Panasonic

**Operating Instructions** . . . . . **Commercial Microwave Convection Oven**
(Original instructions)
**Bedienungsanleitung** . . . . . **Gewerblicher Mikrowellen-Heißluftofen**
(Übersetzung der ursprünglichen Anweisungen)
**Instructions d'utilisation**. . .**Four commercial à convection à micro-ondes**
(Traduction des instructions d'origine)
**Instrucciones de uso**. . . . **Horno de convección de microondas comercial**
(Traducción de las instrucciones originales)
**Istruzioni per l'uso**. . . . . **Forno a convezione a microonde commerciale**
(Traduzione delle istruzioni originali)

English
Deutsch
Français
Español
Italiano

Model No.

# NE-SCV3



Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference.
Before using this product, **please pay extra attention to "Important Safety Instructions" (pages 4–9)**.

Bitte lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch, bevor Sie diesen Herd bedienen und bewahren Sie sie zum Nachschlagen auf.
Bevor Sie dieses Gerät verwenden, **beachten Sie bitte besonders die „Wichtige Sicherheitshinweise" (Seiten 60–65).**

Veuillez lire ces instructions dans leur intégralité avant d'utiliser le four et conservez-les pour future référence.
Avant d'utiliser ce produit, **veuillez faire très attention aux « Importantes consignes de sécurité » (pages 116–121).**

Lea las instrucciones detenidamente antes de empezar a usar el horno y conserve este manual para futuras consultas.
Antes de utilizar este producto, **preste especial atención a las "Instrucciones importantes de seguridad" (páginas 172–177).**

Leggere a fondo queste istruzioni prima di utilizzare il forno e conservarle per riferimento futuro.
Prima di utilizzare questo prodotto, **leggere attentamente il paragrafo "Istruzioni importanti per la sicurezza" (pagine 228–233).**

Scan the QR code to see it online. / Scannen Sie den QR-Code, um ihn online anzuzeigen. / Scannez le code QR pour les lire en ligne. / Escanee el código QR para verlo en línea. / Eseguire la scansione del codice QR per visualizzarlo online.

**Operating Instructions/**
**Bedienungsanleitung/**
**Instructions d'utilisation/**
**Instrucciones de uso/**
**Istruzioni per l'uso**

**Setting Support Tool/**
**Einstellungen-Support-Tool/**
**Réglage de l'outil de support/**
**Herramienta de ayuda a la configuración/**
**Strumento di supporto per le impostazioni**

https://fs.panasonic.com/download/

H05063K20EU

This product is an equipment that fulfills the European standard for EMC disturbances (EMC = Electromagnetic Compatibility) EN 55011. According to this standard this product is an equipment of group 2, class B and is within required limits. Group 2 means that radio-frequency energy is intentionally generated in the form of electromagnetic radiation for warming and cooking of food. Class B means that this product may be used in normal household areas.

Manufactured by: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importer: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Germany



# Contents

Page

**Important Safety Instructions** . . . . 4
**Parts of your Oven** . . . . 10
**Accessories** . . . . 12
**Care of your Oven** . . . . 13
**Connecting a USB Memory Stick** . . . . 16
**Connecting to your Personal Computer** . . . . 17
**Types of Container to Use** . . . . 18
**Cooking Modes** . . . . 19
**Cooking Chart** . . . . 20
**Preheating** . . . . 22
Starting Preheating . . . . 22
Setting the Required temp. / Lowest cooking temp. . . . . 23
**Cooling** . . . . 24
Cooling the Oven Interior . . . . 24
**Cooking** . . . . 25
Cooking with a Saved Cooking Menu . . . . 25
Cook more . . . . 26
**Creating a Cooking Menu and Registering in Memory** . . . . 27
Cooking Menu Set-up Screen . . . . 27
Convection Cooking . . . . 28
Grill Cooking . . . . 29
Convection-and-Grill Cooking . . . . 30
Microwave Cooking . . . . 31
Convection-and-Microwave Cooking . . . . 32
Grill-and-Microwave Cooking . . . . 33
Cooking in Steps . . . . 34
**Editing a Cooking Menu** . . . . 36
Deleting a Cooking Menu . . . . 36
Editing a Cooking Menu . . . . 37
Using the Assist Cooking Settings Feature . . . . 38
**Backup and Restore with the USB Memory Stick** . . . . 40
Backup to the USB Memory Stick . . . . 40
Performing a Restore from the USB Memory Stick . . . . 41
**Various Settings** . . . . 42
Tools . . . . 42
**Instruction for Stacking** . . . . 50
**Regular Maintenance** . . . . 51
**Troubleshooting** . . . . 52
**Common Queries** . . . . 53
**When to Call a Service Agent** . . . . 54
**Copyrights** . . . . 55
**Specifications** . . . . 56
**Information on Disposal** . . . . 57

English

# Important Safety Instructions

## INSTALLATION

### EXAMINE YOUR OVEN

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

### EARTHING

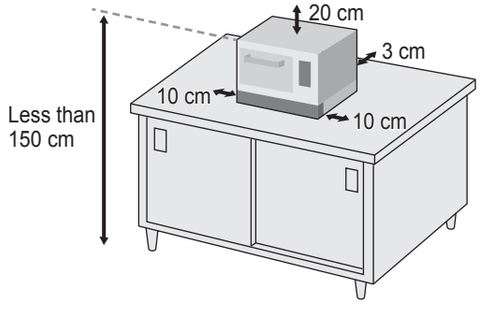
**IMPORTANT:** FOR PERSONAL SAFETY, THIS OVEN MUST BE PROPERLY EARTHED.
When an outlet is not earthed, it is personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed outlet.

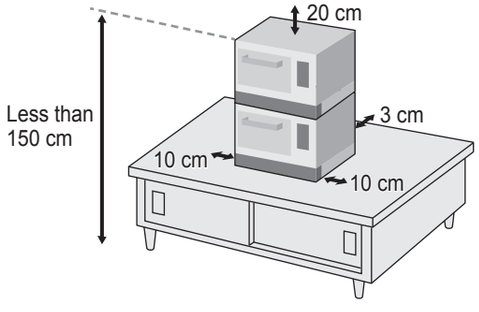
### VOLTAGE AND POWER WARNING

The voltage used must be the same as specified on the oven. Using another voltage than that which is specified is dangerous, and may result in a fire or other type of accident causing damage. Do not plug your oven in via an extension cable as this can be dangerous. The back of the oven heats up during use. Do not allow the cord to be in contact with the back of the oven or cabinet surface.

### PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a surface which is flat and stable. The oven is freestanding type and shall not be placed in a cabinet. Do not place the oven in a hot or damp place; e.g. near a gas or electric range. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 40°C and/or the humidity is more than 85%. Free airflow around the oven is important. There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the oven is too close to a radio or TV. For safe and efficient operation, the oven must have sufficient air flow to the air vents i.e. at least 10 cm at both sides, 3 cm at the rear and 20 cm at the top. The front side must not be blocked. Do not install the oven at 150 cm or more above the floor. Doing so may result in danger of burns. Only a combination of same models are allowed when stacking. Oven must be placed for easy access to control panel and door and also, for disconnect power or shut off power by fuse or circuit breaker.








An external equipotential bonding conductor is provided at the back side of the oven and it is marked by this symbol.

## ⚠ WARNING

1. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
2. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
3. Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
4. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
5. It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
6. Floor at adjacent to the oven may be slippery, care should be taken.
7. Oven must be disconnected from their power supply during cleaning or maintenance and when replacing parts.
8. To avoid scalding, do not use loaded containers with liquids or cooking goods which becomes fluid by heating in higher levels than those which can be easily observed.
9. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
   ●Always follow “Types of Container to Use”. (p.18)
10. Do not use the oven near an automatically controlled device such as an automatic door or a fire alarm.
    Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, can affect an automatically controlled device, leading to malfunction that can cause an accident.
11. Do not use the oven in a hospital or near electrical medical devices.
    Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, can affect an electrical medical device, leading to malfunction that can cause an accident.
12. Persons fitted with a pacemaker should keep the pacemaker at least 15 cm away from the oven main unit.
    Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, may affect the pacemaker’s operation.

# Important Safety Instructions

## ⚠ CAUTION

1. To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or excessive microwave energy, read all instructions before using oven.
2. In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on with no food inside.
3. High voltages are present inside the cabinet. Repairs and adjustments should be done only by qualified service personnel.
4. This oven requires free airflow in the back and front for maximum cooling efficiency. You should keep the air vents clear while cooking.
5. Do not dry clothes in the oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.
6. Use this oven only for its intended use as described in this manual.
7. Do not use this oven or accessories, if they are not working properly, or if they have been damaged or dropped.
8. Do not use outdoors.
9. Do not immerse cord or plug in water.
10. Keep cord away from heated surfaces.
11. Do not let cord hang over edge of table or counter.
12. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
    a) Do not overcook food. Carefully attend oven if paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
    b) Remove wire twist-ties from bags before placing bag in oven.
    c) If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, unplug the oven, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
    ●Always follow “Types of Container to Use”. (p.18)
13. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
14. Do not overturn or drop this oven or accessories. Doing so may cause injury, electric shock, or microwave leakage.
15. Do NOT use this oven to heat chemicals or other non-food products. Do NOT clean this oven with any product that is labelled as containing corrosive chemicals. The heating of corrosive chemicals in this oven may cause microwave radiation leaks.
16. Do not use your oven for home canning or the heating of any closed jar. Pressure will build up and the jar may explode. In addition, the oven cannot maintain the food at the correct canning temperature. Improperly canned food may spoil and be dangerous to consume.
17. Do not attempt to deep fat fry in your oven.
18. Potatoes, apples, egg yolks, whole squash and sausages are examples of foods with nonporous skins. This type of food must be pierced before cooking, to prevent bursting.





19. When reheating babies bottles always remove top and teat. Liquid at the top of the bottle will be much hotter than at the bottom and must be shaken thoroughly before checking the temperature. The lid must also be removed from babies food jars, the contents must also be stirred or shaken before the temperature is checked.
    ●Always follow “Types of Container to Use”. (p.18)
20. The door seals and door seal areas should be cleaned with a damp cloth.
21. If smoke is observed, turn off or unplug the oven and keep the door closed in order to stifle any flames.
22. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
23. Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the oven.
24. When heating liquids, e.g. soup, sauces and beverages in your oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
    a) Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
    b) Do not overheat.
    c) Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through cooking time.
    d) After heating, allow to stand in the oven for a short time, stirring again before carefully removing the container.
25. When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
    ●Always follow “Types of Container to Use”. (p.18)
26. The oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of Injury, ignition or fire.
27. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
28. This oven can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the oven in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the oven. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
29. The oven should not be cleaned with a water jet.
30. The oven should not be cleaned with a steam cleaner.
31. Electromagnetic fields can present a possible danger. We would recommend that people using a heart pacemaker avoid proximity to these fields.

# Important Safety Instructions

32. When the oven is not in use, it is recommended that items are removed. If left inside and the switch is accidentally activated, there is potential for damage to occur.
33. During service and/or replacement of parts, the oven should be disconnected from the power supply. Once the plug is removed, it should remain visible to the service operator to avoid inadvertent reconnection.
34. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
35. Do not heat with oil from the leftover food or the food left in the accessories in the oven cavity. Doing so may generate sparks and cause fire or smoking.
36. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
37. Do not use metalware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content when cooking with the microwave.
38. It is recommended to use personal protection equipment in case of spreading hot food stuff.
39. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during use. Take care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.
    The oven has heaters situated in the top and back of the oven.
    After use, the roof, walls and floor will be very hot.
40. Take caution when removing the hot accessories after cooking. It may cause burn. Use oven gloves.
41. Take caution when rapidly cooling the hot accessories after cooking. It may cause burn with steam or airborne droplets. It may also cause injury by the accessories breaking.
42. When removing food from the oven, take care that a cooking sheet or similar does not make contact with the upper heater. There is a danger of fire or smoke.
    When using a cooking sheet or similar:
    a) Observe the heatproof temperature stated on the package.
    b) Use a sheet size that matches the quantity of the food.
    c) Take care that the sheet does not touch the upper surface of the oven interior.
43. It is essential reheated food is served “piping hot”. Always check before serving and if in doubt return food to oven for further heating.
    All temperatures provided are for guidance only. Local legislation of food temperature requirements should be applied, to ensure a safe temperature has been reached before serving any food.
44. The standing time is essential for foods cooked or reheated by CONVECTION-AND-MICROWAVE, or GRILL-AND-MICROWAVE. During the standing time, heat will continue to conduct to the centre to cook the food completely.
    The denser the food, the longer the standing time. Reheated foods also require a standing time.
45. Follow specific instructions in this guide for proper use of oven accessories and cookware. Failure to do so could damage the oven. Take care when removing food and/or accessories from the oven.
46. When the oven has finished operating, the fan motor will continue to rotate in order to cool the electric components. This is normal and food can still be removed from the oven during this cooling period. Do not remove the plug or turn off the breaker.



**USING YOUR OVEN**

1. This oven is intended for commercial use and is not intended for continuous mass production of food.
2. Do not store any objects inside the oven in case it is accidentally turned on. In case of electronic failure, the oven can be turned off at wall outlet.

**MAINTENANCE OF YOUR OVEN**

When your oven requires a service call your local Panasonic engineer.
Do not attempt to make any adjustments or repairs to any part of the oven.

**WHEN THE HEATER IS TURNED ON FOR THE FIRST TIME**

You may detect smoke or a harsh odour. This is normal and is caused by the burning off of the oil that is used to protect the oven cavity.
You may prefer to perform a blank baking as described below if you find this unpleasant;

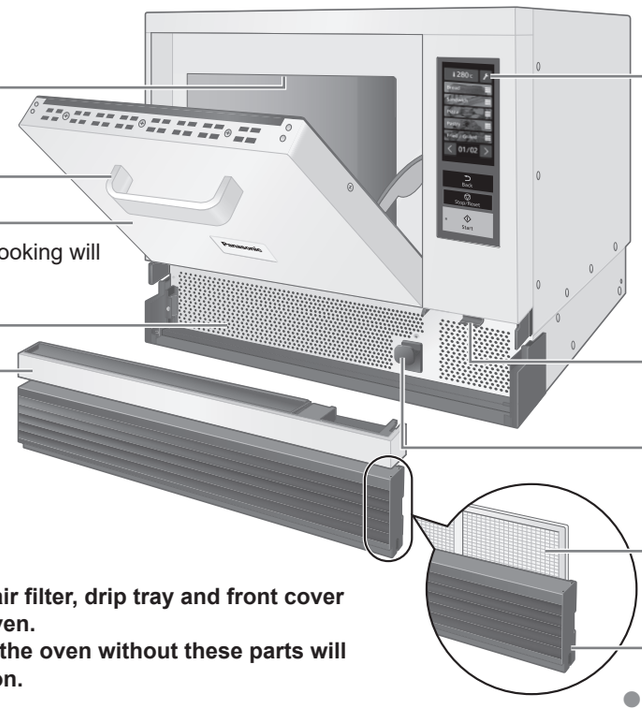
1. Set the cooking plate included as an accessory inside the oven. (p.12)
2. Operate for approximately 20 minutes at the 280°C preheating setting. (p.22)

- After heating up the oven empty, when you want to end the preheating, press the Stop/Reset pad.
- Always ventilate when performing a blank baking.
- There is no food sanitation issues even if you use the oven without performing a blank baking first.

Panasonic Corporation makes no warranties of any kind, either express or implied, including but not limited to warranties of merchantability, fitness for a particular purpose, of title, or of non-infringement of third party rights. Use of the product by a user is at the user’s risk. All cooking settings are for guidance only and should be altered depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. Depending on the characteristics of the food, cooking times and power levels may need to be adjusted. Prior to service of food ensure it has reached a safe temperature.

# Parts of your Oven

## Front



**Upper Heater**

**Door Handle**

**Door**
Opening this while cooking will stop the operation.

**Intake Vent**

**Drip Tray**
Collects food residues and water.

- The bottom surface of the oven interior is made from ceramic to allow electromagnetic waves to pass through.

**USB Memory Port** (p.16)

**Oil Tray** (p.14)
Collects oil from inside the oven.

**Air Filter**
It is set inside the front cover.

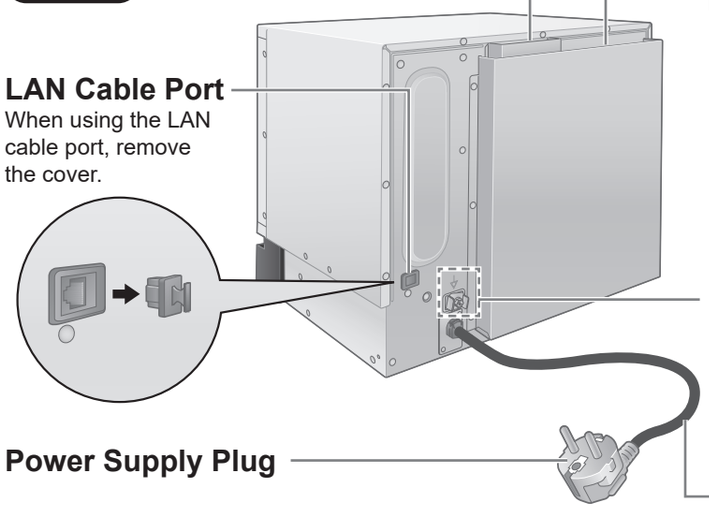
**Front Cover**

- How to remove the front cover, drip tray, air filter and oil tray. (p.15)

Notes

**Always install the air filter, drip tray and front cover before using the oven.**
**Continuous use of the oven without these parts will result in malfunction.**

## Back



**Exhaust Vent**

**Catalyst**
The oil smoke that circulates inside the oven cavity is decomposed and purified by going through the catalyst converter.

- The catalyst reaction will lower when the cooking temperature is low (approximately 240°C or lower).

**LAN Cable Port**
When using the LAN cable port, remove the cover.

An external equipotential bonding conductor is provided at the back side of the oven and it is marked by this symbol.

**Power Supply Plug**

**Power Supply Cord**

- Illustrations may differ to the actual items. Caution labels are affixed to the actual oven.

**EARTHING**
**IMPORTANT:** FOR PERSONAL SAFETY, THIS OVEN MUST BE PROPERLY EARTHED.
When an outlet is not earthed, it is personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly earthed outlet.



## Control Panel (home screen)

**Preheating Setting**
- "Preheat temp." (p.23) and "Cooling" (p.24) are available.

**Preheating State Indication Bar** (p.22)
- Displays the progress of the preheating.

**Touch Screen** (display)
- Tap on the screen directly to use the controls.
- Displays the menu list, cooking temperature and cooking time, the beep sound, etc.
- Do not touch the screen with a sharp object. Doing so will cause damage.

**Stop/Reset Pad**
- Press once to temporarily stop the cooking process.
  To resume cooking, press the Start pad.
- Press twice to clear your instructions (returns to the home screen) or cancel cooking.




**Tools** (pp.42–49)

**Menu List**
- You can switch between the picture list screen and the menu number select screen. (p.47)

**Back Pad**
- Returns to the previous control screen so that settings can be changed.
- Unavailable after cooking has started

**Start Pad**
- After setting preheating or cooling, press this pad.
- If you press this button when the lamp is flashing, the preheating or cooking starts.

**Lamp**
- When the power plug is inserted, the lamp flashes, but this is not a malfunction.

### ■ The home screen during "Menu number select"

"Home setting" (p.47)




### ■ Display Off Function

The home screen of the display turns blank if it is not used for 5 minutes. While the display off function is in effect, if the door is opened, the screen is displayed.

Notes

When the cooking is finished, the fans are operated to ventilate the oven interior and cool the mechanical parts.
Therefore, do not remove the power plug or trip the circuit breaker.

# Accessories

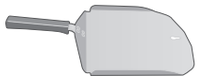
● To purchase accessories, please contact the dealer or a service agent. (p.55)
Take care when handling the cooking plate as it is breakable. If it is damaged, stop using it and contact the dealer or a service agent.



**Cooking Plate**

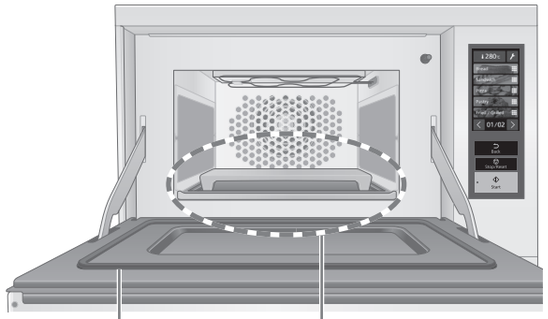


**Oven Sheet (3 colours)**



**Paddle**

When using this product, make sure you place the cooking plate on the bottom surface of the oven interior.



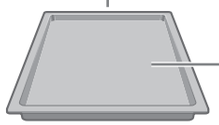
Please note, there is a seam in the door – this is intentional.

## ⚠ CAUTION

**The oven shall not be operated by microwave without food in the oven.**

Doing so may cause the oven to become abnormally hot due to sparks and the red-hot inner bottom surface. This may cause a risk of burns.

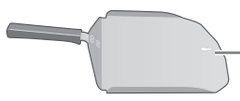
- Also, do not operate the oven only with containers, and the provided accessories.
- Take care not to burn yourself when removing any accessories from the oven after cooking. Use oven gloves.



**Oven Sheet (3 colours)**
**Place on the cooking plate.**
Place food on the oven sheet.
- It is recommended to replace it every 3 to 6 months depending on the stain level.



**Cooking Plate**



**Paddle**
**Use when removing oven sheet or foods.**
Do not maintain contact with acidic or alkaline foods for a long time.

● Illustrations may differ to the actual items.

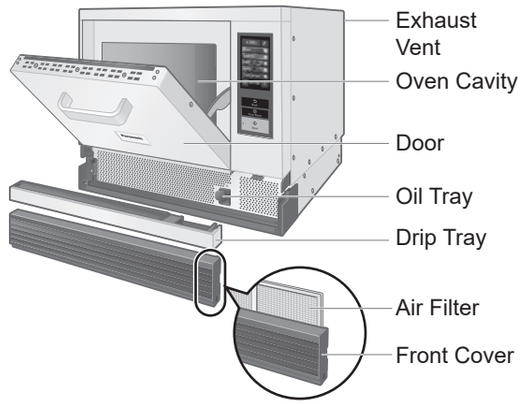


# Care of your Oven

**It is essential that you follow these points to get the maximum use from your oven. Microwaves attract moisture and grease: therefore a dirty oven does not cook EFFICIENTLY.**
**Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.**
● This oven requires regular maintenance. (p.51)

## ⚠ WARNING

- **Pull out the power plug before maintenance.**
  If not, this may result in electric shock.
- **Wait for the oven cavity to cool down first before cleaning.**
  If not, this may result in burns and injuries.




## ■Before Cleaning

- Do not clean this oven with a water jet or steam cleaner.
- Do not pour detergent and leftover food into the gap and punching holes. This will result in a malfunction.
- If the oven becomes damaged in any way, contact the dealer or a service agent before continuing use.
- Do not use thinner, benzine, cleanser, or bleach. There is a danger of damage or deformation.

## Clean these parts Every Day.

## ■Oven Cavity • Door Inner Side • Door Seal

### Wipe with a damp cloth

Thoroughly wipe away water, oil and leftover food stains frequently to prolong the use of the oven.
Failure to remove burnt food remains and dust may cause rust.

If the stains are bad, wipe away with a cloth soaked in a neutral kitchen detergent.
- If left in a stained condition, the stain becomes difficult to remove, so that the food scraps burn, and the smell of the food persists.
- Take good care in particular of the area where the main unit and door contact and the surroundings.

- Do not scrape the parts other than the metal part inside the door (door seal area etc.) with a hard scrubber, which may cause damage of the door seal and malfunction of the oven. Be sure to use only a soft scrubber.
- Do not splash detergent directly onto the top and rear surfaces of oven cavity. This will result in a malfunction.

## ■Outer Areas

### Wipe with a damp cloth

Wipe away oil and food stains immediately.

- Do not use thinner, benzene, abrasive cleanser, bleaching agent, alkaline residential or household synthetic detergent.

If the stains are bad, wipe away with a cloth soaked in a neutral kitchen detergent.
Take care not to allow the kitchen detergent to enter the exhaust vent and gaps.

- Outer side of the door • handle area
  After wiping with a wet cloth, wipe the areas with soft, dry cloth.

# Care of your Oven

## ■Cooking Plate • Oven Sheet • Paddle

**Wash with a sponge scrubbing brush with (neutral) detergent for use in the kitchen applied to it.**

If you are concerned about stains, clean the equipment every time you use it.

- Do not wash the equipment in a dishwasher.

- **If you are concerned about bad oil stains or the like**
  Use alkaline detergent. When using alkaline detergent, use after thoroughly reading the detergent's usage cautions. After performing the maintenance, make sure you wipe the equipment with a damp cloth so no detergent remains.
  However, you cannot use this on the inside of the door as the resin parts will deteriorate. If by chance the detergent should get on the resin parts, wipe them with a damp cloth immediately.

## Disassemble and clean this part Every Day.

### ■Drip Tray



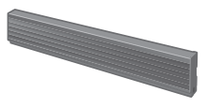
**Wipe with a damp cloth**

- Refer to "How to remove/attach parts". (p.15)

## Disassemble and clean these parts Once a Week.

- Refer to "How to remove/attach parts". (p.15)
- Do not wash the equipment in a dishwasher.

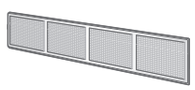
### ■Front Cover



**Wipe with a damp cloth**

Wipe away oil and food stains immediately.
If the stains are bad, wipe away with a cloth soaked in a neutral kitchen detergent.

### ■Air Filter



**Dry after washing with water**

Clean it after every use it if the stains are bad.
The filter may lose its effect if the stains are left behind.
The temperature of the internal parts may also rise, resulting in a malfunction.

### ■Oil Tray



**Wipe away oil stains with a soft cloth or paper towel**

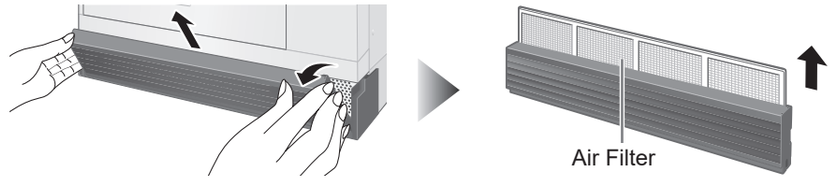
If the stains are bad, clean the area with a soft scrubber dipped in a neutral kitchen detergent and dry.



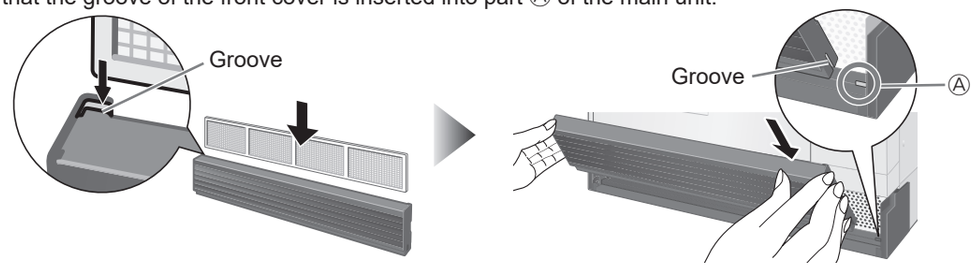
## ■How to remove/attach parts

### Front Cover/Air Filter

- **Removing**
  After pulling the front cover down toward you, lift it diagonally upward to remove it.
  Remove the air filter by pulling it out of the front cover.



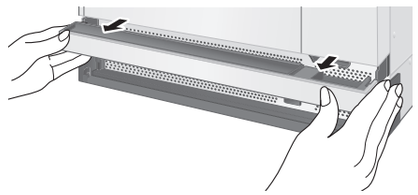

- **Attaching**
  Insert the air filter into the groove of the front cover, and after firmly inserting it all the way in, install it so that the groove of the front cover is inserted into part Ⓐ of the main unit.



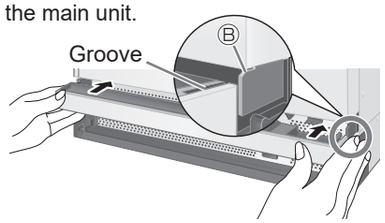

■If the air filter is not set, the front cover will not close.

### Drip Tray

- **Removing**
  Pull the drip tray toward you to remove it.

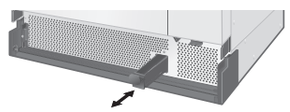


- **Attaching**
  Install the drip tray so that its groove slots into part Ⓑ of the main unit.




### Oil Tray

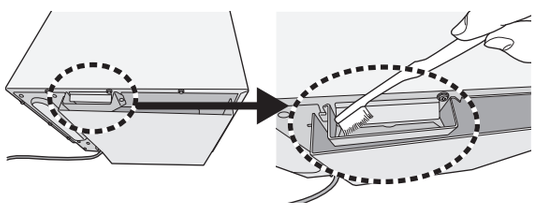
- **Removing**
  Remove the front cover first, and take out the oil tray.
- **Attaching**
  Follow the reverse procedure to install the oil tray.



## Clean this part once a month.

### ■Exhaust Vent

**Clean the rear exhaust vent with a toothbrush and a towel**



# Connecting a USB Memory Stick

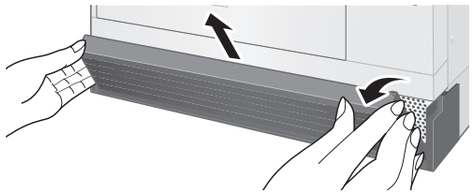
- **Use a Type-A USB memory stick compliant with USB 2.0 or later and formatted with FAT32.**
- **No USB memory stick is included as an accessory. Use a commercially available USB memory stick.**
- **We do not guarantee the behaviour of all commercially available USB memory sticks.**

## How to Insert and Remove

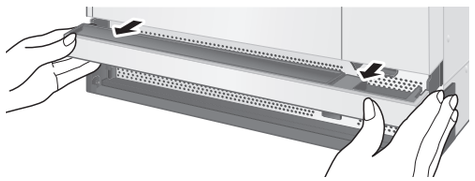
- The USB memory port is below the operation area.
- Do not leave the USB memory stick inserted as it is not then possible to install the front cover or the drip tray.
- While data are being read from or written to the USB memory stick, do not insert or remove it. Doing so may destroy the data.

### ■ How to Insert

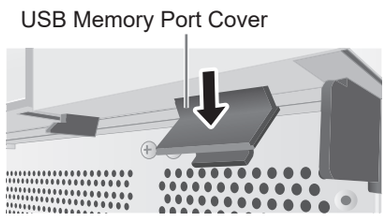
**① After pulling the front cover down toward you, lift it diagonally upward to remove it**



**② Pull the drip tray toward you to remove it**

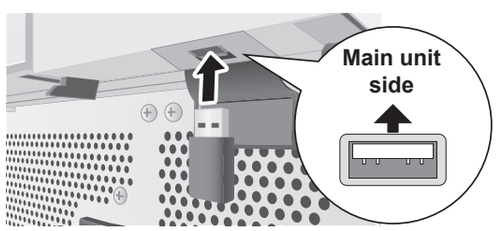


**③ Pull down the USB memory port cover to open it**



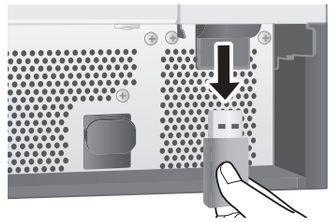

**④ Insert the USB memory stick**

Be careful about the orientation of the USB memory stick and insert it.

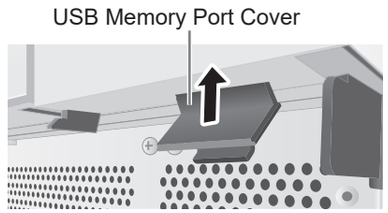



### ■ How to Remove

**① Remove the USB memory stick**

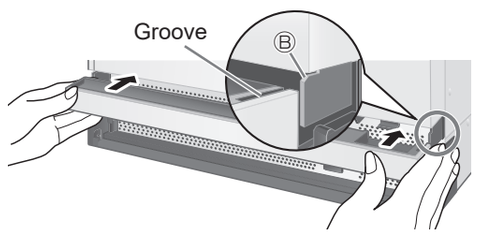


**② Close the USB memory port cover**



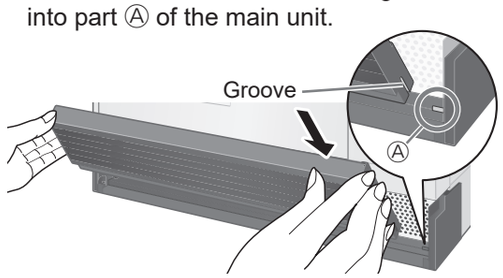

**③ Attach the drip tray**

Install the drip tray so that its groove slots into part Ⓑ of the main unit.




**④ Attach the front cover**

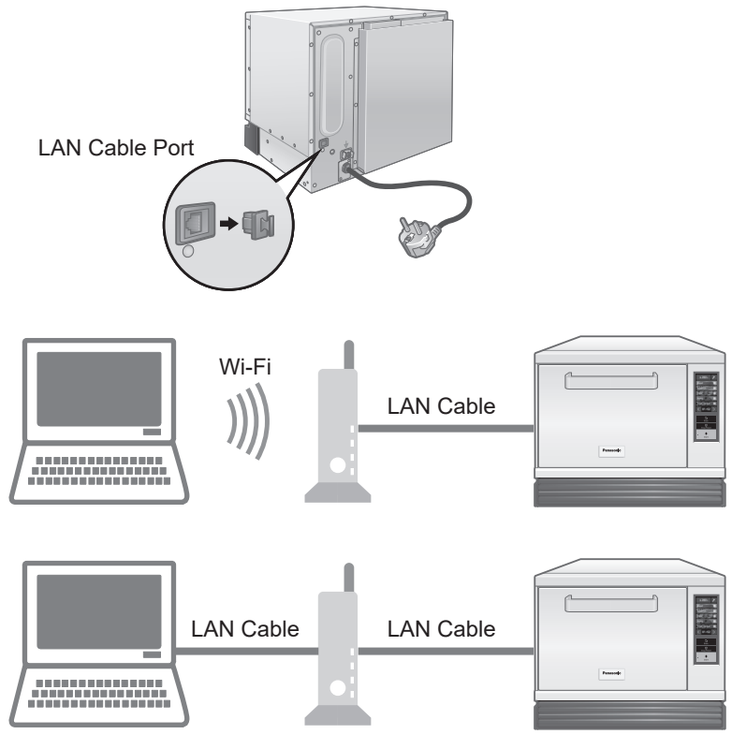
Install the front cover so that its groove slots into part Ⓐ of the main unit.






# Connecting to your Personal Computer

**Connecting to your personal computer enables you to read into the main unit the menu list and the device settings created with the setting support tool, or send the device's menu list to the setting support tool.**
**When sending or reading in data, connect the device and router with a LAN cable.**




**■ When Connecting to a Network**

- Depending on the surrounding environment, use a heatproof cable for the LAN cable.
  In addition, be careful to lay it so that it does not come into contact with the hot parts of the main unit.
- To guarantee normal operation, use Microsoft Windows 10 or later as the OS for the personal computer. (as of November 2023)
- The network connection settings vary depending on the environment used.
- When configuring the IP address and DNS settings for the network connection, refer to **Network settings** (p.49).
- If a communication error occurs or a stable connection cannot be achieved, re-configure the settings according to prompts such as the messages displayed by the setting support tool.
- Microsoft Windows is a registered trademark of the US Microsoft Corporation in the US and other countries.

## Setting support tool

The setting support tool is an application that enables creation and editing of menus, menu lists, and device settings on your personal computer.

- For details, consult the setting support tool operating instructions.

The tool can be installed from the following website.

- The contents, screens, etc., of the setting support tool may be altered without notice due to a tool upgrade, for example. The contents of the URL and QR codes may be changed or deleted without notice.
  https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

# Types of Container to Use

## CONVECTION-AND-MICROWAVE/ GRILL-AND-MICROWAVE/MICROWAVE

As these programmes use microwaves and heat (CONVECTION or GRILL), you must choose the container carefully.

DO USE: Ceramics, Heat Resistant glass eg. Pyrex®

DO NOT USE:

Plastics, Cling film, Metal, Metal skewers, Aluminum foils, Silicon, Lacquerware, Glass without heat resistance, Paper, Wood, Wicker

## CONVECTION/GRILL/CONVECTION-AND-GRILL

DO USE: Ceramics, Heat Resistant glass eg. Pyrex®, Metal, Metal skewers, Aluminum foil

DO NOT USE:

Plastics, Cling film, Silicon, Lacquerware, Glass without heat resistance, Paper, Wood,Wicker

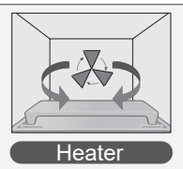
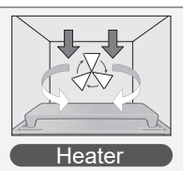
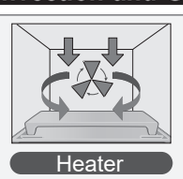
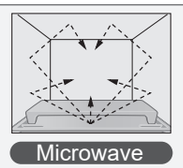
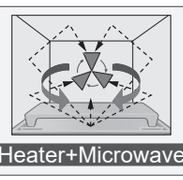
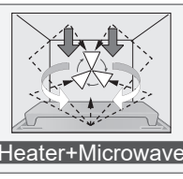
- Silicon containers specified for use with the grill can be used with convection. Please use the container at or below the heatproof temperature stated on it.

- Please observe the heatproof temperature described in the package when using heat-resistant cooking sheet or parchment paper, etc.



# Cooking Modes



| Cooking Modes | How it works |
|---|---|
| **Convection**<br> | A convection heater (circulation fan heater) circulates heat throughout the oven cavity and cooks food fully while controlling the set temperature. (p.28) |
| **Grill**<br> | A grill heater provides heat and a circulation fan operates to distribute the heat throughout the oven cavity.<br>Every surface of the food is well-cooked. (p.29) |
| **Convection-and-Grill**<br> | Both convection heater (circulation fan heater) and grill heater circulate heat in the oven cavity while controlling the temperature.<br>Cooks the food throughout while browning on the surface. (p.30) |
| **Microwave**<br> | **You can set microwave-only cooking at Step 2 or Step 3 only of Cooking in Steps.**<br>Applies microwaves to the food causing the molecules in the food to strongly collide and give rise to heating by friction.<br>As a result, the food is heated about the same on the surface and inside. (p.31) |
| **Convection-and-Microwave**<br> | Combined cooking with convection heater (circulation fan heater) and microwave.<br>A convection heater circulates heat throughout the oven cavity with controlling the set temperature while the microwave heats the food fully.<br>The cooking time is reduced. (p.32) |
| **Grill-and-Microwave**<br> | Combined cooking with grill heater and microwave.<br>A grill heater adds heat while a microwave heats the food, and additionally a circulation fan operates to give the entire surface a crisp finish.<br>The cooking time is reduced. (p.33) |

- Illustrations are images. The accessories to be used differ depending on the cooking mode.

**About the arrows in the illustration**



# Cooking Chart

**Cooking time is just a guide. Adjust depending on the kind of food and the start temperature.**

- This oven is designed for reheating already cooked foods.
- Panasonic Corporation makes no warranties of any kind, either express or implied, including but not limited to warranties of merchantability, fitness for a particular purpose, of title, or of non-infringement of third party rights. Use of the product by a user is at the user's risk. All cooking settings are for guidance only and should be altered depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. Depending on the characteristics of the food, cooking times and power levels may need to be adjusted. Prior to service of food ensure it has reached a safe temperature. Oil from the food may cause failure.
- Insert the cooking plate included as an accessory in the oven interior from when preheating is performed.
- If the fan speed is high, foods on the surface may be scattered. In this case, please lower the fan speed.

- Refer to "Accessories" (p.12) for details on how to use the accessories before cooking.

## ■Reheat

| Category | No. | Menu | Start Temp. | Quantity (Weight) | Accessory | Preheat Temp. | Programme | | | | | | Total Time |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Step | Conv | Grill | Fan | MW | Time | |
| Bread | 000 | Toast 1pc | Room temp. | 1 slice (45 g) | — | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 100% | OFF | 35 sec | 35 sec |
| | 001 | Toast 2pc | Room temp. | 2 slices (90 g) | — | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 100% | OFF | 45 sec | 45 sec |
| | 002 | Croissant 1pc | Room temp. | 1 piece (70 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 80% | 800 W | 15 sec | 20 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 90% | OFF | 5 sec | |
| | 003 | Croissant 2pc | Room temp. | 2 pieces (140 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 230°C | OFF | 80% | 800 W | 25 sec | 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 230°C | OFF | 90% | OFF | 5 sec | |
| | 004 | Bagel 1pc | Room temp. | 1 piece (80 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 100% | 300 W | 30 sec | 35 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | HIGH | 100% | OFF | 5 sec | |
| | 005 | Bagel 2pc | Room temp. | 2 pieces (160 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 80% | 300 W | 35 sec | 45 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | HIGH | 80% | OFF | 10 sec | |
| | 006 | Waffle | Room temp. | 1 piece (70 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 50% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| | 007 | Pain au choco | Room temp. | 1 piece (80 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 80% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| Sandwich | 008 | Ham & cheese | Chilled | 1 piece (130 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 100% | 1050 W | 40 sec | 40 sec |
| | 009 | Chicken SUB | Chilled | 1 piece (160 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 90% | 1050 W | 45 sec | 45 sec |
| | 010 | Toastie | Chilled | 1 piece (170 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 70% | 1050 W | 50 sec | 50 sec |
| | 011 | Wrap | Chilled | 1 piece (110 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 70% | 1050 W | 40 sec | 40 sec |
| Pizza | 012 | Pizza CHL | Chilled | 1 piece (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 80% | 800 W | 40 sec | 1 min 25 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | HIGH | 80% | OFF | 45 sec | |
| | 013 | Pizza FRZ | Frozen | 1 piece (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 60% | 800 W | 1 min 20 sec | 1 min 35 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | HIGH | 60% | 400 W | 15 sec | |
| | 014 | Pepperoni CHL | Chilled | 1 piece (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | HIGH | 70% | 700 W | 50 sec | 1 min 35 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HIGH | 70% | OFF | 45 sec | |
| | 015 | Pepperoni FRZ | Frozen | 1 piece (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | LOW | 60% | 1050 W | 1 min 20 sec | 1 min 45 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HIGH | 60% | OFF | 25 sec | |
| Pastry | 016 | Scone | Chilled | 1 piece (80 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 80% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| | 017 | Muffin | Chilled | 1 piece (80 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 100% | 800 W | 20 sec | 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 100% | OFF | 10 sec | |
| | 018 | Brownie | Chilled | 1 piece (40 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 50% | 800 W | 25 sec | 25 sec |
| | 019 | Apple pie | Chilled | 1 piece (110 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 200°C | OFF | 70% | 700 W | 35 sec | 40 sec |
| | | | | | | | 2 | 200°C | OFF | 70% | OFF | 5 sec | |
| Fried/ Grilled | 020 | Grilled chicken | Frozen | 1 piece (130 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 50% | 1050 W | 2 min | 2 min 45 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 30% | 800 W | 45 sec | |
| | 021 | Fried chicken | Frozen | 1 piece (100 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 60% | 1050 W | 1 min 40 sec | 1 min 40 sec |
| | 022 | Fried fish stick | Frozen | 1 piece (50 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 50% | 1050 W | 1 min | 1 min 20 sec |
| | | | | | | | 2 | 250°C | OFF | 50% | OFF | 20 sec | |
| | 023 | French fries | Frozen | 150 g | Oven Sheet | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 60% | 800 W | 1 min 30 sec | 1 min 30 sec |
| | 024 | Onion rings | Frozen | 150 g | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 80% | 1050 W | 1 min | 1 min 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 70% | OFF | 30 sec | |
| | 025 | Hash brown | Frozen | 1 piece (60 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 100% | 1050 W | 40 sec | 1 min 10 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HIGH | 70% | OFF | 30 sec | |
| Pasta bake | 026 | Pasta bake CHL | Chilled | 1 piece (220 g) | — | 280°C | 1 | 250°C | OFF | 90% | 800 W | 1 min 20 sec | 2 min |
| | | | | | | | 2 | 250°C | OFF | 90% | 600 W | 40 sec | |
| | 027 | Pasta bake FRZ | Frozen | 1 piece (220 g) | — | 280°C | 1 | OFF | LOW | 50% | 1050 W | 3 min 30 sec | 3 min 30 sec |
| Others | 028 | Quiche | Chilled | 1 piece (100 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 70% | 1050 W | 35 sec | 40 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | LOW | 60% | OFF | 5 sec | |
| | 029 | Meat pie | Chilled | 1 piece (130 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 40% | 800 W | 45 sec | 50 sec |
| | | | | | | | 2 | 180°C | OFF | 40% | OFF | 5 sec | |
| | 030 | Hot dog | Chilled | 1 piece (90 g) | Oven Sheet | 280°C | 1 | OFF | LOW | 50% | 1050 W | 28 sec | 28 sec |

## ⚠ WARNING

**Do not over-heat food.**

If the heating time is too long for the amount of food, there is a danger of fire or smoke.

- When heating, always start with minimum cooking time and heat while keeping an eye on the progress.
- In particular, take care when heating small amounts, oily or fatty foods or liquids, or sweet potatoes and other root vegetables.

## ⚠ CAUTION

**When removing food from the oven, take care that a cooking sheet or similar does not make contact with the upper heater.**

There is a danger of fire or smoke.

When using a cooking sheet or similar:

- Observe the heatproof temperature stated on the package.
- Use a sheet size that matches the quantity of the food.
- Take care that the sheet does not touch the upper surface of the oven interior.

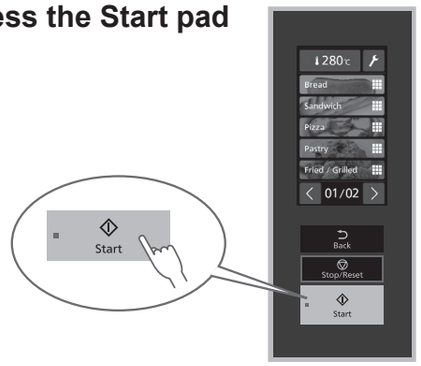
English

# Preheating

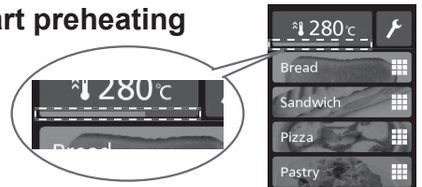
## Starting Preheating

**To start cooking, make sure you perform preheating. Before cooking, you can also perform preheating only.**

### 1 Press the Start pad




### 2 Start preheating







- During preheating, the preheating state indication bar displays the progress of the preheating. (When the preheating state indication bar reaches the right edge and the preheating temperature display lights up, the preheating is complete.)
- If the door is opened or closed during preheating, the preheating stops.
- After closing the door, the preheating re-starts automatically after approximately 10 seconds. If it does not re-start, press the Start pad.

### 3 Preheating has been completed

- Approximate preheating time; 280 °C: 7 min.




- The default setting is that the beep sounds after preheating is complete.
- If the door is left open after the preheating is complete, you will be notified by a beep sounding.
- You can turn off the beep.
  “To select ON or OFF for the preheated beep” (p.46)
  “To select ON or OFF for the door alarm” (p.46)
- After the preheating is complete, if the oven interior temperature falls below the lowest cooking temperature, the preheating automatically re-starts, and the oven interior temperature is maintained at the set preheating temperature. If no operation is performed for 4 hours after the preheating is complete, the preheating is not re-started, and the screen enters the display off state.
- If the door is left open for 1 minute or longer after the preheating is complete, the preheating will not re-start even if the door is closed. Press the Start pad.

■ **To cancel preheating**
Press the Stop/Reset pad once.

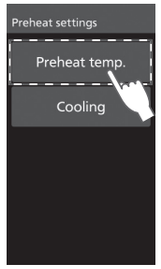
## Setting the Required temp. / Lowest cooking temp.*

**The temperature of the preheating performed before cooking and the temperature at which the cooking can start are set.**
(ex.: Required temp. **280°C**, Lowest cooking temp. **250°C**)

### 1 Tap the preheating setting (280℃)




### 2 Select Preheat temp.




### 3 Set the required temperature, and tap OK




- From 180°C to 280°C (Default setting: 280°C)

### 4 Set the lowest cooking temperature*, and tap OK




- From 180°C to 280°C (Default setting: 250°C)
- After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the home screen.

* Cooking can be started before the preheating is complete by setting the lowest cooking temperature below the required temperature.
If the lowest cooking temperature is set to a low temperature, it may affect the results of the cooking.

English

# Cooling

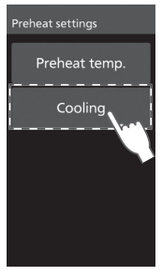
## Cooling the Oven Interior

**After cooking, you can cool down the oven interior if you are carrying out maintenance, etc.**

### 1 Tap the preheating setting (280℃)



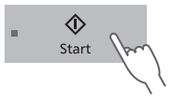

### 2 Select Cooling




### 3 Open the door a little, and start




- Open the door slightly to lock it in place. (Keep your face away.)

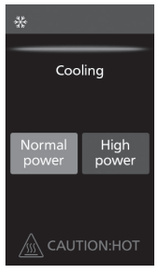



**⚠ CAUTION**

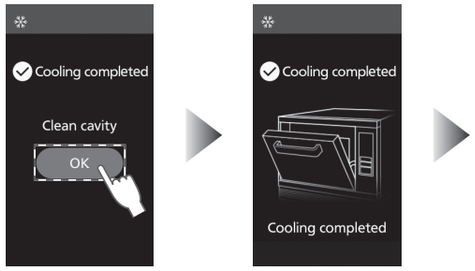
**Take care of hot air when opening the door.**

### 4 Starting cooling

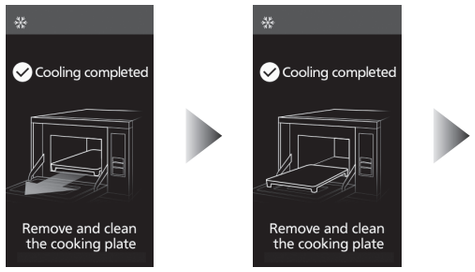
- While cooling, the cooling mode can be switched between **Normal power** and **High power**.




### 5 Tap OK




- This screen is only displayed when the “Call for cavity cleaning” is “ON”. (p.48) (Default setting: ON)







- Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
- The cooling time depends on the temperature inside the oven. (up to 45 minutes)

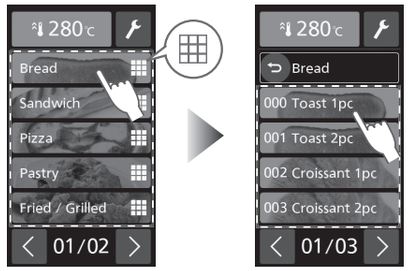


# Cooking

## Cooking with a Saved Cooking Menu

**Select a cooking menu from the menu list, and start cooking.**
**Perform preheating before starting cooking.** (p.22)

### 1 After the preheating is complete, select a cooking menu from the menu list




- The items with ▦ displayed on the right are categories.
  Select the category to display the menus within the category.
  If you select an item with no ▦ displayed on the right, the process advances to *2*.
- If “Menu number select” is set in “Home setting”, input a number.
  (Default setting: Picture list)

### 2 Check the menu’s cooking settings

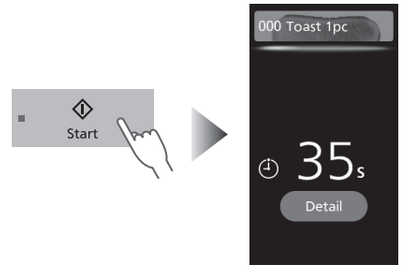
- You can check and edit the menu’s cooking settings with **EDIT**. (p.37)
- You can delete the menu with 🗑. (p.36)

**Put the food into the oven and close the door**




### 3 Press the Start pad

(Cooking will start.)




- After starting cooking, the current step’s cooking settings can be checked with **Detail**. “Cooking Menu Set-up Screen” (p.27)

- After the cooking is complete, a beep sounds. The beep stops when you open the door.

**Notes**

The cooking menu can be newly created or edited. In addition, it is possible to exchange data with the oven using the USB memory stick and your personal computer.

- Connecting to your personal computer (p.17)
- Creating a cooking menu (pp.27–35)
- Editing a cooking menu (pp.36–38)
- Using a USB memory stick (p.40)

English

# Cooking

## Cook more

**After cooking, you can brown the food or raise the food's internal temperature.**

**1 After the cooking is finished, select Cook more**




**2 Select Brown more or Heat more**



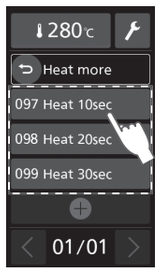

**Brown more**:
heat with the grill set to high and the fan speed at 100%.

**Heat more**:
heat with the convection at 280°C, the microwave at 600 W, and the fan speed at 30%.

**3 Select the heating time menu**

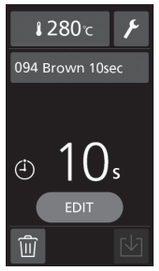



■ "Brown more" menu



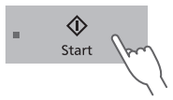

■ "Heat more" menu

● If "Menu number select" is set in "Home setting", input a number.
094: Brown 10sec
095: Brown 20sec
096: Brown 30sec
097: Heat 10sec
098: Heat 20sec
099: Heat 30sec




**Put the food into the oven and close the door**

**4 Press the Start pad**
(Cooking will start.)




● After starting cooking, the current step's cooking settings can be checked with **Detail**.
"Cooking Menu Set-up Screen" (p.27)

**Notes**

- When editing with the setting support tool, if the menu numbers from 094 to 099 are deleted, **Cook more** is deleted from the menus displayed.



# Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

## Cooking Menu Set-up Screen

**You can set or edit the cooking menu contents in the cooking menu set-up screen.**
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

**■ To display the cooking menu set-up screen**
When newly creating a cooking menu; perform step *1* of "Convection Cooking" (p.28)
When editing a cooking menu; perform steps *1* to *2* of "Editing a Cooking Menu" (p.37)



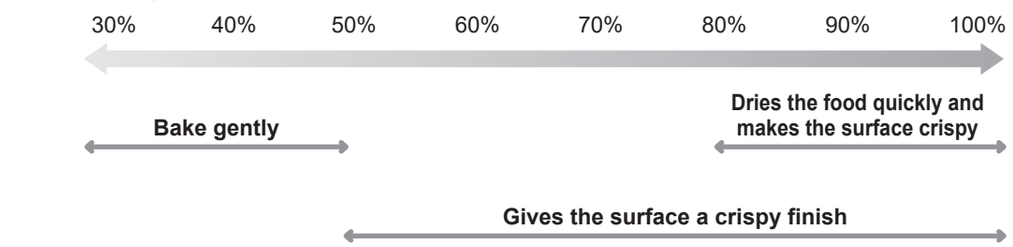

**Notes**

- While setting or editing the cooking menu, when adjusting the temperature, fan speed, and time, if you keep the button pressed down it will fast-forward.
- In the main unit's screen operation, you cannot set or edit the cooking menu name, the category name, the menu arrangement, or the background image.
  To set or edit, use the setting support tool.

**Fan Speed**

● The fan circulates the heat of the heater throughout the entire oven to brown food and give a crisp finish to the surface.
● The fan speed can be set from 30% to 100% when cooking on modes other than microwave. Adjust it depending on the food.

**■ Fan speed guide**

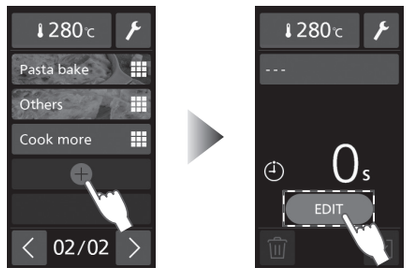


# Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

## Convection Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
(ex.: One-step cooking, Convection 280°C, Fan Speed 100%, 2 min)

### 1 Tap [+], and tap [EDIT]




● [+] is displayed at the end of the menu list, or in the place where the cooking menu was deleted.

### 2 Tap [convection]



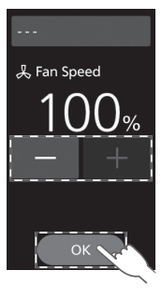

### 3 Set the oven temperature, and tap [OK]

● From 180°C to 280°C
● Tap [OFF] to cancel the already selected cooking process.




### 4 Set [Fan Speed], and tap [OK]

● From 30% to 100%
● "Fan Speed" (p.27)




### 5 Tap the time setting




### 6 Set the cooking time, and tap [OK]

● Maximum set time
30 minutes for each step




### 7 Tap [OK]

● Tap [2] when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.35)
● [■] is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 8 Tap [save] (memory registration)

● Tap [EDIT] to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing [save] after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

Notes

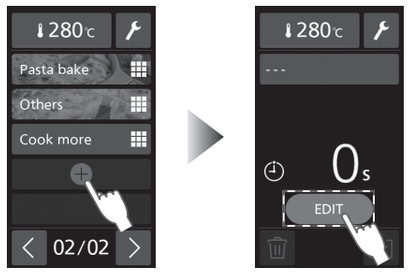
• Until you tap [OK] in step 7, you can change the respective settings by tapping [convection] and [fan speed].



## Grill Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
(ex.: One-step cooking, Grill High, Fan Speed 100%, 2 min)

### 1 Tap [+], and tap [EDIT]



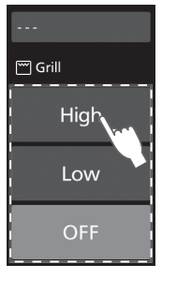

● [+] is displayed at the end of the menu list, or in the place where the cooking menu was deleted.

### 2 Tap [grill]



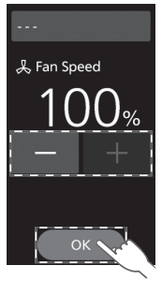

### 3 Select [High]

● Tap [OFF] to cancel the already selected cooking process.




### 4 Set [Fan Speed], and tap [OK]

● From 30% to 100%
● "Fan Speed" (p.27)




### 5 Tap the time setting



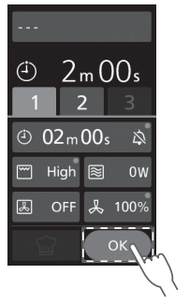

### 6 Set the cooking time, and tap [OK]

● Maximum set time
30 minutes for each step




### 7 Tap [OK]

● Tap [2] when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.35)
● [■] is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 8 Tap [save] (memory registration)

● Tap [EDIT] to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing [save] after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

Notes

• Until you tap [OK] in step 7, you can change the respective settings by tapping [grill] and [fan speed].

# Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

## Convection-and-Grill Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
(ex.: One-step cooking, Convection 280°C, Fan Speed 100%, Grill High, 2 min)

**Perform steps *1* to *4* of "Convection Cooking" (p.28)**

### 5 Tap (grill)




### 6 Select High

● Tap OFF to cancel the already selected cooking process.

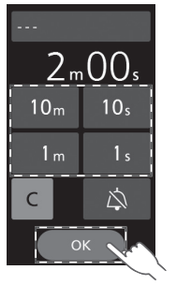



### 7 Tap the time setting




### 8 Set the cooking time, and tap OK

● Maximum set time
30 minutes for each step



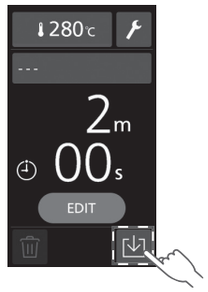

### 9 Tap OK

● Tap 2 when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.35)
● is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 10 Tap (memory registration)

● Tap EDIT to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

**Notes**

• Until you tap OK in step *9*, you can change the respective settings by tapping (convection), (grill), and (fan speed).

## Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
It is not possible to set one-step cooking with the microwave only. (The second step and third step settings can be set for microwave only.)
(ex.: Two-step cooking, **Step 1** [Convection 280°C, Fan Speed 100%, Microwave 800 W, 2 min] →
**Step 2** [Microwave 1050 W, 2 min]

**Set Step 1 (p.34)**

### 1 Tap 2

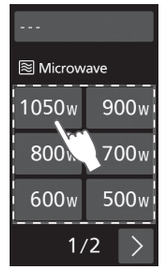



### 2 Tap (microwave)




### 3 Select the microwave power

● During step 2
From 0 W to 1050 W
● During step 3
From 0 W to 600 W

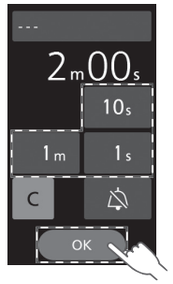



### 4 Tap the time setting




### 5 Set the cooking time, and tap OK

● During step 2
Maximum set time of 5 minutes
● During step 3
Maximum set time of 10 minutes



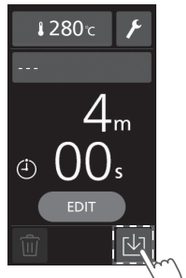

### 6 Tap OK

● Tap 3 when setting Step 3. "Cooking in Steps" (p.35)
● is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 7 Tap (memory registration)

● Tap EDIT to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

**Notes**

• Until you tap OK in step *6*, you can change the setting by tapping (microwave).

English

# Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

## Convection-and-Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
(ex.: One-step cooking, Convection 280°C, Fan Speed 100%, Microwave 800 W, 2 min)

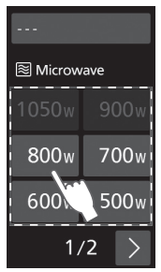
**Perform steps *1* to *4* of "Convection Cooking" (p.28)**

### 5 Tap (microwave)




### 6 Select the microwave power

● From 0 W to 800 W

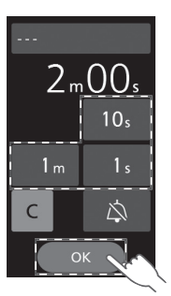



### 7 Tap the time setting




### 8 Set the cooking time, and tap OK

● During steps 1, 2
Maximum set time of 5 minutes
● During step 3
Maximum set time of 10 minutes




### 9 Tap OK

● Tap 2 when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.35)
● is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 10 Tap (memory registration)

● Tap EDIT to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

Notes

• Until you tap OK in step *9*, you can change the respective settings by tapping (convection), (microwave), and (fan speed).



## Grill-and-Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)
(ex.: One-step cooking, Grill High, Fan Speed 100%, Microwave 800 W, 2 min)

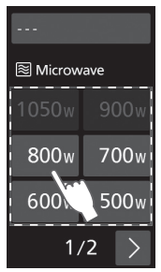
**Perform steps *1* to *4* of "Grill Cooking" (p.29)**

### 5 Tap (microwave)




### 6 Select the microwave power

● When the grill is set to high
From 0 W to 800 W
● When the grill is set to low
From 0 W to 1050 W

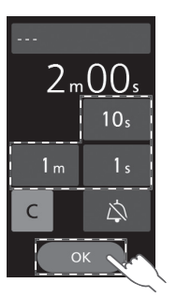



### 7 Tap the time setting



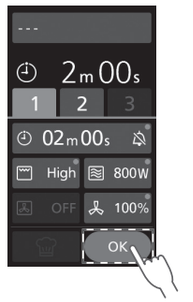

### 8 Set the cooking time, and tap OK

● During steps 1, 2
Maximum set time of 5 minutes
● During step 3
Maximum set time of 10 minutes




### 9 Tap OK

● Tap 2 when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.35)
● is displayed at the upper right of the function button that has been set.




### 10 Tap (memory registration)

● Tap EDIT to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing after the cooking.




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

Notes

• Until you tap OK in step *9*, you can change the respective settings by tapping (grill), (microwave), and (fan speed).

# Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

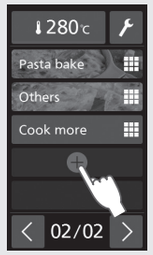
## Cooking in Steps

**Use Convection, Grill and Microwave functions to suit your recipe.**
**The microwave power, temperature, cooking time or other can be set for up to three continuous steps.**
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

ex.: **Step 1** [Convection 280°C, Fan Speed 100%, Microwave 800 W, 2 min] →
**Step 2** [Convection 280°C, Fan Speed 100%, 2 min] →
**Step 3** [Grill High, Fan Speed 100%, 30 sec]

### Step 1

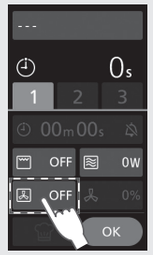
**1 Tap [+]**




**2 Tap [EDIT]**



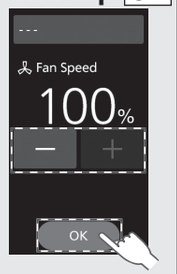

**3 Tap (convection)**




**4 Set the oven temperature, and tap [OK]**

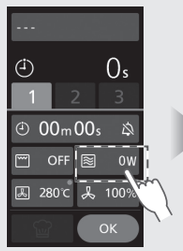


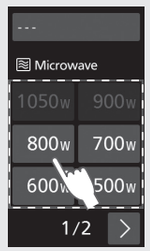

**5 Set [Fan Speed], and tap [OK]**




● [+] is displayed at the end of the menu list, or in the place where the cooking menu was deleted.

**6 Tap (microwave) to select the output**




**7 Tap the time setting**




**8 Set the cooking time, and tap [OK]**




**9 Tap [2]**




● Tap , and you can set a beep ( ) or no beep ( ) for when each step ends.

■ **Each step's maximum microwave output and maximum set time**

| | Microwave | | Convection-and-Microwave/ Grill-and-Microwave | | Convection/Grill/ Convection-and-Grill |
|---|---|---|---|---|---|
| | Maximum microwave power | Maximum cooking time | Maximum microwave power | Maximum cooking time | Maximum cooking time |
| Step 1 | Setting unavailable | Setting unavailable | 800 W* | 5 min. | 30 min. |
| Step 2 | 1050 W | 5 min. | 800 W* | 5 min. | |
| Step 3 | 600 W | 10 min. | 600 W | 10 min. | |

* A maximum of 1050 W when the grill is set to low



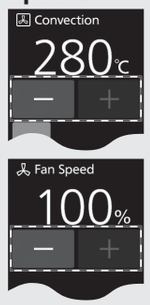


### Step 2

**1 Tap (convection)**




**2 Set the temperature and fan speed**



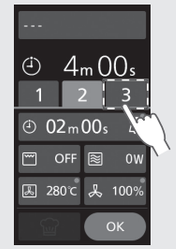

**3 Tap the time setting**




**4 Set the cooking time, and tap [OK]**




**5 Tap [3]**




● Tap , and you can set a beep ( ) or no beep ( ) for when each step ends.

### Step 3

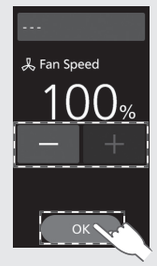
**1 Tap (grill)**




**2 Select [High]**



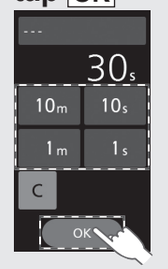

**3 Set [Fan Speed], and tap [OK]**



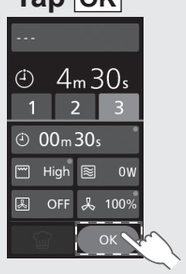

**4 Tap the time setting**




**5 Set the cooking time, and tap [OK]**




**6 Tap [OK]**




**Tap (memory registration)**




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
● The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.

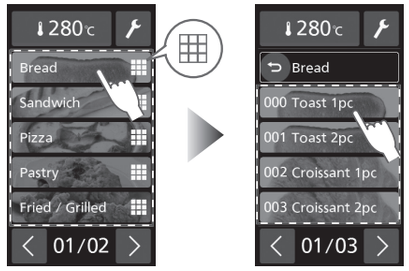
● Displays the total time for all the steps.
● Tap [EDIT] to display the cooking menu set-up screen.
● Press the Start pad to start cooking.
You can also register the cooking menu in memory by pressing after the cooking.

# Editing a Cooking Menu

## Deleting a Cooking Menu

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

### 1 Select the menu to be deleted




● The items with ▦ displayed on the right are categories. (p.25)
● If “Menu number select” is set in “Home setting”, input a number.

### 2 Tap 🗑

● You can check and edit the menu’s cooking settings with **EDIT**.




### 3 Tap Yes

● After the deletion confirmation screen has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the home screen.
● If you tap **No**, the UI returns to the step *2* screen.



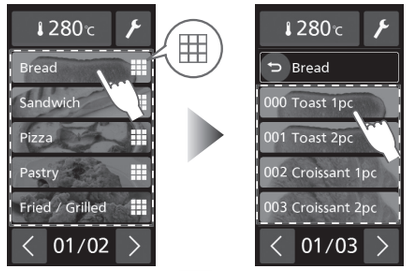

Notes

• The menu number remains even after deleting the cooking menu. + is displayed at the deleted menu number.

## Editing a Cooking Menu

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

### 1 Select the menu to be edited

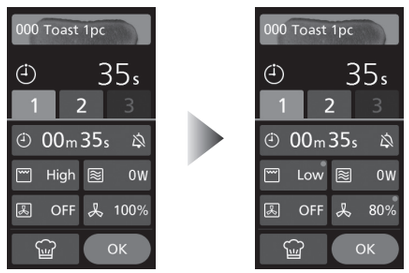



● The items with ▦ displayed on the right are categories. (p.25)
● If “Menu number select” is set in “Home setting”, input a number.

### 2 Tap EDIT




### 3 Select the item you want to edit and change it

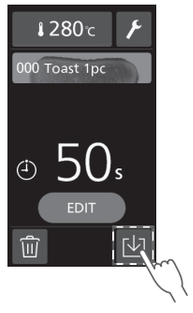



● ■ is displayed at the upper right of the button for the item that has been changed.
● To edit the menu, tap 👨‍🍳, and you can use the assist cooking settings feature.

### 4 Tap OK




### 5 Tap 📥 (memory registration)




**Memory registration complete**

● Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.

English

# Editing a Cooking Menu

## Using the Assist Cooking Settings Feature

**When editing the menu contents, you can use the assist cooking settings feature.**
**In the assist cooking settings feature, check the state of the food cooked, and when next cooking, you can adjust the programme to your preferred state of the food temperature and the way of browning.**

**Perform steps *1* to *2* of "Editing a Cooking Menu" (p.37)**

### *3* Tap



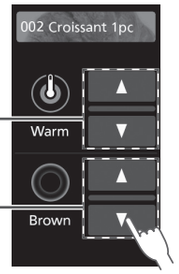

### *4* Tap ▲/▼ to adjust the food temperature and browning

Adjust the food temperature with ▲/▼

- Adjust the food temperature based on the microwave output changes.

Adjust the browning with ▲/▼

- Adjust the browning based on the fan speed and the grill output changes.




- When a message is displayed, check the contents, and perform the required corrections.
- In a menu that does not use the microwave, the food temperature cannot be set.

### *5* Check the altered programme

- ● is displayed at the upper right of the button for the item that has been changed.
- If you want to make further adjustments, tap again, and make the adjustments.




### *6* Tap OK




### *7* Tap (memory registration)




**Memory registration complete**

- Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.



# Memo

# Backup and Restore with the USB Memory Stick

**It is possible to backup the menu list to the USB memory stick, edit on your personal computer with the setting support tool, and restore the menu list and device settings created with the setting support tool from the USB memory stick to the main unit.**

● Restoring refers to reverting to previously backed up data or importing data.

## Backup to the USB Memory Stick

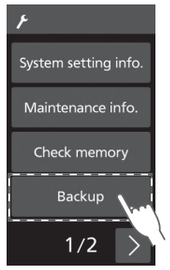
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

**Insert the USB memory stick (p.16)**

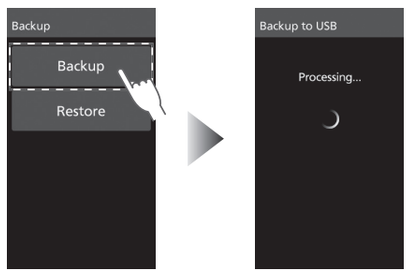
### 1 Tap (tools)



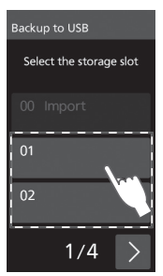

### 2 Select Backup




### 3 Tap Backup




### 4 Select the slot to be saved

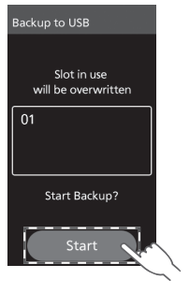



● There are 10 slots from “00” to “09”.

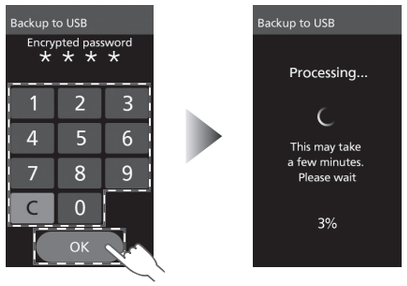
● The backup cannot be performed in the “00 Import” slot. The “00 Import” slot is used when restoring the data created in the setting support tool.

### 5 Tap Start

● If there is a menu list in a slot that has been backed up, it is overwritten.




### 6 Set a 4-digit password, and tap OK




● The set password is required when restoring the backed up menu list to the main unit.

● Do not forget the password.

### 7 Tap OK




● The UI returns to the screen displayed before was tapped.

Notes

• “Backup 01” to “Backup 09” is displayed in the backed up slot depending on the slot number.

## Performing a Restore from the USB Memory Stick

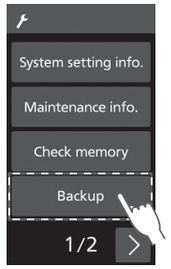
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.44)

**Insert the USB memory stick (p.16)**

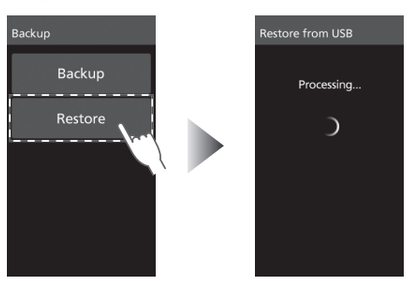
### 1 Tap (tools)




### 2 Select Backup




### 3 Tap Restore




### 4 Select the data to be restored




● In the slots with data, “00 Import”, “Backup 01” to “Backup 09” are displayed.

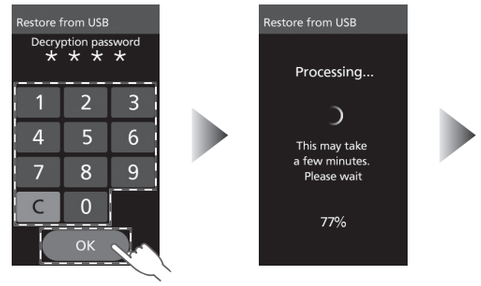
● When restoring data that were created with the setting support tool, select “00 Import”.

### 5 Tap Start

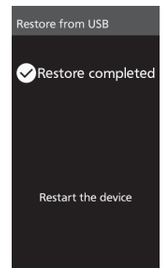
● If the restore is performed, the menu list and device settings registered in the main unit are overwritten.




### 6 Input the 4-digit password, and tap OK




● Input the password set when the backup was performed or set with the setting support tool.




● When the restore is complete, the main unit reboots.

Notes

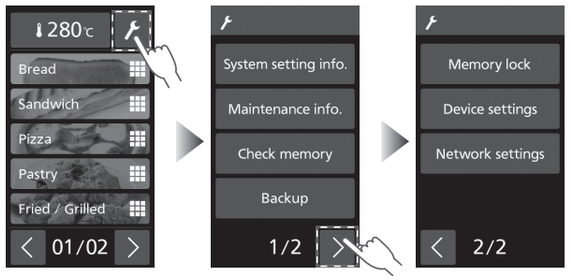
• For details of the setting support tool, consult the setting support tool operating instructions.

English

# Various Settings

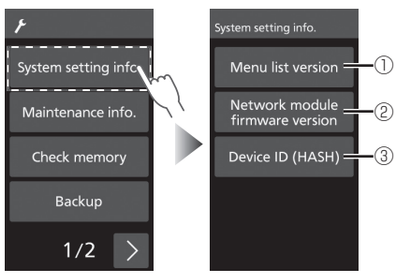
## Tools

**You can change and confirm various settings such as screen and beep settings, and network-related settings.**




- While the memory lock is ON, **Backup**, **Device settings**, and **Network settings** cannot be selected. (p.44)

### System setting info.




**Tap ① to confirm the menu list version.**




- After 3 seconds, the UI returns to the screen displayed before was tapped.
- The menu list version can also be confirmed from the setting support tool.

**Tap ② to confirm the network module firmware version.**




- After 3 seconds, the UI returns to the screen displayed before was tapped.

**Tap ③ to confirm the device ID (HASH).**

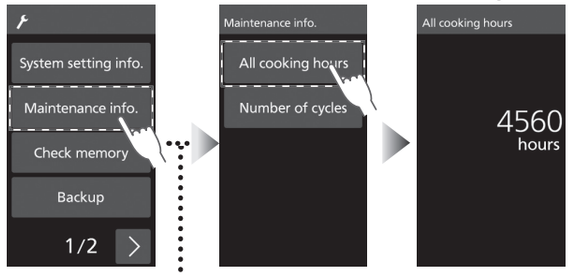



- Tap **OK** to return to the screen displayed before was tapped.



### Maintenance info.

**■ To review the all cooking hours (including preheating)**




**Notes**

The highest figure of the counter is 999999 hours. It returns to “0” the next time it is used.

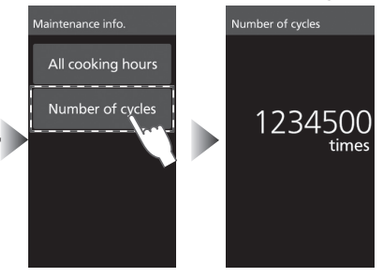
- A total of all cooking hours is rounded down to the nearest hour.

ex.)

| All cooking hours | Display |
|---|---|
| 59 min | 0 |
| 1 hr 59 min | 1 |

- After 3 seconds, the UI returns to the screen displayed before was tapped.

**■ To review the number of cycles (including preheating)**




**Notes**

- The highest figure of the counter is 3999999 times. It returns to “0” the next time it is used.
- If you start cooking again after a pause in the middle, it also counts as a new cycle.

- The last two figures of the total number of cycles are rounded down.

ex.)

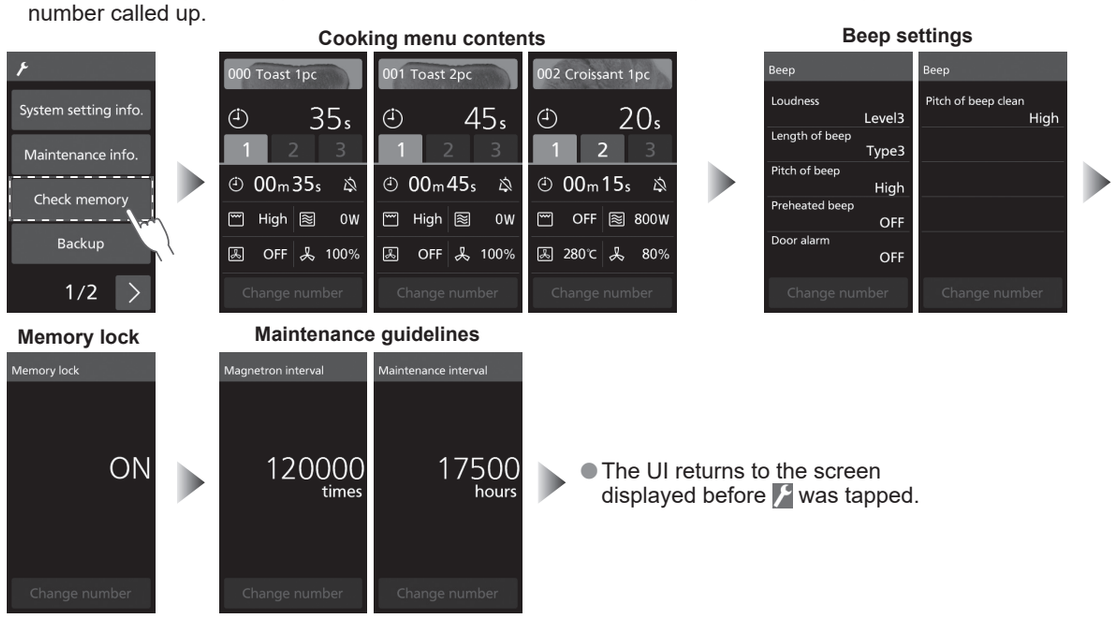
| Number of cycles | Display |
|---|---|
| 99 times | 0 |
| 101 times | 100 |
| 1100 times | 1100 |

- After 3 seconds, the UI returns to the screen displayed before was tapped.

### Check memory

The information registered in memory and the beep settings, memory lock settings, and maintenance guidelines are displayed every 3 seconds.

- In order to call up a particular menu number to confirm, press the Stop/Reset pad while the display is changing, then tap **Change number**, enter the menu number and tap **OK**.
  Press the Start pad to display the memory contents in order starting with the memory contents for the number called up.




- The UI returns to the screen displayed before was tapped.

**Backup** (pp.40–41)

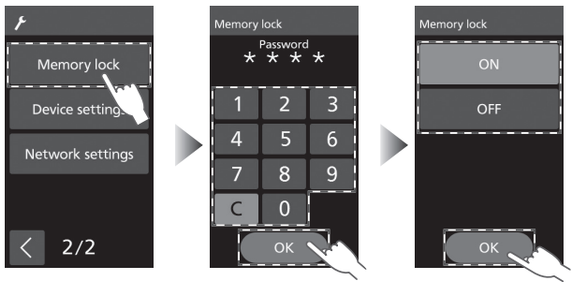
# Various Settings

## Tools

### Memory lock

You can choose memory lock ON or OFF.

● To configure the memory lock settings, it is necessary to set the password beforehand. (p.48)




(Default setting: OFF)

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

● Input the password set in “Password” (p.48), and tap **OK**.

● Select **ON** or **OFF**, and tap **OK**.

Notes

**■ When the memory lock is ON**

● If the cooking menu is selected, the cooking starts even if the Start pad is not pressed.

● The service tool’s **Backup**, **Device settings**, and **Network settings** cannot be selected.
In addition, the menu cannot be confirmed, edited, deleted, and so on, either.

● While the memory lock is ON, the service tool icon displayed is .

**■ When the memory lock is OFF**

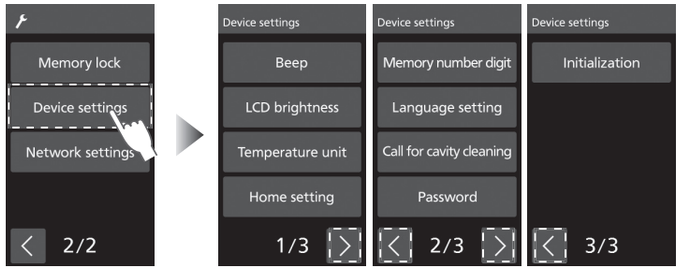
● Press the Start pad to start cooking.



### Device settings

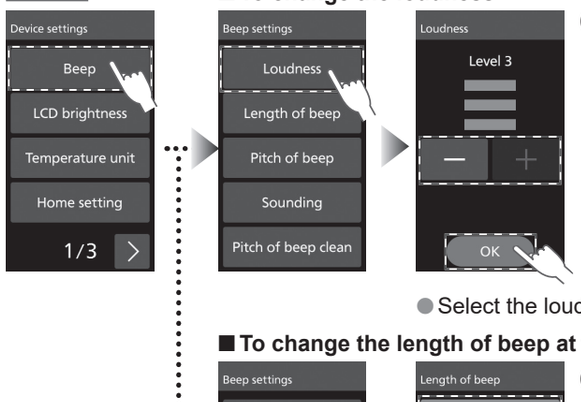
● It is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.44)

**The device’s various settings can be changed.**




#### Beep

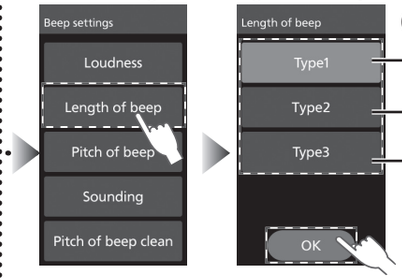
**■ To change the loudness**




(Default setting: Level 3)

● Select the loudness with **+** or **−** , and tap **OK**.

**■ To change the length of beep at the end of programme**




(Default setting: Type1)

Beeps in three short pulses every 15 seconds

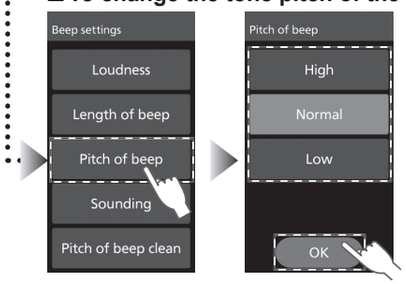
Beeps in longer pulses continuously

Beeps in one long pulse then beeps in three longer pulses every 30 seconds

● The beep stops when you open the door.

● Select the length of beep and tap **OK**.

**■ To change the tone pitch of the beep at the end of programme**




(Default setting: Normal)

● Select the tone pitch and tap **OK**.

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

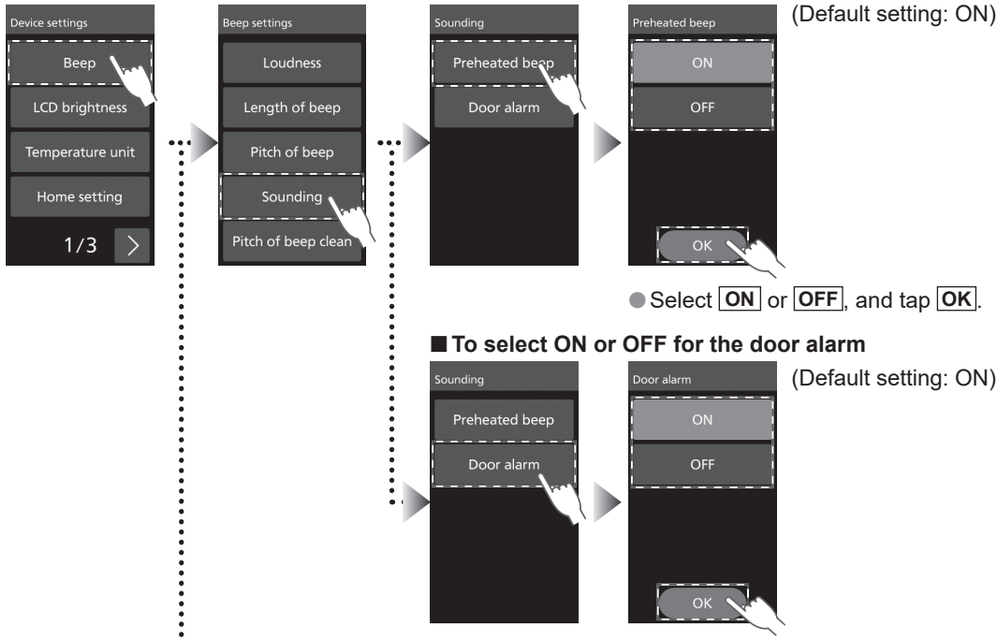
# Various Settings

## Tools

**Device settings**

● It is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.44)

### Beep (continued)




**■ To select ON or OFF for the preheated beep**

(Default setting: ON)

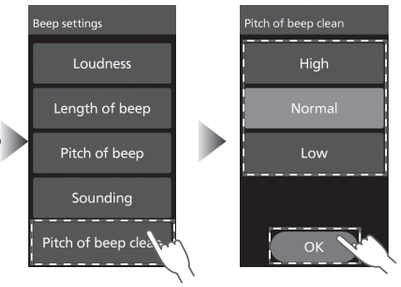
● Select **ON** or **OFF**, and tap **OK**.

**■ To select ON or OFF for the door alarm**

(Default setting: ON)

● Select **ON** or **OFF**, and tap **OK**.

**■ When you want to change the tone of the beep when informing you of cleaning**




(Default setting: Normal)

● Select the pitch of the sound, and tap **OK**.

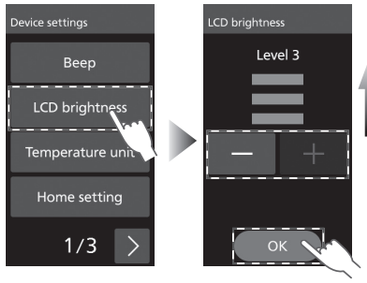
● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.



English

### LCD brightness

You can choose the brightness of the touch screen.




(Default setting: Level 3)

Bright

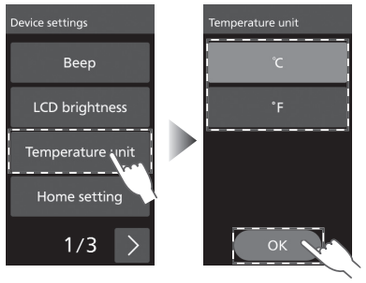
Dark

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

● Select the brightness with **+** or **–**, and tap **OK**.

### Temperature unit

You can select the unit of temperature displayed.



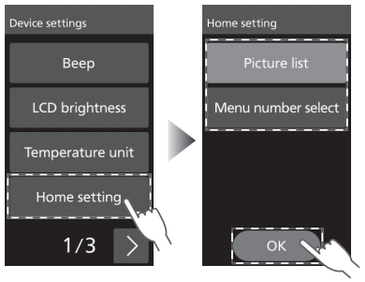

(Default setting: °C)

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

● Select **°C** or **°F**, and tap **OK**.

### Home setting

You can select from two types of home screen.



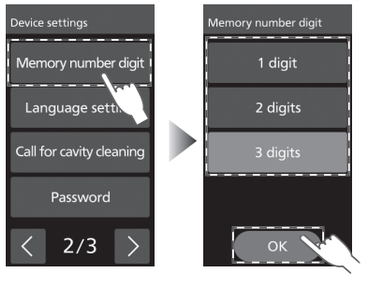

(Default setting: Picture list)

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

● Select **Picture list** or **Menu number select**, and tap **OK**.

### Memory number digit

The number of figures, which should be entered on the home screen when “Home setting” is set to “Menu number select”, can be changed.




The number of figures for the menu number is set to double as default setting (100 kinds: 00–99).
You can also set single-figure (10 kinds: 0–9) or triple figures (1000 kinds: 000–999).

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

# Various Settings

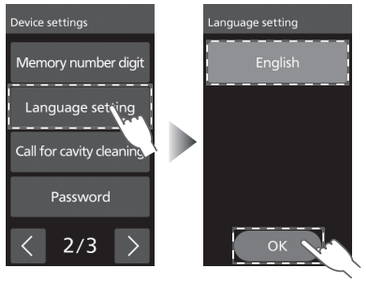
## Tools

### Device settings

● It is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.44)

#### Language setting

You can select the display language.




(Default setting: English)

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the UI reboots.

**Notes**

● Up to 2 languages can be set as display languages on this device. Set the desired display language when you import a menu list from the setting support tool.

● Select the language to display, and tap **OK**.

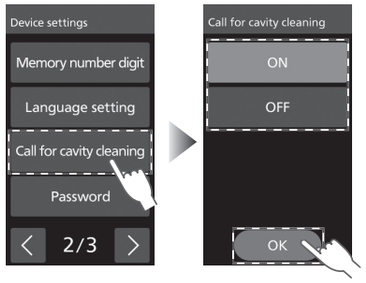
**■ About the device language setting**

The display language's factory setting is "English". When setting the display language to another language, set the device's display language in the setting support tool, then import a menu list to this device.
For details of the setting support tool, refer to the setting support tool operating instructions.

● The setting support tool, setting support tool operating instructions, and menu list data set in the factory settings contains menu and category name in each language can be downloaded from the following website.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

#### Call for cavity cleaning

You can configure the settings to display or not display a notification to perform cleaning during start-up or after cooling.



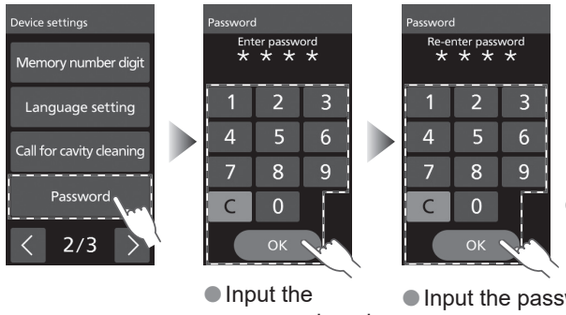

(Default setting: ON)

● After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.

● Select **ON** or **OFF**, and tap **OK**.

#### Password

You can set or change the password for the memory lock settings.




● Input the password, and tap **OK**.

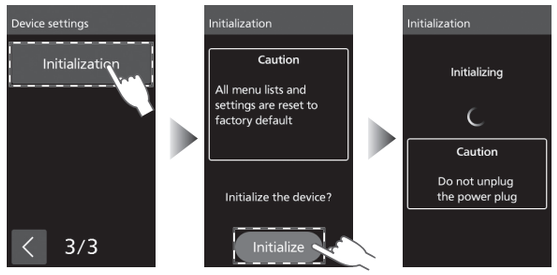
● Input the password again, and tap **OK**.
● Do not forget the password.

● The UI returns to the screen displayed before was tapped.



#### Initialization

Initialises the main unit's settings.




**Notes**

● The changed settings all return to the factory settings.
● The registered menu is deleted, so if required, make sure you back up the menu list before performing the initialisation. (p.40)
● When the initialisation is complete, the UI automatically reboots.
● Initialisation takes approximately 1 to 2 minutes.

● Tap **Initialize** to start the initialisation.

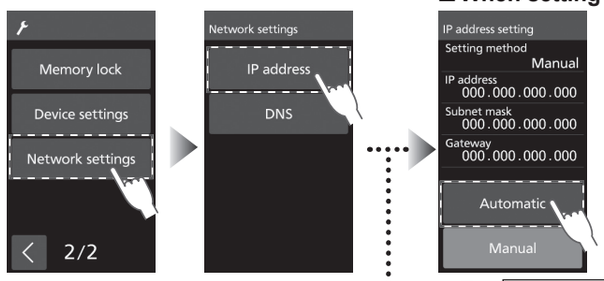
### Network settings

● It is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.44)

#### IP address

You can set the IP address used when connecting to the network.

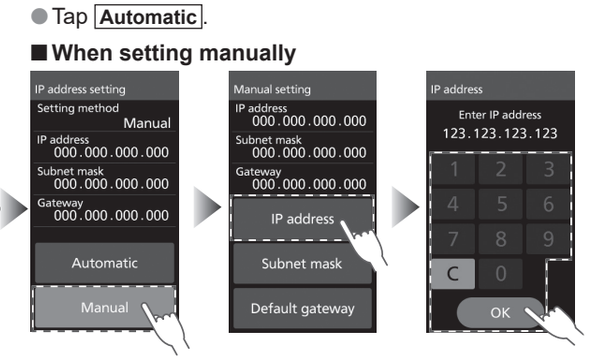
**■ When setting automatically**




● Tap **Automatic**.

● You can confirm the contents set automatically.

**■ When setting manually**

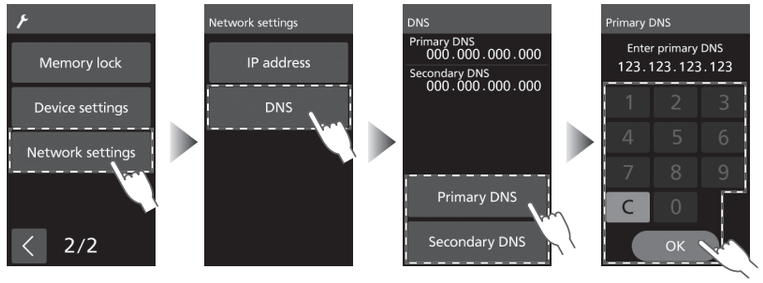



● Tap **Manual**.

● Select the item you want to set, input the setting value, and tap **OK**.

#### DNS

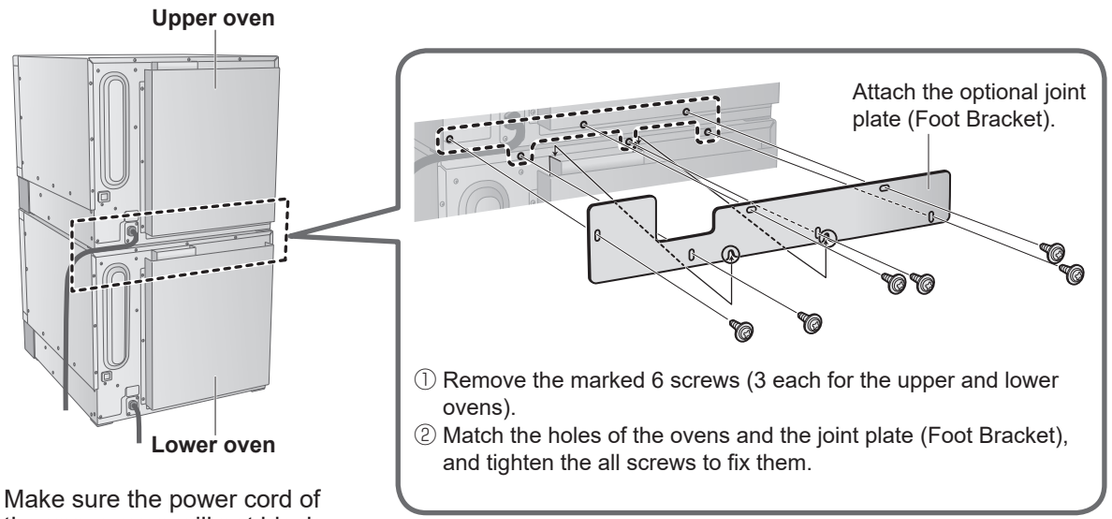
You can set the DNS used when connecting to the network.




● Select the item you want to set, input the setting value, and tap **OK**.

# Instruction for Stacking

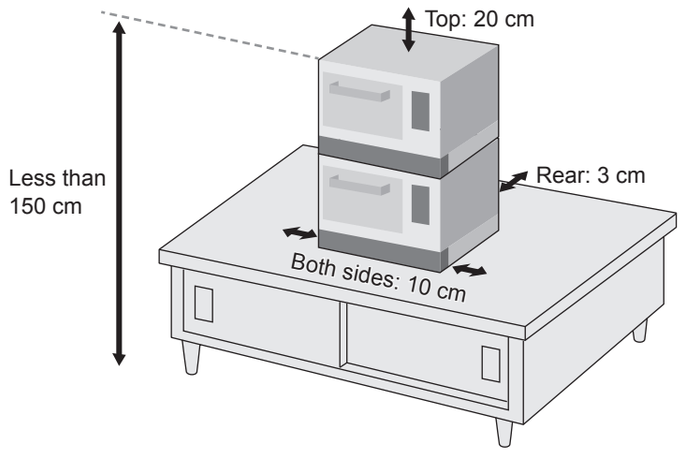
Up to two ovens can be stacked by fixing with the Panasonic joint plate. The joint plate is an optional item. Contact the dealer or a service agent. (p.55)
Request the installation to an electric constructor. (The construction cost is not included in the price of the oven.)




① Remove the marked 6 screws (3 each for the upper and lower ovens).
② Match the holes of the ovens and the joint plate (Foot Bracket), and tighten the all screws to fix them.

Make sure the power cord of the upper oven will not block the exhaust vent of the lower one.

● Please keep the separation distance below.




**⚠ WARNING**
**Do not install the oven at 150 cm or more above the floor. Doing so may result in danger of burns. Only a combination of same models are allowed when stacking.**

**⚠ CAUTION**
**Disconnect the power cord from the wall outlet before installation and be sure the oven cavity is empty.**
It may cause electric shock or injury.



# Regular Maintenance

**When one of the following is displayed, oven maintenance is required. Continuing to use the oven may cause failure.**
Please contact the dealer or a service agent promptly. (p.55)
● Displays until maintenance is done when the power plug is removed and reinserted or when there has been no operation for a while. In addition, the oven will beep 6 times after completing cooking regardless of the settings.

| Display | Cause |
|---|---|
| It is time to perform regular maintenance. | ● Displays when the oven has been used for 17,500 hours. Please contact the dealer or a service agent to replace the parts. |
| It is time to replace the Magnetrons in this oven. | ● Displays when the magnetron has been used 120,000 times. Please contact the dealer or a service agent to replace the parts. |

● The above time and number of operations is not a guarantee.

# Troubleshooting

Troubleshoot following the next procedure when there is a problem.

| Symptom | Cause |
|---|---|
| **It does not operate at all** | ● Is there a power outage?<br>● Is the breaker in the power distribution board tripped, or the power supply plug unplugged?<br>● Is the home screen displayed in the control panel? If the auto display off function is in operation, perform the operation after the home screen is displayed by opening the door. |
| **It does not cook correctly** | ● Is the cook setting, accessory, or the cook time incorrect?<br>● Has the oven been sufficiently preheated? |
| **When cooking in the microwave, the food does not warm up** | ● Are you using items that reflect electromagnetic waves such as a metal container or aluminium foil? (p.18) |
| **There is a sound** | ● There will be a sound of cooking starting and the fan will sound. |
| **There is smoke or harsh odour** | ● A smoke or harsh odour may occur due to burning of the oil for oven cavity protection when the heater is turned on for the first time. Always ventilate and perform a blank baking if it concerns you. (p.9) |
| **There are sparks during cooking** | ● A metal container can only be used in the oven when not using microwave power. (p.18)<br>● Is a container containing gold or silver particles used?<br>● Is any metal (aluminium foil, metallic skewer, etc.) touching the wall of the oven cavity?<br>● Is the oven cavity rusted? A rust may cause sparks. |
| **The buzzer does not beep** | ● Is the loudness of the beep set to OFF?<br>The buzzer will not beep when it is set to OFF. (pp.45–46) |
| **There is an odour or smoke** | ● This is not a malfunction. The catalyst reaction will lower when the cooking temperature is low (approximately 240°C or lower). Also, it may exceed the processing ability when the amount of oil smoke generated during cooking is high. |
| **There is a sour odour** | ● Depending on the food, a sour odour may occur during cooking, but this is caused by the catalyst reaction and it is not abnormal. |
| **Foods “explode” during heating** | ● Microwave power level is too high.<br>Reduce power level.<br>● Skins of foods i.e potatoes, chicken are not pierced.<br>Pierce skins on foods to release pressure build up during heating. NEVER try to boil eggs in shells. |

| Symptom | Cause |
|---|---|
| **Smoke appears around the door when grilling** | ● Fat from foods is splashing on to the grill elements and burning. Stop the oven and drain away all excess fat and juices. Watch the food carefully as it grills. Ensure the cavity ceiling and all accessories are cleaned regularly. |
| **The cooking result of a certain memory cooking is different from that of the previous time** | ● Did the preheat temperature or cooking mode that were set into memory change? (p.23) |
| **There are drops of water in the oven interior and on the door.** | ● As it is a tightly sealed design, water drops may appear in the oven interior or on the door due to microwave cooking, etc. Wipe up the water with a dish cloth or similar after the oven interior has cooled down. |

# Common Queries

| Question | Answer |
|---|---|
| **Where can I obtain additional oven accessories?** | ● Contact the manufacturer or the dealer from whom you purchased the oven. |
| **Can the oven be stacked?** | ● Only the same oven can be stacked. Be sure to fix with optional parts. For details, refer to “Instruction for Stacking”. (p.50) |
| **Can I dry tea towels and clothes in the oven?** | ● No. Never put these, or similar items in your Panasonic Oven. |
| **How often should the oven be serviced?** | ● When the message referring p.54 is displayed, oven maintenance is required. Please contact the dealer or a service agent. (p.55) Continuing to use the oven may cause failure. |

# When to Call a Service Agent

## If a “U” or “F” Appears In The Display

**Start all over again after checking the contents when the following display appears. Display disappears when Stop/Reset pad is pressed.**

| Display | Cause |
|---|---|
| U40<br>U41<br>U43 | **Displayed when the temperature of the electrical components is high.**<br>● Are you heating the oven without any food in it?<br>● Are you heating a small amount of food or an amount outside that specified?<br>Increase the amount of food and heat it. |
| U140 | **Displayed while exchanging data with the USB memory stick, when the USB memory stick has not been inserted, or the main unit has not recognized the USB memory stick.**<br>● Insert the USB memory stick.<br>• Are you using an unsupported file system (e.g. NTFS)? Use a USB memory stick formatted with FAT32.<br>• Are you connecting to the main unit via a relay/conversion adapter such as a USB hub? Insert the USB memory stick directly in the USB port. |
| U141 | **Displayed when the data have not been written to the USB memory stick.**<br>● Check the USB memory stick.<br>• Is the USB memory stick configured as read-only or password-locked? |
| U142 | **Displayed when the data have not been written to the USB memory stick due to insufficient storage space.**<br>● Use a USB memory stick with free storage space. |
| U143 | **Displayed when the data have not been read from the USB memory stick.**<br>● Check the USB memory stick.<br>• Is the USB memory stick password-locked? |
| U88 | **The touch screen is touched for a while.**<br>● Has the screen been touched for 25 seconds or more?<br>● Is there any dirt stuck on the screen? |
| F code e.g. F30 etc. | If the “F” code does not disappear even after pressing the Stop/Reset pad, pull out the plug and then plug it in again after 5 seconds.<br>The oven is faulty if the “F” code still appears.<br>Contact the dealer or a service agent. (p.55) |

● We do not guarantee the behaviour of all commercially available USB memory sticks.





## If There Is Damage To The Oven

Contact a service agent immediately if you find damage to the supply cord, control panel, cavity, accessories, or the door. It is best not to use the oven again until you have ascertained from the service agent that it is safe to do so. Remember to give the service agent as much information as possible. See “Contacting A Service Agent” below.

## If The Oven Is Not Working

If you find the oven is not working, follow these points before contacting a service agent. Check:

1. The oven door is closed.
2. The required function(s) have been set correctly and the Start pad pressed. (pp.22–49)
3. The memory lock has not been activated or deactivated against your requirements.
4. The oven is connected to a 16 amp outlet and the supply is operational. Try another power point, there maybe a problem with the outlet or even a total power failure.
5. The oven is not connected to the electrical supply by means of an adaptor or extension cable.
6. The air vents are not blocked. If they are, unblock them, leave the oven for 15 minutes and then try again.
7. The “Troubleshooting” and “Common Queries” section on pp.52–53.

If the oven is still not operational, contact your service agent with all your details. See “Contacting A Service Agent” below.

## Contacting A Service Agent

When contacting a service agent always remember to state clearly the following information:

1. The address and name, if applicable, of the site where the oven is situated.
2. The telephone number of that site.
3. A contact name at that site.
4. The model number and serial number of the oven; these numbers can be found on the left side of the oven.
5. The problem with the oven, including the Failure Code number.
6. If known, from where and when the oven was purchased.
7. When the site will be open for an engineer to visit.

# Copyrights

### ■ Software

This product contains the following software.

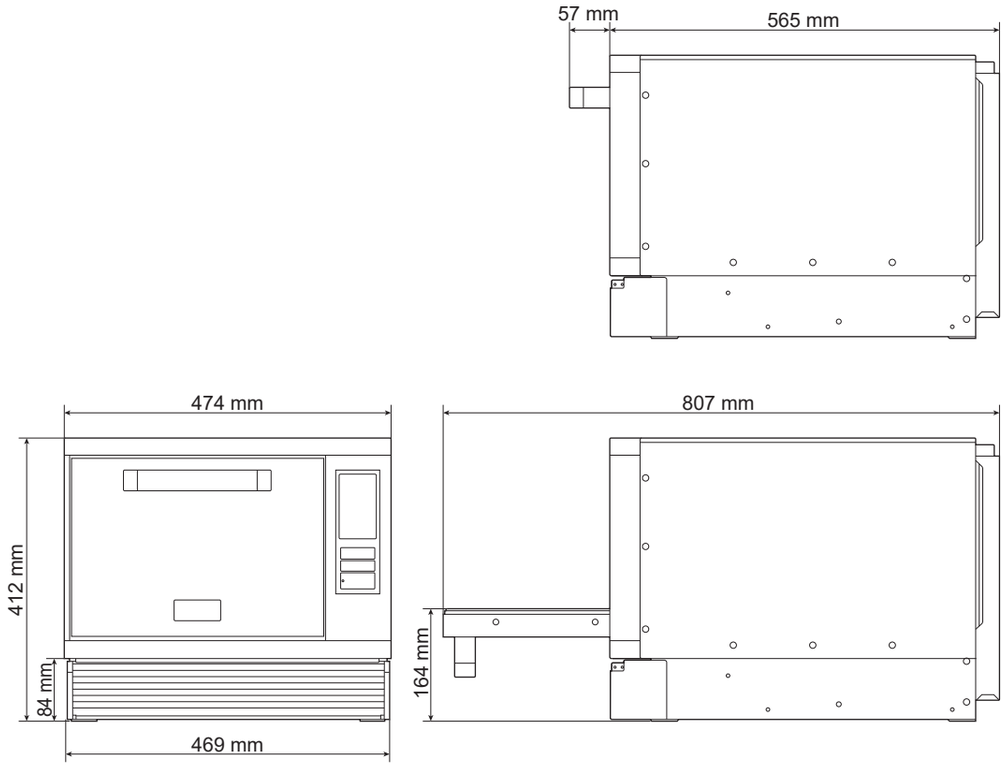
(1) Software developed by Panasonic Corporation (below, “Panasonic”) or for Panasonic.
(2) Third party software licensed by Panasonic.
(3) Open source software licensed under the terms.
In the case of software classified under (3) above, these are distributed under the expectation that they will be useful on their own, but we provide absolutely no warranty including no implied warranties concerning “product fitness” or “suitability for a particular purpose”.

For the latest information, consult the Panasonic website.

# Specifications

| | | |
|---|---|---|
| **Power Source** | | 230 V, 50 Hz, Single phase |
| **Required Power** | | 3600 W　15.8 A |
| **Outlet** | | 16 A |
| **Output** | **Microwave** | 1050 W (IEC 60705) |
| | **Convection** | 1465 W |
| | **Grill** | 1915 W |
| **Frequency** | | 2450 MHz |
| **Convection Temperature Range** | | 180–280 °C |
| **Preheating Temperature Range** | | Can be changed between 180–280 °C in 10 °C increments |
| **Net Weight** | | 39 kg (including accessories) |
| **Outer Dimensions (W×D×H)** | | 474 mm×565 mm×412 mm |
| **Cavity Dimensions (W×D×H)** | | 270 mm×330 mm×110 mm |

Specifications subject to change without notice.
Sound pressure level is less than 70 dB (A weighted).






# Information on Disposal



## Information on Disposal for Users of Waste Electrical & Electronic Equipment (private households)



This symbol on the products and/or accompanying documents means that used electrical and electronic products should not be mixed with general household waste.
For proper treatment, recovery and recycling, please take these products to designated collection points, where they will be accepted on a free of charge basis. Alternatively, in some countries you may be able to return your products to your local retailer upon the purchase of an equivalent new product.
Disposing of this product correctly will help to save valuable resources and prevent any potential negative effects on human health and the environment which could otherwise arise from inappropriate waste handling. Please contact your local authority for further details of your nearest designated collection point.
Penalties may be applicable for incorrect disposal of this waste, in accordance with national legislation.

## For business users in the European Union

If you wish to discard electrical and electronic equipment, please contact your dealer or supplier for further information.

## Information on Disposal in other Countries outside the European Union

This symbol is only valid in the European Union.
If you wish to discard this product, please contact your local authorities or dealer and ask for the correct method of disposal.

Dieses Produkt erfüllt die europäische EMV-Norm (EMV = elektromagnetische Verträglichkeit) für gegenseitige Beeinflussung EN 55011. Gemäß dieser Norm handelt es sich bei diesem Gerät um einen Herd der Gruppe 2, Klasse B, und es hält die vorgeschriebenen Grenzen ein. Gruppe 2 bedeutet, dass die Hochfrequenzenergie absichtlich in der Form von elektromagnetischer Strahlung erzeugt wird, um damit Speisen zu wärmen und zu kochen. Klasse B bedeutet, dass dieses Produkt in normalen Haushalten benutzt werden kann.

Hergestellt von: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Japan
Importeur: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburg, Deutschland



# Inhalt

Seite

**Wichtige Sicherheitshinweise** . . . . . 60
**Teile Ihres Herdes** . . . . . 66
**Zubehör** . . . . . 68
**Pflege Ihres Herdes** . . . . . 69
**Anschließen eines USB-Speichersticks** . . . . . 72
**Verbindung zu Ihrem PC herstellen** . . . . . 73
**Typen von verwendbaren Behältern** . . . . . 74
**Kochmodi** . . . . . 75
**Kochtabelle** . . . . . 76
**Vorheizen** . . . . . 78
Vorheizen starten . . . . . 78
Einstellen der erforderlichen Temperatur / Niedrigste Kochtemperatur . . . . . 79
**Kühlung** . . . . . 80
Kühlen des Herdinnenraums . . . . . 80
**Kochen** . . . . . 81
Kochen mit einem gespeicherten Kochmenü . . . . . 81
Mehr kochen . . . . . 82
**Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher** . . . . . 83
Kochmenü Setup-Bildschirm . . . . . 83
Heißluftkochen . . . . . 84
Kochen mit Grillen . . . . . 85
Kochen mit Heißluft-und-Grillen . . . . . 86
Mikrowellenbetrieb . . . . . 87
Kochen mit Heißluft-und-Mikrowelle . . . . . 88
Kochen mit Grillen-und-Mikrowelle . . . . . 89
Kochen in Schritten . . . . . 90
**Bearbeiten eines Kochmenüs** . . . . . 92
Löschen eines Kochmenüs . . . . . 92
Bearbeiten eines Kochmenüs . . . . . 93
Verwenden Sie die Funktion Unterstützende Kochfunktionen . . . . . 94
**Sichern und Wiederherstellen mit dem USB-Speicherstick** . . . . . 96
Speichern auf dem USB-Speicherstick . . . . . 96
Wiederherstellen vom USB-Speicherstick . . . . . 97
**Verschiedene Einstellungen** . . . . . 98
Tools . . . . . 98
**Anleitung zum Stapeln** . . . . . 106
**Regelmäßige Wartung** . . . . . 107
**Fehlersuche** . . . . . 108
**Häufige Fragen** . . . . . 109
**Wann Sie einen Servicepartner rufen sollten** . . . . . 110
**Urheberrechte** . . . . . 111
**Technische Daten** . . . . . 112
**Informationen zur Entsorgung** . . . . . 113

# Wichtige Sicherheitshinweise

## INSTALLATION

### PRÜFEN SIE IHREN HERD

Packen Sie den Herd aus, entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, und untersuchen Sie den Herd auf jegliche Beschädigungen wie etwa Dellen, defekte Türscharniere oder Risse in der Tür. Benachrichtigen Sie sofort Ihren Fachhändler, falls der Herd beschädigt ist. Den Herd NICHT INSTALLIEREN, wenn er beschädigt ist.

### ERDUNG

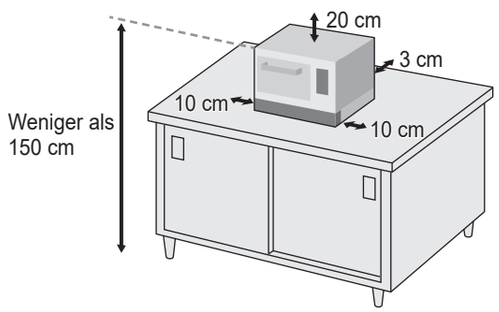
**WICHTIG:** UM DIE SICHERHEIT VON PERSONEN ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS DIESER HERD ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.
Sollte eine Steckdose nicht geerdet sein, obliegt es der Eigenverantwortlichkeit und Verpflichtung des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete zu ersetzen.

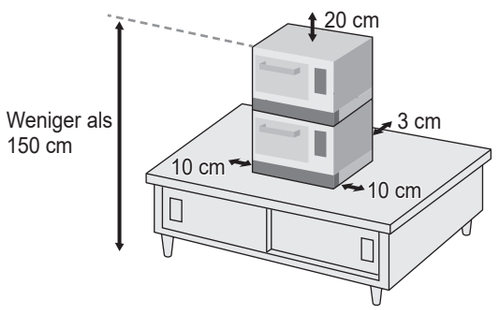
### WARNUNG BEZÜGLICH SPANNUNG UND LEISTUNG

Die verwendete Spannung muss mit der auf dem Herd angegebenen übereinstimmen. Die Verwendung einer anderen als der angegebenen Spannung ist gefährlich und kann zu Bränden oder anderen Unfällen bzw. Beschädigungen führen. Schließen Sie den Herd nicht über ein Verlängerungskabel an das Stromnetz an, da dies gefährlich ist. Die Rückseite des Herdes erhitzt sich beim Betrieb. Lassen Sie das Kabel nicht in Berührung mit der Rückseite des Herds oder der Gehäuseoberfläche kommen.

### AUFSTELLUNG DES HERDES

Stellen Sie den Herd auf eine ebene und stabile Oberfläche. Der Herd ist freistehend und darf nicht in einem Schrank aufgestellt werden. Stellen Sie den Herd nicht an einem heißen oder feuchten Ort auf, z.B. in die Nähe eines Gas- oder Elektroherdes. Betreiben Sie den Herd nicht bei einer Raumtemperatur über 40 °C und/oder bei Luftfeuchtigkeit von über 85 %. Ausreichender Luftstrom um den Herd herum ist wichtig. Wenn der Herd zu nahe bei einem Radio- oder Fernsehgerät steht, und das Rundfunksignal schwach ist, besteht die Möglichkeit einer geringen Störbeeinflussung. Um sicheren und effizienten Betrieb zu gewährleisten, muss zu den Belüftungsschlitzen des Herdes ausreichender Luftstrom möglich sein, d.h. mindestens 10 cm an den Seiten, 3 cm an der Rückseite sowie 20 cm über dem Herd. Die Vorderseite darf nicht blockiert werden. Stellen Sie den Herd nicht 150 cm oder mehr über dem Boden auf. Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr. Beim Stapeln ist nur eine Kombination gleicher Modelle zulässig. Der Herd muss so platziert werden, dass auf das Bedienfeld und die Tür leicht zugegriffen werden kann, aber auch, um ihn leicht vom Netz trennen bzw. den Strom durch eine Sicherung oder einen Leitungsschutzschalter abschalten zu können.






An der Rückseite des Herds befindet sich ein Potenzialausgleichs-Anschluss. Dieser ist mit folgendem Symbol gekennzeichnet.

## ⚠ WARNUNG

1. Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden, bis dies von einer kompetenten Person repariert wurde.
2. Der Inhalt von Trinkfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt werden, sowie deren Temperatur gemessen werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
3. Keine Flüssigkeiten und Nahrungsmittel in versiegelten Behältern (z.B. Konserven) erhitzen, da diese platzen können.
4. Die Mikrowellen-Erwärmung von Getränken kann zu verzögertem explosionsartigem Kochen führen; geben Sie deshalb Acht bei der Handhabung des Behälters.
5. Für alle Personen außer kompetenten Fachleuten ist es gefährlich, Service- oder Reparaturarbeiten durchzuführen, bei denen die Abdeckung des Gerätes, die Schutz vor der Mikrowellenenergie bietet, abgenommen werden muss.
6. Der Boden neben dem Herd kann rutschig sein, daher ist Vorsicht geboten.
7. Bei Reinigung oder Wartung sowie beim Austauschen von Teilen muss der Herd von seiner Stromversorgung getrennt werden.
8. Um Verbrühungen zu vermeiden, verwenden Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Behälter oder Kochwaren, die durch Erhitzen auf höhere Grade als, die leicht beobachtet werden können, schmelzen.
9. Zugängliche Teile können während des Gebrauchs heiß werden. Kleine Kinder sollten vom Herd fern gehalten werden.
   ●Beachten Sie immer die Angaben unter „Typen von verwendbaren Behältern“. (S.74)
10. Benutzen Sie den Herd nicht in der Nähe eines automatisch gesteuerten Geräts wie einer automatischen Tür oder eines Feuermelders.
    Elektromagnetische Wellen, die beispielsweise von einem WLAN ausgehen, können ein automatisch gesteuertes Gerät beeinträchtigen und zu Fehlfunktionen führen, die einen Unfall verursachen können.
11. Benutzen Sie den Herd nicht in einem Krankenhaus oder in der Nähe elektrischer medizinischer Geräte.
    Elektromagnetische Wellen, die beispielsweise von einem WLAN ausgehen, können ein elektrisches medizinisches Gerät beeinträchtigen und zu Fehlfunktionen führen, die einen Unfall verursachen können.
12. Personen mit einem Herzschrittmacher sollten sicherstellen, dass der Herzschrittmacher mindestens 15 cm vom Herd entfernt ist.
    Elektromagnetische Wellen, die beispielsweise von einem WLAN ausgehen, können die Funktion des Herzschrittmachers beeinträchtigen.

# Wichtige Sicherheitshinweise

## ⚠ VORSICHT

1. Um die Gefahr von Verbrennungen, Stromschlag, Brand, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellenenergie zu verringern, lesen Sie vor dem Gebrauch des Herdes alle Anleitungen.
2. Um die hohe Qualität der Magnetfeldröhre und anderer Bauteile zu erhalten, sollten Sie das Gerät nicht einschalten, wenn sich kein Essen darin befindet.
3. Innerhalb des Gehäuses sind hohe Spannungen vorhanden. Reparaturen und Einstellungen dürfen nur von qualifizierten Servicetechnikern durchgeführt werden.
4. Um beste Kühlung zu gewährleisten, benötigt dieser Herd genügend Belüftungs-Freiraum auf der Rückseite und Vorderseite. Sie sollten die Belüftungsschlitze während des Kochens frei halten.
5. Trocknen Sie keine Wäsche im Herd, da die Gefahr besteht, dass die Kleidung zu brennen beginnt, wenn sie zu lange im Herd belassen wird.
6. Verwenden Sie diesen Herd nur für den in dieser Anleitung beschriebenen Zweck.
7. Verwenden Sie diesen Herd oder seine Zubehörteile niemals, wenn sie nicht ordnungsgemäß funktionieren, bzw. beschädigt oder fallen gelassen wurden.
8. Nicht in Außenbereichen verwenden.
9. Tauchen Sie Netzkabel und Stecker nicht in Wasser.
10. Halten Sie das Kabel von heißen Oberflächen fern.
11. Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Thekenkante herab hängen.
12. Zur Verminderung der Brandgefahr im Innenraum des Gerätes:
    a) Achten Sie darauf, Speisen nicht zu überkochen. Beobachten Sie gut den Herd, wenn Sie zur Verbesserung des Kochergebnisses Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien in den Herd gegeben haben.
    b) Wenn Sie einen Kunststoffbeutel in das Gerät geben, entfernen Sie eventuelle metallische Verschlussstreifen.
    c) Sollte sich innerhalb des Herdes etwas entzünden, halten Sie die Tür des Herdes geschlossen und ziehen Sie den Netzstecker ab oder schalten Sie den Herd die Sicherung oder den Leitungsschutzschalter aus.

    ●Beachten Sie immer die Angaben unter „Typen von verwendbaren Behältern“. (S.74)
13. Lagern Sie keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Herdes, sowie weder auf noch in ihm.
    Es besteht Brandgefahr.
14. Kippen Sie den Herd und dessen Zubehör nicht um und lassen Sie ihn nicht fallen. Andernfalls kann es zu Verletzungen, Stromschlägen oder Austritt von Mikrowellen kommen.
15. Verwenden Sie dieses Gerät NICHT, um Chemikalien oder andere Non-Food-Artikel zu erwärmen. Reinigen Sie diesen Gerät NICHT mit Produkten, die ätzende Chemikalien enthalten. Die Erwärmung ätzender Chemikalien in diesem Gerät kann zum Austreten von Mikrowellen-Strahlung führen.
16. Verwenden Sie diesen Herd nicht zur Heim-Konservierung oder zur Erwärmung von geschlossenen Glaskonserven. Dadurch würde sich hoher Druck aufbauen und die Glaskonserve könnte explodieren. Außerdem kann der Herd die Speise nicht auf der korrekten Konservierungs-Temperatur halten. Falsch konservierte Lebensmittel können verderben und ihr Verzehr wäre gefährlich.
17. Frittieren Sie nicht in Ihrem Herd.
18. Kartoffel, Äpfel, Eidotter, ganze Kürbisse und Würstchen gehören zu den Lebensmitteln mit nicht-poröser Haut. Diese Art von Lebensmittel muss vor dem Kochen angestochen werden, um ein Zerplatzen zu verhindern.
19. Entfernen Sie bei der Erwärmung von Baby-Fläschchen immer Deckel und Sauger. Die Flüssigkeit am oberen Ende des Fläschchens wird viel heißer sein als unten, deshalb muss es vor Überprüfen der Temperatur gut geschüttelt werden. Von Gläsern mit Babynahrung muss ebenfalls der Deckel entfernt werden, und der Inhalt muss gerührt oder geschüttelt werden, bevor seine Temperatur gemessen wird.

    ●Beachten Sie immer die Angaben unter „Typen von verwendbaren Behältern“. (S.74)
20. Die Türdichtungen und Bereiche darum sollten mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
21. Wenn Sie Rauch bemerken, schalten Sie den Herd aus oder ziehen Sie den Netzstecker ab, und halten Sie die Tür geschlossen, um eventuelle Flammen zu unterdrücken.
22. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, seinen Servicepartner oder durch eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um ein Risiko zu vermeiden.
23. Vor dem Gebrauch muss der Benutzer überprüfen, ob alle Gegenstände für die Verwendung im Herd geeignet sind.
24. Bei der Erwärmung von Flüssigkeiten, z.B. Suppen, Saucen oder Getränken in Ihrem Herd kann es vorkommen, dass die Flüssigkeit über ihren Kochpunkt hinaus erhitzt wird, ohne dass es zur Blasenbildung kommt. Dadurch kann es zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit kommen. Um dies zu verhindern, sollten folgende Schritte unternommen werden:
    a) Vermeiden Sie die Verwendung von geraden Gefäßen mit engem Ausguss.
    b) Überhitzen Sie die Flüssigkeit nicht.
    c) Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie den Behälter in das Gerät geben und wiederholen Sie dies nach der halben Kochzeit.
    d) Lassen Sie den Behälter nach Beenden des Kochens eine kurze Zeit stehen und rühren Sie erneut um, bevor Sie ihn heraus nehmen.
25. Wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erwärmen, behalten Sie das Gerät wegen der Möglichkeit der Entzündung im Auge.

    ●Beachten Sie immer die Angaben unter „Typen von verwendbaren Behältern“. (S.74)
26. Der Herd ist zum Erwärmen von Lebensmitteln und Getränken gedacht. Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung und Erwärmen von Wärmkissen, Pantoffeln, Schwämmen, feuchten Textilien, o. ä. kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Bränden führen.
27. Eier in der Schale und ganze hartgekochte Eier dürfen nicht im Herd erwärmt werden, da diese explodieren können, auch nachdem die Mikrowellen-Erwärmung beendet wurde.
28. Dieser Herd kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden bzw. von Personen mit verringertem physischem, Sinnes- oder geistigem Leistungsvermögen oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis, wenn sie unter Aufsicht stehen oder Anweisungen betreffend des Gebrauchs des Herdes auf eine sichere Weise und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Herd spielen. Reinigung und Wartung darf nicht von unbeaufsichtigten Kindern durchgeführt werden.
29. Der Herd darf nicht mit einem Wasserstrahl gereinigt werden.
30. Der Herd darf nicht mit einem Dampfreiniger gereinigt werden.

# Wichtige Sicherheitshinweise

31. Elektromagnetische Felder können eine Gefahr darstellen. Wir empfehlen Trägern eines Herzschrittmachers, die Nähe zu diesen Feldern zu meiden.
32. Wenn der Herd nicht verwendet wird, wird empfohlen, Gegenstände herauszunehmen. Wenn etwas im Inneren verbleibt und der Schalter versehentlich aktiviert wird, besteht die Gefahr von Schäden.
33. Während der Wartung und/oder des Austauschs von Teilen sollte der Herd von der Stromversorgung getrennt werden. Sobald der Stecker entfernt wurde, sollte er für den Servicetechniker sichtbar bleiben, um ein versehentliches Wiedereinstecken zu verhindern.
34. Das Gerät sollte regelmäßig gereinigt und alle Lebensmittelreste entfernt werden.
35. Erhitzen Sie nicht, während Öl von Speiseresten oder Speisereste selber im Zubehör im Garraum verbleiben. Andernfalls kann es zu Funkenbildung und Feuer- oder Rauchentwicklung kommen.
36. Wenn das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann die Oberfläche darunter leiden, was sich nicht nur auf die Lebensdauer des Gerätes negativ auswirken, sondern sogar zu gefährlichen Situationen führen könnte.
37. Verwenden Sie beim Kochen mit Mikrowelle keine Metallbehälter, mit Gold oder Silber verzierte Keramikbehälter, bzw. keine Behälter, die Metall enthalten.
38. Es wird empfohlen, beim Verteilen heißer Lebensmittel persönliche Schutzausrüstung zu tragen.
39. Die Außenflächen des Herds, einschließlich der Lüftungsschlitze am Schrank und an der Herdtür, werden während des Gebrauchs heiß. Seien Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür und beim Einlegen oder Herausnehmen von Lebensmitteln und Zubehör vorsichtig.
    Der Herd ist mit Heizelementen an der Garraumdecke und -rückseite ausgestattet. Nach der Nutzung sind Decke, Wände und Boden sehr heiß.
40. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heißes Zubehör nach dem Kochen entfernen. Es kann Verbrennungen verursachen. Tragen Sie Ofenhandschuhe.
41. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie heißes Zubehör nach dem Kochen schnell kühlen. Es kann zu Verbrennungen durch Dampf oder Tröpfchen in der Luft kommen. Es kann auch zu Verletzungen durch Bersten des Zubehörs kommen.
42. Achten Sie beim Herausnehmen von Speisen aus dem Herd darauf, dass keine Kochfolie oder Ähnliches mit der Oberhitze in Berührung kommt. Es besteht die Gefahr von Feuer oder Rauch.
    Bei Verwendung einer Kochfolie o.ä:
    a) Beachten Sie die auf der Verpackung angegebene Hitzebeständigkeitstemperatur.
    b) Verwenden Sie eine Foliengröße, die der Menge des Lebensmittels entspricht.
    c) Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Oberseite des Herdinnenraums berührt.
43. Es ist unbedingt erforderlich, aufgewärmte Speisen „kochend heiß“ zu servieren. Prüfen Sie dies immer vor dem Servieren und geben Sie im Zweifelsfall das Essen zur weiteren Erwärmung in den Herd zurück.
    Alle angegebenen Temperaturen dienen nur zur Orientierung. Um sicherzustellen, dass vor dem Servieren von Speisen eine sichere Temperatur erreicht wird, müssen die örtlich geltenden Vorschriften zur Lebensmitteltemperatur eingehalten werden.



44. Die Standzeit ist für Lebensmittel, die mit HEISSLUFT-UND-MIKROWELLE oder GRILLEN-UND-MIKROWELLE gekocht oder aufgewärmt werden, von entscheidender Bedeutung. Während dieser Standzeit durchdringt die Hitze das Lebensmittel bis in den Kern, um es komplett durchzukochen.
    Je dichter das Lebensmittel, je länger ist die Standzeit. Aufgewärmte Lebensmittel erfordern ebenfalls eine Standzeit.
45. Befolgen Sie die spezifischen Anweisungen in dieser Anleitung für die ordnungsgemäße Verwendung von Herdzubehör und Kochgeschirr. Andernfalls könnte der Herd beschädigt werden. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel und/oder Zubehör aus dem Herd nehmen.
46. Wenn der Herd den Betrieb beendet hat, dreht sich der Lüftermotor weiter, um die elektrischen Komponenten zu kühlen. Das ist normal, und während dieser Abkühlphase können die Speisen noch aus dem Herd genommen werden. Ziehen Sie nicht den Stecker ab und schalten Sie den Leistungsschalter nicht aus.



## VERWENDUNG IHRES HERDES

1. Dieser Herd ist für den kommerziellen Gebrauch und nicht für die kontinuierliche Massenherstellung von Lebensmitteln bestimmt.
2. Lagern Sie keine Gegenstände im Herd; dies kann sehr gefährlich sein, falls der Schalter irrtümlich betätigt wird. Bei elektronischer Fehlfunktion kann der Herd ausgeschaltet werden, indem der Stecker aus der Steckdose gezogen wird.

## WARTUNG DES HERDES

Wenn Ihr Herd Wartung erfordert, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Panasonic-Servicetechniker. Versuchen Sie nicht, an irgendeinem Teil des Herdes Anpassungen oder Reparaturen vorzunehmen.

## WENN DIE HEIZUNG ZUM ERSTEN MAL EINGESCHALTET WIRD

Möglicherweise nehmen Sie Rauch oder einen strengen Geruch wahr. Dies ist normal und wird durch das Abbrennen des Öls verursacht, das zum Schutz des Garraums verwendet wird. Wenn Sie dies als unangenehm empfinden, können Sie es vorziehen, ein Leerbacken wie unten beschrieben durchzuführen;

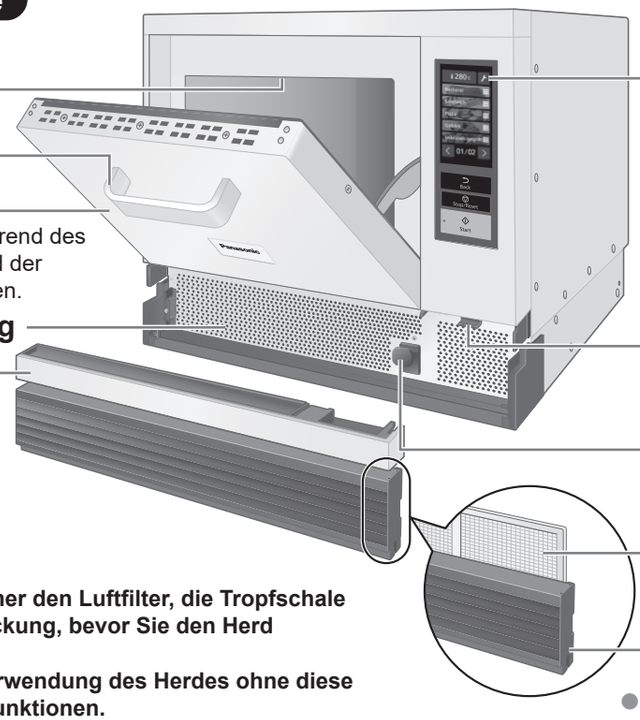
1. Stellen Sie die als Zubehör mitgelieferte Kochplatte in den Herd ein. (S.68)
2. Bei der einer Vorheizeinstellung von 280 °C etwa 20 Minuten laufen lassen. (S.78)

- Nachdem Sie den Herd leer aufgeheizt haben und das Vorheizen beenden möchten, drücken Sie die Stop/Reset-Taste.
- Beim Leerbacken immer lüften.
- Es gibt keine Probleme mit der Lebensmittelhygiene, selbst wenn Sie den Herd ohne vorheriges Leerbacken verwenden.

Panasonic Corporation bietet keine Garantie jeglicher Art, weder direkt noch indirekt, einschließlich aber nicht beschränkt auf Gewährleistung der Marktgängigkeit, Eignung für einen bestimmten Zweck oder der Nichtverletzung der Rechte Dritter. Die Nutzung des Produkts durch einen Benutzer erfolgt auf eigenes Risiko. Alle Kocheinstellungen dienen nur zur Orientierung und sollten je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel geändert werden. Abhängig von den Eigenschaften des Lebensmittels müssen möglicherweise Garzeiten und Leistungsstufen angepasst werden. Stellen Sie vor dem Servieren von Speisen sicher, dass diese eine sichere Temperatur erreicht haben.

# Teile Ihres Herdes

## Vorderseite



**Oberhitze**

**Türgriff**

**Tür**
Wenn Sie diese während des Kochens öffnen, wird der Vorgang unterbrochen.

**Ansaugöffnung**

**Tropfschale**
Sammelt Lebensmittelreste und Wasser.

- Die Bodenfläche des Herdinnenraums besteht aus Keramik, um den Durchgang elektromagnetischer Wellen zu ermöglichen.

**USB-Speicheranschluss** (S.72)

**Ölwanne** (S.70)
Sammelt Öl aus dem Inneren des Herdes.

**Luftfilter**
Befindet sich in der Frontabdeckung.

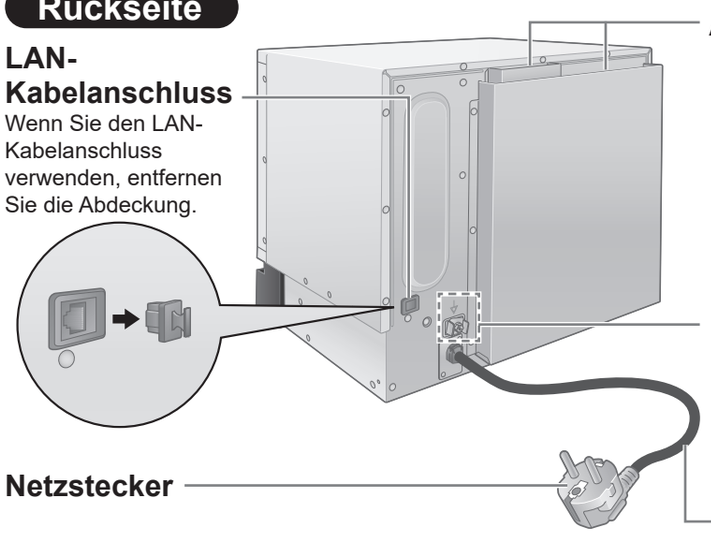
**Frontabdeckung**

- So entfernen Sie die Frontabdeckung, die Tropfschale, den Luftfilter und die Ölwanne. (S.71)

Anmerkungen

**Installieren Sie immer den Luftfilter, die Tropfschale und die Frontabdeckung, bevor Sie den Herd verwenden.**
**Eine dauerhafte Verwendung des Herdes ohne diese Teile führt zu Fehlfunktionen.**

## Rückseite



**LAN-Kabelanschluss**
Wenn Sie den LAN-Kabelanschluss verwenden, entfernen Sie die Abdeckung.

**Abluftöffnung**

**Katalysator**
Der im Garraum zirkulierende Ölrauch wird durch den Katalysator zersetzt und gereinigt.

- Die Katalysatorreaktion verringert sich, wenn die Kochtemperatur niedrig ist (ungefähr 240 °C oder niedriger).

An der Rückseite des Herds befindet sich ein Potenzialausgleichs-Anschluss. Dieser ist mit diesem Symbol gekennzeichnet.

**Netzstecker**

**Netzkabel**

- Abbildungen können von den tatsächlichen Artikeln abweichen. Warnschilder sind am Herd selbst angebracht.

**ERDUNG**
**WICHTIG:** UM DIE SICHERHEIT VON PERSONEN ZU GEWÄHRLEISTEN, MUSS DIESER HERD ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET WERDEN.
Sollte eine Steckdose nicht geerdet sein, obliegt es der Eigenverantwortlichkeit und Verpflichtung des Kunden, sie durch eine ordnungsgemäß geerdete zu ersetzen.



## Bedienfeld (Home-Bildschirm)

**Vorheizeinstellung**
- „Vorheiztemperatur“ (S.79) und „Kühlung“ (S.80) sind verfügbar.

**Vorheizzustand-Anzeigeleiste** (S.78)
- Zeigt den Fortschritt des Vorheizens an.

**Touchscreen** (Anzeige)
- Tippen Sie direkt auf den Bildschirm, um die Steuerelemente zu verwenden.
- Zeigt die Menüliste, Kochtemperatur und Kochzeit, den Piepton usw. an.
- Berühren Sie den Bildschirm nicht mit einem spitzen Gegenstand. Andernfalls kann es zu Schäden kommen.

**Stop/Reset-Taste**
- Einmal drücken, um den Kochvorgang vorübergehend zu stoppen.
  Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die Start-Taste.
- Drücken Sie zweimal, um Ihre Anweisungen zu löschen (zum Home-Bildschirm zurückzukehren) oder den Kochvorgang abzubrechen.




**Tools** (Seiten 98–105)

**Menüliste**
- Sie können zwischen dem Bildliste-Bildschirm und dem Menünummerauswahl-Bildschirm wechseln. (S.103)

**Zurück-Taste**
- Kehrt zum vorherigen Steuerbildschirm zurück, sodass Einstellungen geändert werden können.
- Wird nach Beginn des Kochvorgangs inaktiv

**Start-Taste**
- Betätigen Sie diese Taste, nachdem Sie das Vorheizen oder Kühlen eingestellt haben.
- Wenn Sie diese Taste drücken, während die Lampe blinkt, beginnt das Vorheizen oder Kochen.

**Lampe**
- Beim Einstecken des Netzsteckers blinkt die Lampe, dies stellt jedoch keine Fehlfunktion dar.

■ **Der Home-Bildschirm während der „Menünummer auswählen“**
„Home-Einstellung“ (S.103)




### ■ Display-Aus-Funktion

Der Home-Bildschirm des Displays geht aus, wenn es 5 Minuten lang nicht verwendet wird.
Während die Display-Aus-Funktion aktiv ist, wird der Bildschirm angezeigt, wenn die Tür geöffnet wird.

Anmerkungen

Wenn der Garvorgang beendet ist, werden die Lüfter in aktiviert, um den Herdinnenraum zu belüften und die mechanischen Teile zu kühlen.
Ziehen Sie daher nicht den Netzstecker ab und lösen Sie den Leistungsschalter nicht aus.

# Zubehör

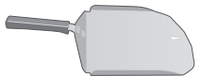
● Um Zubehör zu kaufen, wenden Sie sich bitte an den Händler oder einen Servicepartner. (S.111)
Gehen Sie beim Umgang mit der Kochplatte vorsichtig vor, da diese zerbrechlich ist. Wenn Schäden vorliegen, beenden Sie die Verwendung und wenden Sie sich an den Händler oder einen Servicepartner.



**Kochplatte**

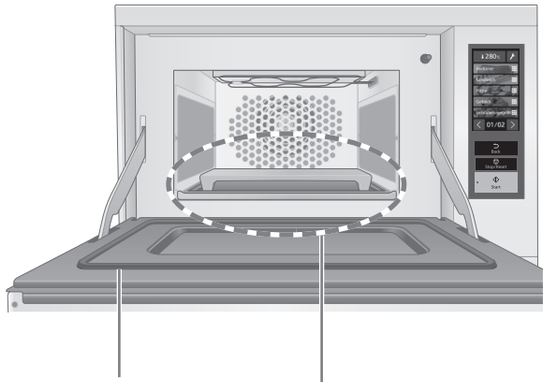


**Herdblech (3 Farben)**



**Pizzaschaufel**

Stellen Sie bei der Verwendung dieses Produkts sicher, dass Sie die Kochplatte auf der Unterseite des Herdinnenraums platzieren.



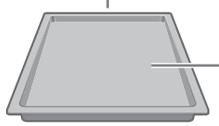
Bitte beachten Sie, dass sich in der Tür eine Dichtung befindet – dies ist beabsichtigt.

## ⚠ VORSICHT

**Der Herd darf nicht mit der Mikrowelle betrieben werden, wenn sich keine Lebensmittel darin befinden.**

Dies kann dazu führen, dass der Herd aufgrund von Funken und der glühenden Innenbodenoberfläche ungewöhnlich heiß wird. Es besteht Verbrennungsgefahr.

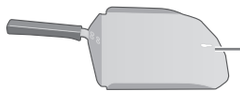
- Betreiben Sie den Herd auch nicht, wenn sich nur Behälter und das mitgelieferte Zubehör darin befinden.
- Achten Sie darauf, sich nicht zu verbrennen, wenn Sie nach dem Kochen Zubehör aus dem Herd nehmen. Tragen Sie Ofenhandschuhe.



**Herdblech (3 Farben)**
**Auf die Kochplatte setzen.**
Setzen Sie Lebensmittel auf das Herdblech.
- Es wird empfohlen, es je nach Verschmutzungsgrad alle 3 bis 6 Monate auszutauschen.



**Kochplatte**



**Pizzaschaufel**
**Verwenden Sie diese beim Entfernen des Herdblechs oder von Lebensmitteln.**
Sorgen Sie dafür, dass Kontakt mit sauren oder alkalischen Lebensmitteln nicht über lange Zeit vorhanden ist.

● Abbildungen können von den tatsächlichen Artikeln abweichen.



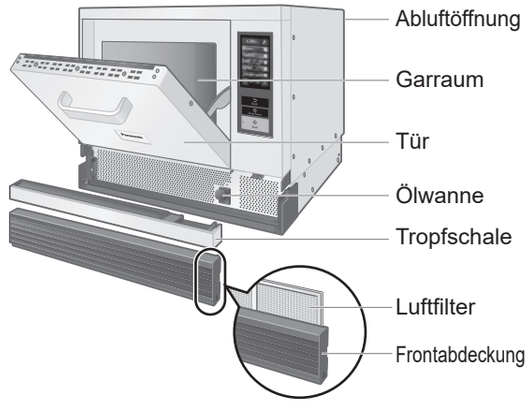
# Pflege Ihres Herdes

**Es ist wichtig, dass Sie diese Punkte befolgen, um den maximalen Nutzen aus Ihrem Herd zu ziehen. Mikrowellen ziehen Feuchtigkeit und Fett an: Daher kocht ein schmutziger Herd nicht EFFIZIENT. Wenn das Mikrowellengerät nicht in einem sauberen Zustand gehalten wird, kann die Oberfläche darunter leiden, was sich nicht nur auf die Lebensdauer des Gerätes negativ auswirken, sondern sogar zu gefährlichen Situationen führen könnte.**

● Dieser Herd erfordert regelmäßige Wartung. (S.107)

## ⚠ WARNUNG

- **Ziehen Sie vor Wartungsarbeiten den Netzstecker ab.**
  Andernfalls kann es zu einem Stromschlag kommen.
- **Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist, bevor Sie ihn reinigen.**
  Andernfalls kann es zu Verbrennungen und Verletzungen kommen.




## ■Vor der Reinigung

- Reinigen Sie diesen Herd nicht mit einem Wasserstrahl oder Dampfreiniger.
- Gießen Sie kein Reinigungsmittel und keine Lebensmittelreste in die Lücken und Stanzlöcher. Dies führt zu einer Fehlfunktion.
- Wenn der Herd in irgendeiner Weise beschädigt wird, wenden Sie sich vor der weiteren Verwendung an den Händler oder einen Servicepartner.
- Verwenden Sie keine Verdünner, Benzol, Reinigungsmittel oder Bleichmittel. Es besteht die Gefahr von Schäden oder Verformungen.

## Reinigen Sie diese Teile täglich.

## ■Garraum • Türinnenseite • Türdichtung

### Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ab

Wischen Sie Wasser, Öl und Speisereste regelmäßig gründlich ab, um die Nutzungsdauer des Herdes zu verlängern.
Wenn verbrannte Essensreste und Staub nicht entfernt werden, kann es zu Rostbildung kommen.

Wenn die Flecken stark sind, wischen Sie sie mit einem in neutralem Küchenreiniger getränkten Lappen ab.
- Wenn Flecke belassen werden, lassen sie sich nur schwer entfernen, so dass die Essensreste verbrennen und der Geruch des Essens bestehen bleibt.
- Achten Sie insbesondere auf den Kontaktbereich zwischen Hauptgerät und Tür sowie auf die Umgebung.

- Kratzen Sie keine anderen Teile als die Metallteile in der Tür (Türdichtungsbereich usw.) mit einem harten Schrubber ab, da dies zu Schäden an der Türdichtung und Fehlfunktionen des Herdes führen kann. Verwenden Sie nur einen weichen Schrubber.
- Spritzen Sie kein Reinigungsmittel direkt auf die Ober- und Rückseite des Garraums. Dies führt zu einer Fehlfunktion.

# Pflege Ihres Herdes

## ■Außenbereiche

### Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ab

Wischen Sie Öl- und Lebensmittelflecken sofort ab.

- Verwenden Sie keine Verdünner, Benzol, Scheuermittel, Bleichmittel, alkalische Haushaltsreiniger oder synthetische Haushaltsreiniger.

Wenn die Flecken stark sind, wischen Sie sie mit einem in neutralem Küchenreiniger getränkten Lappen ab. Achten Sie darauf, dass das Küchenspülmittel nicht in die Abluftöffnung und in die Zwischenräume gelangt.

- Außenseite der Tür • Griffbereich
  Wischen Sie die Bereiche nach dem Abwischen mit einem feuchten Lappen mit einem weichen, trockenen Lappen ab.

## ■Kochplatte • Herdblech • Pizzaschaufel

### Waschen Sie diese Teile mit einer Schwammbürste und tragen Sie darauf ein (neutrales) Küchenreinigungsmittel auf.

Wenn Sie Flecken befürchten, reinigen Sie den Herd jedes Mal, wenn Sie ihn verwenden.

- Waschen Sie Komponenten nicht in einer Geschirrspülmaschine.

---

- **Wenn Sie über starke Ölflecken oder Ähnliches besorgt sind**
  Verwenden Sie alkalisches Reinigungsmittel. Wenn Sie alkalisches Reinigungsmittel verwenden, lesen Sie die Gebrauchshinweise des Reinigungsmittels sorgfältig durch. Wischen Sie den Herd nach der Wartung unbedingt mit einem feuchten Lappen ab, damit kein Reinigungsmittel zurückbleibt.
  Sie können dies jedoch nicht auf der Innenseite der Tür verwenden, da die Kunstharzteile sonst beschädigt werden. Sollte das Reinigungsmittel versehentlich auf die Kunstharzteile gelangen, wischen Sie diese sofort mit einem feuchten Tuch ab.

---

## Zerlegen und reinigen Sie diesen Teil täglich.

## ■Tropfschale



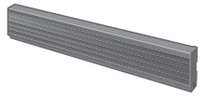
### Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ab

- Siehe „Entfernen/Anbringen von Teilen“. (S.71)

## Zerlegen und reinigen Sie diese Teile einmal pro Woche.

- Siehe „Entfernen/Anbringen von Teilen“. (S.71)
- Waschen Sie Komponenten nicht in einer Geschirrspülmaschine.

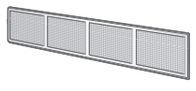
## ■Frontabdeckung



### Wischen Sie mit einem feuchten Lappen ab

Wischen Sie Öl- und Lebensmittelflecken sofort ab.
Hartnäckige Flecken bitte mit einem Tuch mit neutralem Küchenreiniger entfernen.

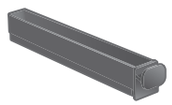
## ■Luftfilter



### Nach dem Abwaschen mit Wasser trocknen

Reinigen Sie dies nach jedem Gebrauch, wenn die Flecken stark sind.
Der Filter kann seine Wirkung verlieren, wenn Flecken verbleiben.
Auch kann die Temperatur der Innenteile ansteigen, was zu einer Fehlfunktion führen kann.

## ■Ölwanne



### Ölflecken mit einem weichen Tuch oder Papiertuch abwischen

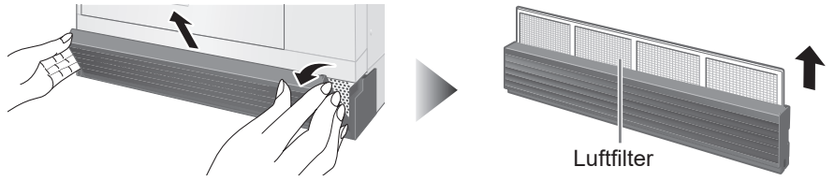
Wenn die Flecken schwer zu entfernen sind, reinigen Sie die Stelle mit einem weichen Schrubber, der in ein neutrales Küchenspülmittel getaucht ist, und trocknen Sie sie ab.



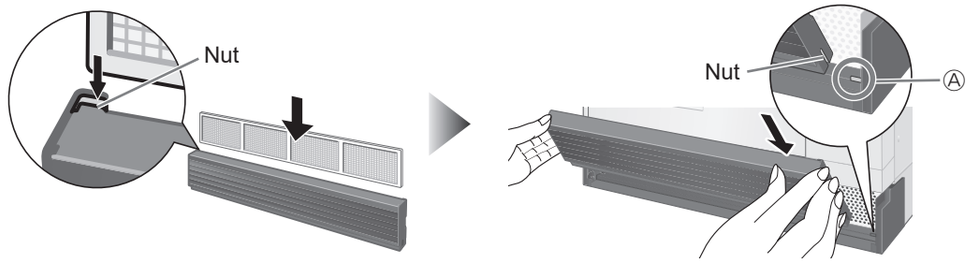
## ■Entfernen/Anbringen von Teilen

### Frontabdeckung/Luftfilter

- **Entfernen**
  Nachdem Sie die Frontabdeckung nach unten zu sich gezogen haben, heben Sie diese schräg nach oben an, um sie zu entfernen.
  Entfernen Sie den Luftfilter, indem Sie ihn aus der Frontabdeckung ziehen.



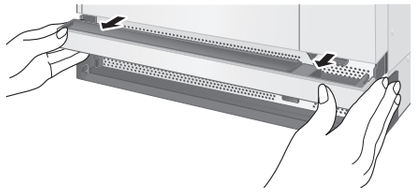

- **Anbringen**
  Setzen Sie den Luftfilter in die Nut der Frontabdeckung ein, und nachdem Sie ihn vollständig hineingesteckt haben, installieren Sie ihn so, dass die Nut der Frontabdeckung in Teil Ⓐ des Hauptgeräts eingesetzt ist.



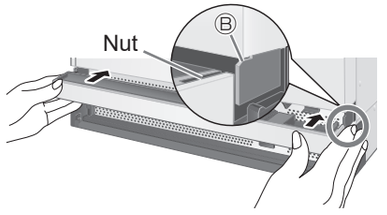

■ Wenn der Luftfilter nicht eingesetzt ist, lässt sich die Frontabdeckung nicht schließen.

### Tropfschale

- **Entfernen**
  Ziehen Sie die Tropfschale zu sich hin, um sie zu entfernen.

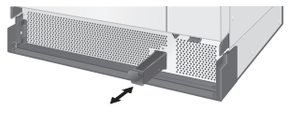


- **Anbringen**
  Installieren Sie die Tropfschale so, dass ihre Nut in Teil Ⓑ des Hauptgeräts passt.




### Ölwanne

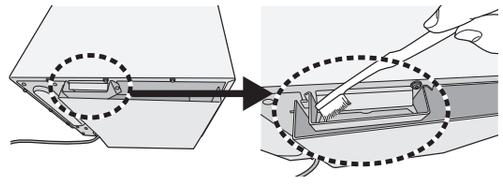
- **Entfernen**
  Entfernen Sie zuerst die Frontabdeckung und nehmen Sie die Ölwanne heraus.
- **Anbringen**
  Gehen Sie zum Einbau der Ölwanne in umgekehrter Reihenfolge vor.



## Reinigen Sie diesen Teil einmal im Monat.

## ■Abluftöffnung

### Reinigen Sie die hintere Abluftöffnung mit einer Zahnbürste und einem Handtuch



# Anschließen eines USB-Speichersticks

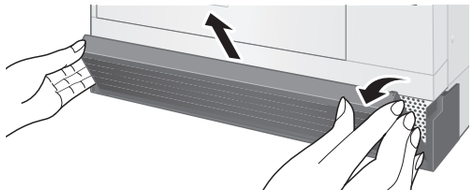
- **Verwenden Sie einen Typ-A USB-Speicherstick, der USB 2.0 oder höher entspricht und mit FAT32 formatiert ist.**
- **Es ist kein USB-Speicherstick im Lieferumfang enthalten. Verwenden Sie einen handelsüblichen USB-Speicherstick.**
- **Wir übernehmen keine Garantie für die Funktion aller im Handel erhältlichen USB-Speichersticks.**

## Einsetzen und Entfernen

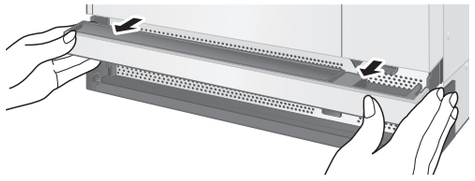
- Der USB-Speicheranschluss befindet sich unter dem Bedienbereich.
- Lassen Sie den USB-Speicherstick nicht eingesteckt, da die Frontabdeckung oder die Tropfschale dann nicht montiert werden können.
- Während Daten vom USB-Speicherstick gelesen oder darauf geschrieben werden, darf dieser nicht eingesteckt oder entfernt werden. Dadurch können Daten zerstört werden.

### ■ Einsetzen

**① Nachdem Sie die Frontabdeckung nach unten zu sich gezogen haben, heben Sie sie schräg nach oben an, um sie zu entfernen**

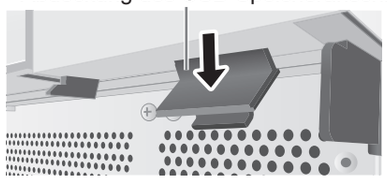


**② Ziehen Sie die Tropfschale zu sich hin, um sie zu entfernen**



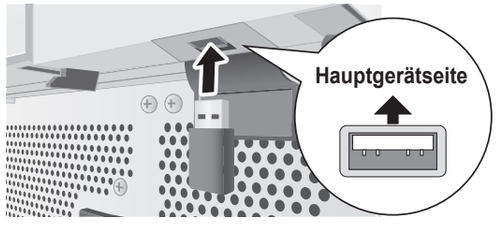
**③ Ziehen Sie die Abdeckung des USB-Speicheranschlusses nach unten, um sie zu öffnen**

Abdeckung des USB-Speicheranschlusses



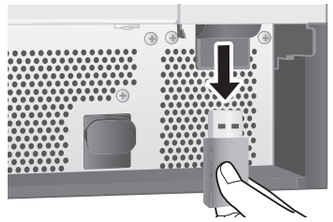
**④ Einstecken des USB-Speichersticks**

Achten Sie beim Einstecken des USB-Speichersticks auf die richtige Ausrichtung.



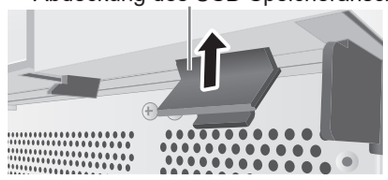

### ■ Entfernen

**① Entfernen des USB-Speichersticks**



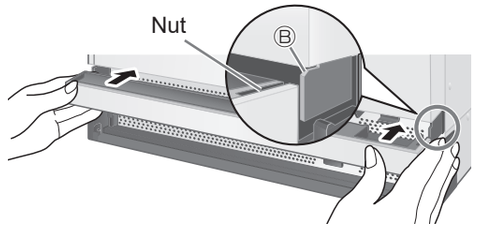
**② Schließen Sie die Abdeckung des USB-Speicheranschlusses**

Abdeckung des USB-Speicheranschlusses



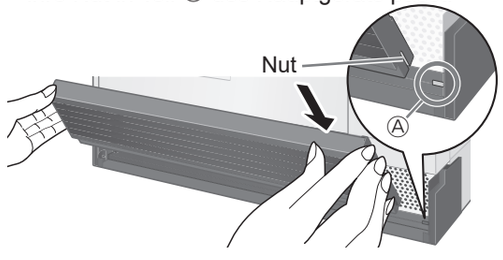
**③ Bringen Sie die Tropfschale an**

Installieren Sie die Tropfschale so, dass ihre Nut in Teil Ⓑ des Hauptgeräts passt.




**④ Bringen Sie die Frontabdeckung an**

Installieren Sie die Frontabdeckung so, dass ihre Nut in Teil Ⓐ des Hauptgeräts passt.

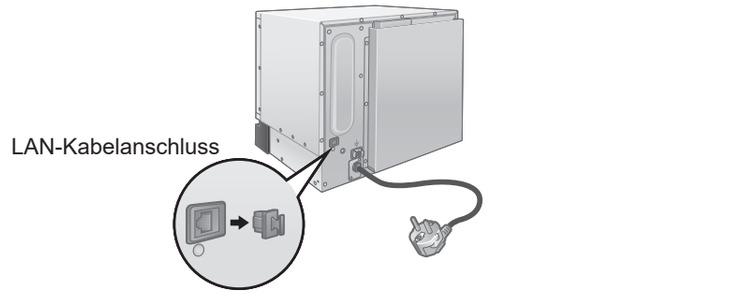


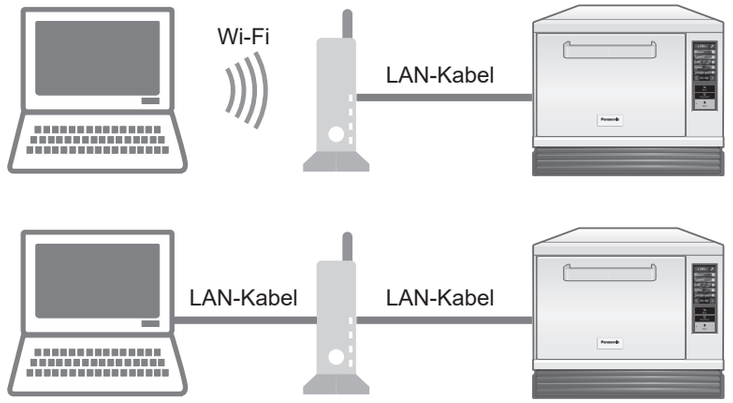



# Verbindung zu Ihrem PC herstellen

**Wenn Sie eine Verbindung zu Ihrem PC herstellen, können Sie die Menüliste und die Geräteeinstellungen, die mit dem Einstellungen-Support-Tool erstellt wurden, in das Hauptgerät einlesen oder die Menüliste des Geräts an das Einstellungen-Support-Tool senden.**
**Zum Senden oder Einlesen von Daten verbinden Sie Gerät und Router mit einem LAN-Kabel.**






**■ Bei Verbinden mit einem Netzwerk**

- Verwenden Sie je nach Umgebung ein hitzebeständiges Kabel für das LAN-Kabel.
  Achten Sie außerdem darauf, es so zu verlegen, dass es nicht mit den heißen Teilen des Hauptgeräts in Berührung kommt.
- Um einen normalen Betrieb zu gewährleisten, verwenden Sie Microsoft Windows 10 oder höher als Betriebssystem für den PC. (Stand November 2023)
- Die Netzwerkverbindungseinstellungen variieren je nach verwendeter Umgebung.
- Informationen zum Konfigurieren der IP-Adresse und der DNS-Einstellungen für die Netzwerkverbindung finden Sie unter **Netzwerkeinstellungen** (S.105).
- Wenn ein Kommunikationsfehler auftritt oder keine stabile Verbindung hergestellt werden kann, konfigurieren Sie die Einstellungen entsprechend den Eingabeaufforderungen, z. B. den vom Einstellungen-Support-Tool angezeigten Meldungen, neu.
- Microsoft Windows ist eine eingetragene Marke der US-amerikanischen Microsoft Corporation in den USA und anderen Ländern.

## Einstellungen-Support-Tool

Das Einstellungen-Support-Tool ist eine Anwendung, die das Erstellen und Bearbeiten von Menüs, Menülisten und Geräteeinstellungen auf Ihrem PC ermöglicht.

- Einzelheiten finden Sie in der Bedienungsanleitung des Einstellungen-Support-Tools.

Dieses Tool kann von der folgenden Website installiert werden.

- Die Inhalte, Bildschirme usw. des Einstellungen-Support-Tools können beispielsweise aufgrund eines Tool-Upgrades ohne Vorankündigung geändert werden. Die Inhalte der URL und der QR-Codes können ohne vorherige Ankündigung geändert oder gelöscht werden.
  https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

# Typen von verwendbaren Behältern

## HEISSLUFT-UND-MIKROWELLE/ GRILLEN-UND-MIKROWELLE/MIKROWELLE

Da diese Programme Mikrowellen und Hitze (HEISSLUFT oder GRILLEN) verwenden, müssen Sie den Behälter sorgfältig auswählen.

GEEIGNET: Keramik, Hitzebeständiges Glas, z.B. Pyrex®

NICHT GEEIGNET:

Kunststoffe, Frischhaltefolie, Metall, Metallspieße, Aluminiumfolien, Silikon, Lackwaren, Glas ohne Hitzebeständigkeit, Papier, Holz, Korbgeflecht

## HEISSLUFT/GRILLEN/HEISSLUFT-UND-GRILLEN

GEEIGNET: Keramik, Hitzebeständiges Glas, z.B. Pyrex®, Metall, Metallspieße, Aluminiumfolie

NICHT GEEIGNET:

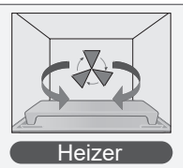
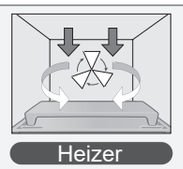
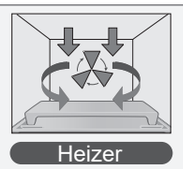
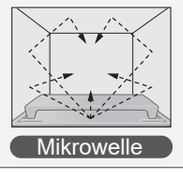
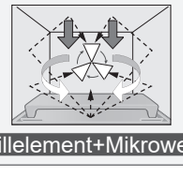
Kunststoffe, Frischhaltefolie, Silikon, Lackwaren, Glas ohne Hitzebeständigkeit, Papier, Holz, Korbgeflecht

- Für die Verwendung mit dem Grill vorgesehene Silikonbehälter können mit Heißluft verwendet werden.
  Bitte verwenden Sie den Behälter bei oder unterhalb der auf ihm angegebenen Hitzebeständigkeitstemperatur.

- Bitte beachten Sie bei Verwendung von hitzebeständiger Kochfolie oder Pergamentpapier die auf der Verpackung angegebene hitzebeständige Temperatur.

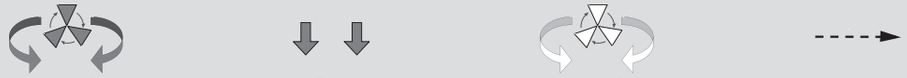


# Kochmodi

| Kochmodi | Wie es funktioniert |
|---|---|
| **Heißluft**<br> | Ein Heizelement (Umluftgebläse) zirkuliert die Wärme im gesamten Garraum und gart die Speisen vollständig, während die eingestellte Temperatur kontrolliert wird. (S.84) |
| **Grillen**<br> | Grillelemente sorgt für Wärme und ein Umwälzlüfter sorgt für die Verteilung der Wärme im gesamten Garraum.<br>Jede Oberfläche des Essens ist gut gegart. (S.85) |
| **Heißluft-und-Grillen**<br> | Sowohl das Heizelement (Umluftgebläse) als auch die Grill zirkulieren die Wärme im Garraum und regeln gleichzeitig die Temperatur.<br>Gart das Essen durch und bräunt es an der Oberfläche. (S.86) |
| **Mikrowelle**<br> | ● **Sie können das reine Mikrowellengaren in Schritt 2 oder nur in Schritt 3 des schrittweisen Garens einstellen.**<br>Wendet Mikrowellen auf die Lebensmittel an, wodurch die Moleküle in den Lebensmitteln stark kollidieren und durch Reibung zu Erwärmung führen. Dadurch werden die Speisen an der Oberfläche und im Inneren etwa gleich stark erhitzt. (S.87) |
| **Heißluft-und-Mikrowelle**<br> | Kombiniertes Kochen mit Heißluft und Mikrowelle.<br>Ein Heizelement zirkuliert die Wärme im gesamten Garraum und regelt dabei die eingestellte Temperatur, während die Mikrowellen die Speisen vollständig erhitzen.<br>Die Kochzeit wird verringert. (S.88) |
| **Grillen-und-Mikrowelle**<br> | Kombiniertes Kochen mit Grill und Mikrowelle.<br>Der Grill sorgt für zusätzliche Wärme, während eine Mikrowelle das Essen erhitzt. Zusätzlich sorgt ein Umluftventilator für ein knuspriges Ergebnis auf der gesamten Oberfläche.<br>Die Kochzeit wird verringert. (S.89) |

- Die Abbildungen dienen zur Verdeutlichung. Das zu verwendende Zubehör unterscheidet sich je nach Kochmodus.

**Über die Pfeile in der Abbildung**



# Kochtabelle

**Die angegebene Kochzeit dient nur als allgemeine Richtlinie. Passen Sie sie abhängig von der Art des Lebensmittels und der Starttemperatur an.**

- Dieser Herd ist zum Aufwärmen bereits gekochter Speisen konzipiert.
- Panasonic Corporation bietet keine Garantie jeglicher Art, weder direkt noch indirekt, einschließlich aber nicht beschränkt auf Gewährleistung der Marktgängigkeit, Eignung für einen bestimmten Zweck oder der Nichtverletzung der Rechte Dritter. Die Nutzung des Produkts durch einen Benutzer erfolgt auf eigenes Risiko. Alle Kocheinstellungen dienen nur zur Orientierung und sollten je nach Ausgangszustand, Temperatur, Feuchtigkeit und Art der Lebensmittel geändert werden. Abhängig von den Eigenschaften des Lebensmittels müssen möglicherweise Garzeiten und Leistungsstufen angepasst werden. Stellen Sie vor dem Servieren von Speisen sicher, dass diese eine sichere Temperatur erreicht haben. Öl aus den Lebensmitteln kann zu Fehlfunktionen führen.
- Stellen Sie die als Zubehör mitgelieferte Kochplatte in den Herdinnenraum ein, wenn Vorheizen ausgeführt wird.
- Bei hoher Lüftergeschwindigkeit können Lebensmittel auf der Oberfläche verstreut werden. Bitte senken Sie in diesem Fall die Lüftergeschwindigkeit.

- Einzelheiten zur Verwendung des Zubehörs vor dem Kochen finden Sie unter „Zubehör“ (S.68).

## ■Aufwärmen

| Kategorie | Nr. | Menü | Start-temperatur | Menge (Gewicht) | Zubehör | Vorheiz-temperatur | Programm | | | | | | Gesamtzeit |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Schritt | Heißluft | Grillen | Lüfter | MW | Zeit | |
| Bäckerei | 000 | 1 Scheibe Toast | Raum-temperatur | 1 Scheibe (45 g) | — | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 100% | AUS | 35 s | 35 s |
| | 001 | 2 Scheiben Toas | Raum-temperatur | 2 Scheiben (90 g) | — | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 100% | AUS | 45 s | 45 s |
| | 002 | 1 Croissant | Raum-temperatur | 1 Stück (70 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 280°C | AUS | 80% | 800 W | 15 s | 20 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | AUS | 90% | AUS | 5 s | |
| | 003 | 2 Croissants | Raum-temperatur | 2 Stück (140 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 230°C | AUS | 80% | 800 W | 25 s | 30 s |
| | | | | | | | 2 | 230°C | AUS | 90% | AUS | 5 s | |
| | 004 | 1 Stück Bagel | Raum-temperatur | 1 Stück (80 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 100% | 300 W | 30 s | 35 s |
| | | | | | | | 2 | AUS | HOCH | 100% | AUS | 5 s | |
| | 005 | 2 Stücke Bagel | Raum-temperatur | 2 Stück (160 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 80% | 300 W | 35 s | 45 s |
| | | | | | | | 2 | AUS | HOCH | 80% | AUS | 10 s | |
| | 006 | Waffel | Raum-temperatur | 1 Stück (70 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 50% | 900 W | 25 s | 25 s |
| | 007 | Schokoladenbr | Raum-temperatur | 1 Stück (80 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 80% | 900 W | 25 s | 25 s |
| Sandwich | 008 | Schinken Käse | Gekühlt | 1 Stück (130 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 100% | 1050 W | 40 s | 40 s |
| | 009 | Hühnchensand | Gekühlt | 1 Stück (160 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 90% | 1050 W | 45 s | 45 s |
| | 010 | Toast Sandwich | Gekühlt | 1 Stück (170 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 70% | 1050 W | 50 s | 50 s |
| | 011 | Wrap | Gekühlt | 1 Stück (110 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 70% | 1050 W | 40 s | 40 s |
| Pizza | 012 | Kühlpizza | Gekühlt | 1 Stück (180 g) | — | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 80% | 800 W | 40 s | 1 min 25 s |
| | | | | | | | 2 | AUS | HOCH | 80% | AUS | 45 s | |
| | 013 | Tiefkühlpizza | Gefroren | 1 Stück (180 g) | — | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 60% | 800 W | 1 min 20 s | 1 min 35 s |
| | | | | | | | 2 | AUS | HOCH | 60% | 400 W | 15 s | |
| | 014 | Kühle Peperoni | Gekühlt | 1 Stück (210 g) | — | 280°C | 1 | AUS | HOCH | 70% | 700 W | 50 s | 1 min 35 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HOCH | 70% | AUS | 45 s | |
| | 015 | Gefrorene Pepe | Gefroren | 1 Stück (210 g) | — | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 60% | 1050 W | 1 min 20 s | 1 min 45 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HOCH | 60% | AUS | 25 s | |



| Kategorie | Nr. | Menü | Start-temperatur | Menge (Gewicht) | Zubehör | Vorheiz-temperatur | Programm | | | | | | Gesamtzeit |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Schritt | Heißluft | Grillen | Lüfter | MW | Zeit | |
| Gebäck | 016 | Scone | Gekühlt | 1 Stück (80 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 80% | 900 W | 25 s | 25 s |
| | 017 | Muffin | Gekühlt | 1 Stück (80 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 280°C | AUS | 100% | 800 W | 20 s | 30 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | AUS | 100% | AUS | 10 s | |
| | 018 | Brownie | Gekühlt | 1 Stück (40 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 180°C | AUS | 50% | 800 W | 25 s | 25 s |
| | 019 | Apfelkuchen | Gekühlt | 1 Stück (110 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 200°C | AUS | 70% | 700 W | 35 s | 40 s |
| | | | | | | | 2 | 200°C | AUS | 70% | AUS | 5 s | |
| gebraten/ gegrillt | 020 | Gegrilltes Hühn | Gefroren | 1 Stück (130 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 50% | 1050 W | 2 min | 2 min 45 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | AUS | 30% | 800 W | 45 s | |
| | 021 | Frittiertes Hühn | Gefroren | 1 Stück (100 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 60% | 1050 W | 1 min 40 s | 1 min 40 s |
| | 022 | Frittierter Fisch | Gefroren | 1 Stück (50 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 50% | 1050 W | 1 min | 1 min 20 s |
| | | | | | | | 2 | 250°C | AUS | 50% | AUS | 20 s | |
| | 023 | Pommes Frites | Gefroren | 150 g | Herdblech | 280°C | 1 | 280°C | AUS | 60% | 800 W | 1 min 30 s | 1 min 30 s |
| | 024 | Zwiebelringe | Gefroren | 150 g | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 80% | 1050 W | 1 min | 1 min 30 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | AUS | 70% | AUS | 30 s | |
| | 025 | Kartoffelpuffer | Gefroren | 1 Stück (60 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 100% | 1050 W | 40 s | 1 min 10 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | HOCH | 70% | AUS | 30 s | |
| Auflauf | 026 | Kühle Gratin | Gekühlt | 1 Stück (220 g) | — | 280°C | 1 | 250°C | AUS | 90% | 800 W | 1 min 20 s | 2 min |
| | | | | | | | 2 | 250°C | AUS | 90% | 600 W | 40 s | |
| | 027 | Gefrorene Grati | Gefroren | 1 Stück (220 g) | — | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 50% | 1050 W | 3 min 30 s | 3 min 30 s |
| Sonstiges | 028 | Quiche | Gekühlt | 1 Stück (100 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 70% | 1050 W | 35 s | 40 s |
| | | | | | | | 2 | AUS | NIEDRIG | 60% | AUS | 5 s | |
| | 029 | Fleischpastete | Gekühlt | 1 Stück (130 g) | Herdblech | 280°C | 1 | 180°C | AUS | 40% | 800 W | 45 s | 50 s |
| | | | | | | | 2 | 180°C | AUS | 40% | AUS | 5 s | |
| | 030 | Hot Dog | Gekühlt | 1 Stück (90 g) | Herdblech | 280°C | 1 | AUS | NIEDRIG | 50% | 1050 W | 28 s | 28 s |

### ⚠ WARNUNG

**Achten Sie darauf, Speisen nicht zu überhitzen.**

Wenn die Erhitzungszeit für die Menge der Lebensmittel zu lang ist, besteht die Gefahr von Feuer oder Rauch.

- Beginnen Sie beim Erhitzen immer mit minimaler Garzeit und erhitzen Sie, während Sie den Fortschritt im Auge behalten.
- Seien Sie besonders beim Erhitzen kleiner Mengen, öliger oder fettiger Lebensmittel oder Flüssigkeiten sowie von Süßkartoffeln und anderem Wurzelgemüse vorsichtig.

### ⚠ VORSICHT

**Achten Sie beim Herausnehmen von Speisen aus dem Herd darauf, dass keine Kochfolie oder Ähnliches mit der Oberhitze in Berührung kommt.**

Es besteht die Gefahr von Feuer oder Rauch.

Bei Verwendung einer Kochfolie o.ä:

- Beachten Sie die auf der Verpackung angegebene Hitzebeständigkeitstemperatur.
- Verwenden Sie eine Foliengröße, die der Menge des Lebensmittels entspricht.
- Achten Sie darauf, dass die Folie nicht die Oberseite des Herdinnenraums berührt.

# Vorheizen

## Vorheizen starten

**Um mit dem Kochen zu beginnen, stellen Sie sicher, dass Sie vorheizen. Vor dem Kochen können Sie auch das Vorheizen alleine durchführen.**

### 1 Drücken Sie die Start-Taste




### 2 Vorheizen starten




- Während des Vorheizens zeigt die Vorheizzustand-Anzeigeleiste den Fortschritt des Vorheizens an. (Wenn die Vorheizzustand-Anzeigeleiste den rechten Rand erreicht und die Vorheiztemperaturanzeige aufleuchtet, ist das Vorheizen abgeschlossen.)

- Wird während des Vorheizens die Tür geöffnet oder geschlossen, stoppt das Vorheizen.
- Nach dem Schließen der Tür startet das Vorheizen automatisch nach ca. 10 Sekunden erneut. Wenn es nicht neu startet, drücken Sie die Start-Taste.

### 3 Der Vorheizvorgang ist abgeschlossen

- Ungefähre Vorheizzeit; 280 °C: 7 min.




- Die Standardeinstellung ist, dass der Piepton nach Abschluss des Vorheizens ertönt.
- Wenn die Tür nach Abschluss des Vorheizens offen bleibt, werden Sie durch einen Piepton darauf hingewiesen.
- Sie können den Piepton ausschalten.
  „Zum Wählen von EIN oder AUS für den Vorheiz-Piepton“ (S.102)
  „Zum Wählen von EIN oder AUS für den Tür-Alarm“ (S.102)
- Wenn die Herdinnenraumtemperatur nach Abschluss des Vorheizens unter die niedrigste Kochtemperatur sinkt, startet das Vorheizen automatisch erneut und die Herdinnentemperatur wird auf der eingestellten Vorheiztemperatur gehalten. Wenn nach Abschluss des Vorheizvorgangs 4 Stunden lang kein Vorgang ausgeführt wird, wird der Vorheizvorgang nicht erneut gestartet und der Bildschirm wechselt in den Anzeige-Aus-Zustand.
- Wenn die Tür nach Abschluss des Vorheizvorgangs 1 Minute oder länger geöffnet bleibt, wird der Vorheizvorgang nicht erneut gestartet, selbst wenn die Tür geschlossen ist. Drücken Sie die Start-Taste.

■ **Um das Vorheizen abzubrechen**
Drücken Sie die Stop/Reset-Taste einmal.



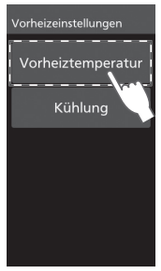
## Einstellen der erforderlichen Temperatur / Niedrigste Kochtemperatur*

**Die Temperatur des Vorheizens vor dem Kochen und die Temperatur, bei der mit dem Kochen begonnen werden kann, werden eingestellt.**
(Beisp.: Erforderliche Temperatur **280°C**, Niedrigste Kochtemperatur **250°C**)

### 1 Tippen Sie auf die Vorheizeinstellung (280 c)




### 2 Wählen Sie Vorheiztemperatur




### 3 Stellen Sie die erforderliche Temperatur ein und tippen Sie auf OK

- Von 180°C bis 280°C (Standardeinstellung: 280°C)




### 4 Stellen Sie die niedrigste Kochtemperatur* ein und tippen Sie auf OK

- Von 180°C bis 280°C (Standardeinstellung: 250°C)
- Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zum Home-Bildschirm zurück.




* Der Kochvorgang kann vor Abschluss des Vorheizens begonnen werden, indem die niedrigste Kochtemperatur unter die erforderliche Temperatur eingestellt wird.
Wenn die niedrigste Kochtemperatur auf eine niedrige Temperatur eingestellt ist, kann dies das Kochergebnis beeinträchtigen.

# Kühlung

## Kühlen des Herdinnenraums

**Nach dem Kochen können Sie den Herdinnenraum abkühlen, wenn Sie Wartungsarbeiten usw. durchführen.**

### 1 Tippen Sie auf die Vorheizeinstellung (280 °C)



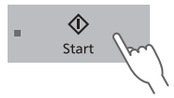

### 2 Wählen Sie Kühlung




### 3 Öffnen Sie die Tür ein wenig und starten Sie




- Öffnen Sie die Tür leicht, um sie zu verriegeln.
  (Halten Sie Ihr Gesicht fern.)




**⚠ VORSICHT**

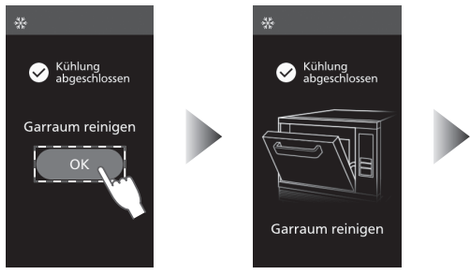
**Achten Sie beim Öffnen der Tür auf Heißluft.**

### 4 Starten des Kühlens

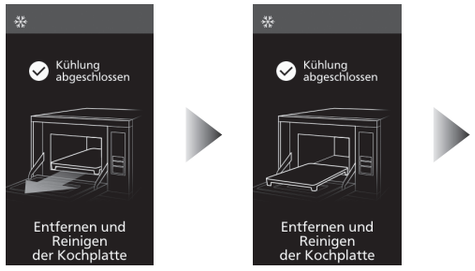
- Während des Kühlens kann der Kühlmodus zwischen **Normale Leistung** und **Hohe Leistung** umgeschaltet werden.




### 5 Tippen Sie auf OK




- Dieser Bildschirm wird nur angezeigt, wenn „Reinigung des Garraums anfordern“ auf „EIN“ gestellt ist. (S.104)
  (Standardeinstellung: EIN)







- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Die Abkühlzeit hängt von der Temperatur im Herd ab.
  (bis zu 45 Minuten)

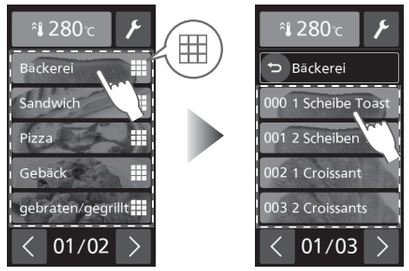


# Kochen

## Kochen mit einem gespeicherten Kochmenü

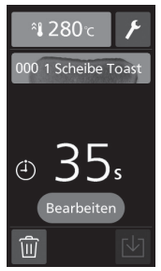
**Wählen Sie ein Kochmenü aus der Menüliste aus und beginnen Sie mit dem Kochen. Führen Sie das Vorheizen durch, bevor Sie mit dem Kochen beginnen.** (S.78)

### 1 Wählen Sie nach Abschluss des Vorheizens ein Kochmenü aus der Menüliste aus




- Die rechts mit ▦ angezeigten Elemente sind Kategorien.
  Wählen Sie die Kategorie aus, um die Menüs innerhalb der Kategorie anzuzeigen. Wenn Sie ein Element auswählen, neben dem rechts kein ▦ angezeigt wird, geht der Vorgang zu Schritt *2* über.
- Wenn „Menünummer auswählen“ in „Home-Einstellung“ eingestellt ist, geben Sie eine Nummer ein.
  (Standardeinstellung: Bildliste)

### 2 Überprüfen Sie die Kocheinstellungen des Menüs

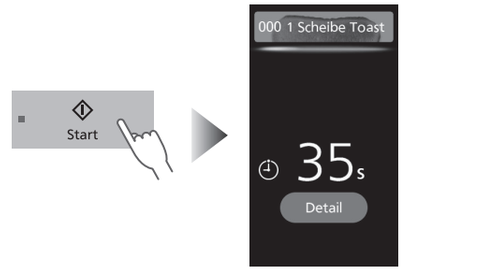



- Mit **Bearbeiten** können Sie die Gareinstellungen des Menüs überprüfen und bearbeiten. (S.93)
- Mit 🗑 können Sie das Menü löschen. (S.92)

**Geben Sie die Lebensmittel in den Herd und schließen Sie die Tür**

### 3 Drücken Sie die Start-Taste

(der Kochvorgang beginnt.)




- Nach dem Start des Garvorgangs können die Gareinstellungen des aktuellen Schritts mit **Detail** überprüft werden. „Kochmenü Setup-Bildschirm“ (S.83)

- Nach Abschluss des Kochvorgangs ertönt ein Piepton.
  Der Piepton stoppt, wenn Sie die Tür öffnen.

**Anmerkungen**

Das Kochmenü kann neu erstellt oder bearbeitet werden. Darüber hinaus besteht die Möglichkeit, über den USB-Speicherstick und Ihren PC Daten mit dem Herd auszutauschen.

- Verbindung zu Ihrem PC herstellen (S.73)
- Erstellen eines Kochmenüs (Seiten 83–91)
- Bearbeiten eines Kochmenüs (Seiten 92–94)
- Verwenden eines USB-Speichersticks (S.96)

# Kochen

## Mehr kochen

**Nach dem Kochen können Sie die Speisen bräunen oder die Innentemperatur der Speisen erhöhen.**

### *1* Nachdem der Kochvorgang beendet ist, wählen Sie **Weiter kochen**




### *2* Wählen Sie **Weiter grillen** oder **Weiter erhitzen**




**Weiter grillen**:
Erhitzen mit Grill mit auf hoher Stufe und Lüftergeschwindigkeit auf 100%.

**Weiter erhitzen**:
Erhitzen mit der Heißluft auf 280°C, der Mikrowelle auf 600 W und der Lüftergeschwindigkeit auf 30%.

### *3* Wählen Sie das Heizzeit-Menü

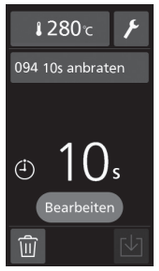



■„Weiter grillen“ -Menü



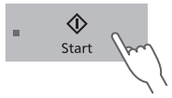

■„Weiter erhitzen“ -Menü

- Wenn „Menünummer auswählen“ in „Home-Einstellung“ eingestellt ist, geben Sie eine Nummer ein.
  094: 10s anbraten
  095: 20s anbraten
  096: 30s anbraten
  097: 10s erhitzen
  098: 20s erhitzen
  099: 30s erhitzen




**Geben Sie die Lebensmittel in den Herd und schließen Sie die Tür**

### *4* Drücken Sie die Start-Taste




(der Kochvorgang beginnt.)

- Nach dem Start des Garvorgangs können die Gareinstellungen des aktuellen Schritts mit **Detail** überprüft werden. „Kochmenü Setup-Bildschirm“ (S.83)

**Anmerkungen**

- Wenn beim Bearbeiten mit dem Einstellungen-Support-Tool die Menünummern von 094 bis 099 gelöscht werden, wird **Weiter kochen** aus den angezeigten Menüs gelöscht.



# Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher

## Kochmenü Setup-Bildschirm

**Sie können den Inhalt des Kochmenüs im Kochmenü-Setup-Bildschirm festlegen oder bearbeiten.**

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

**■ Zur Anzeige des Kochmenü-Setup-Bildschirms**

Bei der Neuerstellung eines Kochmenüs führen Sie Schritt *1* von „Heißluftkochen“ durch (S.84)
Beim Bearbeiten eines Kochmenüs führen Sie die Schritte *1* bis *2* von „Bearbeiten eines Kochmenüs“ aus (S.93)




Schritt Nummer (Seiten 90–91)

Die eingestellte Zeit für jeden Schritt

Grillen (S.85, S.86, S.89)

Heißluft (S.84, S.86, S.88)

Unterstützende Kochfunktionen (S.94)
- Dies kann nur beim Bearbeiten eines bereits im Speicher registrierten Menüs verwendet werden.

Zeigt die gesamte Kochzeit an.

Sie können einen Piepton oder keinen Piepton für das Ende jedes Schritts einstellen. (S.90)

Mikrowelle (Seiten 87–89)

Lüftergeschwindigkeit (S.84, S.85, S.90, S.91)

Bestätigen Sie den Einstellungsinhalt.

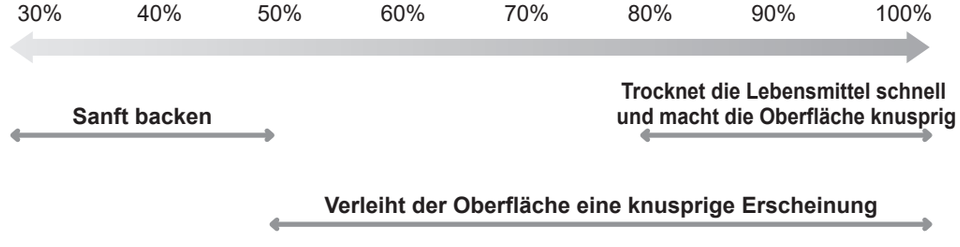
**Anmerkungen**

- Wenn Sie beim Einstellen oder Bearbeiten des Kochmenüs, beim Anpassen der Temperatur, der Lüftergeschwindigkeit und der Zeit die Taste gedrückt halten, erfolgt ein schneller Vorlauf.
- Bei der Bildschirmbedienung des Hauptgeräts können Sie den Kochmenünamen, den Kategorienamen, die Menüanordnung oder das Hintergrundbild nicht festlegen oder bearbeiten.
  Verwenden Sie zum Festlegen oder Bearbeiten das Einstellungen-Support-Tool.

**Lüftergeschwindigkeit**

- Der Lüfter zirkuliert die Hitze des Heizelementes im gesamten Garraum, um die Speisen zu bräunen und die Oberfläche knusprig zu machen.
- Beim Garen in anderen Betriebsarten als der Mikrowelle kann die Lüftergeschwindigkeit zwischen 30% und 100% eingestellt werden. Passen Sie diese je nach Lebensmittel an.

**■ Richtlinie zur Lüftergeschwindigkeit**




Deutsch

# Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher

## Heißluftkochen

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

(Beisp.: Ein-Schritt-Kochen, Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, 2 min)

### 1 Tippen Sie auf +, und tippen Sie auf Bearbeiten




- + wird am Ende der Menüliste oder an der Stelle angezeigt, an der das Kochmenü gelöscht wurde.

### 2 Tippen Sie auf (Heißluft)




### 3 Stellen Sie die Herdtemperatur ein und tippen Sie auf OK




- Von 180°C bis 280°C
- Tippen Sie auf AUS, um den bereits gewählten Kochprozess abzubrechen.

### 4 Stellen Sie Lüftergeschwindigkeit ein, und tippen Sie auf OK




- Von 30% bis 100%
- „Lüftergeschwindigkeit“ (S.83)

### 5 Tippen Sie auf die Zeiteinstellung

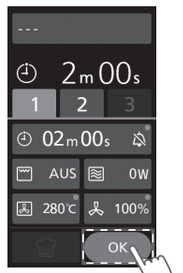



### 6 Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK




- Maximale Einstellzeit 30 Minuten für jeden Schritt

### 7 Tippen Sie auf OK




- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 2 auf 2. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- ● wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.

### 8 Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)




- Tippen Sie auf Bearbeiten, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.

**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt 7 auf OK tippen, können Sie die jeweiligen Einstellungen ändern, indem Sie auf (Heißluft) und (Lüftergeschwindigkeit) tippen.



## Kochen mit Grillen

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

(Beisp.: Ein-Schritt-Kochen, Grillen Hoch, Lüftergeschwindigkeit 100%, 2 min)

### 1 Tippen Sie auf +, und tippen Sie auf Bearbeiten




- + wird am Ende der Menüliste oder an der Stelle angezeigt, an der das Kochmenü gelöscht wurde.

### 2 Tippen Sie auf (Grillen)

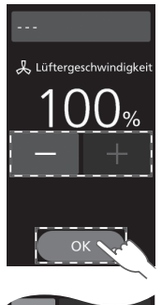



### 3 Wählen Sie Hoch




- Tippen Sie auf AUS, um den bereits gewählten Kochprozess abzubrechen.

### 4 Stellen Sie Lüftergeschwindigkeit ein, und tippen Sie auf OK




- Von 30% bis 100%
- „Lüftergeschwindigkeit“ (S.83)

### 5 Tippen Sie auf die Zeiteinstellung

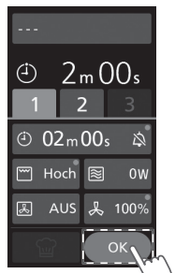



### 6 Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK




- Maximale Einstellzeit 30 Minuten für jeden Schritt

### 7 Tippen Sie auf OK




- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 2 auf 2. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- ● wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.

### 8 Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)




- Tippen Sie auf Bearbeiten, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.

**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt 7 auf OK tippen, können Sie die jeweiligen Einstellungen ändern, indem Sie auf (Grillen) und (Lüftergeschwindigkeit) tippen.

# Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher

## Kochen mit Heißluft-und-Grillen

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

(Beisp.: Ein-Schritt-Kochen, Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, Grillen Hoch, 2 min)

**Führen Sie die Schritte *1* bis *4* von „Heißluftkochen“ aus (S.84)**

### *5* Tippen Sie auf (Grillen)




### *6* Wählen Sie Hoch

- Tippen Sie auf **AUS**, um den bereits gewählten Kochprozess abzubrechen.

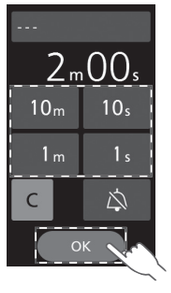



### *7* Tippen Sie auf die Zeiteinstellung




### *8* Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK

- Maximale Einstellzeit 30 Minuten für jeden Schritt



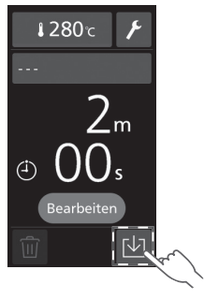

### *9* Tippen Sie auf OK

- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 2 auf 2. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.




### *10* Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)

- Tippen Sie auf **Bearbeiten**, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt *9* auf OK tippen, können Sie die jeweiligen Einstellungen ändern, indem Sie auf (Heißluft), (Grillen) und (Lüftergeschwindigkeit) tippen.



## Mikrowellenbetrieb

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

Es ist nicht möglich, das einstufige Garen nur mit der Mikrowelle einzustellen. (Die Einstellungen für den zweiten und dritten Schritt können nur für die Mikrowelle eingestellt werden.)

(Beisp.: Zwei-Schritt-Kochen, **Schritt 1** [Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, Mikrowelle 800 W, 2 min] → **Schritt 2** [Mikrowelle 1050 W, 2 min]

**Stellen Sie Schritt 1 ein (S.90)**

### *1* Tippen Sie auf 2

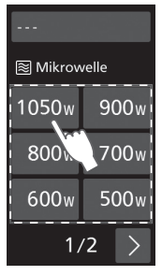



### *2* Tippen Sie auf (Mikrowelle)




### *3* Wählen Sie die Mikrowellenleistung

- Während Schritt 2 Von 0 W bis 1050 W
- Während Schritt 3 Von 0 W bis 600 W

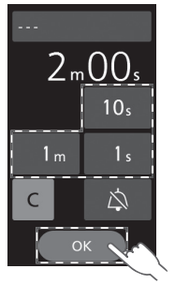



### *4* Tippen Sie auf die Zeiteinstellung



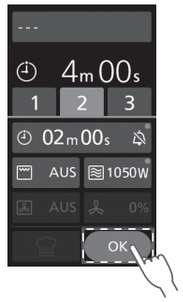

### *5* Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK

- Während Schritt 2 Maximale Einstellzeit 5 Minuten
- Während Schritt 3 Maximale Einstellzeit 10 Minuten



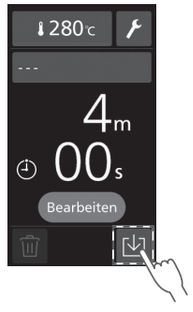

### *6* Tippen Sie auf OK

- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 3 auf 3. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.




### *7* Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)

- Tippen Sie auf **Bearbeiten**, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt *6* auf OK tippen, können Sie die Einstellung ändern, indem Sie auf (Mikrowelle) tippen.

# Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher

## Kochen mit Heißluft-und-Mikrowelle

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

(Beisp.: Ein-Schritt-Kochen, Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, Mikrowelle 800 W, 2 min)

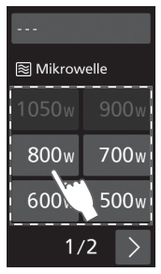
**Führen Sie die Schritte *1* bis *4* von „Heißluftkochen“ aus (S.84)**

### *5* Tippen Sie auf (Mikrowelle)




### *6* Wählen Sie die Mikrowellenleistung

- Von 0 W bis 800 W

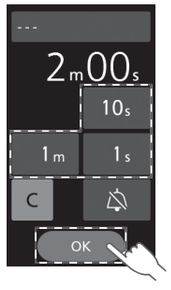



### *7* Tippen Sie auf die Zeiteinstellung




### *8* Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK

- Während Schritt 1, 2
  Maximale Einstellzeit
  5 Minuten
- Während Schritt 3
  Maximale Einstellzeit
  10 Minuten



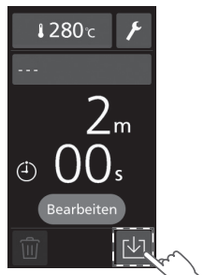

### *9* Tippen Sie auf OK

- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 2 auf 2. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.




### *10* Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)

- Tippen Sie auf **Bearbeiten**, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt *9* auf OK tippen, können Sie die jeweiligen Einstellungen ändern, indem Sie auf (Heißluft), (Mikrowelle) und (Lüftergeschwindigkeit) tippen.



## Kochen mit Grillen-und-Mikrowelle

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

(Beisp.: Ein-Schritt-Kochen, Grillen Hoch, Lüftergeschwindigkeit 100%, Mikrowelle 800 W, 2 min)

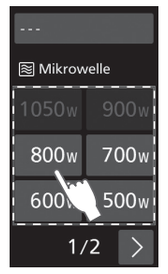
**Führen Sie die Schritte *1* bis *4* von „Kochen mit Grillen“ aus (S.85)**

### *5* Tippen Sie auf (Mikrowelle)




### *6* Wählen Sie die Mikrowellenleistung

- Wenn Grillen auf hoch eingestellt ist
  Von 0 W bis 800 W
- Wenn Grillen auf niedrig eingestellt ist
  Von 0 W bis 1050 W

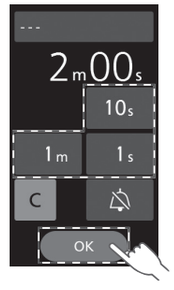



### *7* Tippen Sie auf die Zeiteinstellung




### *8* Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK

- Während Schritt 1, 2
  Maximale Einstellzeit
  5 Minuten
- Während Schritt 3
  Maximale Einstellzeit
  10 Minuten




### *9* Tippen Sie auf OK

- Tippen Sie beim Einstellen von Schritt 2 auf 2. „Kochen in Schritten“ (S.91)
- wird oben rechts neben der eingestellten Funktionstaste angezeigt.




### *10* Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)

- Tippen Sie auf **Bearbeiten**, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten. Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

Anmerkungen

- Bis Sie in Schritt *9* auf OK tippen, können Sie die jeweiligen Einstellungen ändern, indem Sie auf (Grillen), (Mikrowelle) und (Lüftergeschwindigkeit) tippen.

# Erstellen eines Kochmenüs und Ablegen im Speicher

## Kochen in Schritten

**Nutzen Sie die Heißluft-, Grill- und Mikrowellenfunktionen passend zu Ihrem Rezept.**
**Die Mikrowellenleistung, Temperatur, Garzeit usw. können in bis zu drei kontinuierlichen Schritten eingestellt werden.**

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

Beisp.: Schritt 1 [Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, Mikrowelle 800 W, 2 min] →
Schritt 2 [Heißluft 280°C, Lüftergeschwindigkeit 100%, 2 min] →
Schritt 3 [Grillen Hoch, Lüftergeschwindigkeit 100%, 30 s]

### Schritt 1

**1 Tippen Sie auf +**

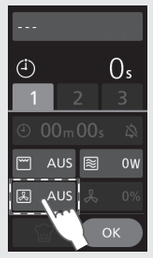



- + wird am Ende der Menüliste oder an der Stelle angezeigt, an der das Kochmenü gelöscht wurde.

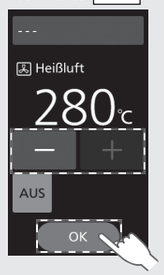
**2 Tippen Sie auf Bearbeiten**



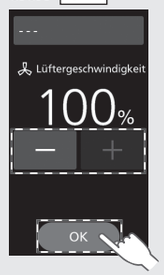

**3 Tippen Sie auf (Heißluft)**



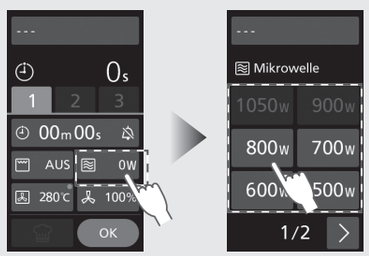

**4 Stellen Sie die Herdtemperatur ein und tippen Sie auf OK**




**5 Stellen Sie Lüftergeschwindigkeit ein, und tippen Sie auf OK**




**6 Tippen Sie auf (Mikrowelle) zum Wählen der Ausgabe**




**7 Tippen Sie auf die Zeiteinstellung**




**8 Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK**




**9 Tippen Sie auf 2**




- Tippen Sie auf , und Sie können einen Piepton () oder keinen Piepton () beim Ende jedes Schritts einstellen.

■ **Die maximale Mikrowellenleistung und maximale Einstellzeit jedes Schritts**

| | Mikrowelle | | Heißluft-und-Mikrowelle/ Grillen-und-Mikrowelle | | Heißluft/Grillen/ Heißluft-und-Grillen |
|---|---|---|---|---|---|
| | Maximale Mikrowellenleistung | Maximale Kochzeit | Maximale Mikrowellenleistung | Maximale Kochzeit | Maximale Kochzeit |
| Schritt 1 | Einstellung nicht verfügbar | Einstellung nicht verfügbar | 800 W* | 5 min. | 30 min. |
| Schritt 2 | 1050 W | 5 min. | 800 W* | 5 min. | |
| Schritt 3 | 600 W | 10 min. | 600 W | 10 min. | |

* Maximal 1050 W, wenn Grillen auf niedrig eingestellt ist





### Schritt 2

**1 Tippen Sie auf (Heißluft)**



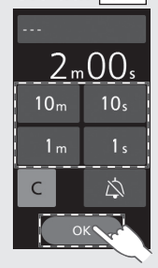

**2 Stellen Sie die Temperatur und Lüftergeschwindigkeit ein**



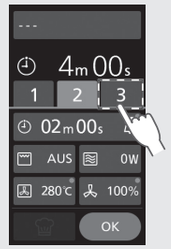

**3 Tippen Sie auf die Zeiteinstellung**




**4 Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK**




**5 Tippen Sie auf 3**




- Tippen Sie auf , und Sie können einen Piepton () oder keinen Piepton () beim Ende jedes Schritts einstellen.

### Schritt 3

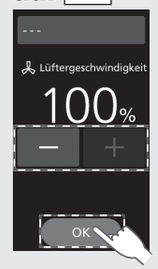
**1 Tippen Sie auf (Grillen)**




**2 Wählen Sie Hoch**



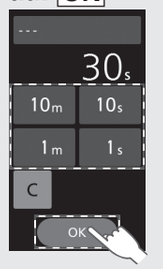

**3 Stellen Sie Lüftergeschwindigkeit ein, und tippen Sie auf OK**



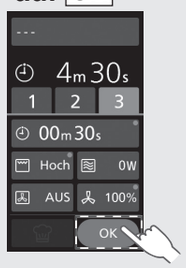

**4 Tippen Sie auf die Zeiteinstellung**




**5 Stellen Sie die Kochzeit ein und tippen Sie auf OK**




**6 Tippen Sie auf OK**




**Tippen Sie auf (Registrierung im Speicher)**




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.
- Das Kochmenü wird automatisch als höchste Nummer in der Menüliste benannt und im Speicher abgelegt.

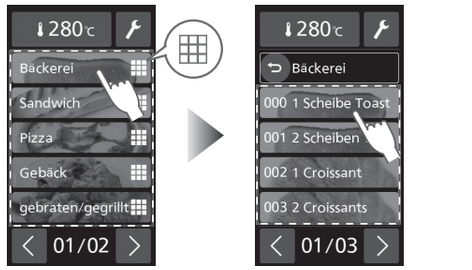
- Zeigt die Gesamtzeit für alle Schritte an.
- Tippen Sie auf Bearbeiten, um den Kochmenü-Setup-Bildschirm anzuzeigen.
- Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten.
  Sie können das Kochmenü auch im Speicher ablegen, indem Sie nach dem Kochvorgang auf drücken.

# Bearbeiten eines Kochmenüs

## Löschen eines Kochmenüs

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

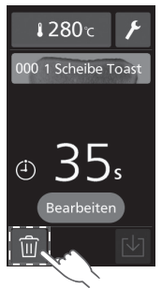
### 1 Wählen Sie das zu löschende Menü




- Die rechts mit ▦ angezeigten Elemente sind Kategorien. (S.81)
- Wenn „Menünummer auswählen“ in „Home-Einstellung“ eingestellt ist, geben Sie eine Nummer ein.

### 2 Tippen Sie auf 🗑

- Mit **Bearbeiten** können Sie die Gareinstellungen des Menüs überprüfen und bearbeiten.




### 3 Tippen Sie auf Ja

- Nachdem der Löschen-Bestätigung-Bildschirm 3 Sekunden lang angezeigt wurde, kehrt das Bedienfeld zum Home-Bildschirm zurück.
- Wenn Sie auf **Nein** tippen, kehrt die Benutzeroberfläche zum Bildschirm von Schritt *2* zurück.



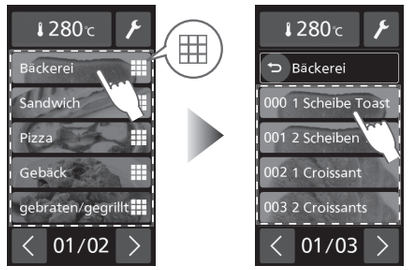

Anmerkungen

- Die Menünummer bleibt auch nach dem Löschen des Kochmenüs erhalten. + wird an der gelöschten Menünummer angezeigt.

## Bearbeiten eines Kochmenüs

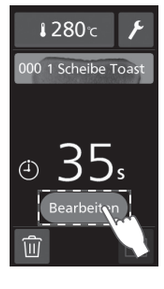
- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

### 1 Wählen Sie das zu bearbeitende Menü




- Die rechts mit ▦ angezeigten Elemente sind Kategorien. (S.81)
- Wenn „Menünummer auswählen“ in „Home-Einstellung“ eingestellt ist, geben Sie eine Nummer ein.

### 2 Tippen Sie auf Bearbeiten

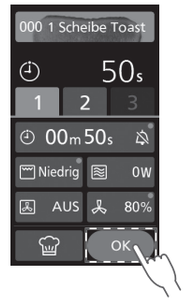



### 3 Wählen Sie das Element aus, das Sie bearbeiten möchten, und ändern Sie es

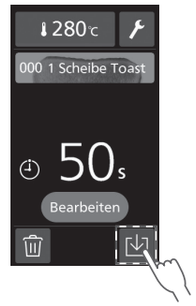



- ■ wird oben rechts neben der für des geänderte Element eingestellten Taste angezeigt.
- Um das Menü zu bearbeiten, tippen Sie auf 👨‍🍳 und Sie können die Funktion Unterstützende Kochfunktionen verwenden.

### 4 Tippen Sie auf OK




### 5 Tippen Sie auf 📥 (Registrierung im Speicher)




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.

Deutsch

# Bearbeiten eines Kochmenüs

## Verwenden Sie die Funktion Unterstützende Kochfunktionen

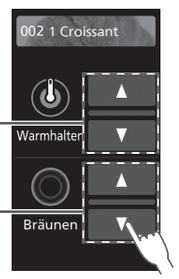
**Beim Bearbeiten der Menüinhalte können Sie die Funktion Unterstützende Kochfunktionen verwenden. Überprüfen Sie in der Funktion Unterstützende Kochfunktionen den Zustand der gegarten Lebensmittel. Beim nächsten Kochvorgang können Sie das Programm an Ihren bevorzugten Zustand der Lebensmitteltemperatur und der Bräunungsart anpassen.**

**Führen Sie die Schritte *1* bis *2* von „Bearbeiten eines Kochmenüs“ aus (S.93)**

### *3* Tippen Sie auf




### *4* Tippen Sie auf ▲/▼, um die Lebensmitteltemperatur und Bräunung einzustellen




Passen Sie die Lebensmitteltemperatur mit ▲/▼ an

- Passen Sie die Lebensmitteltemperatur entsprechend den Änderungen der Mikrowellenleistung an.

Passen Sie die Bräunung mit ▲/▼ an

- Passen Sie die Bräunung entsprechend der Lüftergeschwindigkeit und der sich ändernden Grillleistung an.

- Wenn eine Meldung angezeigt wird, überprüfen Sie den Inhalt und führen Sie die erforderlichen Korrekturen durch.
- In einem Menü, in dem die Mikrowelle nicht verwendet wird, kann die Lebensmitteltemperatur nicht eingestellt werden.

### *5* Überprüfen Sie das geänderte Programm




- ● wird oben rechts neben der für des geänderte Element eingestellten Taste angezeigt.
- Wenn Sie weitere Anpassungen vornehmen möchten, tippen Sie erneut auf und nehmen Sie die Anpassungen vor.

### *6* Tippen Sie auf OK




### *7* Tippen Sie auf

**(Registrierung im Speicher)**




**Registrierung im Speicher ist abgeschlossen**

- Drücken Sie die Stop/Reset-Taste, um zum Home-Bildschirm zurückzukehren.



# Notiz

# Sichern und Wiederherstellen mit dem USB-Speicherstick

**Es ist möglich, die Menüliste auf dem USB-Speicherstick zu sichern, mit dem Einstellungen-Support-Tool auf Ihrem PC zu bearbeiten und die mit dem Einstellungen-Support-Tool erstellte Menüliste und Geräteeinstellungen vom USB-Speicherstick auf dem Hauptgerät wiederherzustellen.**

- Der Ausdruck Wiederherstellen bezieht sich auf das Wiederherstellen zuvor gesicherter Daten oder das Importieren von Daten.

## Speichern auf dem USB-Speicherstick

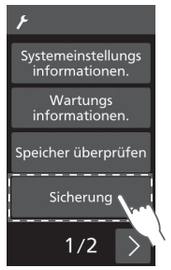
- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

**Einstecken des USB-Speichersticks (S.72)**

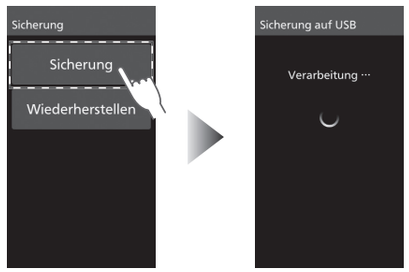
### 1 Tippen Sie auf (Tools)




### 2 Wählen Sie Sicherung




### 3 Tippen Sie auf Sicherung



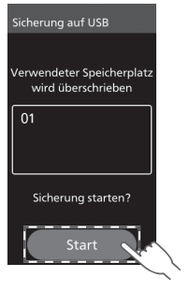

### 4 Wählen Sie den zu speichernden Speicherplatz




- Es gibt 10 Speicherplätze von „00“ bis „09“.
- Die Sicherung kann nicht im Speicherplatz „00 Import“ durchgeführt werden. Der Steckplatz „00 Import“ wird beim Wiederherstellen der im Einstellungen-Support-Tool erstellten Daten verwendet.

### 5 Tippen Sie auf Start

- Wenn in einem gesicherten Speicherplatz eine Menüliste vorhanden ist, wird diese überschrieben.




### 6 Legen Sie ein 4-stelliges Passwort fest, und tippen Sie auf OK




- Das festgelegte Passwort ist erforderlich, wenn die gespeicherte Menüliste auf dem Hauptgerät wiederhergestellt wird.
- Vergessen Sie das Passwort nicht.

### 7 Tippen Sie auf OK




- Die Benutzeroberfläche kehrt zum Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.

**Anmerkungen**

- Je nach Speicherplatznummer wird im Sicherungs-Speicherplatz „Backup 01“ bis „Backup 09“ angezeigt.



## Wiederherstellen vom USB-Speicherstick

- Diese Funktion kann nicht verwendet werden, wenn Speicher sperren auf EIN gestellt ist. Bitte heben Sie die Funktion Speicher sperren auf. (S.100)

**Einstecken des USB-Speichersticks (S.72)**

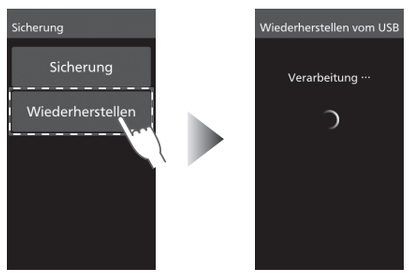
### 1 Tippen Sie auf (Tools)




### 2 Wählen Sie Sicherung




### 3 Tippen Sie auf Wiederherstellen



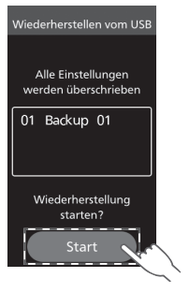

### 4 Wählen Sie die wiederherzustellenden Daten




- In den Speicherplätzen mit Daten werden „00 Import“, „Backup 01“ bis „Backup 09“ angezeigt.
- Wählen Sie beim Wiederherstellen von Daten, die mit dem Einstellungen-Support-Tool erstellt wurden, „00 Import“.

### 5 Tippen Sie auf Start

- Wenn die Wiederherstellung durchgeführt wird, werden die im Hauptgerät registrierte Menüliste und Geräteeinstellungen überschrieben.




### 6 Geben Sie das 4-stellige Passwort ein, und tippen Sie auf OK




- Geben Sie das Passwort ein, das beim Durchführen der Sicherung festgelegt oder mit dem Einstellungen-Support-Tool festgelegt wurde.




- Wenn die Wiederherstellung abgeschlossen ist, wird das Hauptgerät neu gestartet.

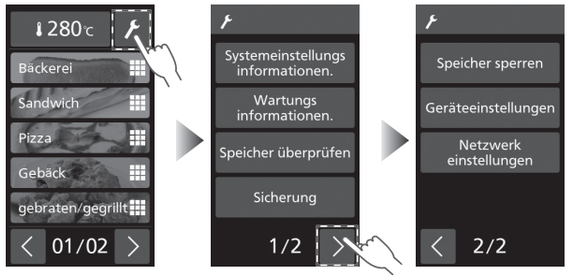
**Anmerkungen**

- Einzelheiten zum Einstellungen-Support-Tool finden Sie in der Bedienungsanleitung des Einstellungen-Support-Tools.

# Verschiedene Einstellungen

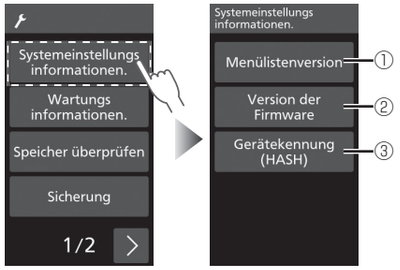
## Tools

**Sie können verschiedene Einstellungen wie Bildschirm und Piepton sowie netzwerkbezogene Einstellungen ändern und bestätigen.**




- Während die Funktion Speicher sperren EIN ist, können **Sicherung**, **Geräteeinstellungen** und **Netzwerkeinstellungen** nicht ausgewählt werden. (S.100)

### Systemeinstellungsinformationen.

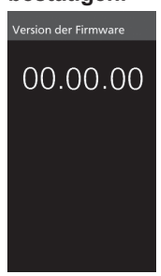



**Tippen Sie auf ①, um die Menülistenversion zu bestätigen.**




- Nach 3 Sekunden kehrt die Benutzeroberfläche zu dem Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.
- Die Menülistenversion kann auch über das Einstellungen-Support-Tool bestätigt werden.

**Tippen Sie auf ②, um die Version der Firmware des Netzwerkmoduls zu bestätigen.**




- Nach 3 Sekunden kehrt die Benutzeroberfläche zu dem Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.

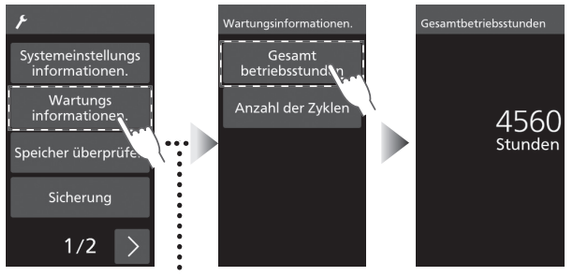
**Tippen Sie auf ③, um die Gerätekennung (HASH) zu bestätigen.**




- Tippen Sie auf **OK**, um zu dem Bildschirm zurückzugehen, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.



## Wartungsinformationen.




**■ So überprüfen Sie die Gesamtbetriebsstunden (einschließlich Vorheizen)**

**Anmerkungen**

Der höchste Wert des Zählers beträgt 999999 Stunden. Bei der nächsten Verwendung wird auf „0“ zurückgestellt.

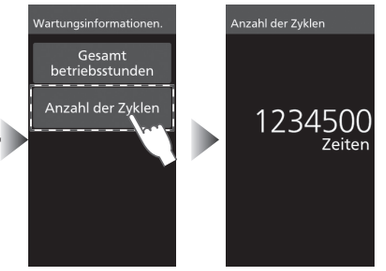
- Die Gesamtbetriebsstunden werden auf die nächste Stunde abgerundet.

Beisp.)

| Gesamtbetriebsstunden | Anzeige |
|---|---|
| 59 min. | 0 |
| 1 h 59 min | 1 |

- Nach 3 Sekunden kehrt die Benutzeroberfläche zu dem Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.

**■ So überprüfen Sie die Anzahl der Zyklen (einschließlich Vorheizen)**




**Anmerkungen**

- Der höchste Wert des Zählers beträgt 3999999 Mal. It returns to “0” the next time it is used.
- Wenn Sie nach einer Pause in der Mitte erneut mit dem Kochen beginnen, zählt dies ebenfalls als neuer Zyklus.

- Die letzten beiden Zahlen der Gesamtzahl der Zyklen werden abgerundet.

Beisp.)

| Anzahl der Zyklen | Anzeige |
|---|---|
| 99 Mal | 0 |
| 101 Mal | 100 |
| 1100 Mal | 1100 |

- Nach 3 Sekunden kehrt die Benutzeroberfläche zu dem Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.

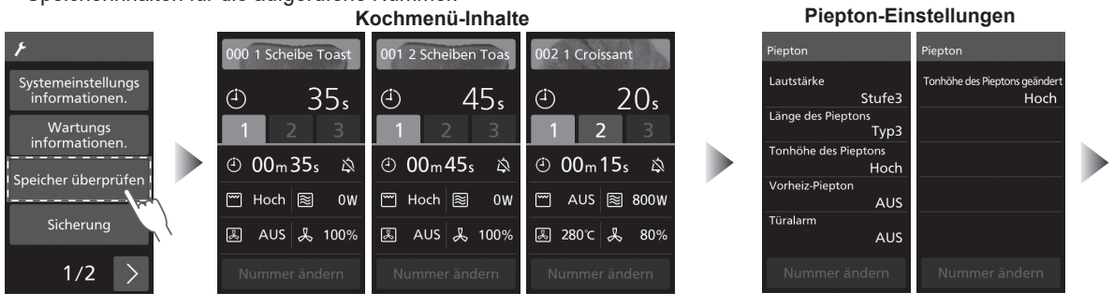
## Speicher überprüfen

Die im Speicher registrierten Informationen sowie die Pieptoneinstellungen, Speichersperreinstellungen und Wartungsrichtlinien werden alle 3 Sekunden angezeigt.

- Um eine bestimmte Menünummer zur Bestätigung aufzurufen, drücken Sie die Stop/Reset-Taste, während sich die Anzeige ändert, tippen Sie dann auf **Nummer ändern**, geben Sie die Menünummer ein und tippen Sie auf **OK**. Drücken Sie die Start-Taste, um die Speicherinhalte der Reihe nach anzuzeigen, beginnend mit den Speicherinhalten für die aufgerufene Nummer.

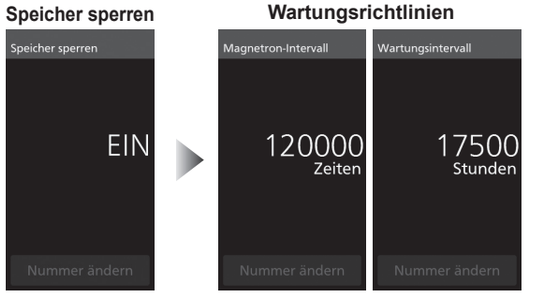
**Kochmenü-Inhalte**

**Piepton-Einstellungen**




**Speicher sperren**

**Wartungsrichtlinien**




- Die Benutzeroberfläche kehrt zum Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf angezeigt wurde.

## Sicherung (Seiten 96–97)

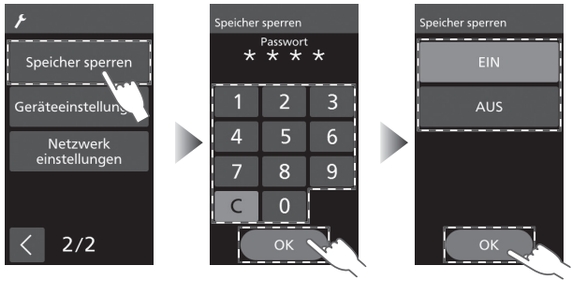
# Verschiedene Einstellungen

## Tools

### Speicher sperren

Sie können die Funktion Speicher sperren auf EIN oder AUS stellen.

● Um die Einstellungen für Speicher sperren zu konfigurieren, muss zuvor das Passwort festgelegt werden. (S.104)




(Standardeinstellung: AUS)

● Geben Sie das Passwort ein, dass in „Passwort“ (S.104) eingestellt wurde, und tippen Sie auf **OK**.

● Wählen Sie **EIN** oder **AUS**, und tippen Sie auf **OK**.

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor angetippt wurde.

Anmerkungen

**■ Wenn die Funktion Speicher sperren EIN ist**

● Wenn das Kochmenü ausgewählt ist, beginnt der Kochvorgang, auch wenn die Start-Taste nicht gedrückt wird.

● Die Punkte **Sicherung**, **Geräteeinstellungen** und **Netzwerkeinstellungen** im Service-Tool können nicht gewählt werden.
Darüber hinaus kann das Menü auch nicht bestätigt, bearbeitet, gelöscht usw. werden.

● Während die Funktion Speicher sperren EIN ist, wird als Service-Tool-Symbol angezeigt.

**■ Wenn die Funktion Speicher sperren AUS ist**

● Drücken Sie die Start-Taste, um den Kochvorgang zu starten.



### Geräteeinstellungen

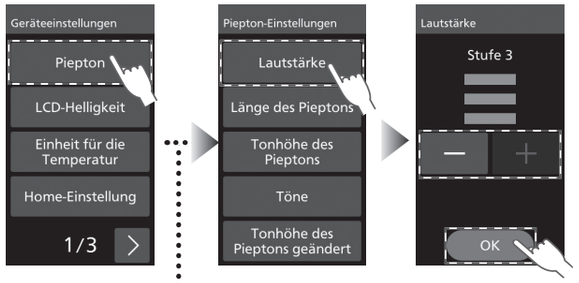
● Wird nicht angezeigt, während die Funktion Speicher sperren EIN ist. Führen Sie den Vorgang nach dem Entsperren der Speichersperre durch. (S.100)

**Die verschiedenen Einstellungen des Geräts können geändert werden.**




### Piepton

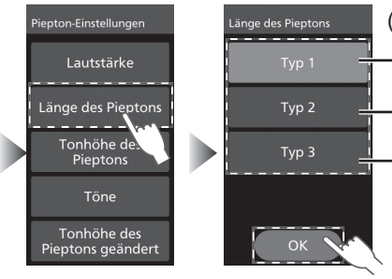
**■ Zum Ändern der Lautstärke**




(Standardeinstellung: Stufe 3)

● Wählen Sie die Lautstärke mit **+** oder **–**, und tippen Sie auf **OK**.

**■ Zum Ändern der Länge des Pieptons am Ende des Programms**




(Standardeinstellung: Typ 1)

Drei kurze Pieptöne alle 15 Sekunden

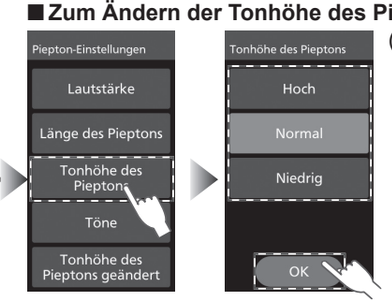
Kontinuierliche längere Pieptöne

Ein langer Piepton, dann drei längere Pieptöne alle 30 Sekunden

● Der Piepton stoppt, wenn Sie die Tür öffnen.

● Wählen Sie die Länge des Pieptons und tippen Sie auf **OK**.

**■ Zum Ändern der Tonhöhe des Pieptons am Ende des Programms**




(Standardeinstellung: Normal)

● Wählen Sie die Tonhöhe und tippen Sie auf **OK**.

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor angetippt wurde.

Deutsch

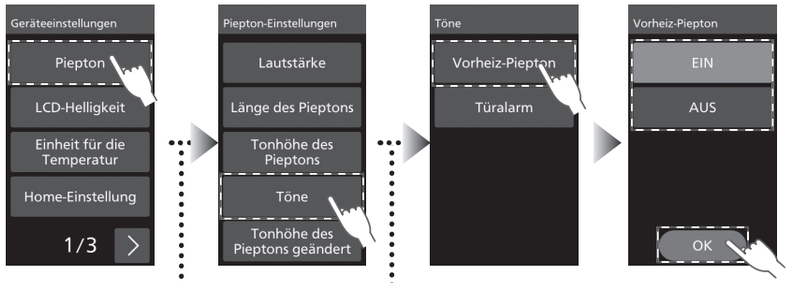
# Verschiedene Einstellungen

## Tools

### Geräteeinstellungen

● Wird nicht angezeigt, während die Funktion Speicher sperren EIN ist. Führen Sie den Vorgang nach dem Entsperren der Speichersperre durch. (S.100)

**Piepton (kontinuierlich)**




**■ Zum Wählen von EIN oder AUS für den Vorheiz-Piepton**

(Standardeinstellung: EIN)

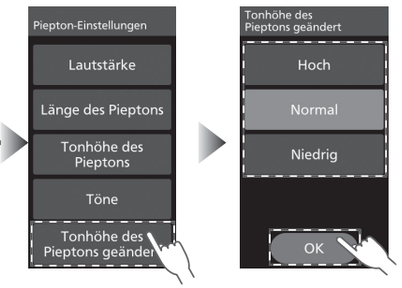
● Wählen Sie **EIN** oder **AUS**, und tippen Sie auf **OK**.

**■ Zum Wählen von EIN oder AUS für den Tür-Alarm**

(Standardeinstellung: EIN)

● Wählen Sie **EIN** oder **AUS**, und tippen Sie auf **OK**.

**■ Wenn Sie den Klang des Pieptons ändern möchten, der Sie über die Reinigung informiert**




(Standardeinstellung: Normal)

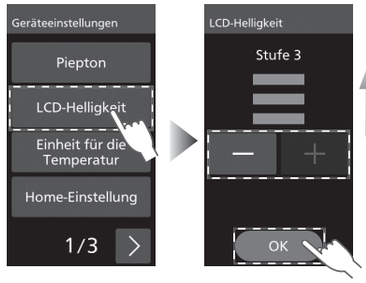
● Wählen Sie die Tonhöhe des Klangs und tippen Sie auf **OK**.

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.



### LCD-Helligkeit

Sie können die Helligkeit des Touchscreens wählen.




(Standardeinstellung: Stufe 3)

Hell

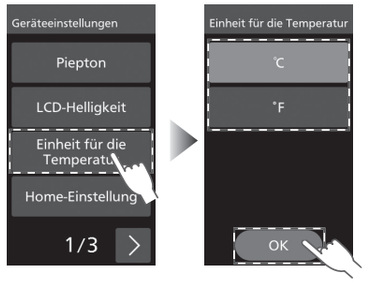
Dunkel

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.

● Wählen Sie die Helligkeit mit **+** oder **–**, und tippen Sie auf **OK**.

### Einheit für die Temperatur

Sie können die Einheit der angezeigten Temperatur auswählen.



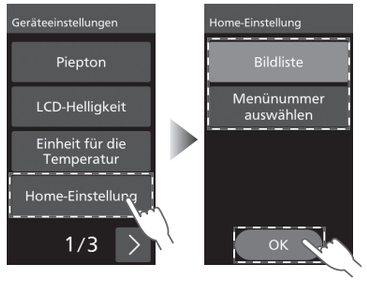

(Standardeinstellung: °C)

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.

● Wählen Sie **°C** oder **°F**, und tippen Sie auf **OK**.

### Home-Einstellung

Sie können zwischen zwei Arten von Home-Bildschirmen wählen.



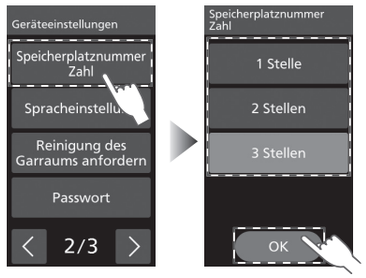

(Standardeinstellung: Bildliste)

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.

● Wählen Sie **Bildliste** oder **Menünummer auswählen**, und tippen Sie auf **OK**.

### Speicherplatznummer Zahl

Die Anzahl der Ziffern, die auf dem Home-Bildschirm eingegeben werden sollen, wenn „Home-Einstellung“ auf „Menünummer auswählen“ eingestellt ist, kann geändert werden.




Die Anzahl der Ziffern für die Menünummer ist standardmäßig auf das Doppelte eingestellt (100 Arten: 00–99).
Sie können auch einstellige Zahlen (10 Arten: 0–9) oder dreistellige Zahlen einstellen (1000 Arten: 000-999).

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.

# Verschiedene Einstellungen

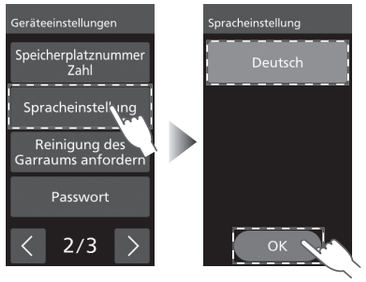
## Tools

### Geräteeinstellungen

● Wird nicht angezeigt, während die Funktion Speicher sperren EIN ist. Führen Sie den Vorgang nach dem Entsperren der Speichersperre durch. (S.100)

#### Spracheinstellung

Sie können die Anzeigesprache auswählen.







(Standardeinstellung: English)

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, wird die Benutzeroberfläche zurückgesetzt.

**Anmerkungen**

● Auf diesem Gerät können bis zu 2 Sprachen als Anzeigesprachen eingestellt werden. Stellen Sie die gewünschte Anzeigesprache ein, wenn Sie eine Menüliste aus dem Einstellungen-Support-Tool importieren.

● Wählen Sie die Sprache für die Anzeige, und tippen Sie auf **OK**.

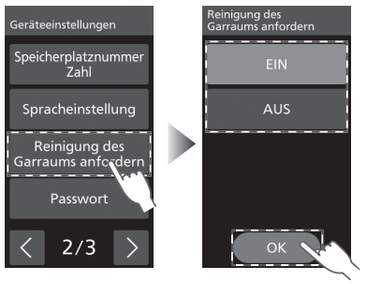
**■ Informationen zur Spracheinstellung des Geräts**

Die werkseitige Spracheinstellung ist „English“. Wenn Sie die Anzeigesprache auf eine andere Sprache einstellen, stellen Sie die Anzeigesprache des Geräts im Einstellungen-Support-Tool ein und importieren Sie dann eine Menüliste auf dieses Gerät.
Einzelheiten zum Einstellungen-Support-Tool finden Sie in der Bedienungsanleitung des Einstellungen-Support-Tools.

● Das Einstellungen-Support-Tool, die Bedienungsanleitung des Einstellungen-Support-Tools und in den werkseitig eingestellten Menülistendaten vorhandene Daten wie Menü und Kategorienamen in jeder Sprache können von der folgenden Website heruntergeladen werden.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

#### Reinigung des Garraums anfordern

Sie können die Einstellungen so konfigurieren, dass eine Benachrichtigung zur Durchführung der Reinigung während des Startvorgangs oder nach dem Abkühlen angezeigt wird oder nicht.







(Standardeinstellung: EIN)

● Nachdem die Einstellungsinformationen 3 Sekunden lang angezeigt wurden, kehrt das Bedienfeld zu dem Bildschirm zurück, der angezeigt wurde, bevor 🔧 angetippt wurde.

● Wählen Sie **EIN** oder **AUS**, und tippen Sie auf **OK**.

#### Passwort

Sie können das Passwort für die Einstellungen für Speicher sperren festlegen oder ändern.










● Geben Sie das Passwort ein, und tippen Sie auf **OK**.

● Geben Sie das Passwort erneut ein, und tippen Sie auf **OK**.
● Vergessen Sie das Passwort nicht.

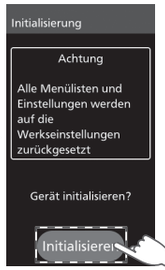
● Die Benutzeroberfläche kehrt zum Bildschirm zurück, der vor dem Tippen auf 🔧 angezeigt wurde.

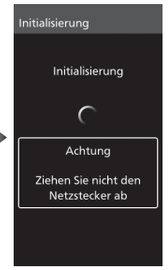


#### Initialisierung

Initialisiert die Einstellungen des Hauptgeräts.




**Anmerkungen**

● Die geänderten Einstellungen werden alle auf die werkseitigen Einstellungen zurückgesetzt.
● Das registrierte Menü wird gelöscht; stellen Sie daher bei Bedarf sicher, dass Sie die Menüliste sichern, bevor Sie die Initialisierung durchführen. (S.96)
● Wenn die Initialisierung abgeschlossen ist, wird die Benutzeroberfläche neu gestartet.
● Die Initialisierung dauert etwa 1 bis 2 Minuten.

● Tippen Sie auf **Initialisieren**, um die Initialisierung zu starten.

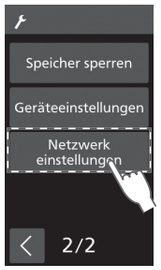
### Netzwerkeinstellungen

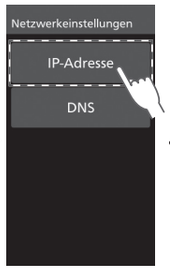
● Wird nicht angezeigt, während die Funktion Speicher sperren EIN ist. Führen Sie den Vorgang nach dem Entsperren der Speichersperre durch. (S.100)

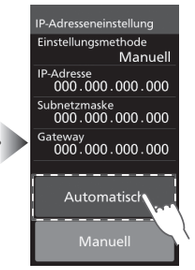
#### IP-Adresse

Sie können die IP-Adresse festlegen, die beim Herstellen einer Verbindung zum Netzwerk verwendet wird.

**■ Bei automatischer Einstellung**



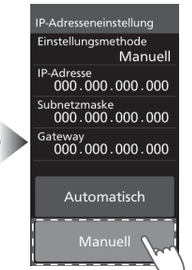



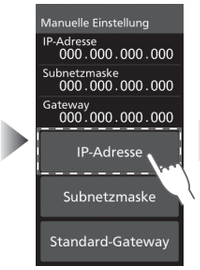




● Sie können die automatisch eingestellten Inhalte bestätigen.

● Tippen Sie auf **Automatisch**.

**■ Bei manueller Einstellung**







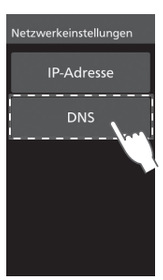
● Tippen Sie auf **Manuell**.

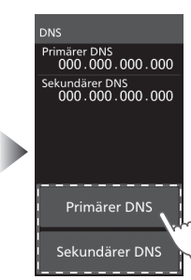
● Wählen Sie das Element aus, das Sie einstellen möchten, geben Sie den Einstellungswert ein und tippen Sie auf **OK**.

#### DNS

Sie können die DNS festlegen, die beim Herstellen einer Verbindung zum Netzwerk verwendet wird.



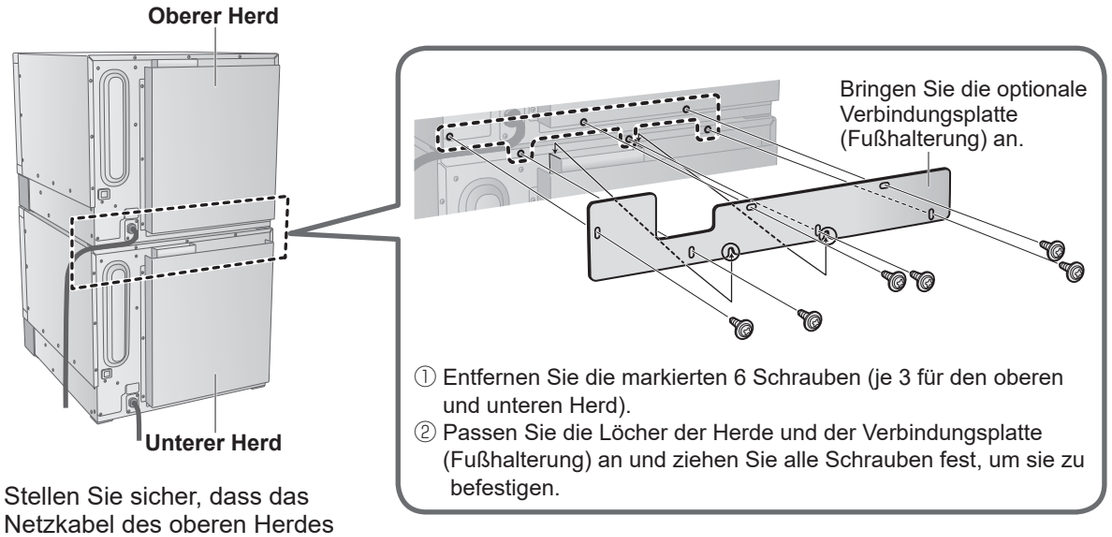




● Wählen Sie das Element aus, das Sie einstellen möchten, geben Sie den Einstellungswert ein und tippen Sie auf **OK**.

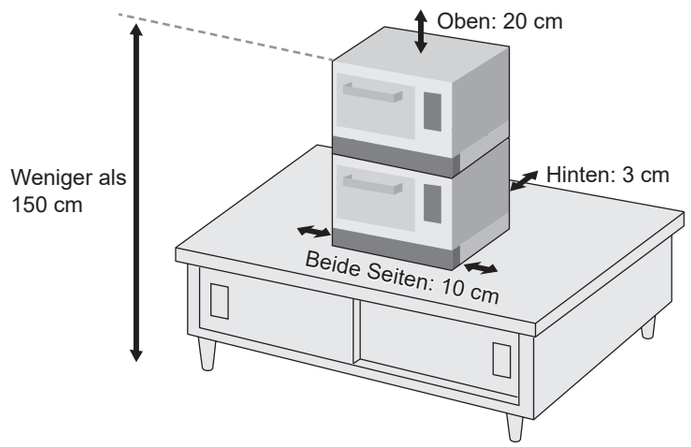
# Anleitung zum Stapeln

Durch die Befestigung mit der Panasonic-Verbindungsplatte können bis zu zwei Herde gestapelt werden. Die Verbindungsplatte ist ein optionaler Artikel. Wenden Sie sich an den Händler oder einen Servicepartner. (S.111)
Fordern Sie die Installation durch einen Elektrotechniker an. (Der Montageaufwand ist nicht im Gerätepreis enthalten.)




Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel des oberen Herdes nicht die Abluftöffnung des unteren Herdes blockiert.

● Bitte halten Sie den unten angegebenen Abstand ein.




**⚠ WARNUNG**

**Stellen Sie den Herd nicht 150 cm oder mehr über dem Boden auf. Andernfalls besteht Verbrennungsgefahr. Beim Stapeln ist nur eine Kombination gleicher Modelle zulässig.**

**⚠ VORSICHT**

**Ziehen Sie vor der Installation den Netzstecker von der Steckdose und stellen Sie sicher, dass der Garraum leer ist.**
Es kann zu elektrischem Schlag oder Verletzungen führen.



# Regelmäßige Wartung

**Wenn eine der folgenden Meldungen angezeigt wird, ist eine Wartung des Herdes erforderlich. Die weitere Verwendung des Herdes kann zu Störungen führen.**
Wenden Sie sich bitte sofort an den Händler oder einen Servicepartner. (S.111)

● Wird angezeigt, bis die Wartung abgeschlossen ist, wenn der Netzstecker gezogen und wieder eingesteckt wird oder wenn eine Zeit lang kein Betrieb erfolgt ist. Darüber hinaus piept der Herd nach Abschluss des Kochvorgangs unabhängig von den Einstellungen 6 Mal.

| Anzeige | Ursache |
|---|---|
| Es ist Zeit für eine regelmäßige Wartung. | ● Wird angezeigt, wenn der Herd 17.500 Stunden lang verwendet wurde. Wenden Sie sich zum Austausch der Teile an den Händler oder einen Servicepartner. |
| Es ist Zeit, die Magnetrons in diesem Ofen auszutauschen. | ● Wird angezeigt, wenn die Magnetfeldröhre 120.000 Mal aktiviert wurde. Wenden Sie sich zum Austausch der Teile an den Händler oder einen Servicepartner. |

● Die oben angegebene Zeit und Anzahl der Verwendungen ist keine Garantie.

# Fehlersuche

Führen Sie Fehlersuche wie folgt auf, wenn ein Problem auftritt.

| Symptom | Ursache |
|---|---|
| **Arbeitet überhaupt nicht** | ● Liegt ein Stromausfall vor?<br>● Ist der Leistungsschalter im Stromverteiler ausgelöst oder der Netzstecker abgezogen?<br>● Wird der Home-Bildschirm im Bedienfeld angezeigt? Wenn die Funktion zum automatischen Ausschalten der Anzeige aktiv ist, führen Sie den Vorgang durch, nachdem der Home-Bildschirm angezeigt wird, indem Sie die Tür öffnen. |
| **Kein richtiger Garvorgang** | ● Ist die Kocheinstellung, das Zubehör oder die Kochzeit falsch?<br>● Ist der Herd ausreichend vorgeheizt? |
| **Beim Garen in der Mikrowelle erwärmt sich die Speise nicht** | ● Verwenden Sie Gegenstände, die elektromagnetische Wellen reflektieren, z. B. Metallbehälter oder Aluminiumfolie? (S.74) |
| **Es gibt Geräusche** | ● Es gibt Geräusche bei Kochbeginn, und durch den Betrieb des Lüfters. |
| **Es entsteht Rauch oder ein stechender Geruch** | ● Beim ersten Einschalten der Heizung kann durch das Verbrennen des Öls zum Schutz des Garraums Rauch oder ein stechender Geruch entstehen. Lüften Sie immer und führen Sie einen Leerbackvorgang durch, wenn dies zutrifft. (S.65) |
| **Beim Kochen entstehen Funken** | ● Ein Metallbehälter kann nur dann im Herd verwendet werden, wenn keine Mikrowellen verwendet werden. (S.74)<br>● Wird ein Behälter mit Gold- oder Silberpartikeln verwendet?<br>● Berührt Metall (Aluminiumfolie, Metallspieß usw.) die Wand des Garraums?<br>● Ist der Garraum verrostet? Rost kann Funken verursachen. |
| **Der Signalgeber piept nicht** | ● Ist die Lautstärke des Pieptons auf AUS eingestellt?<br>Der Signalgeber piept nicht, wenn er auf AUS gestellt ist. (Seiten 101–102) |
| **Es gibt Gerüche oder Rauch** | ● Dies ist keine Fehlfunktion. Die Katalysatorreaktion verringert sich, wenn die Kochtemperatur niedrig ist (ungefähr 240°C oder niedriger). Außerdem kann die Verarbeitungsfähigkeit überschritten werden, wenn beim Kochen viel Ölrauch entsteht. |
| **Es entsteht ein säuerlicher Geruch** | ● Je nach Lebensmittel kann beim Kochen ein säuerlicher Geruch entstehen, der jedoch durch die Katalysatorreaktion verursacht wird und nicht ungewöhnlich ist. |
| **Lebensmittel „explodieren“ beim Erhitzen** | ● Die Mikrowellenleistung ist zu hoch.<br>Reduzieren Sie die Leistungsstufe.<br>● Die Haut von Lebensmitteln, z. B. Kartoffeln und Hühnchen, ist nicht durchstochen.<br>Stechen Sie in die Haut von Lebensmitteln, um den beim Erhitzen entstehenden Druck abzubauen. Versuchen Sie NIEMALS, Eier in Schalen zu kochen. |



| Symptom | Ursache |
|---|---|
| **Beim Grillen entsteht Rauch rund um die Tür** | ● Fett aus den Speisen spritzt auf die Grillelemente und verbrennt. Stoppen Sie den Herd und lassen Sie überschüssiges Fett und Bratensaft abtropfen. Beobachten Sie das Grillgut sorgfältig. Stellen Sie sicher, dass die Garraumdecke und alle Zubehörteile regelmäßig gereinigt werden. |
| **Das Kochergebnis eines bestimmten Speicherkochvorgangs unterscheidet sich vom vorherigen Kochvorgang** | ● Hat sich die im Speicher eingestellte Vorheiztemperatur oder der Kochmodus geändert? (S.79) |
| **Im Herdinnenraum und an der Tür befinden sich Wassertropfen.** | ● Da es sich um eine dicht verschlossene Konstruktion handelt, können beim Kochen mit Mikrowelle usw. Wassertropfen im Herdinnenraum oder an der Tür entstehen.<br>Wischen Sie das Wasser mit einem Spüllappen o.ä. auf, nachdem der Herdinnenraum abgekühlt ist. |

# Häufige Fragen

| Frage | Antwort |
|---|---|
| **Wo kann ich weiteres Herdzubehör erhalten?** | ● Wenden Sie sich an den Hersteller oder Händler, bei dem Sie den Herd gekauft haben. |
| **Kann der Herd gestapelt werden?** | ● Es kann nur derselbe Herd gestapelt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Reparatur mit optionalen Teilen durchführen. Einzelheiten finden Sie in der „Anleitung zum Stapeln“. (S.106) |
| **Kann ich Geschirrtücher und Kleidung im Herd trocknen?** | ● Nein. Legen Sie diese oder ähnliche Gegenstände niemals in Ihren Panasonic-Herd. |
| **Wie oft sollte der Herd gewartet werden?** | ● Wenn die Meldung auf S.110 angezeigt wird, ist eine Wartung des Herdes erforderlich. Wenden Sie sich bitte an den Händler oder einen Servicepartner. (S.111) Die weitere Verwendung des Herdes kann zu Störungen führen. |

# Wann Sie einen Servicepartner rufen sollten

## Wenn ein „U“ oder „F“ im Display erscheint

**Beginnen Sie noch einmal von vorne, nachdem Sie den Inhalt überprüft haben, wenn die folgende Anzeige erscheint. Die Anzeige verschwindet, wenn die Stop/Reset-Taste gedrückt wird.**

| Anzeige | Ursache |
|---|---|
| U40<br>U41<br>U43 | **Wird angezeigt, wenn die Temperatur der elektrischen Komponenten hoch ist.**<br>● Heizen Sie den Herd auf, ohne dass sich darin Lebensmittel befinden?<br>● Erhitzen Sie eine kleine Menge Lebensmittel oder eine größere Menge als angegeben?<br>Erhöhen Sie die Lebensmittelmenge und erhitzen Sie sie. |
| U140 | **Wird beim Datenaustausch mit dem USB-Speicherstick angezeigt, wenn der USB-Speicherstick nicht eingesteckt ist oder das Hauptgerät den USB-Speicherstick nicht erkannt hat.**<br>● Setzen Sie den USB-Speicherstick ein.<br>• Verwenden Sie ein nicht unterstütztes Dateisystem (z. B. NTFS)? Verwenden Sie einen mit FAT32 formatierten USB-Speicherstick.<br>• Stellen Sie die Verbindung zum Hauptgerät über einen Relais-/Konvertierungsadapter, z. B. einen USB-Hub, her? Stecken Sie den USB-Speicherstick direkt in den USB-Anschluss. |
| U141 | **Wird angezeigt, wenn die Daten nicht auf den USB-Speicherstick geschrieben wurden.**<br>● Prüfen Sie den USB-Speicherstick.<br>• Ist der USB-Speicherstick als schreibgeschützt oder passwortgeschützt konfiguriert? |
| U142 | **Wird angezeigt, wenn die Daten aufgrund von unzureichendem Speicherplatz nicht auf den USB-Speicherstick geschrieben wurden.**<br>● Verwenden Sie einen USB-Speicherstick mit freiem Speicherplatz. |
| U143 | **Wird angezeigt, wenn die Daten nicht vom USB-Speicherstick gelesen wurden.**<br>● Prüfen Sie den USB-Speicherstick.<br>• Ist der USB-Speicherstick passwortgeschützt? |
| U88 | **Der Touchscreen wird länger berührt.**<br>● Wurde der Bildschirm 25 Sekunden oder länger berührt?<br>● Befindet sich Schmutz auf dem Bildschirm? |
| F Code z.B. F30 usw. | Wenn der „F“-Code auch nach dem Drücken der Stop/Reset-Taste nicht verschwindet, ziehen Sie den Stecker ab und stecken Sie ihn nach 5 Sekunden wieder ein.<br>Der Herd ist defekt, wenn der „F“-Code weiterhin angezeigt wird. Wenden Sie sich an den Händler oder einen Servicepartner. (S.111) |

● Wir übernehmen keine Garantie für die Funktion aller handelsüblichen USB-Speichersticks.



## Wenn der Herd beschädigt ist

Wenden Sie sich sofort an einen Servicepartner, wenn Sie Schäden am Netzkabel, am Bedienfeld, im Garraum, am Zubehör oder an der Tür feststellen. Es ist am besten, den Herd nicht wieder zu benutzen, bis Sie sich bei Ihrem Servicepartner vergewissert haben, dass dies sicher ist. Geben Sie dem Servicepartner so viele Informationen wie möglich. Siehe „Kontaktaufnahme mit einem Servicepartner“ unten.



## Wenn der Herd nicht funktioniert

Wenn Sie feststellen, dass der Herd nicht funktioniert, befolgen Sie diese Punkte, bevor Sie sich an einen Servicepartner wenden. Prüfpunkte:

1. Die Herdtür ist geschlossen.
2. Die gewünschte Funktion (oder Funktionen) wurden korrekt eingestellt und die Start-Taste gedrückt. (Seiten 78–105)
3. Die Funktion Speicher sperren wurde nicht Ihren Anforderungen entsprechend aktiviert oder deaktiviert.
4. Der Herd ist an eine 16-Ampere-Steckdose angeschlossen und die Stromversorgung ist vorhanden. Versuchen Sie es mit einer anderen Steckdose, möglicherweise liegt ein Problem mit der Steckdose oder sogar ein Totalausfall der Stromversorgung vor.
5. Der Herd ist nicht über einen Adapter oder ein Verlängerungskabel an das Stromnetz angeschlossen.
6. Die Lüftungsschlitze sind nicht blockiert. Wenn dies der Fall ist, geben Sie sie frei, lassen Sie den Herd 15 Minuten lang stehen und versuchen Sie es dann erneut.
7. Die Abschnitte „Fehlersuche“ und „Häufige Fragen“ auf den Seiten 108–109.

Wenn der Herd immer noch nicht betriebsbereit ist, wenden Sie sich mit allen Daten an den Servicepartner. Siehe „Kontaktaufnahme mit einem Servicepartner“ unten.

## Kontaktaufnahme mit einem Servicepartner

Denken Sie bei der Kontaktaufnahme mit einem Servicepartner immer daran, die folgenden Informationen deutlich anzugeben:

1. Adresse und ggf. Name des Standortes, an dem der Herd aufgestellt ist.
2. Eine Telefonnummer des Standortes.
3. Ein Kontaktname an diesem Standort.
4. Die Modellnummer und Seriennummer des Herdes; diese Nummern finden Sie auf der linken Seite des Herdes.
5. Das Problem mit dem Herd, einschließlich der Fehlercodenummer.
6. Falls bekannt, wo und wann der Herd gekauft wurde.
7. Wann der Standort von einem Techniker besucht werden kann.

# Urheberrechte

### ■ Software

Dieses Produkt enthält die folgende Software.

(1) Software, die von der Panasonic Corporation (im Folgenden „Panasonic“) oder für Panasonic entwickelt wurde.
(2) Von Panasonic lizenzierte Software von Drittanbietern.
(3) Open-Source-Software, lizenziert gemäß den Bedingungen.

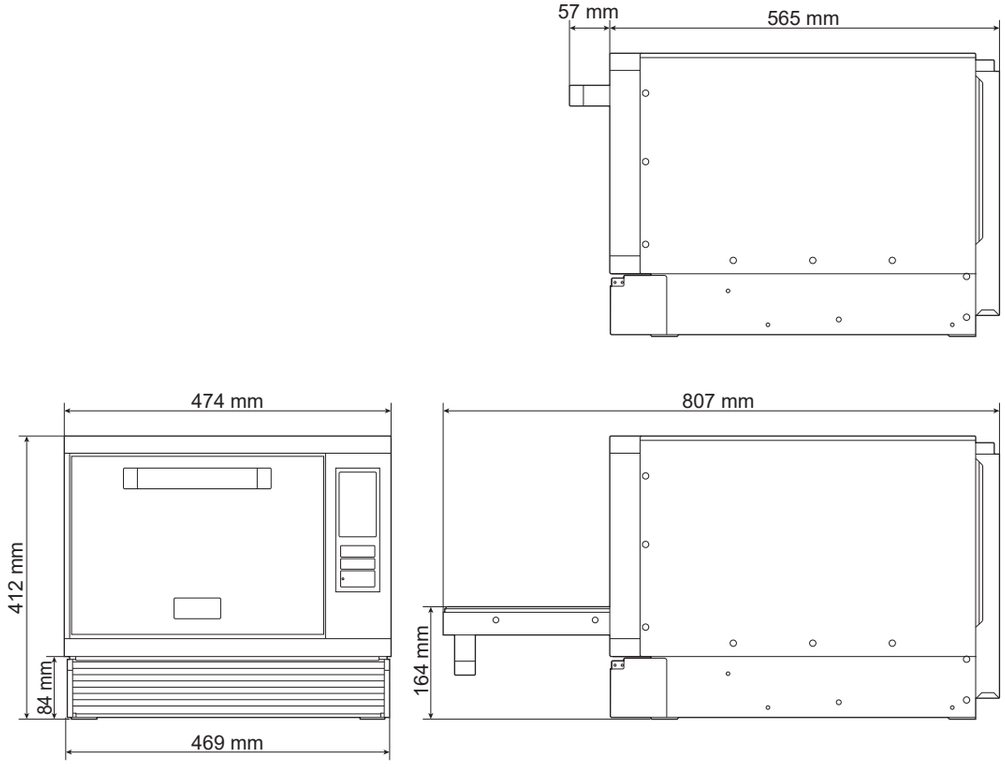
Im Falle der oben unter (3) klassifizierten Software wird diese in der Erwartung vertrieben, dass sie alleinestehend nützlich ist. Wir geben jedoch keinerlei Garantie, einschließlich stillschweigender Garantien hinsichtlich der „Produkteignung“ oder „Eignung für einen bestimmten Zweck“.

Die neuesten Informationen finden Sie auf der Panasonic-Website.

# Technische Daten

| | | |
|---|---|---|
| **Netzspannung** | | 230 V, 50 Hz, einphasig |
| **Leistungsaufnahme** | | 3600 W  15,8 A |
| **Ausgang** | | 16 A |
| **Ausgangsleistung** | **Mikrowelle** | 1050 W (IEC 60705) |
| | **Heißluft** | 1465 W |
| | **Grillen** | 1915 W |
| **Frequenz** | | 2450 MHz |
| **Heißluftstemperaturbereich** | | 180–280 °C |
| **Vorheiztemperaturbereich** | | Einstellbar zwischen 180–280 °C in Schritten von 10 °C |
| **Nettogewicht** | | 39 kg (inklusive Zubehör) |
| **Außenabmessungen (B×T×H)** | | 474 mm×565 mm×412 mm |
| **Garraumabmessungen (B×T×H)** | | 270 mm×330 mm×110 mm |

Die Angaben sind Annäherungswerte; Änderungen ohne Vorankündigung sind vorbehalten.
Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB (A gewichtet).






# Informationen zur Entsorgung



## Benutzerinformationen zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten (private Haushalte)



Dieses Symbol auf Produkten und/oder begleitenden Dokumenten bedeutet, dass verbrauchte elektrische und elektronische Produkte nicht mit gewöhnlichem Haushaltsabfall vermischt werden sollen.
Bringen Sie zur ordnungsgemäßen Behandlung, Rückgewinnung und Recycling diese Produkte zu den entsprechenden Sammelstellen, wo sie ohne Gebühren entgegengenommen werden. In einigen Ländern kann es auch möglich sein, diese Produkte beim Kauf eines entsprechenden neuen Produkts bei Ihrem örtlichen Einzelhändler abzugeben.
Die ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts dient dem Umweltschutz und verhindert mögliche schädliche Auswirkungen auf Mensch und Umgebung, die aus einer unsachgemäßen Handhabung von Abfall entstehen können. Genauere Informationen zur nächstgelegenen Sammelstelle erhalten Sie bei Ihrer Gemeindeverwaltung.
In Übereinstimmung mit der Landesgesetzgebung können für die unsachgemäße Entsorgung dieser Art von Abfall Strafgebühren erhoben werden.

## Für Geschäftskunden in der Europäischen Union

Bitte treten Sie mit Ihrem Händler oder Lieferanten in Kontakt, wenn Sie elektrische und elektronische Geräte entsorgen möchten. Er hält weitere Informationen für sie bereit.

## Informationen zur Entsorgung in anderen Ländern außerhalb der Europäischen Union

Dieses Symbol ist nur in der Europäischen Union gültig.
Bitte treten Sie mit Ihrer Gemeindeverwaltung oder Ihrem Händler in Kontakt, wenn Sie dieses Produkt entsorgen möchten, und fragen Sie nach einer Entsorgungsmöglichkeit.

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.

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



# Sommaire

Page

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

# 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

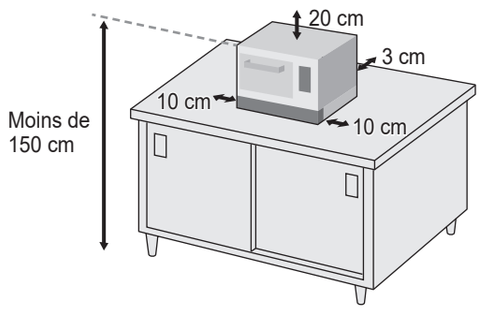
**IMPORTANT :** PAR MESURE DE SÉCURITÉ, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.
Le cordon d'alimentation de cet appareil est pourvu d'une fiche avec mise à la terre. Lorsque la prise n'est pas mise à la terre, il y a lieu de la faire remplacer par une autre dûment pourvue, d'une borne de terre.

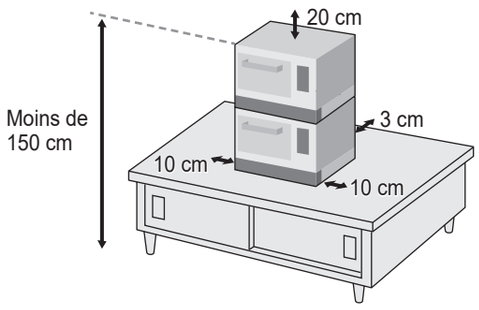
### AVERTISSEMENT EN MATIÈRE DE TENSION ET DE PUISSANCE ÉLECTRIQUE

La tension utilisée doit correspondre à celle mentionnée sur le four. L'emploi d'une tension d'alimentation différente 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'une cuisinière 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 en bas âge 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 rayonnement 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 peau non poreuse. 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, replacez 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 MARCHE 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 ;

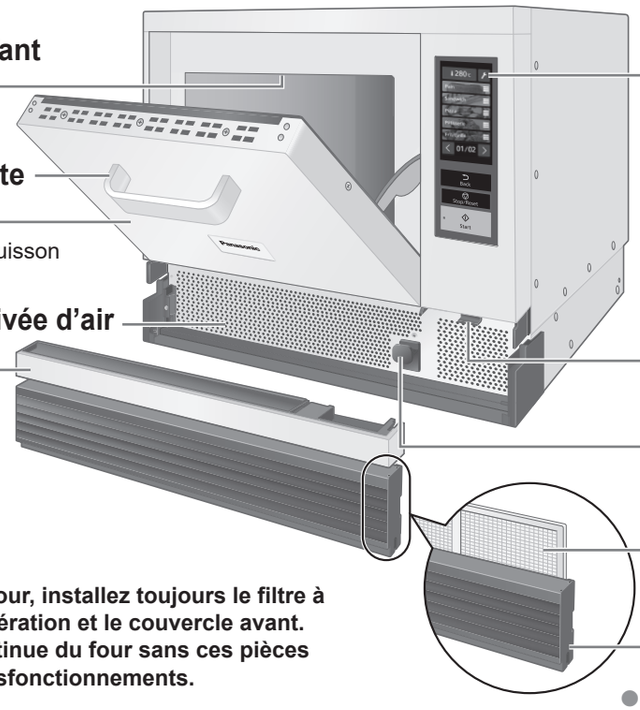
1. Installez la plaque de cuisson qui est incluse en tant qu'accessoire à l'intérieur du four. (p.124)
2. Faites-le fonctionner pendant environ 20 minutes au réglage de préchauffage à 280°C. (p.134)

- 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.

- 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.

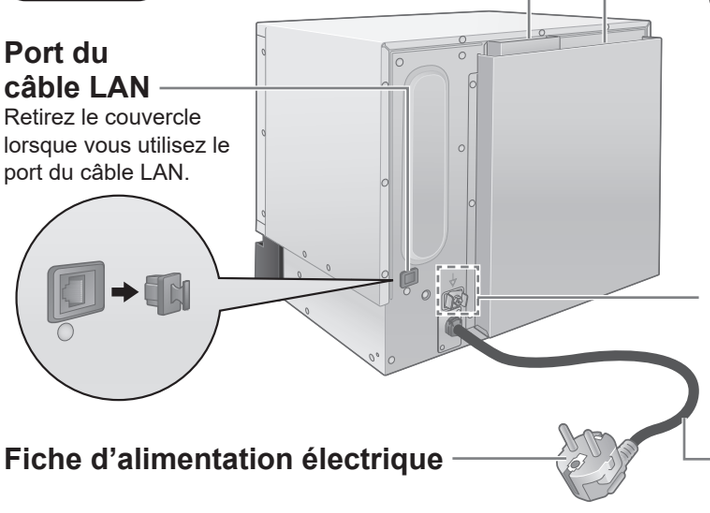
**Couvercle avant**

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

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.

**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.

**Fiche d'alimentation électrique**

**Cordon 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.



## 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.




**Outils** (pp.154–161)

**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.

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




### ■ 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

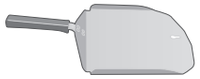
● Veuillez contacter le revendeur ou un technicien d’entretien pour acheter des accessoires. (p.167)
Faites attention lors de la manipulation de la plaque de cuisson parce qu’elle est fragile. Si elle est endommagée, arrêtez de l’utiliser et contactez le revendeur ou un technicien d’entretien.



**Plaque de cuisson**

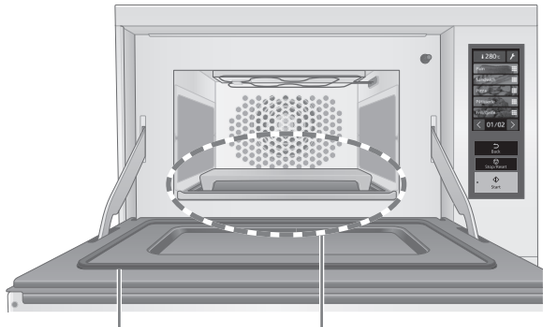


**Plaque de four (3 couleurs)**



**Palette**

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



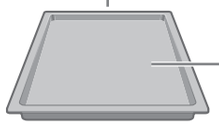
Veuillez noter la présence d’un joint dans la porte - cela est intentionnel.

## ⚠ 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.

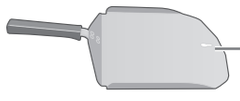
- De plus, ne faites pas fonctionner le four sans récipient ni les accessoires fournis.
- Faites attention de ne pas vous brûler en retirant les accessoires du four après la cuisson. Utilisez des gants de cuisine.



**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.

● Les illustrations peuvent différer des éléments réels.

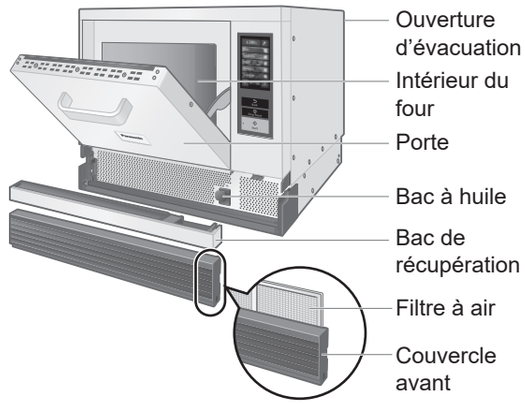


# L’entretien de votre four

**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 nettoyant 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

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

Essuyez 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, essuyez-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.

# 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



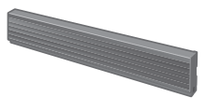
### Essuyez à l’aide d’un chiffon humide

- 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.

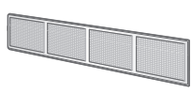
## ■Couvercle avant



### 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.

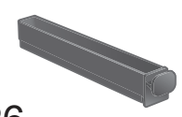
## ■Filtre à air



### 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

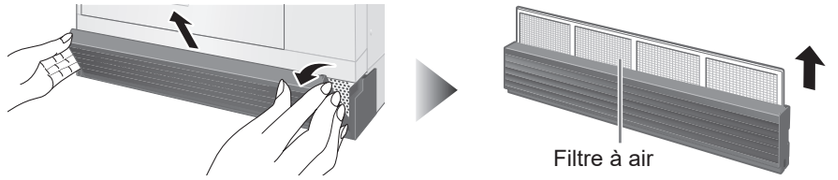
Si les taches sont coriaces, nettoyez la zone à l’aide d’une brosse douce trempée dans un détergent de cuisine neutre puis faites sécher.



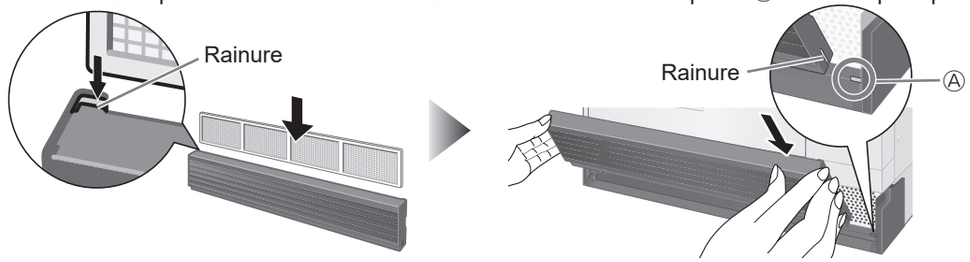
## ■Comment retirer/fixer les pièces

### 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.



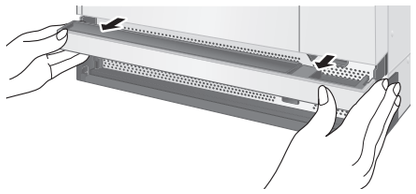

- **Fixer**
  Insérez le filtre à air dans la rainure du couvercle avant et après l’avoir fermement inséré jusqu’au fond, installez-le afin que la rainure du couvercle avant soit insérée dans la partie Ⓐ de l’unité principale.



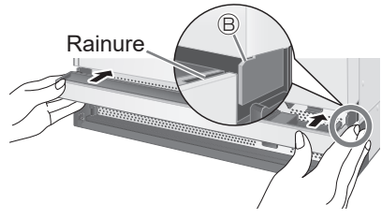

■ Si le filtre à air n’est pas en place, le couvercle avant ne se ferme pas.

### Bac de récupération

- **Retirer**
  Tirez le bac de récupération dans votre direction pour le retirer.

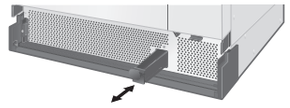


- **Fixer**
  Installez le bac de récupération afin que sa rainure s’insère dans la partie Ⓑ de l’unité principale.




### Bac à huile

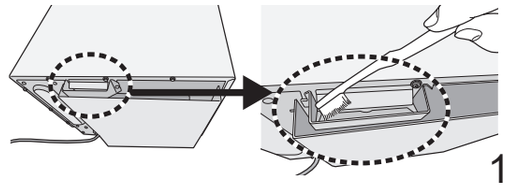
- **Retirer**
  Retirez d’abord le couvercle avant et retirez le bac à huile.
- **Fixer**
  Suivez la procédure inverse pour installer le bac à huile.



## 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

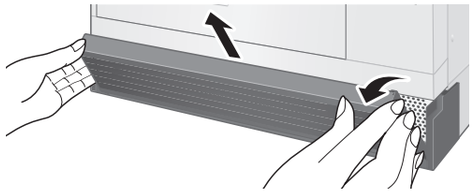
- **Utilisez une clé USB de type A conforme à la norme USB 2.0 ou ultérieure et formatée en FAT32.**
- **Aucune clé USB n’est incluse comme accessoire. Utilisez une clé USB disponible dans le commerce.**
- **Nous ne garantissons pas le comportement des clés USB disponibles dans le commerce.**

## Comment insérer et retirer

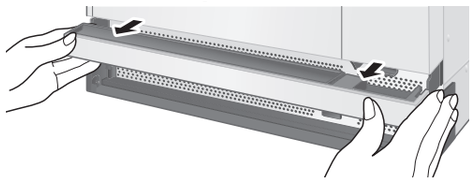
- Le port USB se trouve sous la zone de fonctionnement.
- Ne laissez pas la clé USB insérée parce qu’il n’est alors pas possible d’installer le couvercle avant ou le bac de récupération.
- N’insérez et ne retirez pas la clé USB pendant que des données sont lues ou inscrites. Cela pourrait détruire les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

### ■ Comment insérer

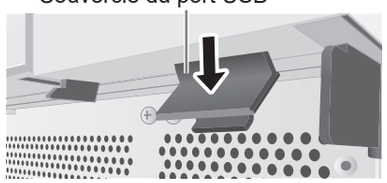
**① Après avoir tiré le couvercle avant vers le bas dans votre direction, soulevez-le vers le haut en diagonale pour le retirer**



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

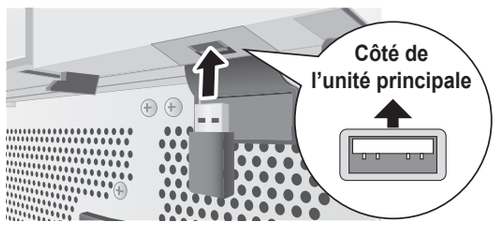


**③ Tirez vers le bas le couvercle du port USB pour l’ouvrir**



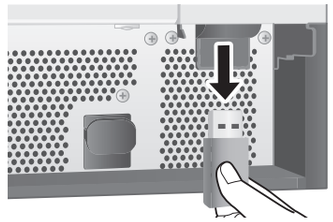

**④ Insérez la clé USB**

Faites attention à l’orientation de la clé USB et insérez-la.

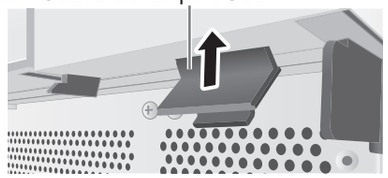



### ■ Comment retirer

**① Retirez la clé USB**

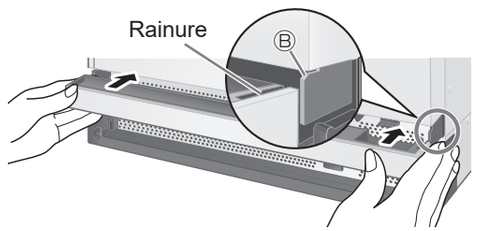


**② Fermez le couvercle du port USB**



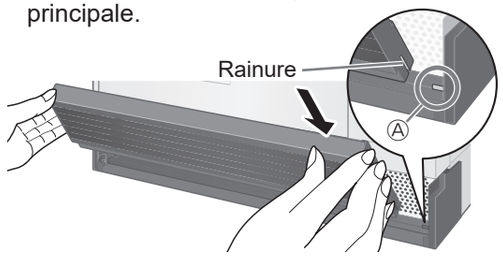

**③ Fixez le bac de récupération**

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




**④ Fixez le couvercle avant**

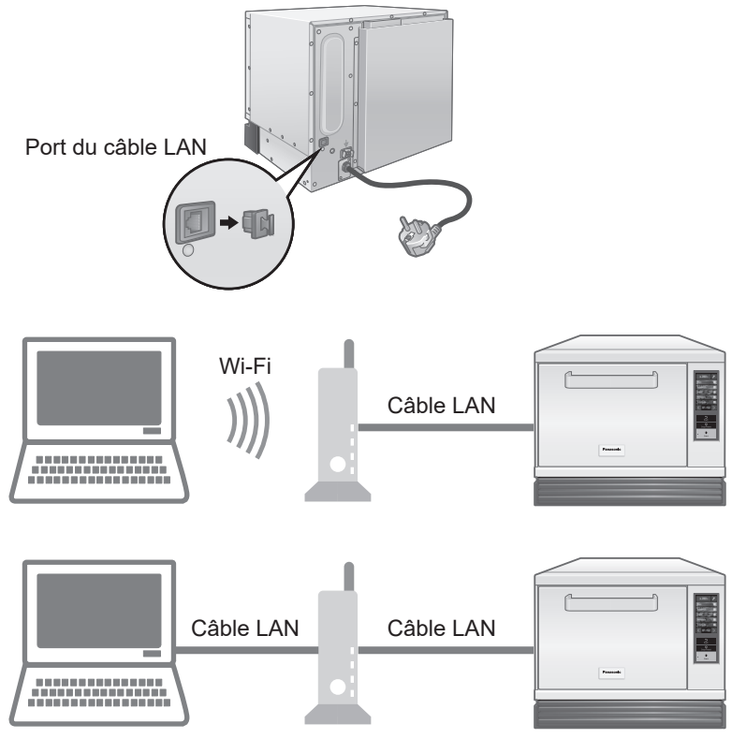
Installez le couvercle avant afin que sa rainure s’insère dans la partie Ⓐ de l’unité principale.






# 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. Les contenus de l’URL et des codes QR peuvent être modifiés ou supprimés sans préavis.
  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 :

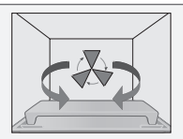
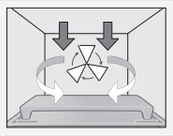
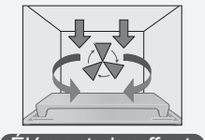
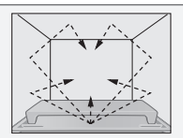
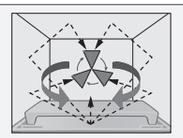
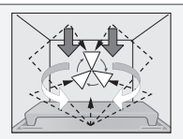
Plastique, film alimentaire, silicone, récipients laqués, verre sans résistance à la chaleur, papier, bois, osier

- 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.

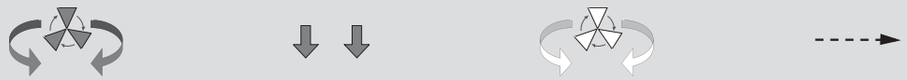


# Modes de cuisson

| Modes de cuisson | Comment ça fonctionne ? |
|---|---|
| **Convection**<br> | 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**<br> | Un grill fournit la chaleur et un ventilateur de circulation fonctionne afin de distribuer la chaleur dans l'ensemble de l'intérieur du four.<br>Chaque surface des aliments est bien cuite. (p.141) |
| **Convection-et-Grill**<br> | 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.<br>Ce mode cuit complètement les aliments tous en brunissant la surface. (p.142) |
| **Micro-ondes**<br> | ● **Vous pouvez sélectionner la cuisson uniquement avec les micro-ondes à l'étape 2 ou l'étape 3 seulement pour la cuisson par étape.**<br>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**<br> | Cuisson combinée avec l'élément chauffant à convection (élément chauffant avec ventilateur de circulation) et les micro-ondes.<br>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.<br>Le temps de cuisson est réduit. (p.144) |
| **Grill-et-Micro-ondes**<br> | Cuisson combinée du grill et des micro-ondes.<br>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.<br>Le temps de cuisson est réduit. (p.145) |

- Les illustrations sont des images. Les accessoires à utiliser dépendant 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) | — | 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 (140 g) | 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 (160 g) | 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 fraîc | 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 | |
| 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 | 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 | 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 graisseux 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℃)




### 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.**

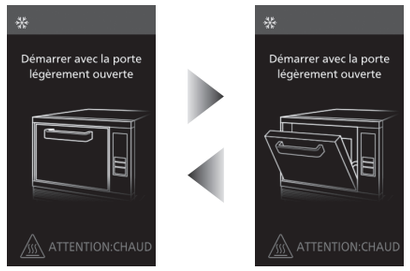
### 1 Appuyez sur le réglage du préchauffage (280 c)



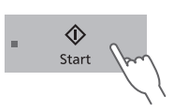

### 2 Sélectionnez Refroidissement




### 3 Ouvrez légèrement la porte et démarrez




- Ouvrez légèrement la porte pour la verrouiller en place.
  (Gardez votre visage éloigné.)

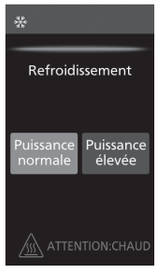



**⚠ ATTENTION**

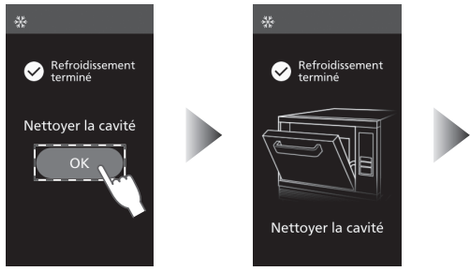
**Faites attention à l’air chaud lors de l’ouverture de la porte.**

### 4 Démarrage du refroidissement

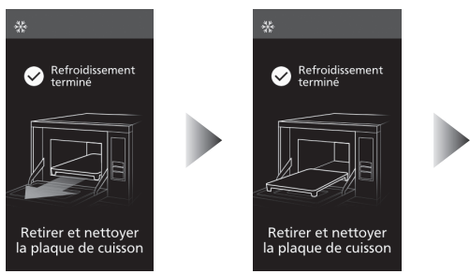
- Pendant le refroidissement, le mode de refroidissement peut être permuté entre **Puissance normale** et **Puissance élevée**.




### 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)

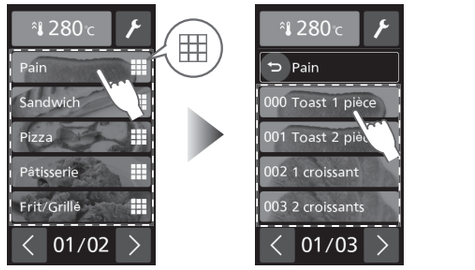


# Cuisson

## 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

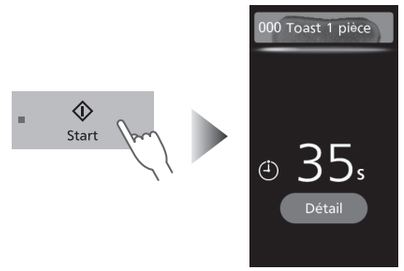



- Vous pouvez vérifier et modifier les réglages de cuisson du menu à l’aide de **Modifier**. (p.149)
- Vous pouvez effacer le menu à l’aide de 🗑. (p.148)

**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




### 2 Sélectionnez Griller davantag ou Chauffer davant




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

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

### 3 Sélectionnez le menu de durée de cuisson

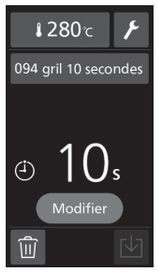



■ Menu « Griller davantag »



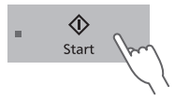

■ Menu « Chauffer davant »

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




**Placez les aliments dans le four et fermez la porte**

### 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)

**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)




Numéro de l'étape (pp.146–147)
Durée réglée pour chaque étape
Grill (p.141, p.142, p.145)
Convection (p.140, p.142, p.144)
Réglages de cuisson assistée (p.150)
- Ils peuvent uniquement être utilisés lorsque vous modifiez un menu qui est déjà enregistré en mémoire.

Affiche la durée totale de cuisson.
Vous pouvez régler bip/pas de bip pour la fin de chaque étape. (p.146)
Micro-ondes (pp.143–145)
Vitesse du ventilateur (p.140, p.141, p.146, p.147)
Confirmez le contenu des réglages.

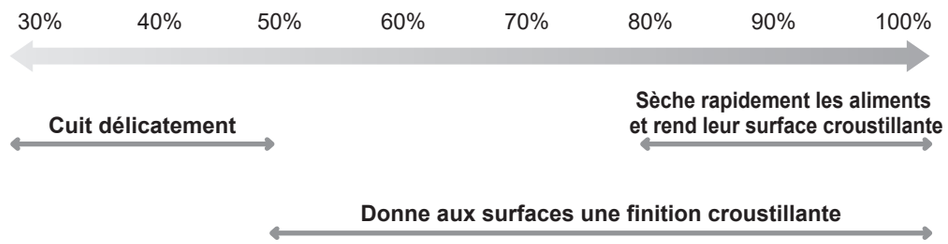
**Remarques**

- 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**




Français

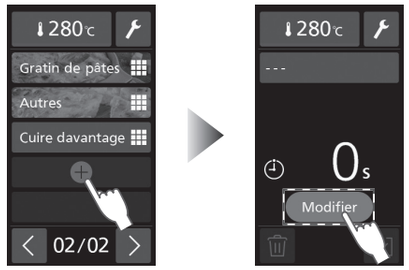
# Créer un menu de cuisson et l'enregistrer en mémoire

## 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]



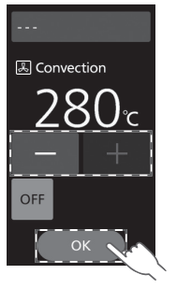

- [+] est affiché à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été effacé.

### 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)
- ■ 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 mémoriser 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 **7**, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur (convection) et (vitesse du ventilateur).

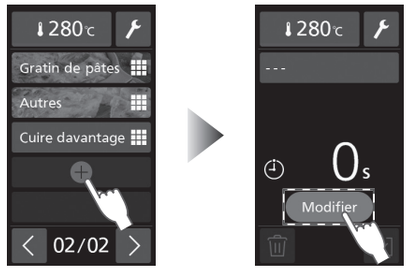


## Cuisson au grill

- 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]



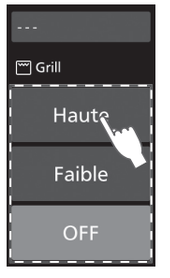

- [+] est affiché à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été effacé.

### 2 Appuyez sur (grill)



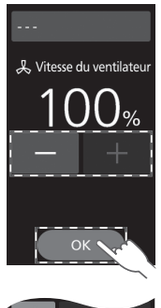

### 3 Sélectionnez [Haute]

- 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)
- ■ 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 mémoriser 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 **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)

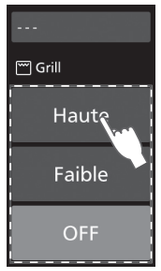
**Effectuez les étapes *1* à *4* de « Cuisson par convection » (p.140)**

### *5* Appuyez sur (grill)




### *6* Sélectionnez Haute

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




### *7* Appuyez sur le réglage de la durée




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

● Durée de réglage maximale 30 minutes pour chaque étape




### *9* 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.




### *10* 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 mémoriser 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 *9*, 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



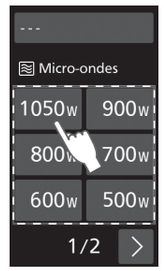

### *2* Appuyez sur (micro-ondes)




### *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



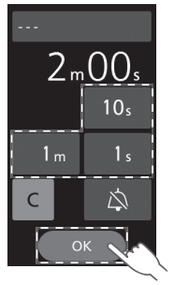

### *4* Appuyez sur le réglage de la durée




### *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)

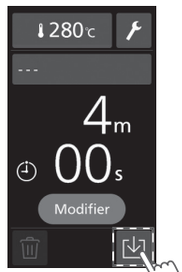
● est affiché en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.




### *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 mémoriser 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).

Français

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

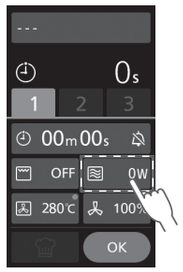
## Cuisson par convection et micro-ondes

- 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)

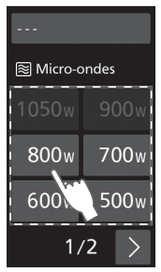
**Effectuez les étapes *1* à *4* de « Cuisson par convection » (p.140)**

### *5* Appuyez sur (micro-ondes)




### *6* Sélectionnez la puissance des micro-ondes

- De 0 W à 800 W

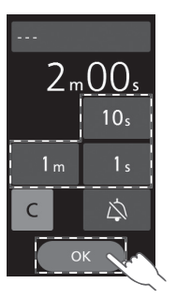



### *7* Appuyez sur le réglage de la durée




### *8* 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



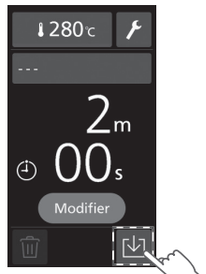

### *9* Appuyez sur OK

- 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.




### *10* 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 mémoriser 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 *9*, 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)

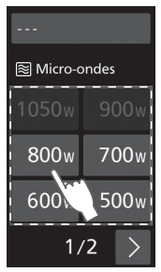
**Effectuez les étapes *1* à *4* de « Cuisson au grill » (p.141)**

### *5* Appuyez sur (micro-ondes)




### *6* 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

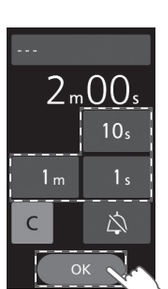



### *7* Appuyez sur le réglage de la durée




### *8* 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




### *9* 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.




### *10* 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 mémoriser 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 *9*, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur (grill), (micro-ondes) et (vitesse du ventilateur).

Français

# 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

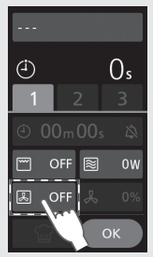
**1** Appuyez sur [+]



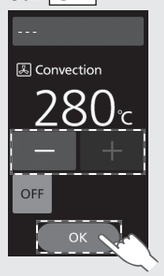

**2** Appuyez sur **Modifier**



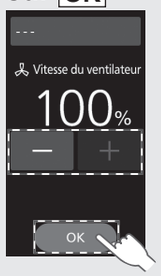

**3** Appuyez sur [convection]




**4** Réglez la température du four et appuyez sur **OK**

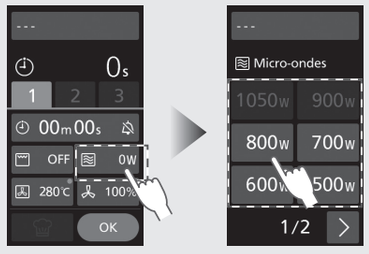



**5** Réglez **Vitesse du ventilateur**, et appuyez sur **OK**




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

**6** Appuyez sur [micro-ondes] pour sélectionner la puissance




**7** Appuyez sur le réglage de la durée




**8** Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**




**9** Appuyez sur **2**




● Appuyez sur [cloche] et vous pouvez régler bip ([cloche]) ou pas de bip ([cloche barrée]) 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

**1** Appuyez sur [convection]




**2** Réglez la température et la vitesse du ventilateur



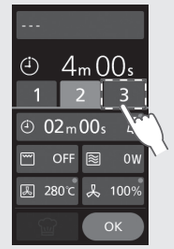

**3** Appuyez sur le réglage de la durée




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




**5** Tap [3]




● Appuyez sur [cloche] et vous pouvez régler bip ([cloche]) ou pas de bip ([cloche barrée]) pour la fin de chaque étape.

### Étape 3

**1** Appuyez sur [grill]




**2** Sélectionnez **Haute**



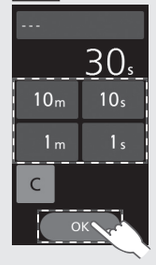

**3** Réglez **Vitesse du ventilateur**, et appuyez sur **OK**



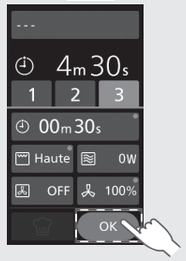

**4** Appuyez sur le réglage de la durée



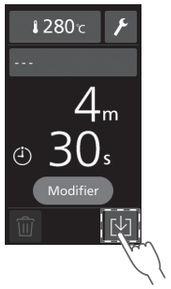

**5** Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**




**6** 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.

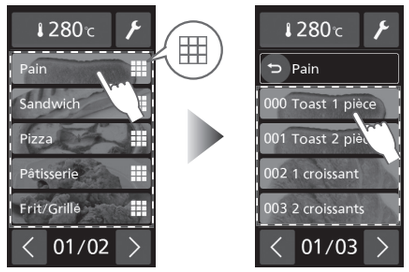
● Affiche la durée totale pour toutes les étapes.
● Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de réglage du menu de cuisson.
● Appuyez sur la touche de mise en Marche pour démarrer la cuisson.
Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoriser en appuyant sur [enregistrement 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 🗑

- Vous pouvez vérifier et modifier les réglages de cuisson du menu à l'aide de **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*.



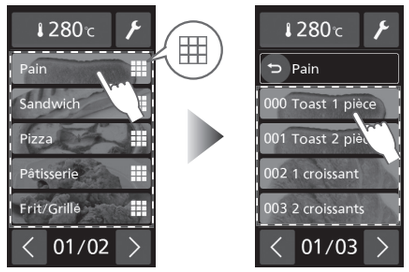

**Remarques**

- 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.

Français

# Modifier un menu de cuisson

## 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.**

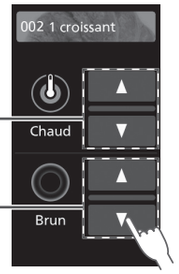
**Effectuez les étapes *1* à *2* de « Modifier un menu de cuisson » (p.149)**

### *3* Appuyez sur




### *4* 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 est effectuez les corrections requises.
- Dans un menu qui n'utilise pas les micro-ondes, la température des aliments ne peut pas être réglée.

### *5* 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.

### *6* Appuyez sur OK




### *7* Appuyez sur

**(enregistrement en mémoire)**




**Enregistrement en mémoire terminé**

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

# Mémo

# 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

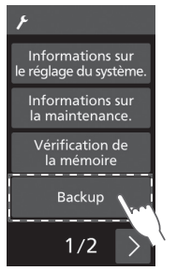
- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

**Insérez la clé USB (p.128)**

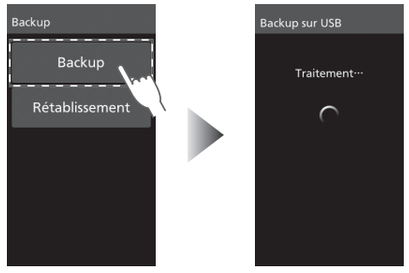
### 1 Appuyez sur (outils)




### 2 Sélectionnez Backup

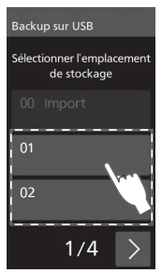



### 3 Appuyez sur Backup



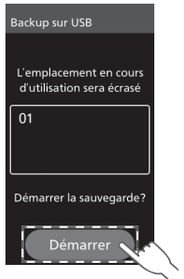

### 4 Sélectionnez l'emplacement à sauvegarder

- 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.

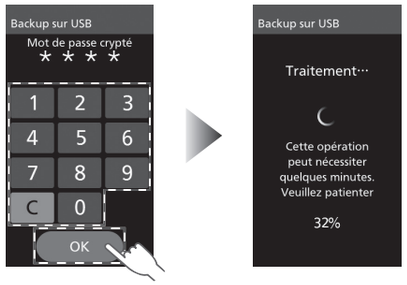



### 5 Appuyez sur Démarrer

- S'il y a une liste des menus dans un emplacement qui a été rétabli, celle-ci est écrasée.




### 6 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.

### 7 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

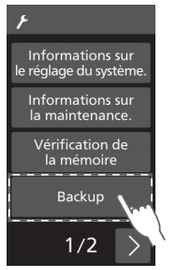
- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur « ON ». Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.156)

**Insérez la clé USB (p.128)**

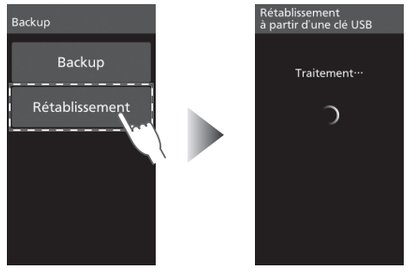
### 1 Appuyez sur (outils)




### 2 Sélectionnez Backup




### 3 Appuyez sur Rétablissement



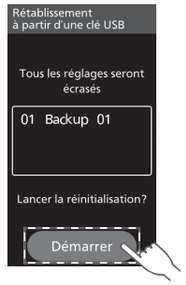

### 4 Sélectionnez les données à rétablir

- 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 ».

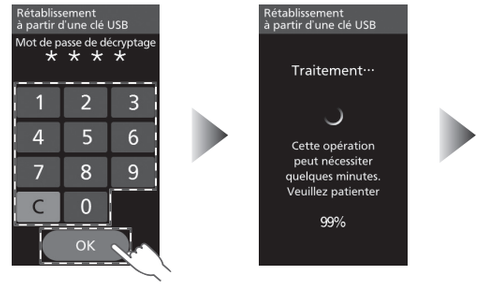



### 5 Appuyez sur Démarrer

- Si le rétablissement est effectué, la liste des menus et les réglages de l'appareil enregistrés dans l'unité principale sont écrasés.




### 6 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.




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

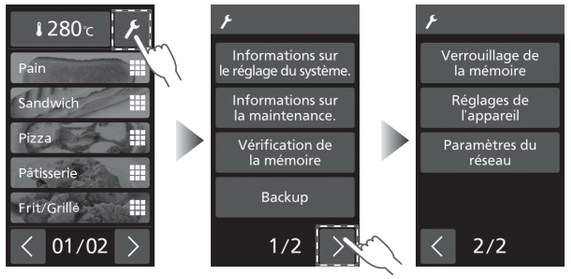
**Remarques**

- 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.

# Réglages divers

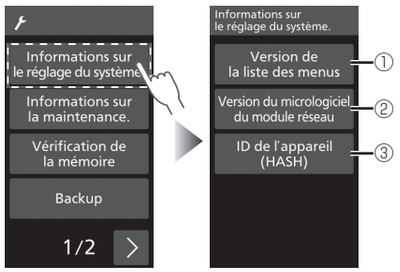
## Outils

**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.

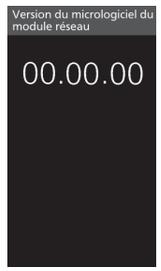



**Appuyez sur ① pour confirmer la version de la liste des menus.**




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

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

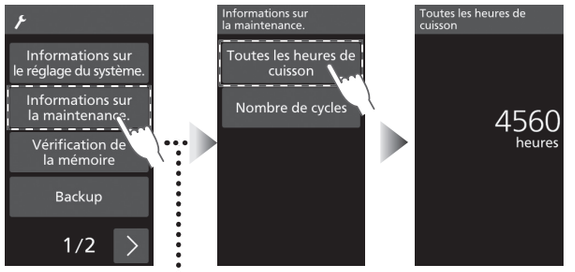



- Appuyez sur **OK** pour retourner à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur 🔧.



### 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.

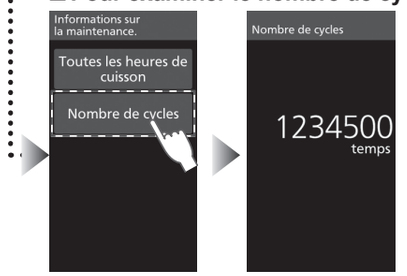
- Le total de toutes les heures de cuisson est arrondi à l'heure inférieure la plus proche.

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 🔧.

**■ 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 🔧.

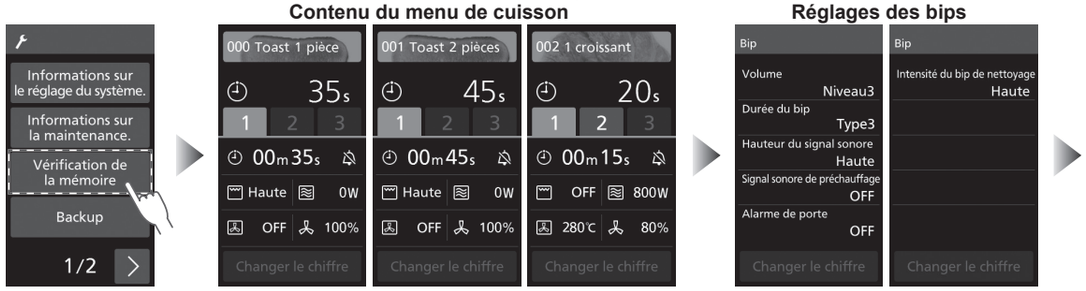
### Vérification de la mémoire

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 confirme, 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**.
  Appuyez sur la touche de mise en Marche pour afficher le contenu de la mémoire afin de démarrer avec le contenu de la mémoire correspondant au numéro invoqué.

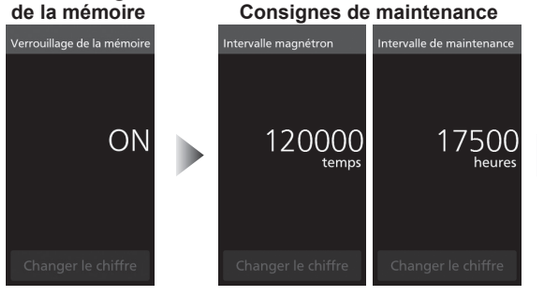
**Contenu du menu de cuisson**

**Réglages des bips**




**Verrouillage de la mémoire**

**Consignes de maintenance**




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

**Backup** (pp.152–153)

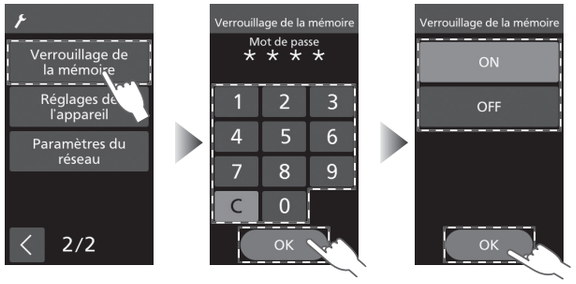
# Réglages divers

## 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)

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

● Sélectionnez **ON** ou **OFF**, 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 .

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

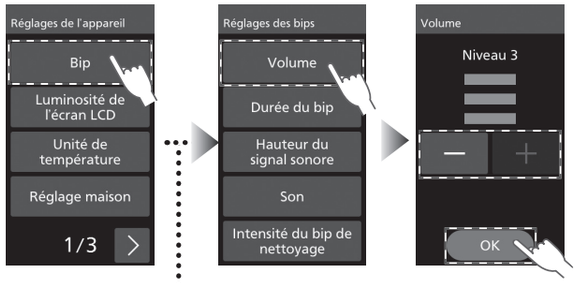
● Elle n'est pas affichée lorsque le verrouillage de la mémoire est sur ON. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.156)

**Les différents réglages de l'appareil peuvent être modifiés.**




#### Bip

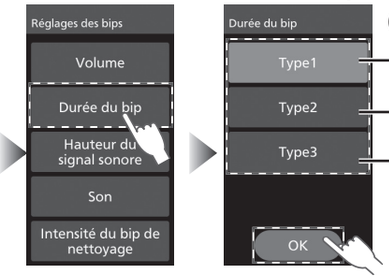
**■ Pour modifier le volume**




(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

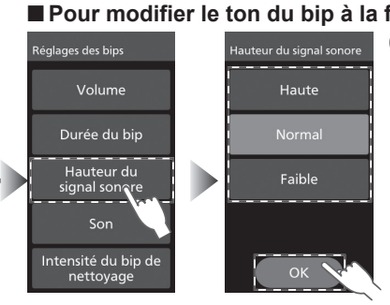
Des bips longs retentissent en continu

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

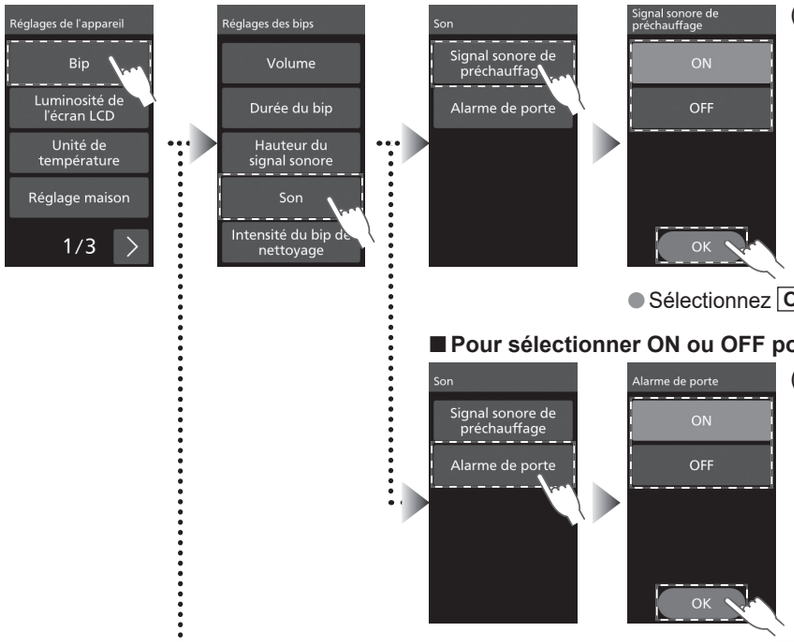
### Réglages de l'appareil

● 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**

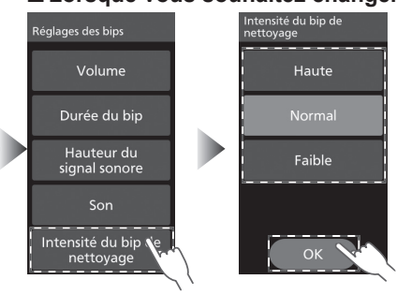
(Réglage par défaut : ON)




● 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**.

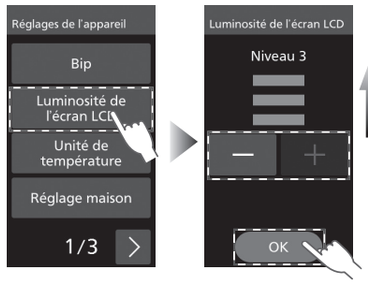
● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur .



### Luminosité de l'écran LCD

Vous pouvez sélectionner la luminosité de l'écran tactile.

(Réglage par défaut : Niveau 3)



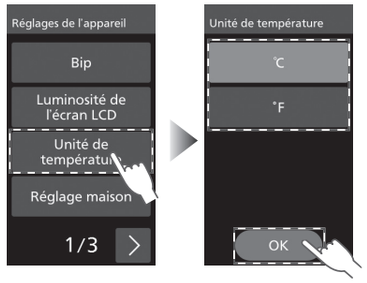

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur .

● 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)



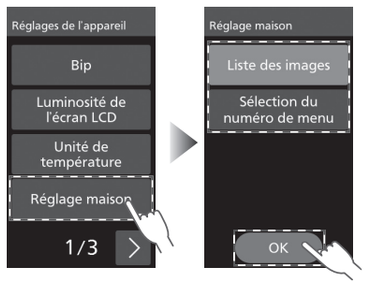

● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur .

● 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)

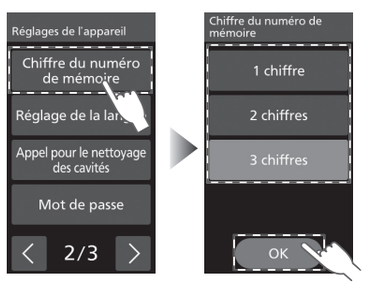



● Après que les informations de réglage ont été affichées pendant 3 secondes, le panneau retourne à l'écran affiché avant d'appuyer sur .

● 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 .

# Réglages divers

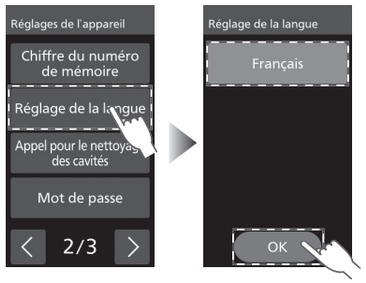
## Outils

### 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**.

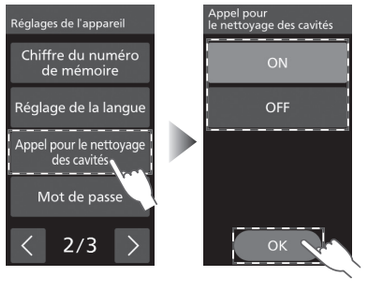
**■ À propos du réglage de la langue de l'appareil**

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

#### 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.



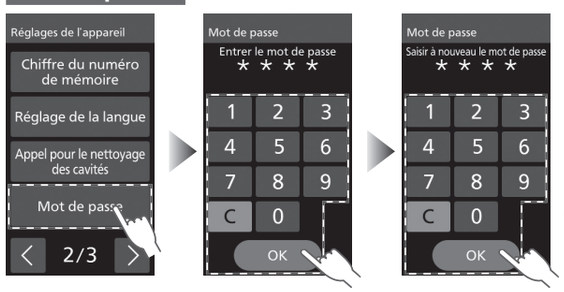

(Réglage par défaut : ON)

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

● 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.




● Saisissez le mot de passe et appuyez sur **OK**.

● Saisissez de nouveau le mot de passe et appuyez sur **OK**.

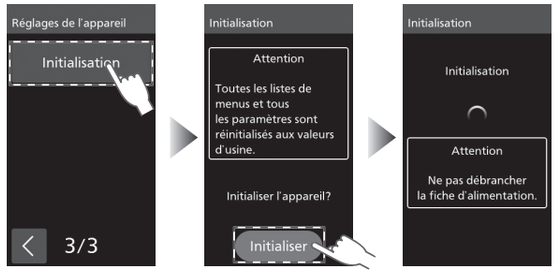
● N'oubliez pas le mot de passe.

● L'IU retourne à l'écran qui était affiché avant d'appuyer sur 🔧.



#### 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'UI redémarre automatiquement.

● La réinitialisation prend environ 1 à 2 minutes.

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

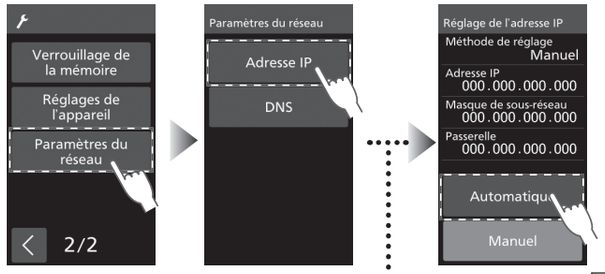
### Paramètres du réseau

● 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.

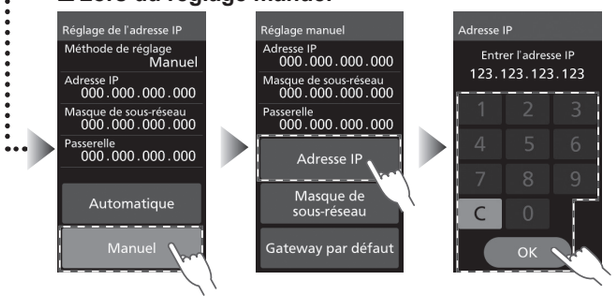
**■ Lors du réglage automatique**




● Appuyez sur **Automatique**.

● Vous pouvez confirmer le contenu réglé automatiquement.

**■ Lors du réglage manuel**

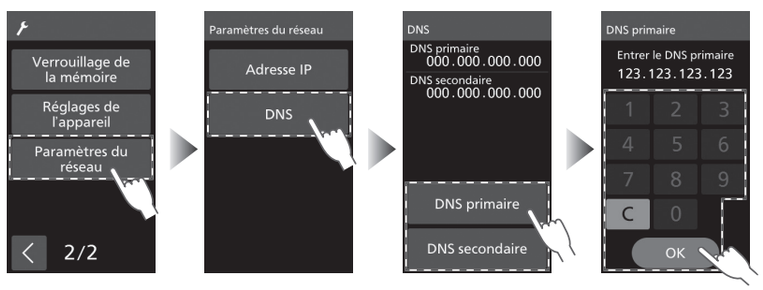



● Appuyez sur **Manuel**.

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

#### DNS

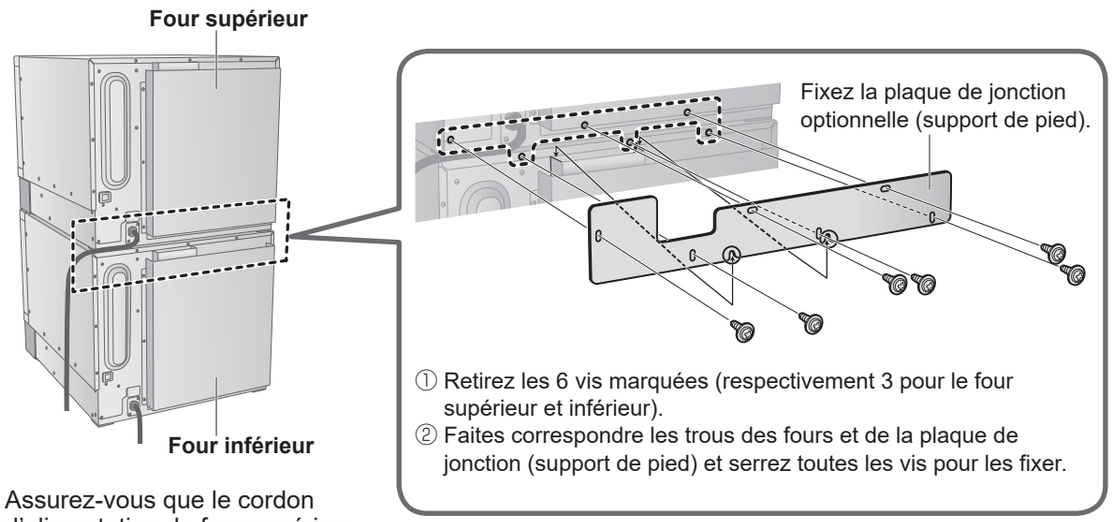
Vous pouvez définir le DNS utilisé lors de la connexion au réseau.




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

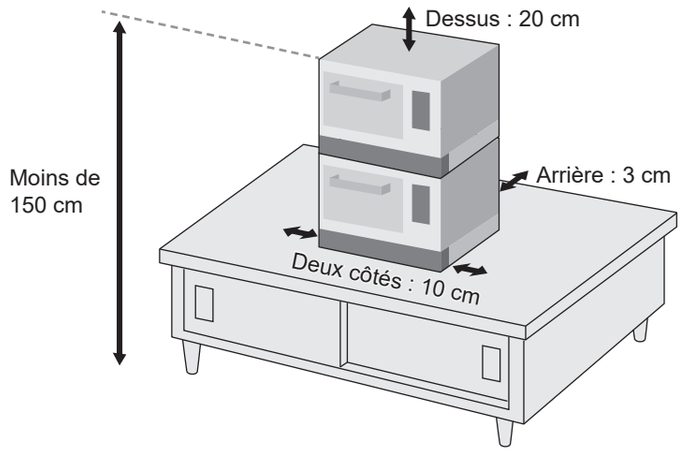
# Instructions concernant l’empilement

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 | Cause |
|---|---|
| Il est temps d’effectuer un entretien régulier. | ● 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 |
|---|---|
| **Le four ne fonctionne pas du tout** | ● Y a-t-il une coupure de courant ?<br>● Le disjoncteur du tableau de distribution électrique est-il déclenché ou la fiche d'alimentation électrique est-elle débranchée ?<br>● 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. |
| **Le four ne cuit pas correctement** | ● Les réglages de cuisson, les accessoires ou la durée de cuisson sont-ils incorrects ?<br>● Est-ce que le four a été suffisamment préchauffé ? |
| **Les aliments ne sont pas réchauffés lors de la cuisson aux micro-ondes** | ● Utilisez-vous des ustensiles qui reflètent les ondes électromagnétiques tels qu'un récipient métallique ou une feuille d'aluminium ? (p.130) |
| **Il y a du bruit** | ● Il y a un son lorsque la cuisson démarre et le ventilateur fait du bruit. |
| **Il y a de la fumée ou une odeur âcre** | ● 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) |
| **Il y a des étincelles pendant la cuisson** | ● Un récipient métallique peut uniquement être utilisé dans le four lorsque vous n'utilisez pas les micro-ondes. (p.130)<br>● Est-ce qu'un récipient contenant des particules d'or ou d'argent est utilisé ?<br>● Est-ce qu'un métal quelconque (feuille d'aluminium, brochette métallique, etc.) est en contact avec l'intérieur du four ?<br>● Est-ce que l'intérieur du four est rouillé ? La rouille peut provoquer des étincelles. |
| **La sonnerie n'émet pas de bip** | ● Le volume du bip est-il réglé sur OFF ?<br>La sonnerie n'émet pas de bip lorsqu'elle est réglée sur OFF. (pp.157–158) |
| **Il y a une odeur ou de la fumée** | ● 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. |
| **Il y a une odeur aigre** | ● 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. |



| Symptôme | Cause |
|---|---|
| **Les aliments « explosent » pendant la cuisson** | ● La puissance des micro-ondes est trop élevée.<br>Réduisez la puissance.<br>● La peau des aliments, p. ex. des pommes de terre, du poulet, n'est pas percée.<br>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. |
| **De la fumée apparaît autour de la porte lors de l'utilisation du grill** | ● La graisse des aliments est projetée sur les éléments du grill et brûle.<br>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. |
| **Le résultat de cuisson de certaines cuissons mémorisées est différent de la dernière fois** | ● Est-ce que la température de préchauffage ou le mode de cuisson qui ont été réglés en mémoire ont changé ? (p.135) |
| **Il y a des gouttes d'eau à l'intérieur du four et sur la porte.** | ● 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.<br>Essuyez l'eau à l'aide d'un torchon à vaisselle ou similaire après que l'intérieur du four a refroidi. |

# Requêtes fréquentes

| Question | Réponse |
|---|---|
| **Où peut-on se procurer des accessoires de four supplémentaires ?** | ● Contactez le fabricant ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le four. |
| **Le four peut-il être empilé ?** | ● 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) |
| **Peut-on sécher des serviettes de table et des chiffons dans le four ?** | ● Non. Ne placez jamais ces objets, ni aucun objet similaire, dans votre four Panasonic. |
| **Quelle est la fréquence d'entretien ?** | ● 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. |

# 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<br>U41<br>U43 | **Affiché lorsque la température des composants électriques est élevée.**<br>● Faites-vous chauffer le four sans aucun aliment à l’intérieur ?<br>● Faites-vous chauffer une faible quantité d’aliments ou une quantité en dehors des spécifications ?<br>Augmentez la quantité d’aliments et chauffez-les. |
| U140 | **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.**<br>● Insérez la clé USB.<br>• Utilisez-vous un système de fichier non supporté (p. ex. NTFS) ? Utilisez une clé USB formatée en FAT32.<br>• Connectez-vous l’unité principale au travers d’un relais/adapteur convertisseur tel qu’un hub USB ? Insérez la clé USB directement dans le port USB. |
| U141 | **Affiché lorsque les données n’ont pas été écrites sur la clé USB.**<br>● Vérifiez la clé USB.<br>• Est-ce que la clé USB est configurée en lecture seule ou est-elle verrouillée par un mot de passe ? |
| U142 | **Affiché lorsque les données n’ont pas été écrites sur la clé USB à cause d’un manque d’espace de stockage.**<br>● Utiliser une clé USB avec de l’espace de stockage libre. |
| U143 | **Affiché lorsque les données n’ont pas été lues depuis la clé USB.**<br>● Vérifiez la clé USB.<br>• Est-ce que la clé USB est verrouillée par un mot de passe ? |
| U88 | **L’écran tactile est touché pendant un long moment.**<br>● Avez-vous appuyé sur l’écran tactile pendant 25 secondes ou plus ?<br>● Y a-t-il de la saleté sur l’écran ? |
| Code F p. ex. F30 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.<br>Le four est en panne si le « F » apparaît toujours.<br>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 pouviez 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 :

1. La porte du four est fermée.
2. La ou les fonctions requises ont été réglées correctement et vous avez appuyé sur la touche de mise en Marche. (pp.134–161)
3. Le verrouillage de la mémoire n’a pas été activé ou désactivé en dépit de vos exigences.
4. 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.
5. Le four n’est pas branché à une alimentation électrique à l’aide d’un adaptateur ou d’une rallonge.
6. Les ouvertures d’aération ne sont pas bloquées. Sinon, débloquez-les, laissez le four pendant 15 minutes puis réessayez.
7. 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.

## Contacter un technicien d’entretien

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

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

# Droits de propriété

**■ Logiciels**

Ce produit contient les logiciels suivants.

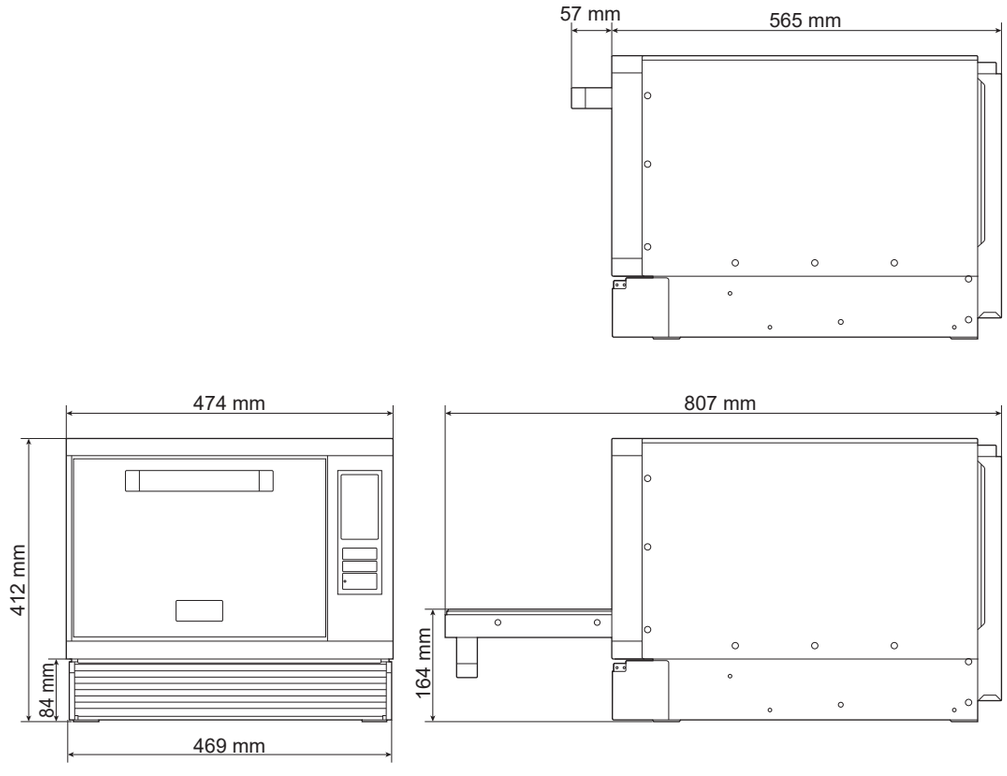
(1) Logiciels développés par Panasonic Corporation (ci-après, « Panasonic ») ou pour Panasonic.
(2) Logiciels tiers sous licence par Panasonic.
(3) Logiciels Open source sous licence selon les termes.
Si les logiciels sont classés dans la catégorie (3) ci-dessus, ceux-ci sont distribués dans l’espoir 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

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

Este producto es un equipo que cumple la norma europea sobre perturbaciones CEM (CEM = Compatibilidad Electromagnética) EN 55011. Según esta norma, este producto es un equipo del grupo 2, clase B y está dentro de los límites requeridos. Grupo 2 significa que se genera intencionadamente energía de radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para calentar y cocinar alimentos. Clase B significa que este producto puede utilizarse en entornos domésticos normales.

Fabricado por: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Ciudad de Kadoma, Osaka, Japón
Importador: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Hamburgo, Alemania



# Índice

Página

**Instrucciones importantes de seguridad** . . . 172
**Partes del horno** . . . 178
**Accesorios** . . . 180
**Cuidado del horno** . . . 181
**Conexión de una memoria USB** . . . 184
**Conexión a su ordenador personal** . . . 185
**Tipos de recipientes a utilizar** . . . 186
**Modos de cocción** . . . 187
**Tabla de cocción** . . . 188
**Precalentamiento** . . . 190
Iniciar el precalentamiento . . . 190
Ajuste de Requird temp / Temp. cocción mín. . . . 191
**Enfriar** . . . 192
Enfriamiento del interior del horno . . . 192
**Cocción** . . . 193
Cocción con un menú de cocción guardado . . . 193
Cocer más . . . 194
**Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria** . . . 195
Pantalla de configuración del menú de cocción . . . 195
Cocción por convección . . . 196
Cocción con grill . . . 197
Cocción por convección y grill . . . 198
Cocción por microondas . . . 199
Cocción por convección y microondas . . . 200
Cocción por grill y microondas . . . 201
Cocción en pasos . . . 202
**Editar un menú de cocción** . . . 204
Eliminación de un menú de cocción . . . 204
Editar un menú de cocción . . . 205
Uso de la función de ajustes de cocción asistida . . . 206
**Copia de seguridad y restauración con la memoria USB** . . . 208
Copia de seguridad a la memoria USB . . . 208
Realizar una restauración desde la memoria USB . . . 209
**Otros ajustes** . . . 210
Herramientas . . . 210
**Instrucciones para el apilamiento** . . . 218
**Mantenimiento regular** . . . 219
**Solución de problemas** . . . 220
**Consultas frecuentes** . . . 221
**Cuándo llamar a un agente de servicio técnico** . . . 222
**Derechos de autor** . . . 223
**Especificaciones** . . . 224
**Información sobre eliminación** . . . 225

# Instrucciones importantes de seguridad

## INSTALACIÓN

### EXAMINE SU HORNO

Desembale el horno, retire todo el material de embalaje y examine el horno para detectar cualquier daño como abolladuras, pestillos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Notifique inmediatamente al distribuidor si la unidad está dañada. NO instale la unidad si está dañada.

### CONEXIÓN A TIERRA

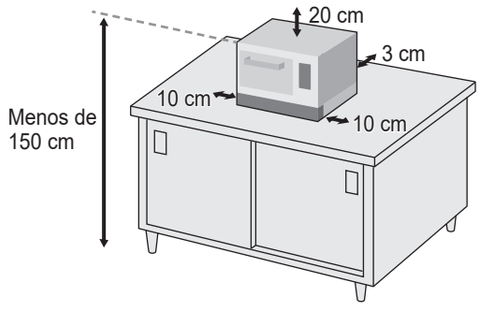
**IMPORTANTE:** POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTE HORNO DEBE ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADO A TIERRA.
Cuando una toma eléctrica no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente sustituirla por una toma con una conexión a tierra correcta.

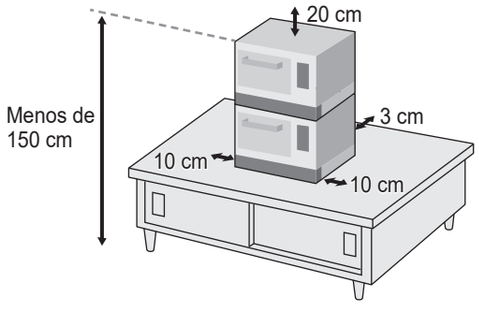
### AVISO DE VOLTAJE Y POTENCIA

El voltaje utilizado debe ser el mismo que el especificado en el horno. Utilizar un voltaje distinto al especificado es peligroso y puede provocar un incendio u otro tipo de accidente que cause daños. No enchufe el horno con un cable alargador, ya que puede ser peligroso. La parte trasera del horno se calienta durante el uso. No permita que el cable esté en contacto con la parte posterior del horno o con la superficie del mueble.

### COLOCACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno sobre una superficie plana y estable. El horno es de tipo independiente y no debe colocarse en un armario. No coloque el horno en un lugar caliente o húmedo; por ejemplo, cerca de una cocina de gas o eléctrica. No utilice el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a 40 °C y/o la humedad sea superior al 85 %. La libre circulación de aire alrededor del horno es importante. Existe la posibilidad de que se produzcan pequeñas interferencias con señales de radiodifusión débiles si el horno está demasiado cerca de una radio o un televisor. Para un funcionamiento seguro y eficiente, el horno debe tener suficiente flujo de aire hacia las salidas de aire, es decir, al menos 10 cm a ambos lados, 3 cm en la parte trasera y 20 cm en la parte superior. La parte delantera no debe estar bloqueada. No instale el horno a 150 cm o más del suelo. De lo contrario, podría sufrir quemaduras. Solo se permite una combinación de los mismos modelos cuando se apilan. El horno debe colocarse de forma que se pueda acceder fácilmente al panel de control y a la puerta y, también, que se pueda desconectar o cortar la corriente mediante un fusible o un disyuntor.






Se proporciona un conductor de conexión equipotencial en la parte posterior del horno y está marcado con este símbolo.

## ⚠ ADVERTENCIA

1. Si la puerta o las juntas de la puerta están dañadas, el horno no debe utilizarse hasta que no haya sido reparado por una persona cualificada.
2. El contenido de los biberones y potitos debe removerse o agitarse y debe comprobarse la temperatura antes de consumirlos, para evitar quemaduras.
3. Nunca deberá calentar líquidos o cualquier otro tipo de alimento en recipientes herméticos, ya que existe el riesgo de que estallen por culpa de la presión.
4. Al calentar bebidas en el microondas puede producirse una ebullición retardada; deben tomarse, por lo tanto, precauciones al manipular el recipiente.
5. Es peligroso que una persona que no esté cualificada lleve a cabo cualquier servicio o reparación que implique la retirada de una cubierta que protege frente a la exposición a la energía de microondas.
6. El suelo adyacente al horno puede estar resbaladizo, debe tenerse cuidado.
7. El horno debe desconectarse de su fuente de alimentación durante la limpieza o el mantenimiento y cuando se sustituyan piezas.
8. Para evitar quemaduras, no utilice recipientes cargados con líquidos o productos de cocina que se vuelvan fluidos por calentamiento en niveles superiores a los que pueden observarse fácilmente.
9. Las piezas accesibles pueden calentarse durante el uso. Los niños pequeños deben mantenerse alejados.
   ●Siga siempre las instrucciones de “Tipos de recipientes a utilizar”. (p.186)
10. No utilice el horno cerca de un dispositivo controlado automáticamente, como una puerta automática o una alarma de incendios.
    Las ondas electromagnéticas, procedentes de una LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar a un dispositivo controlado automáticamente, provocando un mal funcionamiento que puede causar un accidente.
11. No utilice el horno en un hospital ni cerca de aparatos médicos eléctricos.
    Las ondas electromagnéticas, procedentes de una LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar a un dispositivo electromédico, provocando un mal funcionamiento que puede causar un accidente.
12. Las personas con marcapasos deben mantenerlo a una distancia mínima de 15 cm de la unidad principal del horno.
    Las ondas electromagnéticas procedentes de una red LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar al funcionamiento del marcapasos.

# Instrucciones importantes de seguridad

## ⚠ PRECAUCIÓN

1. Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendios, lesiones a personas o exceso de energía de microondas, lea todas las instrucciones antes de utilizar el horno.
2. Para mantener los tubos del magnetrón y otros componentes en perfecto estado, no ponga el horno en marcha cuando esté vacío.
3. Hay presencia de tensión elevada en el interior de la misma. Las reparaciones y los ajustes deben ser realizados únicamente por personal de servicio cualificado.
4. Este horno requiere un flujo de aire libre en la parte trasera y delantera para obtener la máxima eficacia de enfriamiento. Debe mantener las rejillas de ventilación despejadas mientras cocina.
5. No seque ropa en el horno, ya que existe la posibilidad de que la ropa se queme si se deja en el horno durante demasiado tiempo.
6. Utilice este horno solo para el uso previsto, tal como se describe en este manual.
7. No utilice este horno ni sus accesorios si no funcionan correctamente o si se han dañado o caído.
8. No debe utilizarse en el exterior.
9. No sumerja el cable o el enchufe en agua.
10. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
11. No permita que el cable cuelgue por el borde de la mesa o la encimera.
12. Para reducir el riesgo de que se produzca un incendio en el interior del horno:
    a) No cocine demasiado los alimentos. Preste atención al horno si se coloca papel, plástico u otros materiales combustibles en su interior para facilitar la cocción.
    b) Retire las bridas de alambre de las bolsas antes de colocarlas en el horno.
    c) Si los materiales del interior del horno se inflamaran, mantenga la puerta del horno cerrada, desenchufe el horno o corte la corriente en el panel de fusibles o disyuntores.
    ●Siga siempre las instrucciones de “Tipos de recipientes a utilizar”. (p.186)
13. No almacene materiales inflamables al lado, encima o dentro del horno. Podría suponer un riesgo de incendio.
14. No vuelque ni deje caer este horno ni sus accesorios. De lo contrario, podrían producirse lesiones, descargas eléctricas o fugas de microondas.
15. NO utilice este horno para calentar productos químicos u otros productos que no sean alimentos. NO limpie este horno con ningún producto cuya etiqueta indique que contiene productos químicos corrosivos. El calentamiento de productos químicos corrosivos en el horno puede producir fugas de radiación de microondas.
16. No utilice el horno para hacer conservas caseras ni para calentar ningún tarro cerrado. La presión aumentará y el tarro puede explotar. Además, el horno no puede mantener los alimentos a la temperatura correcta de enlatado. Los alimentos enlatados incorrectamente pueden estropearse y ser peligrosos para el consumo.
17. No intente freír en el horno.
18. Las patatas, las manzanas, las yemas de huevo, los calabacines enteros y las salchichas son ejemplos de alimentos con piel no porosa. Este tipo de alimentos debe pincharse antes de su cocción, para evitar que exploten.



19. Cuando recaliente biberones, retire siempre la parte superior y la tetina. El líquido que se encuentra en la parte superior del biberón estará más caliente que el que está en la parte inferior; el biberón debe agitarse bien antes de comprobar la temperatura. También debe retirarse la tapa de los potitos para bebés y el contenido debe agitarse o removerse antes de comprobar la temperatura.
    ●Siga siempre las instrucciones de “Tipos de recipientes a utilizar”. (p.186)
20. Las juntas de la puerta o las zonas donde se encuentran dichas juntas deben limpiarse con un paño húmedo.
21. Si observa humo, apague o desenchufe el horno y mantenga la puerta cerrada para sofocar las llamas.
22. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su técnico de servicio o una persona con una cualificación similar para evitar cualquier peligro.
23. Antes del uso, el usuario debe comprobar que los utensilios son adecuados para su uso en el horno.
24. Al calentar líquidos, como sopas, salsas y bebidas en el horno, puede producirse un sobrecalentamiento del líquido por encima del punto de ebullición sin que se aprecien burbujas. Esto podría provocar una ebullición repentina del líquido caliente. Para evitar esta posibilidad, deben tomarse las siguientes medidas:
    a) Evite utilizar recipientes con lados rectos y cuellos estrechos.
    b) No caliente en exceso.
    c) Remueva el líquido antes de colocar el recipiente en el horno y, de nuevo, a media cocción.
    d) Tras calentar, deje el recipiente durante unos instantes en el horno, removiendo de nuevo antes de retirarlo cuidadosamente.
25. Debido a la posibilidad de que se produzca un incendio, cuando caliente alimentos en recipientes de plástico o papel, esté pendiente del horno.
    ●Siga siempre las instrucciones de “Tipos de recipientes a utilizar”. (p.186)
26. El horno está destinado a calentar alimentos y bebidas. El secado de alimentos o ropa y el calentamiento de almohadillas térmicas, zapatillas, esponjas, paños húmedos y similares pueden provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.
27. Los huevos con cáscara y los huevos duros enteros no deben calentarse en hornos, ya que pueden explotar, incluso una vez finalizado el calentamiento en microondas.
28. Este horno puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimientos bajo supervisión o si han recibido instrucciones relativas al uso del horno de forma segura y comprenden los peligros que conlleva. Los niños no deben jugar con el horno. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños sin supervisión.
29. El horno no debe limpiarse con chorro de agua.
30. El horno no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
31. Los campos electromagnéticos pueden representar un posible peligro. Recomendamos que las personas que utilicen un marcapasos eviten la proximidad a estos campos.

# Instrucciones importantes de seguridad

32. Cuando el horno no esté en uso, se recomienda retirar los objetos.
    Si se deja en el interior y el interruptor se activa accidentalmente, existe la posibilidad de que se produzcan daños.
33. Durante el mantenimiento y/o sustitución de piezas, el horno debe desconectarse de la red eléctrica. Una vez retirado el enchufe, debe permanecer visible para el operario del servicio para evitar una reconexión involuntaria.
34. El horno debe limpiarse regularmente y deben retirarse los restos de comida.
35. No caliente con aceite de la comida sobrante o de la comida que queda en los accesorios en la cavidad del horno. Hacerlo puede generar chispas y provocar un incendio o humo.
36. Si el horno no se mantiene limpio, la superficie podría deteriorarse, afectando negativamente a la duración del aparato y provocando, posiblemente, una situación peligrosa.
37. No utilice vajilla metálica, cerámica con adornos dorados o plateados, ni ningún recipiente con contenido metálico cuando cocine con el microondas.
38. Se recomienda utilizar equipos de protección individual en caso de esparcir alimentos calientes.
39. Las superficies exteriores del horno, incluidas las rejillas de ventilación de la carcasa y la puerta del horno, se calentarán durante el uso. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y al introducir o retirar alimentos y accesorios.
    El horno dispone de calentadores situados en la parte superior y trasera del horno.
    Tras su uso, el techo, las paredes y el suelo estarán muy calientes.
40. Tenga cuidado al retirar los accesorios calientes después de la cocción. Puede causar quemaduras. Utilice guantes de cocina.
41. Tenga cuidado al enfriar rápidamente los accesorios calientes después de la cocción. Puede provocar quemaduras con el vapor o las gotas suspendidas en el aire. También puede causar lesiones por la rotura de los accesorios.
42. Al retirar alimentos del horno, tenga cuidado de que un plancha de cocina o similar no entre en contacto con la calentador superior. Existe peligro de incendio o humo.
    Si se utiliza una plancha de cocina o similar:
    a) Observe la temperatura de resistencia al calor indicada en el envase.
    b) Utilice un tamaño de plancha que se ajuste a la cantidad de alimentos.
    c) Tenga cuidado de que la plancha no toque la superficie superior del interior del horno.
43. Es esencial que los alimentos recalentados se sirvan bien calientes.
    Compruébelo siempre antes de servir y, en caso de duda, vuelva a introducir los alimentos en el horno para calentarlos de nuevo.
    Todas las temperaturas indicadas son orientativas. Debe aplicarse la legislación local sobre requisitos de temperatura de los alimentos, para garantizar que se ha alcanzado una temperatura segura antes de servir cualquier alimento.



44. El tiempo de reposo es esencial para los alimentos cocinados o recalentados mediante CONVECCIÓN Y MICROONDAS, o GRILL Y MICROONDAS.
    Durante el tiempo de reposo, el calor seguirá conduciéndose hacia el centro para cocinar los alimentos por completo.
    Cuanto más denso sea el alimento, mayor será el tiempo de reposo. Los alimentos recalentados también requieren un tiempo de reposo.
45. Siga las instrucciones específicas de esta guía para utilizar correctamente los accesorios del horno y los utensilios de cocina. De lo contrario, el horno podría resultar dañado. Tenga cuidado al retirar alimentos y/o accesorios del horno.
46. Cuando el horno haya terminado de funcionar, el motor del ventilador seguirá girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal y los alimentos pueden seguir sacándose del horno durante este periodo de enfriamiento. No retire el enchufe ni desconecte el disyuntor.



**USO DEL HORNO**

1. Este horno está destinado a un uso comercial y no está diseñado para la producción continua de alimentos en masa.
2. No guarde ningún objeto dentro del horno por si se enciende accidentalmente. En caso de fallo electrónico, el horno se puede apagar en la toma de pared.

**MANTENIMIENTO DEL HORNO**

Cuando su horno requiera mantenimiento llame a su técnico local de Panasonic.
No intente realizar ajustes o reparaciones en ninguna pieza del horno.

**AL ENCENDER EL CALENTADOR POR PRIMERA VEZ**

Es posible que detecte humo o un olor desagradable. Esto es normal y se debe a la combustión del aceite que se utiliza para proteger la cavidad del horno.
Puede que prefiera realizar una cocción en vacío como se describe a continuación si le resulta desagradable;

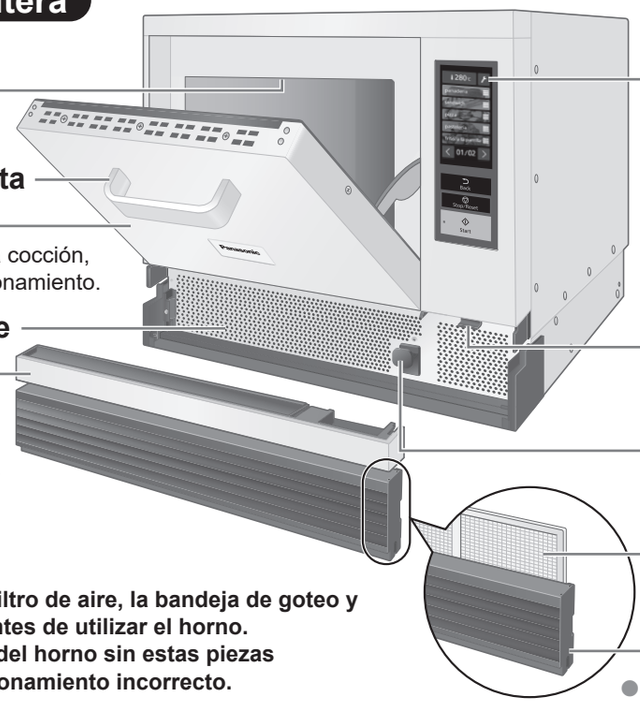
1. Coloque la placa de cocción incluida como accesorio en el interior del horno. (p.180)
2. Hágalo funcionar durante aproximadamente 20 minutos en el ajuste de precalentamiento de 280°C. (p.190)

- Después de calentar el horno vacío, cuando desee finalizar el precalentamiento, pulse el botón de parada/reinicio.
- Ventile siempre cuando realice una cocción en vacío.
- No hay problemas de salubridad de los alimentos incluso si utiliza el horno sin realizar antes una cocción en vacío.

Panasonic Corporation no ofrece garantías de ningún tipo, ya sean expresas o implícitas, incluidas, entre otras, las garantías de comerciabilidad, idoneidad para un fin determinado, de titularidad o de no infracción de derechos de terceros. El uso del producto por parte del usuario es por su cuenta y riesgo. Todos los ajustes de cocción son orientativos y deben modificarse en función del estado inicial, la temperatura, la humedad y el tipo de alimento. Dependiendo de las características del alimento, puede ser necesario ajustar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. Antes de servir los alimentos, asegúrese de que han alcanzado una temperatura segura.

# Partes del horno

## Parte delantera



**Calentador superior**

**Asa de la puerta**

**Puerta**
Si se abre durante la cocción, se detendrá el funcionamiento.

**Entrada de aire**

**Bandeja de goteo**
Recoge los restos de comida y el agua.

- La superficie inferior del interior del horno es de cerámica para permitir el paso de las ondas electromagnéticas.

**Puerto de memoria USB** (p.184)

**Bandeja de aceite** (p.182)
Recoge el aceite del interior del horno.

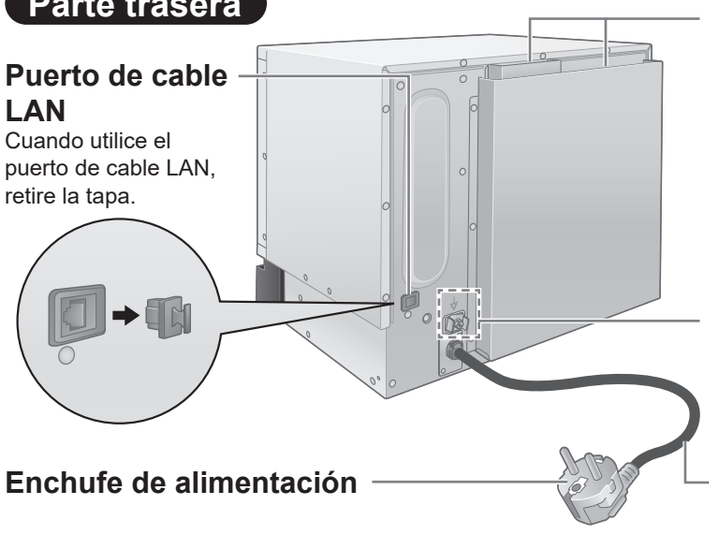
**Filtro de aire**
Se coloca en el interior de la tapa delantera.

**Tapa delantera**
- Cómo desmontar la tapa delantera, la bandeja de goteo, el filtro de aire y la bandeja de aceite. (p.183)

Notas

**Instale siempre el filtro de aire, la bandeja de goteo y la tapa delantera antes de utilizar el horno.**
**El uso continuado del horno sin estas piezas provocará un funcionamiento incorrecto.**

## Parte trasera



**Puerto de cable LAN**
Cuando utilice el puerto de cable LAN, retire la tapa.

**Salida de aire**

**Catalizador**
El humo de aceite que circula por el interior de la cavidad del horno se descompone y purifica al pasar por el catalizador.
- La reacción del catalizador será menor cuando la temperatura de cocción sea baja (aproximadamente 240°C o inferior).

Se proporciona un conductor de conexión equipotencial en la parte posterior del horno y está marcado con este símbolo.

**Enchufe de alimentación**

**Cable de alimentación**

- Las ilustraciones pueden diferir de los artículos reales. Las etiquetas de precaución están pegadas en el propio horno.

**CONEXIÓN A TIERRA**
**IMPORTANTE:** POR SEGURIDAD PERSONAL, ESTE HORNO DEBE ESTAR CORRECTAMENTE CONECTADO A TIERRA.
Cuando una toma eléctrica no está conectada a tierra, es responsabilidad del cliente sustituirla por una toma con una conexión a tierra correcta.



## Panel de control (pantalla de inicio)

**Ajuste de precalentamiento**
- Están disponibles “Temp. precalentamiento” (p.191) y “Enfriar” (p.192).

**Barra de indicación del estado de precalentamiento** (p.190)
- Muestra el progreso del precalentamiento.

**Pantalla táctil** (visualización)
- Toque directamente la pantalla para utilizar los controles.
- Muestra la lista de menús, la temperatura y el tiempo de cocción, la señal acústica, etc.
- No toque la pantalla con un objeto punzante. Si lo hace, se dañará.

**Botón de parada/reinicio**
- Pulse una vez para detener temporalmente el proceso de cocción.
  Para reanudar la cocción, pulse el botón de inicio.
- Pulse dos veces para borrar sus instrucciones (vuelve a la pantalla de inicio) o cancelar la cocción.




**Herramientas** (pp.210–217)

**Lista de menús**
- Puede cambiar entre la pantalla de la lista de imágenes y la pantalla de selección del número de menú. (p.215)

**Botón atrás**
- Vuelve a la pantalla de control anterior para poder modificar los ajustes.
- No disponible una vez iniciada la cocción

**Botón de inicio**
- Después de ajustar el precalentamiento o el enfriamiento, pulse este botón.
- Si pulsa este botón cuando el piloto parpadea, se inicia el precalentamiento o la cocción.

**Piloto**
- Cuando se inserta el enchufe de alimentación, el piloto parpadea, pero no se trata de una avería.

### ■ La pantalla de inicio durante la “Selección del número de menú”

“Configuración de inicio” (p.215)




### ■ Función de apagado de visualización

La pantalla de inicio de la visualización se queda en blanco si no se utiliza durante 5 minutos.
Mientras esté activada la función de apagado de la visualización, si se abre la puerta, se mostrará la pantalla.

Notas

Una vez finalizada la cocción, los ventiladores se ponen en funcionamiento para ventilar el interior del horno y enfriar las piezas mecánicas.
Por lo tanto, no desconecte el enchufe de alimentación ni active el disyuntor.

# Accesorios

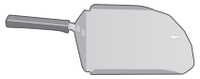
● Para adquirir accesorios, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.223)
Tenga cuidado al manipular la placa de cocción, ya que puede romperse. Si está dañada, deje de utilizarla y póngase en contacto con el distribuidor o un agente de servicio.



**Placa de cocción**

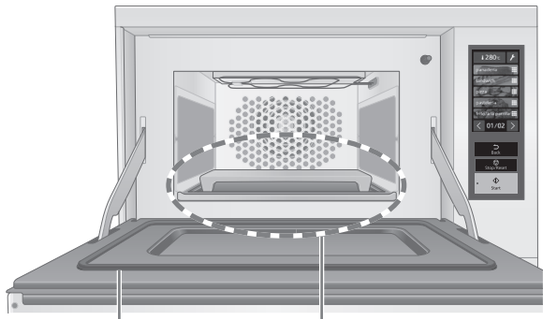


**Plancha de horno (3 colores)**



**Paleta**

Cuando utilice este producto, asegúrese de colocar la placa de cocción en la superficie inferior del interior del horno.



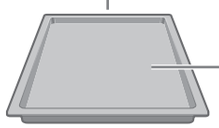
Tenga en cuenta que hay una costura en la puerta, que es intencionada.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**El horno no debe funcionar con microondas sin alimentos en su interior.**

Si lo hace, el horno puede calentarse anormalmente debido a las chispas y a la superficie interior del fondo al rojo vivo. Esto puede provocar riesgo de quemaduras.

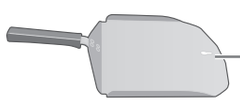
- Tampoco haga funcionar el horno solo con recipientes y los accesorios suministrados.
- Tenga cuidado de no quemarse al retirar cualquier accesorio del horno después de la cocción. Utilice guantes de cocina.



**Plancha de horno (3 colores)**
**Coloque la placa de cocción.**
Coloque alimentos en la plancha de horno.
- Se recomienda la sustitución cada 3 a 6 meses, dependiendo del nivel de manchas.



**Placa de cocción**



**Paleta**
**Utilícela al retirar la plancha de horno o los alimentos.**
No mantenga contacto con alimentos ácidos o alcalinos durante mucho tiempo.

● Las ilustraciones pueden diferir de los artículos reales.

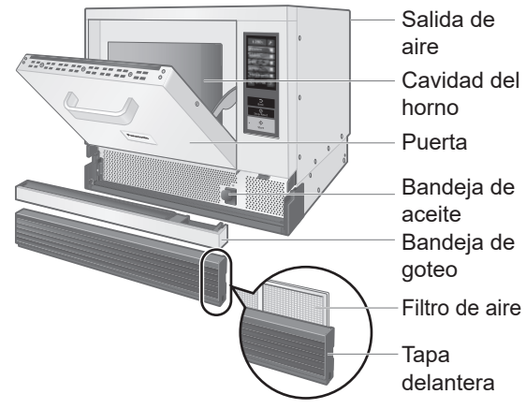


# Cuidado del horno

**Es esencial que siga estos puntos para sacar el máximo partido a su horno. Las microondas atraen la humedad y la grasa: por lo tanto, un horno sucio no cocina EFICIENTEMENTE.**
**Si el horno no se mantiene limpio, la superficie podría deteriorarse, afectando negativamente a la duración del aparato y provocando, posiblemente, una situación peligrosa.**
● Este horno requiere un mantenimiento regular. (p.219)

## ⚠ ADVERTENCIA

- **Desenchufe el cable de alimentación antes de realizar el mantenimiento.**
  De lo contrario, podría producirse una descarga eléctrica.
- **Espere a que la cavidad del horno se enfríe antes de limpiarlo.**
  De lo contrario, pueden producirse quemaduras y lesiones.




## ■Antes de la limpieza

- No limpie este horno con un chorro de agua o un limpiador de vapor.
- No vierta detergente ni restos de comida en el hueco y los agujeros de perforación. Esto provocará un funcionamiento incorrecto.
- Si el horno sufre algún tipo de daño, póngase en contacto con el distribuidor o con el servicio técnico antes de seguir utilizándolo.
- No utilice diluyente, bencina, limpiador ni lejía. Existe peligro de daños o deformaciones.

## Limpie estas partes todos los días.

## ■Cavidad del horno • Parte interior de la puerta • Junta de la puerta

### Limpie con un paño húmedo

Limpie a fondo las manchas de agua, aceite y restos de comida con frecuencia para prolongar el uso del horno.
Si no se eliminan los restos de alimentos quemados y el polvo, puede producirse óxido.

Si las manchas son importantes, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.
- Si se deja manchado, la mancha se vuelve difícil de quitar, por lo que los restos de comida se queman y el olor de la comida persiste.
- Preste especial atención a la zona de contacto entre la unidad principal y la puerta, así como a los alrededores.

- No raspe las partes que no sean metálicas del interior de la puerta (zona de la junta de la puerta, etc.) con un estropajo duro, ya que podría dañar la junta de la puerta y provocar un funcionamiento incorrecto del horno. Asegúrese de utilizar únicamente un estropajo suave.
- No salpique detergente directamente sobre las superficies superior y trasera de la cavidad del horno. Esto provocará un funcionamiento incorrecto.

# Cuidado del horno

## ■Zonas exteriores

### Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y comida.

- No utilice diluyente, benceno, limpiador abrasivo, agente blanqueador, detergente alcalino residencial o sintético doméstico.

Si las manchas son importantes, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.
Tenga cuidado de que el detergente de cocina no penetre en la salida de gases ni en los huecos.

- Parte exterior de la puerta • zona del asa
  Después de limpiar con un paño húmedo, limpie las zonas con un paño suave y seco.

## ■Placa de cocción • Plancha de horno • Paleta

### Lave con un cepillo de fregar de esponja con detergente (neutro) para uso en la cocina aplicado a la misma.

Si le preocupan las manchas, limpie el equipo cada vez que lo utilice.

- No lave el equipo en el lavavajillas.

- **Si le preocupan las manchas de aceite o similares**
  Utilice detergente alcalino. Cuando utilice detergente alcalino, hágalo después de leer detenidamente las precauciones de uso del detergente. Después de realizar el mantenimiento, asegúrese de limpiar el equipo con un paño húmedo para que no queden restos de detergente.
  Sin embargo, no puede utilizarlo en el interior de la puerta, ya que las partes de resina se deteriorarían. Si por casualidad el detergente entrara en contacto con las piezas de resina, límpielas inmediatamente con un paño húmedo.

## Desmonte y limpie esta pieza todos los días.

## ■Bandeja de goteo



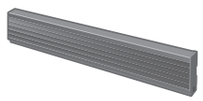
### Limpie con un paño húmedo

- Consulte el apartado “Cómo desmontar/montar piezas”. (p.183)

## Desmonte y limpie estas piezas una vez a la semana.

- Consulte el apartado “Cómo desmontar/montar piezas”. (p.183)
- No lave el equipo en el lavavajillas.

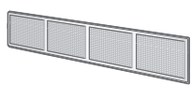
## ■Tapa delantera



### Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y comida.
Si las manchas son importantes, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.

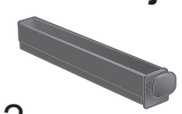
## ■Filtro de aire



### Secar después de lavar con agua

Límpielo después de cada uso si las manchas son importantes.
El filtro puede perder su efecto si quedan manchas.
La temperatura de las piezas internas también puede aumentar, lo que puede provocar un funcionamiento incorrecto.

## ■Bandeja de aceite



### Limpie las manchas de aceite con un paño suave o una toalla de papel

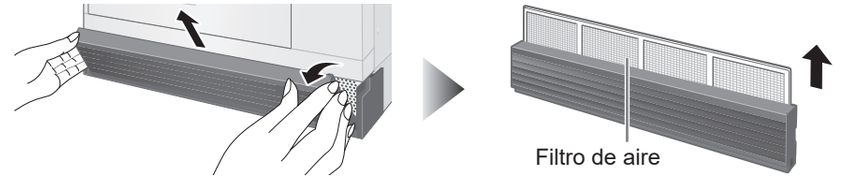
Si las manchas son importantes, limpie la zona con un estropajo suave humedecido en un detergente neutro de cocina y seque.



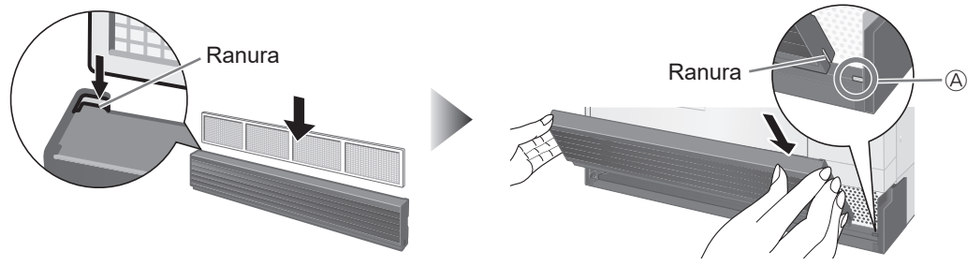
## ■Cómo desmontar/montar piezas

### Tapa delantera/Filtro de aire

- **Desmontaje**
  Después de tirar de la tapa delantera hacia usted, levántela en diagonal hacia arriba para extraerla.
  Retire el filtro de aire tirando de él hacia fuera de la tapa delantera.



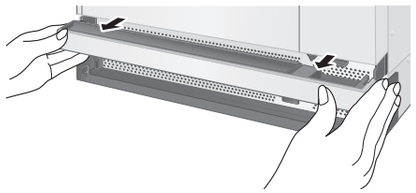

- **Montaje**
  Introduzca el filtro de aire en la ranura de la tapa delantera y, después de introducirlo firmemente hasta el fondo, instálelo de forma que la ranura de la tapa delantera quede insertada en la parte Ⓐ de la unidad principal.



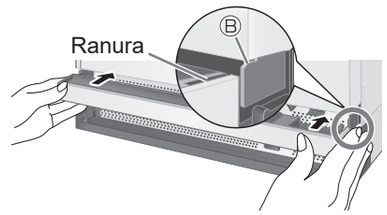

■ Si el filtro de aire no está ajustado, la tapa delantera no se cerrará.

### Bandeja de goteo

- **Desmontaje**
  Tire de la bandeja de goteo hacia usted para extraerla.

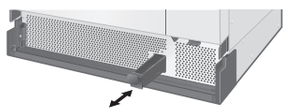


- **Montaje**
  Instale la bandeja de goteo de forma que su ranura encaje en la parte Ⓑ de la unidad principal.




### Bandeja de aceite

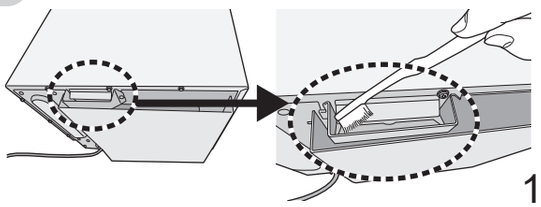
- **Desmontaje**
  Retire primero la tapa delantera y saque la bandeja de aceite.
- **Montaje**
  Siga el procedimiento inverso para instalar la bandeja de aceite.



## Limpie esta pieza una vez al mes.

## ■Salida de aire

### Limpie la salida de gases trasera con un cepillo de dientes y una toalla



# Conexión de una memoria USB

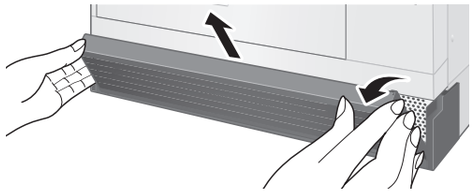
- **Utilice una memoria USB de tipo A compatible con USB 2.0 o posterior y formateada con FAT32.**
- **No se incluye ninguna memoria USB como accesorio. Utilice una memoria USB comercial.**
- **No garantizamos el comportamiento de todas las memorias USB disponibles en el mercado.**

## Cómo insertar y extraer

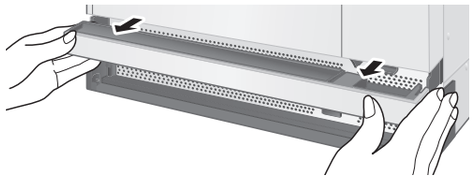
- El puerto de memoria USB está debajo de la zona de operaciones.
- No deje la memoria USB insertada, ya que entonces no es posible instalar la tapa delantera ni la bandeja de goteo.
- Mientras se leen o escriben datos en la memoria USB, no la inserte ni la extraiga. Hacerlo puede destruir los datos.

### ■ Cómo insertar

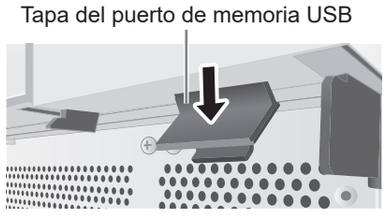
**① Después de tirar de la tapa delantera hacia usted, levántela en diagonal hacia arriba para extraerla**



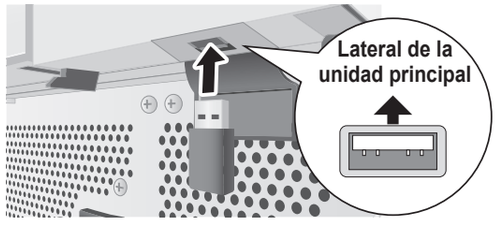
**② Tire de la bandeja de goteo hacia usted para extraerla**



**③ Tire hacia abajo de la tapa del puerto de memoria USB para abrirlo**

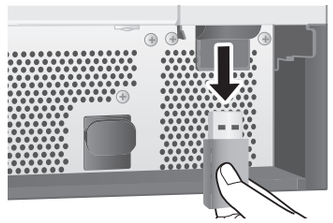



**④ Inserte la memoria USB**
Tenga cuidado con la orientación de la memoria USB e insértela.

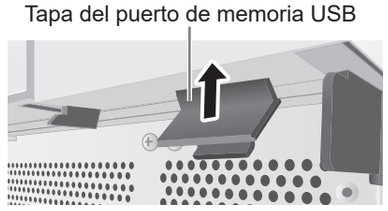



### ■ Cómo extraer

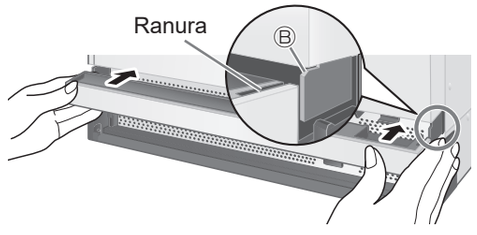
**① Extracción de la memoria USB**



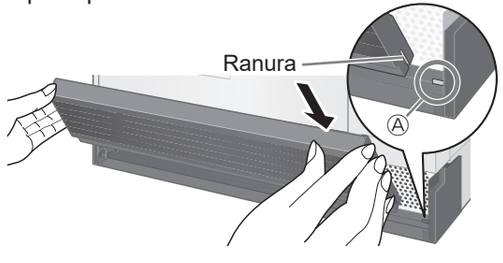
**② Cierre la tapa del puerto de memoria USB**




**③ Coloque la bandeja de goteo**
Instale la bandeja de goteo de forma que su ranura encaje en la parte Ⓑ de la unidad principal.



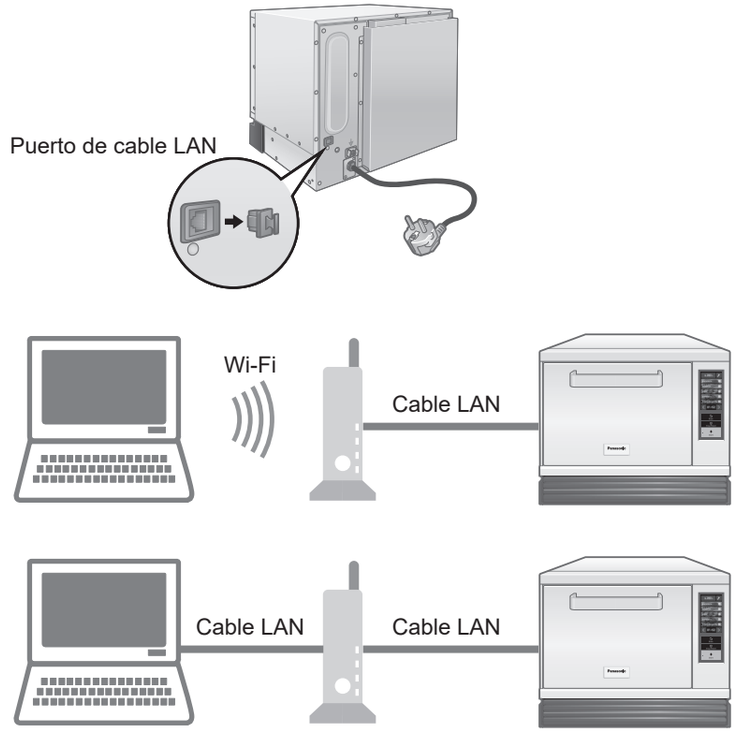

**④ Coloque la tapa delantera**
Instale la tapa delantera de forma que su ranura encaje en la parte Ⓐ de la unidad principal.






# Conexión a su ordenador personal

**La conexión al ordenador personal permite leer en la unidad principal la lista de menús y los ajustes del dispositivo creados con la herramienta de ayuda a la configuración, o enviar la lista de menús del dispositivo a la herramienta de ayuda a la configuración.**
**Cuando envíe o lea datos, conecte el dispositivo y el router con un cable LAN.**




**■ Al conectarse a una red**

- En función del entorno, utilice un cable resistente al calor para el cable LAN.
  Además, tenga cuidado de colocarlo de forma que no entre en contacto con las partes calientes de la unidad principal.
- Para garantizar un funcionamiento normal, utilice Microsoft Windows 10 o posterior como sistema operativo del ordenador personal. (a partir de noviembre de 2023)
- La configuración de la conexión de red varía en función del entorno utilizado.
- Cuando configure la dirección IP y los ajustes DNS para la conexión de red, consulte **Ajustes de red** (p.217).
- Si se produce un error de comunicación o no se puede lograr una conexión estable, vuelva a configurar los ajustes según las indicaciones, como los mensajes que muestra la herramienta de ayuda a la configuración.
- Microsoft Windows es una marca registrada de US Microsoft Corporation en EE. UU. y otros países.

## Herramienta de ayuda a la configuración

La herramienta de ayuda a la configuración es una aplicación que permite crear y editar menús, listas de menús y ajustes del dispositivo en el ordenador personal.

- Para obtener más información, consulte las instrucciones de uso de la herramienta de ayuda a la configuración.

La herramienta puede instalarse desde el siguiente sitio web.

- El contenido, las pantallas, etc., de la herramienta de ayuda a la configuración pueden modificarse sin previo aviso debido a una actualización de la herramienta, por ejemplo. El contenido de la URL y los códigos QR puede modificarse o suprimirse sin previo aviso.
  https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

# Tipos de recipientes a utilizar

## CONVECCIÓN Y MICROONDAS/ GRILL Y MICROONDAS/MICROONDAS

Como estos programas utilizan microondas y calor (CONVECCIÓN o GRILL), debe elegir el recipiente con cuidado.

UTILIZAR: Cerámica, vidrio resistente al calor, p. ej. Pyrex®

NO UTILIZAR:

Plástico, film transparente, metal, brochetas metálicas, papel de aluminio, silicona, lacado, vidrio sin resistencia al calor, papel, madera, mimbre

## CONVECCIÓN/GRILL/CONVECCIÓN Y GRILL

UTILIZAR: Cerámica, vidrio resistente al calor, p. ej. Pyrex®, metal, brochetas de metal, papel de aluminio

NO UTILIZAR:

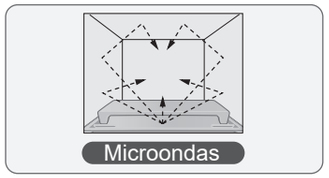
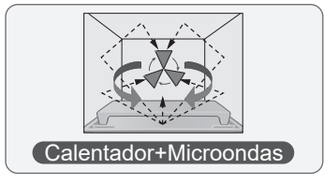
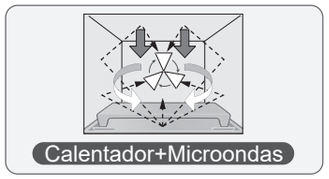
Plásticos, film transparente, silicona, lacado, vidrio sin resistencia al calor, papel, madera, mimbre

- Los recipientes de silicona especificados para su uso con el grill pueden utilizarse con convección.
  Utilice el recipiente a la temperatura de resistencia al calor indicada en el mismo o a una temperatura inferior.

- Tenga en cuenta la temperatura de cocción descrita en el envase cuando utilice una plancha de cocción resistente al calor o papel de pergamino, etc.



# Modos de cocción

| Modos de cocción | Cómo funciona |
|---|---|
| **Convección**<br> | Un calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) hace circular el calor por toda la cavidad del horno y cocina los alimentos completamente mientras controla la temparatura establecida. (p.196) |
| **Grill**<br> | Un calentador de grill proporciona calor y un ventilador de circulación funciona para distribuir el calor por toda la cavidad del horno.<br>Todas las superficies de los alimentos quedan bien cocinadas. (p.197) |
| **Convección y grill**<br> | Tanto el calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) como el calentador de grill hacen circular el calor en la cavidad del horno a la vez que controlan la temperatura.<br>Cocina los alimentos por todas partes mientras dora la superficie. (p.198) |
| **Microondas**<br> | **Puede ajustar la cocción solo con microondas solo en el paso 2 o en el paso 3 de la cocción por pasos.**<br>Aplica microondas a los alimentos haciendo que las moléculas de estos choquen con fuerza y den lugar a un calentamiento por fricción. Como resultado, los alimentos se calientan más o menos igual en la superficie y en el interior. (p.199) |
| **Convección y microondas**<br> | Cocción combinada con calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) y microondas.<br>Un calentador de convección hace circular el calor por toda la cavidad del horno controlando la temperatura establecida mientras el microondas calienta los alimentos por completo.<br>El tiempo de cocción se reduce. (p.200) |
| **Grill y microondas**<br> | Cocina combinada con calentador de grill y microondas.<br>Un calentador de grill añade calor mientras que un microondas calienta los alimentos, y además un ventilador de circulación funciona para dar a toda la superficie un acabado crujiente.<br>El tiempo de cocción se reduce. (p.201) |

- Las ilustraciones son imágenes. Los accesorios a utilizar difieren según el modo de cocción.

**Acerca de las flechas de la ilustración**



# Tabla de cocción

**El tiempo de cocción es solo una guía. Ajústelo en función del tipo de alimento y de la temperatura inicial.**

- Este horno está diseñado para recalentar alimentos ya cocinados.
- Panasonic Corporation no ofrece garantías de ningún tipo, ya sean expresas o implícitas, incluidas, entre otras, las garantías de comerciabilidad, idoneidad para un fin determinado, de titularidad o de no infracción de derechos de terceros. El uso del producto por parte del usuario es por su cuenta y riesgo. Todos los ajustes de cocción son orientativos y deben modificarse en función del estado inicial, la temperatura, la humedad y el tipo de alimento. Dependiendo de las características del alimento, puede ser necesario ajustar los tiempos de cocción y los niveles de potencia. Antes de servir los alimentos, asegúrese de que han alcanzado una temperatura segura. El aceite de los alimentos puede provocar fallos.
- Introduzca la placa de cocción incluida como accesorio en el interior del horno a partir del precalentamiento.
- Si la velocidad del ventilador es alta, los alimentos de la superficie pueden dispersarse. En este caso, reduzca la velocidad del ventilador.

- Consulte “Accesorios” (p.180) para obtener más información sobre cómo utilizar los accesorios antes de cocinar.

## ■Recalentar

| Categoría | N. | Menú | Temp. inicio | Cantidad (peso) | Accesorio | Temp. precalentamiento | Programa | | | | | | Tiempo total |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Paso | Conv | Grill | Ventilador | MW | Tiempo | |
| panadería | 000 | 1 tostada | Temp. ambiente | 1 rodaja (45 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 35 s | 35 s |
| | 001 | 2 tostadas | Temp. ambiente | 2 rodajas (90 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 45 s | 45 s |
| | 002 | 1 croissant | Temp. ambiente | 1 unidad (70 g) | Plancha de horno | 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. ambiente | 2 unidades (140 g) | Plancha de horno | 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. ambiente | 1 unidad (80 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | 300 W | 30 s | 35 s |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 5 s | |
| | 005 | 2 bagels | Temp. ambiente | 2 unidades (160 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 80% | 300 W | 35 s | 45 s |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 80% | OFF | 10 s | |
| | 006 | waffle | Temp. ambiente | 1 unidad (70 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 50% | 900 W | 25 s | 25 s |
| | 007 | pan de chocola | Temp. ambiente | 1 unidad (80 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 80% | 900 W | 25 s | 25 s |
| sándwich | 008 | jamón y queso | Enfriado | 1 unidad (130 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 100% | 1050 W | 40 s | 40 s |
| | 009 | sándwich de po | Enfriado | 1 unidad (160 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 90% | 1050 W | 45 s | 45 s |
| | 010 | sándwich calien | Enfriado | 1 unidad (170 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 70% | 1050 W | 50 s | 50 s |
| | 011 | wrap | Enfriado | 1 unidad (110 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 70% | 1050 W | 40 s | 40 s |
| pizza | 012 | pizza fresca | Enfriado | 1 unidad (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 80% | 800 W | 40 s | 1 min 25 s |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 80% | OFF | 45 s | |
| | 013 | pizza congelad | Congelada | 1 unidad (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 60% | 800 W | 1 min 20 s | 1 min 35 s |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 60% | 400 W | 15 s | |
| | 014 | pepperoni fresc | Enfriado | 1 unidad (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 70% | 700 W | 50 s | 1 min 35 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 70% | OFF | 45 s | |
| | 015 | pepperoni cong | Congelada | 1 unidad (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 60% | 1050 W | 1 min 20 s | 1 min 45 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 60% | OFF | 25 s | |
| pastelería | 016 | scone | Enfriado | 1 unidad (80 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 80% | 900 W | 25 s | 25 s |
| | 017 | muffin | Enfriado | 1 unidad (80 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 100% | 800 W | 20 s | 30 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 100% | OFF | 10 s | |
| | 018 | brownie | Enfriado | 1 unidad (40 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 50% | 800 W | 25 s | 25 s |
| | 019 | tarta de manza | Enfriado | 1 unidad (110 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | 200°C | OFF | 70% | 700 W | 35 s | 40 s |
| | | | | | | | 2 | 200°C | OFF | 70% | OFF | 5 s | |
| frito/a la parrilla | 020 | pollo a la parrill | Congelada | 1 unidad (130 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 50% | 1050 W | 2 min | 2 min 45 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 30% | 800 W | 45 s | |
| | 021 | pollo frito | Congelada | 1 unidad (100 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 60% | 1050 W | 1 min 40 s | 1 min 40 s |
| | 022 | pescado frito | Congelada | 1 unidad (50 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 50% | 1050 W | 1 min | 1 min 20 s |
| | | | | | | | 2 | 250°C | OFF | 50% | OFF | 20 s | |
| | 023 | papas fritas | Congelada | 150 g | Plancha de horno | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 60% | 800 W | 1 min 30 s | 1 min 30 s |
| | 024 | aros de cebolla | Congelada | 150 g | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 80% | 1050 W | 1 min | 1 min 30 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 70% | OFF | 30 s | |
| | 025 | papas fritas | Congelada | 1 unidad (60 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 100% | 1050 W | 40 s | 1 min 10 s |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 70% | OFF | 30 s | |
| gratén | 026 | gratin fresca | Enfriado | 1 unidad (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 congelad | Congelada | 1 unidad (220 g) | — | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 50% | 1050 W | 3 min 30 s | 3 min 30 s |
| otros | 028 | quiche | Enfriado | 1 unidad (100 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 70% | 1050 W | 35 s | 40 s |
| | | | | | | | 2 | OFF | BAJO | 60% | OFF | 5 s | |
| | 029 | tarta de carne | Enfriado | 1 unidad (130 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 40% | 800 W | 45 s | 50 s |
| | | | | | | | 2 | 180°C | OFF | 40% | OFF | 5 s | |
| | 030 | hot dog | Enfriado | 1 unidad (90 g) | Plancha de horno | 280°C | 1 | OFF | BAJO | 50% | 1050 W | 28 s | 28 s |

## ⚠ ADVERTENCIA

**No sobrecaliente los alimentos.**

Si el tiempo de calentamiento es demasiado largo para la cantidad de alimentos, existe peligro de incendio o humo.

- Al calentar, empiece siempre con el tiempo de cocción y el calor mínimos sin perder de vista el progreso.
- En particular, tenga cuidado al calentar pequeñas cantidades, alimentos o líquidos aceitosos o grasos, o boniatos y otros tubérculos.

## ⚠ PRECAUCIÓN

**Al retirar alimentos del horno, tenga cuidado de que un plancha de cocina o similar no entre en contacto con la calentador superior.**

Existe peligro de incendio o humo.

Si se utiliza una plancha de cocina o similar:

- Observe la temperatura de resistencia al calor indicada en el envase.
- Utilice un tamaño de plancha que se ajuste a la cantidad de alimentos.
- Tenga cuidado de que la plancha no toque la superficie superior del interior del horno.

# Precalentamiento

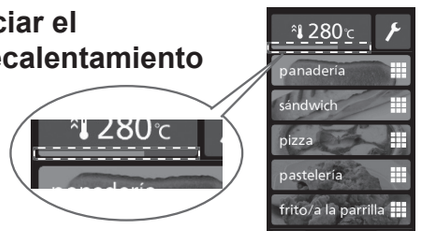
## Iniciar el precalentamiento

**Para empezar a cocinar, asegúrese de realizar el precalentamiento. Antes de cocinar, también puede realizar solo el precalentamiento.**

### 1 Pulse el botón de inicio




### 2 Iniciar el precalentamiento




- Durante el precalentamiento, la barra de indicación del estado de precalentamiento muestra el progreso del precalentamiento. (Cuando la barra de indicación del estado de precalentamiento alcanza el borde derecho y se enciende el indicador de temperatura de precalentamiento, el precalentamiento ha finalizado.)

- Si se abre o se cierra la puerta durante el precalentamiento, este se detiene.
- Tras cerrar la puerta, el precalentamiento se reinicia automáticamente al cabo de unos 10 segundos. Si no se reinicia, pulse el botón de inicio.

### 3 El precalentamiento ha finalizado

- Tiempo aproximado de precalentamiento; 280 °C: 7 min.




- El ajuste predeterminado es que suene el bip una vez finalizado el precalentamiento.
- Si se deja la puerta abierta una vez finalizado el precalentamiento, se le avisará mediante un bip.
- Puede desactivar el bip.
  “Para seleccionar ON u OFF para la señal acústica de precalentamiento” (p.214)
  “Para seleccionar ON u OFF para la alarma de puerta” (p.214)
- Una vez finalizado el precalentamiento, si la temperatura interior del horno desciende por debajo de la temperatura mínima de cocción, el precalentamiento se reinicia automáticamente y la temperatura interior del horno se mantiene a la temperatura de precalentamiento ajustada. Si no se realiza ninguna operación durante 4 horas una vez finalizado el precalentamiento, este no se reinicia y la pantalla pasa al estado de pantalla apagada.
- Si se deja la puerta abierta durante 1 minuto o más una vez finalizado el precalentamiento, este no se reiniciará aunque se cierre la puerta. Pulse el botón de inicio.

■ **Para cancelar el precalentamiento**
Pulse el botón de parada/reinicio una vez.



## Ajuste de Requird temp / Temp. cocción mín.*

**Se ajustan la temperatura del precalentamiento realizado antes de la cocción y la temperatura a la que puede comenzar la cocción.**
(ej.: Requird temp **280°C**, Temp. cocción mín. **250°C**)

### 1 Toque el ajuste de precalentamiento (280℃)




### 2 Seleccione Temp. precalentamiento




### 3 Ajuste la temperatura requerida y toque OK

- De 180°C a 280°C (Ajuste predeterminado: 280°C)




### 4 Ajuste la temperatura de cocción mínima* y toque OK

- De 180°C a 280°C (Ajuste predeterminado: 250°C)
- Después de que la información de configuración se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla de inicio.




* La cocción puede iniciarse antes de que finalice el precalentamiento ajustando la temperatura de cocción mínima por debajo de la temperatura requerida.
Si la temperatura de cocción mínima se ajusta a una temperatura baja, puede afectar a los resultados de la cocción.

# Enfriar

## Enfriamiento del interior del horno

**Después de la cocción, puede enfriar el interior del horno si está realizando tareas de mantenimiento, etc.**

### 1 Toque el ajuste de precalentamiento (280°C)



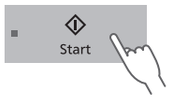

### 2 Seleccione Enfriar




### 3 Abra un poco la puerta e inicie




- Abra ligeramente la puerta para bloquearla en su posición.
  (Mantenga la cara alejada).




**⚠ PRECAUCIÓN**

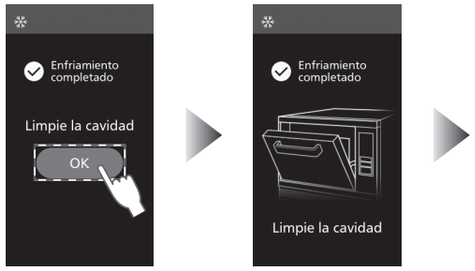
**Tenga cuidado con el aire caliente al abrir la puerta.**

### 4 Inicio del enfriamiento

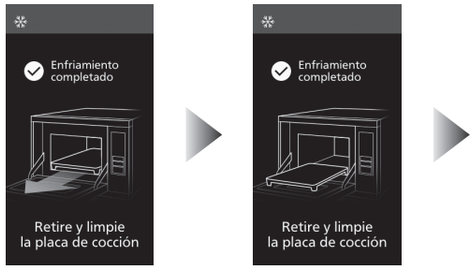
- Durante el enfriamiento, el modo de enfriamiento puede conmutarse entre **Potencia normal** y **Potencia alta**.




### 5 Toque OK




- Esta pantalla solo se muestra cuando la “Llamada para limpieza de cavidades” está en “ON”. (p.216)
  (Ajuste predeterminado: ON)







- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El tiempo de enfriamiento depende de la temperatura del interior del horno.
  (hasta 45 minutos)

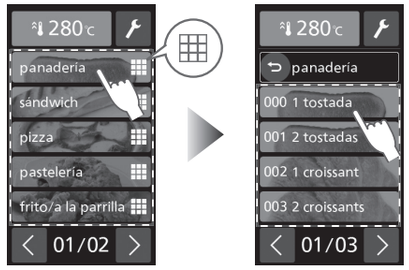


# Cocción

## Cocción con un menú de cocción guardado

**Seleccione un menú de cocción de la lista de menús e inicie la cocción.**
**Realice el precalentamiento antes de iniciar la cocción.** (p.190)

### 1 Una vez finalizado el precalentamiento, seleccione un menú de cocción de la lista de menús




- Los elementos con ▦ a la derecha son categorías.
  Seleccione la categoría para visualizar los menús dentro de esa categoría.
  Si selecciona un elemento sin ▦ a la derecha, el proceso avanza a ***2***.
- Si “Selección del número de menú” está ajustado en “Configuración de inicio”, introduzca un número.
  (Ajuste predeterminado: Lista de imágenes)

### 2 Compruebe los ajustes de cocción del menú

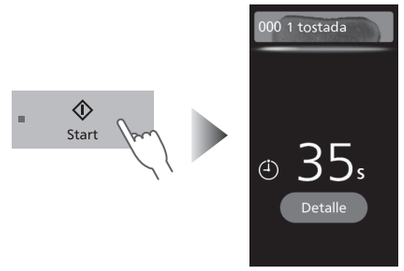



- Puede comprobar y editar los ajustes de cocción del menú con **Editar**. (p.205)
- Puede eliminar el menú con 🗑. (p.204)

**Introducir los alimentos en el horno y cerrar la puerta**

### 3 Pulse el botón de inicio

(Se iniciará la cocción.)




- Después de iniciar la cocción, los ajustes de cocción del paso actual pueden comprobarse con **Detalle**.
  “Pantalla de configuración del menú de cocción” (p.195)

- Una vez finalizada la cocción, suena un bip.
  El bip se detiene al abrir la puerta.

**Notas**

El menú de cocción puede crearse o editarse. Además, es posible intercambiar datos con el horno utilizando la memoria USB y su ordenador personal.

- Conexión a su ordenador personal (p.185)
- Creación de un menú de cocción (pp.195–203)
- Editar un menú de cocción (pp.204–206)
- Uso de una memoria USB (p.208)

Español

# Cocción

## Cocer más

**Tras la cocción, puede dorar los alimentos o aumentar su temperatura interna.**

### 1 Una vez finalizada la cocción, seleccione adicional




### 2 Seleccione grill más o calentar más




**grill más**:
calentar con el grill en posición alta y la velocidad del ventilador al 100%.

**calentar más**:
calentar con la convección a 280°C, el microondas a 600 W y la velocidad del ventilador al 30%.

### 3 Seleccione el menú de tiempo de calentamiento




■ Menú “grill más”



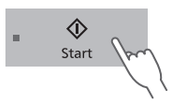

■ Menú “calentar más”

- Si “Selección del número de menú” está ajustado en “Configuración de inicio”, introduzca un número.
  094: grill 10 segundo
  095: grill 20 segundo
  096: grill 30 segundo
  097: calentar 10 seg
  098: calentar 20 seg
  099: calentar 30 seg




**Introducir los alimentos en el horno y cerrar la puerta**

### 4 Pulse el botón de inicio




(Se iniciará la cocción.)

- Después de iniciar la cocción, los ajustes de cocción del paso actual pueden comprobarse con **Detalle**.
  “Pantalla de configuración del menú de cocción” (p.195)

**Notas**

- Al editar con la herramienta de ayuda a la configuración, si se borran los números de menú de 094 a 099, **adicional** se borra de los menús visualizados.



# Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria

## Pantalla de configuración del menú de cocción

**Puede configurar o editar el contenido del menú de cocción en la pantalla de configuración del menú de cocción.**

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

**■ Para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción**

Al crear un nuevo menú de cocción, realice el paso *1* de “Cocción por convección” (p.196)
Cuando edite un menú de cocción; realice los pasos *1* a *2* de “Editar un menú de cocción” (p.205)




Número de paso (pp.202–203)
Tiempo establecido de cada paso
Grill (p.197, p.198, p.201)
Convección (p.196, p.198, p.200)
Ajustes de cocción asistida (p.206)
- Solo se puede utilizar cuando se edita un menú ya registrado en la memoria.

Muestra el tiempo total de cocción.
Puede establecer un bip / sin bip para cuando termine cada paso. (p.202)
Microondas (pp.199–201)
Velocidad del ventilador (p.196, p.197, p.202, p.203)
Confirme el contenido de la configuración.

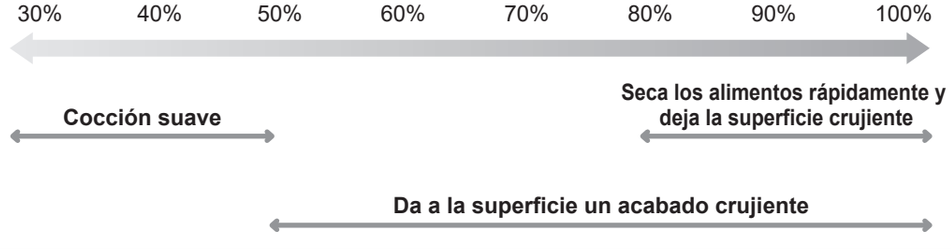
**Notas**

- Mientras configura o edita el menú de cocción, al ajustar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo, si mantiene pulsado el botón avanzará rápidamente.
- En el funcionamiento de la pantalla de la unidad principal, no puede establecer ni editar el nombre del menú de cocción, el nombre de la categoría, la disposición del menú ni la imagen de fondo.
  Para configurar o editar, utilice la herramienta de ayuda a la configuración.

**Velocidad del ventilador**

- El ventilador hace circular el calor del calentador por todo el horno para dorar los alimentos y dar un acabado crujiente a la superficie.
- La velocidad del ventilador puede ajustarse del 30% al 100% cuando se cocina en modos distintos al microondas. Ajústelo en función del alimento.

**■ Guía de velocidad del ventilador**




Español

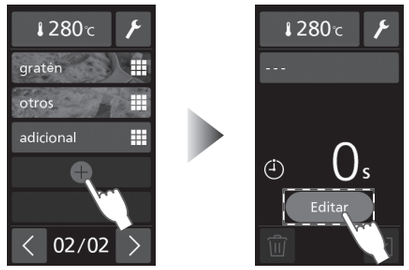
# Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria

## Cocción por convección

● Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

(ej.: cocción en un paso, convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, 2 min)

### 1 Toque [+] y toque [Editar]




● Se muestra [+] al final de la lista de menús o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

### 2 Toque [convección]




### 3 Ajuste la temperatura del horno y toque [OK]




● De 180°C a 280°C
● Toque [OFF] para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

### 4 Ajuste [Velocidad del ventilador] y toque [OK]




● Del 30% al 100%
● “Velocidad del ventilador” (p.195)

### 5 Toque el ajuste de tiempo




### 6 Ajuste el tiempo de cocción y toque [OK]




● Tiempo máximo de ajuste 30 minutos para cada paso

### 7 Toque [OK]




● Toque [2] cuando ajuste el paso 2. “Cocción en pasos” (p.203)
● ■ aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.

### 8 Toque [registro de memoria]




● Toque [Editar] para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
● Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando [registro de memoria] después de la cocción.

**Registro de memoria finalizado**

● Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
● El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

• Hasta que toque [OK] en el paso *7*, puede cambiar los ajustes respectivos tocando [convección] y [velocidad del ventilador].

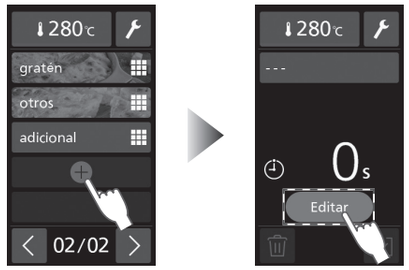


## Cocción con grill

● Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

(ej.: cocción en un paso, grill alto, velocidad del ventilador 100%, 2 min)

### 1 Toque [+] y toque [Editar]




● Se muestra [+] al final de la lista de menús o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

### 2 Toque [grill]

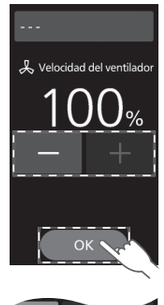



### 3 Seleccione [Alto]




● Toque [OFF] para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

### 4 Ajuste [Velocidad del ventilador] y toque [OK]




● Del 30% al 100%
● “Velocidad del ventilador” (p.195)

### 5 Toque el ajuste de tiempo




### 6 Ajuste el tiempo de cocción y toque [OK]




● Tiempo máximo de ajuste 30 minutos para cada paso

### 7 Toque [OK]




● Toque [2] cuando ajuste el paso 2. “Cocción en pasos” (p.203)
● ■ aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.

### 8 Toque [registro de memoria]




● Toque [Editar] para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
● Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando [registro de memoria] después de la cocción.

**Registro de memoria finalizado**

● Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
● El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

• Hasta que toque [OK] en el paso *7*, puede cambiar los ajustes respectivos tocando [grill] y [velocidad del ventilador].

# Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria

## Cocción por convección y grill

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

(ej.: cocción en un paso, convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, grill alto, 2 min)

**Realice los pasos *1* a *4* de "Cocción por convección" (p.196)**

### *5* Toque (grill)



### *6* Seleccione Alto

- Toque OFF para cancelar el proceso de cocción ya seleccionado.

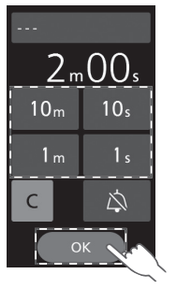



### *7* Toque el ajuste de tiempo



### *8* Ajuste el tiempo de cocción y toque OK

- Tiempo máximo de ajuste 30 minutos para cada paso



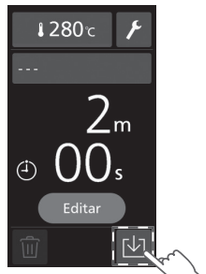
### *9* Toque OK

- Toque 2 cuando ajuste el paso 2.
  "Cocción en pasos" (p.203)
- aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.



### *10* Toque (registro de memoria)

- Toque Editar para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando después de la cocción.



**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque OK en el paso *9*, puede cambiar los ajustes respectivos tocando (convección), (grill) y (velocidad del ventilador).



## Cocción por microondas

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

No es posible ajustar la cocción en un solo paso solo con microondas. (Los ajustes de segundo paso y tercer paso solo pueden ajustarse para microondas.)

(ej.: Cocción en dos pasos, **Paso 1** [Convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, microondas 800 W, 2 min] → **Paso 2** [Microondas 1050 W, 2 min]

**Ajustar el paso 1 (p.202)**

### *1* Toque 2

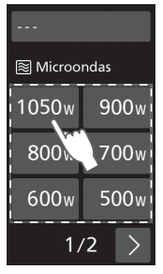


### *2* Toque (microondas)



### *3* Seleccione la potencia del microondas

- Durante el paso 2
  De 0 W a 1050 W
- Durante el paso 3
  De 0 W a 600 W

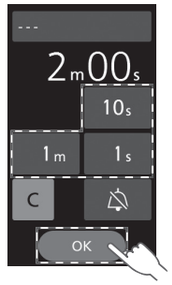


### *4* Toque el ajuste de tiempo



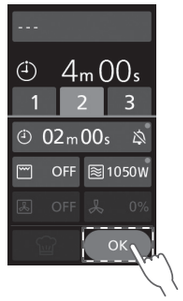
### *5* Ajuste el tiempo de cocción y toque OK

- Durante el paso 2
  Tiempo máximo de ajuste de 5 minutos
- Durante el paso 3
  Tiempo máximo de ajuste de 10 minutos



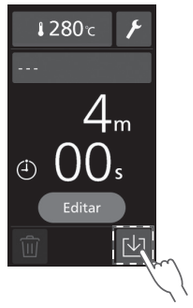
### *6* Toque OK

- Toque 3 cuando ajuste el paso 3.
  "Cocción en pasos" (p.203)
- aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.



### *7* Toque (registro de memoria)

- Toque Editar para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando después de la cocción.



**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque OK en el paso *6*, puede cambiar el ajuste tocando (microondas).

Español

# Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria

## Cocción por convección y microondas

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

(ej.: cocción en un paso, convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, microondas 800 W, 2 min)

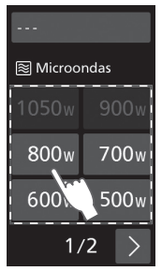
**Realice los pasos *1* a *4* de "Cocción por convección" (p.196)**

### 5 Toque (microondas)




### 6 Seleccione la potencia del microondas

- De 0 W a 800 W

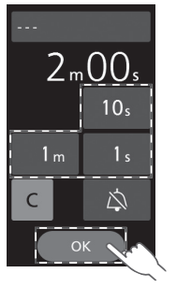



### 7 Toque el ajuste de tiempo




### 8 Ajuste el tiempo de cocción y toque OK

- Durante los pasos 1 y 2
  Tiempo máximo de ajuste de 5 minutos
- Durante el paso 3
  Tiempo máximo de ajuste de 10 minutos



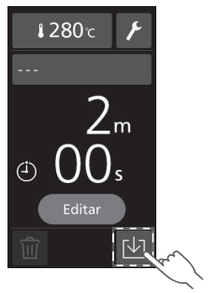

### 9 Toque OK

- Toque 2 cuando ajuste el paso 2.
  "Cocción en pasos" (p.203)
- aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.




### 10 Toque (registro de memoria)

- Toque Editar para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando después de la cocción.




**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque OK en el paso *9*, puede cambiar los ajustes respectivos tocando (convección), (microondas) y (velocidad del ventilador).



## Cocción por grill y microondas

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

(ej.: cocción en un paso, grill alto, velocidad del ventilador 100%, microondas 800 W, 2 min)

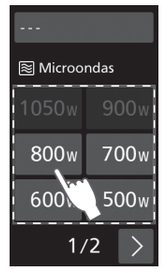
**Realice los pasos *1* a *4* de "Cocción con grill" (p.197)**

### 5 Toque (microondas)




### 6 Seleccione la potencia del microondas

- Cuando el grill está ajustado muy alto
  De 0 W a 800 W
- Cuando el grill está ajustado muy bajo
  De 0 W a 1050 W

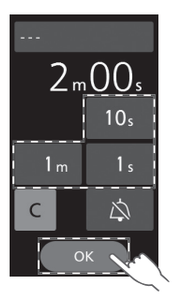



### 7 Toque el ajuste de tiempo




### 8 Ajuste el tiempo de cocción y toque OK

- Durante los pasos 1 y 2
  Tiempo máximo de ajuste de 5 minutos
- Durante el paso 3
  Tiempo máximo de ajuste de 10 minutos




### 9 Toque OK

- Toque 2 cuando ajuste el paso 2.
  "Cocción en pasos" (p.203)
- aparece en la parte superior derecha del botón de función que se ha ajustado.




### 10 Toque (registro de memoria)

- Toque Editar para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando después de la cocción.




**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque OK en el paso *9*, puede cambiar los ajustes respectivos tocando (grill), (microondas) y (velocidad del ventilador).

Español

# Crear un menú de cocción y registrarlo en la memoria

## Cocción en pasos

**Utiliza las funciones Convección, Grill y Microondas para adaptarlas a tu receta.**
**La potencia de microondas, la temperatura, el tiempo de cocción u otros pueden ajustarse hasta en tres pasos continuos.**

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

ej.: **Paso 1** [Convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, microondas 800 W, 2 min] →
**Paso 2** [Convección 280°C, velocidad del ventilador 100%, 2 min] →
**Paso 3** [Grill alto, velocidad del ventilador 100%, 30 s]

### Paso 1

**1** Toque [+]




- Se muestra [+] al final de la lista de menús o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

**2** Toque **Editar**




**3** Toque (convección)




**4** Ajuste la temperatura del horno y toque **OK**

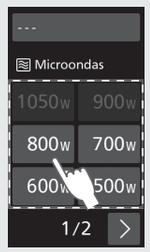



**5** Ajuste **Velocidad del ventilador** y toque **OK**




**6** Toque (microondas) para seleccionar la salida

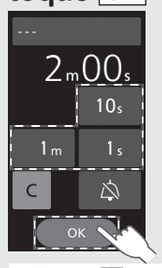



**7** Toque el ajuste de tiempo




**8** Ajuste el tiempo de cocción y toque **OK**




**9** Toque [2]




- Toque y puede establecer un bip ( ) o sin bip ( ) para cuando termine cada paso.

■ **Potencia máxima de microondas de cada paso y tiempo máximo de ajuste**

| | Microondas | | Convección y microondas/ Grill y microondas | | Convección/Grill/ Convección y grill |
|---|---|---|---|---|---|
| | Potencia máxima de microondas | Tiempo máximo de cocción | Potencia máxima de microondas | Tiempo máximo de cocción | Tiempo máximo de cocción |
| Paso 1 | Ajuste no disponible | Ajuste no disponible | 800 W* | 5 min. | 30 min. |
| Paso 2 | 1050 W | 5 min. | 800 W* | 5 min. | |
| Paso 3 | 600 W | 10 min. | 600 W | 10 min. | |

* Un máximo de 1050 W cuando el grill está ajustado muy bajo



### Paso 2

**1** Toque (convección)



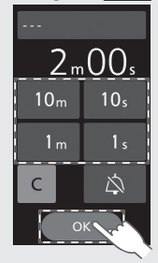

**2** Ajuste la temperatura y la velocidad del ventilador



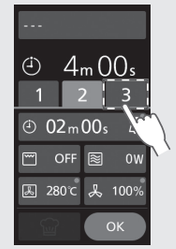

**3** Toque el ajuste de tiempo




**4** Ajuste el tiempo de cocción y toque **OK**



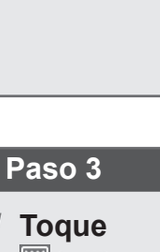

**5** Toque [3]



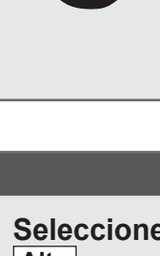

- Toque y puede establecer un bip ( ) o sin bip ( ) para cuando termine cada paso.

### Paso 3

**1** Toque (grill)




**2** Seleccione **Alto**



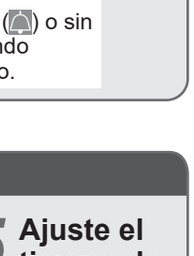

**3** Ajuste **Velocidad del ventilador** y toque **OK**




**4** Toque el ajuste de tiempo




**5** Ajuste el tiempo de cocción y toque **OK**




**6** Toque **OK**




**Toque (registro de memoria)**




**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.
- El menú de cocción se nombra automáticamente con el número máximo de la lista de menús y se guarda en la memoria.

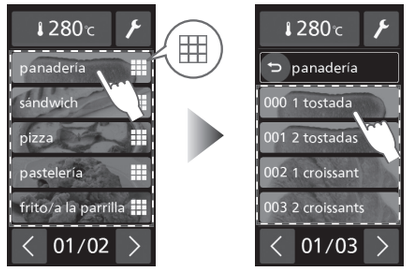
- Muestra el tiempo total de todos los pasos.
- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción. También puede registrar el menú de cocción en la memoria pulsando después de la cocción.

# Editar un menú de cocción

## Eliminación de un menú de cocción

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

### 1 Seleccione el menú a eliminar




- Los elementos con ▦ a la derecha son categorías. (p.193)
- Si “Selección del número de menú” está ajustado en “Configuración de inicio”, introduzca un número.

### 2 Toque 🗑

- Puede comprobar y editar los ajustes de cocción del menú con **Editar**.




### 3 Toque Sí

- Tras 3 segundos de visualización de la pantalla de confirmación de eliminación, el panel vuelve a la pantalla de inicio.
- Si toca **No**, la interfaz de usuario vuelve a la pantalla del paso *2*.



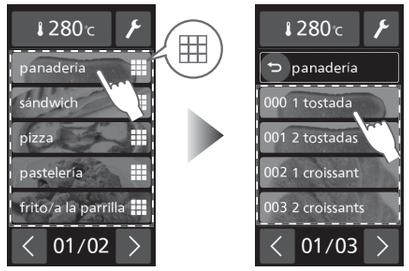

**Notas**

- El número de menú se mantiene incluso después de eliminar el menú de cocción. + aparece en el número de menú eliminado.

## Editar un menú de cocción

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

### 1 Seleccione el menú a editar




- Los elementos con ▦ a la derecha son categorías. (p.193)
- Si “Selección del número de menú” está ajustado en “Configuración de inicio”, introduzca un número.

### 2 Toque Editar

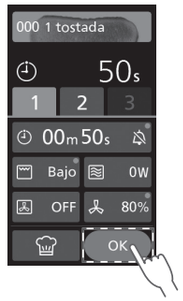



### 3 Seleccione el elemento que desea editar y modifíquelo




- ■ aparece en la parte superior derecha del botón correspondiente al elemento que se ha modificado.
- Para editar el menú, toque 👨‍🍳 y podrá utilizar la función de ajustes de cocción asistida.

### 4 Toque OK




### 5 Toque 📥 (registro de memoria)




**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.

Español

# Editar un menú de cocción

## Uso de la función de ajustes de cocción asistida

**Al editar el contenido del menú, puede utilizar la función de ajustes de cocción asistida.**
**En la función de ajustes de cocción asistida, compruebe el estado de los alimentos cocinados y, en la próxima cocción, podrá ajustar el programa al estado que prefiera de la temperatura de los alimentos y la forma de dorarlos.**

**Realice los pasos *1* a *2* de “Editar un menú de cocción” (p.205)**

### *3* Toque



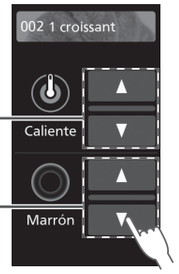

### *4* Toque /  para ajustar la temperatura y el dorado de los alimentos

Ajuste la temperatura de los alimentos con /

- Ajuste la temperatura de los alimentos en función de los cambios de potencia del microondas.

Ajuste el dorado con /

- Ajuste el dorado en función de la velocidad del ventilador y de los cambios de potencia del grill.




- Cuando aparezca un mensaje, compruebe el contenido y realice las correcciones necesarias.
- En un menú en el que no se utiliza el microondas, no se puede ajustar la temperatura de los alimentos.

### *5* Compruebe el programa modificado




- aparece en la parte superior derecha del botón correspondiente al elemento que se ha modificado.
- Si desea realizar más ajustes, vuelva a tocar y realice los ajustes.

### *6* Toque OK




### *7* Toque **(registro de memoria)**




**Registro de memoria finalizado**

- Pulse el botón de parada/reinicio para volver a la pantalla de inicio.

# Memoria

# Copia de seguridad y restauración con la memoria USB

**Es posible hacer una copia de seguridad de la lista de menús en la memoria USB, editarla en el ordenador personal con la herramienta de ayuda a la configuración y restaurar la lista de menús y los ajustes del dispositivo creados con la herramienta de ayuda a la configuración desde la memoria USB a la unidad principal.**

- Restaurar se refiere a volver a los datos de una copia de seguridad anterior o a importar datos.

## Copia de seguridad a la memoria USB

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

**Inserte la memoria USB (p.184)**

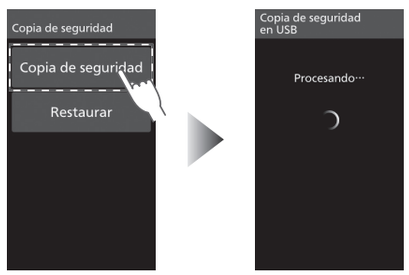
### 1 Toque (herramientas)




### 2 Seleccione Copia de seguridad




### 3 Toque Copia de seguridad



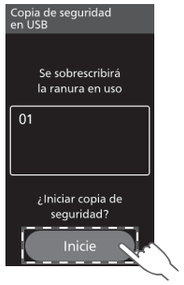

### 4 Seleccione el espacio que se va a guardar



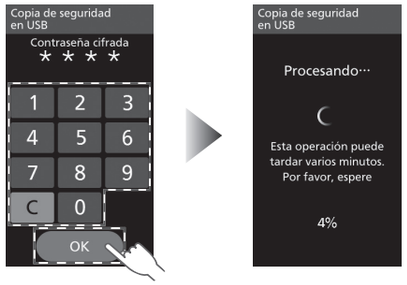

- Hay 10 espacios de “00” a “09”.
- La copia de seguridad no puede realizarse en el espacio “00 Import”. El espacio “00 Import” se utiliza para restaurar los datos creados en la herramienta de ayuda a la configuración.

### 5 Toque Inicie

- Si hay una lista de menús en un espacio del que se ha hecho una copia de seguridad, se sobrescribe.




### 6 Establezca una contraseña de 4 dígitos y toque OK




- La contraseña establecida es necesaria cuando se restaura la lista de menús de la copia de seguridad en la unidad principal.
- No se olvide de la contraseña.

### 7 Toque OK




- La interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de pulsar .

**Notas**

- De “Backup 01” a “Backup 09” se muestra en el espacio de la copia de seguridad en función del número de espacio.



## Realizar una restauración desde la memoria USB

- Esta función no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON. Cancele el bloqueo de memoria. (p.212)

**Inserte la memoria USB (p.184)**

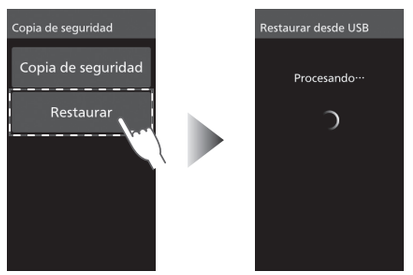
### 1 Toque (herramientas)




### 2 Seleccione Copia de seguridad




### 3 Toque Restaurar



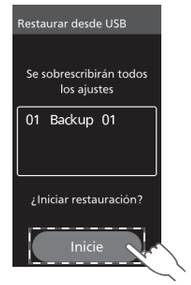

### 4 Seleccione los datos que se van a restaurar




- En las ranuras con datos aparecen “00 Import”, “Backup 01” a “Backup 09”.
- Al restaurar datos creados con la herramienta de ayuda a la configuración, seleccione “00 Import”.

### 5 Toque Inicie

- Si se realiza la restauración, se sobrescriben la lista de menús y los ajustes del dispositivo registrados en la unidad principal.




### 6 Introduzca la contraseña de 4 dígitos y toque OK




- Introduzca la contraseña establecida al realizar la copia de seguridad o con la herramienta de ayuda a la configuración.




- Una vez finalizada la restauración, la unidad principal se reinicia.

**Notas**

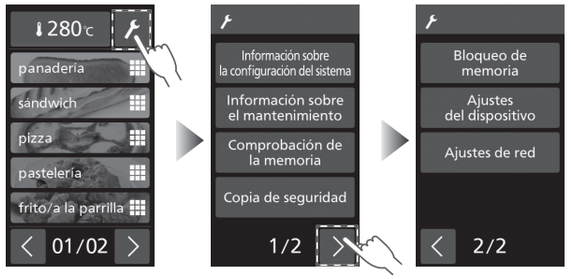
- Para obtener más información sobre la herramienta de ayuda a la configuración, consulte las instrucciones de uso de la herramienta de ayuda a la configuración.

Español

# Otros ajustes

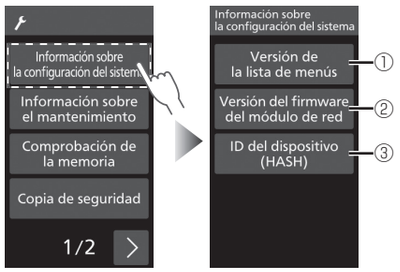
## Herramientas

**Puede cambiar y confirmar varios ajustes, como los ajustes de pantalla y bip, y los ajustes relacionados con la red.**




- Mientras el bloqueo de memoria está en ON, **Copia de seguridad**, **Ajustes del dispositivo** y **Ajustes de red** no se pueden seleccionar. (p.212)

### Información sobre la configuración del sistema





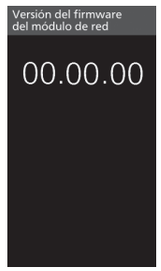


**Toque ① para confirmar la versión de la lista de menús.**




- Transcurridos 3 segundos, la interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .
- La versión de la lista de menús también puede confirmarse desde la herramienta de ayuda a la configuración.

**Toque ② para confirmar la versión del firmware del módulo de red.**




- Transcurridos 3 segundos, la interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

**Toque ③ para confirmar la ID del dispositivo (HASH).**

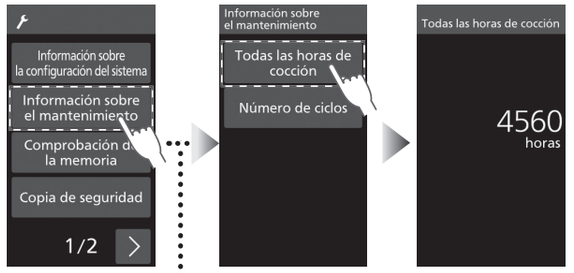



- Toque **OK** para volver a la pantalla que se mostraba antes de tocar .



### Información sobre el mantenimiento

**■ Para revisar todas las horas de cocción (incluido el precalentamiento)**




Notas

La cifra más alta del contador es 999999 horas. Vuelve a “0” la siguiente vez que se usa.

- El total de todas las horas de cocción se redondea a la hora inferior.

ej.)

| Todas las horas de cocción | Pantalla |
|---|---|
| 59 min | 0 |
| 1 h 59 min | 1 |

- Transcurridos 3 segundos, la interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

**■ Para revisar el número de ciclos (incluido el precalentamiento)**




Notas

- La cifra más alta del contador es 3999999 veces. Vuelve a “0” la siguiente vez que se usa.
- Si vuelve a empezar a cocinar tras una pausa en el medio, también cuenta como un nuevo ciclo.

- Las dos últimas cifras del número total de ciclos se redondean a la baja.

ej.)

| Número de ciclos | Pantalla |
|---|---|
| 99 veces | 0 |
| 101 veces | 100 |
| 1100 veces | 1100 |

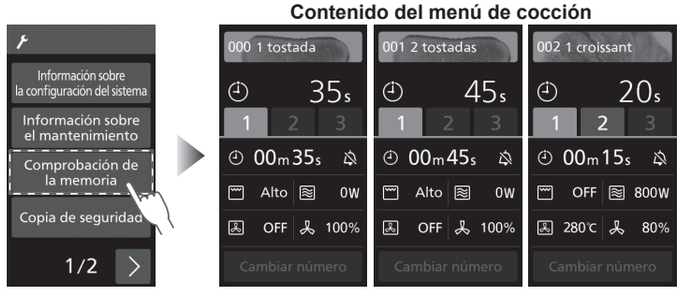
- Transcurridos 3 segundos, la interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

### Comprobación de la memoria

La información registrada en la memoria y los ajustes de bip, los ajustes de bloqueo de memoria y las directrices de mantenimiento se muestran cada 3 segundos.

- Para llamar a un número de menú concreto para confirmarlo, pulse el botón de parada/reinicio mientras la pantalla está cambiando, después toque **Cambiar número**, introduzca el número de menú y toque **OK**. Pulse el botón de inicio para visualizar el contenido de la memoria en orden empezando por el contenido de la memoria del número llamado.

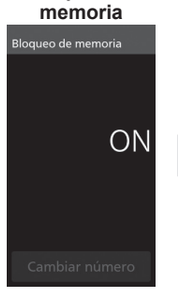
**Contenido del menú de cocción**




**Ajustes de pitido**




**Bloqueo de memoria**




**Directrices de mantenimiento**




- La interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de pulsar .

### Copia de seguridad (pp.208–209)

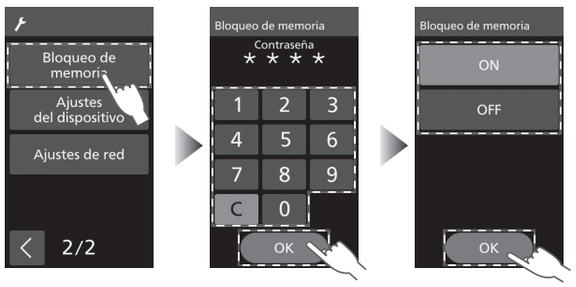
# Otros ajustes

## Herramientas

### Bloqueo de memoria

Puede elegir bloqueo de memoria ON u OFF.

- Para configurar los ajustes de bloqueo de memoria, es necesario establecer previamente la contraseña. (p.216)




(Ajuste predeterminado: OFF)

- Introduzca la contraseña establecida en “Contraseña” (p.216) y pulse **OK**.
- Seleccione **ON** o **OFF** y toque **OK**.
- Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

Notas

**■ Cuando el bloqueo de memoria está en ON**

- Si se selecciona el menú de cocción, la cocción se inicia aunque no se pulse el botón de inicio.
- No se pueden seleccionar **Copia de seguridad**, **Ajustes del dispositivo** ni **Ajustes de red** de la herramienta de servicio.
  Además, el menú tampoco se puede confirmar, editar, borrar, etc.
- Mientras el bloqueo de memoria está en ON, el icono de la herramienta de servicio que se muestra es .

**■ Cuando el bloqueo de memoria está en OFF**

- Pulse el botón de inicio para iniciar la cocción.



### Ajustes del dispositivo

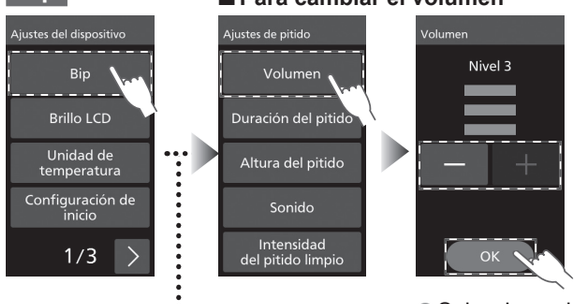
- No se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.212)

**Se pueden modificar varios ajustes del dispositivo.**




### Bip

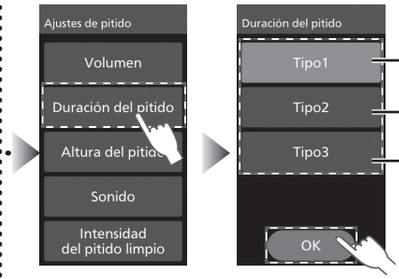
**■ Para cambiar el volumen**




(Ajuste predeterminado: Nivel 3)

- Seleccione el volumen con **+** o **−** y toque **OK**.

**■ Para cambiar la duración del bip al final del programa**

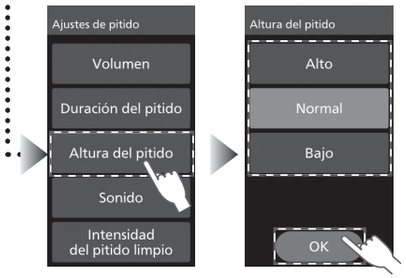



(Ajuste predeterminado: Tipo1)

- Tipo1 — Emite tres bips cortos cada 15 segundos
- Tipo2 — Emite bips más largos de forma continua
- Tipo3 — Emite un bip largo y luego tres bips más largos cada 30 segundos
  - El bip se detiene al abrir la puerta.

- Seleccione la duración del bip y toque **OK**.

**■ Para cambiar el tono del bip al final del programa**




(Ajuste predeterminado: Normal)

- Seleccione el tono y toque **OK**.
- Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

Español

# Otros ajustes

## Herramientas

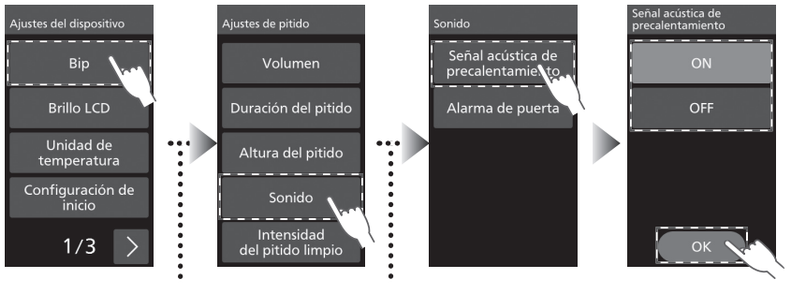
### Ajustes del dispositivo

● No se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.212)

#### Bip (continuación)

■ **Para seleccionar ON u OFF para la señal acústica de precalentamiento**

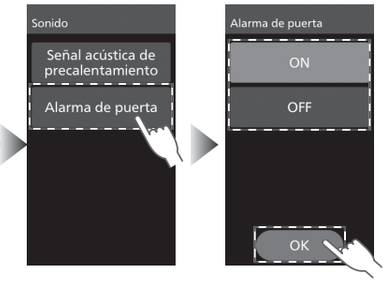
(Ajuste predeterminado: ON)




● Seleccione **ON** o **OFF** y toque **OK**.

■ **Para seleccionar ON u OFF para la alarma de puerta**

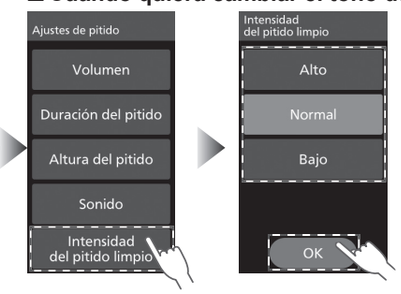
(Ajuste predeterminado: ON)




● Seleccione **ON** o **OFF** y toque **OK**.

■ **Cuando quiera cambiar el tono del bip al informarle de la limpieza**

(Ajuste predeterminado: Normal)



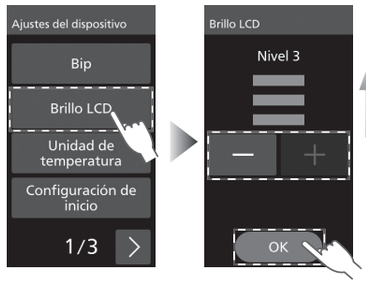

● Seleccione la duración del sonido y toque **OK**.

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar 🔧.



#### Brillo LCD

Puede elegir el brillo de la pantalla táctil.




(Ajuste predeterminado: Nivel 3)

Brillante

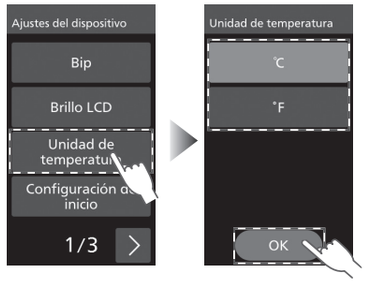
Oscura

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar 🔧.

● Seleccione el brillo con **+** o **–** y toque **OK**.

#### Unidad de temperatura

Puede seleccionar la unidad de temperatura mostrada.



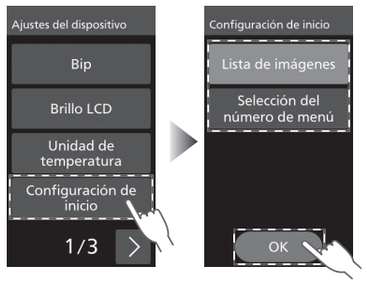

(Ajuste predeterminado: °C)

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar 🔧.

● Seleccione **°C** o **°F** y toque **OK**.

#### Configuración de inicio

Puede elegir entre dos tipos de pantalla de inicio.



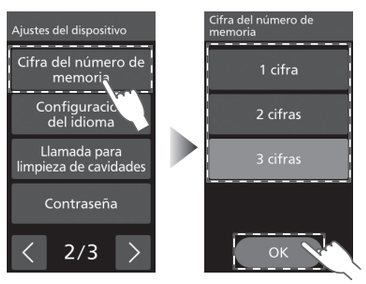

(Ajuste predeterminado: Lista de imágenes)

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar 🔧.

● Seleccione **Lista de imágenes** o **Selección del número de menú** y toque **OK**.

#### Cifra del número de memoria

Se puede cambiar el número de cifras que deben introducirse en la pantalla de inicio cuando “Configuración de inicio” está en “Selección del número de menú”.




El número de cifras para el número de menú se establece en el doble del ajuste predeterminado (100 tipos: 00–99).
También puede establecer una sola cifra (10 tipos: 0–9) o tres cifras (1000 tipos: 000–999).

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar 🔧.

Español

# Otros ajustes

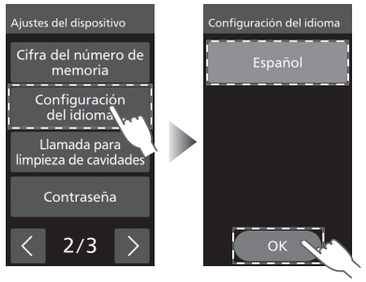
## Herramientas

### Ajustes del dispositivo

● No se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.212)

#### Configuración del idioma

Puede seleccionar el idioma de visualización.




(Ajuste predeterminado: English)

● Después de que la información de configuración se haya mostrado durante 3 segundos, la interfaz de usuario se reinicia.

**Notas**

● Se pueden configurar hasta 2 idiomas como idiomas de visualización en este dispositivo. Establezca el idioma de visualización deseado cuando importe una lista de menús desde la herramienta de ayuda a la configuración.

● Seleccione el idioma de visualización y pulse **OK**.

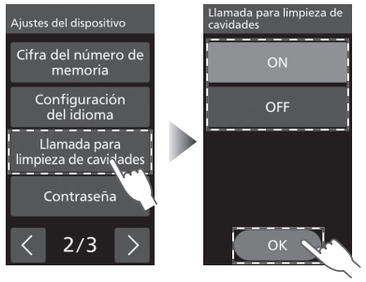
**■ Acerca de la configuración del idioma del dispositivo**

El idioma de visualización viene configurado de fábrica en “English”. Cuando configure el idioma de visualización en otro idioma, configure el idioma de visualización del dispositivo en la herramienta de ayuda a la configuración y, a continuación, importe una lista de menús a este dispositivo.
Para obtener más información sobre la herramienta de ayuda a la configuración, consulte las instrucciones de uso de la herramienta de ayuda a la configuración.

● La herramienta de ayuda a la configuración, las instrucciones de uso de la herramienta de ayuda a la configuración y los datos de la lista de menús establecidos en los ajustes de fábrica que contienen el nombre del menú y de la categoría en cada idioma pueden descargarse de la siguiente página web.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

#### Llamada para limpieza de cavidades

Puede configurar los ajustes para mostrar o no una notificación para realizar la limpieza durante el arranque o después del enfriamiento.



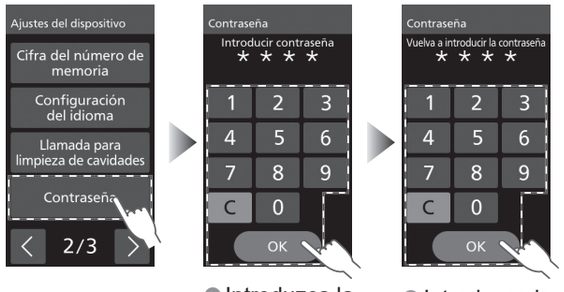

(Ajuste predeterminado: ON)

● Después de que la información de ajuste se haya mostrado durante 3 segundos, el panel vuelve a la pantalla que se mostraba antes de tocar .

● Seleccione **ON** o **OFF** y toque **OK**.

#### Contraseña

Puede establecer o cambiar la contraseña para los ajustes de bloqueo de memoria.




● La interfaz de usuario vuelve a la pantalla que se mostraba antes de pulsar .

● Introduzca la contraseña y toque **OK**.

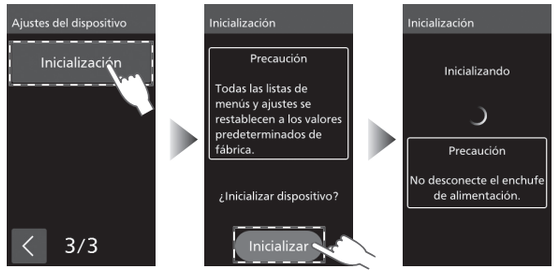
● Introduzca la contraseña de nuevo y toque **OK**.

● No se olvide de la contraseña.



#### Inicialización

Inicializa los ajustes de la unidad principal.




**Notas**

● Todos los ajustes modificados vuelven a la configuración de fábrica.

● El menú registrado se borra, por lo que, si es necesario, asegúrese de hacer una copia de seguridad de la lista de menús antes de realizar la inicialización. (p.208)

● Una vez finalizada la inicialización, la interfaz de usuario se reinicia automáticamente.

● La inicialización dura aproximadamente de 1 a 2 minutos.

● Toque **Inicializar** para comenzar la inicialización.

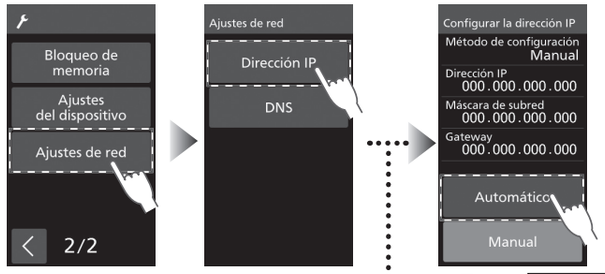
### Ajustes de red

● No se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.212)

#### Dirección IP

Puede configurar la dirección IP utilizada al conectarse a la red.

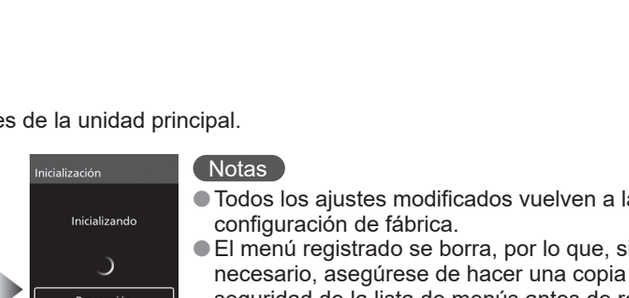
**■ Cuando se configura automáticamente**




● Puede confirmar los contenidos configurados automáticamente.

● Toque **Automático**.

**■ Cuando se configura manualmente**

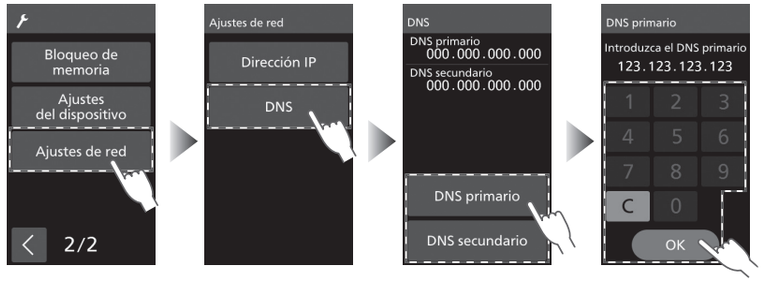



● Toque **Manual**.

● Seleccione el elemento que desea ajustar, introduzca el valor de ajuste y pulse **OK**.

#### DNS

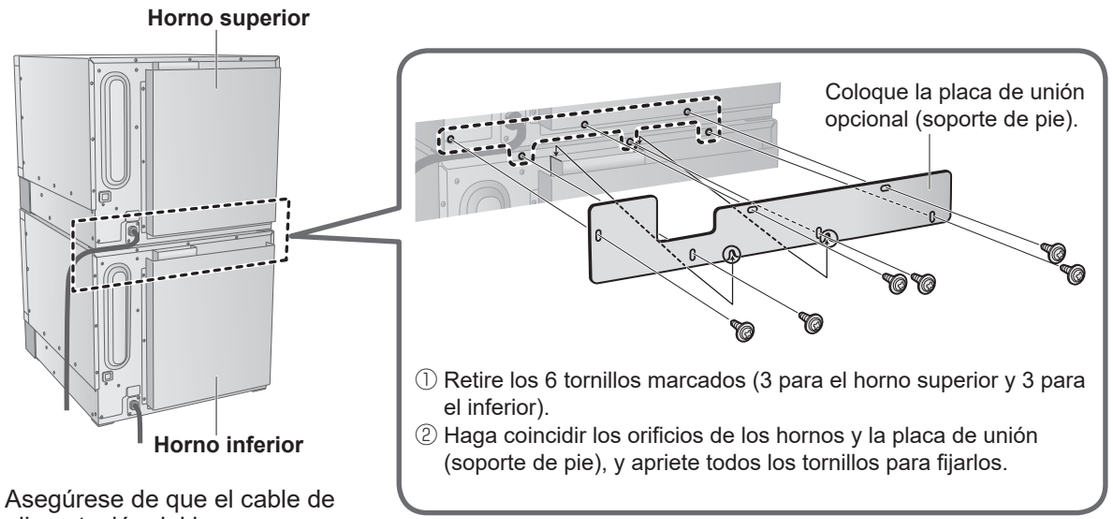
Puede configurar la DNS utilizada al conectarse a la red.




● Seleccione el elemento que desea ajustar, introduzca el valor de ajuste y pulse **OK**.

# Instrucciones para el apilamiento

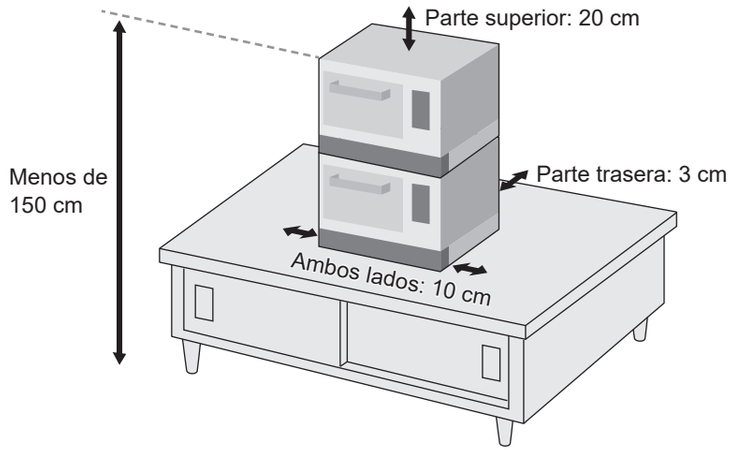
Se pueden apilar hasta dos hornos fijándolos con la placa de unión Panasonic. La placa de unión es un elemento opcional. Póngase en contacto con su distribuidor o con el servicio técnico. (p.223)
Solicite la instalación a un constructor eléctrico. (El coste de construcción no está incluido en el precio del horno.)




① Retire los 6 tornillos marcados (3 para el horno superior y 3 para el inferior).
② Haga coincidir los orificios de los hornos y la placa de unión (soporte de pie), y apriete todos los tornillos para fijarlos.

Asegúrese de que el cable de alimentación del horno superior no bloquea la salida de aire del horno inferior.

● Mantenga la distancia de separación por debajo.




**⚠ ADVERTENCIA**

**No instale el horno a 150 cm o más del suelo. De lo contrario, podría sufrir quemaduras.**
**Solo se permite una combinación de los mismos modelos cuando se apilan.**

**⚠ PRECAUCIÓN**

**Desconecte el cable de alimentación de la toma de corriente antes de la instalación y asegúrese de que la cavidad del horno está vacía.**
Puede provocar una descarga eléctrica o lesiones.



# Mantenimiento regular

**Cuando aparece uno de los siguientes mensajes, es necesario realizar el mantenimiento del horno. Seguir utilizando el horno puede provocar averías.**
Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio técnico lo antes posible. (p.223)

● Aparece hasta que se realiza el mantenimiento cuando se desenchufa y se vuelve a enchufar el cable de alimentación o cuando no se ha realizado ninguna operación durante un tiempo. Además, el horno emitirá 6 bips tras finalizar la cocción, independientemente de los ajustes.

| Pantalla | Causa |
|---|---|
| Es hora de realizar el mantenimiento rutinario. | ● Aparece cuando el horno se ha utilizado durante 17.500 horas. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio técnico para sustituir las piezas. |
| Es hora de sustituir los magnetrones de este horno. | ● Aparece cuando el magnetrón se ha utilizado 120.000 veces. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio técnico para sustituir las piezas. |

● El tiempo y el número de operaciones indicados no son una garantía.

# Solución de problemas

Solucione los problemas mediante el siguiente procedimiento cuando haya un problema.

| Síntoma | Causa |
|---|---|
| **No funciona en absoluto** | ● ¿Hay un corte de electricidad?<br>● ¿Se ha disparado el disyuntor del cuadro de distribución eléctrica o se ha desenchufado el enchufe de alimentación?<br>● ¿Se muestra la pantalla de inicio en el panel de control? Si la función de apagado automático de la pantalla está en funcionamiento, realice la operación después de que aparezca la pantalla de inicio abriendo la puerta. |
| **No cuece correctamente** | ● ¿Es incorrecto el ajuste de cocción, el accesorio o el tiempo de cocción?<br>● ¿Se ha precalentado suficientemente el horno? |
| **Al cocinar en el microondas, los alimentos no se calientan** | ● ¿Utiliza objetos que reflejen las ondas electromagnéticas, como un recipiente metálico o papel de aluminio? (p.186) |
| **Hay un sonido** | ● Se oirá un sonido de inicio de cocción y sonará el ventilador. |
| **Hay humo u olores fuertes** | ● Al encender el calentador por primera vez, puede producirse humo o un olor desagradable debido a la combustión del aceite de protección de la cavidad del horno. Ventile siempre y realice una cocción en vacío si le preocupa. (p.177) |
| **Hay chispas durante la cocción** | ● Un recipiente metálico solo puede utilizarse en el horno cuando no se utiliza la potencia de microondas. (p.186)<br>● ¿Se utiliza un recipiente con partículas de oro o plata?<br>● ¿Hay algún metal (papel de aluminio, brocheta metálica, etc.) tocando la pared de la cavidad del horno?<br>● ¿Está oxidada la cavidad del horno? El óxido puede causar chispas. |
| **El zumbador no emite ningún bip** | ● ¿El volumen del bip está ajustado en OFF?<br>El zumbador no emitirá un bip cuando esté en OFF. (pp.213–214) |
| **Hay olor o humo** | ● No se trata de una avería. La reacción del catalizador será menor cuando la temperatura de cocción sea baja (aproximadamente 240 °C o inferior). Además, puede superar la capacidad de procesamiento cuando la cantidad de humo de aceite generada durante la cocción es elevada. |
| **Hay un olor agrio** | ● Dependiendo del alimento, puede producirse un olor agrio durante la cocción, pero esto se debe a la reacción del catalizador y no es anormal. |



| Síntoma | Causa |
|---|---|
| **Los alimentos “explotan” al calentarse** | ● El nivel de potencia de microondas es demasiado alto.<br>Reduzca el nivel de potencia.<br>● No se perfora la piel de los alimentos, como las patatas o el pollo.<br>Perfore la piel de los alimentos para liberar la presión acumulada durante el calentamiento. NUNCA intente cocer huevos con cáscara. |
| **Aparece humo alrededor de la puerta al usar el grill** | ● La grasa de los alimentos salpica a los elementos del grill y se quema.<br>Pare el horno y escurra todo el exceso de grasa y jugos.<br>Observe atentamente los alimentos mientras se cocinan con el grill. Asegúrese de que el techo de la cavidad y todos los accesorios se limpian con regularidad. |
| **El resultado de cocción de una determinada memoria de cocción es diferente al de la vez anterior** | ● ¿Ha cambiado la temperatura de precalentamiento o el modo de cocción que estaban memorizados? (p.191) |
| **Hay gotas de agua en el interior del horno y en la puerta.** | ● Al tratarse de un diseño hermético, pueden aparecer gotas de agua en el interior del horno o en la puerta debido a la cocción en microondas, etc.<br>Limpie el agua con un paño de cocina o similar una vez que el interior del horno se haya enfriado. |

# Consultas frecuentes

| Pregunta | Respuesta |
|---|---|
| **¿Dónde puedo conseguir más accesorios para el horno?** | ● Póngase en contacto con el fabricante o el distribuidor al que compró el horno. |
| **¿Se puede apilar el horno?** | ● Solo se pueden apilar hornos del mismo tipo. Asegúrese de fijarlos con piezas opcionales. Para más detalles, consulte “Instrucciones para el apilamiento”. (p.218) |
| **¿Puedo secar paños de cocina y ropa en el horno?** | ● No. Nunca ponga estos, o artículos similares en su horno Panasonic. |
| **¿Con qué frecuencia debe revisarse el horno?** | ● Cuando aparezca el mensaje que hace referencia a la p.222, es necesario realizar el mantenimiento del horno. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio técnico. (p.223) Seguir utilizando el horno puede provocar averías. |

# Cuándo llamar a un agente de servicio técnico

## Si aparece una “U” o una “F” en la pantalla

**Vuelva a empezar después de comprobar el contenido cuando aparezca la siguiente pantalla. La visualización desaparece al pulsar el botón parada/reinicio.**

| Pantalla | Causa |
|---|---|
| U40<br>U41<br>U43 | **Aparece cuando la temperatura de los componentes eléctricos es alta.**<br>● ¿Está calentando el horno sin ningún alimento dentro?<br>● ¿Está calentando una pequeña cantidad de alimentos o una cantidad fuera de la especificada?<br>Aumente la cantidad de alimentos y caliéntalos. |
| U140 | **Aparece mientras se intercambian datos con la memoria USB, cuando no se ha insertado la memoria USB o la unidad principal no ha reconocido la memoria USB.**<br>● Inserte la memoria USB.<br>• ¿Está utilizando un sistema de archivos no compatible (por ejemplo, NTFS)?<br>Utilice una memoria USB formateada con FAT32.<br>• ¿Se conecta a la unidad principal a través de un adaptador de relé/conversión, como un concentrador USB?<br>Inserte la memoria USB directamente en el puerto USB. |
| U141 | **Aparece cuando los datos no se han escrito en la memoria USB.**<br>● Compruebe la memoria USB.<br>• ¿La memoria USB está configurada como de solo lectura o bloqueada por contraseña? |
| U142 | **Aparece cuando los datos no se han escrito en la memoria USB debido a que el espacio de almacenamiento es insuficiente.**<br>● Utilice una memoria USB con espacio de almacenamiento libre. |
| U143 | **Aparece cuando no se han leído los datos de la memoria USB.**<br>● Compruebe la memoria USB.<br>• ¿La memoria USB está bloqueada con contraseña? |
| U88 | **Se toca la pantalla táctil durante un rato.**<br>● ¿Se ha tocado la pantalla durante 25 segundos o más?<br>● ¿Hay suciedad adherida a la pantalla? |
| Código F,<br>por ejemplo F30, etc. | Si el código “F” no desaparece incluso después de pulsar el botón de parada/reinicio, desconecte el enchufe y vuelva a conectarlo transcurridos 5 segundos.<br>El horno está averiado si sigue apareciendo el código “F”.<br>Póngase en contacto con su distribuidor o con el servicio técnico. (p.223) |

● No garantizamos el comportamiento de todas las memorias USB disponibles en el mercado.



## Si el horno está dañado

Póngase en contacto con el servicio técnico inmediatamente si detecta daños en el cable de alimentación, el panel de control, la cavidad, los accesorios o la puerta. Lo mejor es no volver a utilizar el horno hasta que el servicio técnico se haya cerciorado de que es seguro hacerlo. Recuerde dar al agente de servicio toda la información posible. Consulte más abajo “Cómo ponerse en contacto con un agente de servicio técnico”.

## Si el horno no funciona

Si descubre que el horno no funciona, siga estos puntos antes de ponerse en contacto con un agente de servicio técnico. Compruebe lo siguiente:

1. La puerta del horno está cerrada.
2. Las funciones requeridas se han configurado correctamente y se ha pulsado el botón de inicio. (pp.190–217)
3. El bloqueo de memoria no se ha activado o desactivado según sus necesidades.
4. El horno está conectado a una toma de 16 amperios y el suministro está operativo. Pruebe con otra toma de corriente, puede que haya un problema con la toma o incluso un fallo total del suministro eléctrico.
5. El horno no está conectado a la red eléctrica mediante un adaptador o un cable alargador.
6. Las salidas de aire no están bloqueadas. Si lo están, desbloquéelas, deje el horno 15 minutos y vuelva a intentarlo.
7. La sección “Solución de problemas” y “Consultas frecuentes” en las pp.220–221.

Si el horno sigue sin funcionar, póngase en contacto con el agente de servicio técnico con todos sus datos. Consulte más abajo “Cómo ponerse en contacto con un agente de servicio técnico”.

## Cómo ponerse en contacto con un agente de servicio técnico

Cuando se ponga en contacto con un agente de servicio, recuerde siempre indicar claramente la siguiente información:

1. La dirección y el nombre, si procede, del lugar donde está situado el horno.
2. El número de teléfono de ese lugar.
3. Un nombre de contacto en ese lugar.
4. El número de modelo y el número de serie del horno; estos números se encuentran en el lado izquierdo del horno.
5. El problema con el horno, incluido el número de código de avería.
6. Si se conoce, dónde y cuándo se compró el horno.
7. Cuándo estará abierto el lugar para que lo visite un ingeniero.

# Derechos de autor

**■ Software**

Este producto contiene el siguiente software.

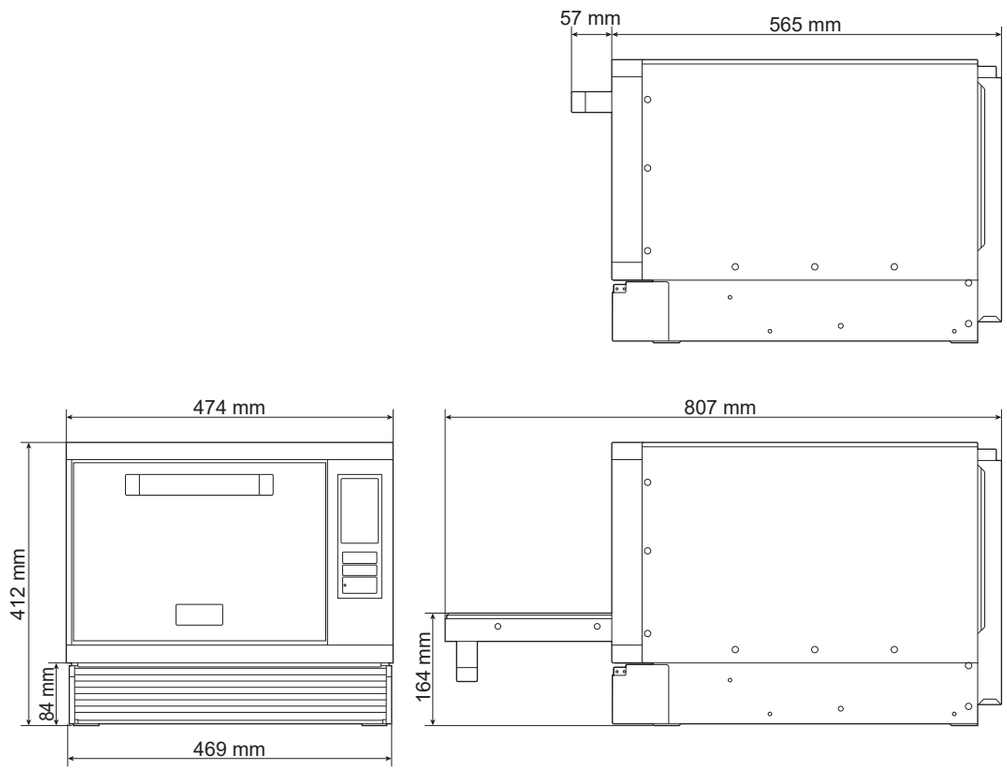
(1) Software desarrollado por Panasonic Corporation (en adelante, “Panasonic”) o para Panasonic.
(2) Software de terceros con licencia concedida a Panasonic.
(3) Software de código abierto licenciado bajo las condiciones.
En el caso del software clasificado en el apartado (3) anterior, este se distribuye con la expectativa de que será útil por sí mismo, pero no ofrecemos ninguna garantía en absoluto, incluidas las garantías implícitas relativas a la “idoneidad del producto” o la “adecuación para un fin determinado”.

Para obtener la información más reciente, consulte el sitio web de Panasonic.

# Especificaciones

| | | |
|---|---|---|
| **Suministro eléctrico** | | 230 V, 50 Hz, monofásico |
| **Potencia necesaria** | | 3600 W  15,8 A |
| **Salida** | | 16 A |
| **Potencia de salida** | **Microondas** | 1050 W (IEC 60705) |
| | **Convección** | 1465 W |
| | **Grill** | 1915 W |
| **Frecuencia** | | 2450 MHz |
| **Rango de temperatura de convección** | | 180–280 °C |
| **Rango de temperatura de precalentamiento** | | Puede variar entre 180-280 °C en incrementos de 10 °C |
| **Peso** | | 39 kg (incluidos accesorios) |
| **Medidas exteriores (ancho×fondo×alto)** | | 474 mm×565 mm×412 mm |
| **Medidas de la cavidad del horno (ancho×fondo×alto)** | | 270 mm×330 mm×110 mm |

Las especificaciones están sujetas a cambio sin aviso.
El nivel de presión de sonido es inferior a los 70 dB (ponderación A).






# Información sobre eliminación

## Información sobre la eliminación para los usuarios de equipos eléctricos y electrónicos usados (particulares)



La aparición de este símbolo en un producto y/o en la documentación adjunta indica que los productos eléctricos y electrónicos usados no deben mezclarse con la basura doméstica general.
Para que estos productos se sometan a un proceso adecuado de tratamiento, recuperación y reciclaje, llévelos a los puntos de recogida designados, donde los admitirán sin coste alguno. En algunos países existe también la posibilidad de devolver los productos a su minorista local al comprar un producto nuevo equivalente.
Si desecha el producto correctamente, estará contribuyendo a preservar valiosos recursos y a evitar cualquier posible efecto negativo en la salud de las personas y en el medio ambiente que pudiera producirse debido al tratamiento inadecuado de desechos.
Póngase en contacto con su autoridad local para que le informen detalladamente sobre el punto de recogida designado más cercano.
De acuerdo con la legislación nacional, podrían aplicarse multas por la eliminación incorrecta de estos desechos.

## Para empresas de la Unión Europea

Si desea desechar equipos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor o proveedor para que le informe detalladamente.

## Información sobre la eliminación en otros países no pertenecientes a la Unión Europea

Este símbolo sólo es válido en la Unión Europea.
Si desea desechar este producto, póngase en contacto con las autoridades locales o con su distribuidor para que le informen sobre el método correcto de eliminación.

Questo prodotto è un’apparecchiatura conforme allo standard europeo per i disturbi EMC (EMC = Compatibilità Elettromagnetica) EN 55011. Secondo tale standard questo prodotto è un’apparecchiatura appartenente al gruppo 2 classe B e rientra nei limiti prefissati. Gruppo 2 significa che l’energia della radiofrequenza viene generata intenzionalmente nella forma di radiazione elettromagnetica per il riscaldamento e la cottura del cibo. Classe B significa che questo prodotto può essere utilizzato in un normale ambiente domestico.

Prodotto da: Panasonic Corporation, 1006 Oaza Kadoma,
Kadoma City, Osaka, Giappone
Importatore: Panasonic Marketing Europe GmbH
Panasonic Testing Centre,
Winsbergring 15, 22525 Amburgo, Germania



# Indice

Pagina

**Istruzioni importanti per la sicurezza** . . . 228
**Parti del forno** . . . 234
**Accessori** . . . 236
**Manutenzione del forno** . . . 237
**Collegamento di una chiavetta USB** . . . 240
**Collegamento al proprio computer** . . . 241
**Tipi di contenitori da utilizzare** . . . 242
**Modalità di cottura** . . . 243
**Tabella cottura** . . . 244
**Preriscaldamento** . . . 246
Avvio del preriscaldamento . . . 246
Impostazione Temperatura richiesta / Temperatura di cottura più bassa. . . . 247
**Raffreddamento** . . . 248
Raffreddamento dell’interno del forno . . . 248
**Cottura** . . . 249
Cottura con un Menu di cottura salvato . . . 249
Ulteriore cottura . . . 250
**Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria** . . . 251
Schermata configurazione Menu di cottura . . . 251
Cottura a convezione . . . 252
Cottura griglia . . . 253
Cottura Convezione-e-Griglia . . . 254
Cottura Microonde . . . 255
Cottura Convezione-e-Microonde . . . 256
Cottura Griglia-e-Microonde . . . 257
Cottura a fasi . . . 258
**Modifica di un Menu di cottura** . . . 260
Eliminazione di un Menu di cottura . . . 260
Modifica di un Menu di cottura . . . 261
Utilizzo della funzionalità Impostazioni di cottura assistita . . . 262
**Esecuzione di Backup e Ripristino con la chiavetta USB** . . . 264
Copia di backup nella chiavetta USB . . . 264
Esecuzione di un Ripristino dalla chiavetta USB . . . 265
**Impostazioni varie** . . . 266
Strumenti . . . 266
**Istruzioni per la sovrapposizione** . . . 274
**Manutenzione periodica** . . . 275
**Risoluzione dei problemi** . . . 276
**Domande frequenti** . . . 277
**Quando rivolgersi a un addetto all’assistenza** . . . 278
**Copyright** . . . 279
**Specifiche** . . . 280
**Informazioni sullo smaltimento** . . . 281

# Istruzioni importanti per la sicurezza

## INSTALLAZIONE

### ISPEZIONE DEL FORNO

Togliere il forno dall'imballo avendo cura di rimuovere tutto il materiale di imballaggio, ed esaminarlo per accertare che non vi siano danni quali ammaccature, chiusure guaste o incrinature dello sportello. Avvertire subito il rivenditore se si riscontrano danni. NON installare l'unità se risulta danneggiata.

### MESSA A TERRA

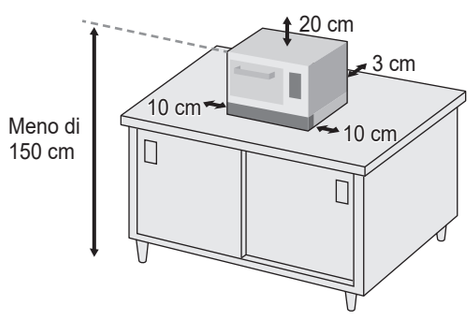
**IMPORTANTE:** PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA. Se una presa non dispone della messa a terra, è responsabilità personale e obbligo dell'utente sostituirla con una presa adeguata.

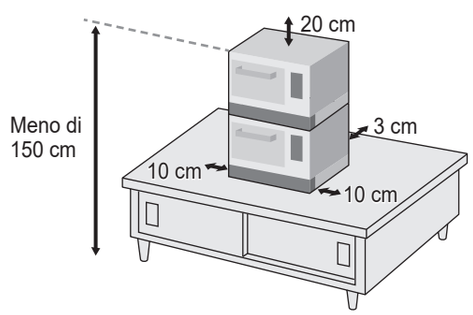
### AVVERTENZA SULLA TENSIONE DI ALIMENTAZIONE

La tensione deve essere quella specificata sul forno. L'uso di tensioni diverse da quella indicata è pericoloso e può essere causa di incendi o danni di altro tipo. Non collegare il forno alla presa elettrica tramite prolunghe poiché può essere pericoloso. Il retro del forno si surriscalda durante l'uso. Fare in modo che il cavo non sia a contatto con il retro del forno o con la superficie del quadro di alimentazione.

### POSIZIONAMENTO DEL FORNO

Sistemare il forno su una superficie piana e stabile. Questo forno è un elettrodomestico a libera installazione e non deve essere sistemato all'interno di un mobile. Non posizionare il forno in un luogo caldo o umido, come ad esempio vicino a un forno a gas o elettrico. Non utilizzare il forno se la temperatura ambiente è superiore a 40 °C e/o l'umidità supera l'85%. È importante assicurare il libero flusso dell'aria attorno al forno. Esiste la possibilità di una leggera interferenza con deboli segnali radio se il forno a microonde è troppo vicino a una radio o TV. Per un funzionamento sicuro ed efficiente, si deve garantire un sufficiente flusso d'aria alle ventole dell'aria, ad esempio lasciando uno spazio di 10 cm ai lati, di 3 cm sul retro e di 20 cm sul lato superiore. Il lato anteriore non deve essere bloccato. Non installare il forno a un'altezza pari o superiore a 150 cm dal pavimento. Vi è altrimenti il rischio di ustioni. Per la sovrapposizione è consentita solo una combinazione degli stessi modelli. Il forno deve essere sistemato in modo da poter accedere facilmente allo sportello e al pannello dei comandi e disconnettere l'alimentazione/spegnere l'apparecchiatura tramite l'interruttore a fusibile o di circuito.






Sul retro del forno si trova un conduttore di collegamento equipotenziale contrassegnato da questo simbolo.

## ⚠ AVVERTENZA

1. Se lo sportello o i sigilli dello sportello sono danneggiati, il forno non deve essere utilizzato finché non sia stato riparato da una persona competente.
2. Il contenuto di biberon e di vasetti di omogeneizzati deve essere agitato o mescolato, e la temperatura deve essere controllata prima del consumo, in modo da evitare bruciature.
3. Liquidi o altri cibi non devono essere riscaldati in contenitori sigillati poiche' questi potrebbero esplodere.
4. Il riscaldamento di bevande nel forno a microonde può provocare una bollitura eruttiva ritardata, ed è perciò necessario fare attenzione quando si maneggia il contenitore.
5. È rischioso per chiunque non sia esperto effettuare un qualsiasi lavoro di manutenzione o riparazione che implichi la rimozione del coperchio, che serve a proteggere dall'esposizione all'energia delle microonde.
6. Il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso. È pertanto necessario prestare attenzione.
7. Il forno deve essere scollegato dall'alimentazione durante la pulizia, gli interventi di manutenzione e la sostituzione di parti.
8. Per evitare scottature, non utilizzare contenitori con liquidi o alimenti da cucinare che possono liquefarsi con riscaldamento a temperature più alte rispetto a quelle normalmente utilizzate.
9. Le parti accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso. Tenere i bambini lontano dal forno.
   - Seguire sempre le indicazioni riportate nel paragrafo "Tipi di contenitori da utilizzare". (p.242)
10. Non utilizzare il forno vicino a dispositivi ad azionamento automatizzato come porte automatiche o allarmi antincendio.
    Le onde elettromagnetiche generate da una LAN wireless, ad esempio, possono influire sui dispositivi ad azionamento automatizzato causandone il malfunzionamento e provocando di conseguenza infortuni.
11. Non utilizzare il forno in ospedali o vicino a dispositivi medici elettrici.
    Le onde elettromagnetiche generate da una LAN wireless, ad esempio, possono influire sui dispositivi medici elettrici causandone il malfunzionamento e provocando di conseguenza infortuni.
12. Le persone portatrici di stimolatori cardiaci devono mantenere il pacemaker a una distanza di almeno 15 cm dall'unità principale del forno.
    Le onde elettromagnetiche generate da una LAN wireless, ad esempio, possono influire sul funzionamento del pacemaker.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

## ⚠ CAUTELA

1. Per ridurre il rischio di bruciature, scosse elettriche, incendi, lesioni personali o utilizzo eccessivo di energia, leggere tutte le istruzioni prima di utilizzare il forno a microonde.
2. Al fine di mantenere la qualità dei tubi di magnetron e degli altri componenti, si prega di evitare di accendere il forno senza cibo al suo interno.
3. All'interno del quadro di alimentazione sono presenti voltaggi elevati. Riparazioni e regolazioni devono essere effettuati solo da personale di servizio qualificato.
4. Questo forno richiede un libero flusso d'aria sul retro e sul lato anteriore per un'ideale efficienza di raffreddamento. Si prega di mantenere sgombre le ventole dell'aria durante la cottura.
5. Non asciugare abiti nel microonde, poiché vi è la possibilità che prendano fuoco se lasciati nel forno per troppo tempo.
6. Utilizzare questo forno solo per gli scopi per cui è stato progettato, descritti in questo manuale.
7. Non utilizzare questo forno o i relativi accessori qualora non funzionino correttamente o siano stati danneggiati o fatti cadere.
8. Non utilizzare all'aperto.
9. Non immergere nell'acqua il cavo o la spina.
10. Tenere il cavo lontano da superfici riscaldate.
11. Non lasciare che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un banco.
12. Per ridurre il rischio d'incendio nel vano cottura:
    a) Non cuocere troppo il cibo. Tenere d'occhio il forno nel caso in cui siano stati posti al suo interno carta, plastica o altri materiali infiammabili al fine di facilitare la cottura.
    b) Rimuovere i legacci metallici dai sacchetti prima di introdurli nel forno.
    c) Qualora si verifichi un principio d'incendio dei materiali all'interno del forno, tenere chiuso lo sportello, scollegare la spina dalla presa o disattivare l'alimentazione tramite il pannello dell'interruttore a fusibile o di circuito.
    ●Seguire sempre le indicazioni riportate nel paragrafo "Tipi di contenitori da utilizzare". (p.242)
13. Non posizionare materiali infiammabili in prossimità, sopra o dentro il forno. Potrebbero causare incendi.
14. Non capovolgere e non far cadere il forno o i relativi accessori. Ciò potrebbe causare infortuni, scosse elettriche o fuoriuscite di oggetti dal microonde.
15. NON utilizzare il forno per riscaldare sostanze chimiche o altri prodotti non alimentari. NON pulire il forno con un prodotto nella cui etichetta sia riportata la dicitura "Contenente sostanze chimiche corrosive". Il riscaldamento di sostanze chimiche corrosive nel forno potrebbe causare perdite di radiazioni da parte del forno.
16. Non utilizzare il forno per l'inscatolamento domestico o il riscaldamento di un barattolo chiuso. La pressione potrebbe aumentare facendo esplodere il barattolo. Inoltre, il forno non è in grado di mantenere il cibo alla corretta temperatura di inscatolamento. Il cibo non correttamente inscatolato potrebbe deteriorarsi ed essere pericoloso per il consumo.
17. Non tentare di friggere cibo nel forno.



18. Patate, mele, tuorli d'uovo, zucche intere e salsicce sono esempi di alimenti caratterizzati da superficie esterne non porose. Alimenti di questo tipo devono essere perforati prima della cottura, per prevenirne l'esplosione.
19. Quando si riscalda un biberon, rimuovere sempre il tappo e la tettarella. Il liquido nella parte superiore del biberon sarà molto più caldo di quello sul fondo, ed è quindi necessario scuoterlo bene prima di controllare la temperatura. È necessario anche rimuovere il tappo dai barattoli degli omogeneizzati, e il contenuto deve essere mescolato o agitato prima di controllarne la temperatura.
    ●Seguire sempre le indicazioni riportate nel paragrafo "Tipi di contenitori da utilizzare". (p.242)
20. I sigilli dello sportello e le aree intorno ai sigilli devono essere puliti con un panno umido.
21. Se si nota del fumo, scollegare la spina o spegnere il forno e tenere chiuso lo sportello in modo da soffocare le fiamme.
22. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dall'addetto alla manutenzione o da altro personale qualificato, in modo da evitare qualsiasi rischio.
23. Prima dell'utilizzo, l'utente deve verificare che i recipienti siano adatti all'uso in un forno a microonde.
24. Quando si riscaldano liquidi come zuppe, salse e bevande nel forno, l'eccessiva cottura del liquido oltre il punto di ebollizione può avvenire anche senza la presenza di bolle. In tal caso il liquido caldo potrebbe traboccare all'improvviso. Per evitare questo rischio, è necessario adottare le seguenti precauzioni:
    a) Evitare l'uso di recipienti con pareti alte e a collo stretto.
    b) Non surriscaldare.
    c) Mescolare il liquido prima di introdurre il contenitore nel forno, e anche a metà del tempo di cottura.
    d) A riscaldamento terminato, lasciare il liquido nel forno per un po' di tempo, mescolandolo un'ultima volta prima di rimuovere attentamente il contenitore.
25. Quando si riscaldano alimenti in contenitori di plastica o carta, è necessario tenere d'occhio il forno, perché vi è la possibilità che prendano fuoco.
    ●Seguire sempre le indicazioni riportate nel paragrafo "Tipi di contenitori da utilizzare". (p.242)
26. Il forno è destinato al riscaldamento di cibi e bevande. L'eliminazione dell'acqua dagli alimenti, l'asciugatura di capi di vestiario e il riscaldamento di termofori, pantofole, spugne, panni umidi e simili può causare infortuni, combustioni o incendi.
27. Uova con il guscio e uova sode non devono essere riscaldate nel forno a microonde poiché potrebbero esplodere, anche dopo che il riscaldamento è terminato.
28. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive dell'esperienza e delle conoscenze necessarie, a condizione che vengano sorvegliati o che vengano fornite loro istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchiatura, e a condizione che ne abbiano compresi i rischi correlati. Ai bambini non deve essere consentito giocare con il forno. La pulizia e la manutenzione ad opera dell'utente non devono essere eseguite da bambini senza supervisione.
29. Il forno non deve essere pulito con un getto d'acqua.
30. Il forno non deve essere pulito con un pulitore a vapore.

# Istruzioni importanti per la sicurezza

31. I campi elettromagnetici possono rappresentare un possibile pericolo. Raccomandiamo alle persone che utilizzano un pacemaker cardiaco di evitare di avvicinarsi ai suddetti campi.
32. Quando il forno non è in uso, si consiglia di rimuovere gli oggetti al suo interno. Se vengono lasciati all'interno e viene attivato accidentalmente l'interruttore, esiste la possibilità che si verifichino danni.
33. L'apparecchiatura deve essere scollegata dalla fonte di alimentazione durante la manutenzione e/o la sostituzione delle parti. Dopo la rimozione della spina di alimentazione, questa dovrà rimanere visibile all'addetto alla manutenzione per evitare che l'apparecchiatura venga inavvertitamente ricollegata.
34. Il forno deve essere pulito regolarmente, e qualsiasi residuo di cibo deve essere rimosso.
35. Non riscaldare se sono presenti olio di residui di cibo o alimenti avanzati negli accessori all'interno del vano cottura. Ciò potrebbe provocare scintille e causare incendi o fumo.
36. La mancata pulizia del forno può causare un deterioramento della superficie che potrebbe abbreviare la durata della vita utile dell'apparecchiatura e creare situazioni di rischio.
37. Quando si cucina con il microonde, non utilizzare materiali metallici, ceramica lavorata con oro o argento o contenitori che contengano metallo.
38. Si raccomanda l'utilizzo di dispositivi di protezione personale per proteggersi da eventuali schizzi di cibo bollente.
39. Le superfici esterne del forno, comprese le ventole dell'aria e lo sportello del forno, si surriscaldano durante l'uso. Prestare attenzione quando si apre o si chiude lo sportello e quando si introducono o si estraggono cibi o accessori dal forno.
    Il forno ha elementi riscaldanti posti nella parte superiore e sul retro.
    Dopo l'uso, il pannello superiore, i pannelli laterali e il pannello inferiore saranno roventi.
40. Fare attenzione quando si rimuovono gli accessori roventi dopo aver cucinato poiché potrebbero provocare ustioni. Utilizzare guanti da forno.
41. Fare attenzione durante il raffreddamento rapido degli accessori roventi dopo aver cucinato poiché si rischia di ustionarsi con il vapore o con le goccioline trasportate dall'aria. Si rischiano inoltre lesioni causate dalla rottura degli accessori.
42. Quando si estrae cibo dal forno, prestare attenzione per fare in modo che teglie o stoviglie simili non entrino in contatto con la resistenza superiore. Vi è altrimenti il rischio di incendi o fumo.
    Se si utilizza una teglia o stoviglia simile:
    a) Rispettare la temperatura di resistenza al calore indicata sulla confezione.
    b) Utilizzare una teglia di dimensioni appropriate alla quantità del cibo.
    c) Prestare attenzione per evitare che la teglia non entri in contatto con la superficie superiore dell'interno del forno.
43. Il cibo riscaldato deve essere servito "bollente". Controllare sempre prima di servire e in caso di dubbio introdurre di nuovo il cibo nel forno per scaldarlo ulteriormente. Tutte le temperature fornite sono solo indicative. È necessario applicare la normativa locale in materia di requisiti sulla temperatura degli alimenti al fine di garantire che sia stata raggiunta una temperatura sicura prima di servire i cibi.
44. Il tempo di riposo è indispensabile per i cibi cucinati o riscaldati con CONVEZIONE-E-MICROONDE, o con GRIGLIA-E-MICROONDE. Durante il periodo di riposo, il calore continua a propagarsi verso il centro per completare la cottura della pietanza. Maggiore è la densità del cibo, più lungo sarà il periodo di riposo. Anche per gli alimenti riscaldati è necessario un periodo di riposo.
45. Seguire le istruzioni specifiche riportate in questa guida per un corretto utilizzo degli accessori del forno e dei recipienti. Il mancato rispetto di tali istruzioni potrebbe danneggiare il forno. Prestare attenzione quando si estraggono i cibi e/o gli accessori dal forno.
46. Dopo l'arresto del forno, il motore della ventola continuerà a ruotare per raffreddare i componenti elettrici. Si tratta di un'operazione normale e durante questo periodo di raffreddamento è comunque possibile estrarre il cibo dal forno. Non scollegare la spina e non spegnere l'interruttore.

**UTILIZZO DEL FORNO**

1. Questo forno è destinato all'uso domestico e non alla produzione continua di cibo in grandi quantità.
2. Non conservare oggetti all'interno del forno poiché l'apparecchio potrebbe accendersi accidentalmente. In caso di guasto elettronico, il forno può essere spento dalla presa a muro.

**MANUTENZIONE DEL FORNO**

Quando il forno necessita di un intervento di assistenza contattare il tecnico Panasonic locale.
Non tentare di apportare modifiche o di effettuare riparazioni a nessuna parte del forno.

**QUANDO LA RESISTENZA VIENE ACCESA PER LA PRIMA VOLTA**

Si potrebbe notare fumo o avvertire un odore forte. Ciò è normale ed è causato dall'evaporazione dell'olio utilizzato per proteggere il vano cottura.
Per ovviare a questo inconveniente è possibile eseguire un programma di cottura senza cibo;

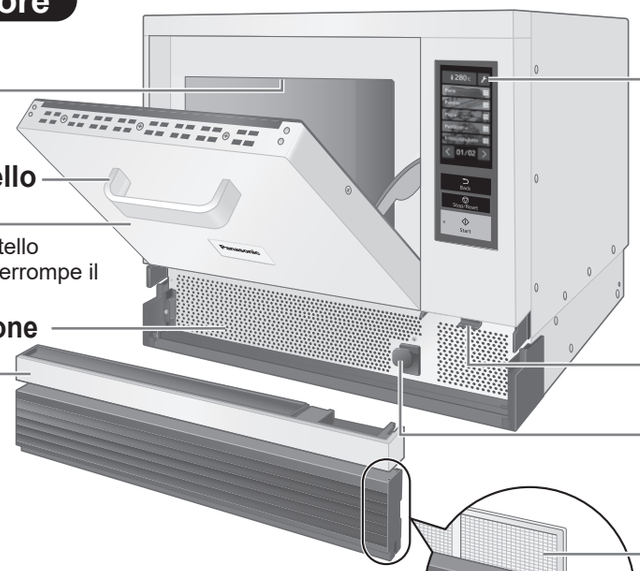
1. Posizionare la piastra di cottura fornita in dotazione come accessorio all'interno del forno. (p.236)
2. Lasciare in funzione per circa 20 minuti dopo aver impostato la funzione preriscaldamento 280°C. (p.246)

- Dopo aver riscaldato il forno vuoto, se si desidera interrompere il preriscaldamento, premere il tasto Stop/Reset.
- Aerare sempre il forno quando si esegue un programma di cottura senza cibo.
- Non vi sono problemi igienici per le pietanze anche nel caso in cui si utilizzi il forno senza eseguire un programma di cottura senza cibo.

Panasonic Corporation non fornisce garanzie di alcun genere, espresse o implicite, ivi incluse a titolo esemplificativo e non esaustivo garanzie di commerciabilità, di idoneità per scopi particolari, di titolarità o di non violazione di diritti di terzi. L'uso del prodotto da parte dell'utente è a suo rischio. Tutte le impostazioni di cottura sono solo indicative e potranno essere modificate in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo di cibo. A seconda delle caratteristiche del cibo, potrebbe essere necessario modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza. Prima di servire le pietanze cucinate assicurarsi che abbiano raggiunto una temperatura sicura.

# Parti del forno

## Lato anteriore



**Elemento riscaldante superiore**

**Maniglia Sportello**

**Sportello**
L'apertura dello sportello durante la cottura interrompe il funzionamento.

**Fori di ventilazione**

**Vaschetta di raccolta**
Raccoglie residui di cibo e acqua.

- La superficie inferiore dell'interno del forno è realizzata in ceramica per consentire il passaggio delle onde elettromagnetiche.

**Porta USB** (p.240)

**Vaschetta olio** (p.238)
Raccoglie l'olio dall'interno del forno.

**Filtro dell'aria**
È situato all'interno del pannello frontale.

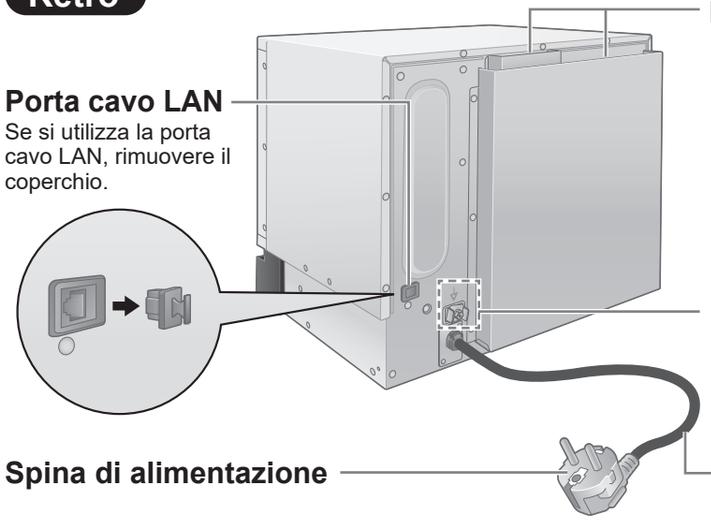
**Pannello frontale**

- Come rimuovere il pannello frontale, la vaschetta di raccolta, il filtro dell'aria e la vaschetta olio. (p.239)

Note

**Installare sempre il filtro dell'aria, la vaschetta di raccolta e il pannello frontale prima di utilizzare il forno.**
**L'utilizzo continuo del forno senza queste parti causerà malfunzionamenti.**

## Retro



**Porta cavo LAN**
Se si utilizza la porta cavo LAN, rimuovere il coperchio.

**Fessure di sfiato dell'aria**
**Catalizzatore**
Il fumo dell'olio che circola all'interno del vano cottura viene decomposto e purificato passando attraverso il convertitore catalitico.
- La reazione catalitica si riduce quando la temperatura di cottura è bassa (circa 240°C o meno).

Sul retro del forno si trova un conduttore di collegamento equipotenziale contrassegnato da questo simbolo.

**Spina di alimentazione**

**Cavo di alimentazione**

- Le immagini potrebbero differire dagli elementi reali. Sul forno reale sono applicate le etichette di avvertenza.

**MESSA A TERRA**
**IMPORTANTE:** PER LA SICUREZZA PERSONALE QUESTO ELETTRODOMESTICO NECESSITA DI UNA CORRETTA MESSA A TERRA.
Se una presa non dispone della messa a terra, è responsabilità personale e obbligo dell'utente sostituirla con una presa adeguata.



## Pannello dei comandi (schermata iniziale)

**Impostazione preriscaldamento**
- Sono disponibili "Temperatura di preriscaldamento" (p.247) e "Raffreddamento" (p.248).

**Barra indicazione Stato preriscaldamento** (p.246)
- Mostra l'avanzamento del preriscaldamento.

**Touchscreen** (display)
- Toccare direttamente lo schermo per utilizzare i comandi.
- Mostra l'elenco dei menu, la temperatura di cottura e il tempo di cottura, il segnale bip, ecc.
- Non toccare lo schermo con oggetti appuntiti. Si rischia altrimenti di danneggiarlo.

**Tasto Stop/Reset**
- Premere una volta per interrompere temporaneamente il processo di cottura.
  Per riprendere la cottura, premere il tasto Avvio.
- Premere due volte per annullare le istruzioni fornite (torna alla schermata iniziale) o cancellare la cottura.




**Strumenti** (pp.266–273)

**Elenco dei menu**
- Consente di passare dalla schermata Elenco immagini alla schermata Selezione del numero di menu e viceversa. (p.271)

**Tasto Indietro**
- Torna alla schermata comandi precedente per modificare le impostazioni.
- Non disponibile dopo l'inizio della cottura

**Tasto Avvio**
- Dopo aver impostato preriscaldamento o raffreddamento, premere questo tasto.
- Premendo questo tasto quando la spia lampeggia, si avvia il preriscaldamento o la cottura.

**Spia**
- Quando la spia di alimentazione è inserita, la spia lampeggia, ma non si tratta di un malfunzionamento.

### ■ La schermata iniziale durante la "Selezione del numero di menu"

"Impostazione domestica" (p.271)




### ■ Funzione Spegnimento display

La schermata iniziale del display si oscura se non viene utilizzata per 5 minuti. Se si apre lo sportello mentre la funzione Spegnimento display è attiva, la schermata viene visualizzata di nuovo.

Note

Terminata la cottura, le ventole si azionano per ventilare l'interno del forno e raffreddare le parti meccaniche.
Pertanto, non rimuovere la spina di alimentazione e non far scattare l'interruttore di circuito.

# Accessori

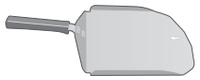
● Per acquistare accessori, contattare il rivenditore o un addetto all’assistenza. (p.279)
Prestare attenzione quando si maneggia la piastra di cottura poiché questo accessorio è fragile. Se la piastra è danneggiata, interrompere l’utilizzo e contattare il rivenditore o un addetto all’assistenza.



**Piastra di cottura**

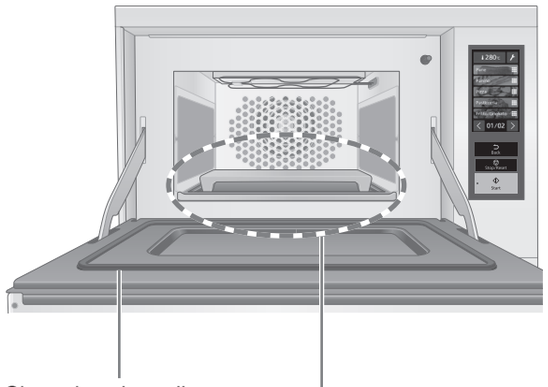


**Teglia da forno (3 colori)**



**Spatola**

Quando si utilizza questo prodotto, accertarsi di posizionare la piastra di cottura sulla superficie inferiore dell’interno del forno.



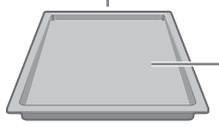
Si precisa che sullo sportello è presente una saldatura appositamente effettuata.

## ⚠ CAUTELA

**Il forno non deve essere azionato con la funzione microonde senza cibo al suo interno.**

In tal caso il forno si surriscalda in maniera anomala a causa di scintille e della superficie inferiore interna che diventa incandescente. Vi è pertanto il rischio di bruciature.

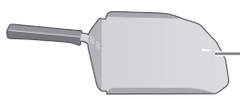
- Inoltre, non azionare il forno solo con contenitori e con gli accessori forniti in dotazione.
- Prestare attenzione a non bruciarsi quando si rimuovono gli accessori dal forno dopo la cottura. Utilizzare guanti da forno.



**Teglia da forno (3 colori)**
**Sulla piastra di cottura.**
Posizionare il cibo sulla teglia da forno.
- Si raccomanda di sostituirla ogni 3/6 mesi a seconda del livello di usura.



**Piastra di cottura**



**Spatola**
**Va utilizzata per rimuovere la teglia da forno o le pietanze cucinate.**
Non lasciarvi cibi acidi o alcalini per lungo tempo.

● Le immagini potrebbero differire dagli elementi reali.

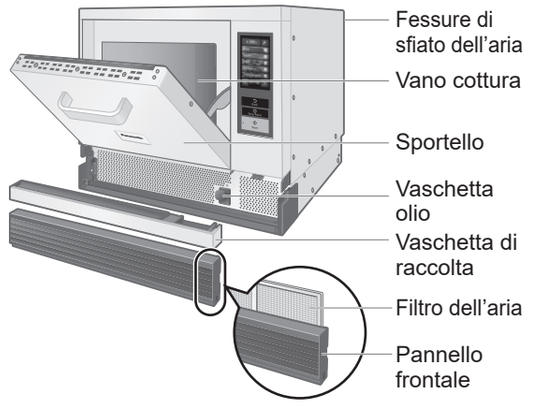


# Manutenzione del forno

**Per un utilizzo ottimale del forno è indispensabile seguire queste indicazioni. Le microonde attirano umidità e grasso: pertanto un forno sporco non cuoce IN MANIERA EFFICIENTE.**
**La mancata pulizia del forno può causare un deterioramento della superficie che potrebbe abbreviare la durata della vita utile dell’apparecchiatura e creare situazioni di rischio.**
● Questo forno richiede una manutenzione periodica. (p.275)

## ⚠ AVVERTENZA

- **Scollegare la spina di alimentazione prima di eseguire interventi di manutenzione.**
  Potrebbero altrimenti prodursi scosse elettriche.
- **Attendere che il vano cottura si raffreddi prima di procedere alla pulizia.**
  Si rischiano altrimenti bruciature e infortuni.




## ■Prima della pulizia

- Non pulire il forno con un getto d’acqua o con un pulitore a vapore.
- Non lasciar cadere detergenti e residui di cibo negli interstizi e nei fori. Si rischiano altrimenti malfunzionamenti.
- Se si riscontrano danni di qualsiasi tipo, contattare il rivenditore o un addetto all’assistenza prima di continuare a utilizzare il forno.
- Non utilizzare diluenti, benzene, detergenti o candeggina. Vi è altrimenti il rischio di danneggiare o deformare il prodotto.

## Pulire quotidianamente queste parti.

## ■Vano cottura • Lato interno dello sportello • Guarnizioni dello sportello

### Pulire con un panno umido

Eliminare frequentemente acqua, olio e macchie dovute a residui di cibo per prolungare la vita utile del forno. Residui di cibo bruciati e polvere possono causare la formazione di ruggine.

In caso di macchie ostinate, pulire con un panno imbevuto di detergente neutro da cucina.
- Se non pulite, le macchie diventano difficili da rimuovere. Di conseguenza i resti di cibo bruciano sprigionando odori sgradevoli persistenti.
- Prestare particolare attenzione nell’area del punto di contatto tra l’unità principale e lo sportello e nelle aree circostanti.

- Non raschiare le parti, fatta eccezione per quella in metallo all’interno dello sportello (area della guarnizione dello sportello, ecc.), con spugnette ruvide poiché potrebbero causare danni alle guarnizioni dello sportello e malfunzionamento del forno. Accertarsi di utilizzare solo una spugna morbida.
- Non spruzzare detergente direttamente sulla superficie superiore e posteriore del vano cottura. Si rischiano altrimenti malfunzionamenti.

# Manutenzione del forno

## ■Superfici esterne

### Pulire con un panno umido

Eliminare immediatamente olio e residui di cibo.

● Non utilizzare diluenti, benzene, detergenti abrasivi, prodotti sbiancanti, detergenti alcalini o sintetici per la casa.

In caso di macchie ostinate, pulire con un panno imbevuto di detergente neutro da cucina.
Prestare attenzione per evitare che il detergente da cucina penetri nelle fessure di sfiato dell'aria e negli interstizi.

● Lato esterno dello sportello • Area della maniglia
Dopo aver pulito queste aree con un panno umido, completare la pulizia con un panno morbido e asciutto.

## ■Piastra di cottura • Teglia da forno • Spatola

### Lavare con una spazzola dura su cui è stato versato detergente (neutro) da cucina.

Per evitare la formazione di macchie, lavare questi accessori dopo ogni utilizzo.

● Non lavare questi accessori in lavastoviglie.

● **In caso di macchie di olio ostinate o simili**
Utilizzare un detergente alcalino. In questo caso il detergente va utilizzato dopo aver letto attentamente le relative precauzioni d'uso. Al termine dell'operazione, accertarsi di passare un panno umido sugli accessori per eliminare eventuali residui di detergente.
Questo tipo di detergente non va utilizzato sul lato interno dello sportello poiché le parti in resina si deteriorerebbero.
Se il detergente dovesse accidentalmente finire sulle parti in resina, pulirle immediatamente con un panno umido.

## Smontare e pulire quotidianamente questa parte.

## ■Vaschetta di raccolta



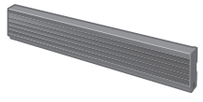
### Pulire con un panno umido

● Consultare il paragrafo "Come rimuovere/fissare le parti". (p.239)

## Smontare e pulire queste parti una volta a settimana.

● Consultare il paragrafo "Come rimuovere/fissare le parti". (p.239)
● Non lavare questi accessori in lavastoviglie.

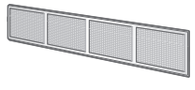
## ■Pannello frontale



### Pulire con un panno umido

Eliminare immediatamente olio e residui di cibo.
In caso di macchie ostinate, pulire con un panno imbevuto di detergente neutro da cucina.

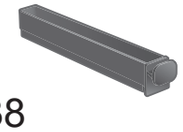
## ■Filtro dell'aria



### Asciugare dopo aver lavato con acqua

Pulire il filtro dopo ogni uso in caso di macchie marcate.
Il filtro potrebbe non funzionare in maniera efficace se le macchie non vengono eliminate.
Inoltre la temperatura delle parti interne potrebbe aumentare con conseguente malfunzionamento.

## ■Vaschetta olio



### Eliminare le macchie di olio con un panno morbido o carta da cucina

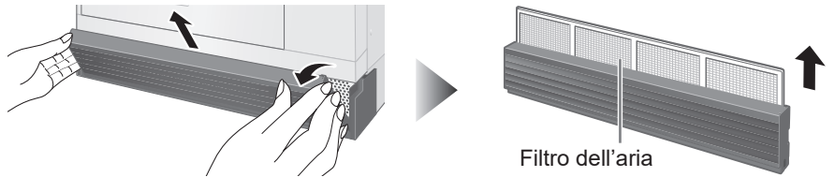
In caso di macchie ostinate, pulire l'area con una spugna morbida imbevuta di detergente neutro da cucina, quindi asciugare.



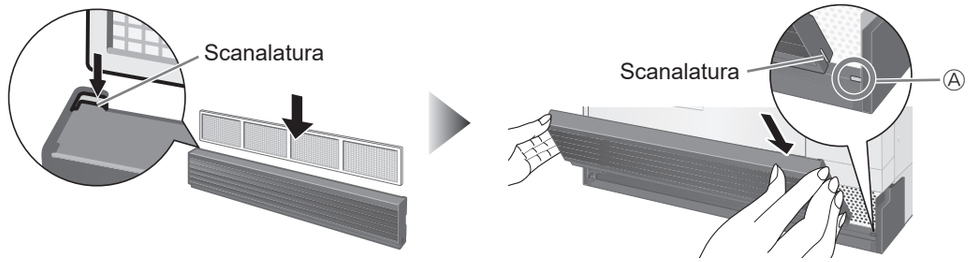
## ■Come rimuovere/fissare le parti

### Pannello frontale/Filtro dell'aria

● **Rimozione**
Dopo aver tirato il pannello frontale verso di sé, sollevarlo diagonalmente e rimuoverlo.
Rimuovere il filtro dell'aria estraendolo dal pannello frontale.



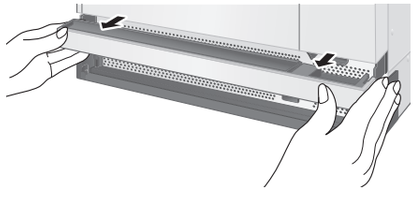

● **Fissaggio**
Posizionare il filtro dell'aria nella scanalatura del pannello frontale e inserirlo saldamente fino in fondo. Installarlo in modo tale che la scanalatura del pannello frontale venga inserita nella parte Ⓐ dell'unità principale.



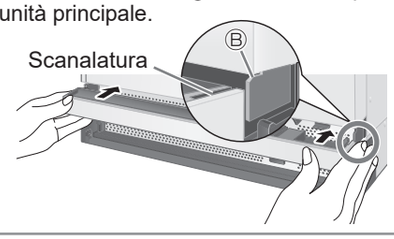

■ Se il filtro dell'aria non è fissato, il pannello frontale non si chiuderà.

### Vaschetta di raccolta

● **Rimozione**
Tirare a sé la vaschetta di raccolta per rimuoverla.

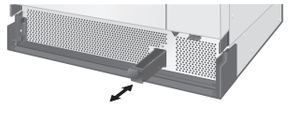


● **Fissaggio**
Installare la vaschetta di raccolta in modo che la relativa scanalatura venga inserita nella parte Ⓑ dell'unità principale.




### Vaschetta olio

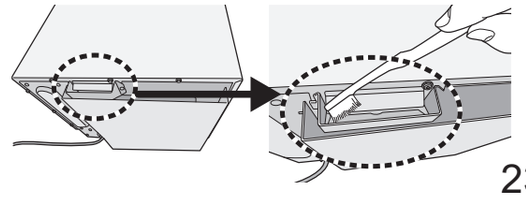
● **Rimozione**
Rimuovere per primo il pannello frontale ed estrarre la vaschetta olio.
● **Fissaggio**
Seguire la procedura inversa per installare la vaschetta olio.



## Pulire questa parte una volta al mese.

## ■Fessure di sfiato dell'aria

### Pulire le fessure di sfiato dell'aria posteriori con uno spazzolino e un canovaccio



# Collegamento di una chiavetta USB

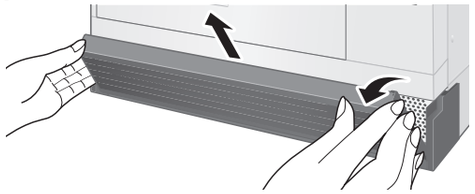
- **Utilizzare una chiavetta USB Tipo A conforme con USB 2.0 o standard successivi e formattata con FAT32.**
- **La chiavetta USB non è inclusa negli accessori forniti in dotazione. Utilizzare un chiavetta USB disponibile in commercio.**
- **Non garantiamo il comportamento di tutte le chiavette USB disponibili in commercio.**

## Come inserire e rimuovere la chiavetta

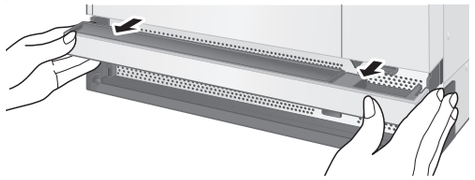
- La porta USB si trova sotto l'area operativa.
- Non lasciare la chiavetta USB inserita altrimenti non è possibile installare il pannello frontale o la vaschetta di raccolta.
- Non inserire e non rimuovere la chiavetta USB durante la lettura e la scrittura dei dati. Si rischia altrimenti di distruggere i dati.

### ■ Come inserire la chiavetta

**① Dopo aver tirato il pannello frontale verso di sé, sollevarlo diagonalmente per rimuoverlo**

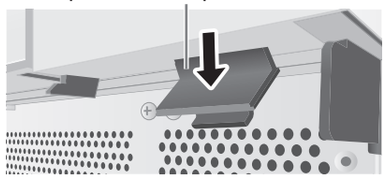


**② Tirare a sé la vaschetta di raccolta per rimuoverla**



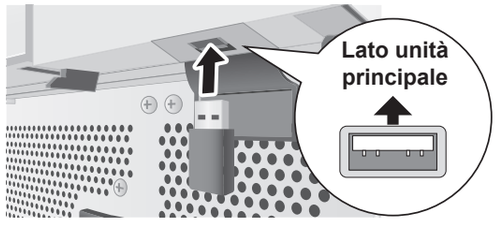
**③ Abbassare il coperchio della porta USB per aprirlo**

Coperchio della porta USB



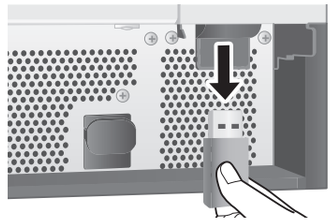
**④ Inserire la chiavetta USB**

Prestare attenzione all'orientamento della chiavetta USB e inserirla.



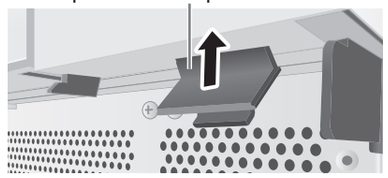

### ■ Come rimuovere la chiavetta

**① Rimuovere la chiavetta USB**



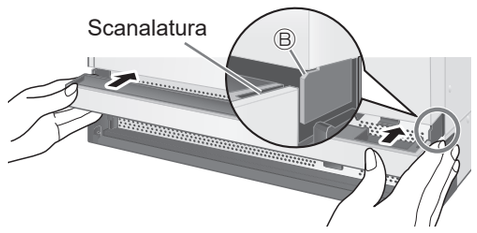
**② Chiudere il coperchio della porta USB**

Coperchio della porta USB



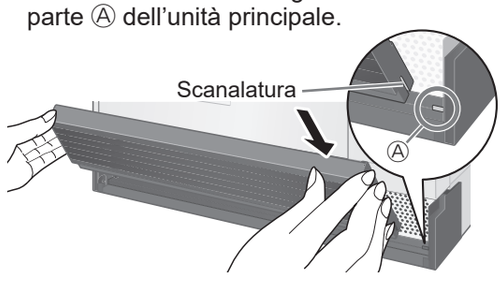
**③ Fissare la vaschetta di raccolta**

Installare la vaschetta di raccolta in modo che la relativa scanalatura venga inserita nella parte Ⓑ dell'unità principale.




**④ Fissare il pannello frontale**

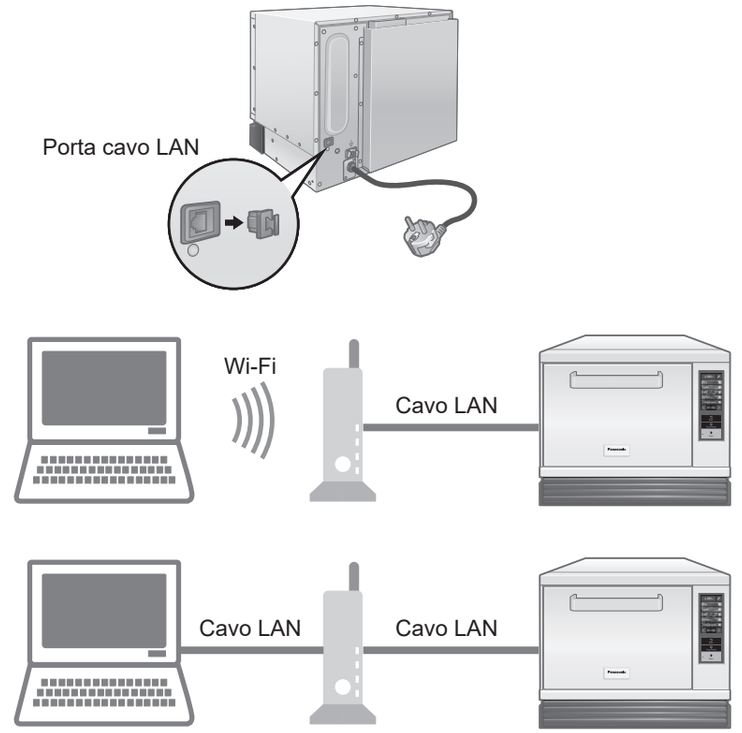
Installare il pannello frontale in modo che la relativa scanalatura venga inserita nella parte Ⓐ dell'unità principale.






# Collegamento al proprio computer

**Il collegamento al proprio computer consente di leggere nell'unità principale l'elenco dei menu e le impostazioni del dispositivo create con lo strumento di supporto per le impostazioni, o di inviare l'elenco dei menu allo strumento di supporto per le impostazioni.**
**Per l'invio o la lettura di dati, collegare il dispositivo e il router con un cavo LAN.**




**■ Per la connessione a una rete**

- A seconda dell'ambiente circostante, utilizzare un cavo termoresistente per il cavo LAN. Inoltre, prestare attenzione alla posa del cavo per evitare che entri in contatto con le parti roventi dell'unità principale.
- Per garantire il funzionamento normale, utilizzare Microsoft Windows 10 o versioni successive come SO del computer. (da novembre 2023)
- Le impostazioni della connessione di rete variano a seconda dell'ambiente utilizzato.
- Quando si configurano l'indirizzo IP e le impostazioni DNS per la connessione di rete, fare riferimento a **Impostazioni di rete** (p.273).
- Se si verifica un errore di comunicazione o se non si ottiene una connessione stabile, riconfigurare le impostazioni sulla base di istruzioni come i messaggi visualizzati dallo strumento di supporto per le impostazioni.
- Microsoft Windows è un marchio commerciale di US Microsoft Corporation registrato negli Stati Uniti e in altri paesi.

## Strumento di supporto per le impostazioni

L'impostazione dello strumento di supporto per le impostazioni è un'applicazione che consente di creare e modificare menu, elenchi dei menu e impostazioni del dispositivo sul proprio computer.

- Per informazioni dettagliate, consultare le istruzioni per l'uso dello strumento di supporto per le impostazioni.

È possibile installare lo strumento dal seguente sito web.

- Contenuti, schermate, ecc. dello strumento di supporto per le impostazioni sono soggetti a modifiche senza preavviso, ad esempio per un upgrade dello strumento. I contenuti dell'URL e i codici QR potrebbero essere modificati o cancellati senza preavviso.
  https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

# Tipi di contenitori da utilizzare

## CONVEZIONE-E-MICROONDE/ GRIGLIA-E-MICROONDE/MICROONDE

Questi programmi utilizzano microonde e calore (CONVEZIONE o GRIGLIA). Pertanto è necessario scegliere attentamente i contenitori.

UTILIZZO CONSENTITO:

ceramica, vetro resistente al calore, ad es. Pyrex®

UTILIZZO NON CONSENTITO:

plastica, pellicola trasparente, metallo, spiedini di metallo, fogli di alluminio, silicone, contenitori laccati, vetro non resistente al calore, carta, legno, vimini

## CONVEZIONE/GRIGLIA/CONVEZIONE-E-GRIGLIA

UTILIZZO CONSENTITO:

ceramica, vetro resistente al calore ad es. Pyrex®, metallo, spiedini di metallo, fogli di alluminio

UTILIZZO NON CONSENTITO:

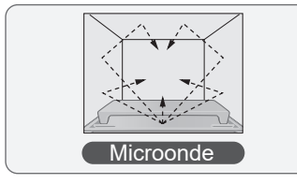
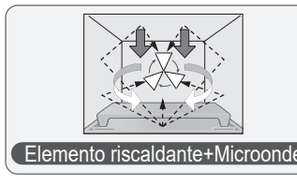
plastica, pellicola trasparente, silicone, contenitori laccati, vetro non resistente al calore, carta, legno, vimini

- I contenitori in silicone indicati come adatti alla cottura con griglia possono essere utilizzati anche con convezione.
  Utilizzare i contenitori a una temperatura di resistenza al calore pari o inferiore a quella specificata sui contenitori stessi.

- Rispettare la temperatura di resistenza al calore descritta nella confezione quando si utilizzano carta da forno o carta pergamena, ecc.



# Modalità di cottura

| Modalità di cottura | Come funziona |
|---|---|
| **Convezione**<br> | Un elemento riscaldante a convezione (ventola di circolazione calore) diffonde il calore in maniera uniforme nel vano cottura e cuoce completamente le pietanze mantenendo la temperatura impostata. (p.252) |
| **Griglia**<br> | Un elemento riscaldante a griglia produce calore e una ventola di circolazione distribuisce il calore in maniera uniforme nel vano cottura. Cuoce perfettamente tutta la superficie della pietanza. (p.253) |
| **Convezione-e-Griglia**<br> | Sia l'elemento riscaldante a convezione (ventola di circolazione calore) che l'elemento riscaldante a griglia diffondono il calore nel vano cottura mantenendo la temperatura costante.<br>Cuoce le pietanze completamente rosolando la superficie. (p.254) |
| **Microonde**<br> | **● È possibile impostare cottura solo a microonde in Fase 2 o Fase 3 solo per cottura a Fasi.**<br>Applica le microonde al cibo facendo in modo che le molecole entrino in collisione producendo calore per attrito.<br>Di conseguenza il cibo viene scaldato in maniera uniforme sia sulla superficie che all'interno. (p.255) |
| **Convezione-e-Microonde**<br> | Cottura combinata con elemento riscaldante a convezione (ventola di circolazione calore) e microonde.<br>Un elemento riscaldante a convezione distribuisce il calore in maniera uniforme nel vano cottura mantenendo la temperatura impostata mentre il microonde riscalda completamente il cibo.<br>Tempo di cottura ridotto. (p.256) |
| **Griglia-e-Microonde**<br> | Cottura combinata con elemento riscaldante a griglia e microonde.<br>Un elemento riscaldante a griglia aggiunge calore mentre il microonde riscalda il cibo. Inoltre una ventola diffonde il calore rendendo croccante la superficie della pietanza.<br>Tempo di cottura ridotto. (p.257) |

- Le immagini sono solo indicative. Gli accessori da utilizzare variano a seconda della modalità di cottura.

**Descrizione delle frecce nelle immagini**



# Tabella cottura

**Il tempo di cottura è solo indicativo. Regolare in base al tipo di cibo e alla temperatura di avvio.**

- Questo forno è progettato per riscaldare cibi già cotti.
- Panasonic Corporation non fornisce garanzie di alcun genere, espresse o implicite, ivi incluse a titolo esemplificativo e non esaustivo garanzie di commerciabilità, di idoneità per scopi particolari, di titolarità o di non violazione di diritti di terzi. L'uso del prodotto da parte dell'utente è a suo rischio. Tutte le impostazioni di cottura sono solo indicative e potranno essere modificate in base allo stato iniziale, alla temperatura, all'umidità e al tipo di cibo. A seconda delle caratteristiche del cibo, potrebbe essere necessario modificare i tempi di cottura e i livelli di potenza. Prima di servire le pietanze cucinate assicurarsi che abbiano raggiunto una temperatura sicura. L'olio contenuto nel cibo può causare guasti.
- Introdurre nel forno la piastra di cottura inclusa come accessorio in dotazione quando si esegue il preriscaldamento.
- Se la velocità della ventola è alta, i cibi sulla superficie potrebbero essere sparpagliati. In questo caso, ridurre la velocità della ventola.

- Fare riferimento al paragrafo "Accessori" (p.236) per informazioni dettagliate su come utilizzare gli accessori prima di cucinare.

## ■Riscaldamento

| Categoria | N. | Menu | Temp. iniziale | Quantità (Peso) | Accessorio | Temperatura di preriscaldamento | Programma | | | | | | Tempo totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Fase | Conv | Griglia | Ventola | MW | Tempo | |
| Pane | 000 | 1 pane tostato | Temp. ambiente | 1 fetta (45 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 35 sec | 35 sec |
| | 001 | 2 pane tostato | Temp. ambiente | 2 fette (90 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 45 sec | 45 sec |
| | 002 | 1 croissant | Temp. ambiente | 1 pezzo (70 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 80% | 800 W | 15 sec | 20 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 90% | OFF | 5 sec | |
| | 003 | 2 croissant | Temp. ambiente | 2 pezzi (140 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 230°C | OFF | 80% | 800 W | 25 sec | 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 230°C | OFF | 90% | OFF | 5 sec | |
| | 004 | 1 bagel | Temp. ambiente | 1 pezzo (80 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 100% | 300 W | 30 sec | 35 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 100% | OFF | 5 sec | |
| | 005 | 2 bagel | Temp. ambiente | 2 pezzi (160 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 80% | 300 W | 35 sec | 45 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 80% | OFF | 10 sec | |
| | 006 | waffle | Temp. ambiente | 1 pezzo (70 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 50% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| | 007 | pane al cioccola | Temp. ambiente | 1 pezzo (80 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 80% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| Panino | 008 | prosciutto e for | Precotto | 1 pezzo (130 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 100% | 1050 W | 40 sec | 40 sec |
| | 009 | panino con poll | Precotto | 1 pezzo (160 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 90% | 1050 W | 45 sec | 45 sec |
| | 010 | panino caldo | Precotto | 1 pezzo (170 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 70% | 1050 W | 50 sec | 50 sec |
| | 011 | wrap | Precotto | 1 pezzo (110 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 70% | 1050 W | 40 sec | 40 sec |
| Pizza | 012 | pizza fresca | Precotto | 1 pezzo (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 80% | 800 W | 40 sec | 1 min 25 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 80% | OFF | 45 sec | |
| | 013 | pizza congelata | Congelata | 1 pezzo (180 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 60% | 800 W | 1 min 20 sec | 1 min 35 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | ALTO | 60% | 400 W | 15 sec | |
| | 014 | pepperoni fresc | Precotto | 1 pezzo (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | ALTO | 70% | 700 W | 50 sec | 1 min 35 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 70% | OFF | 45 sec | |
| | 015 | pepperoni cong | Congelata | 1 pezzo (210 g) | — | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 60% | 1050 W | 1 min 20 sec | 1 min 45 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 60% | OFF | 25 sec | |



| Categoria | N. | Menu | Temp. iniziale | Quantità (Peso) | Accessorio | Temperatura di preriscaldamento | Programma | | | | | | Tempo totale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | Fase | Conv | Griglia | Ventola | MW | Tempo | |
| Pasticceria | 016 | scone | Precotto | 1 pezzo (80 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 80% | 900 W | 25 sec | 25 sec |
| | 017 | muffin | Precotto | 1 pezzo (80 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 100% | 800 W | 20 sec | 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 100% | OFF | 10 sec | |
| | 018 | brownie | Precotto | 1 pezzo (40 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 50% | 800 W | 25 sec | 25 sec |
| | 019 | torta di mele | Precotto | 1 pezzo (110 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 200°C | OFF | 70% | 700 W | 35 sec | 40 sec |
| | | | | | | | 2 | 200°C | OFF | 70% | OFF | 5 sec | |
| Fritto/ Grigliato | 020 | pollo grigliato | Congelata | 1 pezzo (130 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 50% | 1050 W | 2 min | 2 min 45 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 30% | 800 W | 45 sec | |
| | 021 | pollo fritto | Congelata | 1 pezzo (100 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 60% | 1050 W | 1 min 40 sec | 1 min 40 sec |
| | 022 | pesce fritto | Congelata | 1 pezzo (50 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 50% | 1050 W | 1 min | 1 min 20 sec |
| | | | | | | | 2 | 250°C | OFF | 50% | OFF | 20 sec | |
| | 023 | patatine fritte | Congelata | 150 g | Teglia da forno | 280°C | 1 | 280°C | OFF | 60% | 800 W | 1 min 30 sec | 1 min 30 sec |
| | 024 | anelli di cipolla | Congelata | 150 g | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 80% | 1050 W | 1 min | 1 min 30 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | OFF | 70% | OFF | 30 sec | |
| | 025 | patate fritte | Congelata | 1 pezzo (60 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 100% | 1050 W | 40 sec | 1 min 10 sec |
| | | | | | | | 2 | 280°C | ALTO | 70% | OFF | 30 sec | |
| Pasta al forno | 026 | gratin da frigori | Precotto | 1 pezzo (220 g) | — | 280°C | 1 | 250°C | OFF | 90% | 800 W | 1 min 20 sec | 2 min |
| | | | | | | | 2 | 250°C | OFF | 90% | 600 W | 40 sec | |
| | 027 | gratin congelat | Congelata | 1 pezzo (220 g) | — | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 50% | 1050 W | 3 min 30 sec | 3 min 30 sec |
| Altro | 028 | quiche | Precotto | 1 pezzo (100 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 70% | 1050 W | 35 sec | 40 sec |
| | | | | | | | 2 | OFF | BASSO | 60% | OFF | 5 sec | |
| | 029 | torta di carne | Precotto | 1 pezzo (130 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | 180°C | OFF | 40% | 800 W | 45 sec | 50 sec |
| | | | | | | | 2 | 180°C | OFF | 40% | OFF | 5 sec | |
| | 030 | hot dog | Precotto | 1 pezzo (90 g) | Teglia da forno | 280°C | 1 | OFF | BASSO | 50% | 1050 W | 28 sec | 28 sec |

### ⚠ AVVERTENZA

**Non scaldare in maniera eccessiva il cibo.**

Se il tempo di riscaldamento è eccessivo per la quantità di cibo, potrebbero svilupparsi incendi o fumo.

- Per il riscaldamento, iniziare sempre con il tempo di cottura minimo e tenere d'occhio la pietanza nel forno.
- In particolare, prestare attenzione quando si riscaldano piccole porzioni, cibi oleosi, grassi o liquidi, oppure patate dolci o altri tuberi.

### ⚠ CAUTELA

**Quando si estrae cibo dal forno, prestare attenzione per fare in modo che teglie o stoviglie simili non entrino in contatto con la resistenza superiore.**

Vi è altrimenti il rischio di incendi o fumo.

Se si utilizza una teglia o stoviglia simile:

- Rispettare la temperatura di resistenza al calore indicata sull'imballaggio.
- Utilizzare una teglia di dimensioni appropriate alla quantità del cibo.
- Prestare attenzione per evitare che la teglia non entri in contatto con la superficie superiore dell'interno del forno.

# Preriscaldamento

## Avvio del preriscaldamento

**Per iniziare la cottura, accertarsi di eseguire il preriscaldamento. Prima della cottura, è possibile anche eseguire solo il preriscaldamento.**

### 1 Premere il tasto Avvio




### 2 Avviare il preriscaldamento




- Durante il preriscaldamento, la barra di indicazione dello stato di preriscaldamento mostra l'avanzamento del preriscaldamento. (Quando la barra di indicazione dello stato di preriscaldamento raggiunge il bordo destro e il display della temperatura di preriscaldamento si illumina, il preriscaldamento è stato completato.)

- Se lo sportello viene aperto o chiuso durante il preriscaldamento, il preriscaldamento si arresta.
- Dopo la chiusura dello sportello, il preriscaldamento si riavvia automaticamente dopo circa 10 secondi. Se non si riavvia, premere il tasto Avvio.

### 3 Il preriscaldamento è stato completato

- Durata approssimativa del preriscaldamento a 280 °C: 7 min.




- Per impostazione predefinita si avverte il segnale bip quando il preriscaldamento è stato completato.
- Se lo sportello viene lasciato aperto una volta completato il preriscaldamento, si avvertirà un bip.
- È possibile disattivare il bip.
  "Per selezionare ON o OFF per il segnale acustico preriscaldato" (p.270)
  "Per selezionare ON o OFF per l'allarme porta" (p.270)
- Se, una volta completato il preriscaldamento, la temperatura interna del forno scende al di sotto della temperatura di cottura più bassa, il preriscaldamento si riavvia automaticamente e la temperatura interna del forno viene mantenuta a quella impostata per il preriscaldamento. Se non viene avviata nessuna operazione nelle 4 ore successive al termine del preriscaldamento, il preriscaldamento non si riavvia e la schermata passa allo stato Spegnimento display.
- Se lo sportello viene lasciato aperto per oltre 1 minuto dopo il termine del preriscaldamento, il preriscaldamento non si riavvierà neanche se lo sportello viene chiuso. Premere il tasto Avvio.

■ **Per annullare il preriscaldamento**
Premere una volta il tasto Stop/Reset.



## Impostazione Temperatura richiesta / Temperatura di cottura più bassa*

**Vengono impostate la temperatura del preriscaldamento eseguito prima della cottura e la temperatura con la quale deve iniziare la cottura.**
(es.: Temperatura richiesta **280°C**, Temperatura di cottura più bassa **250°C**)

### 1 Toccare l'impostazione preriscaldamento (280°C)




### 2 Selezionare Temperatura di preriscaldamento




### 3 Impostare la temperatura richiesta e toccare OK

- Da 180°C a 280°C (Impostazione predefinita: 280°C)




### 4 Impostare la temperatura di cottura più bassa* e toccare OK

- Da 180°C a 280°C (Impostazione predefinita: 250°C)
- I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata iniziale.




* La cottura può essere avviata prima del termine del preriscaldamento impostando la temperatura di cottura più bassa al di sotto della temperatura richiesta.
Se la temperatura di cottura più bassa viene impostata su una temperatura bassa, potrebbe compromettere i risultati della cottura.

# Raffreddamento

## Raffreddamento dell’interno del forno

**Dopo la cottura è possibile raffreddare l’interno del forno se si desidera effettuare operazioni di manutenzione, ecc.**

### 1 Toccare l’impostazione preriscaldamento (280 °C)



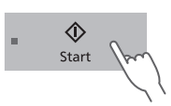

### 2 Selezionare **Raffreddamento**




### 3 Aprire leggermente lo sportello, e iniziare




- Aprire lo sportello leggermente per bloccarlo in posizione.
  (Tenere lontano il viso.)




**⚠ CAUTELA**

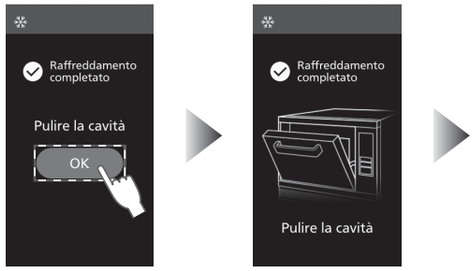
**Prestare attenzione all’aria calda durante l’apertura dello sportello.**

### 4 Avvio del raffreddamento

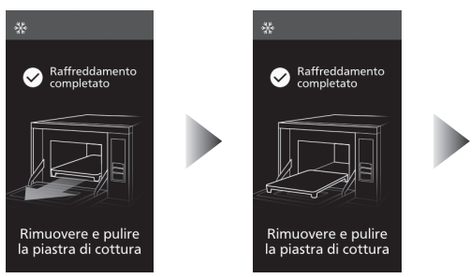
- Durante il raffreddamento, è possibile passare la modalità raffreddamento da **Potenza normale** a **Alta potenza** e viceversa.




### 5 Toccare OK




- Questa schermata viene visualizzata solo se la funzione “Chiamata per la pulizia della cavità” è “ON”. (p.272)
  (Impostazione predefinita: ON)







- Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
- Il tempo di raffreddamento dipende dalla temperatura all’interno del forno.
  (fino a 45 minuti)

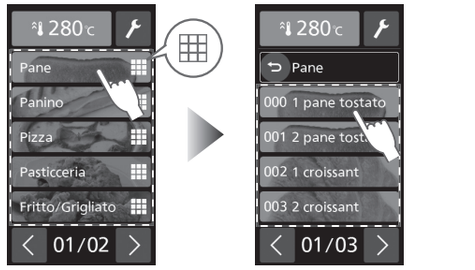


# Cottura

## Cottura con un Menu di cottura salvato

**Selezionare un menu di cottura dall’elenco dei menu e avviare la cottura.**
**Eseguire il preriscaldamento prima di iniziare la cottura.** (p.246)

### 1 Una volta completato il preriscaldamento, selezionare un menu di cottura dall’elenco dei menu




- Le voci con ▦ visualizzato sulla destra sono categorie.
  Selezionare la categoria interessata per visualizzare i relativi menu.
  Se si seleziona una voce senza ▦ visualizzato sulla destra, il processo passa al punto **2**.
- Se in “Impostazione domestica” è impostata l’opzione “Selezione del numero di menu”, immettere un numero.
  (Impostazione predefinita: Elenco immagini)

### 2 Controllare le impostazioni di cottura del menu

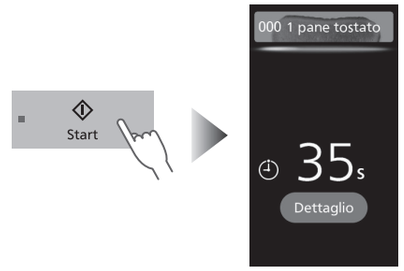



- È possibile controllare e modificare le impostazioni di cottura del menu con **Modificare**. (p.261)
- È possibile cancellare il menu con 🗑. (p.260)

**Introdurre il cibo nel forno e chiudere lo sportello**

### 3 Premere il tasto Avvio

(La cottura verrà avviata.)




- Dopo l’avvio della cottura, è possibile controllare le impostazioni di cottura della fase corrente con **Dettaglio**.
  “Schermata configurazione Menu di cottura” (p.251)

- Dopo il completamento della cottura viene emesso un bip.
  Il bip si arresta quando viene aperto lo sportello.

**Note**

È possibile creare un nuovo menu di cottura o modificarne uno esistente. Inoltre, è possibile anche scambiare dati con il forno utilizzando la chiavetta USB e il proprio computer.

- Collegamento al proprio computer (p.241)
- Creazione di un menu di cottura (pp.251–259)
- Modifica di un menu di cottura (pp.260–262)
- Utilizzo di una chiavetta USB (p.264)

# Cottura

## Ulteriore cottura

**Dopo la cottura, è possibile rosolare la pietanza o aumentare la temperatura interna del cibo.**

### *1* Una volta completata la cottura, selezionare Cucinare di più




### *2* Selezionare Grigliare di più o Scaldare di più




**Grigliare di più**:
riscalda con la griglia impostata su alto e velocità della ventola al 100%.

**Scaldare di più**:
riscalda con convezione a 280°C, microonde a 600 W e velocità della ventola al 30%.

### *3* Selezionare il menu Tempo di cottura




■ Menu “Grigliare di più”



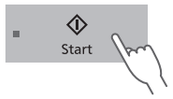

■ Menu “Scaldare di più”

- Se in “Impostazione domestica” è impostata l’opzione “Selezione del numero di menu”, immettere un numero.
  094: griglia 10 secon
  095: griglia 20 secon
  096: griglia 30 secon
  097: riscaldare 10 se
  098: riscaldare 20 se
  099: riscaldare 30 se




**Introdurre il cibo nel forno e chiudere lo sportello**

### *4* Premere il tasto Avvio




(La cottura verrà avviata.)

- Dopo l’avvio della cottura, è possibile controllare le impostazioni di cottura della fase corrente con **Dettaglio**.
  “Schermata configurazione Menu di cottura” (p.251)

Note

- Quando si effettua la modifica con lo strumento di supporto per le impostazioni, se i numeri del menu da 094 a 099 sono cancellati, **Cucinare di più** è eliminato dai menu visualizzati.



# Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria

## Schermata configurazione Menu di cottura

**È possibile impostare o modificare i contenuti del menu di cottura nella schermata Configurazione menu di cottura.**

- Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

**■ Per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura**

Se si crea un nuovo menu di cottura; eseguire il passaggio *1* di “Cottura a convezione” (p.252)
Se si modifica un menu di cottura; eseguire i passaggi da *1* a *2* di “Modifica di un Menu di cottura” (p.261)




Numero fase (pp.258–259)
Tempo impostato di ciascuna fase
Griglia (p.253, p.254, p.257)
Convezione (p.252, p.254, p.256)
Impostazioni di cottura assistita (p.262)
- Queste impostazioni sono utilizzabili solo se si modifica un menu già registrato in memoria.

Mostra il tempo di cottura totale.
È possibile impostare bip attivo/inattivo per il termine di ciascuna fase. (p.258)
Microonde (pp.255–257)
Velocità della ventola (p.252, p.253, p.258, p.259)
Conferma i contenuti dell’impostazione.

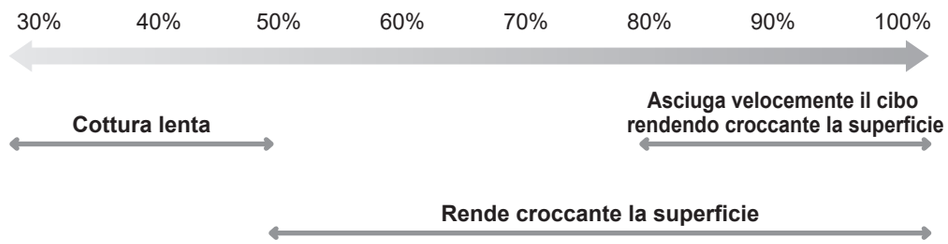
Note

- Se durante l’impostazione o la modifica del menu di cottura si tiene premuto il tasto per la regolazione di temperatura, velocità della ventola e tempo, è possibile far avanzare velocemente i relativi valori.
- Nella schermata dell’unità principale non è possibile impostare o modificare il nome del menu di cottura, il nome della categoria, la disposizione del menu o l’immagine di sfondo.
  Per impostazioni o modifiche, utilizzare lo strumento di supporto per le impostazioni.

**Velocità della ventola**

- La ventola fa circolare il calore dell’elemento riscaldante in maniera uniforme in tutto il forno per rosolare il cibo e rendere croccante la superficie.
- È possibile impostare la velocità della ventola dal 30% al 100% quando si cuoce in modalità diverse dal microonde. La sua regolazione dipende dalla pietanza da cuocere.

**■ Guida della velocità della ventola**



# Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria

## Cottura a convezione

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
(es.: Cottura in un'unica fase, Convezione 280°C, velocità della ventola 100%, 2 min)

### 1 Toccare [+], quindi toccare [Modificare]




● [+] viene visualizzato alla fine dell'elenco dei menu, o nello spazio in cui è stato cancellato il menu di cottura.

### 2 Toccare (convezione)




### 3 Impostare la temperatura del forno e toccare [OK]




● Da 180°C a 280°C
● Toccare [OFF] per annullare il processo di cottura già selezionato.

### 4 Impostare [Velocità della ventola] e toccare [OK]




● Da 30% a 100%
● "Velocità della ventola" (p.251)

### 5 Toccare l'impostazione del tempo




### 6 Impostare il tempo di cottura e toccare [OK]




● Tempo massimo di impostazione
30 minuti per ogni fase

### 7 Toccare [OK]




● Toccare [2] quando si imposta la Fase 2. "Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.

### 8 Toccare (registrazione memoria)




● Toccare [Modificare] per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.

**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca [OK] nella fase 7, è possibile modificare le rispettive impostazioni toccando (convezione) e (velocità della ventola).



## Cottura griglia

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
(es.: Cottura in un'unica fase, Griglia alta, Velocità della ventola 100%, 2 min)

### 1 Toccare [+], quindi toccare [Modificare]




● [+] viene visualizzato alla fine dell'elenco dei menu, o nello spazio in cui è stato cancellato il menu di cottura.

### 2 Toccare (griglia)




### 3 Selezionare [Alto]




● Toccare [OFF] per annullare il processo di cottura già selezionato.

### 4 Impostare [Velocità della ventola] e toccare [OK]




● Da 30% a 100%
● "Velocità della ventola" (p.251)

### 5 Toccare l'impostazione del tempo




### 6 Impostare il tempo di cottura e toccare [OK]




● Tempo massimo di impostazione
30 minuti per ogni fase

### 7 Toccare [OK]




● Toccare [2] quando si imposta la Fase 2. "Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.

### 8 Toccare (registrazione memoria)




● Toccare [Modificare] per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.

**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca [OK] nella fase 7, è possibile modificare le rispettive impostazioni toccando (griglia) e (velocità della ventola).

# Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria

## Cottura Convezione-e-Griglia

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
(es.: Cottura in un'unica fase, Convezione 280°C, Velocità della ventola 100%, Griglia alta, 2 min)

**Eseguire i passaggi da *1* a *4* di "Cottura a convezione" (p.252)**

### *5* Toccare (griglia)




### *6* Selezionare Alto

● Toccare OFF per annullare il processo di cottura già selezionato.




### *7* Toccare l'impostazione del tempo




### *8* Impostare il tempo di cottura e toccare OK

● Tempo massimo di impostazione
30 minuti per ogni fase




### *9* Toccare OK

● Toccare 2 quando si imposta la Fase 2. "Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.




### *10* Toccare (registrazione memoria)

● Toccare Modificare per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.




**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca OK nella fase *9*, è possibile modificare le rispettive impostazioni toccando (convezione), (griglia) e (velocità della ventola).



## Cottura Microonde

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
Non è possibile impostare la cottura in un'unica fase solo con microonde. (Le impostazioni della seconda e terza fase possono essere impostate solo per microonde.)
(es.: Cottura in due fasi, **Fase 1** [Convezione 280°C, Velocità della ventola 100%, Microonde 800 W, 2 min] → **Fase 2** [Microonde 1050 W, 2 min]

**Impostare la Fase 1 (p.258)**

### *1* Toccare 2

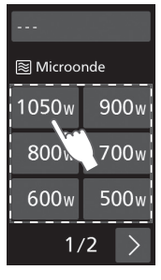



### *2* Toccare (microonde)




### *3* Selezionare la potenza del microonde

● Durante la fase 2
Da 0 W a 1050 W
● Durante la fase 3
Da 0 W a 600 W

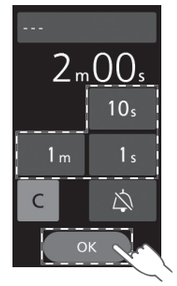



### *4* Toccare l'impostazione del tempo



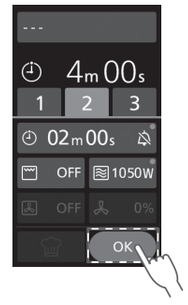

### *5* Impostare il tempo di cottura e toccare OK

● Durante la fase 2
Tempo massimo di impostazione: 5 minuti
● Durante la fase 3
Tempo massimo di impostazione: 10 minuti



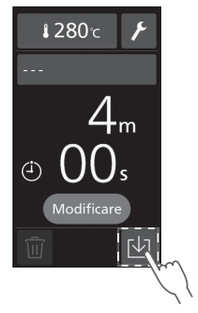

### *6* Toccare OK

● Toccare 3 quando si imposta la Fase 3. "Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.




### *7* Toccare (registrazione memoria)

● Toccare Modificare per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.




**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca OK nella fase *6*, è possibile modificare l'impostazione toccando (microonde).

Italiano

# Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria

## Cottura Convezione-e-Microonde

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
(es.: Cottura in un'unica fase, Convezione 280°C, Velocità della ventola 100%, Microonde 800 W, 2 min)

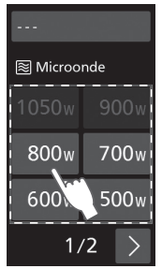
**Eseguire i passaggi da *1* a *4* di "Cottura a convezione" (p.252)**

### *5* Toccare (microonde)




### *6* Selezionare la potenza del microonde

● Da 0 W a 800 W

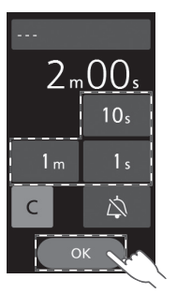



### *7* Toccare l'impostazione del tempo




### *8* Impostare il tempo di cottura e toccare OK

● Durante le fasi 1, 2
Tempo massimo di impostazione: 5 minuti
● Durante la fase 3
Tempo massimo di impostazione: 10 minuti



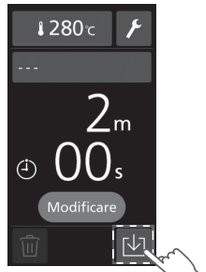

### *9* Toccare OK

● Toccare 2 quando si imposta la Fase 2.
"Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.




### *10* Toccare (registrazione memoria)

● Toccare **Modificare** per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.




**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca OK nella fase *9*, è possibile modificare le rispettive impostazioni toccando (convezione), (microonde) e (velocità della ventola).



## Cottura Griglia-e-Microonde

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)
(es.: Cottura in un'unica fase, Griglia alta, Velocità della ventola 100%, Microonde 800 W, 2 min)

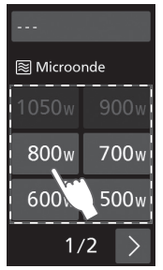
**Eseguire i passaggi da *1* a *4* di "Cottura griglia" (p.253)**

### *5* Toccare (microonde)




### *6* Selezionare la potenza del microonde

● Se la griglia è impostata su alto
Da 0 W a 800 W
● Se la griglia è impostata su basso
Da 0 W a 1050 W

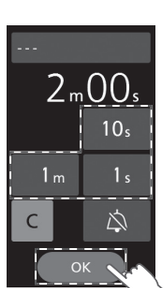



### *7* Toccare l'impostazione del tempo




### *8* Impostare il tempo di cottura e toccare OK

● Durante le fasi 1, 2
Tempo massimo di impostazione: 5 minuti
● Durante la fase 3
Tempo massimo di impostazione: 10 minuti




### *9* Toccare OK

● Toccare 2 quando si imposta la Fase 2.
"Cottura a fasi" (p.259)
● viene visualizzato nella parte superiore destra del tasto funzionamento impostato.




### *10* Toccare (registrazione memoria)

● Toccare **Modificare** per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.




**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

Note

• Finché non si tocca OK nella fase *9*, è possibile modificare le rispettive impostazioni toccando (griglia), (microonde) e (velocità della ventola).

# Creazione di un Menu di cottura e Registrazione nella memoria

## Cottura a fasi

**Utilizzare le funzionalità Convezione, Griglia e Microonde a seconda della pietanza da cucinare.**
**È possibile impostare la potenza del microonde, la temperatura e il tempo di cottura o altre opzioni fino a tre fasi consecutive.**

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

es.: **Fase 1** [Convezione 280°C, Velocità della ventola 100%, Microonde 800 W, 2 min] →
**Fase 2** [Convezione 280°C, Velocità della ventola 100%, 2 min] →
**Fase 3** [Griglia alta, Velocità della ventola 100%, 30 sec]

### Fase 1

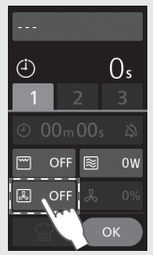
**1** Toccare [+]




**2** Toccare **Modificare**




**3** Toccare (convezione)




**4** Impostare la temperatura del forno e toccare **OK**



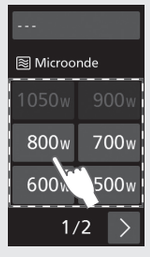

**5** Impostare **Velocità della ventola** e toccare **OK**




● [+] viene visualizzato alla fine dell'elenco dei menu, o nello spazio in cui è stato cancellato il menu di cottura.

**6** Toccare (microonde) per selezionare la potenza

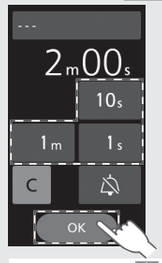



**7** Toccare l'impostazione del tempo




**8** Impostare il tempo di cottura e toccare **OK**




**9** Toccare [2]




● Toccando è possibile impostare bip attivo ( ) o bip inattivo ( ) per il termine di ciascuna fase.

■ **Potenza massima del microonde e tempo impostato massimo per ciascuna fase**

| | Microonde | | Convezione-e-Microonde/ Griglia-e-Microonde | | Convezione/Griglia/ Convezione-e-Griglia |
|---|---|---|---|---|---|
| | Potenza massima microonde | Tempo massimo di cottura | Potenza massima microonde | Tempo massimo di cottura | Tempo massimo di cottura |
| Fase 1 | Impostazione non disponibile | Impostazione non disponibile | 800 W* | 5 min. | 30 min. |
| Fase 2 | 1050 W | 5 min. | 800 W* | 5 min. | |
| Fase 3 | 600 W | 10 min. | 600 W | 10 min. | |

* Un massimo di 1050 W se la griglia è impostata su basso



### Fase 2

**1** Toccare (convezione)




**2** Impostare la temperatura e la velocità della ventola



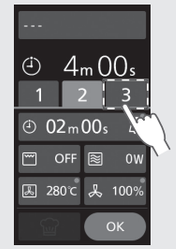

**3** Toccare l'impostazione del tempo




**4** Impostare il tempo di cottura e toccare **OK**




**5** Toccare [3]




● Toccando è possibile impostare bip attivo ( ) o bip inattivo ( ) per il termine di ciascuna fase.

### Fase 3

**1** Toccare (griglia)




**2** Selezionare **Alto**



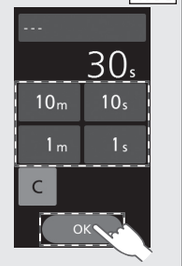

**3** Impostare **Velocità della ventola** e toccare **OK**



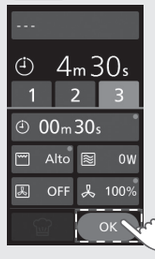

**4** Toccare l'impostazione del tempo




**5** Impostare il tempo di cottura e toccare **OK**




**6** Toccare **OK**




**Toccare (registrazione memoria)**




**Registrazione in memoria completata**

● Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.
● Il menu di cottura viene automaticamente denominato con il numero più alto nell'elenco dei menu e archiviato nella memoria.

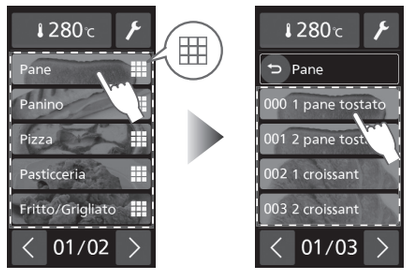
● Mostra il tempo totale per tutte le fasi.
● Toccare **Modificare** per visualizzare la schermata Configurazione menu di cottura.
● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.
È possibile anche registrare il menu di cottura nella memoria premendo dopo la cottura.

# Modifica di un Menu di cottura

## Eliminazione di un Menu di cottura

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

### 1 Selezionare il menu da eliminare




- Le voci con ▦ visualizzato sulla destra sono categorie. (p.249)
- Se in “Impostazione domestica” è impostata l’opzione “Selezione del numero di menu”, immettere un numero.

### 2 Toccare 🗑

- È possibile controllare e modificare le impostazioni di cottura del menu con **Modificare**.




### 3 Toccare Sì

- La schermata di conferma dell’eliminazione viene mostrata per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata iniziale.
- Se si tocca **No**, l’interfaccia utente torna alla schermata della fase *2*.



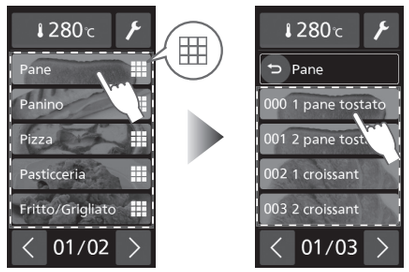

Note

- Il numero del menu continua a figurare anche dopo aver eliminato il menu di cottura. + viene visualizzato in corrispondenza del numero del menu eliminato.

## Modifica di un Menu di cottura

● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

### 1 Selezionare il menu da modificare




- Le voci con ▦ visualizzato sulla destra sono categorie. (p.249)
- Se in “Impostazione domestica” è impostata l’opzione “Selezione del numero di menu”, immettere un numero.

### 2 Toccare Modificare

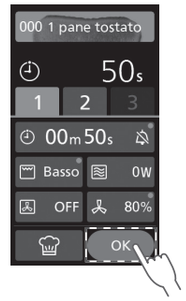



### 3 Selezionare la voce che si desidera modificare e procedere alla modifica




- ■ viene visualizzato nella parte superiore del tasto per la voce modificata.
- Per modificare il menu, toccare 👨‍🍳. È possibile utilizzare anche la funzionalità Impostazioni di cottura assistita.

### 4 Toccare OK




### 5 Toccare 📥 (registrazione memoria)




**Registrazione in memoria completata**

- Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.

Italiano

# Modifica di un Menu di cottura

## Utilizzo della funzionalità Impostazioni di cottura assistita

**Per modificare i contenuti del menu, è possibile utilizzare la funzionalità Impostazioni di cottura assistita.**
**Nella funzionalità Impostazioni di cottura assistita, controllare lo stato della pietanza cucinata. Per la cottura successiva è possibile regolare il programma alla temperatura del cibo e al tipo di rosolatura preferiti.**

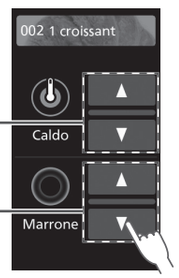
**Eseguire i passaggi da *1* a *2* di “Modifica di un Menu di cottura” (p.261)**

### *3* Toccare




### *4* Toccare /  per regolare la temperatura e la rosolatura del cibo

Regolare la temperatura del cibo con /




- Regolare la temperatura del cibo in base alle variazioni di potenza delle microonde.

Regolare la rosolatura con /

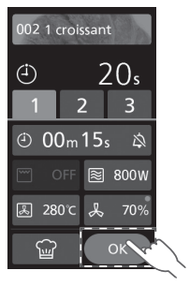
- Regolare la rosolatura in base alla velocità della ventola e alle variazioni di potenza della griglia.
- Se viene visualizzato un messaggio, controllare i contenuti ed effettuare le correzioni richieste.
- Nei menu che non utilizzano il microonde, non è possibile impostare la temperatura del cibo.

### *5* Controllare il programma modificato




- viene visualizzato nella parte superiore del tasto per la voce modificata.
- Se si desidera apportare ulteriori modifiche, toccare di nuovo ed effettuare i cambiamenti.

### *6* Toccare OK




### *7* Toccare (registrazione memoria)




**Registrazione in memoria completata**

- Premere il tasto Stop/Reset per tornare alla schermata iniziale.

## Note

# Esecuzione di Backup e Ripristino con la chiavetta USB

**È possibile creare una copia di backup dell'elenco dei menu nella chiavetta USB, apportare modifiche sul proprio computer con lo strumento di supporto per le impostazioni e ripristinare l'elenco dei menu e le impostazioni del dispositivo create dalla chiavetta USB all'unità principale.**

● Per ripristinare si intende tornare ai dati salvati in precedenza o importare dati.

## Copia di backup nella chiavetta USB

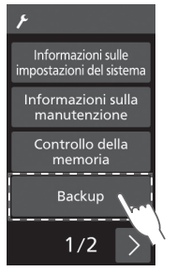
● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

**Inserire la chiavetta USB (p.240)**

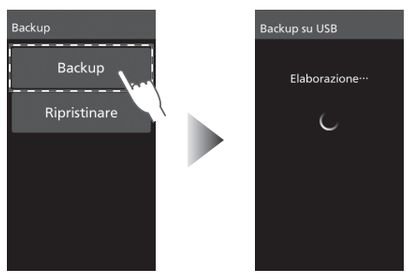
### 1 Toccare (strumenti)




### 2 Selezionare Backup




### 3 Toccare Backup




### 4 Selezionare lo slot da salvare




● Sono disponibili 10 slot da "00" a "09".

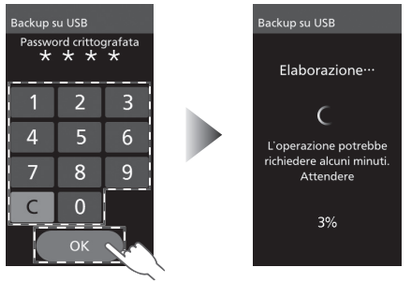
● Non è possibile eseguire l'operazione di backup nello slot "00 Import". Lo slot "00 Import" si utilizza quando si ripristinano i dati creati nello strumento di supporto per le impostazioni.

### 5 Toccare Avviare

● Se in uno slot è presente un elenco dei menu per il quale è stata creata una copia di backup, tale elenco verrà sovrascritto.




### 6 Impostare una password di 4 cifre e toccare OK




● La password importata verrà richiesta quando si ripristina l'elenco dei menu per il quale è stata creata una copia di backup nell'unità principale.

● Tenere a mente la password.

### 7 Toccare OK




● L'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

**Note**

• A seconda del numero di slot, nello slot di backup viene visualizzato un gruppo compreso tra "Backup 01" e "Backup 09".



## Esecuzione di un Ripristino dalla chiavetta USB

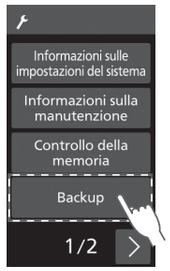
● Questa funzione non può essere utilizzata se il blocco memoria è impostato su ON. Disattivare il blocco memoria. (p.268)

**Inserire la chiavetta USB (p.240)**

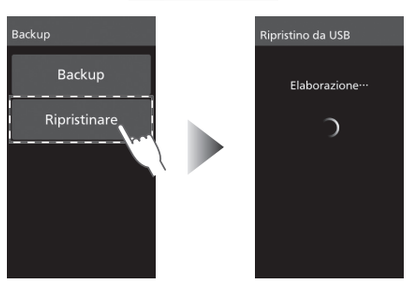
### 1 Toccare (strumenti)




### 2 Selezionare Backup




### 3 Toccare Ripristinare




### 4 Selezionare i dati da ripristinare




● Negli slot con i dati, vengono visualizzati "00 Import" e da "Backup 01" a "Backup 09".

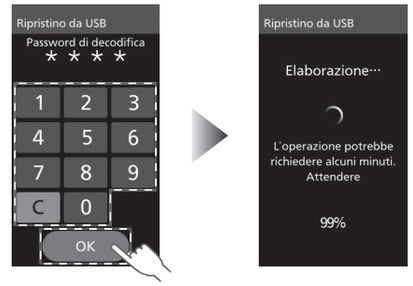
● Se si ripristinano dati creati con lo strumento di supporto per le impostazioni, selezionare "00 Import".

### 5 Toccare Avviare

● Se viene eseguito il ripristino, l'elenco dei menu e le impostazioni del dispositivo registrati nell'unità principale vengono sovrascritti.




### 6 Immettere la password di 4 cifre e toccare OK




● Immettere la password impostata quando è stato eseguito il backup o impostarla con lo strumento di supporto per le impostazioni.




● Una volta completato il ripristino, l'unità principale si riavvia.

**Note**

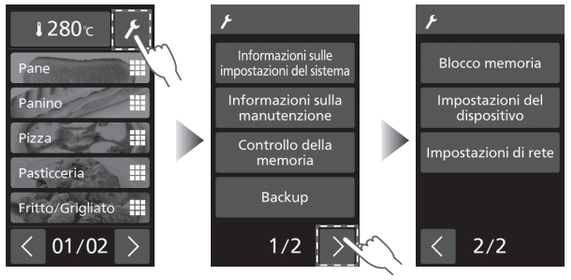
• Per informazioni dettagliate sullo strumento di supporto per le impostazioni, consultare le istruzioni per l'uso dello strumento di supporto per le impostazioni.

Italiano

# Impostazioni varie

## Strumenti

**È possibile modificare e confermare varie impostazioni, come ad esempio le impostazioni delle schermate e dei bip, e quelle riguardanti la rete.**




- Se il blocco memoria è impostato su ON, non è possibile selezionare **Backup**, **Impostazioni del dispositivo** e **Impostazioni di rete**. (p.268)

### Informazioni sulle impostazioni del sistema

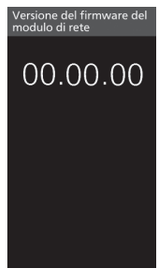



**Toccare ① per confermare la versione dell'elenco dei menu.**




- Dopo 3 secondi, l'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .
- È possibile confermare la versione dell'elenco dei menu anche dallo strumento di supporto per le impostazioni.

**Toccare ② per confermare la versione del firmware del modulo di rete.**




- Dopo 3 secondi, l'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

**Toccare ③ per confermare l'ID dispositivo (HASH).**

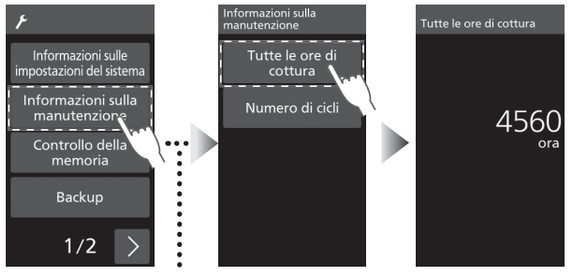



- Toccare **OK** per tornare alla schermata visualizzata prima di toccare .



### Informazioni sulla manutenzione

**■ Per rivedere tutte le ore di cottura (compreso il preriscaldamento)**




Note

Il numero più alto del conteggio è pari a 999999 ore. Torna a "0" al successivo utilizzo.

- Il totale di tutte le ore di cottura viene arrotondato per difetto all'ora più vicina.

es.)

| Tutte le ore di cottura | Display |
|---|---|
| 59 min | 0 |
| 1 ora 59 min | 1 |

- Dopo 3 secondi, l'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

**■ Per rivedere il numero di cicli (compreso il preriscaldamento)**




Note

- Il numero più alto del conteggio è pari a 3999999 volte.
  Torna a "0" al successivo utilizzo.
- Se si riprende la cottura dopo averla interrotta a metà ciclo, il riavvio verrà calcolato come un nuovo ciclo.

- Le ultime due cifre del numero di cicli totale sono arrotondate per difetto.

es.)

| Numero di cicli | Display |
|---|---|
| 99 volte | 0 |
| 101 volte | 100 |
| 1100 volte | 1100 |

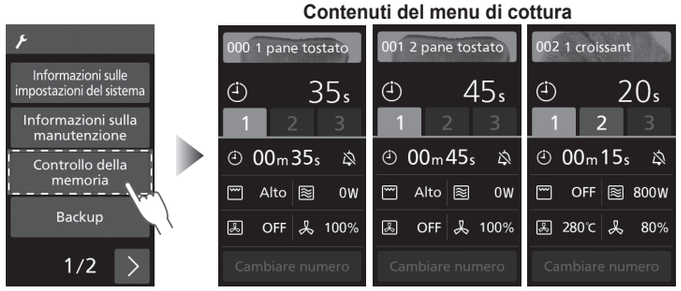
- Dopo 3 secondi, l'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

### Controllo della memoria

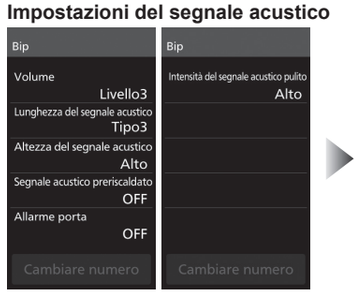
Le informazioni registrate nella memoria, le impostazioni dei bip, le impostazioni del blocco memoria e le linee guida per la manutenzione vengono visualizzate ogni 3 secondi.

- Per richiamare un determinato numero di menu da confermare, premere il tasto Stop/Reset mentre il display cambia, quindi toccare **Cambiare numero**, immettere il numero del menu e toccare **OK**.
  Premere il tasto Avvio per visualizzare i contenuti della memoria e iniziare con i contenuti della memoria del numero richiamato.

**Contenuti del menu di cottura**




**Impostazioni del segnale acustico**




**Blocco memoria**




**Linee guida per la manutenzione**




- L'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

**Backup** (pp.264–265)

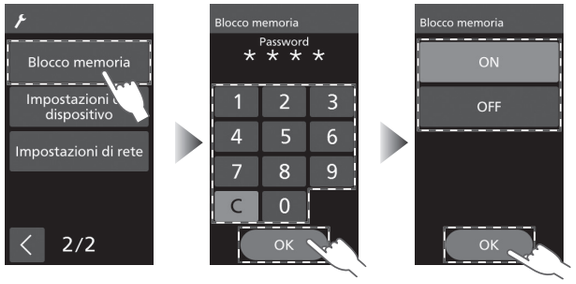
# Impostazioni varie

## Strumenti

### Blocco memoria

È possibile scegliere se impostare il blocco memoria su ON o su OFF.

● Per configurare le impostazioni del blocco memoria, è necessario innanzitutto impostare la password. (p.272)




(Impostazione predefinita: OFF)

● Immettere la password impostata in “Password” (p.272), e toccare **OK**.

● Selezionare **ON** o **OFF** e toccare **OK**.

● I dati dell’impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

Note

**■ Se il blocco memoria è impostato su ON**

● Se il menu di cottura è selezionato, la cottura inizia anche se non è stato premuto il tasto Avvio.

● Non è possibile selezionare **Backup**, **Impostazioni del dispositivo** e **Impostazioni di rete** dello strumento di assistenza.
Inoltre, il menu non può essere confermato, modificato, eliminato, ecc.

● Se il blocco memoria è impostato su ON, l’icona dello strumento di assistenza visualizzata è .

**■ Se il blocco memoria è impostato su OFF**

● Premere il tasto Avvio per avviare la cottura.



### Impostazioni del dispositivo

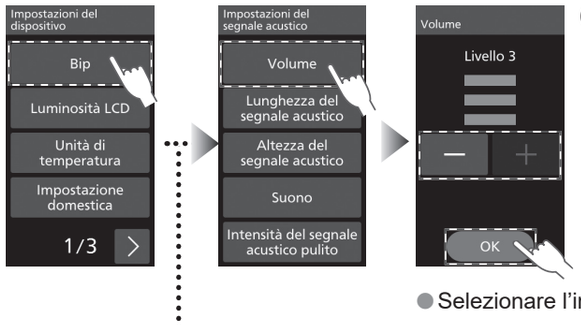
● Non vengono visualizzate quando il blocco memoria è impostato su ON. Eseguire l’operazione dopo aver sbloccato il blocco memoria. (p.268)

**È possibile modificare le varie impostazioni del dispositivo.**




#### Bip

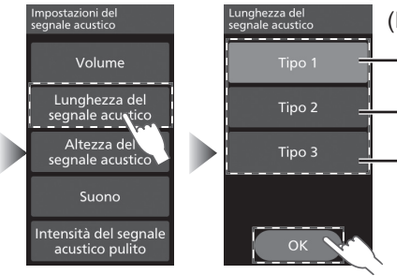
**■ Per modificare l’intensità sonora**




(Impostazione predefinita: Livello 3)

● Selezionare l’intensità sonora con **+** o **–** e toccare **OK**.

**■ Per modificare la durata del bip al termine del programma**




(Impostazione predefinita: Tipo 1)

Tre bip di breve durata ogni 15 secondi

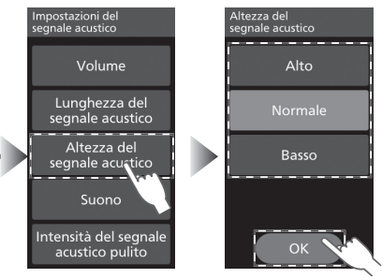
Bip di lunga durata continui

Un bip di lunga durata, poi tre bip di durata maggiore ogni 30 secondi

● Il bip si arresta quando viene aperto lo sportello.

● Selezionare la durata del bip e toccare **OK**.

**■ Per modificare il livello del tono del bip al termine del programma**




(Impostazione predefinita: Normale)

● Selezionare il livello del tono e toccare **OK**.

● I dati dell’impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

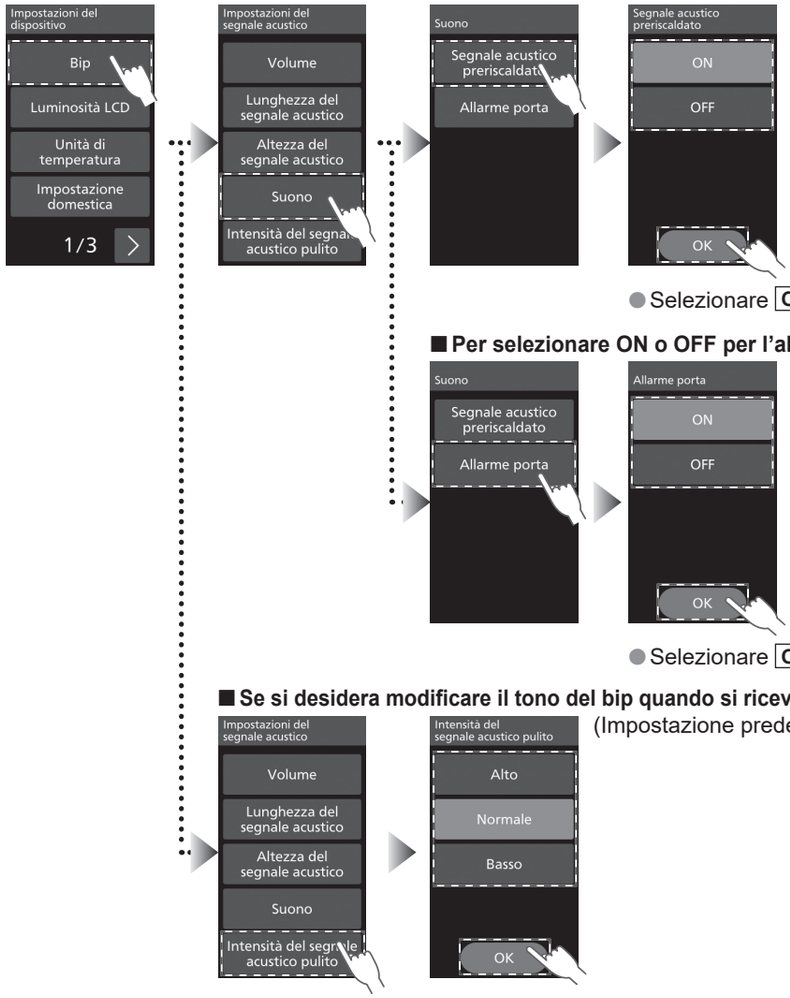
# Impostazioni varie

## Strumenti

### Impostazioni del dispositivo

● Non vengono visualizzate quando il blocco memoria è impostato su ON. Eseguire l'operazione dopo aver sbloccato il blocco memoria. (p.268)

#### Bip (seguito)




■ **Per selezionare ON o OFF per il segnale acustico preriscaldato**
(Impostazione predefinita: ON)

● Selezionare **ON** o **OFF** e toccare **OK**.

■ **Per selezionare ON o OFF per l'allarme porta**
(Impostazione predefinita: ON)

● Selezionare **ON** o **OFF** e toccare **OK**.

■ **Se si desidera modificare il tono del bip quando si ricevono avvisi riguardanti la pulizia**
(Impostazione predefinita: Normale)

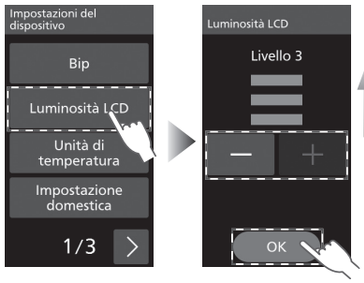
● Selezionare il livello sonoro e toccare **OK**.

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .



### Luminosità LCD

È possibile scegliere la luminosità del touchscreen.




(Impostazione predefinita: Livello 3)

Luminoso

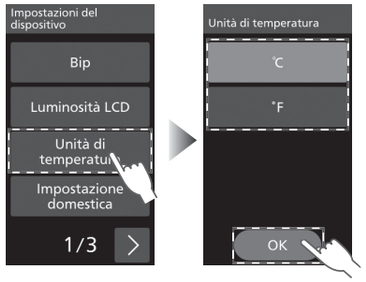
Scuro

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

● Selezionare la luminosità con **+** o **–** e toccare **OK**.

### Unità di temperatura

È possibile selezionare l'unità di temperatura visualizzata.



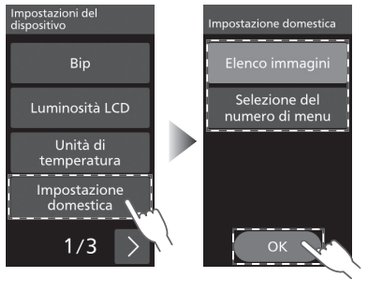

(Impostazione predefinita: °C)

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

● Selezionare **°C** o **°F** e toccare **OK**.

### Impostazione domestica

È possibile scegliere fra due tipi di schermata iniziale.




(Impostazione predefinita: Elenco immagini)

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

● Selezionare **Elenco immagini** o **Selezione del numero di menu** e toccare **OK**.

### Cifra del numero di memoria

È possibile modificare il numero di cifre da immettere sulla schermata iniziale se in "Impostazione domestica" è impostata l'opzione "Selezione del numero di menu".




Per impostazione predefinita il numero dei menu è costituito da due cifre (100 numeri: 00-99).
È possibile anche impostarlo in modo che sia costituito da una sola cifra (10 numeri: 0-9) o da tre cifre (1000 numeri: 000-999).

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

# Impostazioni varie

## Strumenti

### Impostazioni del dispositivo

● Non vengono visualizzate quando il blocco memoria è impostato su ON. Eseguire l'operazione dopo aver sbloccato il blocco memoria. (p.268)

#### Impostazione della lingua

È possibile selezionare la lingua del display.




(Impostazione predefinita: English)

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi l'interfaccia utente si riavvia.

**Note**

● Su questo dispositivo è possibile impostare fino a 2 lingue per il display. Impostare la lingua del display desiderata quando si importa un elenco dei menu dallo strumento di supporto per le impostazioni.

● Selezionare la lingua da visualizzare e toccare **OK**.

**■ Informazioni sull'impostazione della lingua del dispositivo**

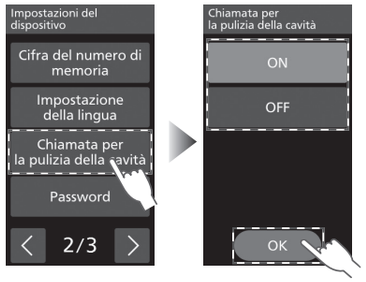
Per impostazione di fabbrica la lingua del display è "English". Se si desidera modificare la lingua del display, impostare la lingua del display del dispositivo nello strumento di supporto per le impostazioni, quindi importare nel dispositivo un elenco dei menu.

Per informazioni dettagliate sullo strumento di supporto per le impostazioni, fare riferimento alle istruzioni per l'uso dello strumento di supporto per le impostazioni.

● È possibile scaricare dal seguente sito web lo strumento di supporto per le impostazioni, le istruzioni per l'uso dello strumento di supporto per le impostazioni e il file dell'elenco dei menu impostati in fabbrica, contenente i menu e i nomi delle categorie in tutte le lingue.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

#### Chiamata per la pulizia della cavità

È possibile configurare le impostazioni per visualizzare o meno una notifica per effettuare la pulizia in fase di avvio dopo il raffreddamento.



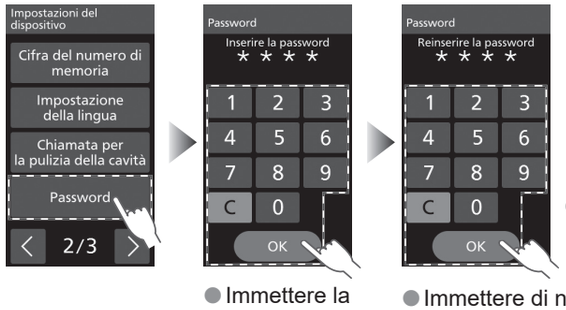

(Impostazione predefinita: ON)

● I dati dell'impostazione vengono mostrati per 3 secondi, poi il pannello torna alla schermata visualizzata prima di toccare .

● Selezionare **ON** o **OFF** e toccare **OK**.

#### Password

È possibile impostare o modificare la password per le impostazioni del blocco memoria.




● Immettere la password e toccare **OK**.

● Immettere di nuovo la password e toccare **OK**.

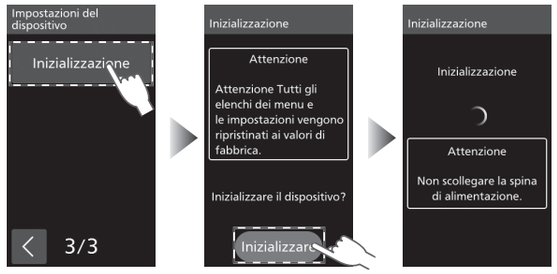
● Tenere a mente la password.

● L'interfaccia utente torna alla schermata visualizzata prima di toccare .



#### Inizializzazione

Inizializza le impostazioni dell'unità principale.




**Note**

● Le impostazioni modificate tornano tutte alle impostazioni di fabbrica.

● Il menu registrato viene eliminato. Pertanto, se necessario, accertarsi di creare una copia di backup dell'elenco dei menu prima di eseguire l'inizializzazione. (p.264)

● Una volta completata l'inizializzazione, l'interfaccia utente si riavvia automaticamente.

● L'inizializzazione viene completata in circa 1/2 minuti.

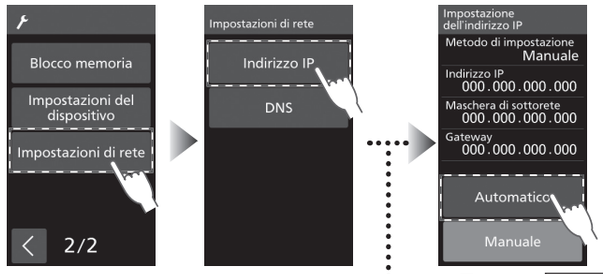
● Toccare **Inizializzare** per avviare l'inizializzazione.

### Impostazioni di rete

● Non vengono visualizzate quando il blocco memoria è impostato su ON. Eseguire l'operazione dopo aver sbloccato il blocco memoria. (p.268)

#### Indirizzo IP

È possibile impostare l'indirizzo IP utilizzato per il collegamento alla rete.

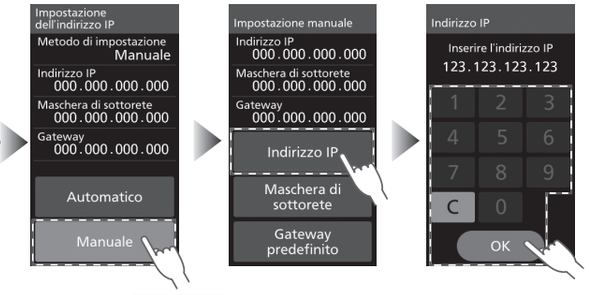



**■ Impostazione automatica**

● È possibile confermare i contenuti impostati automaticamente.

● Toccare **Automatico**.

**■ Impostazione manuale**

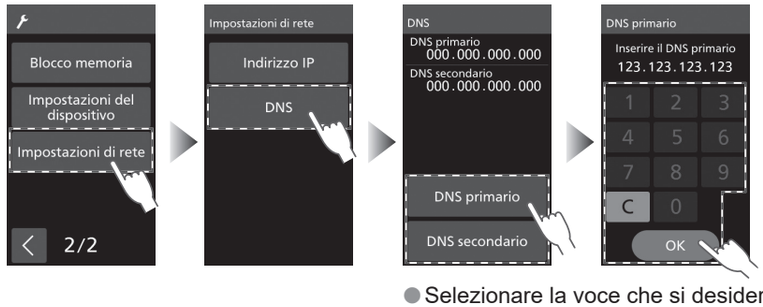



● Toccare **Manuale**.

● Selezionare la voce che si desidera impostare, immettere il valore di impostazione e toccare **OK**.

#### DNS

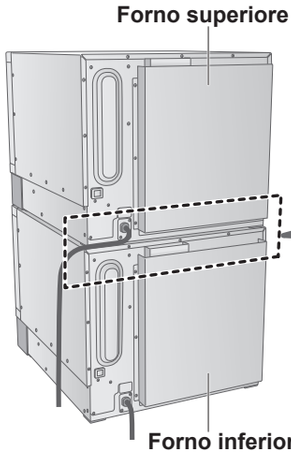
È possibile impostare il DNS utilizzato per il collegamento alla rete.

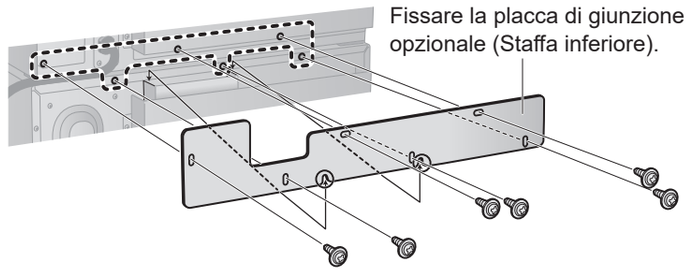



● Selezionare la voce che si desidera impostare, immettere il valore di impostazione e toccare **OK**.

# Istruzioni per la sovrapposizione

È possibile sovrapporre fino a due forni fissandoli con la placca di giunzione Panasonic. La placca di giunzione è un accessorio opzionale. Contattare il rivenditore o un addetto all'assistenza. (p.279)
Per l'installazione rivolgersi a un elettricista. (Il costo del lavoro non è incluso nel prezzo del forno.)

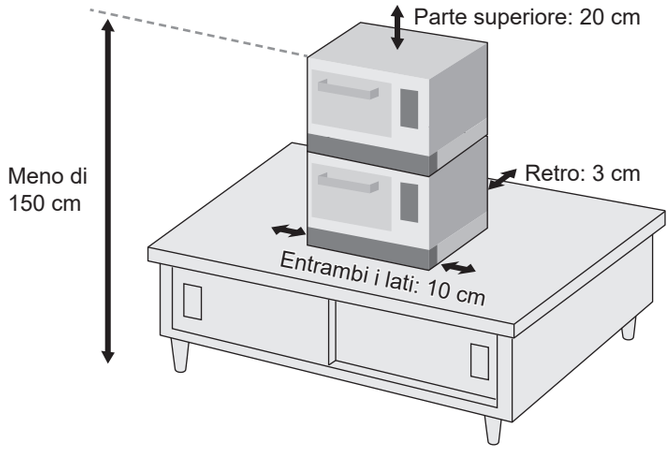



① Rimuovere le 6 viti indicate (3 per il forno superiore e 3 per quello inferiore).
② Posizionare la placca di giunzione (Staffa inferiore) in corrispondenza dei fori dei forni e stringere tutte le viti per fissarla.

Assicurarsi che il cavo di alimentazione del forno superiore non ostruisca le fessure di sfiato dell'aria di quello inferiore.

● Mantenere le distanze di separazione indicate di seguito.




**⚠ AVVERTENZA**
**Non installare il forno a un'altezza pari o superiore a 150 cm dal pavimento. Vi è altrimenti il rischio di ustioni. Per la sovrapposizione è consentita solo una combinazione degli stessi modelli.**

**⚠ CAUTELA**
**Scollegare il cavo di alimentazione dalla presa a muro prima dell'installazione e assicurarsi che il vano cottura sia vuoto.**
Potrebbero altrimenti verificarsi scosse elettriche o infortuni.



# Manutenzione periodica

**Quando viene visualizzato uno dei messaggi seguenti, è necessario procedere alla manutenzione del forno. Continuare a utilizzare il forno potrebbe causare guasti.**
Contattare immediatamente il rivenditore o un addetto all'assistenza. (p.279)
● Viene visualizzato finché non si esegue la manutenzione quando si rimuove e si reinserisce la spina di alimentazione o quando non sono state avviate operazioni da un po' di tempo. Inoltre, il forno emetterà 6 bip dopo il completamento della cottura indipendentemente dalle impostazioni.

| Display | Causa |
|---|---|
| È il momento di eseguire la manutenzione ordinaria. | ● Viene visualizzato quando il forno è stato utilizzato per 17.500 ore. Contattare il rivenditore o un addetto all'assistenza per la sostituzione delle parti. |
| È ora di sostituire i magnetron in questo forno. | ● Viene visualizzato quando il magnetron è stato utilizzato 120.000 volte. Contattare il rivenditore o un addetto all'assistenza per la sostituzione delle parti. |

● Il tempo e il numero di operazioni di cui sopra sono solo indicativi.

# Risoluzione dei problemi

Eseguire le procedure seguenti per risolvere eventuali problemi.

| Problema | Causa |
|---|---|
| **Il forno non funziona affatto** | ● Si è verificata un’interruzione di corrente?<br>● È scattato l’interruttore del quadro di distribuzione elettrica o la spina di alimentazione è scollegata?<br>● La schermata iniziale viene visualizzata nel pannello dei comandi? Se la funzione di spegnimento automatico del display è attivata, eseguire l’operazione dopo la visualizzazione della schermata iniziale all’apertura dello sportello. |
| **Non cuoce correttamente** | ● L’impostazione di cottura, l’accessorio o il tempo di cottura sono inadeguati?<br>● Il forno è stato preriscaldato in maniera sufficiente? |
| **Con la cottura a microonde il cibo non si riscalda** | ● Si usano oggetti che riflettono le onde elettromagnetiche come ad esempio contenitori in metallo o fogli di alluminio? (p.242) |
| **Si avverte un rumore** | ● Il rumore è normale all’avvio della cottura ed è prodotto dall’attivazione della ventola. |
| **Produce fumo o emana un forte odore** | ● Fumo o odore forte possono presentarsi quando il forno viene acceso per la prima volta e sono dovuti all’evaporazione dell’olio utilizzato per proteggere il vano cottura. Per ovviare a questo inconveniente aerare sempre il forno ed eseguire un programma di cottura senza cibo. (p.233) |
| **Si producono scintille durante la cottura** | ● È possibile introdurre nel forno contenitori in metallo solo se non si utilizza il programma microonde. (p.242)<br>● Viene utilizzato un contenitore con parti in oro o argento?<br>● Vi sono oggetti metallici (fogli di alluminio, spiedini di metallo, ecc.) a contatto con il pannello del vano cottura?<br>● È presente ruggine nel vano cottura? La ruggine può provocare scintille. |
| **L’avvisatore acustico non emette bip** | ● Il livello sonoro del bip è impostato su OFF?<br>L’avvisatore acustico non emette bip se impostato su OFF. (pp.269–270) |
| **Emana odore o fumo** | ● Non si tratta di un malfunzionamento. La reazione catalitica si riduce quando la temperatura di cottura è bassa (circa 240°C o meno). Inoltre, se la quantità di olio e fumo generata durante la cottura è elevata può superare la capacità di elaborazione. |
| **Si avverte un odore acre** | ● A seconda della pietanza, durante la cottura si può avvertire un odore acre. Tale odore è causato dalla reazione catalitica e non è un’anomalia. |

| Problema | Causa |
|---|---|
| **I cibi “esplodono” durante il riscaldamento** | ● Il livello di potenza microonde è troppo alto.<br>Ridurre il livello di potenza.<br>● La buccia/pelle dei cibi, ad es. patate o pollo, non è stata bucherellata.<br>Bucherellare la buccia/pelle dei cibi per rilasciare la pressione accumulata durante il riscaldamento. Non cercare MAI di far bollire uova con il guscio. |
| **Fuoriesce fumo intorno allo sportello durante la cottura a griglia** | ● Il grasso dei cibi schizza sugli elementi della griglia e brucia. Arrestare il forno ed eliminare tutto il grasso e i liquidi in eccesso. Seguire attentamente la pietanza durante la cottura a griglia. Accertarsi che il pannello superiore del vano cottura e tutti gli accessori vengano puliti periodicamente. |
| **Il risultato di cottura di un determinato programma in memoria è diverso da quello della volta precedente** | ● La temperatura di preriscaldamento o la modalità di cottura impostate nella memoria sono state modificate? (p.247) |
| **Sono presenti gocce d’acqua all’interno del forno e sullo sportello.** | ● Dal momento che questo è un modello ermeticamente sigillato possono apparire gocce d’acqua all’interno del forno o sullo sportello prodotte dalla cottura a microonde, ecc.<br>Asciugare l’acqua con un canovaccio o panno simile quando l’interno del forno si è raffreddato. |

# Domande frequenti

| Domanda | Risposta |
|---|---|
| **Dove posso reperire ulteriori accessori da forno?** | ● Contattare il fabbricante o il rivenditore presso il quale è stato acquistato il forno. |
| **Il forno può essere posizionato sopra un altro forno?** | ● È possibile sovrapporre solo forni dello stesso tipo. Accertarsi di fissarli con le parti opzionali. Per informazioni dettagliate, consultare il paragrafo “Istruzioni per la sovrapposizione”. (p.274) |
| **Posso asciugare canovacci e indumenti nel forno?** | ● No. Non introdurre mai questi oggetti o articoli simili nel proprio forno Panasonic. |
| **Con quale frequenza il forno deve essere sottoposto a manutenzione?** | ● Quando viene visualizzato il messaggio a cui si fa riferimento alla p.278, è necessario procedere alla manutenzione del forno. Contattare il rivenditore o un addetto all’assistenza. (p.279) Continuare a utilizzare il forno potrebbe causare guasti. |

# Quando rivolgersi a un addetto all’assistenza

## Se appare una “U” o una “F” sul display

**Quando appare il seguente display, riavviare il forno dopo aver controllato i contenuti. Il display sparisce quando viene premuto il tasto Stop/Reset.**

| Display | Causa |
|---|---|
| U40<br>U41<br>U43 | **Viene visualizzato quando la temperatura dei componenti elettrici è alta.**<br>● Si sta riscaldando il forno senza cibo al suo interno?<br>● Si sta riscaldando una piccola quantità di cibo o una quantità diversa da quella specificata?<br>Aumentare la quantità di cibo e riscaldarla. |
| U140 | **Viene visualizzato durante lo scambio di dati con la chiavetta USB, quando la chiavetta USB non è stata inserita o quando l’unità principale non ha riconosciuto la chiavetta USB.**<br>● Inserire la chiavetta USB.<br>• Si utilizza un file system non supportato (ad es. NTFS)? Utilizzare una chiavetta USB formattata con FAT32.<br>• Si sta effettuando il collegamento all’unità principale tramite un relè/adattatore di conversione come ad esempio un hub USB? Inserire la chiavetta USB direttamente nella porta USB. |
| U141 | **Visualizzato quando i dati non sono stati scritti sulla chiavetta USB.**<br>● Controllare la chiavetta USB.<br>• La chiavetta USB è configurata come di sola lettura o protetta da password? |
| U142 | **Viene visualizzato quando i dati non sono stati scritti sulla chiavetta USB a causa di spazio di archiviazione insufficiente.**<br>● Utilizzare una chiavetta USB con spazio di archiviazione libero. |
| U143 | **Viene visualizzato quando i dati non sono stati letti dalla chiavetta USB.**<br>● Controllare la chiavetta USB.<br>• La chiavetta USB è protetta da password? |
| U88 | **Il touchscreen viene toccato da un po’ di tempo.**<br>● Lo schermo viene toccato da 25 secondi o più?<br>● È presente sporco sullo schermo? |
| Codice F ad es. F30 ecc. | Se il codice “F” non sparisce neanche dopo aver premuto il tasto Stop/Reset, scollegare la spina, quindi ricollegarla dopo 5 secondi. Il forno è difettoso se il codice “F” continua ad apparire. Contattare il rivenditore o un addetto all’assistenza. (p.279) |

● Non garantiamo il comportamento di tutte le chiavette USB disponibili in commercio.



## Se il forno è danneggiato

Contattare immediatamente un addetto all’assistenza se si riscontrano danni a cavo di alimentazione, pannello dei comandi, vano cottura, accessori o sportello. È consigliabile non usare di nuovo il forno finché non è stato accertato dall’addetto all’assistenza che il suo utilizzo è sicuro. Ricordare di fornire il maggior numero di informazioni possibili all’addetto all’assistenza. Consultare il paragrafo “Contattare un addetto all’assistenza” riportato di seguito.

## Se il forno non funziona

Se si riscontra che il forno non funziona, seguire queste indicazione prima di contattare un addetto all’assistenza. Controllare che:

1. Lo sportello del forno sia chiuso.
2. La o le funzionalità necessarie siano state impostate correttamente e che sia stato premuto il tasto Avvio. (pp.246–273)
3. Il blocco memoria non è stato attivato o disattivato senza che sia stato impartito il relativo comando.
4. Il forno sia collegato a un’uscita da 16 ampere e che l’alimentazione sia stata attivata. Provare un’altra presa di alimentazione. Potrebbe esserci un problema con la presa o un’interruzione di corrente.
5. Il forno non sia collegato all’alimentazione elettrica tramite un adattatore o una prolunga.
6. Le ventole dell’aria non siano ostruite. In tal caso sbloccarle e attendere 15 minuti, quindi riprovare.
7. Consultare infine i paragrafi “Risoluzione dei problemi” e “Domande frequenti” alle pp.276–277.

Se il forno continua a non funzionare contattare il proprio addetto all’assistenza fornendogli tutti i dettagli del problema. Consultare il paragrafo “Contattare un addetto all’assistenza” riportato di seguito.

## Contattare un addetto all’assistenza

Quando si contatta un addetto all’assistenza ricordare sempre di indicare chiaramente le seguenti informazioni:

1. Indirizzo e nome, se applicabile, del sito in cui si trova il forno.
2. Numero di telefono del sito.
3. Referente di contatto del sito.
4. Numero di modello e numero di serie del forno; questi numeri sono riportati sul lato sinistro del forno.
5. Il problema riscontrato con il forno, incluso il Codice di errore.
6. Se noto, dove e quando è stato acquistato il forno.
7. Quando il sito è aperto per consentire l’intervento del tecnico.

# Copyright

**■ Software**

Questo prodotto contiene il seguente software.

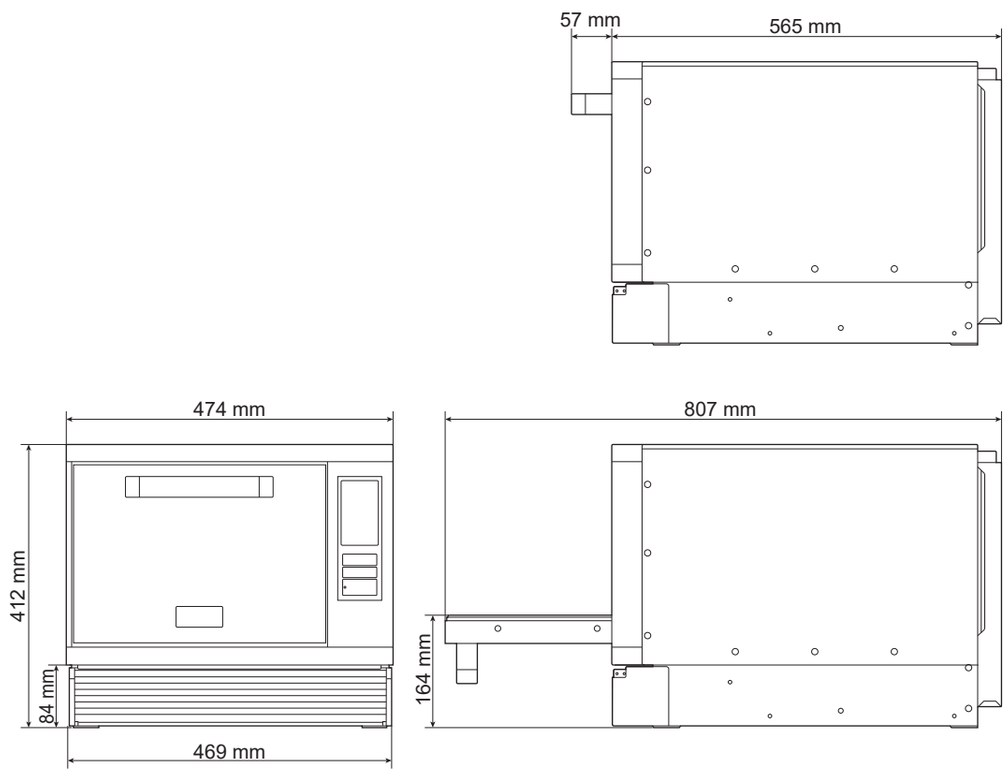
(1) Software sviluppato da Panasonic Corporation (di seguito “Panasonic”) o per Panasonic.
(2) Software di terzi concesso in licenza da Panasonic.
(3) Software Open Source concesso in licenza con termini.
Nel caso del software di cui al punto (3) sopra, si precisa che tale software viene distribuito in previsione che sia utile da solo. Tuttavia non forniamo nessuna garanzia, ivi incluse garanzie implicite, riguardanti l’“adeguatezza del prodotto” o l’“idoneità per uno scopo particolare”.

Per informazioni aggiornate, consultare il sito web di Panasonic.

# Specifiche

| | | |
|---|---|---|
| **Alimentazione** | | 230 V, 50 Hz, Monofase |
| **Potenza richiesta** | | 3600 W  15,8 A |
| **Uscita** | | 16 A |
| **Potenza di uscita** | **Microonde** | 1050 W (IEC 60705) |
| | **Convezione** | 1465 W |
| | **Griglia** | 1915 W |
| **Frequenza** | | 2450 MHz |
| **Intervallo temperatura convezione** | | 180–280 °C |
| **Intervallo temperatura preriscaldamento** | | Può essere modificata tra 180-280 °C in incrementi di 10 °C |
| **Peso netto** | | 39 kg (accessori inclusi) |
| **Dimensioni esterne (L×P×A)** | | 474 mm×565 mm×412 mm |
| **Dimensioni della cavità (L×P×A)** | | 270 mm×330 mm×110 mm |

Le caratteristiche tecniche possono essere soggette a modifiche senza preavviso.
Il livello di pressione sonora è inferiore a 70 dB (calcolato in classe A).






# Informazioni sullo smaltimento

## Informazioni per gli utenti sullo smaltimento di apparecchiature elettriche ed elettroniche obsolete (per i nuclei familiari privati)



Questo simbolo sui prodotti e/o sulla documentazione di accompagnamento significa che i prodotti elettrici ed elettronici usati non devono essere mescolati con i rifiuti domestici generici.
Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio, portare questi prodotti ai punti di raccolta designati, dove verranno accettati gratuitamente. In alternativa, in alcune nazioni potrebbe essere possibile restituire i prodotti al rivenditore locale, al momento dell'acquisto di un nuovo prodotto equivalente.
Uno smaltimento corretto di questo prodotto contribuirà a far risparmiare preziose risorse ed evitare potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente, che potrebbero derivare, altrimenti, da uno smaltimento inappropriato. Per ulteriori dettagli, contattare la propria autorità locale o il punto di raccolta designato più vicino.
In caso di smaltimento errato di questo materiale di scarto, potrebbero venire applicate delle penali, in base alle leggi nazionali.

## Per gli utenti aziendali nell'Unione Europea

Qualora si desideri smaltire apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il rivenditore o il fornitore per ulteriori informazioni.

## Informazioni sullo smaltimento in nazioni al di fuori dell'Unione Europea

Questo simbolo è valido solo nell'Unione Europea.
Qualora si desideri smaltire questo prodotto, contattare le autorità locali o il rivenditore e chiedere informazioni sul metodo corretto di smaltimento.

# Memo

Panasonic Corporation
Website: https://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2024

H05063K20EU
A1123-0
Printed in Vietnam