibles dans le commerce.

## Si le four est endommagé

Contactez immédiatement un technicien d'entretien si vous observez des dommages sur le cordon d'alimentation, le panneau de commande, l'intérieur du four, les accessoires ou la porte. Il vaut mieux ne pas réutiliser le four tant que le technicien d'entretien ne vous a pas assuré que vous pouvez le faire sans risque. Rappelez-vous de donner le plus d'informations possible au technicien d'entretien. Consultez « Contacter un technicien d'entretien » ci-dessous.

## Si le four ne fonctionne pas

Si vous découvrez que le four ne fonctionne pas, vérifiez ces points avant de contacter un technicien d'entretien. Vérifiez :

- La porte du four est fermée.
- La ou les fonctions requises ont été réglées correctement et vous avez appuyé sur la touche de mise en Marche. (pp.134–161)
- Le verrouillage de programme n'a pas été activé ou désactivé en dépit de vos exigences.
- Le four est connecté à une prise de 16 A et l'alimentation est opérationnelle. Essayez une autre prise électrique, celle-ci a peut-être un problème ou bien il y a une panne de courant complète.
- Le four n'est pas branché à une alimentation électrique à l'aide d'un adaptateur ou d'une rallonge.
- Les ouvertures d'aération ne sont pas bloquées. Sinon, débloquez-les, laissez le four pendant 15 minutes puis réessayez.
- Les sections « Dépannage » et « Requêtes fréquentes » aux pp.164–165.

Si le four n'est toujours pas opérationnel, contactez votre technicien d'entretien et transmettez-lui tous les détails. Consultez « Contacter un technicien d'entretien » ci-dessous.

## Contactez un technicien d'entretien

Lorsque vous contactez un technicien d'entretien, rappelez-vous toujours de transmettre clairement les informations suivantes :

- L'adresse, le nom et, le cas échéant, le site où le four est installé.
- Le numéro de téléphone de ce site.
- Le nom d'un contact de ce site.
- Le numéro de modèle et le numéro de série du four, ces numéros peuvent être trouvés du côté gauche du four.
- Le problème rencontré par le four, y compris le numéro de code de la panne.
- Quand et où le four a été acheté si ces informations sont disponibles.
- Quand le site pourra recevoir la visite d'un technicien.

## Droits de propriété

### ■ Logiciels

Ce produit contient les logiciels suivants.

- Logiciels développés par Panasonic Corporation (ci-après, « Panasonic ») ou pour Panasonic.
- Logiciels tiers sous licence par Panasonic.
- Logiciels Open source sous licence selon les termes.

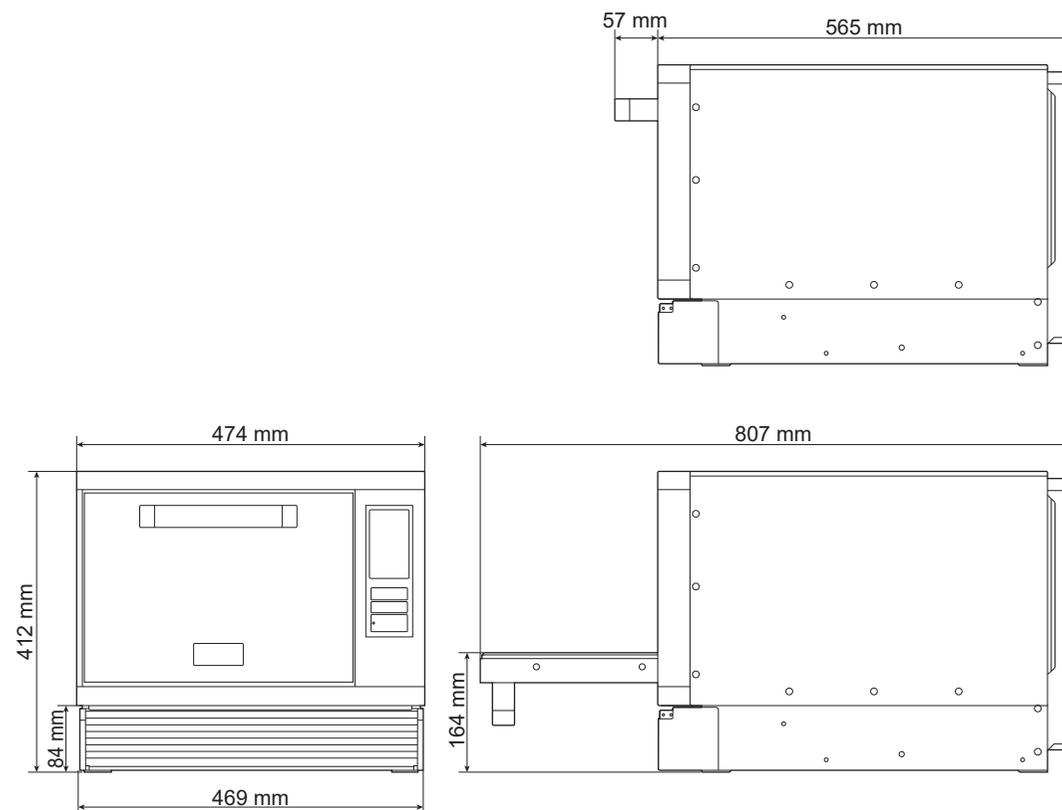
Si les logiciels sont classés dans la catégorie (3) ci-dessus, ceux-ci sont distribués dans l'espoir qu'ils seront utiles en eux-mêmes, mais nous ne fournissons absolument aucune garantie, y compris aucune garantie concernant « l'adaptation du produit » ou sa « pertinence pour un but particulier ».

Pour connaître les dernières informations, consultez le site web de Panasonic.

# Caractéristiques

<b>Source d'alimentation</b>		230 V, 50 Hz, monophasé
<b>Puissance absorbée</b>		3600 W 15,8 A
<b>Prise</b>		16 A
<b>Puissance utile</b>	<b>Micro-ondes</b>	1050 W (IEC 60705)
	<b>Convection</b>	1465 W
	<b>Grill</b>	1915 W
<b>Fréquence</b>		2450 MHz
<b>Plages de températures de convection</b>		180–280 °C
<b>Plages de températures de préchauffage</b>		Elles peuvent être modifiées entre 180 et 280 °C par incrément de 10 °C
<b>Poids net</b>		39 kg (accessoires inclus)
<b>Dimensions extérieures (L×P×H)</b>		474 mm×565 mm×412 mm
<b>Dimensions intérieures (L×P×H)</b>		270 mm×330 mm×110 mm

Ces spécifications peuvent changer sans préavis.  
Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB (pondéré A).



# Informations concernant l'élimination

## Informations relatives à l'évacuation des déchets, destinées aux utilisateurs d'appareils électriques et électroniques (appareils ménagers domestiques)



Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères. Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de pré-collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent. En éliminant correctement ce produit, vous contribuez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine, pouvant être dus à la manipulation

inappropriée des déchets. Veuillez contacter les autorités locales pour connaître le point de pré-collecte le plus proche.

Des sanctions peuvent être appliquées en cas d'élimination incorrecte de ces déchets, conformément à la législation nationale.

## Utilisateurs professionnels de l'Union européenne

Pour en savoir plus sur l'élimination des appareils électriques et électroniques, contactez votre revendeur ou fournisseur.

## Informations sur l'évacuation des déchets dans les pays ne faisant pas partie de l'Union européenne

Ce symbole n'est reconnu que dans l'Union européenne.

Pour supprimer ce produit, contactez les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.