Panasonic

Mode d’emploi

Four à micro-ondes à convection professionnel

Modèle n° **NE-SCV2**

Merci d’avoir acheté ce produit Panasonic.
Veuillez lire les instructions entièrement avant de faire fonctionner ce four et gardez les pour vos futures références.
Avant d’utiliser ce produit, **veuillez prêter une attention particulière aux “Importantes instructions de sécurité” (pages 4–9)**.

Ce produit est un équipement qui répond aux normes européennes relatives aux interférences CEM (CEM=Compatibilité Électromagnétique) EN 55011. Selon cette norme, ce produit est un équipement du groupe 2, classe B et se trouve dans les limites requises. Le groupe 2 signifie que l'énergie de radiofréquence est générée intentionnellement sous la forme de radiation électromagnétique pour le réchauffement et la cuisson de la nourriture. La classe B signifie que ce produit peut être utilisé dans des habitations domestiques standards.

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

Le niveau de pression du son est de moins de 70 dB (moyenne pondérée).

Contenus

Page

Importantes instructions de sécurité 4

Types de récipient à utiliser 10

Modes de cuisson 11

Utilisation simple 12

Tableau de cuisson 14

Accessoires 16

Les pièces de votre four 18

Instructions relatives à la superposition 20

Comment faire fonctionner l'écran tactile 21

Mémoire 21

Manuel 21

Refroidissement 22

Outils 23

Préchauffage 28

Cuisson manuelle 29

Cuisson par convection 29

Cuisson au gril 30

Cuisson par convection et au gril 31

Cuisson par convection et à micro-ondes 32

Cuisson par grill et à micro-ondes 33

Cuisson par étapes 34

Cuisson à l'aide de la fonction de mémorisation 36

Comment enregistrer en mémoire 36

Comment supprimer la mémoire 38

Comment modifier la mémoire 39

Comment régler le numéro de mémoire 40

Cuisiner avec un programme de cuisson enregistré 41

Entretien de votre four 42

Entretien régulier 45

Dépannage 46

Questions fréquentes 47

Quand appeler un agent de service 48

Carte mémoire SD 50

Spécifications 53

Informations à disposition 54

Importantes instructions de sécurité

INSTALLATION

EXAMINEZ VOTRE FOUR

Déballez le four, retirez tous les emballages, et examinez le four afin d'identifier les dommages potentiels tels que des bosses, des verrous de portes cassés ou des fissures sur la porte. Informer votre réparateur immédiatement si l'unité est endommagée. N'EFFECTUEZ PAS l'installation si l'unité est endommagée.

BRANCHEMENT ET RACCORDEMENT À LA TERRE

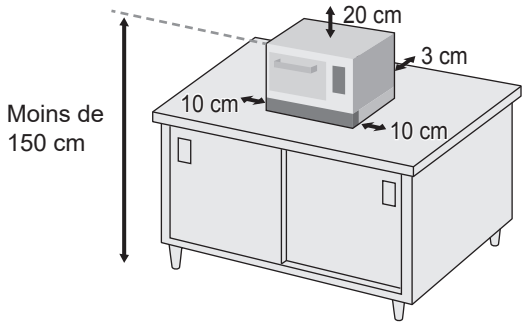
IMPORTANT: POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT CONNECTÉ À UNE PRISE DE COURANT RELIÉE À LA TERRE. Quand une prise de courant n'est pas connectée à la terre, il est de la responsabilité et de l'obligation personnelles du client de la faire remplacer par une prise correctement connectée à la terre.

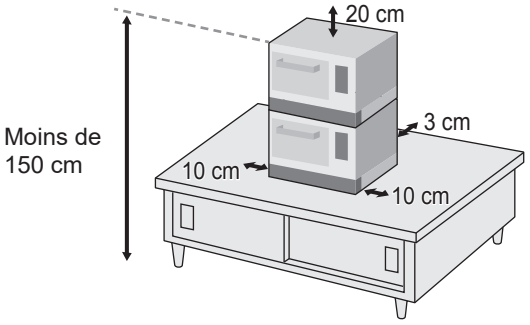
AVERTISSEMENT RELATIF À LA TENSION ET À L'ALIMENTATION

La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur le four. Utiliser une autre tension que celle spécifiée est dangereux, et peut entraîner un incendie ou d'autres types d'accidents entraînant des dommages. Ne branchez pas votre four par l'intermédiaire d'une rallonge, car cela peut être dangereux. L'arrière du four chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le cordon rentrer en contact avec l'arrière du four ou la surface de la cavité.

PLACEMENT DU FOUR

Placez le four sur une surface plane et stable. Le four est une structure autoportante et ne doit pas être placé dans une cavité. Ne placez pas le four dans un endroit chaud ou humide; par exemple près d'une cuisinière à gaz ou électrique. Ne faites pas fonctionner le four quand la température de la pièce est plus haute que 40°c et/ou que l'humidité est supérieure à 85 %. Il est important d'avoir une circulation d'air libre autour du four. Il est possible qu''il y ait un peu d'interférences avec de faibles signaux de diffusion si le four est trop près d'une radio ou d'une télévision. Pour un fonctionnement sûr et efficace, le four doit avoir une circulation d'air suffisante au niveau des orifices de ventilation, c'est-à-dire au moins 10 cm de chaque côté, 3 cm à l'arrière et 20 cm sur le dessus. La face avant ne doit pas être encombrée. N'installez pas le four à 150 cm ou plus au-dessus du sol. Effectuer cela peut entraîner des dangers de brûlures. Seule une combinaison de modèles identiques est permise lors d'une superposition. Le four doit être placé de façon à garantir un accès facile au panneau de contrôle et à la porte, et également permettre de déconnecter ou de couper l'alimentation par fusible ou par disjoncteur.





Une liaison équipotentielle externe est fournie sur le côté arrière du four et est marquée par ce symbole.

⚠ AVERTISSEMENT

1. Si la porte ou le joint de la porte est endommagé, le four ne doit pas fonctionner jusqu'à ce qu'il soit réparé par une personne compétente.
2. Le contenu des biberons et des pots de nourriture pour bébés doivent être remués ou secoués et la température vérifiée avant consommation, afin d'éviter des brûlures.
3. Les liquides et autres types de nourriture ne doivent pas être chauffés dans des conteneurs étanches étant donné qu'ils risqueraient d'exploser.
4. Le chauffage au micro-ondes des boissons peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire attention lors de la manipulation du récipient.
5. Il est dangereux sauf pour une personne habilitée d'effectuer une opération quelconque de maintenance ou de réparation qui implique le retrait du couvercle qui protège de l'exposition aux micro-ondes.
6. Si le sol à côté du four est glissant, il faut être vigilant.
7. Le four doit être déconnecté de la source d'alimentation au cours du nettoyage ou de l'entretien et lors du remplacement de pièces.
8. Pour éviter les brûlures, n'utilisez pas de récipients remplis de liquides ou d'aliments qui deviennent fluides en les chauffant à des niveaux plus hauts que ceux qui peuvent être facilement observés.
9. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l'écart.

● Suivez toujours les instructions de "Types de récipient à utiliser". (p.10)

Importantes instructions de sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

1. Pour réduire les risques de brûlures, de choc électrique, de blessures ou à des expositions de micro-ondes excessives, lisez toutes les instructions avant d'utiliser le four.
2. Afin de maintenir la haute qualité des tubes magnétrons et des autres composants, il vous est demandé de ne pas mettre en marche le four sans aucune nourriture à l'intérieur.
3. De hautes tensions sont présentes à l'intérieur de la cavité. Seules des personnes habilitées peuvent peuvent effectuer des réparations ou faire des ajustements.
4. Ce four nécessite une bonne circulation de l'air à l'arrière et à l'avant pour une efficacité de refroidissement maximale. Vous devez conserver les entrées d'air débouchées pendant que vous cuisinez.
5. Ne séchez pas de vêtements dans le four car il y a de fortes chances qu'ils brûlent s'ils y restent trop longtemps.
6. Utilisez ce four uniquement pour son usage dédié comme décrit dans ce manuel.
7. N'utilisez pas ce four ou les accessoires s'ils ne fonctionnent pas correctement, ou s'ils ont été endommagés ou s'ils ont chuté.
8. N'utilisez pas ce four à l'extérieur.
9. N'immergez pas le cordon ou la prise dans l'eau.
10. Gardez le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
11. Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser sur le coin d'une table ou d'un comptoir.
12. Pour réduire les risques d'incendie dans la cavité du four:
    a) Ne faites pas trop cuire la nourriture. Restez attentivement à côté du four si du papier, du plastique ou d'autres matériaux combustibles sont placés à l'intérieur du four dans le but de faciliter la cuisson.
    b) Retirez les bandes torsadées métalliques des sacs avant de placer un sac dans le four.
    c) Si des matériaux à l'intérieur du four peuvent s'enflammer, gardez la porte du four fermée, débranchez le four, ou coupez l'alimentation au niveau du panneau électrique du fusible ou du disjoncteur.
    - Suivez toujours les instructions de "Types de récipient à utiliser". (p.10)
13. Ne stockez pas de matériaux inflammables à proximité, sur, ou à l'intérieur du four. Cela pourrait constituer un risque d'incendie.
14. Ne renversez pas et ne laissez pas tomber ce four ou ces accessoires. Faire cela pourrait provoquer des blessures, un choc électrique, ou une fuite de micro-ondes.
15. N'utilisez PAS ce four pour faire chauffer des produits chimiques ou d'autres produits qui ne soient pas de la nourriture. Ne nettoyez PAS ce four avec un produit quelconque dont l'étiquette stipule qu'il contient des produits chimiques corrosifs. Le chauffage de produits chimiques corrosifs dans ce four pourrait provoquer des fuites de micro-ondes.
16. N'utilisez pas ce four pour des mises en converse maison ou le chauffage de pots fermés quelconques.
    La pression s'accumulerait et le pot pourrait exploser. De plus, le four ne peut pas maintenir la nourriture à la température de mise en conserve appropriée. De la nourriture incorrectement mise en conserve peut pourrir et être dangereuse à consommer.
17. N'essayez pas de préparer de la friture dans votre four.

18. Les pommes de terre, les pommes, les jaunes d'œufs, les courges entières et les saucisses sont des exemples de nourritures non poreuses. Ce type de nourriture doit être percé avant la cuisson, pour éviter d'éclater.
19. Lorsque vous réchauffez des biberons, retirez toujours le couvercle et la tétine. Les liquides seront beaucoup plus chauds en haut du biberon qu'en bas et doivent être secoués vigoureusement avant de vérifier la température. Le couvercle doit aussi être retiré des pots de nourriture pour bébés, les contenus doivent être secoués ou remués avant que la température ne soit vérifiée.
    - Suivez toujours les instructions de "Types de récipient à utiliser". (p.10)
20. Les joints des portes et les zones des joints des portes doivent être nettoyés avec un tissu mouillé.
21. Si de la fumée est observée, arrêtez ou débranchez le four et gardez la porte fermée afin d'étouffer toutes les flammes potentielles.
22. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent agréé ou des personnes habilitées afin d'éviter tout risque.
23. Avant utilisation, vérifier que les ustensiles sont adaptés à une utilisation avec le four.
24. Lors du chauffage de liquides, par exemple d'une soupe, de sauces ou de boissons dans votre four, il se peut que vous dépassiez le point d'ébullition sans qu'aucune bulle n'apparaisse. Pourtant cela peut provoquer un débordement soudain. Pour éviter cette possibilité, les étapes ci-dessous devraient être suivies:
    a) éviter d'utiliser des récipients à bord droit avec des encolures étroites.
    b) ne pas trop faire chauffer
    c) remuer le liquide avant de placer le conteneur dans le four et une fois de plus à mi-cuisson.
    d) Après le chauffage, laissez-le dans le four pendant un court moment, remuez à nouveau avant de retirer le récipient avec soin.
25. Lorsque vous chauffez de la nourriture dans un récipient en papier ou en plastique, gardez un œil sur le four à cause de la possibilité d'inflammation.
    - Suivez toujours les instructions de "Types de récipient à utiliser". (p.10)
26. Le four est destiné à chauffer la nourriture et les boissons. Le séchage de nourriture ou de vêtement et le chauffage de coussinets chauffants, de pantoufles, d'éponges, de tissus mouillés et d'objets similaires peuvent conduire à des risques de blessures, de départ de feu ou d'incendie.
27. Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans des fours étant donné qu'ils peuvent exploser, même après la fin de cuisson.
28. Ce four peut être utilisé par des enfants de 8 ans et plus et par des personnes aux capacités physiques, motrices et mentales réduites, seulement s'ils sont supervisés et qu'ils ont reçus les instructions nécessaires pour faire fonctionner correctement l'appareil et qu'ils mesurent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec le four. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans supervision.
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.

Importantes instructions de sécurité

31. Les champs électromagnétiques peuvent présenter un danger potentiel. Nous recommandons aux personnes utilisant un stimulateur cardiaque d'éviter la proximité avec ces champs.
32. Quand le four n'est pas en marche, il est recommandé de retirer tous les objets présents à l'intérieur de l'appareil.
    S'ils sont laissés à l'intérieur et que l'interrupteur est activé accidentellement, il est possible que des dommages interviennent.
33. Pendant l'entretien et/ou le remplacement de pièces, le four doit être débranché. Une fois la prise retirée, elle doit rester visible par l'opérateur de pour le réparateur afin d'éviter une reconnexion par inadvertance.
34. Le four doit être nettoyé régulièrement en ayant enlevé tous les restes de nourriture.
35. Ne pas faire chauffer avec de l'huile des restes de nourriture ou avec de la nourriture restant sur les accessoires dans le four. Cela peut générer des étincelles et provoquer un incendie ou de la fumée.
36. Ne pas réussir à conserver le four propre pourrait conduire à une détérioration de la surface qui pourrait affecter négativement la durée de vie de l'appareil et potentiellement conduire à une situation dangereuse.
37. Ne pas utiliser d'ustensiles en métal, de céramiques ornées d'or ou d'argent, ou tout récipient avec un contenu en métal lors de la cuisson avec le micro-ondes. SEULE LA GRILLE MÉTALLIQUE FOURNIE PEUT ÊTRE UTILISÉE.
38. Il est recommandé d'utiliser des équipements de protection au cas où de la nourriture chaude serait renversée.
39. Les surfaces extérieures du four y compris les conduits de ventilations dans la cavité et la porte du four deviennent chaudes pendant l'utilisation. Faire attention lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte et lorsque vous insérez ou retirez de la nourriture et des accessoires.
    Le four contient des éléments chauffants situés sur le dessus et à l'arrière du four.
    Après utilisation, le dessus, le dessous ainsi que les parois seront très chauds.
40. Soyez vigilants lorsque vous retirez les accessoires chauds après la cuisson. Cela peut causer des brûlures. Veuillez utiliser des gants de four.
41. Soyez vigilants lorsque vous mettez les accessoires chauds à refroidir juste après la cuisson. Cela peut causer des brûlures avec la vapeur. Cela peut également provoquer des blessures si les accessoires venaient à se casser.
42. Il est essentiel que la nourriture réchauffée soit servie "encore fumante". Vérifiez toujours avant de servir et dans le doute, replacez la nourriture dans le four pour un chauffage supplémentaire.
    Toutes les températures fournies sont uniquement à titre d'information. La réglementation locale concernant les exigences sur la température de la nourriture doit être respectée, pour garantir qu'une température adéquate a été atteinte avant de servir la nourriture.
43. Le temps de repos est essentiel pour les nourritures cuites ou réchauffées par CONVECTION-ET-MICRO-ONDES, ou GRILL-ET-MICRO-ONDES. Pendant le temps de repos, la chaleur continuera à progresser vers le centre pour finir par complètement cuire la nourriture.
    Plus la nourriture est dense, plus le temps de repos doit être long. La nourriture réchauffée nécessite également un temps de repos.

44. Suivez les instructions spécifiques contenues dans ce guide pour utiliser correctement les accessoires du four et les ustensiles de cuisine. Ne pas faire cela pourrait endommager le four. Faire attention lorsque vous retirez la nourriture ou les accessoires du four.
45. Lorsque le four a fini de fonctionner, le moteur du ventilateur continuera à tourner afin de refroidir les composants électriques. Ce phénomène est normal et la nourriture peut toujours être enlevée du four pendant la période de refroidissement. Ne retirez pas la prise, et ne coupez pas le disjoncteur.

UTILISATION DE VOTRE FOUR

Ne stockez aucun objet à l'intérieur du four dans le cas où il serait mis en marche accidentellement. En cas de défaillance électronique, le four peut être éteint grâce à la prise murale.

ENTRETIEN DE VOTRE FOUR

Si votre four nécessite un entretien, veuillez contacter le +44 04 88 78 59 97 et nous vous fournirons les coordonnées d'un agent agréé.
N'essayez pas d'effectuer des ajustements ou des réparations à quelconque partie du four.
(Les numéros de téléphone sont sujets à des modifications sans préavis.)
GARANTIE: Pour les conditions de garantie, veuillez consulter notre site Web www.panasonic.com.

QUAND L'APPAREIL DE CHAUFFAGE DU FOUR EST ALLUMÉ POUR LA PREMIÈRE FOIS

Il est possible de détecter de la fumée et une odeur âpre. Ce phénomène est normal et ceci est provoqué par la combustion de l'huile qui est utilisée pour protéger la cavité du four.
Il est possible de préférer un appareil de cuisine vierge comme décrit ci-dessous si vous trouvez cela désagréable;

1. Placez le revêtement de la plaque de base, le bac en céramique et la grille métallique dans le four. (p.17)
2. Sélectionnez Manuel **Manual** et préchauffez le four à 280°C pendant 20 minutes. (p.28)
3. Une fois l'opération terminée, ouvrez puis fermez la porte et appuyez sur le bouton Arrêt/Réinitialisation (Stop/Reset) pour retourner à l'écran initial.

- Activez toujours la ventilation lorsque vous effectuez une cuisson vierge.
- Il n'y aucun problème d'hygiène des aliments même si vous utilisez le four sans effectuer préalablement une cuisson vierge.

Panasonic Corporation ne fournit aucune garantie d'aucune sorte, expresse ou implicite, incluant sans s'y limiter aux garanties de valeur commerciale, aptitude à un but particulier, de titre, ou de non-violation de droits de parties tierces. L'utilisation de ce produit par un utilisateur se fait aux risques de l'utilisateur. Les paramétrages de cuisson sont fournis uniquement à titre indicatif et doivent être modifiés selon l'état initial, la température, l'humidité et le type de nourriture. Selon les caractéristiques de la nourriture, les temps de cuisson et les niveaux de puissance ont la possibilité d'être ajustés. Avant de servir la nourriture, assurez-vous qu'elle a atteint une température adéquate sur le plan de la sécurité.

Types de récipients à utiliser

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

Ces programmes utilisent des micro-ondes et de la chaleur (CONVECTION ou GRILL), ainsi vous devez choisir le récipient avec attention.

UTILISER: De la céramique, du verre résistant à la chaleur, par exemple du Pyrex®

- Quant au métal, SEULE LA GRILLE MÉTALLIQUE FOURNIE PEUT ÊTRE UTILISÉE.

NE PAS UTILISER:

De plastique, de film alimentaire, de métal, de pics métalliques, de papier aluminium, de silicone, d'ustensiles en laque, de verre non résistant à la chaleur, de papier, de bois, d'osier

CONVECTION/GRILL/CONVECTION-ET-GRILL

UTILISER: De la céramique, du verre résistant à la chaleur par ex. du Pyrex®, du métal, des pics en métal, du papier aluminium

NE PAS UTILISER:

Des plastiques, du film alimentaire, de la silicone, des ustensiles en laque, du verre non résistant à la chaleur, du papier, de l'osier

MICRO-ONDES

- **Vous pouvez utiliser une cuisson micro-ondes uniquement à l'étape 2 et à l'étape 3 de cuisiner par étapes. (P.34 à 35)**

UTILISER: De la céramique, du verre résistant à la chaleur par ex. du Pyrex®, des plastiques/du film alimentaire/du silicone résistant à la chaleur pour des températures de 180°C ou supérieures

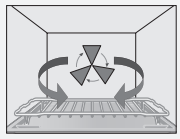
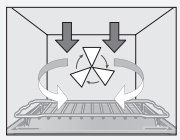
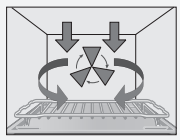
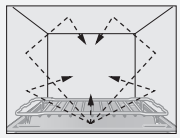
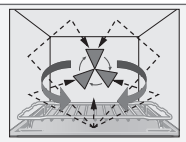
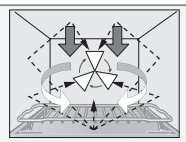
- Quant au métal, SEULE LA GRILLE MÉTALLIQUE FOURNIE PEUT ÊTRE UTILISÉE.
- Vous ne pouvez pas utiliser de plats avec des motifs ou des bordures métalliques.

NE PAS UTILISER:

De métal, de pics en métal, de papier aluminium, de plastique avec une résistance à la chaleur inférieure à 180°C, de polyéthylène, de mélamine, de phénol, de résine d'urée, d'ustensiles en laque, de verre non résistant à la chaleur, de papier, de bois, d'osier

- Veuillez prendre note de la température de résistance à la chaleur indiquée dans les notices d'emballage lors de l'utilisation d'une plaque de cuisson résistante à la chaleur ou de papier parchemin, etc.

Modes de cuisson

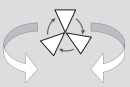
Comment cuisiner	Modes de cuisson
Convection  Appareil de chauffage	Un appareil de chauffage à convection (appareil de chauffage avec ventilateurs) fait circuler la chaleur à travers la cavité du four et cuit la nourriture complètement tout en contrôlant la température paramétrée. (p.29)
Gril  Appareil de chauffage	Un appareil de chauffage au gril fournit de la chaleur et un ventilateur fonctionne pour distribuer cette chaleur à travers la cavité du four. Toutes les surfaces de la nourriture sont bien cuites. (p.30)
Convection-et-Gril  Appareil de chauffage	Aussi bien l'appareil de chauffage à convection (un appareil de chauffage avec un ventilateur) que l'appareil de chauffage au gril font circuler la chaleur dans la cavité du four tout en contrôlant la température. Cuit entièrement la nourriture tout en dorant la surface. (p.31)
Micro-ondes  Micro-ondes	● **Vous pouvez utiliser une cuisson micro-ondes uniquement à l'étape 2 et à l'étape 3 de Cuisiner par étapes.** (P.34 à 35) Applique des micro-ondes à la nourriture entrainant ainsi de fortes collisions entre les molécules dans la nourriture et créant de la chaleur par friction. De ce fait, la nourriture est chauffée approximativement de la même manière sur la surface qu'à l'intérieur.
Convection-et-Micro-ondes  Appareil de chauffage + micro-ondes	Cuisson combinée de l'appareil de chauffage à convection (appareil de chauffage avec un ventilateur) et du micro-ondes. Un appareil de chauffage à convection fait circuler la chaleur à travers la cavité du four en contrôlant la température paramétrée tandis que les micro-ondes chauffent entièrement la nourriture. Le temps de cuisson est réduit. (p.32)
Gril-et-micro-ondes  Appareil de chauffage + micro-ondes	Cuisson combinée de l'appareil de chauffage à gril et du micro-ondes. Un appareil de chauffage à gril ajoute de la chaleur tandis qu'un micro-ondes chauffe la nourriture, et de plus, un ventilateur fonctionne afin de donner une texture croustillante à l'ensemble de la surface. Le temps de cuisson est réduit. (p.33)

● Les illustrations sont sur les images. Les accessoires à utiliser sont différents selon le mode de cuisson.

Concernant les flèches sur l'illustration

Appareil de chauffage à convection

Appareil de chauffage à gril


Ventilateur uniquement

Micro-ondes

Utilisation basique

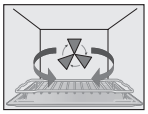
Vous pouvez cuisiner avec un mode de cuisson adapté à votre recette.

Cuisson manuelle

Sélectionnez le mode mémoire Memory ou Manual manuel

Étape 1 cuisson uniquement

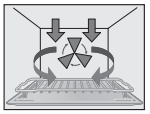
Convection



(p.29)

Appareil de chauffage

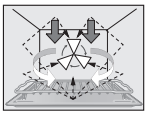
Convection-et-Gril



(p.31)

Appareil de chauffage

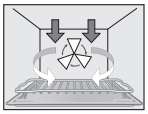
Gril-et-micro-ondes



(p.33)

Appareil de chauffage + micro-ondes

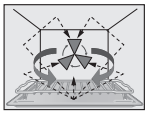
Gril



(p.30)

Appareil de chauffage

Convection-et-Micro-ondes



(p.32)

Appareil de chauffage + micro-ondes

- **Une cuisson avec uniquement micro-ondes n'est pas possible à l'étape 1.**
- Les illustrations sont sur les images. Les accessoires à utiliser sont différents selon le mode de cuisson.

Vitesse du ventilateur

- Le ventilateur fait circuler la chaleur de l'appareil de chauffage à travers l'ensemble du four pour faire dorer la nourriture et donner une texture croustillante à sa surface.
- La vitesse du ventilateur peut être réglée de 30 % à 100 % pour des modes de cuisson autre que micro-ondes. Ajustez-le selon la nourriture

■ Guide concernant la vitesse du ventilateur

30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

Assèche la nourriture rapidement et rend la surface croustillante

Faire cuire délicatement

Donne à la surface une texture croustillante

Cuisson par étapes

6 types de modes de cuisson peuvent être combinés en un maximum de 3 étapes continues. *Étape 1: 5 types

***Étape 1**	ex.: Convection 280°C, vitesse du ventilateur 100 %, micro-ondes P5 1 min
***Étape 2**	ex.: Micro-ondes P5, 50 secondes
***Étape 3**	ex.: Gril à température haute, vitesse du ventilateur 30 %, 30 secondes

■ Puissance maximale du micro-ondes et temps de cuisson pour chaque étape (p.34)

Cuisson à l'aide de la mémoire

Enregistrement d'un programme de cuisson

Jusqu'à 100 types (paramétrage par défaut) de programmes de cuisson peuvent être enregistrés. [Vous pouvez aussi régler à 10 types ou 1000 types. (p.40)]
Le programme de cuisson enregistré permet de réaliser les mêmes cuissons. (p.41)

Tableaux de cuisson

Le temps de cuisson est à titre indicatif uniquement. L'ajustement dépend du type de nourriture et de la température de démarrage.

- Ce four est conçu pour réchauffer des nourritures déjà cuisinées.
- Panasonic Corporation ne fournit aucune garantie d'aucune sorte, expresse ou implicite, incluant sans s'y limiter aux garanties de valeur commerciale, aptitude à un but particulier, de titre, ou de non-violation de droits de parties tierces. L'utilisation de ce produit par un utilisateur se fait aux risques de l'utilisateur. Les paramétrages de cuisson sont fournis uniquement à titre indicatif et devraient être modifiés selon l'état initial, la température, l'humidité et le type de nourriture. Selon les caractéristiques de la nourriture, les temps de cuisson et les niveaux de puissance peuvent nécessiter d'être ajustés. Avant de servir la nourriture, assurez-vous qu'elle a atteint une température adéquate sur le plan de la sécurité. L'huile contenue dans la nourriture peut créer des défaillances.
- Veuillez mettre en place dans le four le revêtement de la plaque de base, la plaque en céramique, et la grille métallique fournis ainsi que d'autres accessoires adaptés au mode de cuisson prévu avant de commencer le préchauffage, exceptés le plat de cuisson.
- Si la vitesse du ventilateur est élevée, la nourriture peut s'éparpiller sur la surface. Dans ce cas, veuillez réduire la vitesse du ventilateur.

- Référez-vous à la section "Accessoires" (p.16) pour des détails sur comment utiliser les accessoires avant de cuisiner.

■Réchauffer

Menu	Température de démarrage	Quantité (poids)	Accessoire/ Autre ustensile	Température de préchauffage	Programme						
					Étape	Convection	Ventilateur	Gril	MW	Temps	Total
Rôtir	Température de la pièce	2 tranches (55 g chacune)	Plateau en céramique (blanc)/Papier parchemin	280°C	1	ARRÊT	100%	HAUT	ARRÊT	50 secondes	50 secondes
Bagel grillé	Température de la pièce	1 tranche (80 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	100%	HAUT	P6	40 secondes	40 secondes
Croissant	Température de la pièce	1 part (70 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	80%	BAS	P8	20 secondes	20 secondes
Panini	Frais	1 part (250 g)	Plaque à nervures (noire)/Papier parchemin	280°C	1	280°C	80%	ARRÊT	P4	45 secondes	55 secondes
					2	ARRÊT	100%	BAS	P6	10 secondes	
Toastie	Frais	1 part (200 g)	Plaque à nervures (noire)/Papier parchemin	280°C	1	ARRÊT	100%	BAS	P8	1 min	1 min 10 s
					2	ARRÊT	100%	HAUT	P4	10 secondes	
Croque monsieur	Frais	1 part (190 g)	Plateau en céramique (blanche)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	100%	HAUT	P8	30 secondes	1 min
					2	ARRÊT	100%	HAUT	P4	30 secondes	
Pizza 8''	Congelée	1 part (335 g)	Plateau en céramique (blanc)/Papier parchemin	280°C	1	ARRÊT	100%	BAS	P8	1 min	2 min 20 s
					2	ARRÊT	100%	HAUT	P4	1 min 20 s	
	Frais	1 part (300 g)	Plateau en céramique (blanc)/Papier parchemin		1	ARRÊT	80%	BAS	P8	1 min	
					2	ARRÊT	90%	HAUT	P4	45 secondes	
Tourte de légumes et pomme de terre	Frais	1 part (130 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	220°C	80%	ARRÊT	P6	1 min 30 s	1 min 30 s

Menu	Température de démarrage	Quantité (poids)	Accessoire/ Autre ustensile	Température de préchauffage	Programme						
					Étape	Convection	Ventilateur	Gril	MW	Temps	Total
Tourte à la viande	Frais	1 portion (300 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	100%	BAS	P8	2 min	2 mn 50 secondes
					2	280°C	100%	ARRÊT	P4	50 secondes	
Tourte à la viande	Frais	1 part (250 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	220°C	40%	ARRÊT	P6	2 min	3 min
					2	220°C	40%	ARRÊT	P4	40 secondes	
					3	220°C	40%	ARRÊT	OFF	20 secondes	
Quiche (part)	Frais	1 part (100 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	280°C	100%	ARRÊT	P6	30 secondes	1 min
					2	280°C	100%	ARRÊT	P4	30 secondes	
Pâtes cuites/Macaroni au fromage	Frais	1 portion (300 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	100%	BAS	P8	2 min	2 min 50 secondes
					2	280°C	100%	ARRÊT	P4	50 secondes	
Roulé à la saucisse	Frais	1 part (135 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	100%	ARRÊT	P8	50 secondes	50 secondes
Sandwich roulé	Frais	1 part (165 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	90%	ARRÊT	P8	1 min 10 s	1 min 10 s
Gaufres	Température de la pièce	2 parts (25 g chacune)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	50%	ARRÊT	P8	25 secondes	25 secondes
Tarte aux pommes (part)	Frais	1 part (140 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	280°C	100%	BAS	P6	45 secondes	45 secondes
Pain au chocolat	Température de la pièce	1 part (65 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	ARRÊT	80%	ARRÊT	P7	20 secondes	25 secondes
Brownie au chocolat (réchauffé)	Frais	1 part (40 g)	Plateau en céramique (blanc)/Plat de cuisson en téflon	280°C	1	220°C	60%	BAS	P6	25 secondes	25 secondes

● Niveau de puissance du micro-ondes

Affichage	Puissance	Affichage	Puissance
P8	1050 W	P3	500 W
P7	900 W	P2	300 W
P6	800 W	P1	200 W
P5	700 W	P0	0 W
P4	600 W		

⚠ AVERTISSEMENT

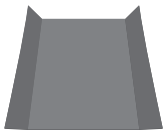
Ne pas faire trop chauffer la nourriture.

Si le temps de chauffage est trop long pour la quantité de nourriture, il y a un risque d'incendie ou de fumée.

- Lors du chauffage, démarrez toujours avec un temps de cuisson et un niveau de chauffage minimal tout en gardant un œil sur l'avancement.
- Faites particulièrement attention lorsque vous chauffez de petites quantités, des nourritures ou des liquides huileux ou graisseux, ou des pommes de terre douces ou d'autres légumes racines.

Accessoires

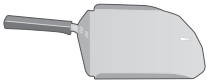
● Pour acheter des accessoires, veuillez contacter le concessionnaire ou un agent de service. (p.49)
Faites attention lorsque vous manipulez le bac en céramique, le plateau à nervures ou le plateau en céramique, car ils sont cassables. S'ils sont endommagés, veuillez arrêter de les utiliser et veuillez contacter votre réparateur ou un agent agréé.



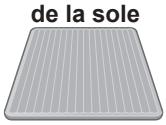
Revêtement de la sole

Plateau en céramique

Grille métallique



Spatule



Plaque à nervures (noire)

Plaque en céramique (blanche)

Plats de cuisson en téflon (3 couleurs)

Carte mémoire SD spécifié

Installez toujours le revêtement de la sole, le plateau en céramique et la grille métallique avant utilisation.

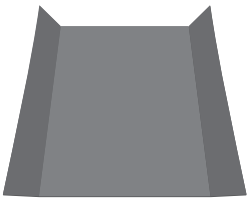
● Paramétrée dans l'unité principale, lorsque transportée depuis l'usine. (p.50)

■Procédure pour attacher le revêtement de la sole

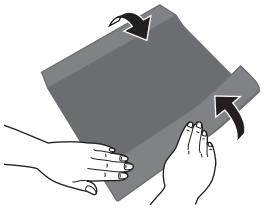
Utilisez le revêtement de la plaque de base pour empêcher les taches de nourriture et d'huile sur la surface inférieure de la cavité du four.

① **Après avoir retiré le revêtement de la sole de l'emballage, retournez-le et pliez-le suivant les lignes de pli gauche et droite.**
(Pliez le revêtement de la plaque de sole dans la direction opposée à son orientation, lorsque retiré de l'emballage.)

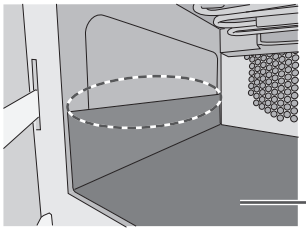
Orientation lorsque retiré de l'emballage



Retournez et pliez sur la gauche et sur la droite

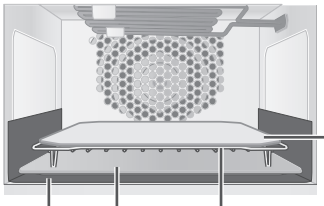


② **Retirez tous les accessoires du four, insérez le revêtement de la sole plié à l'intérieur de la cavité du four, et assurez-vous qu'il est en contact étroit avec l'intérieur du cabinet du four.**
(Assurez-vous qu'il est en contact étroit de manière à ce qu'il n'y ait pas d'espace entre la partie intérieure du four et le revêtement de la sole. S'il y a un espace, de l'huile, etc. s'accumulera ici.)



Revêtement de la plaque de base

③ **Placez le plateau en céramique, la grille métallique et les accessoires nécessaires à la cuisson sur le revêtement de la sole dans cet ordre.**

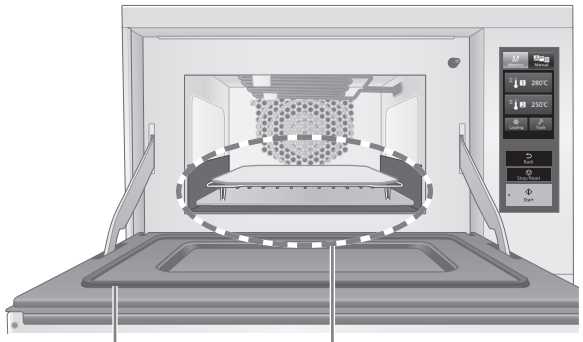


Plateau en céramique, plat de cuisson en téflon, plaque à nervures, etc.

Grille métallique

Plateau en céramique

Revêtement de la sole



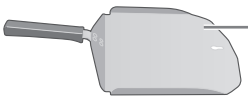
Présence d'une jointure dans le joint de la porte, non endommagée.

⚠ AVERTISSEMENT

Le four ne doit pas fonctionner en mode micro-ondes sans nourriture dans le four.

Ceci peut conduire le four à devenir anormalement chaud à cause d'étincelles à la sole du four. Ceci peut entraîner des risques de brûlures.

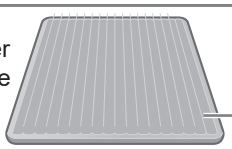
- Faire fonctionner le four uniquement avec les récipients et les accessoires fournis.
- Prenez soin de ne pas vous brûler lorsque vous retirez des accessoires quels qu'ils soient du four après la cuisson. Utilisez des maniques.



Spatule
A utiliser lorsque vous retirez le plat de cuisson ou de la nourriture.
Ne pas l'utiliser pour retirer d'autres accessoires.

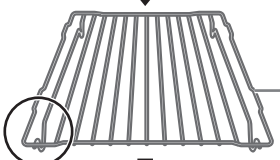
Plat de cuisson (3 couleurs)
A placer uniquement sur la plaque en céramique.
Ne la placez pas sur la plaque à nervures.
Placez la nourriture sur le plat de cuisson.
- Il est recommandé de la remplacer tous les 3 à 6 mois selon le niveau de souillure.

ou
(Sélectionner l'un ou l'autre selon la nourriture)

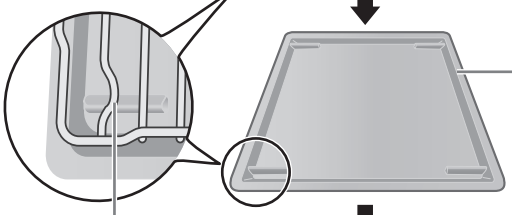


Plaque en céramique (blanche)
A placer sur la grille métallique.
Placez la nourriture sur la plaque en céramique.

Plaque à nervures (noire)
A placer sur la grille métallique.
Placez la nourriture sur la plaque en céramique.
- Assurez-vous d'utiliser la plaque à nervures avec les nervures vers le haut et orientée comme sur l'illustration.



Grille métallique
A placer sur le plateau en céramique.



Plateau en céramique
A placer sur le revêtement de la sole.
Utilisez un bac récupérateur de nourriture.

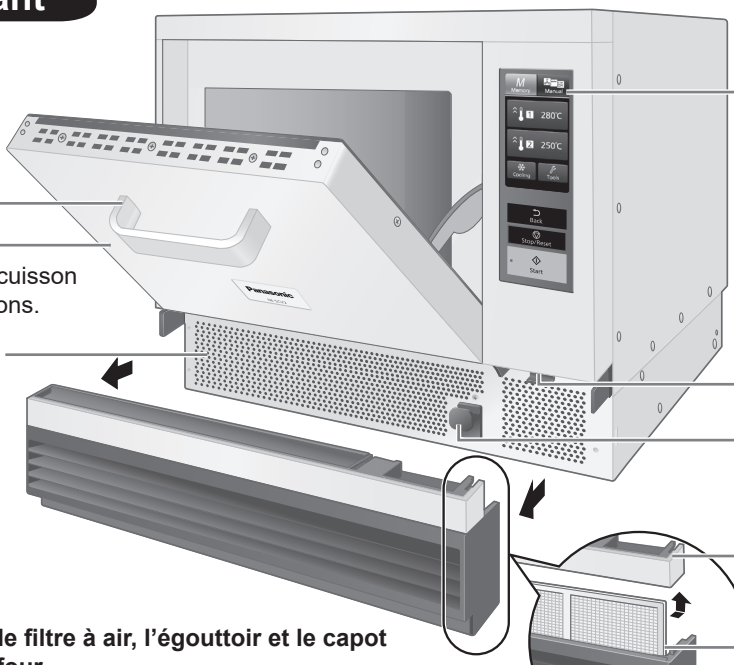
Placer la grille de manière à ce qu'elle soit insérée dans les languettes du bac en céramique.

Revêtement de la sole.
A placer sur la base de la cavité du four.
Concu pour éviter les taches de nourriture et d'huile.
- Il est recommandé de la remplacer tous les 3 à 6 mois selon le niveau de saleté.

- Les illustrations peuvent être différentes des articles réels.

Pièces de votre four

Partie avant



Poignée de porte

Porte

L'ouvrir pendant la cuisson arrêtera les opérations.

Arrivée d'air

Une carte mémoire SD spécifique est installée à l'intérieur. (p.50)

Récupérateur de graisses

Collecte l'huile depuis l'intérieur du four.

Égouttoir

Collecte les restes de nourriture et l'eau.

Filtre à air

Sous l'égouttoir

Capot avant

Remarque

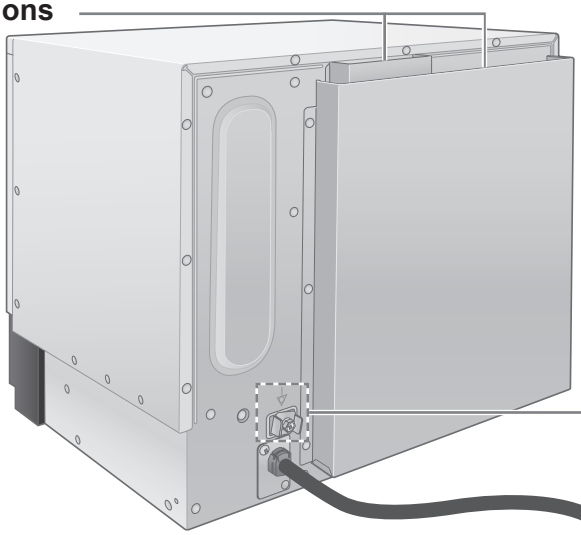
Installez toujours le filtre à air, l'égouttoir et le capot avant d'utiliser le four.
Une utilisation continue du four sans ces pièces conduira à un dysfonctionnement.

Arrière

Conduits de ventilations

Catalyseur
La fumée d'huile qui circule à l'intérieur de la cavité du four est décomposée et purifiée en passant à travers le convertisseur catalytique.

- La réaction catalytique réduira la température de cuisson lorsqu'elle est basse (approximativement 240° ou plus bas).



- Comment retirer le capot avant, l'égouttoir, le filtre à air et le récupérateur de graisses (p.44)

Une liaison équipotentielle externe est fournie sur le côté arrière du four et est marquée par ce symbole.

Prise de la source d'alimentation

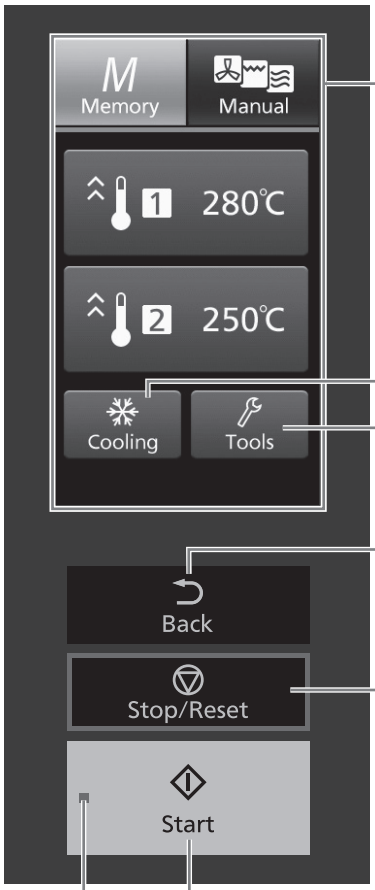
Veuillez brancher uniquement dans des prises compatibles avec les prises conformes aux normes Blue 16 AMP Plug to IEC 60309 (EN60309). L'équipement est destiné à une source d'alimentation en phase simple.

Cordon de la source d'alimentation

- Les illustrations peuvent être différentes des articles réels. Des étiquettes de mise en garde sont apposées sur le four.

DISPOSITIF DE MISE AU SECTEUR
IMPORTANT: POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT CONNECTÉ AU SECTEUR. Quand une prise de courant n'est pas connectée au secteur, il est de la responsabilité et de l'obligation personnelles du client de la faire remplacer par une prise correctement connectée à la terre.

Panneau de contrôle (écran d'accueil)



Écran tactile (affichage) (p.21)
- Touchez directement l'écran pour utiliser les commandes.
- Fait apparaître des détails comme la température de cuisson, le temps de cuisson, les programmes de cuisson enregistrés, des informations sur le signal sonore, et ainsi de suite.
- Ne touchez pas l'écran avec un objet pointu. Ceci provoquera des dégâts.

Refroidissement (p.22)

Outils (p. 23 à 27)

Bouton Retour
- Retourne à l'écran de contrôle précédent afin que les paramètres puissent être modifiés.
- Indisponible après le démarrage de la cuisson.

Bouton Stop/Réinitialisation
- Appuyez dessus une fois pour arrêter temporairement le processus de cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur le bouton Démarrer.
- Appuyez deux fois pour effacer les instructions (en retournant à l'écran d'accueil) ou annuler la cuisson.
- **Appuyez une fois pour annuler la cuisson d'un programme enregistré quand le verrouillage de mémoire est activé.**

Lampe

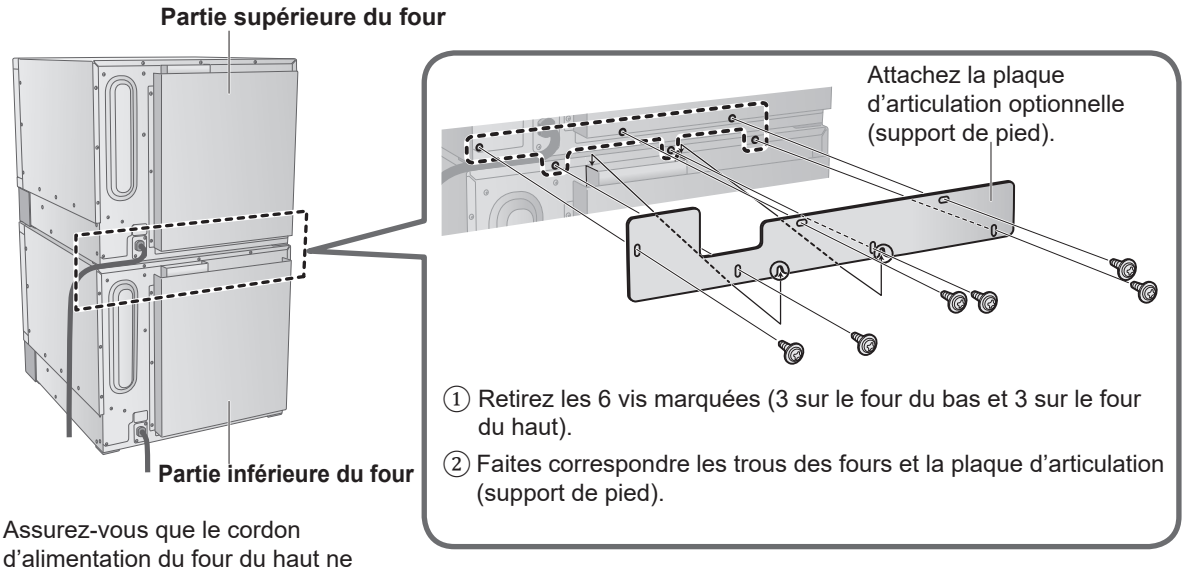
Bouton Démarrer
- Après le paramétrage du préchauffage ou du refroidissement, appuyez sur ce bouton.
- Après le préchauffage, lancez la cuisson à l'aide de la mémoire ou la cuisson manuelle et appuyez sur ce bouton pour démarrer la cuisson.
- La lampe clignotera pour vous inciter à presser le bouton.

■Fonction d'arrêt automatique
L'affichage de l'écran d'accueil s'éteint automatiquement s'il n'est pas utilisé pendant 5 minutes.

■Mettre en marche de l'affichage
Si l'écran d'accueil est éteint, l'ouverture de la porte remettra l'affichage automatiquement.

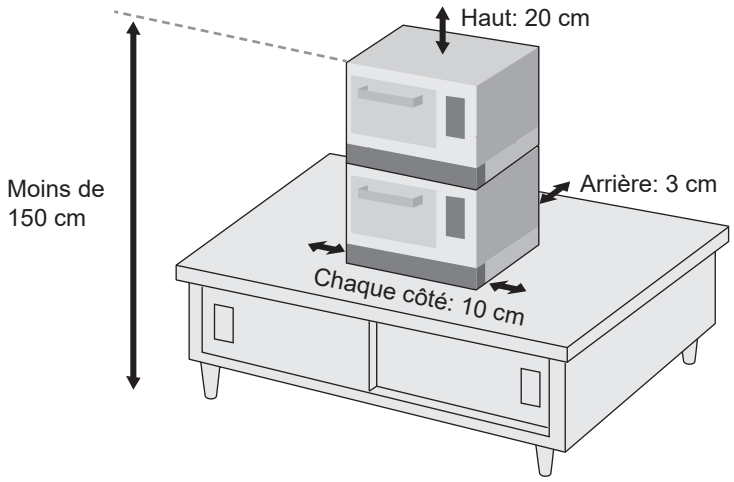
Instructions pour la superposition

Deux fours peuvent être superposés en les liant avec la plaque d'articulation (support de pied A11343G80BP). La plaque d'articulation est un accessoire optionnel. Contactez rapidement votre réparateur ou un agent agréé. (p.49) Demandez l'installation à une spécialisée en électricité. (Le coût d'installation n'est pas inclus dans le prix du four).



Assurez-vous que le cordon d'alimentation du four du haut ne bloquera pas la sortie d'air du four du bas.

● Veuillez conserver les distances ci-dessous.



⚠ AVERTISSEMENT

N'installez pas le four à 150 cm ou plus au-dessus du sol. Effectuer cela peut entraîner des dangers de brûlures. Seule une combinaison de modèles identiques est permise lors d'une superposition.

⚠ AVERTISSEMENT

Débranchez l'appareil de la prise murale avant l'installation et assurez-vous que la cavité du four est vide.

Cela peut entraîner un choc électrique ou une blessure.

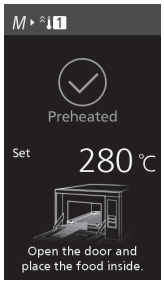
Comment faire fonctionner l’écran tactile

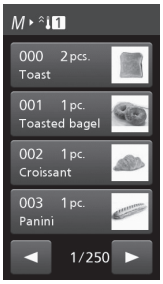
Mémorisation

Lors de cuisson avec un programme de chauffage enregistré ➜ “Cuisson avec un programme de cuisson enregistré” (p.41)

- Temps de préchauffage approximatif;
  280°C: 10 min.
  250°C: 9 min.

- L’écran de cuisson à l’aide de la **mémoire** **Memory** se trouve sur l’écran d’accueil.
- Vous pouvez changer la température de préchauffage. (p.25)

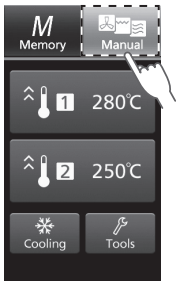


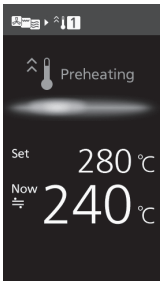


- Après avoir terminé le préchauffage, vous pouvez sélectionner un menu quand vous ouvrez la porte.

Manuel

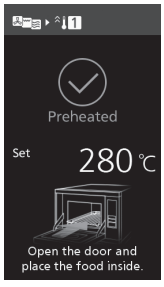
Lors d’une cuisson manuelle ➜ “Cuisson manuelle” (p.29 à 35)





- Temps de préchauffage approximatif;
  280°C: 10 min.
  250°C: 9 min.

- Sélectionnez **Manual**.
- Vous pouvez changer la température de préchauffage. (p.25)

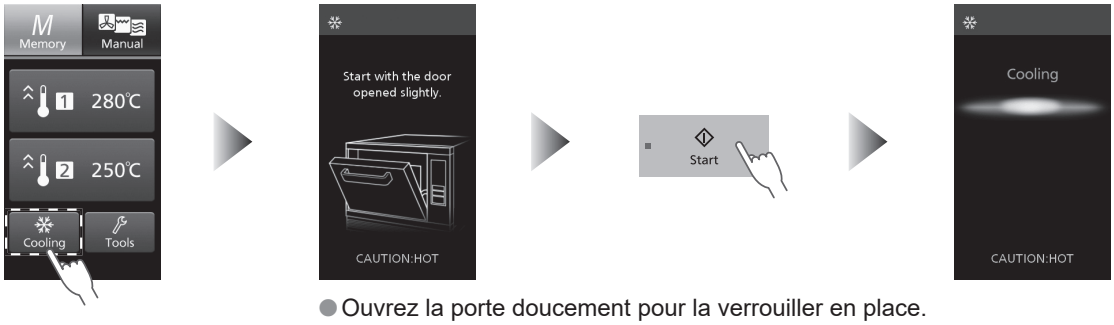


- Après avoir terminé le préchauffage, vous pouvez sélectionner le mode de cuisson quand vous ouvrez la porte.

Comment faire fonctionner l’écran tactile

Refroidissement

L’intérieur du four peut être refroidi quand la cavité est chaude après cuisson.



- Ouvrez la porte doucement pour la verrouiller en place. (Maintenez votre visage éloigné.)

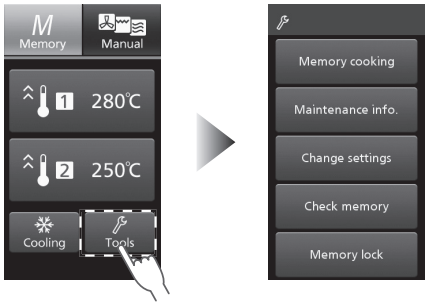
- Le temps de refroidissement dépend de la température à l’intérieur du four. (Jusqu’à 45 minutes)

⚠ AVERTISSEMENT

Faire attention à l’air chaud lors de l’ouverture de la porte.

Outils

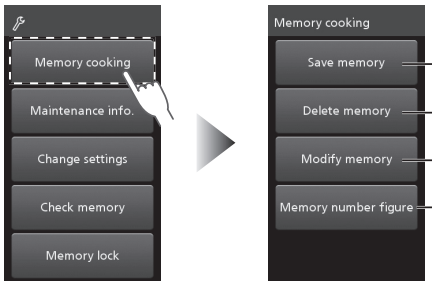
Vous pouvez modifier et confirmer différents paramètres comme la mémoire ou le signal sonore.



● Quand le verrouillage de la mémoire est activé, **Mémorisation de cuisson** **Memory cooking** et **Modifier les paramètres** **Change settings** ne sont pas affichés.

Mémorisation de cuisson

● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémoire. (p.27)



Enregistrer un programme de cuisson (p.36)

Supprimer le programme de cuisson mémorisé (p.38)

Modifier le programme de cuisson mémorisé (p.39)

Numéro de mémorisation (p.40)

Entretien

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

Remarque

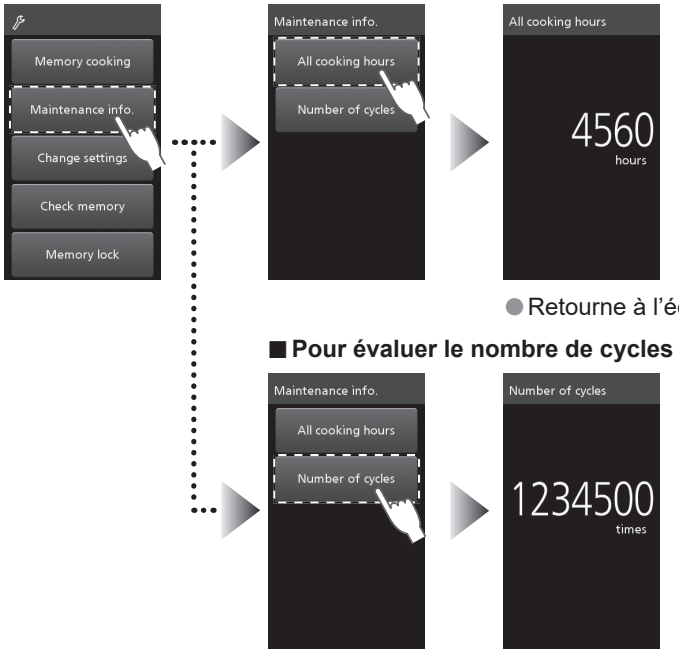
- le plus haut chiffre du compteur est 999999 heures. Il repart de nouveau à '0' une fois ce chiffre dépassé.
- Un total d'heures de cuisson est arrondi vers le bas à l'heure la plus proche.

ex.)

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

● Retourne à l'écran initial après 3 secondes.

■ **Pour évaluer le nombre de cycles (y compris le préchauffage)**



Remarque

- le plus haut chiffre du compteur est 3999999 heures. Il repart de nouveau à '0' une fois ce chiffre dépassé.
- Si vous recommencez à cuisiner après une longue pause, ceci compte également comme un nouveau cycle.
- Les deux derniers chiffres du nombre total de cycles sont arrondis vers le bas.

ex.)

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

● Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.

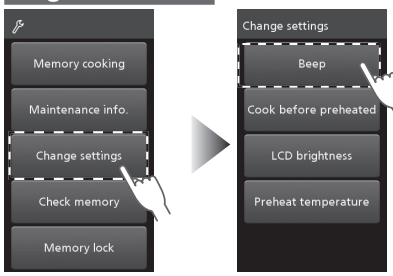
Comment faire fonctionner l'écran tactile

Outils

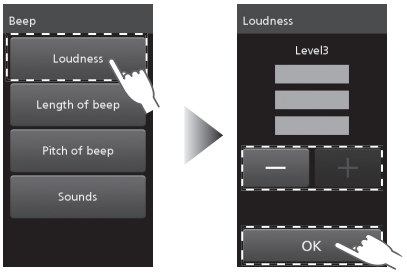
Modifier les paramètres

● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémorisation de cuisson. (p.27)

Signal sonore



■ **Pour modifier l'intensité du signal sonore**

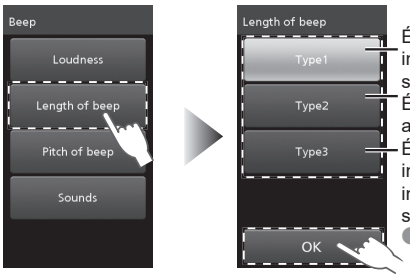


(Paramètre par défaut: Niveau 3)

● Sélectionnez l'intensité avec **+** or **–**, et appuyez sur **OK**.

● Selon le paramétrage, "Nettoyage de la tonalité du signal sonore" **Pitch of beep clean** peut être affiché.

■ **Pour changer la longueur du signal sonore en fin de cuisson:**



(Paramètre par défaut: Type1)

Émet un signal sonore en trois impulsions courtes toutes les 15 secondes

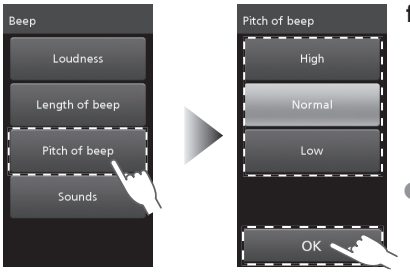
Émet un signal sonore continu avec des impulsions longues

Émet un signal sonore en une impulsion longue, puis en trois impulsions longues toutes les 15 secondes

● Le signal sonore s'arrête quand vous ouvrez la porte.

● Sélectionnez la longueur du signal sonore et appuyez sur **OK**.

■ **Pour changer l'intensité de la tonalité du signal sonore à la fin du programme**

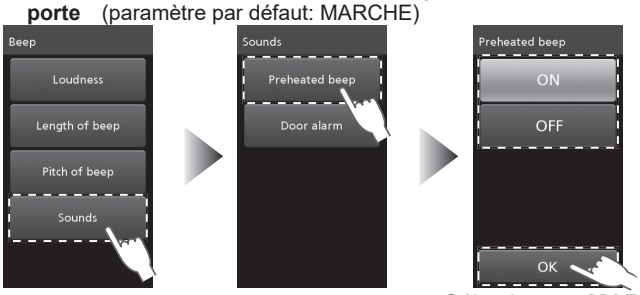


(Paramètre par défaut: Normal)

● Sélectionnez l'intensité de la tonalité et appuyez sur **OK**.

■ **Pour sélectionner MARCHE ou ARRÊT pour le signal sonore de préchauffage** (paramètre par défaut: MARCHE)

■ **Pour sélectionner MARCHE ou ARRÊT pour l'alarme de la porte** (paramètre par défaut: MARCHE)



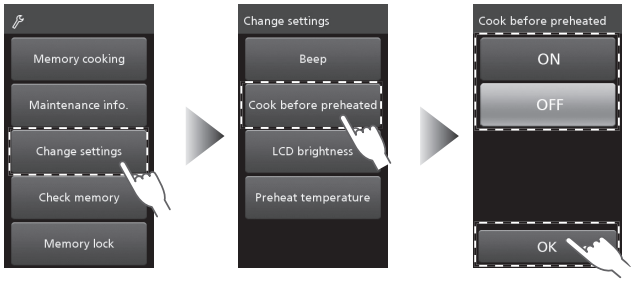
● Sélectionnez **Signal sonore de préchauffage** **Preheated beep** ou **Alarme de la porte** **Door alarm**

● Sélectionnez **MARCHE** **ON** ou **ARRÊT** **OFF**, puis appuyez sur **OK**.

● Le four retourne à l'écran 'd'accueil' après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.

Cuisson avant la fin du préchauffage

MARCHE: Vous pouvez démarrer la cuisson avant la fin du préchauffage.
ARRÊT: Vous ne pouvez pas démarrer la cuisson avant que le préchauffage ne soit terminé.
(Paramètre par défaut: ARRÊT)



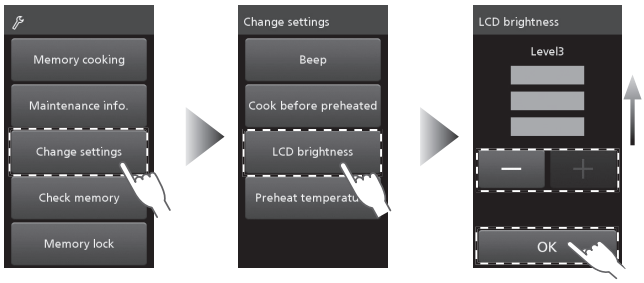
Remarque

- Si vous choisissez **MARCHE** **ON** pour démarrer la cuisson au cours du préchauffage, les résultats de la cuisson peuvent être affectés parce que la température de la cavité du four peut être basse.

- Sélectionnez **MARCHE** **ON** ou **ARRÊT** **OFF**, puis appuyez sur **OK**.
- Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.

Luminosité LCD

Vous pouvez choisir la luminosité de l'écran tactile.



(Paramètre par défaut: Niveau 3)

Lumineux

Sombre

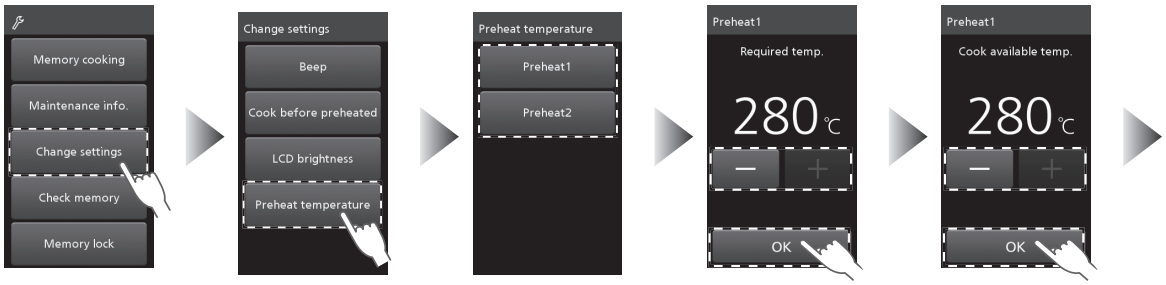
- Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.

- Sélectionnez la luminosité avec **+** **or** **–**, et appuyez sur **OK**.

Température de préchauffage

Vous pouvez modifier la température de préchauffage précédemment enregistrée sur l'écran initial. (Paramètre par défaut: Préchauffage 1 → 280°C, Préchauffage 2 → 250°C)

- Veuillez remarquer que la température de préchauffage précédemment enregistrée dans la mémoire de cuisson (p.36) sera modifiée si vous modifiez les paramètres ici.



- Sélectionnez **Préchauffage1** **Preheat1** ou **Préchauffage2** **Preheat2**.
- Réglez la température voulue comprise entre 180°C et 280°C par incréments de 10°C
- Réglez la température de cuisson comprise entre 180°C et 280°C par incréments de 10°C

- Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.

Remarques

- Vous pouvez démarrer la cuisson à une température réglée sur Température de cuisson disponible lorsque **Cuisson avant la fin du préchauffage** **Cook available temp.** est réglée sur **MARCHE** **ON**. Si **Cuisson avant la fin du préchauffage** **Cook before preheated** est réglé sur **ARRÊT** **OFF**, le **paramétrage de Température de cuisson disponible** **Cook available temp.** sera ignoré.

Comment faire fonctionner l'écran tactile

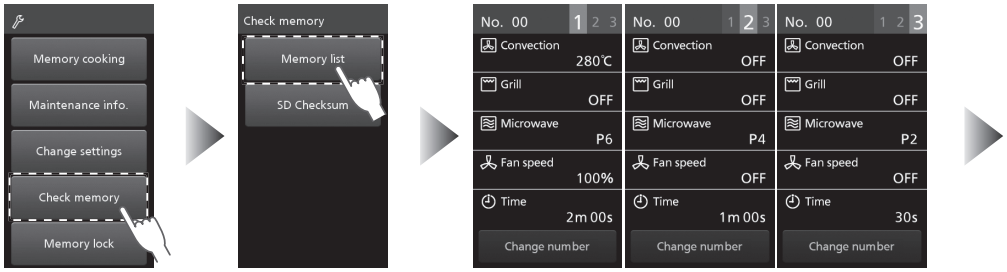
Outils

Vérification de la mémoire

Liste de la mémoire

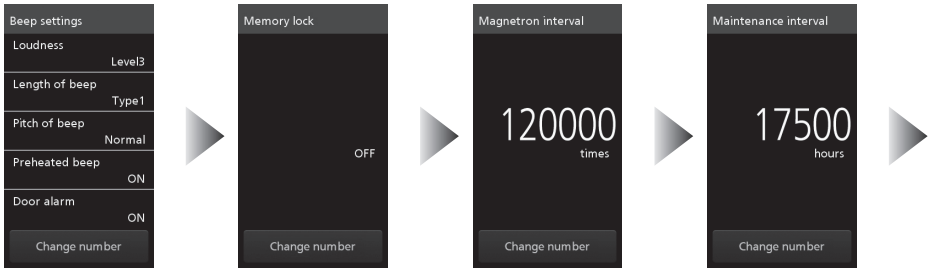
Contenus de cuisson enregistrés, signal sonore et paramètre de verrouillage de la mémoire, etc. sont affichés dans cet ordre toutes les 4 secondes.

Contenus de la mémoire de cuisson
(Dans le cas d'un affichage à deux chiffres: 00-99)
(p.34 à 37)



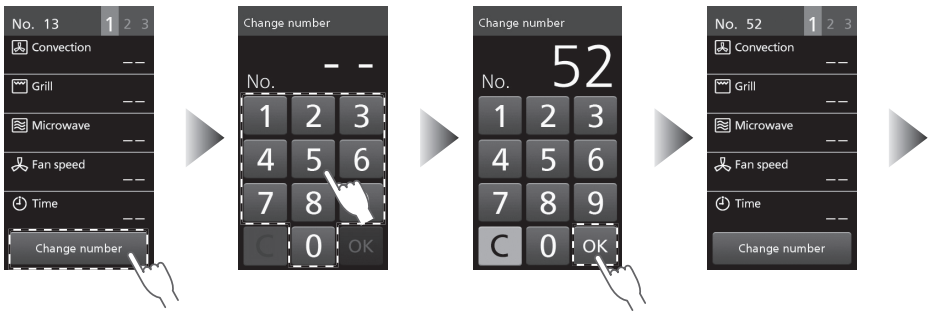
● Pour appeler un numéro de mémoire particulier à confirmer, voir ci-dessous.

Paramètres du signal sonore (p.24)
Verrouillage de mémoire (p.27)
Intervalle de magnétron (p.45)
Intervalle de maintenance (p.45)



● Retourne à l'écran d'accueil.

● Afin d'appeler un numéro de mémoire en particulier, appuyez sur le bouton Arrêt/Réinitialisation pendant que l'affichage est en train de changer, puis appuyez sur **Changer le numéro** **Change number**, entrez le numéro de mémoire et appuyez sur **OK**. Les contenus de mémoire peuvent être affichés en appuyant sur le bouton Démarrer.
(Ex.: Pour appeler le numéro de mémoire 52)

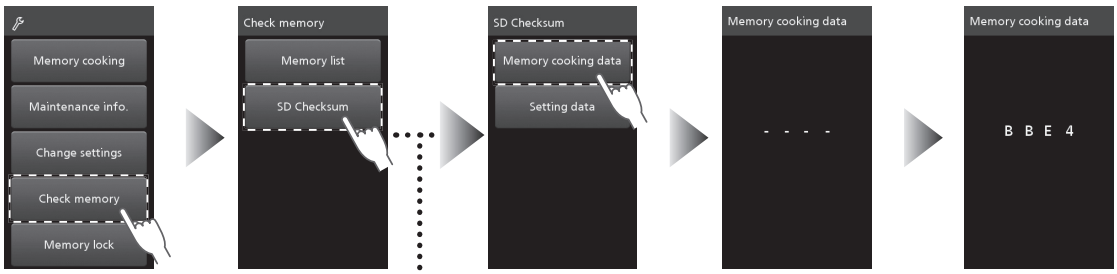


Continue à afficher les contenus des numéros de mémoire suivants.

Somme de contrôle SD

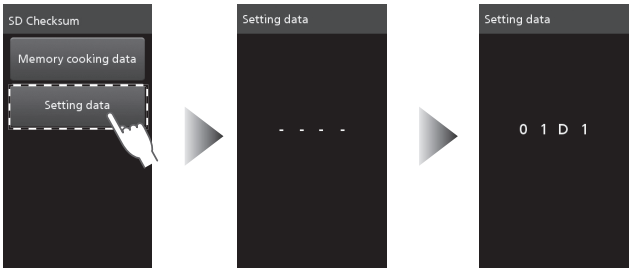
L'utilisateur doit confirmer si les contenus de cartes mémoires SD multiples sont les mêmes.
Les contenus de mémoire dans la carte mémoire SD sont affichés en caractères alphanumériques à quatre chiffres. Si les caractères alphanumériques sont les mêmes, les contenus de mémoire de ces cartes SD sont les mêmes.

■ **Pour confirmer les données mémorisation de cuisson** (ex.: BBE4)



● Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.

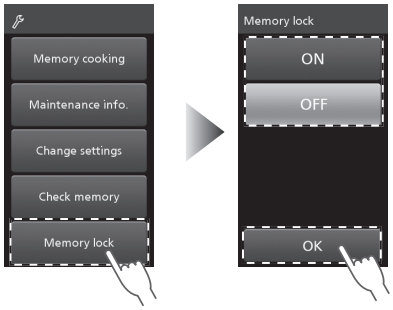
■ **Pour confirmer le signal sonore, les données de verrouillage de la mémoire, etc.** (ex.: 01D1)



● Étant donné que l'écran change rapidement, il est difficilement possible de suivre les affichages sur l'écran ci-dessus

● Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.

Verrouillage de la mémorisation



Vous pouvez choisir de régler le verrouillage de mémoire sur ON (marche) ou OFF (arrêt).
(Paramètre par défaut: ARRÊT)

● Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.

● Sélectionnez **MARCHE** **ON** ou **ARRÊT** **OFF**, puis appuyez sur **OK**.

Remarques

■ **Quand le verrouillage de la mémoire est sur MARCHE**

- Les cuissons contenues dans la mémoire démarre automatiquement après que vous ayez sélectionné un numéro de mémoire même sans appuyer sur le bouton Démarrer.
- Si vous appuyez sur le bouton Arrêt/Réinitialisation au milieu de la cuisson de mémoire, ou ouvrez la porte, le temps restant est annulé et le four revient sur l'écran initial.
- Cuisson en mémoire **Memory cooking** et Modifier les paramètres **Change settings** ne sont pas affichés

■ **Quand le verrouillage de la mémoire est sur ARRÊT**

- La cuisson en mémoire démarre quand vous appuyez sur le bouton Démarrer après avoir saisi le numéro de mémoire.

Préchauffage

Utilisez la fonction de préchauffage pour chauffer le four à l'avance.
1 280°C **et** **2 250°C** sont les paramètres par défaut.
Une fois que le préchauffage aura été réglé, le préchauffage continuera automatiquement à chaque fois que la cuisson sera terminée.

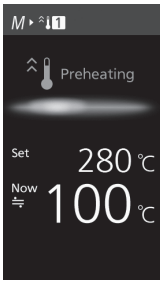
- Veuillez mettre en place dans le four le revêtement de la sole, le plateau en céramique, et la grille métallique fournis ainsi que d'autres accessoires adaptés au mode de cuisson prévu avant de commencer le préchauffage, excepté la plat de cuisson et la spatule.

ex.) **Mémoire**, **1 280°C**)

1 Sélectionnez 1 280°C

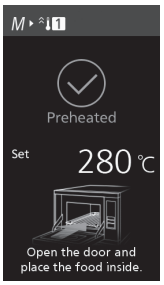
2 Appuyez sur le bouton Démarrer.

- Mettre en pause ou ouvrir et fermer la porte au cours du préchauffage fera reprendre le préchauffage automatiquement après 10 secondes.



3 Le préchauffage a été complété

- Temps de préchauffage approximatif;
  280°C: 10 min.
  250°C: 9 min.



- Le paramètre par défaut correspond au signal sonore après que le préchauffage soit complet. Après avoir mis la nourriture dans le four, fermez immédiatement la porte et paramétrez la cuisson en mémoire (p.41) ou la cuisson manuelle (p.29 à 35).
- Vous pouvez désactiver le signal sonore. "Sélectionner MARCHE ou ARRÊT pour le signal sonore" (p.24)
- Si vous laissez la porte ouverte pendant le préchauffage ou après la fin du préchauffage, le signal sonore se déclenchera après 30 secondes et après 50 secondes.
- Si le **Cuisiner avant de terminer le préchauffage** **Cook before preheated** est réglé sur **ARRÊT** **OFF** et que vous laissez la porte ouverte pendant 1 minute ou plus après avoir terminé le préchauffage, la température de la cavité du four descendra et la cuisson ne pourra pas démarrer.
  Fermez la porte, appuyez sur le bout Démarrer et préchauffez à nouveau.
- Si **Cuisiner avant de terminer le préchauffage est réglé** **Cook before preheated** **sur MARCHE** **ON**, vous pouvez démarrer la cuisson pendant le préchauffage.
  "Cuisiner avant de terminer le préchauffage (p.25)
- Si les boutons ne sont pas utilisés une fois que le préchauffage est terminé, alors il sera annulé après 4 heures.

■ **Pour annuler le préchauffage**
Appuyez sur le bouton Arrêt/Réinitialisation deux fois.

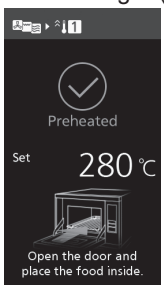
Cuisson manuelle

Cuisson par convection

ex.) **Manual**, Préchauffage 280°C, Convection 280°C, Vitesse du ventilateur 100 %, 10 min 30 s)

1 Après Préchauffage **Manual**, sélectionnez Convection **Convection**

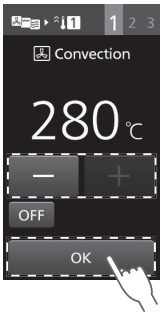
- "Préchauffage" (p.28)



Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.

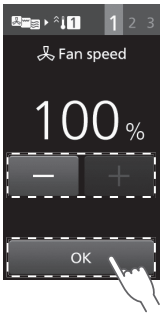
2 Réglez la température du four, et appuyez sur **OK**

- De 180°C à 280°C par incréments de 10°C
- Appuyez sur **ARRÊT** **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.



3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur **Fan speed**, et appuyez sur **OK**

- De 30 % à 100 % par incréments de 10 %
- "Vitesse du ventilateur" (p.12)

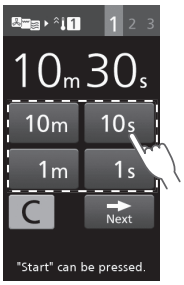


4 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

- Appuyez sur **Convection** **Convection** and **Vitesse du ventilateur** **Fan speed** lors de la modification de ces paramètres.

5 Réglez le temps de cuisson

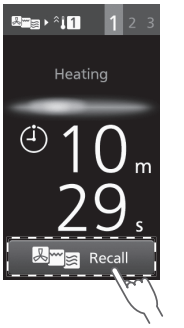
- Temps de cuisson maximal 30 min.
- Appuyez sur **Suivant** **Next** lors du réglage de l'étape 2. "Cuisson par étapes" (p.34)



6 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** **Recall** afin de contrôler les réglages sélectionnés.



Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d'augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson manuelle

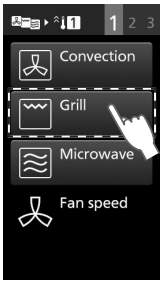
Cuisson au gril

ex.) **Manual**, Préchauffage 280°C, Gril élevé, Vitesse du ventilateur 100 %, 10 min 30 s)

1 Après Préchauffage **Manual**, sélectionnez **Grill**

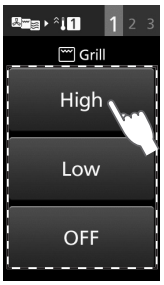
- “Préchauffage” (p.28)

Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.



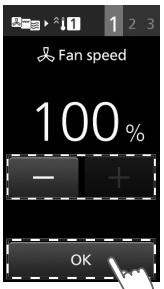
2 Sélectionnez Elevé **High**

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



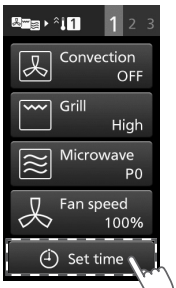
3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur **Fan speed**, et appuyez sur **OK**

- De 30 % à 100 % par incréments de 10 %
- “Vitesse du ventilateur” (p.12)



4 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

- Appuyez sur **Grill** et **Vitesse du ventilateur** **Fan speed** lors de la modification de ces paramètres.



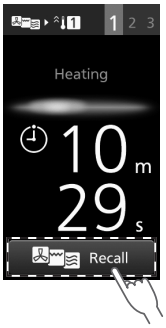
5 Réglez le temps de cuisson

- Temps de cuisson maximal 30 min.
- Appuyez sur **Suivant** **Next** lors du réglage de l’étape 2. “Cuisson par étapes” (p.34)

6 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** **Recall** afin de contrôler les réglages sélectionnés.



Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d’augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson Convection-et-Gril

ex.) **Manual**, Préchauffage 280°C, Convection 280°C, Vitesse du ventilateur 100 %, Gril élevé, 2 min 30 s)

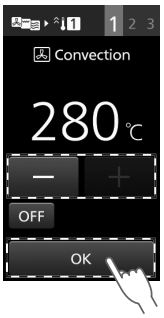
1 Après Préchauffage **Manual**, sélectionnez Convection **Convection**

- "Préchauffage" (p.28)

Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.

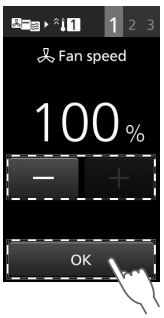
2 Réglez la température du four, et appuyez sur **OK**

- De 180°C à 280°C par incréments de 10°C
- Appuyez sur **ARRÊT** **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.



3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur **Fan speed**, et appuyez sur **OK**

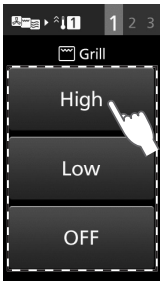
- De 30 % à 100 % par incréments de 10 %
- "Vitesse du ventilateur" (p.12)



4 Sélectionnez **Grill**

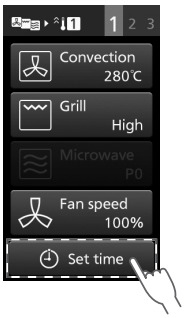
5 Sélectionnez Elevé **High**

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



6 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

- Appuyez sur **Convection** **Convection**, **Grill** et **Vitesse du ventilateur** **Fan speed** lors de la modification de ces paramètres.



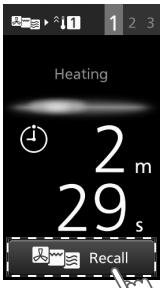
7 Réglez le temps de cuisson

- Temps de cuisson maximal 30 min.
- Appuyez sur **Suivant** **Next** lors du réglage de l'étape 2. "Cuisson par étapes" (p.34)

8 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** **Recall** afin de contrôler les réglages sélectionnés.



Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d'augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson manuelle

Cuisson Convection-et-micro-ondes

(Ex.: **Manual**, Préchauffage 280°C, Convection 280°C, Vitesse du ventilateur 100 %, Micro-ondes P3, 1 min 30 s)

1 Après Préchauffage **Manual**, sélectionnez Convection **Convection**

- “Préchauffage” (p.28)

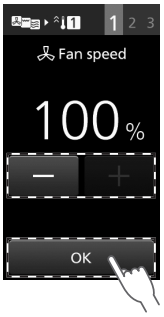
Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.

2 Réglez la température du four, et appuyez sur **OK**

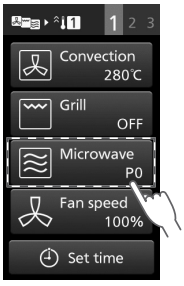
- De 180°C à 280°C par incréments de 10°C
- Appuyez sur **ARRÊT** **OFF** pour annuler le processus de cuisson déjà sélectionné.

3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur **Fan speed**, et appuyez sur **OK**

- De 30 % à 100 % par incréments de 10 %
- “Vitesse du ventilateur” (p.12)



4 Sélectionnez Micro-ondes **Microwave**



5 Sélectionnez la puissance du micro-ondes

- De P0 à P6

Affichage	Puissance	Affichage	Puissance
P6	800 W	P2	300 W
P5	700 W	P1	200 W*
P4	600 W	P0	0 W
P3	500 W		

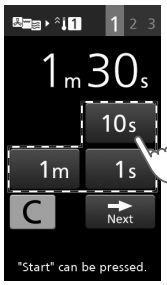
*équivalent à 200 W

6 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

- Appuyez sur **Convection** **Convection**, **Micro-ondes** **Microwave** et **Vitesse du ventilateur** **Fan speed** lors de la modification de ces paramètres.

7 Réglez le temps de cuisson

- Temps de cuisson maximal 2 min.
- Appuyez sur **Suivant** **Next** lors du réglage de l’étape 2. “Cuisson par étapes” (p.34)



8 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** **Recall** afin de contrôler les réglages sélectionnés.

Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d’augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson Gril-et-micro-ondes

ex.) **Manual**, Préchauffage 280°C, Gril élevé, Vitesse du ventilateur 100 %, 1 min 30 s)

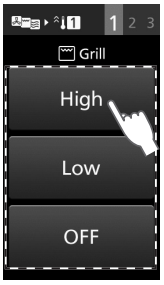
1 Après Préchauffage **Manual**, sélectionnez **Grill**

- "Préchauffage" (p.28)

Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.

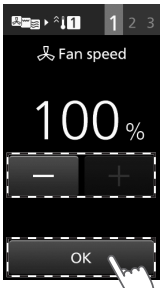
2 Sélectionnez Elévé **High**

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

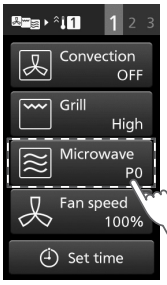


3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur **Fan speed**, et appuyez sur **OK**

- De 30 % à 100 % par incréments de 10 %
- "Vitesse du ventilateur" (p.12)



4 Sélectionnez Micro-ondes **Microwave**

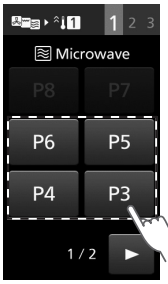


5 Sélectionnez la puissance du micro-ondes

- De P0 à P6

Affichage	Puissance	Affichage	Puissance
P6	800 W	P2	300 W
P5	700 W	P1	200 W*
P4	600 W	P0	0 W
P3	500 W		

*Vous pouvez aussi sélectionner P7 (900 W) et P8 (1050 W) quand vous utilisez Gril Faible.

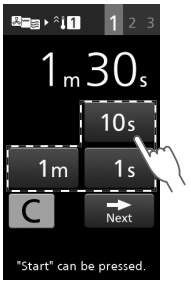


6 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

- Appuyez sur **Grill**, **Micro-ondes** **Microwave** et **Vitesse du ventilateur** **Fan speed** lors de la modification de ces paramètres.

7 Réglez le temps de cuisson

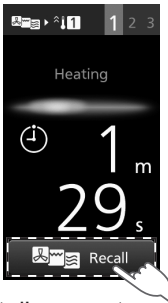
- Temps de cuisson maximal 2 min.
- Appuyez sur **Suivant** **Next** lors du réglage de l'étape 2. "Cuisson par étapes" (p.34)



8 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** **Recall** afin de contrôler les réglages sélectionnés.



Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d'augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson manuelle

Cuisson par étapes

La puissance du micro-ondes, la température, le temps de cuisson ou d'autres paramètres peuvent être ajustés jusqu'à 3 fois au cours d'une seule et même cuisson.
Utilisez les fonctions de Convection, de Gril et de micro-ondes pour parvenir à votre recette.

ex.: Manual, Préchauffage 280°C→ **Étape 1** Convection 280°C, Vitesse du ventilateur 100 %, Micro-ondes P5, 1 min →
Étape 2 Micro-ondes P4, 50 secondes →
Étape 3 Gril à température élevée, vitesse du ventilateur 30 %, 30 secondes

● Vous pouvez utiliser une cuisson micro-ondes uniquement à l'étape 2 et à l'étape 3 de Cuisiner par étapes.

Étape 1

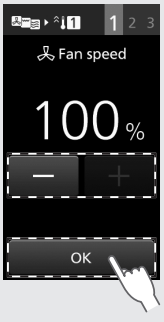
1 Après Préchauffage Manual, sélectionnez Convection Convection

Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.

● "Préchauffage" (p.28)

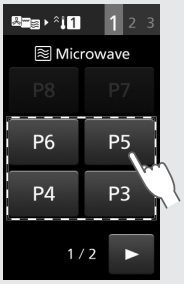
2 Réglez la température du four, et appuyez sur OK

3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur, et appuyez sur OK



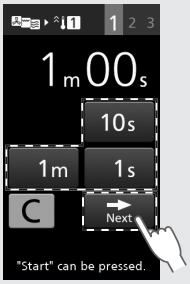
4 Sélectionnez Micro-ondes Microwave

5 Sélectionnez la puissance du micro-ondes



6 Appuyez sur Régler le temps Set time

7 Réglez le temps de cuisson, et appuyez sur Suivant Next



■ **Puissance maximale du micro-ondes et temps de cuisson pour chaque étape**

	Convection et micro-ondes/Gril et micro-ondes	
	Puissance maximale du micro-ondes	Temps de cuisson maximal
Étape 1	P6 (800 W)*	2 min.
Étape 2	P4 (600 W)	2 min.
Étape 3	P2 (300 W)	30 min.

*Vous pouvez aussi sélectionner P7 (900 W) et P8 (1050 W) quand vous utilisez Gril Faible.

● à l'étape 1, il n'est pas possible de régler sur micro-ondes seulement.

Étape 2

1 Sélectionnez Micro-ondes **Microwave**

2 Sélectionnez **P4**

3 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

4 Réglez le temps de cuisson, et appuyez sur Suivant **Next**

(P.34 Puissance maximale du micro-ondes et temps de cuisson pour chaque étape)

Étape 3

1 Sélectionnez **Grill**

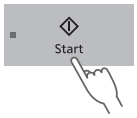
2 Sélectionnez Elevé **High**

3 Sélectionnez la vitesse du ventilateur, et appuyez sur **OK**

4 Appuyez sur Régler le temps **Set time**

5 Réglez le temps de cuisson

Appuyez sur le bouton Démarrer.



● Le four démarre la cuisson dans l'ordre à partir de étape1 → étape 2 → étapes 3.

Remarques

- Maintenir le bouton enfoncé permet d'augmenter rapidement la température, la vitesse du ventilateur et le temps. Il est pratique de paramétrer un temps de cuisson plus long, etc.
- Une fois la cuisson terminée, le processus de cuisson peut être enregistré dans la carte mémoire SD. (p.36)

Cuisson mémorisée

ex.: **Manual**, Préchauffage 280 °C
Étape 1 Convection 280 °C, Vitesse du ventilateur 100 %, Micro-ondes P6, 1 min →
Étape 2 Convection 280 °C, vitesse du ventilateur 60 %, 50 secondes →
Étape 3 Gril à température élevée, vitesse du ventilateur 30 %, 30 secondes

Numéro de mémoire: 37

Comment enregistrer en mémoire

Il y a deux méthodes pour mémoriser — enregistrer un programme de cuisson après une cuisson manuelle et enregistrer un programme de cuisson en avance. Jusqu'à 100 types (paramètre par défaut: 00 à 99) de programmes de cuisson peuvent être enregistrés dans la mémoire.

- Le menu par défaut est enregistré sous No. 00 — No. 18.

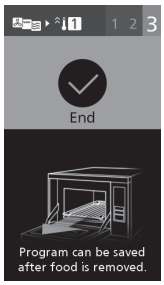
Il est pratique d'enregistrer des menus cuisinés tous les jours
Vous pouvez également écraser, modifier ou effacer des contenus précédemment enregistrés.

- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémoire. (p.27)

Enregistrer le programme après une cuisson manuelle

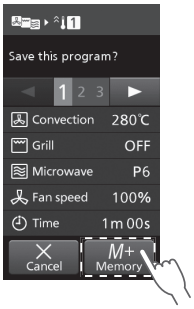
1 **Une fois la cuisson terminée, retirez la nourriture du four**

- Après avoir retiré la nourriture, vous pouvez enregistrer le programme de cuisson.

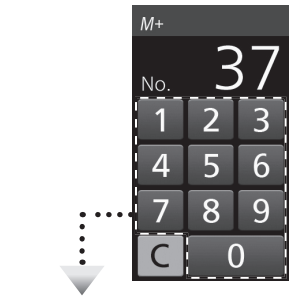


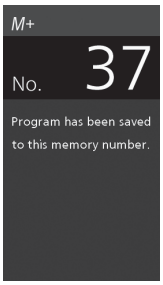
2 **Appuyez sur Mémorisation** **Memory**

- Appuyez sur **Annuler** **Cancel** pour retourner à l'écran d'accueil.



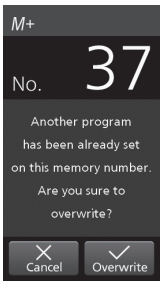
3 **Saisissez le numéro de mémoire souhaité**



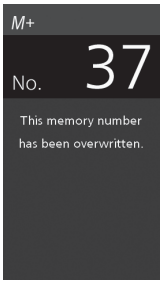


- Quand le numéro de mémoire est vide

Enregistrement réussi
Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.



- Quand le numéro de mémoire est déjà utilisé
- Appuyez sur écraser **Overwrite** et cet écran apparaîtra.

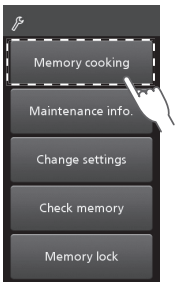


Enregistrement réussi
Retourne à l'écran d'accueil après 3 secondes.

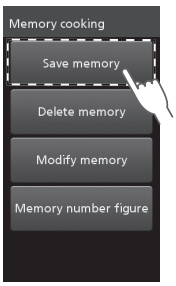
Enregistrer un programme en avance

1 Sélectionnez Outils Tools

2 Sélectionnez Mémorisation de cuisson Memory cooking

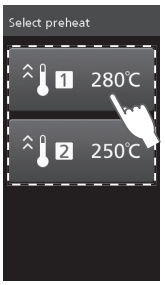


3 Sélectionnez Enregistrer dans la mémoire Save memory



4 Saisissez le numéro de mémoire souhaité et appuyez sur OK

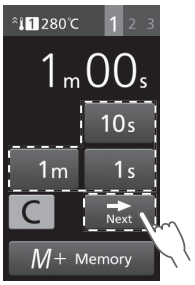
5 Sélectionnez préchauffage



Suivez les procédures *1* à *6* de l'étape 1 de "Cuisiner par étapes" (p.34)

6 Réglez le temps de cuisson, et appuyez sur Suivant Next

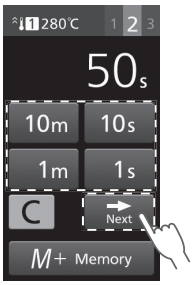
- Appuyez sur Mémorisation **Memory** ici pour afficher l'écran de confirmation et complétez.



Suivez les procédures *1* à *4* de l'étape 2 de "cuisiner par étapes" (p.35)

7 Réglez le temps de cuisson, et appuyez sur Suivant Next

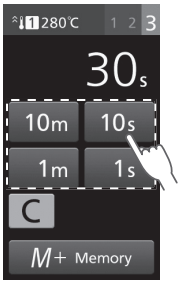
- Appuyez sur Mémorisation **Memory** ici pour afficher l'écran de confirmation et complétez.



Suivez les procédures *1* à *4* de l'étape 3 de "cuisiner par étapes" (p.35)

8 Réglez le temps de cuisson, et appuyez sur Mémorisation Memory

- Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.



Veuillez remarquer que la température de préchauffage enregistrée dans la mémoire de cuisson sera aussi modifiée si vous modifiez les paramètres ici. (p.25)

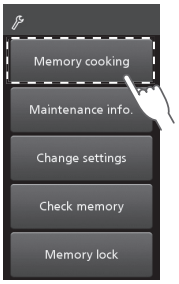
Mémorisation de cuisson

Comment supprimer la mémoire

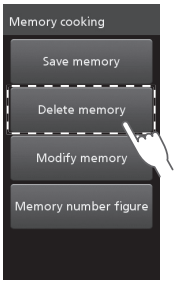
● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémoire. (p.27)

1 Sélectionnez Outils Tools

2 Sélectionnez Mémorisation de cuisson Memory cooking

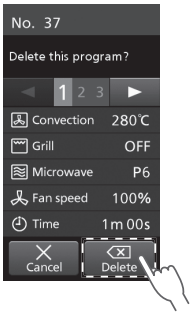


3 Sélectionnez Supprimer la mémoire Delete memory



4 Saisissez le numéro de mémoire à supprimer et appuyez sur OK

5 Confirmez les données et appuyez sur supprimer Delete



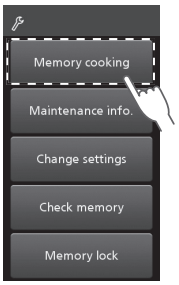
● Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.
● Appuyez sur Annuler Cancel pour retourner à la procédure *4*.

Comment modifier la mémoire

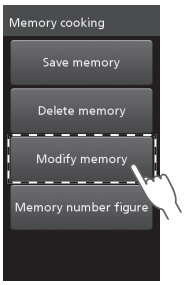
● Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémoire. (p.27)

1 Sélectionnez Outils Tools

2 Sélectionnez Mémorisation de cuisson Memory cooking

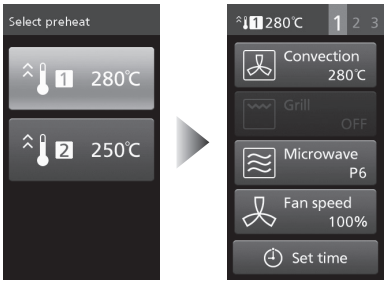


3 Sélectionnez Modifier la mémoire Modify memory



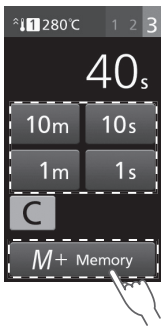
4 Saisissez le numéro de mémoire à modifier et appuyez sur OK

5 Le programme enregistré précédemment est affiché. Modifiez l'objet que vous voulez changer conformément aux instructions écrites dans "enregistrer un programme en avance" (p.37)



6 Appuyez sur Mémoire Memory

● Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.



Mémorisation de cuisson

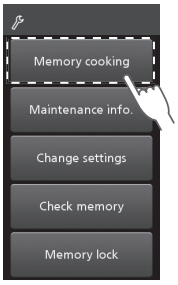
Comment définir le numéro de mémorisation

Par défaut, il est possible de rentrer un nombre à deux chiffres (100 possibilités de 00 à 99) [Vous pouvez aussi régler des nombres à un chiffre (10 possibilités: De 0 à 9) ou à trois chiffres (1000 possibilités: De 000 à 999).

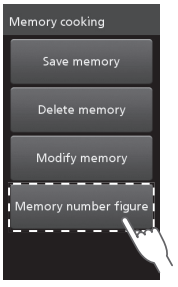
- Cette fonctionnalité ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de mémoire. (p.27)

1 Sélectionnez Outils Tools

2 Sélectionnez Mémorisation de cuisson Memory cooking

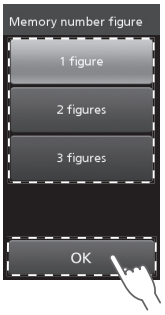


3 Sélectionnez le numéro de mémoire Memory number figure



4 Saisissez le numéro de mémoire à modifier et appuyez sur OK

- Le four retourne à l'écran d'accueil après affichage de l'écran de confirmation pendant 3 secondes.

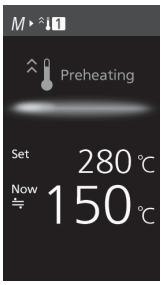


Cuisiner avec un programme de cuisson enregistré

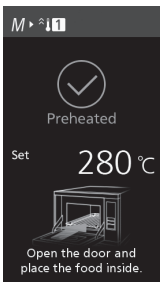
1 Sélectionnez 1 280°C

2 Appuyez sur le bouton Démarrer

- Mettre en pause ou ouvrir et fermer la porte au cours du préchauffage fera reprendre le préchauffage automatiquement après 10 secondes.

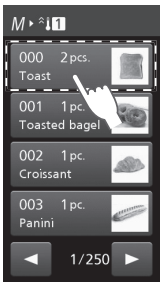


3 Le préchauffage a été réalisé

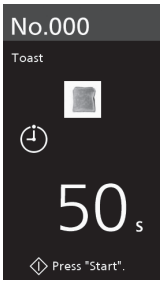


4 Sélectionnez un menu après avoir mis la nourriture dans le four et fermez la porte

- est affiché sur l'écran quand le verrouillage de mémoire est sur ON (marche).
- Quand le verrouillage de mémoire est sur ON (marche), la cuisson démarre automatiquement.



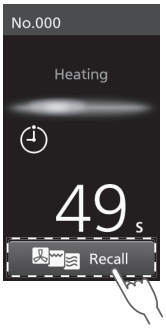
5 Le programme enregistré précédemment est affiché.



6 Appuyez sur le bouton Démarrer.

(La cuisson démarrera).

- Appuyez sur **Rappel** Recall afin de contrôler les réglages réalisés.
- Quand le verrouillage de mémoire est sur OFF (arrêt), la cuisson démarre après avoir appuyé sur le bouton Démarrer.



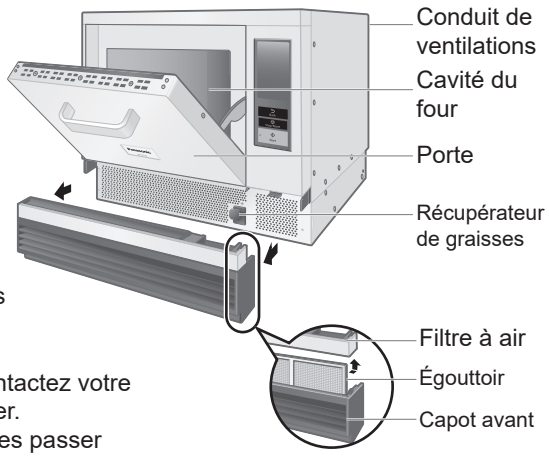
Entretien de votre four.

Il est essentiel que vous suiviez ces points pour pouvoir utiliser votre four de manière optimale. Les micro-ondes sont assujettis à l'humidité et à la graisse: un four non entretenu ne cuit pas de manière efficace. Ne pas réussir à conserver le four propre peut conduire à une détérioration de la surface, ce qui peut affecter négativement la vie de l'appareil et potentiellement créer des situations à risques.

- Ce four nécessite un entretien régulier. (p.45)

⚠ AVERTISSEMENT

- Débranchez l'appareil entretien.
  Si ce n'est pas fait, cela peut entraîner un choc électrique.
- Attendez que la cavité du four refroidisse avant de nettoyer.
  Si ce n'est pas fait, cela peut entraîner des brûlures et des blessures.



■Avant de nettoyer

- Ne nettoyez pas ce four avec un jet d'eau.
- Ne jetez pas de détergent et de restes de nourriture dans les interstices ou les trous de perforation. Cela entraînerait un dysfonctionnement.
- Si le four est endommagé d'une quelconque manière, contactez votre réparateur ou un agent agréé avant de continuer à l'utiliser.
- Pour les autres accessoires, il est strictement interdit de les passer au lave vaisselle dans la mesure où les détergents utilisés (présence d'agents alcalins puissants) pourraient les endommager ou générer des fêlures dues à des chocs provoqués par la pression de l'eau.

Nettoyez ces pièces tous les jours.

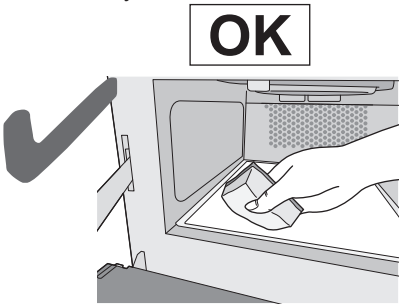
■Cavité du four • Côté intérieur de la porte • Joint de porte

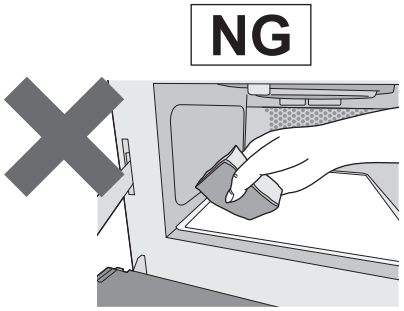
Essuyez avec un tissu humide

Essuyez complètement l'eau, l'huile et les restes de nourriture fréquemment pour prolonger la durée de vie du four.
Si vous n'enlevez pas les restes de nourriture brûlée et la poussière de la rouille peut apparaître.

Si les tâches sont importantes, essuyez avec un tissu imprégné d'un détergent de cuisine neutre.
- N'utilisez pas de détergent alcalin.
- Si les taches sont encore pires, uniquement pour la partie métallique de l'intérieur de la porte, vous pouvez utiliser un nettoyant abrasif avecla partie récurrente d'une éponge.

- Ne frottez pas les pièces avec la partie récurrente de l'éponge exceptée la pièce métallique à l'intérieur de la porte (zone du joint de porte, etc.)، ceci pourrait endommager le joint et entraîner des dysfonctionnements. Utilisez uniquement la partie douce de l'éponge.
- N'aspergez pas directement le détergent sur les surfaces du haut et du bas de la cavité du four. Ceci pourrait entraîner un dysfonctionnement.





■Zones extérieures

Essuyez avec un tissu humide

Essuyez les taches d'huiles et de nourriture immédiatement

● N'utilisez pas de diluant, de benzène, de nettoyant abrasif, d'agent de blanchiment, d'alcaline résiduel ou de détergent synthétique domestique.

Si les tâches sont importantes, essuyez avec un tissu imprégné d'un détergent de cuisine neutre.

Prenez soin de ne pas laisser de détergents de cuisine s'infiltrer dans les conduits de ventilations et les interstices.

● Côté extérieur de la porte • zone de la poignée
Après avoir essuyé avec un tissu humide, essuyez les zones concernées avec un tissu doux et sec.

■ Plateau en céramique • Grille métallique • Plaque en céramique • Plaque à nervures • Revêtement de la sole

● Faites attention à ne pas abîmer le revêtement de la sole lorsque vous retirez les accessoires.

Lavez avec la partie douce de l'éponge imprégnée d'un détergent de cuisine neutre.

● N'utilisez pas de détergent alcalin.

Nettoyez à chaque fois que vous l'utilisez si les taches deviennent persistantes.

● Excepté pour le revêtement du plateau de base, la plaque du four et la languette.

Démontez et nettoyez cette pièce tous les jours.

■Égouttoir

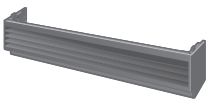
Essuyez avec un tissu humide

● Référez-vous à "Comment retirer/fixer des pièces". (p.44)

Démontez et nettoyez ces pièces une fois par semaine.

● Référez-vous à "Comment retirer/fixer des pièces". (p.44)

■Capot avant

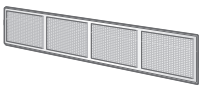


Essuyez avec un tissu humide

Essuyez les taches d'huile et de nourriture immédiatement
Si les taches sont importantes, essuyez avec un tissu imprégné d'un détergent de cuisine neutre.

● N'utilisez pas de détergent alcalin.

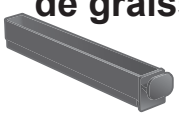
■Filtre à air



Séchez après un lavage à l'eau

Nettoyez après chaque utilisation si les taches sont importantes.
L'efficacité du filtre diminue si des taches sont laissées.
La température des pièces internes peut également augmenter, entraînant un dysfonctionnement.

■Récupérateur de graisses



Nettoyez les taches d'huile avec un tissu doux ou une serviette en papier

Si les taches sont importantes, nettoyez la zone avec la partie douce de l'éponge imprégnée d'un détergent de cuisine neutre et sec.

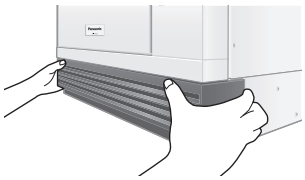
● N'utilisez pas de détergent alcalin.

Entretien de votre four.

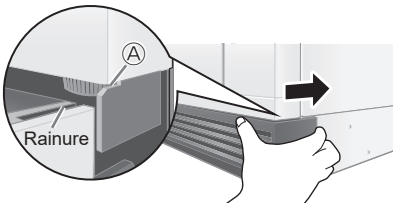
■Comment retirer/fixer des pièces

Capot avant

● **Retrait**
Tirez sur le capot avant et retirez-le.

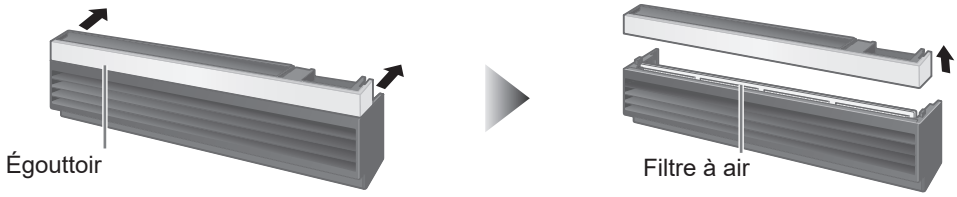


● **Fixation**
Installez l'unité principale Ⓐ dans la rainure de l'égouttoir.

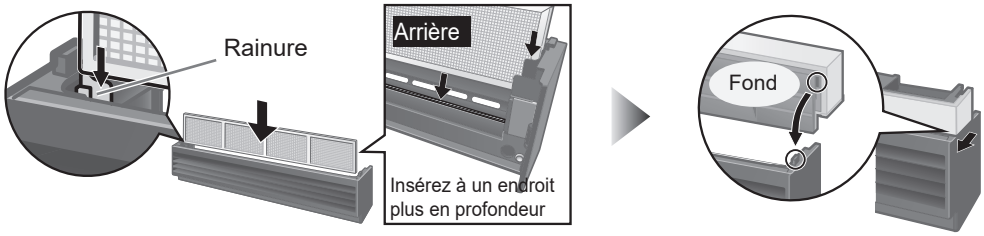


Égouttoir/filtre à air

● **Retrait**
Retirez le capot avant, et ensuite appuyez et basculez chacune des extrémités de l'égouttoir pour le détacher. Ensuite, retirez le filtre à air.



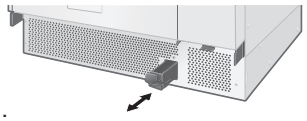
● **Fixation**
Insérez le filtre à air dans la rainure du capot avant remettez ensuite l'égouttoir à sa position originale.



Récupérateur de graisses

● **Retrait**
Enlevez d'abord le capot avant, puis retirez le récupérateur de graisses.

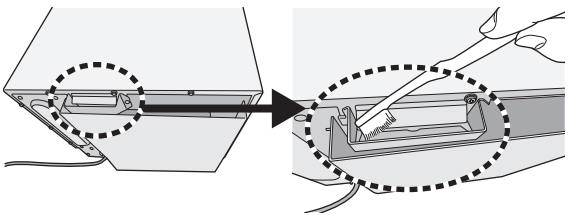
● **Fixation**
Suivez la procédure inverse pour installer le récupérateur de graisses..



Nettoyez cette pièce une fois par mois.

■Conduit de ventilations

Nettoyez le conduit de ventilation arrière avec une brosse à dents et une serviette



Entretien régulier

Quand un des éléments suivants est affiché, une maintenance du four est nécessaire. Continuez à utiliser le four dans ces conditions peut entraîner des dysfonctionnements.
Veuillez contacter rapidement votre réparateur ou un agent agréé. (p.49)

- Affichage jusqu'à ce que la maintenance soit effectuée, lorsque la prise d'alimentation est retirée et réinsérée ou quand il n'y a pas eu d'opérations depuis un certain temps. De plus, le four émettra un signal sonore 6 fois une fois la cuisson terminée indépendamment du paramétrage.

Affichage	Cause
It is time to perform regular maintenance.	● Affichage lorsque le four a été utilisé pendant 17 500 heures. Veuillez contacter votre réparateur ou un agent agréé pour remplacer les pièces.
It is time to replace the Magnetrons in this oven.	● Affichage lorsque le magnétron a été utilisé 120 000 fois. Veuillez contacter votre réparateur ou un agent agréé pour remplacer les pièces.

- Le temps et le nombre d'opérations indiqués ci-dessus ne constituent pas une garantie.

Dépannage

Réparez en suivant la procédure ci-après en cas de problème

Symptôme	Cause
Cela ne fonctionne pas du tout	● Y a-t-il une panne de courant? ● Le disjoncteur sur le panneau de distribution s'est-il déclenché, ou la prise d'alimentation est-elle débranchée? ● L'écran d'accueil est-il affiché dans le panneau de contrôle? Si la fonction d'arrêt automatique de l'alimentation est active alors ouvrez la porte afin de déclencher l'affichage de l'écran d'accueil.
Cela ne cuit pas correctement	● Le paramétrage de cuisson, d'accessoire, ou le temps de cuisson sont-ils incorrects? ● Le four a-t-il été suffisamment préchauffé?
Il y a un son	● Si un son se produit lors de la cuisson, le problème provient certainement du ventilateur.
Il y a de la fumée ou une odeur âpre	● Une fumée ou une odeur âpre peut survenir à cause de la combustion de l'huile destinée à la protection de la cavité du four lorsque l'appareil de chauffage est mis en marche pour la première fois. Ventilez en permanence et effectuez une cuisson vierge si cela est problématique. (p.9)
Il y a des étincelles pendant la cuisson	● Un récipient en métal peut être utilisé uniquement lorsqu'il n'y a pas d'énergie de micro-ondes. (p.10) ● Un récipient contenant des particules d'or ou d'argent est-il utilisé? ● Un métal (papier aluminium, pic métallique, etc.) touche-t-il le mur de la cavité du four? ● La cavité du four est-elle rouillée? La rouille peut provoquer des étincelles.
L'alarme ne sonne pas	● Le volume sonore du bip est-il réglé sur OFF (arrêt)? L'alarme ne sonne pas lorsque le bip est réglé sur OFF. (p.24)
Il y a une odeur ou de la fumée	● Ce n'est pas un dysfonctionnement. La réaction catalytique réduira lorsque la température de cuisson est basse (approximativement 240 ° ou plus bas). De plus, la 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	● Selon le type de nourriture, une odeur aigre peut survenir pendant la cuisson, mais cela est provoqué par la réaction catalytique, ceci n'étant pas anormal.
Les nourritures "explosent" pendant le réchauffage des aliments	● Le niveau de puissance du micro-ondes est trop élevé. Réduisez le niveau de puissance. ● Les peaux des nourritures par ex. des pommes de terre, du poulet ne sont pas percées. Percez les peaux des nourritures pour libérer la pression qui s'accumule pendant le chauffage. N'essayez JAMAIS de faire bouillir des œufs sans enlever leurs coquilles.
De la fumée apparaît autour de la porte pendant le gril.	● La graisse des nourritures éclabousse les éléments du gril et brûle. Arrêtez le four et évacuez tout l'excédent de graisse et de jus. Surveillez la nourriture avec attention pendant qu'elle grille. Assurez-vous que le plafond de la cavité ainsi que tous les accessoires soient nettoyés régulièrement.

Symptôme	Cause
Le résultat de la cuisson d'un programme mémorisé est différent de celui obtenu la fois précédente.	● La température de préchauffage ou le mode de cuisson paramétrés dans la mémoire ont-ils été modifiés? (p.25)

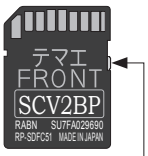
Questions les plus fréquentes

Question	Réponse
Où puis-je obtenir des accessoires supplémentaires pour le four?	● Contactez le fabricant ou votre installateur/revendeur à l'endroit où vous avez acheté le four.
Le four peut-il être superposé?	● Il peut être superposé uniquement avec le même four. Assurez-vous d'attacher les pièces optionnelles. Pour plus de détails, référez-vous à "Instructions pour la superposition". (p.20)
Puis-je sécher des torchons et des vêtements dans le four?	● Non. Ne mettez jamais des objets de ce type ou similaires dans votre four Panasonic.
À quelle fréquence devrais-je entretenir le four?	● Quand le message faisant référence à la p.48 est affiché, une maintenance du four est nécessaire. Veuillez contacter votre réparateur ou un agent agréé. (P.49) Continuer à utiliser le four dans ces conditions peut entraîner des dysfonctionnements.

Quand appeler un agent de service

Si un “U” ou un “F” apparaît sur l’affichage

Redémarrez après avoir vérifié les contenus quand l’affichage suivant apparaît. L’affichage disparaît quand le bouton Arrêt/Réinitialisation est enclenché.

Affichage	Cause
U16	**La carte mémoire SD est verrouillé.** ● Insérez à nouveau la carte mémoire SD après avoir relâché le verrou. (p.50)  Le verrou est relâché quand cette partie est poussée vers le haut.
U17	**Une carte différente de la carte mémoire spécifiée est insérée.** ● Enlevez la carte mémoire SD et vérifiez. (p.50) Si “U17” apparaît même après avoir inséré la carte mémoire spécifiée, la carte mémoire peut être endommagée.
U19	**La carte mémoire SD n’est pas insérée.** ● Veuillez insérer la carte mémoire spécifiée. (p.50)
U40	**L’appareil fonctionne sans nourriture dans le four.** ● Mettez la nourriture dans le four et fermez la porte.
U41	**Le dispositif de mise sous secteur est incomplet.** ● Contactez votre réparateur ou un agent agréé. (p.49)
U88	**L’écran tactile est touché longuement.** ● L’écran a-t-il été touché pendant 25 secondes ou plus? ● Y a-t-il de la saleté collée sur l’écran?
Code F par ex. F30 etc.	Si le code “F” ne disparaît pas même après avoir appuyé sur le bloc Stop/Réinitialisation, retirez la prise puis branchez-la à nouveau après 5 secondes. Le four est défectueux si le code “F” continue à apparaître. Contactez votre réparateur ou un agent agréé. (p.49)

Si le four est endommagé

Contactez immédiatement un agent agréé si vous constatez des dommages sur le cordon d'alimentation, le panneau de contrôle, la cavité, les accessoires ou la porte. Il est préférable de ne pas utiliser à nouveau le four avant d'avoir évalué avec l'agent agréé si vous pouvez continuer à l'utiliser en toute sécurité. Donnez autant d'informations que possible à l'agent agréé. Référez-vous à "Contacter un agent agréé" ci-dessous.

Si le four ne fonctionne pas

Si vous constatez que le four ne fonctionne pas, suivez ces étapes avant de contacter un agent agréé.
Vérifiez que:

1. La porte du four est fermée.
2. La fonction requise a été paramétrée correctement et le bouton Démarrer a été enclenché. (P.28 à 41)
3. Le verrouillage du programme n'a pas été activé ou désactivé à l'encontre de vos exigences.
4. Le four est connecté à une sortie 16 ampères et l'alimentation est opérationnelle. Essayez d'utiliser une autre source d'alimentation, il peut y avoir un problème avec la prise ou même une coupure de courant totale.
5. Le four n'est pas connecté à l'alimentation électrique par un adaptateur ou un câble de rallonge.
6. Les ouvertures d'aération ne sont pas bloquées. Si elles le sont, débloquez-les, laissez le four reposer pendant 15 minutes et essayez à nouveau.
7. Les sections "Dépannage" et "Questions fréquentes" pages 46 et 47.

Si le four n'est toujours pas opérationnel, contactez votre agent agréé avec toutes les informations résultant du problème. Référez-vous à "Contacter un agent agréé" ci-dessous.

Contacter un agent agréé

Si votre four nécessite un entretien, veuillez contacter les numéros ci-dessous et nous vous fournirons les coordonnées d'un agent de maintenance approprié.

Service hotline : 04 88 78 59 97
(Les numéros de téléphone sont sujets à des modifications sans préavis.)

Lorsque vous contactez un agent de maintenance donnez clairement les informations suivantes:

1. L'adresse et le nom, du lieu sur lequel le four est situé.
2. Le numéro de téléphone de ce lieu.
3. Le nom d'un contact sur ce lieu.
4. Le numéro de modèle et le numéro de série du four; ces numéros peuvent être trouvés sur le côté gauche du four.
5. Le problème avec votre four, y compris le numéro de code de défaillance.
6. Si cela est connu, à quel endroit et quand le four a été acheté.
7. Les disponibilités pour permettre à un ingénieur d'effectuer une visite.

Carte mémoire SD

Carte mémoire SD spécifiée

- Paramétrée dans l'unité principale, en sortie d'usine.
- Lorsque vous enregistrez ou supprimez un programme de cuisson, ou lorsque vous cuisinez conformément à un programme enregistré, assurez-vous de paramétrer et d'utiliser la carte mémoire spécifiée.
  Si une carte différente de la carte mémoire spécifiée est mise en place, "U17" apparaîtra. (p.48)
- Vous pouvez également enregistrer des données d'un programme de cuisson sur la carte mémoire spécifiée en utilisant votre ordinateur personnel. (P.51 à 52)

Remarques

- Faites attention à ne pas transmettre d'électricité statique à la carte mémoire SD lorsque l'unité centrale n'est pas réglée.
- Ne démantelez pas et ne modifiez pas la carte mémoire SD.
- Ne pliez pas, ne laissez pas tomber, ne mouillez pas, ou ne laissez pas la carte mémoire SD être sujette à des impacts violents.
- Ne touchez pas les extrémités métalliques avec vos mains.
- Ne retirez pas les étiquettes collées. Ne collez pas non plus de nouvelles étiquettes ou autocollants.
- N'exposez pas à la lumière directe du soleil et ne placez pas à des endroits chauds.
- Ne la placez pas dans des endroits humides ou poussiéreux.
- Ne la placez pas dans des endroits ou des gaz corrosifs ou autres sont générés.
- Fermez toujours le couvercle de la carte mémoire SD excepté lorsque vous l'insérez et la retirez afin d'empêcher toute contamination par l'eau et la saleté.
- Si la carte mémoire est perdue ou devient défaillante, veuillez contacter votre réparateur ou un agent agréé pour obtenir une carte de remplacement. (p.49)

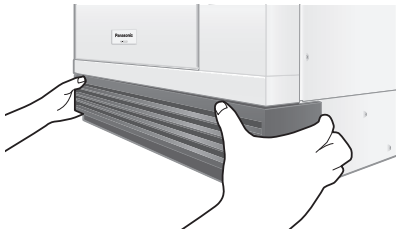
Comment insérer/retirer

- Avant d'insérer/retirer une carte mémoire SD, débranchez toujours le four pour votre propre sécurité.

Insérez et retirez la carte mémoire SD avec l'unité d'affichage à l'arrêt.
Des données peuvent être détruites lorsqu'elle est insérée ou retirée immédiatement après que la mise sous tension de l'appareil ou quand l'unité d'affichage est mise en marche.

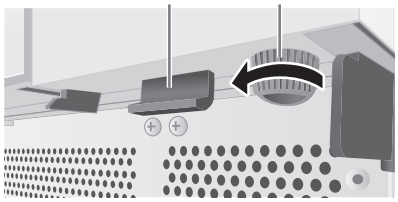
■Comment retirer

① Retirez le capot avant



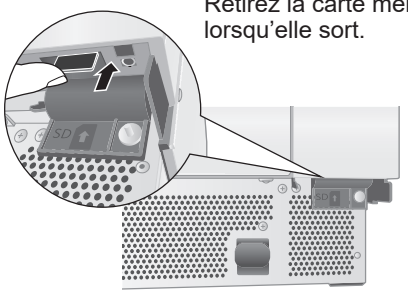
② Tournez la vis et ouvrez le couvercle de la carte mémoire en utilisant des outils

Vis du couvercle de la carte mémoire SD



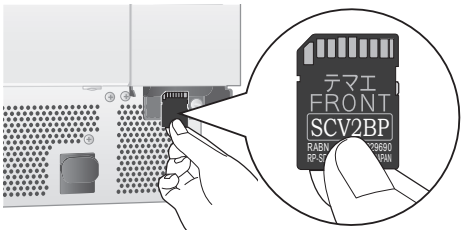
③ Poussez la carte mémoire SD avec votre doigt

Retirez la carte mémoire SD lorsqu'elle sort.



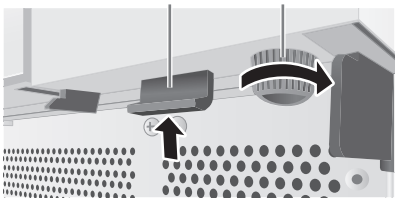
■Comment insérer

① Insérez la carte mémoire SD complètement à l'intérieur



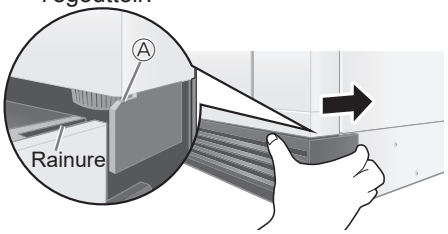
② Fermez le couvercle de la carte mémoire SD et resserrez la vis en utilisant des outils

Couvercle de la carte mémoire SD



③ Attachez le capot

Installez l'unité principale Ⓐ dans la rainure de l'égouttoir.



Enregistrement d’un programme de cuisson sur la carte mémoire SD

Vous pouvez enregistrer des données d’un programme de cuisson sur la carte mémoire spécifiée en utilisant votre ordinateur personnel.

⚠ Mise en garde

1. Il est interdit de copier les données de la carte mémoire SD à des fins commerciales ou de les reproduire sur un site internet.
2. Le logo “SD” est une marque commerciale.
3. Microsoft Windows est une marque commerciale de Microsoft Corporation, États-Unis.
4. Les autres désignations et noms de marques variés sont des marques commerciales enregistrées par leurs entreprises respectives.
5. Les noms du four que vous utilisez peuvent être différents de ceux utilisés dans votre brochure. La version de Windows, le type de messages, etc. utilisés dans cette brochure peuvent être différents de ceux sur votre ordinateur personnel selon votre environnement (version de systèmes d’exploitation, etc.). Lisez attentivement les instructions de votre ordinateur personnel pour savoir comment l’utiliser.
6. Modifiez directement les données sur la carte mémoire SD sans les copier sur votre ordinateur personnel peut entraîner un dysfonctionnement selon votre environnement.
7. Notre société n’assume aucune responsabilité d’aucune sorte relative aux dommages des données sur la carte mémoire SD.

⚠ Mise en garde

1. Il est recommandé d’utiliser des cartes mémoires SD avec Microsoft Windows 7, Microsoft Excel 2010 ou des versions plus récentes.
2. Déverrouillez la carte mémoire SD sinon les données du programme ne peuvent pas être stockées.

Comment enregistrer un programme de cuisson sur la carte mémoire SD en utilisant votre ordinateur personnel *tel qu’en novembre 2017

■ Préparation des images

① Mettez en marche votre ordinateur personnel et activez Windows.
② Enregistrez les images souhaitées dans le dossier approprié de votre ordinateur personnel.

● La taille recommandée de l’image est 640 x 480 VGA. Lors de l’utilisation d’image d’une taille différente, les images peuvent être difformes ou de mauvaise qualité.

■ Insérez la carte mémoire spécifiée.

③ Insertion de la carte mémoire spécifiée sur le lecteur de carte de votre ordinateur personnel.
④ Cliquez deux fois sur le lecteur de carte mémoire SD dans le dossier “My Computer”.
⑤ Déplacez le dossier “meigroup” sur votre ordinateur personnel par exemple sur votre Bureau.
Évitez de déplacer le dossier sur une couche plus profonde de l’arborescence de votre ordinateur.

■ Réécriture du programme sur votre ordinateur personnel

⑥ Cliquez deux fois sur le dossier “meigroup”.
Cliquez deux fois sur le dossier “NE-SCV2BPQ”, puis sur le dossier “MemoryCookingData”. NE TOUCHEZ PAS d’autres fichiers ou dossiers.
⑦ Ouvrez “NE_SCV2BPQ_MemoryCookingData.xlsm”.
Si le message “Contenu activé” est affiché, cliquez dessus.
Veuillez saisir les données ci-dessous (au minimum “Température de préchauffage” et “étape 1” sont nécessaires.
• Nom du plat
• Fichier image
• Nombre de parts
• Température de préchauffage
• Données de l’étape 1

⑦-1 Comment sélectionner un fichier image
Cliquez sur la cellule “Fichier image” pour obtenir le numéro de mémoire souhaité, puis sélectionnez une image.
Veuillez remarquer que seules les données “jpg” sont acceptées.

Carte mémoire SD

⑦-2 Comment saisir des données de cuisson
Cliquez sur la cellule “Fonction” à l’étape 1, et le menu déroulant apparaîtra. Sélectionnez une fonction de cuisson depuis le menu déroulant.
- GR: Gril
- CV: Convection
- GR + CV: Gril et Convection
- MW+GR: Micro-ondes et Gril
- MW+CV: Micro-ondes et Convection
- MW: Micro-ondes (vous ne pouvez pas l’utiliser à l’étape 1).

Une fois que vous avez sélectionné Fonction, les options apparaîtront en jaune. Sélectionnez les options depuis les menus déroulants. Saisissez les données pour chaque étape de cuisson.

⑧ Quand toutes les données du programme ont été saisies, cliquez sur “Enregistrer les données” en haut à droite. (Ce n’est pas la commande “Remplacer” d’un fichier Excel.)
Cliquez sur “OK” quand c’est terminé.

⑨ Enregistrez un numéro de contrôle à 4 chiffres pour vérification.
Remplacez et fermez “NE_SCV2BPQ_MemoryCookingData.xlsm”.

Si cela ne fonctionne pas, contactez votre revendeur ou une station agrée.

■ Mise à jour des données sur la carte mémoire SD

⑩ Copiez le dossier “meigroup” de votre ordinateur personnel comme par ex. sur le Bureau sur le dossier “meigroup” de votre carte mémoire SD afin de le remplacer.

Comment vérifier les données (somme de contrôle SD)

① Insérez la carte mémoire spécifiée dans le four.
② Suivez les étapes indiquées p.27 et vérifiez que le numéro à 4 chiffres est le même que celui que vous avez enregistré à l’étape ⑨ ci-dessus.

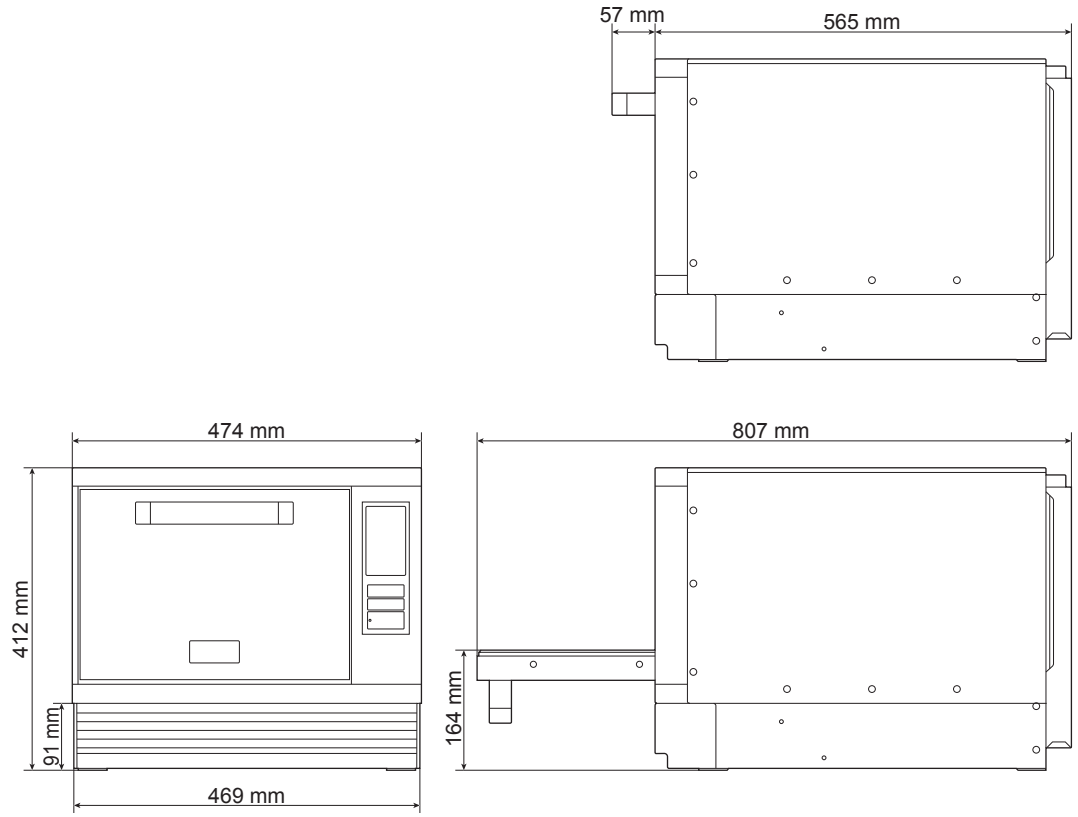
Comment supprimer les données du programme

① Suivez les étapes ① à ⑥ de la p.51.
② Cliquez sur “Effacement de données”.
③ L’écran de confirmation est affiché. Cliquez sur “Oui”. Les données du programme seront supprimées.

Spécifications

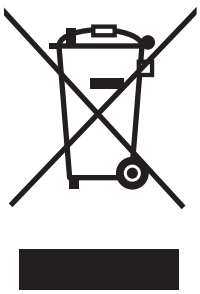
Source d'alimentation		De 230 à 240 V, 50 Hz, phase simple
Alimentation nécessaire		3600 W 15.8 A
Sortie de courant		16 A
Sortie	**Micro-ondes**	1050 W (IEC 60705)
	Convection	1465 W
	Grill	1915 W
Fréquence		2450 MHz
Plage de température de convection		180–280 °C
Plage de température de préchauffage		250 °C / 280°C (Par défaut) Peut être modifié entre 180 et 280 °C par incrément de 10°.
Poids net		38,3 kg (accessoires inclus)
Dimensions extérieures (W×D×H)		474 mm×565 mm×412 mm
Dimensions de la cavité (W×D×H)		270 mm×330 mm×110 mm

Les spécifications sont sujettes à des modifications sans préavis.



Informations sur l’élimination des déchets.

Informations pour les utilisateurs sur l’élimination des déchets d’équipements électriques et électroniques (ménages privés)



Ce symbole sur les produits et/ou les documents les accompagnant signifie que les produits électroniques et électriques utilisés ne doivent pas être mélangés avec les déchets ménagers généraux.
Pour un traitement, une récupération et un recyclage correct, veuillez apporter ces produits aux points de collectes, où ils seront acceptés gratuitement. Alternativement, dans certains pays vous avez la possibilité de retourner ces produits à votre détaillant local lors de l’achat d’un nouveau produit équivalent.
Éliminer ce produit correctement aidera à sauver des ressources précieuses et à empêcher des effets négatifs potentiels sur la santé humaine et l’environnement, qui pourraient être générés par un traitement inapproprié des déchets. Veuillez contacter vos autorités locales pour de plus amples détails concernant votre point de collecte assigné le plus proche.
Des pénalités peuvent être applicables pour une élimination incorrecte des déchets, conformément à la législation nationale.

Pour les utilisateurs commerciaux en Union européenne

Si vous souhaitez vous débarrasser d’équipements électrique et électronique, veuillez contacter votre réparateur ou votre fournisseur pour des informations supplémentaires.

Information sur l’élimination des déchets dans les autres pays hors de l’Union européenne

Ce symbole est valide uniquement dans l’Union européenne.
Si vous souhaitez vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter vos autorités locales ou votre réparateur et demandez-lui de vous informer de la méthode adéquate pour éliminer ce déchet.

Panasonic Corporation
Site web: http://www.panasonic.com

© Panasonic Corporation 2018

A05063G81BP
P0218-0
Imprimé en Allemagne