

Operating Instructions . . . Commercial High Speed Oven/Microwave Oven
(Original instructions)

Manuel d'utilisation . . . Four commercial à micro-ondes/convection haute vitesse
(Traduction des instructions d'origine)

Instrucciones de Funcionamiento . . . Horno de Alta Velocidad/Horno de Microondas Comercial
(Traducción de las instrucciones originales)

Model No.
Modèle
N.º de Modelo

NE-SCV3N



English

Français

Español

Thank you for purchasing this Panasonic product.

Please read these instructions completely before operating this oven and keep for future reference. Before using this product, **please pay extra attention to “IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS” (pages 4–7).**

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Panasonic.

Avant d'utiliser ce four, veuillez lire attentivement le manuel d'utilisation et conservez-le pour référence ultérieure. Avant d'utiliser ce produit, **veuillez porter une attention particulière aux « INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES » (pages 62–65).**

Muchas gracias por haber adquirido este producto de Panasonic.

Por favor, lea atentamente estas instrucciones antes de operar este horno y guárdelas para futuras consultas. Antes de usar este producto, **preste especial atención a las “INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD” (páginas 120–123).**

(For USA Only) / (Pour les États-Unis uniquement) / (Solo para EE. UU.)

For microwave oven safety reference, please visit the FDA's web page at:

Pour la référence de sécurité du four à micro-ondes, veuillez visiter la page Web de la FDA à l'adresse suivante :

Para consultar sobre la seguridad del horno de microondas, visite la página web de la FDA en:

<https://www.fda.gov/radiation-emittingproducts/resourcesforyourradiationemittingproducts/ucm252762.htm>

Scan the QR code to see it online. / Balayez les codes QR pour les lire en ligne / Escanee el código QR para verlo en línea.



Operating Instructions
Manuel d'utilisation
Instrucciones de Funcionamiento



Setting Support Tool
Outil d'assistance aux réglages
Herramienta de ayuda a la configuración



H05063K20AP

Contents

	Page
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	4
INSTALLATION	8
Parts of your Oven	12
Accessories	14
Care of your Oven	15
Connecting a USB Memory Stick	18
Connecting to your Personal Computer	19
Types of Container to Use	20
Cooking Modes	21
Cooking Chart	22
Preheating	24
Starting Preheating	24
Setting the Required temp. / Lowest cooking temp.	25
Cooling	26
Cooling the Oven Interior	26
Cooking	27
Cooking with a Saved Cooking Menu	27
Cook more	28
Creating a Cooking Menu and Registering in Memory	29
Cooking Menu Set-up Screen	29
Convection Cooking	30
Grill (Broil) Cooking	31
Convection-and-Grill (Broil) Cooking	32
Microwave Cooking	33
Convection-and-Microwave Cooking	34
Grill (Broil)-and-Microwave Cooking	35
Cooking in Steps	36
Editing a Cooking Menu	38
Deleting a Cooking Menu	38
Editing a Cooking Menu	39
Using the Assist Cooking Settings Feature	40
Backup and Restore with the USB Memory Stick	42
Backup to the USB Memory Stick	42
Performing a Restore from the USB Memory Stick	43
Various Settings	44
Tools	44
Regular Maintenance	52
Troubleshooting	53
Common Queries	54
When to Contact a Service Agent	55
Copyrights	56
Specifications	57
Panasonic High Speed Oven/Microwave Oven Limited Warranty (For USA Only) ..	58

Owner's Record

Model No. _____

Serial No. _____

The serial number of this product may be found on the side of the oven.

You should note the model number and the serial number of this oven in the space provided and retain this book as a permanent record of your purchase for future reference.

Date of Purchase _____

Dealer's Name _____

Dealer's Address _____

■ For USA Only

Service Information

To locate a convenient service agent, please visit our Web Site at:
<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

- | | |
|---|--|
| <p>(a) Do not attempt to operate this oven with the door open since open-door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks. Under normal conditions, the oven will not operate with the door open.</p> <p>(b) Do not place any object between the oven front face and the door, or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.</p> | <p>(c) Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the :</p> <p>(1) door (bent)</p> <p>(2) hinges and latches (broken or loosened)</p> <p>(3) door seals and sealing surfaces.</p> <p>(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.</p> |
|---|--|

TV / RADIO / WIRELESS EQUIPMENT INTERFERENCE

This product has been tested and found to comply with the limits for Microwave Oven, pursuant to Part 18 of the FCC Rules. This product can radiate radio frequency energy, which could cause interference to such products as radio, TV, baby monitor, cordless phone, Bluetooth®, wireless router, etc., which can be confirmed by turning this product off and on. If present, the user is encouraged to try to correct by taking one or more of the following countermeasures:

- (1) Increase the spacing distance between the microwave oven and other product receiving the interference.
- (2) If possible, use a properly installed receiver antenna and/or reorient the receiving antenna of the other product receiving the interference.
- (3) Plug the microwave oven into a different outlet from the other product receiving the interference.
- (4) Clean door and sealing surfaces of the oven. (See Care of your Oven)

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS



Your safety and the safety of others are very important.

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

This is the safety alert symbol. It is used to alert you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "DANGER", "WARNING" or "CAUTION". These words mean:

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

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

⚠ CAUTION You can be exposed to a potentially hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

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

Your oven is a cooking device and you should use as much care as you use with a stove or any other cooking device.

When using this electric appliance, basic safety precautions should be followed, including the following:

⚠ WARNING – To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Read and follow "**PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY,**" found on page 3.
3. This appliance must be grounded. Connect only to a properly grounded outlet. See "**GROUNDING INSTRUCTIONS**" found on page 8.
4. Install or locate this appliance only in accordance with the provided installation instructions found on page 8.
5. Do not cover, or block any openings on this appliance.
6. Do not store, or use this appliance outdoors. Do not use this product near water for example, near a kitchen sink, in a wet basement, or near a swimming pool, or similar locations.
7. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this appliance. This type of oven is specifically designed to heat, or cook food. It is not designed for industrial or laboratory use.
8. When cleaning surfaces of door and oven that come together on closing the door, use only mild, non-abrasive soaps or detergents applied with a sponge or soft cloth.
9. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. DO NOT operate this appliance if it has a damaged cord or plug, is not working properly, or has been damaged or dropped.
12. Do not immerse cord or plug in water.
13. Keep cord away from heated surfaces.
14. Do not let cord hang over edge of table or counter.
15. **SUITABLE FOR SERVICING ONLY WHEN DE-ENERGIZED.** This appliance should be serviced only by qualified service personnel. Contact the nearest authorized service facility for examination, repair or adjustment.
Do NOT remove the outer panel of the oven.

16. Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, closed glass jars) may explode and should not be heated in this oven.
17. To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - (a) Do not overcook food. Carefully attend appliance when paper, plastic, or other combustible materials are placed inside the oven to facilitate cooking.
 - (b) Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - (c) If materials inside the oven ignite, keep oven door closed, turn oven off, and disconnect the power cord, or shut off power at the fuse or circuit breaker panel.
 - (d) Do not use the cavity for storage purposes.
Do not leave paper products, cooking utensils, or food in the cavity when not in use.
18. Liquids, such as water, coffee, or tea are able to be overheated beyond the boiling point without appearing to be boiling due to surface tension of the liquid. Visible bubbling or boiling when the container is removed from the microwave oven is not always present. **THIS COULD RESULT IN VERY HOT LIQUIDS SUDDENLY BOILING OVER WHEN THE CONTAINER IS DISTURBED OR A UTENSIL IS INSERTED INTO THE LIQUID.** To reduce the risk of injury to persons:
 - (a) Do not overheat the liquid.
 - (b) Stir the liquid both before and halfway through heating it.
 - (c) Do not use straight-sided containers with narrow necks.
 - (d) After heating, allow the container to stand in the oven for a short time before removing the container.
 - (e) Use extreme care when inserting a spoon or other utensil into the container.
19. Only a combination of same models are allowed when stacking.
20. The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
21. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
22. Floor at adjacent to the oven may be slippery, care should be taken.
23. Do not overturn or drop this oven or accessories. Doing so may cause injury, electric shock, or microwave leakage.
24. Do not use the oven near an automatically controlled device such as an automatic door or a fire alarm when you are using this oven via wireless LAN repeater.
Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, can affect an automatically controlled device, leading to malfunction that can cause an accident.
25. Do not use the oven in a hospital or near electrical medical devices when you are using this oven via wireless LAN repeater.
Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, can affect an electrical medical device, leading to malfunction that can cause an accident.
26. Persons fitted with a pacemaker should keep the pacemaker at least 15 cm away from the wireless LAN repeater when you are using this oven via wireless LAN repeater.
Electromagnetic waves, originating from a wireless LAN, for example, may affect the pacemaker's operation.
27. This appliance shall not be placed or installed where the public has access.
28. **HOT CONTENTS CAN CAUSE SEVERE BURNS. DO NOT ALLOW CHILDREN TO USE THE MICROWAVE.** Use caution when removing hot items.
29. Oversized foods or oversized metal utensils should not be inserted in a microwave oven as they may create a fire or risk of electric shock.
30. Do not clean with metal scouring pads. Pieces can burn off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

⚠ CAUTION

1. In order to maintain the high quality of the magnetron tubes and other components, you are requested not to turn the oven on without food inside.
2. Do not dry clothes in the oven since there is a possibility of the clothes burning if left in the oven for too long of a time.
3. The oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
4. Do NOT use newspapers or paper bags for cooking.
5. Do NOT hit or strike the control panel. Damage to controls may occur.
6. Accessible parts may become hot during use.
7. Take caution when removing the hot accessories after cooking. It may cause burn. Use oven gloves.
8. Do not store flammable materials next to, on top of, or in the oven. It could be a fire hazard.
9. Do not attempt to deep fat fry in your oven.
10. The oven should not be cleaned with a water jet.
11. The oven should not be cleaned with a steam cleaner.
12. Electromagnetic fields can present a possible danger. It is recommended that people using a heart pacemaker avoid proximity to these fields.
13. When the oven is not in use, it is recommended that items are removed.
If left inside and the switch is accidentally activated, there is potential for damage to occur.
14. Do not heat with oil from the leftover food or the food left in the accessories in the oven cavity.
Doing so may generate sparks and cause fire or smoking.
15. It is recommended to use personal protection equipment in case of spreading hot food stuff.
16. Exterior oven surfaces, including air vents on the cabinet and the oven door will get hot during use.
Take care when opening or closing door and when inserting or removing food and accessories.
There are heaters situated in the top and back of the oven.
After use, the roof, walls and floor will be very hot.
17. Take caution when rapidly cooling the hot accessories after cooking. It may cause burn with steam or airborne droplets. It may also cause injury by the accessories breaking.
18. It is essential reheated food is served "piping hot". Always check before serving and if in doubt return food to oven for further heating.
All temperatures provided are for guidance only. Local legislation of food temperature requirements should be applied, to ensure a safe temperature has been reached before serving any food.
19. The standing time is essential for foods cooked or reheated by CONVECTION-AND-MICROWAVE, or GRILL (BROIL)-AND-MICROWAVE. During the standing time, heat will continue to conduct to the center to cook the food completely.
The denser the food, the longer the standing time. Reheated foods also require a standing time.
20. When the oven has finished operating, the fan motor will continue to rotate in order to cool the electric components. This is normal, and food can still be removed from the oven during this cooling period. Do not remove the plug or turn off the breaker.
21. Disconnect the power cord from the wall outlet before installation and be sure the oven cavity is empty. It may cause electric shock or injury.
22. The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

USING YOUR OVEN

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

WHEN THE HEATER IS TURNED ON FOR THE FIRST TIME

You may detect smoke or a harsh odor. This is normal and is caused by the burning off of the oil that is used to protect the oven cavity.

You may prefer to perform a blank baking as described below if you find this unpleasant;

1. Place the supplied cooking plate into the oven. (p.14)
2. Preheat the oven at 525°F (280°C) for 20 minutes. (p.24)

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

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Certification

cCSAus, NSF / ANSI 4, FCC Part 18, ICES-001, and UL197/NFPA96 [using EPA202 test method for ventless operation].

IF BOTTOM PLATE BREAKS or CRACKS, or THERE IS SPARKING IN THE CAVITY WHILE HEATING FOOD, DO NOT CONTINUE TO USE OVEN AND CONTACT AUTHORIZED SERVICE AGENCY IMMEDIATELY!!

**To locate a convenient service agent, please visit our Web Site at:
<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen> (For USA only)
www.panasonic.ca/english/support (For Canada only)**

SUITABLE FOR SERVICING ONLY WHEN DE-ENERGIZED.

During service and/or replacement of parts, the oven should be disconnected from the power supply. Once the plug is removed, it should remain visible to the service operator to avoid inadvertent reconnection.

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

INSTALLATION

EXAMINE YOUR OVEN

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

GROUNDING

When an outlet is not grounded, it is the personal responsibility and obligation of the customer to have it replaced with a properly grounded outlet.

VOLTAGE AND POWER WARNING

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

PLACEMENT OF THE OVEN

Locate the oven on a smooth, flat, and stable surface.

There should be no gap between the table surface and the bottom of the oven. Do not place the oven in a hot or damp area, e.g. near a stove, sink, or directly above heat lamps on a serving line. Free airflow around the oven is important. There is a possibility of a small amount of interference with weak broadcast signals if the oven is too close to a radio or TV.

GROUNDING INSTRUCTIONS

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

⚠ WARNING – Improper use of the grounding can result in a risk of electric shock.

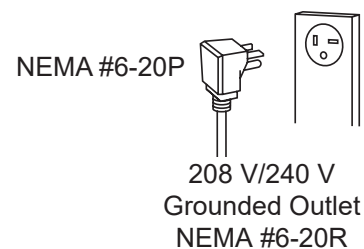
Consult a qualified electrician or serviceman if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.


If it is necessary to use an extension cord, use only a 3-wire extension cord that has a 3-blade grounding plug, and a 3-slot receptacle that will accept the plug on the appliance. The marked rating of the extension cord shall be equal to or greater than the electrical rating of the appliance.

WIRING REQUIREMENTS

No other appliance should share the circuit with the oven. If it does, the branch circuit fuse may overload and either cause the oven to produce lower power output or blow the fuse.

1. This oven must be on a separate, 60 Hz GROUNDED CIRCUIT – minimum 20 amps.
2. The ovens are built to operate on 2 different voltages (240 V or 208 V).

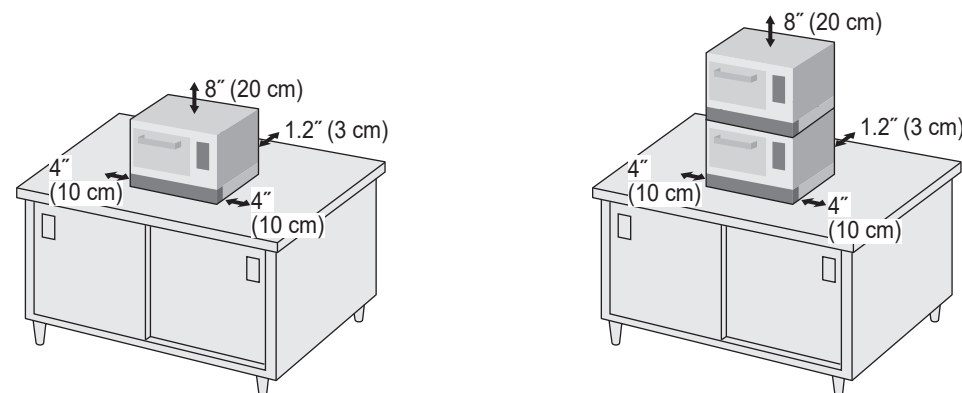


 An external equipotential bonding conductor is provided at the back side of the oven and it is marked by this symbol.

PLEASE READ THE FOLLOWING CAUTIONS BEFORE USING THIS OVEN

Failure to follow these instructions and properly maintain this unit may lead to premature failure of the microwave and may void the warranty.

- The oven is free standing type and shall not be placed in a cabinet. Do not operate the oven when the room temperature is higher than 104°F (40°C) and/or the humidity is more than 85 %.
- Only a combination of same models are allowed when stacking. (p.10) Not doing so may result in danger of burns. Oven must be placed for easy access to control panel and door, as well as to disconnect power or shut off power by fuse or circuit breaker.



⚠ CAUTION

Disconnect the power cord from the wall outlet before installation and be sure the oven cavity is empty.

It may cause electric shock or injury.

- Do not slam door shut or pull down on the door as this may damage the door latch mechanism and/or hinges and render the microwave inoperative.
- Before use, the user should check that utensils are suitable for use in the oven. See page 20.
- Do not use metalware, ceramics trimmed with gold or silver, or any container with a metal content when cooking with the microwave.
- If the oven is being placed near other products, ensure that there is the space shown above and a divider must exist between the oven and other products. The height of the divider must be greater than or equal to 24" (61 cm), or for stacking, greater than or equal to 40" (102 cm). Do not place a fryer near the oven.

Ventilation

The NE-SCV3N Oven has been certified by CSA Group for ventless operation in accordance with UL197 and NFPA 96.

The test was conducted according to the EPA method 202 test.

Installation, use, and maintenance are to be in accordance with the Standard for Ventilation Control and Fire Protection of Commercial Cooking Operations, NFPA 96.

Do not cook food items such as fatty raw meats or foods containing low quality animal fats without proper ventilation. Consult NFPA 96 and local codes to ensure compliance with ventilation requirements. Failure to comply may void warranty and cause damages or injuries not covered by the manufacturer.

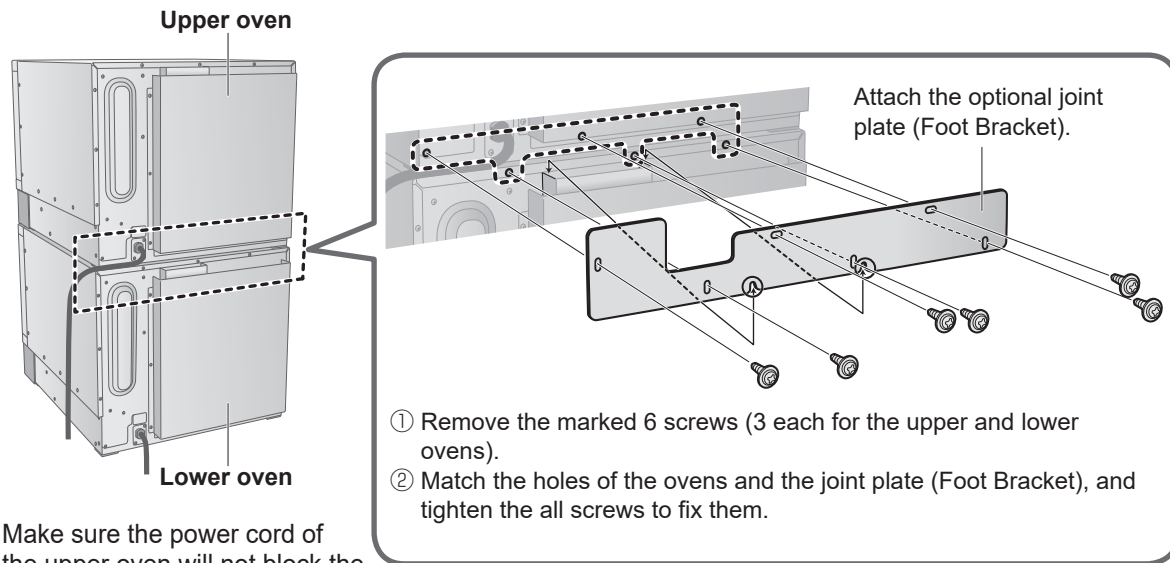
To ensure continued compliance with all health, building, and fire codes, you are required to maintain clean and sanitary conditions around your oven at all times.

INSTALLATION

Memo

Instruction for Stacking

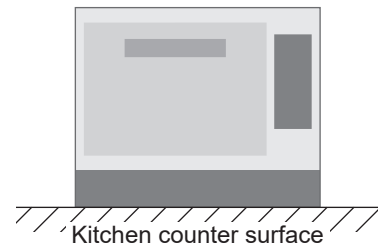
Oven can be stacked up to two ovens by fixing with the Panasonic joint plate. The joint plate is an optional item. Contact the dealer or a service agent. (p.3)
Request the installation to an electric constructor. (The construction cost is not included in the price of the oven.)



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

Installation on the kitchen counter

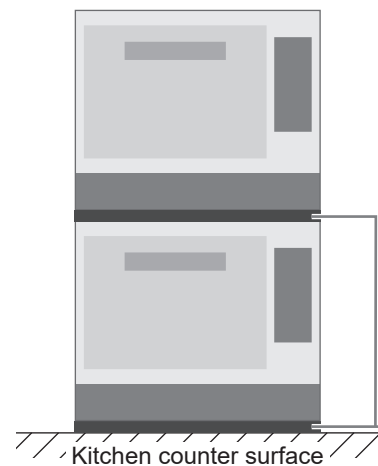
For single installation



You can put the oven on the kitchen counter.

To clean underneath the oven, please see page 17.

For stacking



Silicone Sealant

When oven is stacked, its base must be sealed in accordance with NSF Standards as per the following instructions.

1. Oven should be located on a level counter top surface. Complete the electrical connections.
2. Thoroughly clean and sanitize the oven bottom perimeter and the counter top area around the oven perimeter.
3. Remove the Air Filter from the front of the oven before applying high temp. silicone.
4. Lay generous bead of high temp. silicone seal around the entire perimeter of the base of each oven unit.
5. Smooth the silicone seal into the crevice with finger or tool to provide a cover seal.

Parts of your Oven

Front

Upper Heater

Door Handle

Door

Opening this while cooking will stop the operation.

Intake Vent

Drip Tray

Collects food residues and water.

Notes

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

Back

LAN Cable Port

When using the LAN cable port, remove the cover.

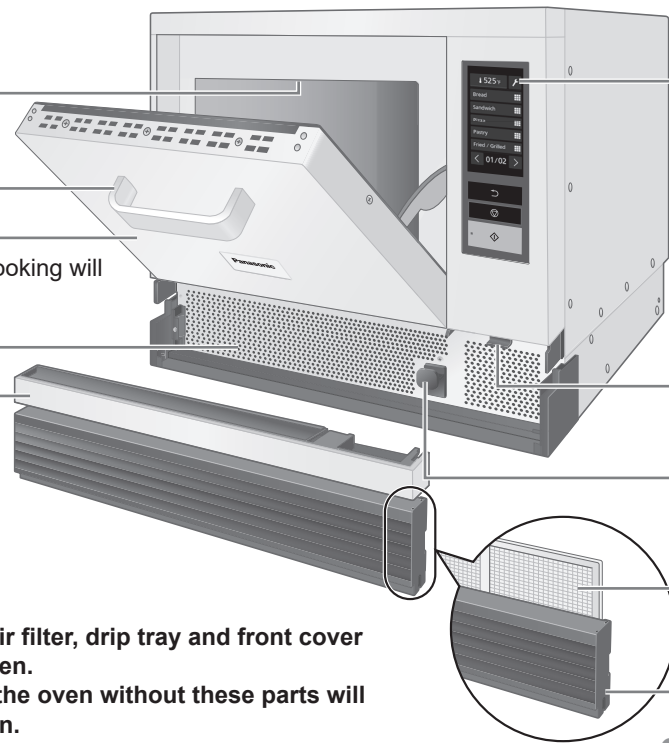
Power Supply Plug

Power Supply Cord

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

GROUNDING

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



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

USB Memory Port (p.18)

Oil Tray (p.16)

Collects oil from inside the oven.

Air Filter

It is set inside the front cover.

Front Cover

● How to remove the front cover, drip tray, air filter and oil tray. (p.17)

Exhaust Vent

Catalytic converter

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

● The catalyst reaction will lower when the cooking temperature is low [approximately 475°F (250°C) or lower].

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

Control Panel (home screen)

Preheating Setting

● “Preheat temp.” (p.25) and “Cooling” (p.26) are available.

Preheating State

Indication Bar (p.24)

● Displays the progress of the preheating.

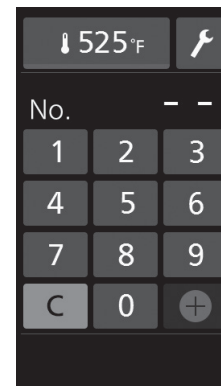
Touch Screen (display)

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

Stop/Reset Pad

● Press once to temporarily stop the cooking process. To resume cooking, press the Start pad.
● Press twice to clear your instructions (returns to the home screen) or cancel cooking.

The home screen during “Menu number select” “Home setting” (p.49)



Tools (pp.44–51)

Menu List

● You can switch between the picture list screen and the menu number select screen. (p.49)

Back Pad

● Returns to the previous control screen so that settings can be changed.
● Unavailable after cooking has started

Start Pad

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

Lamp

● When the power plug is inserted, the lamp flashes, but this is not a malfunction.

Display Off Function

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

Notes

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

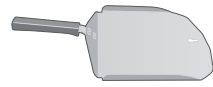
Accessories

- To purchase accessories, please contact the dealer or a service agent. (p.3)
- Take care when handling the cooking plate as it is breakable. If it is damaged, stop using it and contact the dealer or a service agent.

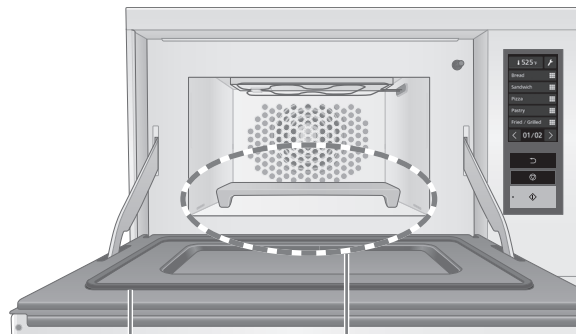


Cooking Plate

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



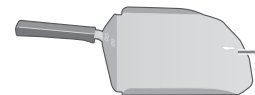
Paddle



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



Cooking Plate



Paddle

Use when removing foods.

Do not maintain contact with acidic or alkaline foods for a long time.

CAUTION

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

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

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

● Illustrations may differ from the actual items.

Care of your Oven

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

- This oven requires regular maintenance. (p.52)

WARNING

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

Notes

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

Before Cleaning

- When the oven cavity is hot, cool down the oven cavity. (p.26)
- Soak Cooking Plate.
• Remove the Cooking Plate and place it in a bowl of hot, soapy water to soak.

Clean these parts Every Day.

Oven Cavity • Door Inner Side • Door Seal

Wipe with a damp cloth

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

If the stains are bad, wipe away with a cloth soaked in a neutral kitchen detergent.

- If left in a stained condition, the stain becomes difficult to remove, so that the food scraps burn, and the smell of the food persists.
- Take good care in particular of the area where the main unit and door contact and the surroundings.

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

Outer Areas

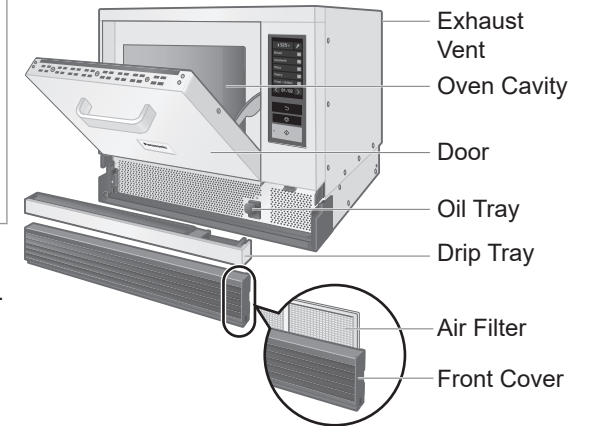
Wipe with a damp cloth

Wipe away oil and food stains immediately.

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

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

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



Care of your Oven

■Cooking Plate • Paddle

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

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

- Do not wash the equipment in a dishwasher.

- **If you are concerned about bad oil stains or the like**

Use alkaline detergent. When using alkaline detergent, use after thoroughly reading the detergent's usage cautions. After performing the maintenance, make sure you wipe the equipment with a damp cloth so no detergent remains.

However, you cannot use this on the inside of the door as the resin parts will deteriorate. If by chance the detergent should get on the resin parts, wipe them with a damp cloth immediately.

Disassemble and clean this part Every Day.

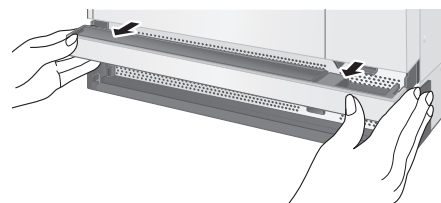
■Drip Tray

Wipe with a damp cloth



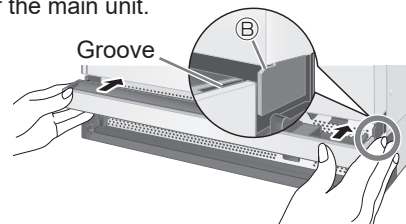
- **Removing**

Pull the drip tray toward you to remove it.



- **Attaching**

Install the drip tray so that its groove slots into part ② of the main unit.

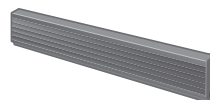


Disassemble and clean these parts Once a Week.

- Do not wash the equipment in a dishwasher.

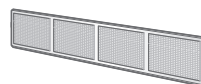
■Front Cover

Wipe with a damp cloth



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

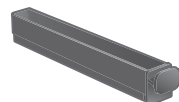
■Air Filter



Dry after washing with water

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

■Oil Tray



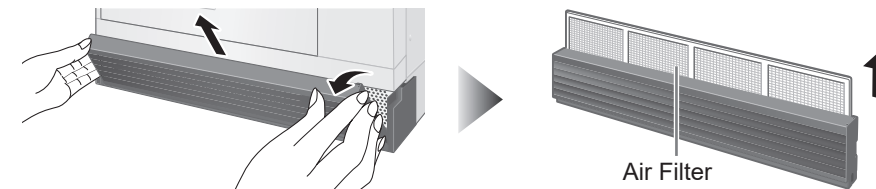
Wipe away oil stains with a soft cloth or paper towel

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

Front Cover/Air Filter

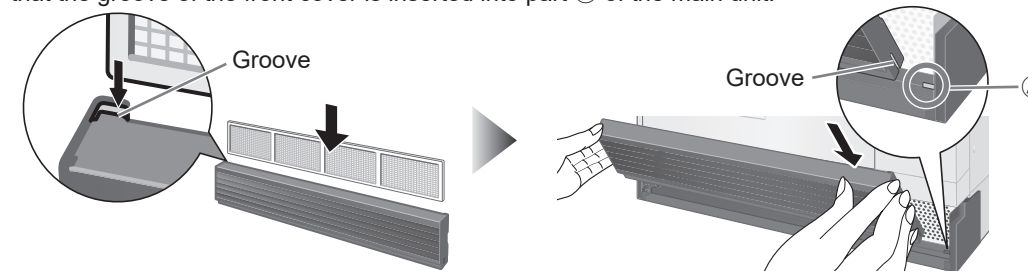
- **Removing**

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



- **Attaching**

Insert the air filter into the groove of the front cover, and after firmly inserting it all the way in, install it so that the groove of the front cover is inserted into part ① of the main unit.



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

Oil Tray

- **Removing**

Remove the front cover first, and take out the oil tray.

- **Attaching**

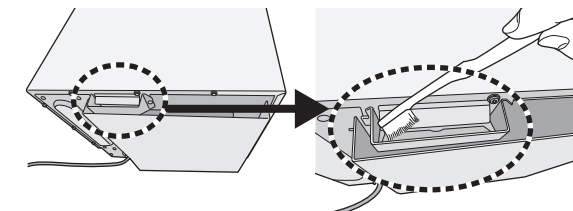
Follow the reverse procedure to install the oil tray.



Clean this part once a month.

■Exhaust Vent

Clean the rear exhaust vent with a toothbrush and a towel



■Kitchen counter surface

For single Installation

- Wait until it cools down. Please see p.26 if the oven is hot.

- **Remove the Air Filter from the Oven.**

- **Remove all the accessories from the oven cavity.**

When removing all the accessories or when cooling it down by Cool Down Operation. (p.26) Please be careful because it may still be hot.

- **You can move the Oven.**

Move the Oven to other location and wipe it on the kitchen counter. Please be careful when moving the oven because it may be very heavy. We recommend it to be moved by two people.

For stacking

Please contact the dealer or an authorized service center according to the situation of the kitchen. Please seal it with Silicone Sealant after service as described in p.10.

Connecting a USB Memory Stick

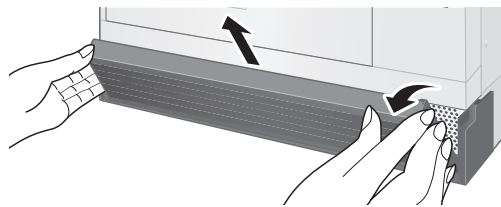
- Use a Type-A USB memory stick compliant with USB 2.0 or later and formatted with FAT32.
- No USB memory stick is included as an accessory. Use a commercially available USB memory stick.
- We do not guarantee the behaviour of all commercially available USB memory sticks.

How to Insert and Remove

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

How to Insert

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

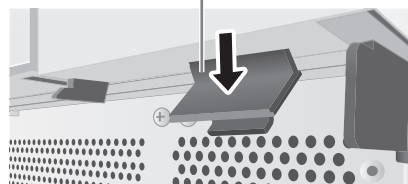


- 2 Pull the drip tray toward you to remove it

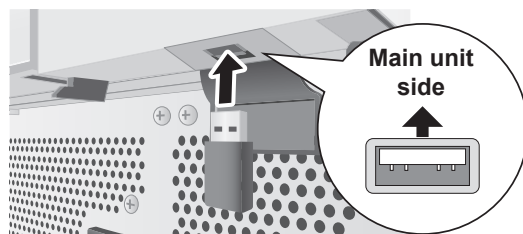


- 3 Pull down the USB memory port cover to open it

USB Memory Port Cover

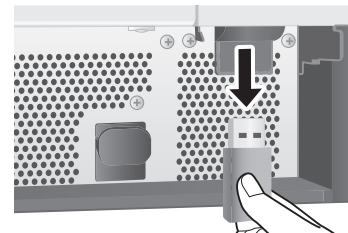


- 4 Insert the USB memory stick
Be careful about the orientation of the USB memory stick and insert it.



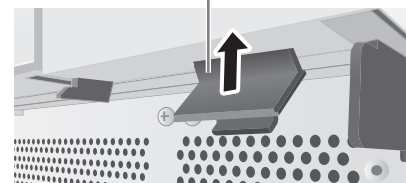
How to Remove

- 1 Remove the USB memory stick

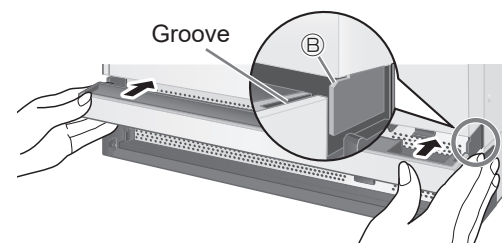


- 2 Close the USB memory port cover

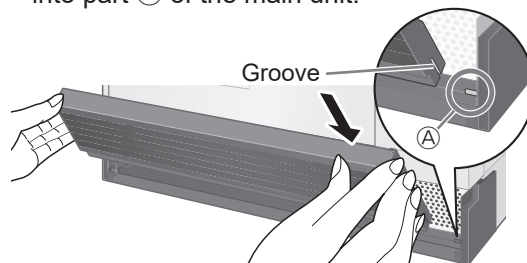
USB Memory Port Cover



- 3 Attach the drip tray
Install the drip tray so that its groove slots into part ② of the main unit.



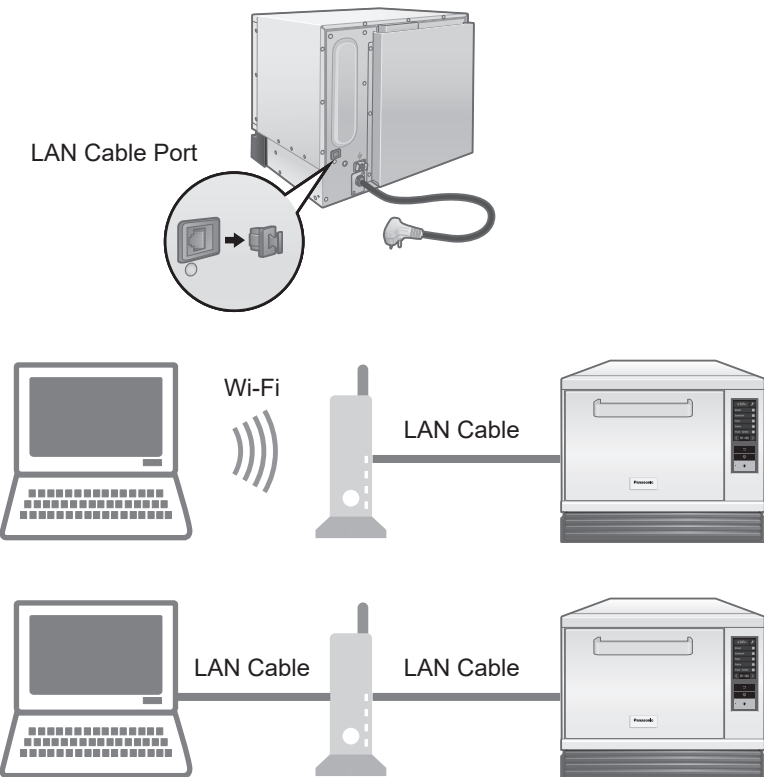
- 4 Attach the front cover
Install the front cover so that its groove slots into part ① of the main unit.



Connecting to your Personal Computer

Connecting to your personal computer enables you to read into the main unit the menu list and the device settings created with the setting support tool, or send the device's menu list to the setting support tool.

When sending or reading in data, connect the device and router with a LAN cable.



When Connecting to a Network

- Depending on the surrounding environment, use a heatproof cable for the LAN cable. In addition, be careful to lay it so that it does not come into contact with the hot parts of the main unit.
- To guarantee normal operation, use Microsoft Windows® 11 or later as the OS for the personal computer. (as of December 2025)
- The network connection settings vary depending on the environment used.
- When configuring the IP address and DNS settings for the network connection, refer to **Network settings** (p.51).
- If a communication error occurs or a stable connection cannot be achieved, re-configure the settings according to prompts such as the messages displayed by the setting support tool.
- Microsoft Windows is a registered trademark of the US Microsoft Corporation in the US and other countries.

Setting support tool

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

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

The tool can be installed from the following website.

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

Types of Container to Use

CONVECTION-AND-MICROWAVE/ GRILL (BROIL)-AND-MICROWAVE/MICROWAVE

As these programs use microwaves and heat [CONVECTION or GRILL (BROIL)], you must choose the container carefully.

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

DO NOT USE:

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

CONVECTION/GRILL (BROIL)/CONVECTION-AND-GRILL (BROIL)

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

DO NOT USE:

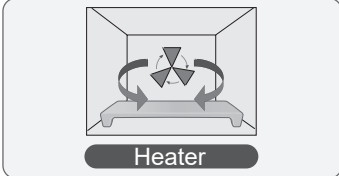
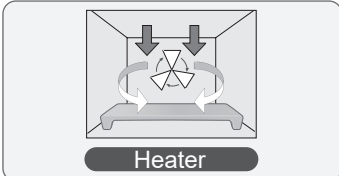
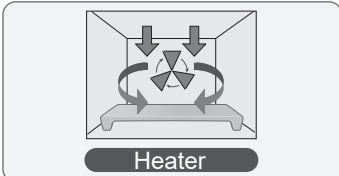
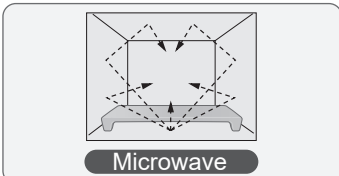
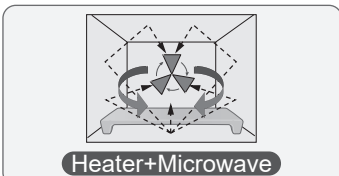
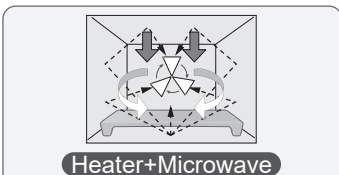
Plastics, Cling film, Silicon, Lacquerware, Glass without heat resistance, Paper, Wood, Wicker

● Silicon containers specified for use with the grill (broil) can be used with convection.

Please use the container at or below the heatproof temperature stated on it.

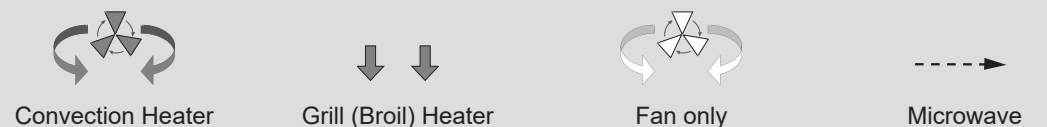
● Please observe the heatproof temperature described in the package when using heat-resistant cooking sheet or parchment paper, etc.

Cooking Modes

Cooking Modes	How it works
Convection  Heater	A convection heater (circulation fan heater) circulates heat throughout the oven cavity and cooks food fully while controlling the set temperature. (p.30)
Grill (Broil)  Heater	A grill (broil) heater provides heat and a circulation fan operates to distribute the heat throughout the oven cavity. Every surface of the food is well-cooked. (p.31)
Convection-and-Grill (Broil)  Heater	Both convection heater (circulation fan heater) and grill (broil) heater circulate heat in the oven cavity while controlling the temperature. Cooks the food throughout while browning on the surface. (p.32)
Microwave  Microwave	● You can set microwave-only cooking at Step 2 or Step 3 only of Cooking in Steps. Applies microwaves to the food causing the molecules in the food to strongly collide and give rise to heating by friction. As a result, the food is heated about the same on the surface and inside. (p.33)
Convection-and-Microwave  Heater+Microwave	Combined cooking with convection heater (circulation fan heater) and microwave. A convection heater circulates heat throughout the oven cavity with controlling the set temperature while the microwave heats the food fully. The cooking time is reduced. (p.34)
Grill (Broil)-and-Microwave  Heater+Microwave	Combined cooking with grill (broil) heater and microwave. A grill (broil) heater adds heat while a microwave heats the food, and additionally a circulation fan operates to give the entire surface a crisp finish. The cooking time is reduced. (p.35)

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

About the arrows in the illustration



Cooking Chart

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

- This oven is designed for reheating already cooked foods.
- Panasonic Corporation makes no warranties of any kind, either express or implied, including but not limited to warranties of merchantability, fitness for a particular purpose, of title, or of non-infringement of third party rights. Use of the product by a user is at the user's risk. All cooking settings are for guidance only and should be altered depending on the initial state, temperature, moisture and type of food. Depending on the characteristics of the food, cooking times and power levels may need to be adjusted. Prior to service of food ensure it has reached a safe temperature. Oil from the food may cause failure.
- Insert the cooking plate included as an accessory in the oven interior from when preheating is performed.
- If the fan speed is high, foods on the surface may be scattered. In this case, please lower the fan speed.
- Refer to "Accessories" (p.14) for details on how to use the accessories before cooking.

Reheat

Category	No.	Menu	Start Temp.	Quantity (Weight)	Preheat Temp.	Program						Total Time
						Step	Conv	Grill (Broil)	Fan	MW	Time	
Bread	000	Toast 1pc	Room temp.	1 slice (1.6 oz/45 g)	525°F (280°C)	1	OFF	HIGH	100%	OFF	30 sec	30 sec
	001	Toast 2pc	Room temp.	2 slices (3.2 oz/90 g)	525°F (280°C)	1	OFF	HIGH	100%	OFF	35 sec	35 sec
	002	Croissant 1pc	Room temp.	1 piece (1.4 oz/40 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF	80%	900 W	15 sec	20 sec
						2	525°F (280°C)	LOW	90%	OFF	5 sec	
	003	Croissant 2pc	Room temp.	2 pieces (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF	80%	900 W	26 sec	30 sec
						2	525°F (280°C)	LOW	90%	OFF	4 sec	
	004	Bagel 1pc	Room temp.	1 piece (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF	HIGH	100%	300 W	30 sec	35 sec
2						OFF	HIGH	100%	OFF	5 sec		
005	Bagel 2pc	Room temp.	2 pieces (5.6 oz/160 g)	525°F (280°C)	1	OFF	HIGH	80%	300 W	35 sec	45 sec	
					2	OFF	HIGH	80%	OFF	10 sec		
006	Waffle	Room temp.	1 piece (2.5 oz/70 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	1050 W	25 sec	25 sec	
007	Pain au choco	Room temp.	1 piece (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF	30%	1200 W	25 sec	25 sec	
Sandwich	008	Ham & cheese	Chilled	1 piece (4.2 oz/120 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	100%	1200 W	30 sec	35 sec
						2	525°F (280°C)	HIGH	100%	OFF	5 sec	
	009	Chicken SUB	Chilled	1 piece (5.6 oz/160 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	100%	1200 W	35 sec	40 sec
2	525°F (280°C)	HIGH	100%	OFF	5 sec							
010	Toastie	Chilled	1 piece (6 oz/170 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	90%	1200 W	35 sec	35 sec	
011	Wrap	Chilled	1 piece (4.6 oz/130 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	80%	1200 W	35 sec	35 sec	
Pizza	012	Pizza CHL	Chilled	1 piece (7.1 oz/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	80%	1200 W	40 sec	1 min
						2	OFF	HIGH	80%	OFF	20 sec	
	013	Pizza FRZ	Frozen	1 piece (7.1 oz/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	1200 W	1 min	1 min 20 sec
						2	OFF	HIGH	50%	500 W	20 sec	
014	Pepperoni CHL	Chilled	1 piece (7.1 oz/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	900 W	45 sec	1 min 25 sec	
					2	OFF	HIGH	60%	OFF	40 sec		
015	Pepperoni FRZ	Frozen	1 piece (7.1 oz/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	1200 W	1 min	1 min 45 sec	
					2	OFF	HIGH	30%	600 W	45 sec		

Category	No.	Menu	Start Temp.	Quantity (Weight)	Preheat Temp.	Program						Total Time
						Step	Conv	Grill (Broil)	Fan	MW	Time	
Pastry	016	Scone	Chilled	1 piece (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF	HIGH	90%	900 W	20 sec	20 sec
	017	Muffin	Chilled	1 piece (2.1 oz/60 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF	30%	1200 W	15 sec	20 sec
						2	OFF	HIGH	100%	OFF	5 sec	
	018	Brownie	Chilled	1 piece (2.5 oz/70 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF	30%	1200 W	20 sec	20 sec
019	Apple pie	Chilled	1 piece (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	750 W	35 sec	40 sec	
					2	525°F (280°C)	LOW	70%	OFF	5 sec		
Fried/ Broiled	020	Broiled chicken	Frozen	1 piece (4.2 oz/120 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	1200 W	1 min 40 sec	2 min 20 sec
						2	525°F (280°C)	HIGH	60%	OFF	40 sec	
	021	Fried chicken	Frozen	1 piece (3.9 oz/110 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	50%	1200 W	1 min	1 min 40 sec
						2	525°F (280°C)	OFF	30%	600 W	40 sec	
	022	Fried fish stick	Frozen	1 piece (2.1 oz/60 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	100%	1200 W	30 sec	1 min 10 sec
						2	525°F (280°C)	HIGH	50%	OFF	40 sec	
	023	French fries	Frozen	7.1 oz/200 g	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF	100%	900 W	1 min 30 sec	1 min 45 sec
2						525°F (280°C)	OFF	100%	OFF	15 sec		
024	Onion rings	Frozen	5.3 oz/150 g	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	100%	1200 W	40 sec	1 min 30 sec	
					2	525°F (280°C)	HIGH	30%	OFF	50 sec		
025	Hash brown	Frozen	1 piece (2.1 oz/60 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	100%	1200 W	40 sec	1 min 10 sec	
					2	525°F (280°C)	HIGH	70%	OFF	30 sec		
Pasta bake	026	Pasta bake CHL	Chilled	1 piece (7.8 oz/220 g)	525°F (280°C)	1	475°F (250°C)	OFF	90%	900 W	1 min 20 sec	2 min
						2	475°F (250°C)	OFF	90%	600 W	40 sec	
027	Pasta bake FRZ	Frozen	1 piece (7.8 oz/220 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF	30%	1200 W	2 min	2 min 40 sec	
					2	OFF	HIGH	80%	600 W	40 sec		
Others	028	Quiche	Chilled	1 piece (3.9 oz/110 g)	525°F (280°C)	1	OFF	LOW	90%	1050 W	30 sec	35 sec
						2	OFF	LOW	90%	OFF	5 sec	
	029	Meat pie	Chilled	1 piece (5.3 oz/150 g)	525°F (280°C)	1	475°F (250°C)	OFF	50%	1200 W	1 min	1 min 5 sec
2						OFF	HIGH	100%	OFF	5 sec		
030	Hot dog	Chilled	1 piece (2.8 oz/80 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF	50%	1050 W	25 sec	25 sec	

WARNING

Do not over-heat food.

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

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

CAUTION

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

There is a danger of fire or smoke.

When using a cooking sheet or similar:

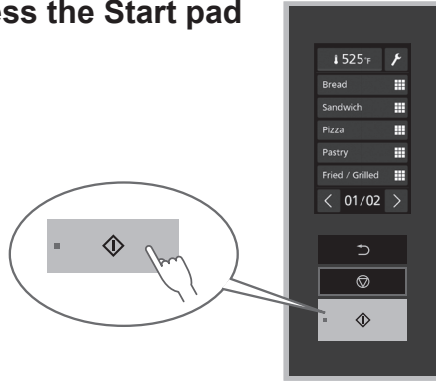
- Observe the heatproof temperature stated on the package.
- Use a sheet size that matches the quantity of the food.
- Take care that the sheet does not touch the upper surface of the oven interior.

Preheating

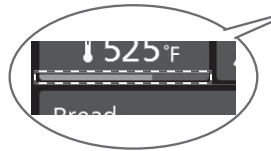
Starting Preheating

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

1 Press the Start pad



2 Start preheating

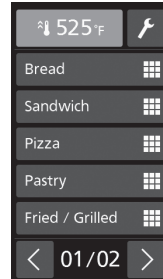


- During preheating, the preheating state indication bar displays the progress of the preheating. (When the preheating state indication bar reaches the right edge and the preheating temperature display lights up, the preheating is complete.)

- If the door is opened or closed during preheating, the preheating stops.
- After closing the door, the preheating re-starts automatically after approximately 10 seconds. If it does not re-start, press the Start pad.

3 Preheating has been completed

- Approximate preheating time; 525°F (280°C): 7 min.



- The default setting is that the beep sounds after preheating is complete.
- If the door is left open after the preheating is complete, you will be notified by a beep sounding.
- You can turn off the beep.
 - “To select ON or OFF for the preheated beep” (p.48)
 - “To select ON or OFF for the door alarm” (p.48)
- After the preheating is complete, if the oven interior temperature falls below the lowest cooking temperature, the preheating automatically re-starts, and the oven interior temperature is maintained at the set preheating temperature. If no operation is performed for 4 hours after the preheating is complete, the preheating is not re-started, and the screen enters the display off state.
- If the door is left open for 1 minute or longer after the preheating is complete, the preheating will not re-start even if the door is closed. Press the Start pad.

■ To cancel preheating

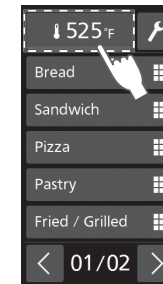
Press the Stop/Reset pad once.

Setting the Required temp. / Lowest cooking temp.*

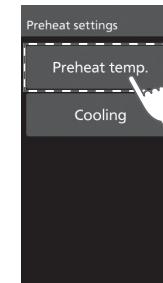
The temperature of the preheating performed before cooking and the temperature at which the cooking can start are set.

[ex.: Required temp. 525°F (280°C), Lowest cooking temp. 475°F (250°C)]

1 Tap the preheating setting (525°F)



2 Select Preheat temp.



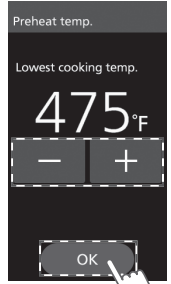
3 Set the required temperature, and tap OK

- From 350°F (180°C) to 525°F (280°C)
[Default setting: 525°F (280°C)]



4 Set the lowest cooking temperature*, and tap OK

- From 350°F (180°C) to 525°F (280°C)
[Default setting: 475°F (250°C)]
- After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the home screen.



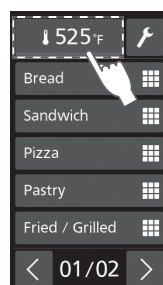
* Cooking can be started before the preheating is complete by setting the lowest cooking temperature below the required temperature. If the lowest cooking temperature is set to a low temperature, it may affect the results of the cooking.

Cooling

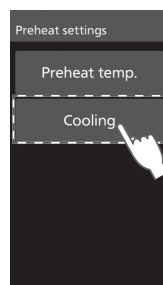
Cooling the Oven Interior

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

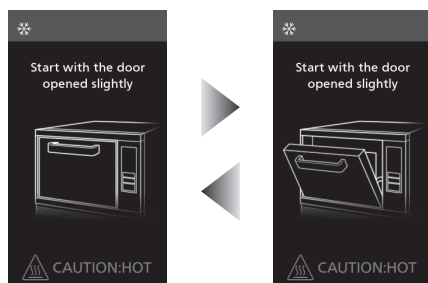
1 Tap the preheating setting (525°F)



2 Select Cooling



3 Open the door a little, and start

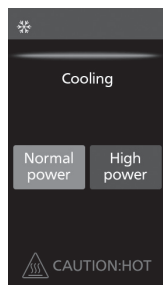


- Open the door slightly to lock it in place. (Keep your face away.)

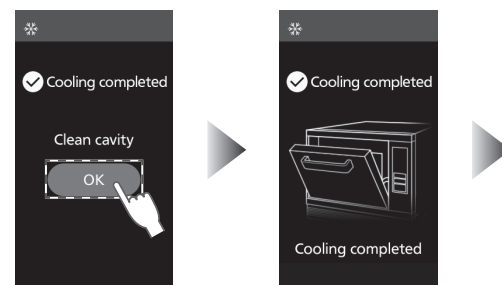


4 Starting cooling

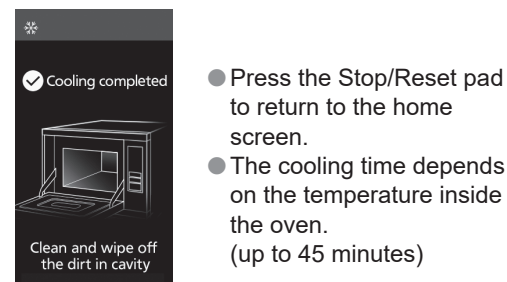
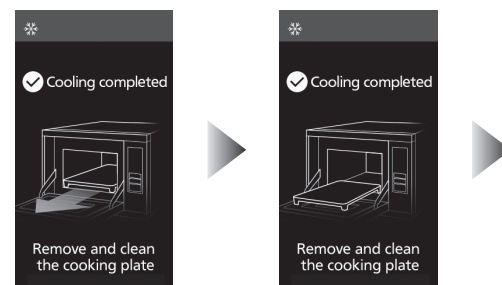
- While cooling, the cooling mode can be switched between **Normal power** and **High power**.



5 Tap OK



- This screen is only displayed when the “Call for cavity cleaning” is “ON”. (p.50) (Default setting: ON)



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

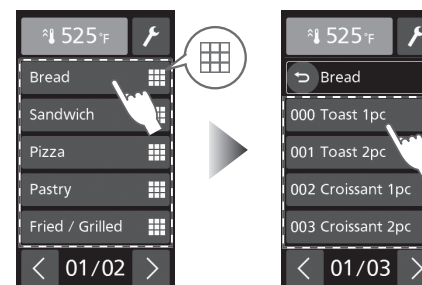
CAUTION
Take care of hot air when opening the door.

Cooking

Cooking with a Saved Cooking Menu

Select a cooking menu from the menu list, and start cooking. Perform preheating before starting cooking. (p.24)

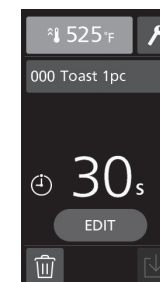
1 After the preheating is complete, select a cooking menu from the menu list



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

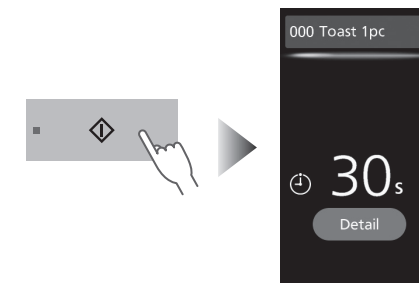
2 Check the menu's cooking settings

- You can check and edit the menu's cooking settings with **EDIT**. (p.39)
- You can delete the menu with . (p.38)



Put the food into the oven and close the door

3 Press the Start pad (Cooking will start.)



- After starting cooking, the current step's cooking settings can be checked with **Detail**. “Cooking Menu Set-up Screen” (p.29)

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

Notes

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

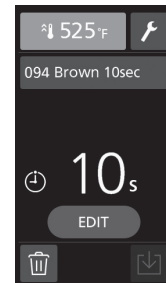
- Connecting to your personal computer (p.19)
- Creating a cooking menu (pp.29–37)
- Editing a cooking menu (pp.38–40)
- Using a USB memory stick (p.42)

Cooking

Cook more

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

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



Put the food into the oven and close the door

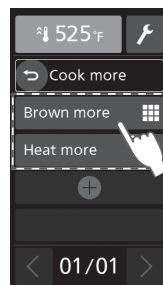
- Select **Brown more** or **Heat more**

Brown more:

heat with the grill (broil) set to high and the fan speed at 100%.

Heat more:

heat with the convection at 525°F (280°C), the microwave at 600 W, and the fan speed at 30%.



- Press the Start pad (Cooking will start.)

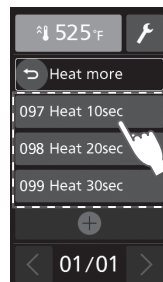
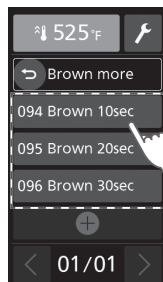


- After starting cooking, the current step's cooking settings can be checked with **Detail**. "Cooking Menu Set-up Screen" (p.29)

Notes

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

- Select the heating time menu



■ "Brown more" menu

■ "Heat more" menu

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

Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

Cooking Menu Set-up Screen

You can set or edit the cooking menu contents in the cooking menu set-up screen.

- This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)

To display the cooking menu set-up screen

When newly creating a cooking menu; perform step 1 of "Convection Cooking" (p.30)
When editing a cooking menu; perform steps 1 to 2 of "Editing a Cooking Menu" (p.39)

000 Toast 1pc

30s — Displays the total cooking time.

1 2 3 — Step number (pp.36–37)

00m 30s — Each step's set time

High 0W — Grill (Broil) (p.31, p.32, p.35) / Microwave (pp.33–35)

OFF 100% — Convection (p.30, p.32, p.34) / Fan speed (p.30, p.31, p.36, p.37)

OK — Assist cooking settings (p.40) / Confirm the setting contents.

- This can only be used when editing a menu already registered in memory.

Notes

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

Fan Speed

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

Fan speed guide

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

Bake gently (30% to 50%)

Dries the food quickly and makes the surface crispy (80% to 100%)

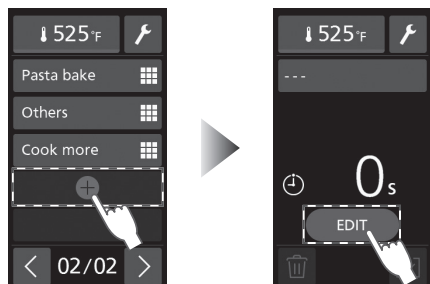
Gives the surface a crispy finish (60% to 100%)

Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

Convection Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
[ex.: One-step cooking, Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, 2 min]

1 Tap **+**, and tap **EDIT**



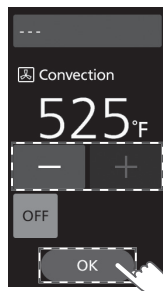
● **+** is displayed at the end of the menu list, or in the place where the cooking menu was deleted.

2 Tap **CONVECTION** (convection)



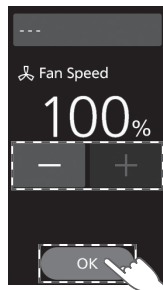
3 Set the oven temperature, and tap **OK**

● From 350°F (180°C) to 525°F (280°C)



4 Set **Fan Speed**, and tap **OK**

● From 30% to 100%
● "Fan Speed" (p.29)

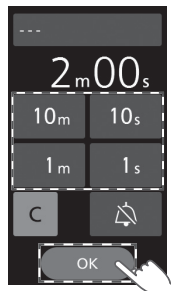


5 Tap the time setting



6 Set the cooking time, and tap **OK**

● Maximum set time 30 minutes for each step



7 Tap **OK**

● Tap **2** when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.37)
● **OK** is displayed at the upper right of the function button that has been set.



8 Tap **DOWN** (memory registration)

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



Memory registration complete

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

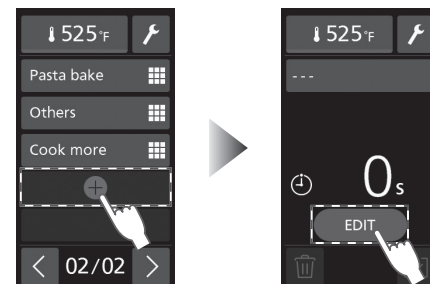
Notes

● Until you tap **OK** in step 7, you can change the respective settings by tapping **CONVECTION** (convection) and **FAN SPEED** (fan speed).

Grill (Broil) Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
[ex.: One-step cooking, Grill (Broil) High, Fan Speed 100%, 2 min]

1 Tap **+**, and tap **EDIT**

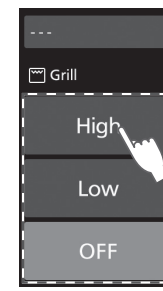


● **+** is displayed at the end of the menu list, or in the place where the cooking menu was deleted.

2 Tap **GRILL (BROIL)** [grill (broil)]

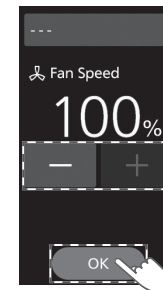


3 Select **High**

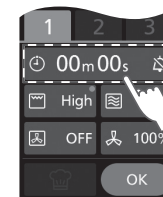


4 Set **Fan Speed**, and tap **OK**

● From 30% to 100%
● "Fan Speed" (p.29)



5 Tap the time setting



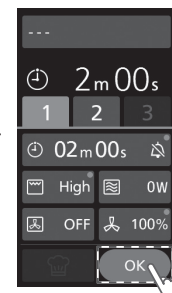
6 Set the cooking time, and tap **OK**

● Maximum set time 30 minutes for each step



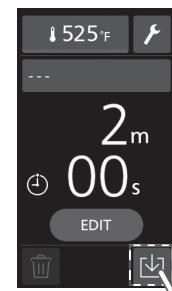
7 Tap **OK**

● Tap **2** when setting Step 2. "Cooking in Steps" (p.37)
● **OK** is displayed at the upper right of the function button that has been set.



8 Tap **DOWN** (memory registration)

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



Memory registration complete

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

Notes

● Until you tap **OK** in step 7, you can change the respective settings by tapping **GRILL (BROIL)** [grill (broil)] and **FAN SPEED** (fan speed).

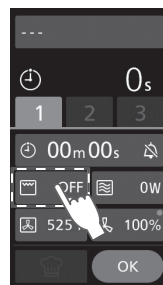
Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

Convection-and-Grill (Broil) Cooking

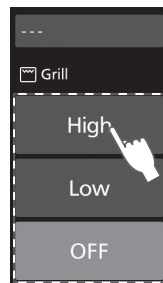
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
[ex.: One-step cooking, Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, Grill (Broil) High, 2 min]

Perform steps 1 to 4 of
“Convection Cooking” (p.30)

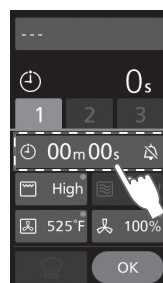
5 Tap [grill (broil)]



6 Select **High**



7 Tap the time setting



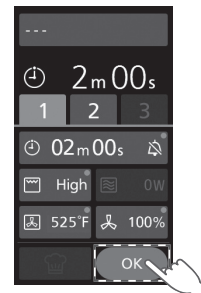
8 Set the cooking time, and tap **OK**

- Maximum set time 30 minutes for each step



9 Tap **OK**

- Tap **2** when setting Step 2. “Cooking in Steps” (p.37)
- is displayed at the upper right of the function button that has been set.



10 Tap (memory registration)

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



Memory registration complete

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

Notes

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

Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
It is not possible to set one-step cooking with the microwave only. (The second step and third step settings can be set for microwave only.)

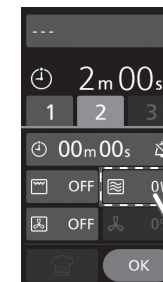
[ex.: Two-step cooking, **Step 1** [Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, Microwave 1200 W, 2 min] → **Step 2** [Microwave 1200 W, 30 sec]

Set Step 1 (p.36)

1 Tap **2**

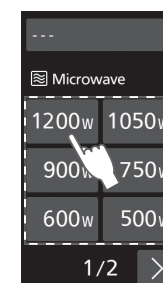


2 Tap (microwave)



3 Select the microwave power

- During step 2 From 0 W to 1200 W
- During step 3 From 0 W to 600 W



4 Tap the time setting



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

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



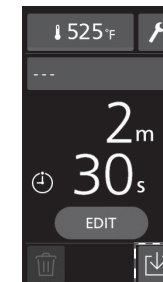
6 Tap **OK**

- Tap **3** when setting Step 3. “Cooking in Steps” (p.37)
- is displayed at the upper right of the function button that has been set.



7 Tap (memory registration)

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



Memory registration complete

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

Notes

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

Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

Convection-and-Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
 [ex.: One-step cooking, Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, Microwave 1200 W, 2 min]

Perform steps 1 to 4 of
 “Convection Cooking” (p.30)

5 Tap (microwave)

6 Select the microwave power

- From 0 W to 1200 W

7 Tap the time setting

8 Set the cooking time, and tap OK

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

9 Tap **OK**

- Tap **2** when setting Step 2. “Cooking in Steps” (p.37)
- is displayed at the upper right of the function button that has been set.

10 Tap (memory registration)

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

Memory registration complete

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

Notes

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

Grill (Broil)-and-Microwave Cooking

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)
 [ex.: One-step cooking, Grill (Broil) High, Fan Speed 100%, Microwave 900 W, 2 min]

Perform steps 1 to 4 of
 “Grill (Broil) Cooking” (p.31)

5 Tap (microwave)

6 Select the microwave power

- When the grill (broil) is set to high
 From 0 W to 900 W
- When the grill (broil) is set to low
 From 0 W to 1200 W

7 Tap the time setting

8 Set the cooking time, and tap OK

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

9 Tap **OK**

- Tap **2** when setting Step 2. “Cooking in Steps” (p.37)
- is displayed at the upper right of the function button that has been set.

10 Tap (memory registration)

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

Memory registration complete

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

Notes

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

Creating a Cooking Menu and Registering in Memory

Cooking in Steps

Use Convection, Grill (Broil) and Microwave functions to suit your recipe.

The microwave power, temperature, cooking time or other can be set for up to three continuous steps.

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)

ex.: **Step 1** [Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, Microwave 1200 W, 2 min] →

Step 2 [Convection 525°F (280°C), Fan Speed 100%, 30 sec] →

Step 3 [Grill (Broil) High, Fan Speed 100%, 30 sec]

Step 1

- 1 Tap **+**
- 2 Tap **EDIT**
- 3 Tap **(convection)**
- 4 Set the oven temperature, and tap **OK**
- 5 Set **Fan Speed**, and tap **OK**
- 6 Tap **(microwave)** to select the output
- 7 Tap the time setting
- 8 Set the cooking time, and tap **OK**
- 9 Tap **2**

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

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

Each step's maximum microwave output and maximum set time

	Microwave		Convection-and-Microwave/ Grill (Broil)-and-Microwave		Convection/Grill (Broil)/ Convection-and-Grill (Broil)
	Maximum microwave power	Maximum cooking time	Maximum microwave power	Maximum cooking time	Maximum cooking time
Step 1	Setting unavailable	Setting unavailable	1200 W*	5 min.	30 min.
Step 2	1200 W	5 min.	1200 W*	5 min.	
Step 3	600 W	10 min.	600 W	10 min.	

* A maximum of 900 W when the grill (broil) is set to High

Step 2

- 1 Tap **(convection)**
- 2 Set the temperature and fan speed
- 3 Tap the time setting
- 4 Set the cooking time, and tap **OK**
- 5 Tap **3**

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

Step 3

- 1 Tap **(grill)**
- 2 Select **High**
- 3 Set **Fan Speed**, and tap **OK**
- 4 Tap the time setting
- 5 Set the cooking time, and tap **OK**
- 6 Tap **OK**

Tap **(memory registration)**

Memory registration complete

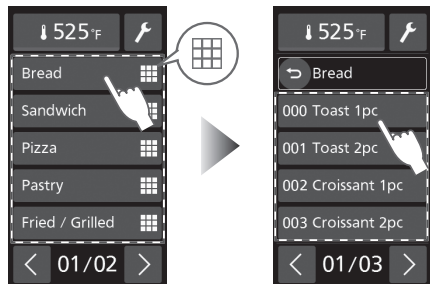
- Press the Stop/Reset pad to return to the home screen.
- The cooking menu is automatically named as the maximum number in the menu list and stored in memory.
- Displays the total time for all the steps.
- Tap **EDIT** to display the cooking menu set-up screen.
- Press the Start pad to start cooking. You can also register the cooking menu in memory by pressing **(memory registration)** after the cooking.


Editing a Cooking Menu

Deleting a Cooking Menu

● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)

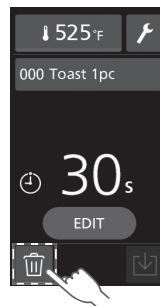
1 Select the menu to be deleted



- The items with  displayed on the right are categories. (p.27)
- If "Menu number select" is set in "Home setting", input a number.

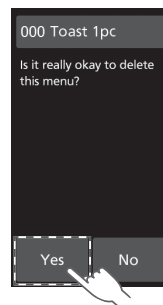
2 Tap

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




3 Tap **Yes**

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



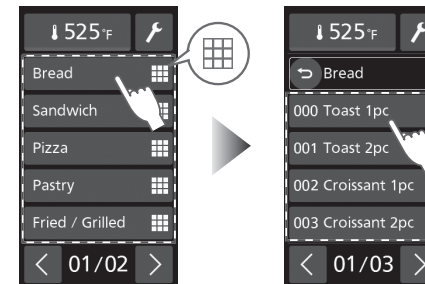
Notes


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

Editing a Cooking Menu

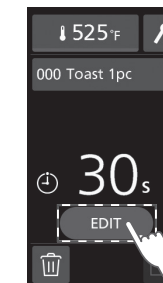
● This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)

1 Select the menu to be edited

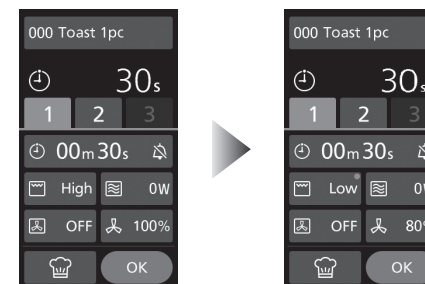




- The items with  displayed on the right are categories. (p.27)
- If "Menu number select" is set in "Home setting", input a number.

2 Tap **EDIT**

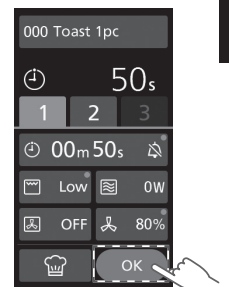


3 Select the item you want to edit and change it

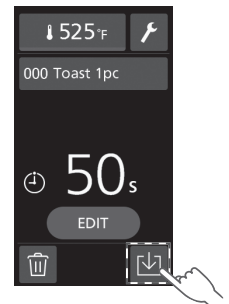


-  is displayed at the upper right of the button for the item that has been changed.
- To edit the menu, tap , and you can use the assist cooking settings feature.

4 Tap **OK**



5 Tap (memory registration)



Memory registration complete

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

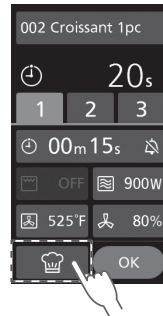
Editing a Cooking Menu

Using the Assist Cooking Settings Feature



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

Perform steps 1 to 2 of
"Editing a Cooking Menu" (p.39)

3 Tap



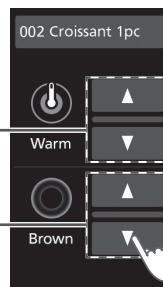
4 Tap / to adjust the food temperature and browning

Adjust the food temperature with /

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



Adjust the browning with /

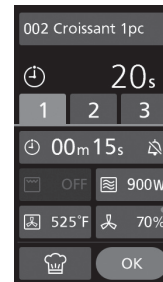
- Adjust the browning based on the fan speed and the grill (broil) output changes.



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

5 Check the altered program

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



6 Tap



7 Tap (memory registration)



Memory registration complete

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

Memo

Backup and Restore with the USB Memory Stick


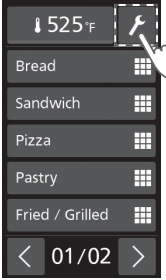
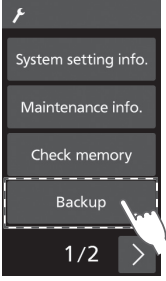
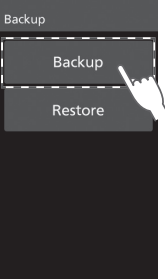
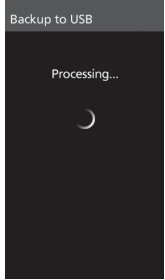
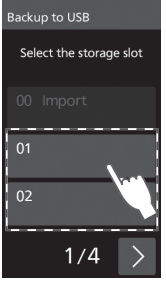
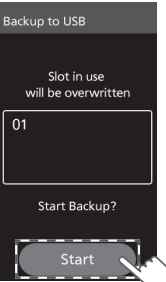

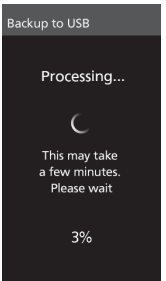
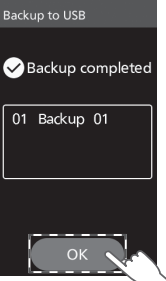

It is possible to backup the menu list to the USB memory stick, edit on your personal computer with the setting support tool, and restore the menu list and device settings created with the setting support tool from the USB memory stick to the main unit.

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

Backup to the USB Memory Stick

- This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)


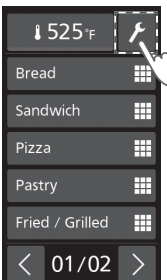
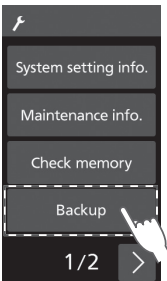
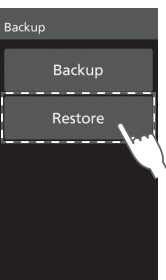
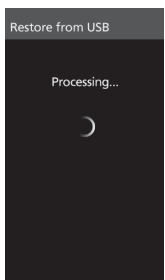
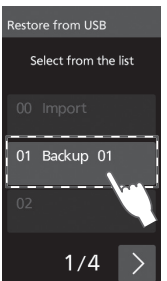
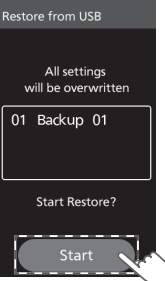

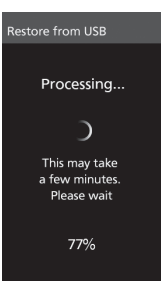
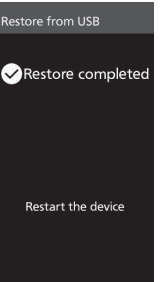
Insert the USB memory stick (p.18)

- 1 Tap  (tools)**

- 2 Select **Backup****

- 3 Tap **Backup****


- 4 Select the slot to be saved**
 - There are 10 slots from "00" to "09".
 - The backup cannot be performed in the "00 Import" slot. The "00 Import" slot is used when restoring the data created in the setting support tool.
- 5 Tap **Start****
 - If there is a menu list in a slot that has been backed up, it is overwritten.
- 6 Set a 4-digit password, and tap **OK****


 - The set password is required when restoring the backed up menu list to the main unit.
 - Do not forget the password.
- 7 Tap **OK****

 - The UI returns to the screen displayed before  was tapped.
 - "Backup 01" to "Backup 09" is displayed in the backed up slot depending on the slot number.

Performing a Restore from the USB Memory Stick

- This feature cannot be used when memory lock is ON. Please cancel memory lock. (p.46)

Insert the USB memory stick (p.18)

- 1 Tap  (tools)**

- 2 Select **Backup****

- 3 Tap **Restore****


- 4 Select the data to be restored**
 - In the slots with data, "00 Import", "Backup 01" to "Backup 09" are displayed.
 - When restoring data that were created with the setting support tool, select "00 Import".
- 5 Tap **Start****
 - If the restore is performed, the menu list and device settings registered in the main unit are overwritten.
- 6 Input the 4-digit password, and tap **OK****


 - Input the password set when the backup was performed or set with the setting support tool.
- Restore completed**

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

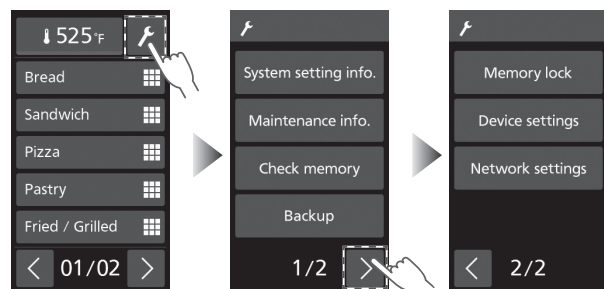
Notes

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

Various Settings

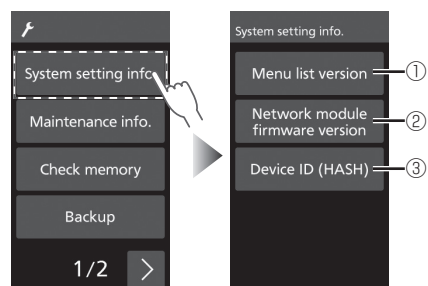
Tools

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



- While the memory lock is ON, **Backup**, **Device settings**, and **Network settings** cannot be selected. (p.46)

System setting info.

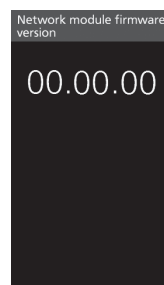


Tap ① to confirm the menu list version.



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

Tap ② to confirm the network module firmware version.



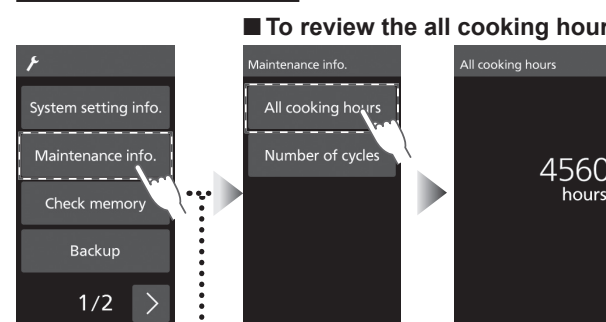
- After 3 seconds, the UI returns to the screen displayed before was tapped.

Tap ③ to confirm the device ID (HASH).



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

Maintenance info.



To review the all cooking hours (including preheating)

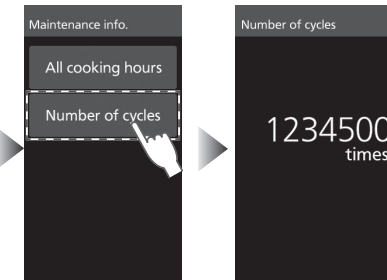
- Notes**
- The highest figure of the counter is 999999 hours. It returns to "0" the next time it is used.
 - A total of all cooking hours is rounded down to the nearest hour.

ex.)

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

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

To review the number of cycles (including preheating)



- Notes**
- The highest figure of the counter is 3999999 times. It returns to "0" the next time it is used.
 - If you start cooking again after a pause in the middle, it also counts as a new cycle.
 - The last two figures of the total number of cycles are rounded down.

ex.)

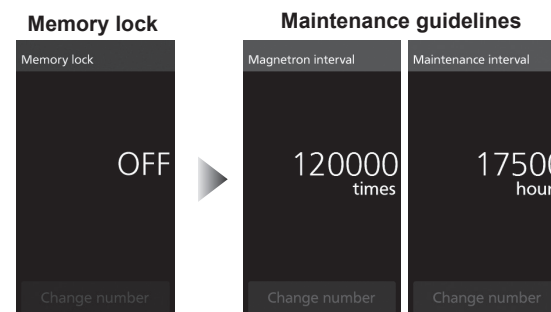
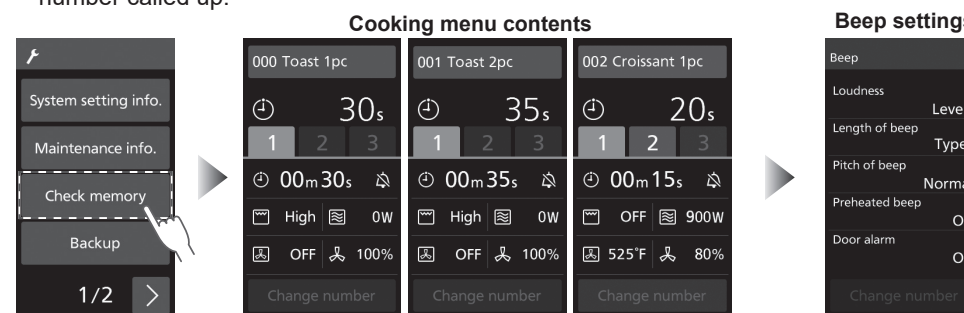
Number of cycles	Display
99 times	0
101 times	100
1100 times	1100

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

Check memory

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

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



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

Backup (pp.42-43)

Various Settings

Tools

Memory lock You can choose memory lock ON or OFF.

- To configure the memory lock settings, it is necessary to set the password beforehand. (p.50)

(Default setting: OFF)

- After the setting information has been displayed for 3 seconds, the panel returns to the screen displayed before was tapped.
- Input the password set in "Password" (p.50), and tap **OK**.
- Select **ON** or **OFF**, and tap **OK**.

Notes

■ When the memory lock is ON

- If the cooking menu is selected, the cooking starts even if the Start pad is not pressed.
- The service tool's **Backup**, **Device settings**, and **Network settings** cannot be selected. In addition, the menu cannot be confirmed, edited, deleted, and so on, either.
- While the memory lock is ON, the service tool icon displayed is .

■ When the memory lock is OFF

- Press the Start pad to start cooking.

Device settings ● This setting is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.46)

The device's various settings can be changed.

Beep

(Default setting: Level 3)

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

■ To change the length of beep at the end of program

(Default setting: Type1)

- Type1 — Beeps in three short pulses every 15 seconds
- Type2 — Beeps in longer pulses continuously
- Type3 — Beeps in one long pulse then beeps in three longer pulses every 30 seconds

- The beep stops when you open the door.

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

■ To change the tone pitch of the beep at the end of program

(Default setting: Normal)

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

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

Various Settings

Tools

Device settings

● This setting is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.46)

Beep (continued)

■ To select ON or OFF for the preheated beep
(Default setting: ON)

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

■ To select ON or OFF for the door alarm
(Default setting: ON)

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

■ When you want to change the tone of the beep when informing you of cleaning
(Default setting: Normal)

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

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

LCD brightness

You can choose the brightness of the touch screen.

(Default setting: Level 3)

Bright ↑
Dark ↓

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

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

Temperature unit

You can select the unit of temperature displayed.

(Default setting: °F)

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

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

Home setting

You can select from two types of home screen.

(Default setting: Picture list)

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

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

Memory number digit

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

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

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

Various Settings

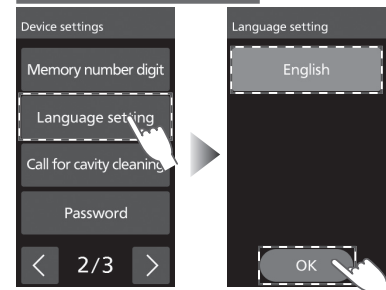
Tools

Device settings

This setting is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.46)

Language setting

You can select the display language.



(Default setting: English)

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

Notes

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

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

About the device language setting

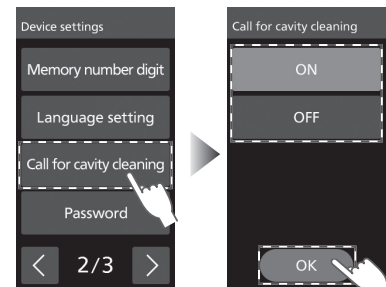
The display language's factory setting is "English". When setting the display language to another language, set the device's display language in the setting support tool, then import a menu list to this device. For details of the setting support tool, refer to the setting support tool operating instructions.

The setting support tool, setting support tool operating instructions, and menu list data can be downloaded from the following website.

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

Call for cavity cleaning

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



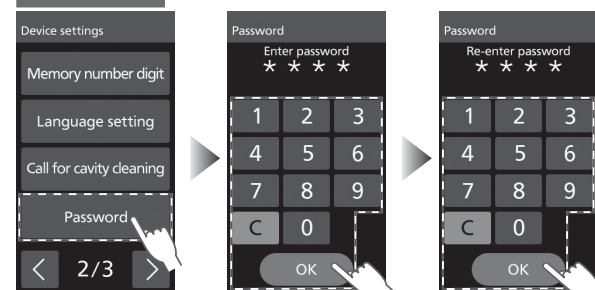
(Default setting: ON)

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

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

Password

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



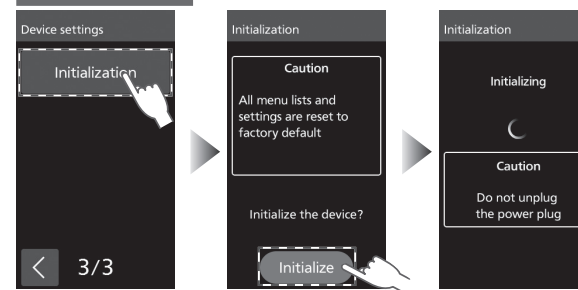
The UI returns to the screen displayed before was tapped.

Input the password, and tap **OK**.

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

Initialization

Initialises the main unit's settings.



Notes

- The changed settings all return to the factory settings.
- The registered menu is deleted, so if required, make sure you back up the menu list before performing the initialisation. (p.42)
- When the initialisation is complete, the UI automatically reboots.
- Initialisation takes approximately 1 to 2 minutes.

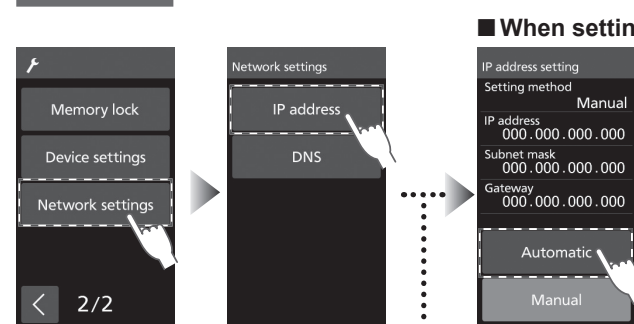
Tap **Initialize** to start the initialisation.

Network settings

This setting is not displayed while the memory lock is ON. Perform the operation after unlocking the memory lock. (p.46)

IP address

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

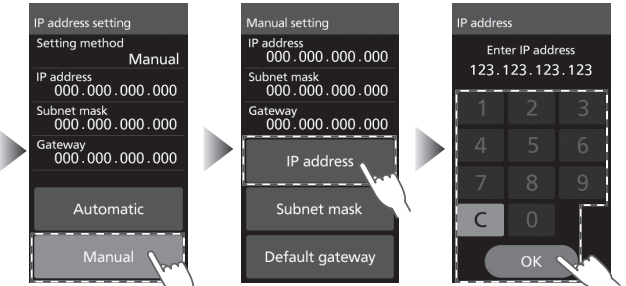


When setting automatically

You can confirm the contents set automatically.

Tap **Automatic**.

When setting manually

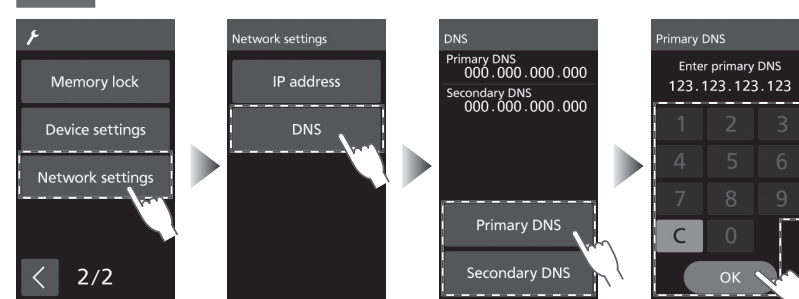


Tap **Manual**.

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

DNS

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



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

Regular Maintenance

When one of the following is displayed, oven maintenance is required. Continuing to use the oven may cause failure.

Please contact the dealer or a service agent promptly. (p.3)

- Displays until maintenance is done when the power plug is removed and reinserted or when there has been no operation for a while. In addition, the oven will beep 6 times after completing cooking regardless of the settings.

Display	Cause
It is time to perform regular maintenance.	<ul style="list-style-type: none"> ● Displays when the oven has been used for 17,500 hours. Please contact the dealer or a service agent to replace the parts.
It is time to replace the Magnetrons in this oven.	<ul style="list-style-type: none"> ● Displays when the magnetron has been used 120,000 times. Please contact the dealer or a service agent to replace the parts.

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

Troubleshooting

Troubleshoot following the next procedure when there is a problem.

Symptom	Cause
It does not operate at all	<ul style="list-style-type: none"> ● Is there a power outage? ● Is the breaker in the power distribution board tripped, or the power supply plug unplugged? ● Is the home screen displayed in the control panel? If the auto display off function is in operation, perform the operation after the home screen is displayed by opening the door.
It does not cook correctly	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the cook setting, accessory, or the cook time incorrect? ● Has the oven been sufficiently preheated?
When cooking in the microwave, the food does not warm up	<ul style="list-style-type: none"> ● Are you using items that reflect electromagnetic waves such as a metal container or aluminium foil? (p.20)
There is a sound	<ul style="list-style-type: none"> ● There will be a sound of cooking starting and the fan will sound.
There is smoke or harsh odor	<ul style="list-style-type: none"> ● A smoke or harsh odor may occur due to burning of the oil for oven cavity protection when the heater is turned on for the first time. Always ventilate and perform a blank baking if it concerns you. (p.7)
There are sparks during cooking	<ul style="list-style-type: none"> ● A metal container can only be used in the oven when not using microwave power. (p.20) ● Is a container containing gold or silver particles used? ● Is any metal (aluminium foil, metallic skewer, etc.) touching the wall of the oven cavity? ● Is the oven cavity rusted? A rust may cause sparks.
The buzzer does not beep	<ul style="list-style-type: none"> ● Is the loudness of the beep set to OFF? The buzzer will not beep when it is set to OFF. (pp.47-48)
There is an odor or smoke	<ul style="list-style-type: none"> ● This is not a malfunction. The catalyst reaction will lower when the cooking temperature is low [approximately 475°F (250°C) or lower]. Also, it may exceed the processing ability when the amount of oil smoke generated during cooking is high.
There is a sour odor	<ul style="list-style-type: none"> ● Depending on the food, a sour odor may occur during cooking, but this is caused by the catalyst reaction and it is not abnormal.
Foods “explode” during heating	<ul style="list-style-type: none"> ● Microwave power level is too high. Reduce power level. ● Skins of foods i.e potatoes, chicken are not pierced. Pierce skins on foods to release pressure build up during heating. NEVER try to boil eggs in shells.

Troubleshooting

Symptom	Cause
Smoke appears around the door when broiling	<ul style="list-style-type: none"> Fat from foods is splashing on to the grill (broil) elements and burning. Stop the oven and drain away all excess fat and juices. Watch the food carefully as it broils. Ensure the cavity ceiling and all accessories are cleaned regularly.
The cooking result of a certain memory cooking is different from that of the previous time	<ul style="list-style-type: none"> Did the preheat temperature or cooking mode that were set into memory change? (p.25)
There are drops of water in the oven interior and on the door.	<ul style="list-style-type: none"> As it is a tightly sealed design, water drops may appear in the oven interior or on the door due to microwave cooking, etc. Wipe up the water with a dish cloth or similar after the oven interior has cooled down.

Common Queries

Question	Answer
Where can I obtain additional oven accessories?	<ul style="list-style-type: none"> Contact the manufacturer or the dealer from whom you purchased the oven. For U.S. customers, please visit our Web Site at: https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen For Canadian customers, please visit our Web Site at: www.panasonic.ca/english/support
Can the oven be stacked?	<ul style="list-style-type: none"> Only the same oven can be stacked. Be sure to fix with optional parts. For details, refer to "Instruction for Stacking". (p.10)
Can I dry tea towels and clothes in the oven?	<ul style="list-style-type: none"> No. Never put these, or similar items in your Panasonic Oven.
How often should the oven be serviced?	<ul style="list-style-type: none"> When the message referring p.52 is displayed, oven maintenance is required. Please contact the dealer or a service agent. (p.3) Continuing to use the oven may cause failure.

When to Contact a Service Agent

If a "U" or "F" Appears In The Display

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

Display	Cause
U40 U41 U43	<p>Displayed when the temperature of the electrical components is high.</p> <ul style="list-style-type: none"> Are you heating the oven without any food in it? Are you heating a small amount of food or an amount outside that specified? Increase the amount of food and heat it.
U140	<p>Displayed while exchanging data with the USB memory stick, when the USB memory stick has not been inserted, or the main unit has not recognized the USB memory stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> Insert the USB memory stick. <ul style="list-style-type: none"> Are you using an unsupported file system (e.g. NTFS)? Use a USB memory stick formatted with FAT32. Are you connecting to the main unit via a relay/conversion adapter such as a USB hub? Insert the USB memory stick directly in the USB port.
U141	<p>Displayed when the data have not been written to the USB memory stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> Check the USB memory stick. <ul style="list-style-type: none"> Is the USB memory stick configured as read-only or password-locked?
U142	<p>Displayed when the data have not been written to the USB memory stick due to insufficient storage space.</p> <ul style="list-style-type: none"> Use a USB memory stick with free storage space.
U143	<p>Displayed when the data have not been read from the USB memory stick.</p> <ul style="list-style-type: none"> Check the USB memory stick. <ul style="list-style-type: none"> Is the USB memory stick password-locked?
U88	<p>The touch screen is touched for a while.</p> <ul style="list-style-type: none"> Has the screen been touched for 25 seconds or more? Is there any dirt stuck on the screen?
F code e.g. F30 etc.	<p>If the "F" code does not disappear even after pressing the Stop/Reset pad, pull out the plug and then plug it in again after 5 seconds. The oven is faulty if the "F" code still appears. Contact the dealer or a service agent. (p.3)</p>

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

When to Contact a Service Agent

If There Is Damage To The Oven

Contact a service agent immediately if you find damage to the supply cord, control panel, cavity, accessories, or the door. It is best not to use the oven again until you have ascertained from the service agent that it is safe to do so. Remember to give the service agent as much information as possible. (p.3)

If The Oven Is Not Working

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

1. The oven door is closed.
2. The required function(s) have been set correctly and the Start pad pressed. (pp.24–51)
3. The memory lock has not been activated or deactivated against your requirements.
4. The oven is connected to a 20 amp outlet and the supply is operational. Try another power point, there maybe a problem with the outlet or even a total power failure.
5. The oven is not connected to the electrical supply by means of an adaptor or extension cable.
6. The air vents are not blocked. If they are, unblock them, leave the oven for 15 minutes and then try again.
7. The “Troubleshooting” and “Common Queries” section on pp.53–54.

If the oven is still not operational, contact your service agent with all your details. (p.3)

Specifications

Power Source	208/240 V, 60 Hz, Single phase	
Required Power	3750 W 19 A (208 V) 17 A (240 V)	
Outlet	20 A (NEMA #6-20R)	
Output	Microwave	1200 W (IEC 60705)
	Convection	1265 W
	Grill (Broil)	1915 W
Frequency	2450 MHz	
Convection Temperature Range	350–525 °F (180–280 °C)	
Preheating Temperature Range	475 °F (250 °C) / 525 °F (280 °C) (Default) Can be changed between 350–525 °F (180–280 °C) in 25 °F increments	
Net Weight	Approx. 86.0 lbs. (39 kg) (including accessories)	
Outer Dimensions (W×D×H)	18-1/16"×22-1/4"×16-7/32" (474 mm×565 mm×412 mm)	
Cavity Dimensions (W×D×H)	10-5/8"×13"×4-5/16" (270 mm×330 mm×110 mm)	

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

Copyrights

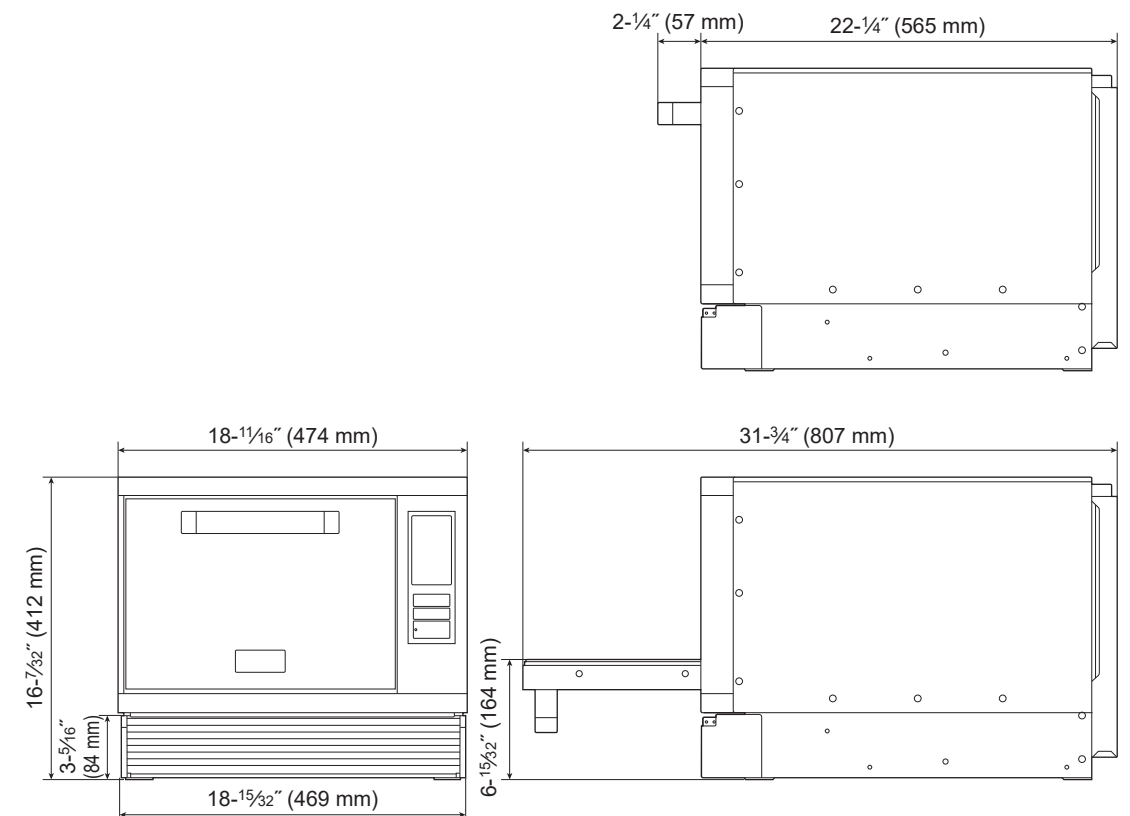
■ Software

This product contains the following software.

- (1) Software developed by Panasonic Corporation (below, “Panasonic”) or for Panasonic.
- (2) Third party software licensed by Panasonic.
- (3) Open source software licensed under the terms.

In the case of software classified under (3) above, these are distributed under the expectation that they will be useful on their own, but we provide absolutely no warranty including no implied warranties concerning “product fitness” or “suitability for a particular purpose”.

For the latest information, consult the Panasonic website.



Panasonic High Speed Oven/Microwave Oven Limited Warranty (For USA Only)

Limited Warranty Coverage (For USA Only)

If your product does not work properly because of a defect in materials or workmanship, Panasonic Corporation of North America (referred to as "the warrantor") will, for the length of the period indicated on the chart below, which starts with the date of original purchase ("warranty period"), at its option either (a) repair your product with new or refurbished parts, (b) replace it with a new or a refurbished equivalent value product, or (c) refund your purchase price. The decision to repair, replace or refund will be made by the warrantor.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, or limitations on how long an implied warranty lasts, so the exclusions may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other rights which vary from state to state. If a problem with this product develops during or after the warranty period, you may contact your dealer or Service Center. If the problem is not handled to your satisfaction, then write to:

Panasonic Corporation of North America
Consumer Affairs Department
2 Riverfront Plaza
Newark NJ 07102-5490

PARTS AND SERVICE, WHICH ARE NOT COVERED BY THIS LIMITED WARRANTY, ARE YOUR RESPONSIBILITY.

Statute of Limitations

No suit shall be brought on an alleged breach of The Warrantor warranty more than one (1) year following expiration of the relevant warranty period.

Product or Part Name	Labor	Parts
NE-SCV3N	1 Yr.	1 Yr.

* Please refer to the owner's manual on how to use the cycle count feature.

During the "Labor" warranty period there will be no charge for labor. During the "Parts" warranty period, there will be no charge for parts.

This warranty only applies to products purchased and serviced in the United States. This warranty is extended only to the original purchaser of a new product which was not sold "as is".

Service:

On-site service in the continental U.S.A. can be obtained during the warranty period from a Panasonic authorized service center.

In the United States please visit

<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

IF REPAIR IS NEEDED DURING THE WARRANTY PERIOD, THE PURCHASER WILL BE REQUIRED TO FURNISH A SALES RECEIPT/PROOF OF PURCHASE INDICATING DATE OF PURCHASE, AMOUNT PAID AND PLACE OF PURCHASE. CUSTOMER WILL BE CHARGED FOR THE REPAIR OF ANY UNIT RECEIVED WITHOUT SUCH PROOF OF PURCHASE.

Limited Warranty Limits and Exclusions

This warranty ONLY COVERS failures due to defects in materials or workmanship, and DOES NOT COVER glass, plastic parts, temperature probes (if included) and normal wear and tear or cosmetic damage. The warranty ALSO DOES NOT COVER damages which occurred in shipment, or failures which are caused by products not supplied by the warrantor, or failures which result from accidents, misuse, abuse, neglect, bug infestation, mishandling, misapplication, alteration, faulty installation, set-up adjustments, maladjustment of consumer controls, improper maintenance, power line surge, lightning damage, modification, rental use of the product, service by anyone other than an authorized servicer, or damage that is attributable to acts of God.

THERE ARE NO EXPRESS WARRANTIES EXCEPT AS LISTED UNDER "LIMITED WARRANTY COVERAGE".

THE WARRANTOR IS NOT LIABLE FOR INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES RESULTING FROM THE USE OF THIS PRODUCT, OR ARISING OUT OF ANY BREACH OF THIS WARRANTY.

(As examples, this excludes damages for lost time, travel to and from the servicer, loss of or damage to media or images, data or other memory or recorded content. The items listed are not exclusive, but for illustration only.)

ALL EXPRESS AND IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING THE WARRANTY OF MERCHANTABILITY, ARE LIMITED TO THE PERIOD OF THE LIMITED WARRANTY.

Customer Services Directory (United States Only)

For operational and technical assistance, or to locate your nearest Dealer or Service Center, please visit our Web Site at:

<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

Parts/Accessory Purchases (United States Only)

Purchase Parts, Accessories and Owner's Manual online for all Panasonic Products by visiting our Web Site at:

<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

As of December 2025

Panasonic Commercial High Speed Oven/Microwave Oven Limited Warranty

Panasonic Canada Inc. warrants this product to be free of defects in material and workmanship and agrees to remedy such defects. This warranty covers 1 Year Parts and Labour. This warranty coverage is from the original date of purchase. Parts may be replaced under this warranty with new or comparable remanufactured parts. This warranty does not cover light bulbs, glass, plastic parts, exterior or interior damage.

This warranty does not apply outside of the boundaries of Canada or to any product which has been improperly installed, subjected to usage for which the product was not designed, misuse or abuse, shipping damage, or which has been altered or repaired in any way that effects the reliability or detracts from the performance.

Panasonic Canada Inc. shall not in any case be liable for special, incidental or consequential damages arising from breach of warranty, breach of contract, negligence, or any other legal theory. Such damages include, but are not limited to, loss of profits or revenue, loss of use of the Product or any associated equipment, cost of capital, cost of any substitute equipment, facilities or services, downtime costs, or claims of customers of the Purchaser for such damages.

WARRANTY SERVICE

"IN WARRANTY" On-site service can be obtained by contacting any Panasonic authorized commercial microwave oven service centre. To locate an authorized service centre please refer to your dealer. A purchase receipt or other proof of date of original purchase will be required before warranty service is performed.

FOR YOUR PROTECTION

Complete the Warranty Registration Card and mail immediately.

STATUTORY WARRANTIES

The provisions of this additional written warranty are in addition to and not a modification of or subtraction from the statutory warranties and other rights and remedies contained in any applicable legislation.

CUSTOMER'S RECORD

Model No.: _____ Serial No.: _____ Date of Purchase: _____

Dealer's Name: _____

Address: _____

_____ City Province Postal Code

Contenus

	Page
IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ	62
INSTALLATION	66
Parties du four	70
Accessoires	72
Nettoyage et entretien du four	73
Connexion d'une clé de mémoire USB	76
Connexion à votre ordinateur personnel	77
Types de récipients à utiliser	78
Modes de cuisson	79
Tableau de cuisson	80
Préchauffage	82
Démarrage du préchauffage	82
Réglage de la température requise / Température de cuisson la plus basse	83
Refroidissement	84
Refroidissement de l'intérieur du four	84
Cuisson	85
Cuisson avec un menu de cuisson sauvegardé	85
Autres options de cuisson	86
Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire	87
Écran de configuration du menu de cuisson	87
Cuisson par convection	88
Cuisson au grilloir	89
Cuisson par convection et au grilloir	90
Cuisson aux micro-ondes	91
Cuisson par convection et aux micro-ondes	92
Cuisson au grilloir et aux micro-ondes	93
Cuisson en cycle	94
Modification d'un menu de cuisson	96
Suppression d'un menu de cuisson	96
Modification d'un menu de cuisson	97
Utilisation de la fonction de réglages d'assistance à la cuisson	98
Sauvegarde et restauration sur une clé de mémoire USB	100
Sauvegarde sur la clé de mémoire USB	100
Restauration à partir de la clé de mémoire USB	101
Divers paramètres	102
Outils	102
Entretien régulier	110
Dépannage	111
Requêtes communes	112
Quand appeler un centre de service	113
Droits d'auteur	114
Spécifications	115

Fiche du propriétaire

Modèle _____

N° de série _____

Le numéro de série de ce produit peut être trouvé sur le côté du four.

Veuillez noter le numéro de modèle et le numéro de série de ce four dans l'espace prévu à cet effet et conserver ce manuel comme preuve permanente de votre achat pour référence future.

Date de l'achat _____

Nom du revendeur _____

Adresse du revendeur _____

■ Pour les États-Unis uniquement

Informations de service

Pour localiser un agent de maintenance à proximité, visitez notre site Web à :
<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

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

- (a) **Ne pas faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte**, puisque toute opération effectuée lorsque la porte est ouverte pourrait engendrer une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important de ne pas contourner ou modifier les verrous de sécurité. Dans des conditions normales, le four ne fonctionne pas lorsque la porte est ouverte.
- (b) **Ne pas placer d'objets** entre la paroi avant du four et la porte, et s'assurer qu'aucune poussière ou quelque autre résidu ne s'accumule sur les joints et surfaces d'étanchéité.
- (c) **Ne pas faire fonctionner le four** s'il est défectueux. Avant tout, s'assurer que la porte ferme correctement et que les composants suivants ne sont pas endommagés :
 - (1) porte (faussée)
 - (2) charnières et verrous (brisés ou desserrés)
 - (3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.
- (d) **Confier toute réparation ou tout réglage du four** à du personnel qualifié.

BROUILLAGE RADIO / TÉLÉ / APPAREIL SANS FIL

Ce produit a été testé et déclaré conforme aux limites des fours à micro-ondes, conformément à la partie 18 des règles de la FCC. Ce produit peut émettre de l'énergie radiofréquence, ce qui peut provoquer des interférences avec des produits tels que les radios, les téléviseurs, les moniteurs pour bébé, les téléphones sans fil, les appareils Bluetooth®, les routeurs sans fil, etc. Il est possible de vérifier la présence d'interférences en arrêtant et en redémarrant l'appareil. S'il y a interférence, il est recommandé de corriger la situation en prenant l'une ou plusieurs des mesures suivantes :

- (1) Augmentez la distance entre le four à micro-ondes et les autres produits recevant l'interférence.
- (2) Si possible, utilisez une antenne correctement installée et/ou réorientez l'antenne de l'appareil recevant l'interférence.
- (3) Branchez le four à micro-ondes dans une prise différente de celle de l'appareil recevant l'interférence.
- (4) Nettoyez la porte et les surfaces d'étanchéité du four. (Voir « Nettoyage et entretien du four »)

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

La sécurité de l'utilisateur et celle des autres sont très importantes.



D'importants messages de sécurité sont inclus dans ce manuel et sur l'appareil. Toujours lire et suivre tous les messages de sécurité. Ce symbole représente un avertissement de sécurité. Il sert à avertir l'utilisateur des risques potentiels d'électrocution ou de blessures pour l'utilisateur et les autres. Tous les messages de sécurité comportent ce symbole d'avertissement, suivi des mots « DANGER », « AVERTISSEMENT » ou « ATTENTION ». Ces mots signifient :

DANGER

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

AVERTISSEMENT

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

ATTENTION

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

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

Ce four à micro-ondes est un appareil de cuisson et il est important de respecter les mêmes mesures de sécurité qu'avec une cuisinière ou tout autre appareil de cuisson.

Lors de l'utilisation de cet appareil électrique, les précautions de sécurité de base doivent être suivies, notamment les suivantes :

AVERTISSEMENT – Pour réduire le risque de brûlure, de choc électrique, d'incendie, de blessure ou d'exposition à une énergie micro-ondes excessive :

1. Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.
2. Lisez et suivez les « **PRÉCAUTIONS À PRENDRE POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'EXPOSITION AUX MICRO-ONDES** » à la page 61.
3. Cet appareil doit être mis à la terre. Connectez uniquement à une prise correctement mise à la terre. Consultez « **INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE** » à la page 66.
4. Installez cet appareil uniquement conformément aux instructions d'installation fournies à la page 66.
5. N'obstruez pas les événements d'aération de cet appareil.
6. Ne rangez pas ni n'utilisez cet appareil à l'extérieur. N'utilisez pas ce produit près de l'eau, par exemple, près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide ou près d'une piscine, ou à des endroits similaires.
7. Utilisez cet appareil uniquement pour l'usage prévu, tel que décrit dans ce manuel. N'utilisez pas de produits chimiques ou de vapeurs corrosifs dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement conçu pour réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle ou en laboratoire.
8. Lors du nettoyage du four et des joints d'étanchéité, utilisez uniquement des savons ou des détergents doux et non abrasifs appliqués avec une éponge ou un chiffon doux.
9. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
10. Ne laissez jamais des enfants utiliser l'appareil sans surveillance.
11. N'utilisez PAS cet appareil si son cordon ou sa fiche sont endommagés, s'il ne fonctionne pas correctement ou a été endommagé ou est tombé.
12. N'immergez pas le cordon ou la fiche dans l'eau.
13. Conservez le cordon à l'abri de surfaces chaudes.
14. Ne laissez pas le cordon pendre hors de la table ou du comptoir.
15. **PROCÉDEZ À L'ENTRETIEN SEULEMENT LORSQUE LE FOUR EST HORS TENSION.** Cet appareil ne doit être entretenu que par du personnel qualifié. Communiquez avec le centre de service agréé le plus proche pour vérification, réparation ou réglage.
Ne retirez pas le panneau extérieur du four.

16. Certains produits, tels que les œufs entiers et les contenants scellés (par exemple, les bocaux en verre fermés) peuvent exploser et ne doivent pas être chauffés dans ce four.
17. Pour réduire le risque d'incendie dans la cavité du four :
 - (a) Ne cuisez pas trop les aliments. Surveillez attentivement l'appareil lorsque du papier, du plastique ou d'autres matières combustibles sont placés à l'intérieur du four pour faciliter la cuisson.
 - (b) Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique avant de placer le sac dans le four.
 - (c) Si un incendie se déclare à l'intérieur du four, maintenez la porte fermée, mettez le four hors marche et débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au fusible ou au panneau du disjoncteur.
 - (d) N'utilisez pas la cavité à des fins de stockage.
Ne laissez pas de produits en papier, d'ustensiles de cuisine ou d'aliments dans la cavité lorsque vous ne les utilisez pas.
18. Les liquides, tels que l'eau, le café ou le thé, peuvent être surchauffés au-delà du point d'ébullition sans sembler bouillir en raison de la tension superficielle du liquide. Les bulles ou ébullitions visibles lorsque le récipient est retiré du four à micro-ondes ne sont pas toujours présentes. **CELA POURRAIT ENTRAÎNER L'ÉBULLITION SOUDAINE DE LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQUE LE RÉCIPIENT EST REMUÉ OU QU'UN USTENSILE EST INSÉRÉ DANS LE LIQUIDE.** Pour réduire le risque de blessure aux personnes :
 - (a) Ne surchauffez pas le liquide.
 - (b) Remuez le liquide avant et pendant le chauffage.
 - (c) N'utilisez pas de récipients à côtés droits avec des cols étroits.
 - (d) Après le chauffage, laissez le récipient reposer dans le four pendant une courte période avant de le retirer.
 - (e) Faites très attention lorsque vous insérez une cuillère ou un autre ustensile dans le récipient.
19. Seule une combinaison des mêmes modèles est autorisée lors de l'empilement.
20. Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être agité ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.
21. Le chauffage des boissons par micro-ondes peut entraîner une ébullition éruptive retardée, il faut donc faire preuve de prudence lors de la manipulation du récipient.
22. Le sol adjacent au four peut être glissant, des précautions doivent être prises.
23. Ne renversez pas ni laissez tomber ce four ou ses accessoires. Cela pourrait causer des blessures, un choc électrique ou une fuite de micro-ondes.
24. N'utilisez pas le four à proximité d'un dispositif à commande automatique tel qu'une porte automatique ou une alarme incendie lorsque vous utilisez ce four via un répéteur de réseau local sans fil.
Les ondes électromagnétiques, provenant par exemple d'un réseau local sans fil, peuvent affecter un dispositif à commande automatique, entraînant un dysfonctionnement pouvant causer un accident.
25. N'utilisez pas le four dans un hôpital ou à proximité d'appareils médicaux électriques lorsque vous utilisez ce four via un répéteur de réseau local sans fil.
Les ondes électromagnétiques, provenant par exemple d'un réseau local sans fil, peuvent affecter un appareil médical électrique, entraînant un dysfonctionnement pouvant causer un accident.
26. Les personnes munies d'un stimulateur cardiaque doivent garder le stimulateur cardiaque à au moins 15 cm du répéteur de réseau local sans fil lors de l'utilisation de ce four via un répéteur de réseau local sans fil.
Les ondes électromagnétiques, provenant par exemple d'un réseau local sans fil, peuvent affecter le fonctionnement du stimulateur cardiaque.
27. Cet appareil ne doit pas être placé ou installé dans un endroit accessible au public.
28. **LE CONTENU CHAUD PEUT CAUSER DE GRAVES BRÛLURES. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER LE FOUR À MICRO-ONDES.** Faites attention lors du retrait d'articles chauds.
29. Les aliments ou ustensiles métalliques surdimensionnés ne doivent pas être insérés dans un four à micro-ondes, car ils peuvent provoquer un incendie ou un risque de choc électrique.
30. Ne nettoyez pas avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent brûler et se détacher du tampon et toucher des parties électriques, ce qui présente un risque de choc électrique.

IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ

⚠ ATTENTION

1. Afin de maintenir la haute qualité des tubes magnétron et des autres composants, il est demandé de ne pas mettre le four en marche sans aliment à l'intérieur.
2. Ne séchez pas les vêtements dans le four, les vêtements risquent de brûler s'ils y sont laissés trop longtemps.
3. Le four est destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage des aliments ou des vêtements et le chauffage des coussins chauffants, des pantoufles, des éponges, un chiffon humide et autres peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
4. N'utilisez PAS de journaux ou de sacs en papier pour cuisiner.
5. NE frappez PAS ni donnez un coup au panneau des commandes. Les contrôles peuvent être endommagés.
6. Les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
7. Faites attention lorsque vous retirez les accessoires chauds après la cuisson. Cela peut causer des brûlures. Utilisez des gants de four.
8. Ne stockez pas de matériaux inflammables à côté, au-dessus ou dans le four. Cela pourrait constituer un risque d'incendie.
9. N'essayez pas de faire frire les graisses dans le four.
10. Le four ne doit pas être nettoyé avec un jet d'eau.
11. Le four ne doit pas être nettoyé avec un nettoyeur à vapeur.
12. Les champs électromagnétiques peuvent présenter un danger potentiel. Il est recommandé aux personnes utilisant un stimulateur cardiaque d'éviter la proximité de ces champs.
13. Lorsque le four n'est pas utilisé, il est recommandé de retirer les articles. S'ils sont laissés à l'intérieur et que l'interrupteur est activé par inadvertance, des dommages peuvent survenir.
14. Ne chauffez pas avec de l'huile provenant des restes d'aliments ou des aliments laissés dans les accessoires dans la cavité du four. Cela pourrait générer des étincelles et provoquer un incendie ou de la fumée.
15. Il est recommandé d'utiliser un équipement de protection individuelle en cas de déversement de produits alimentaires chauds.
16. Les surfaces extérieures du four, y compris les événements d'aération situés sur le boîtier et la porte du four, deviennent chaudes pendant l'utilisation. Faites attention lors de l'ouverture ou de la fermeture de la porte et lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires. Il y a des éléments de chauffage situés dans le haut et à l'arrière du four. Après usage, toutes les surfaces intérieures du four seront très chaudes.
17. Faites attention lorsque vous refroidissez rapidement les accessoires chauds après la cuisson. Cela peut causer des brûlures avec de la vapeur ou des gouttelettes en suspension dans l'air. Les accessoires peuvent également se briser et causer des blessures.
18. Il est essentiel que les aliments réchauffés soient servis « chauds ». Vérifiez toujours avant de servir et, en cas de doute, remettez les aliments au four pour les réchauffer davantage. Toutes les températures fournies sont données à titre indicatif. La législation locale en matière de température des aliments devrait être appliquée afin de garantir une température sûre avant de servir des aliments.
19. Le temps de repos est essentiel pour les aliments cuits ou réchauffés par CONVECTION ET MICRO-ONDES ou GRILLOIR ET MICRO-ONDES. Pendant la période de repos, la chaleur continuera de se diriger vers le centre pour cuire complètement les aliments. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos est long. Les aliments réchauffés nécessitent également un temps de repos.
20. Lorsque le four a fini de fonctionner, le moteur du ventilateur continue de tourner afin de refroidir les composants électriques. Cela est normal et les aliments peuvent toujours être retirés du four pendant cette période de refroidissement. Ne retirez pas la fiche et ne déclenchez pas le disjoncteur.
21. Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant l'installation et assurez-vous que la cavité du four est vide. Cela pourrait provoquer un choc électrique ou des blessures.
22. Il est nécessaire de nettoyer le four régulièrement et de retirer les résidus d'aliments.

UTILISATION DU FOUR

1. Ce four est destiné à un usage commercial et n'est pas prévu pour la production de masse continue d'aliments.
2. Ne stockez aucun objet à l'intérieur du four au cas où il serait accidentellement mis en marche. En cas de panne électronique, le four peut être mis hors marche depuis la prise secteur.

LORSQUE LES ÉLÉMENTS DE CHAUFFAGE SONT ACTIVÉS POUR LA PREMIÈRE FOIS

Il est possible de détecter de la fumée ou une odeur désagréable. Cela est normal et est causé par la combustion de l'huile utilisée pour protéger la cavité du four.

Si vous trouvez cela désagréable, il est possible d'effectuer une cuisson à blanc comme ci-dessous :

1. Placez la plaque de cuisson fournie dans le four. (p.72)
2. Préchauffez le four à 280 °C (525 °F) pendant 20 minutes. (p.82)

- Après avoir chauffé le four à vide, appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour mettre fin au préchauffage.
- Ventilez toujours lors d'une cuisson à blanc.
- Il n'y a pas de problèmes d'hygiène alimentaire, même si vous utilisez le four sans effectuer une cuisson à blanc.

CONSERVEZ CE MANUEL D'UTILISATION.

Pour un usage adéquat, consultez les mesures de sécurité et les instructions de ce manuel.

Certification

cCSAus, NSF / ANSI 4, FCC partie 18, NMB-001 et UL197 / NFPA96 [Utilisation de la méthode d'essai EPA202 pour un fonctionnement sans ventilation].

SI LA PLAQUE INFÉRIEURE SE BRISE ou SE FISSURE, ou QUE DES ÉTINCELLES SONT PRODUITES DANS LA CAVITÉ LORS DE LA CUISSON DES ALIMENTS, ARRÊTEZ D'UTILISER LE FOUR ET COMMUNIQUEZ AVEC UN CENTRE DE SERVICE AGRÉÉ IMMÉDIATEMENT !!

Pour localiser un centre de service à proximité, visitez notre site Web à :

<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen> (Pour les États-Unis uniquement)

www.panasonic.ca/french/support (Pour le Canada uniquement)

PROCÉDEZ À L'ENTRETIEN SEULEMENT LORSQUE LE FOUR EST HORS TENSION.

Pendant l'entretien et/ou le remplacement de pièces, le four doit être déconnecté de l'alimentation électrique. Une fois la fiche retirée, le technicien doit la voir pour éviter toute reconnexion involontaire.

Panasonic Corporation ne donne aucune garantie, expresse ou implicite, y compris mais non limitée aux garanties de qualité marchande, d'adéquation à un usage particulier, de titre ou de non-violation des droits de tiers. L'utilisation du produit par un utilisateur est à ses propres risques. Tous les réglages de cuisson sont à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments. Selon les caractéristiques des aliments, il peut être nécessaire d'ajuster les durées de cuisson et les niveaux d'intensité. Avant de servir des aliments, assurez-vous qu'ils ont atteint une température sécuritaire.

INSTALLATION

EXAMEN DU FOUR

Déballer le four, retirez tout le matériel d'emballage et examinez le four pour détecter tout dommage, comme des bosses, des verrous de porte brisés ou des fissures dans la porte. Avertissez immédiatement un centre de service si l'appareil est endommagé. N'installez PAS un four endommagé.

MISE À LA TERRE

Lorsqu'une prise secteur n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise correctement mise à la terre.

AVERTISSEMENT DE TENSION ET D'ALIMENTATION

La tension utilisée doit être la même que celle spécifiée sur le four. L'utilisation d'une autre tension que celle spécifiée est dangereuse et peut provoquer un incendie ou tout autre type d'accident causant des dommages. Ne branchez pas votre four sur une rallonge, car cela peut être dangereux. L'arrière du four chauffe pendant l'utilisation. Ne laissez pas le cordon entrer en contact avec l'arrière du four ou la surface du boîtier.

EMPLACEMENT DU FOUR

Placez le four sur une surface lisse, plate et stable.

Il ne doit y avoir aucun espace entre la surface de la table et le fond du four. Ne placez pas le four dans un endroit chaud ou humide, p. ex. : près d'une cuisinière, d'un évier ou directement au-dessus des lampes chauffantes sur une ligne de service. La circulation d'air libre autour du four est importante. Il est possible qu'il y ait de légères interférences avec de faible signaux de diffusion si le four est trop proche d'une radio ou d'un téléviseur.

INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque de choc électrique en fournissant un fil de fuite pour le courant électrique. Cet appareil est équipé d'un cordon servant de fil de terre avec une prise de terre. La fiche doit être branchée sur une prise correctement installée et mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT – Un usage inadéquat de la broche de mise à la terre peut occasionner des risques de choc électrique.

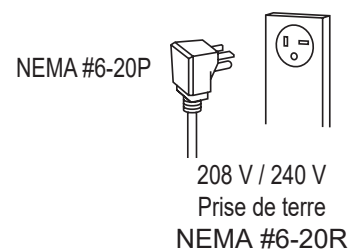
Consultez un maître-électricien ou du personnel qualifié si les instructions de mise à la terre ne sont pas complètement comprises ou en cas de doute sur la mise à la terre de l'appareil.

S'il est nécessaire d'utiliser une rallonge, n'utilisez qu'une rallonge à 3 fils munie d'une fiche de mise à la terre à 3 branches et une prise à 3 trous qui accepte la fiche de l'appareil. La puissance nominale de la rallonge doit égaler ou excéder celle de l'appareil.

CONDITIONS DE CÂBLAGE

Aucun autre appareil ne doit partager le circuit avec le four. Si tel est le cas, le fusible peut être surchargé et provoquer soit une réduction de la puissance du four, soit un grillage du fusible.

1. Ce four doit être placé sur un CIRCUIT MIS À LA TERRE séparé de 60 Hz – minimum 20 ampères.
2. Les fours sont conçus pour fonctionner sur 2 tensions différentes (240 V ou 208 V).



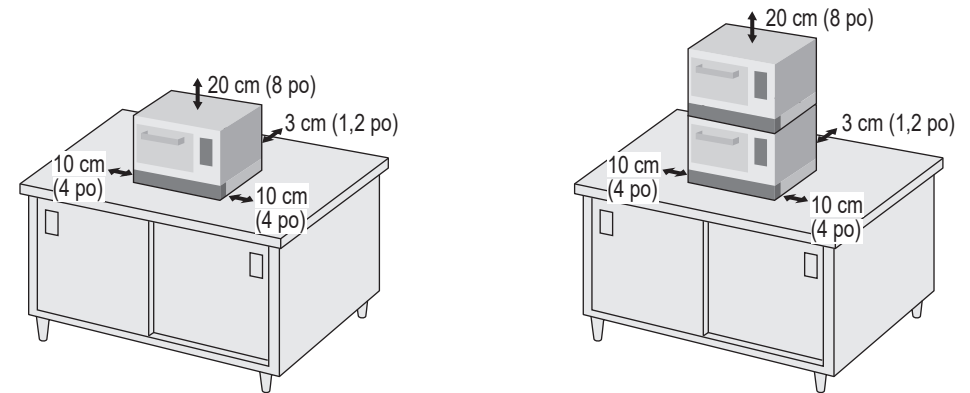
Un conducteur de liaison équipotentielle externe est présent à l'arrière du four et est représenté par ce symbole.



VEUILLEZ LIRE LES MISES EN GARDE SUIVANTES AVANT D'UTILISER CE FOUR

Si vous ne suivez pas ces instructions et si vous n'entretenez pas correctement cet appareil, cela peut entraîner une défaillance prématurée du four à micro-ondes et annuler la garantie.

- Le four est de type autonome et ne doit pas être placé dans une armoire. Ne pas utiliser le four lorsque la température ambiante est supérieure à 40 °C (104 °F) et/ou que l'humidité est supérieure à 85 %.
- Seule une combinaison des mêmes modèles est autorisée lors de l'empilement. (p.68) Cela risquerait de provoquer des brûlures. Le four doit être placé pour un accès facile au panneau des commandes et à la porte, ainsi que pour couper le courant ou couper l'alimentation par un fusible ou un disjoncteur.



⚠ ATTENTION

Débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur avant l'installation et assurez-vous que la cavité du four est vide.

Cela pourrait provoquer un choc électrique ou des blessures.

- Ne claquez pas la porte et ne tirez pas sur la porte car cela pourrait endommager le mécanisme de verrouillage de la porte et/ou les charnières et rendre le four à micro-ondes inopérant.
- Avant utilisation, l'utilisateur doit vérifier que les ustensiles conviennent au four. Voir page 78.
- N'utilisez pas de métal, de céramique ornée d'or ou d'argent, ni de récipient de métal lors de la cuisson aux micro-ondes.
- Si le four est placé à proximité d'autres produits, assurez-vous qu'il y a l'espace indiqué ci-dessus et qu'un séparateur soit présent entre le four et les autres produits.
La hauteur du séparateur doit être supérieure ou égale à 61 cm (24 po) ou, pour l'empilement, supérieure ou égale à 102 cm (40 po). Ne placez pas de friteuse près du four.

Ventilation

Le four NE-SCV3N a été certifié par le Groupe CSA pour un fonctionnement sans évacuation conformément aux normes UL197 et NFPA 96.

Le test a été effectué conformément à la méthode EPA test 202.

L'installation, l'utilisation et l'entretien doivent être conformes à la norme NFPA 96 pour la norme sur le contrôle de la ventilation et la protection contre l'incendie des opérations commerciales de cuisson.

Ne faites pas cuire des aliments tels que des viandes crues grasses ou des aliments contenant des graisses animales de mauvaise qualité sans une ventilation adéquate. Consultez la norme NFPA 96 et les codes locaux pour vous assurer de la conformité aux exigences de ventilation. Le non-respect de cette consigne peut annuler la garantie et causer des dommages ou des blessures non couverts par le fabricant.

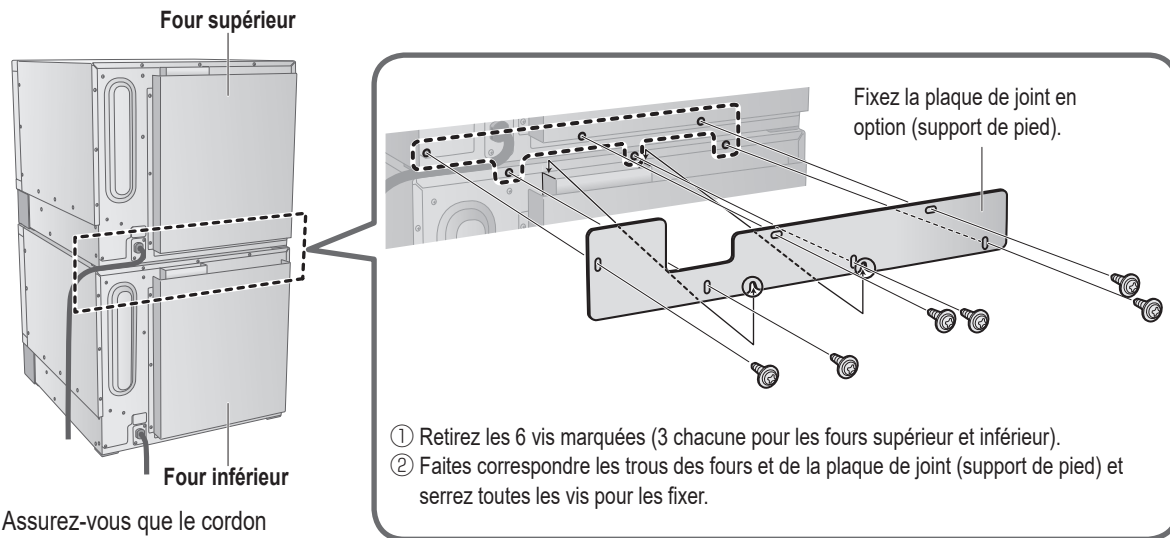
Pour garantir la conformité continue avec tous les codes de santé, de construction et d'incendie, vous devez maintenir des conditions de propreté et d'hygiène propres autour du four en tout temps.

INSTALLATION

Mémo

Instructions pour empilage

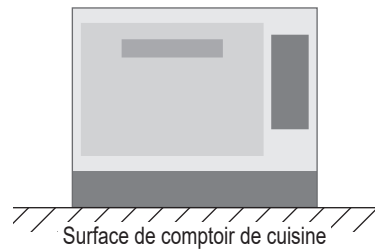
Le four peut être empilé jusqu'à deux fours en fixant avec la plaque de joint Panasonic. La plaque de joint est un élément facultatif. Communiquez avec le revendeur ou un centre de service. (p.61)
Demandez l'installation à un maître-électricien. (Le coût de la main-d'œuvre n'est pas inclus dans le prix du four.)



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

Installation sur le comptoir de la cuisine

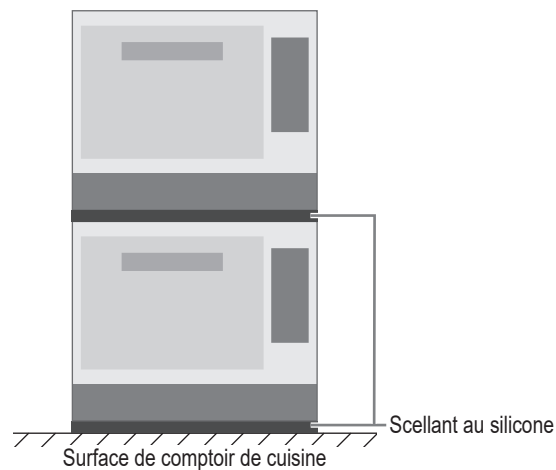
Pour une installation unique



Vous pouvez mettre le four sur le comptoir de la cuisine.

Pour nettoyer sous le four, consultez la page 75.

Pour empiler



Lorsque le four est empilé, sa base doit être scellée conformément aux normes NSF, conformément aux instructions suivantes.

1. Le four doit être situé sur une surface supérieure plane. Complétez les connexions électriques.
2. Nettoyez et désinfectez soigneusement le périmètre inférieur du four et la surface du comptoir autour du périmètre du four.
3. Retirez le filtre à air de l'avant du four avant d'appliquer le scellant au silicone à haute température.
4. Laissez un boudin de silicone à haute température sur tout le périmètre de la base de chaque unité de four.
5. Lissez le joint en silicone en crevasse avec un doigt ou un outil pour obtenir un joint étanche.

Parties du four

Avant

Chauffage supérieur

Poignée de porte

Porte

Son ouverture durant la cuisson arrête le fonctionnement.

Évent

Égouttoir

Collecte les résidus alimentaires et l'eau.

Nota

Avant d'utiliser le four, installez le filtre à air, l'égouttoir et le couvercle avant.

Une utilisation continue du four sans ces pièces entraînera un dysfonctionnement.

Arrière

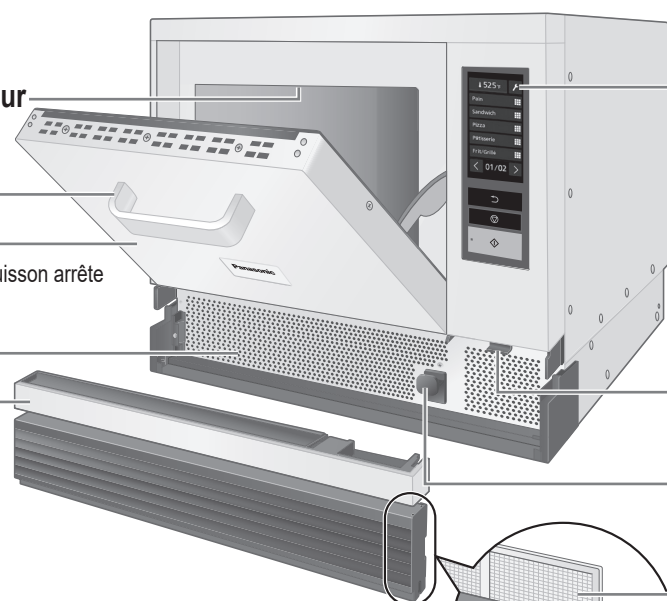
Port pour câble LAN

Lors de l'utilisation du port pour câble LAN, retirez le cache.

Fiche d'alimentation

Les illustrations peuvent différer des articles réels. Les étiquettes de mise en garde sont apposées sur le four.

MISE À LA TERRE
IMPORTANT : POUR VOTRE SÉCURITÉ PERSONNELLE, CE FOUR DOIT ÊTRE CORRECTEMENT MIS À LA TERRE.
 Lorsqu'une prise secteur n'est pas mise à la terre, il est de la responsabilité personnelle et de l'obligation du client de la faire remplacer par une prise correctement mise à la terre.



● La surface inférieure de l'intérieur du four est en céramique pour permettre le passage des ondes électromagnétiques.

Port de mémoire USB (p.76)

Bac à huile (p.74)
 Collecte l'huile de l'intérieur du four.

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

Couvercle avant

● Comment retirer le couvercle avant, l'égouttoir le filtre à air et le bac à huile. (p.75)

Évent d'évacuation

Convertisseur catalytique

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

● La réaction du catalyseur diminue lorsque la température de cuisson est basse [environ 250 °C (475 °F) ou moins].

Un conducteur de liaison équipotentielle externe est présent à l'arrière du four et est représenté par ce symbole.

Cordon d'alimentation

Panneau des commandes (écran d'accueil)

Réglage du préchauffage

● « Temp. de préchauffage » (p.83) et « Refroidissement » (p.84) sont disponibles.

Barre d'indication de l'état de préchauffage

● Pour afficher la progression du préchauffage.

Écran tactile (fenêtre d'affichage)

● Appuyez directement sur l'écran pour utiliser les commandes.

● Pour afficher la liste des menus, la température de cuisson et la durée de cuisson, le bip sonore, etc.

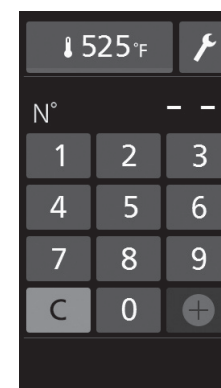
● Ne touchez pas l'écran avec un objet pointu. Cela causerait des dommages.

Bouton d'arrêt/réinitialisation

● Appuyez une fois pour un arrêt temporaire du processus de cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur le bouton de mise en marche.

● Appuyez deux fois pour effacer vos instructions (retour à l'écran initial) ou annuler la cuisson.

■ L'écran d'accueil pendant la « Sélection du numéro de menu » « Réglage maison » (p.107)



Outils (p.102 à 109)

Liste des menus

● Pour basculer entre l'écran de liste d'images et l'écran de sélection du numéro de menu. (p.107)

Bouton de retour

● Pour retourner à l'écran de contrôle précédent pour changer les réglages.
 ● Non disponible lorsque la cuisson a démarré.

Bouton de mise en marche

● Après avoir réglé le préchauffage ou le refroidissement, appuyez sur ce bouton.
 ● Si vous appuyez sur ce bouton lorsque le voyant clignote, le préchauffage ou la cuisson commence.

Voyant

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

■ Fonction de désactivation de l'affichage

L'écran d'accueil de l'affichage s'éteint s'il n'est pas utilisé pendant 5 minutes. Lorsque la fonction de désactivation de l'affichage est activée, l'écran s'affiche si la porte est ouverte.

Nota

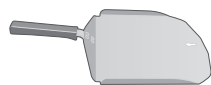
Lorsque la cuisson est terminée, les ventilateurs fonctionnent pour ventiler l'intérieur du four et refroidir les pièces mécaniques. Par conséquent, ne retirez pas la fiche d'alimentation et ne déclenchez pas le disjoncteur.

Accessoires

- Pour acheter des accessoires, communiquez avec le revendeur ou un centre de service. (p.61)
- Faites attention lors de la manipulation de la plaque de cuisson, car elle est fragile. Si elle est endommagée, cessez de l'utiliser et communiquez avec le revendeur ou un centre de service.

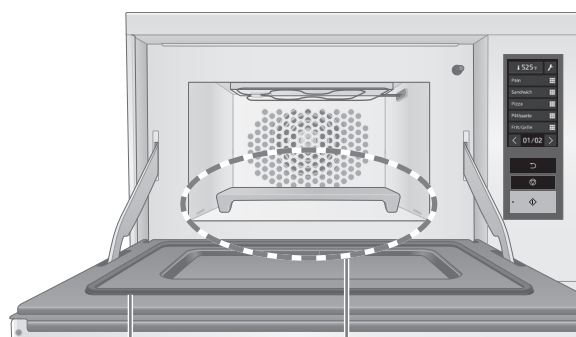


Plaque de cuisson



Palette

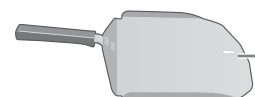
Lors de l'utilisation de ce produit, assurez-vous de placer la plaque de cuisson sur la surface inférieure de l'intérieur du four.



Veillez noter qu'il y a un joint dans la porte; ceci est intentionnel.



Plaque de cuisson



Palette

À utiliser lors du retrait des aliments.

Ne laissez pas en contact prolongé avec des aliments acides ou alcalins.

⚠ ATTENTION

Le four ne doit pas être utilisé en mode micro-ondes sans aliment dans le four.

Cela risquerait de rendre le four anormalement chaud à cause des étincelles et de la surface inférieure chauffée. Cela peut entraîner un risque de brûlure.

- De même, n'utilisez pas le four uniquement avec des récipients et les accessoires fournis.
- Prenez garde de ne pas vous brûler lors du retrait des accessoires du four après la cuisson. Utilisez des gants de four.

Nettoyage et entretien du four

Il est essentiel que vous suiviez ces points pour tirer le meilleur parti de votre four. Les micro-ondes sont attirées par l'humidité et la graisse : par conséquent, un four sale ne cuit pas EFFICACEMENT. Si vous ne maintenez pas le four dans un état propre, vous risquez de détériorer la surface, ce qui pourrait nuire à la durée de vie de l'appareil et entraîner une situation potentiellement dangereuse.

- Ce four nécessite un entretien régulier. (p.110)

⚠ AVERTISSEMENT

- Retirez la fiche d'alimentation avant l'entretien. Sinon, cela peut entraîner un choc électrique.
- Attendez que la cavité du four refroidisse avant de la nettoyer. Sinon, cela peut entraîner des brûlures et des blessures.

Nota

- Ne nettoyez pas ce four avec un jet d'eau ou un nettoyeur à vapeur.
- Ne versez pas de détergent et de restes d'aliment dans la fente et les orifices. Cela entraînera un dysfonctionnement.
- Si le four est endommagé de quelque façon que ce soit, communiquez avec le revendeur ou un centre de service avant de continuer à l'utiliser.
- N'utilisez pas de diluant, benzène, nettoyeur ou eau de Javel. Il y a un risque de dommage ou de déformation.

■ Avant le nettoyage

- Lorsque la cavité du four est chaude, laissez-la refroidir. (p.84)
- Faites tremper la plaque de cuisson.
 - Retirez la plaque de cuisson et placez-la dans un récipient rempli d'eau chaude savonneuse pour la faire tremper.

Nettoyage quotidien de ces pièces

■ Cavité du four • Face intérieure de la porte • Joint d'étanchéité de la porte

Essayez avec un chiffon humide

Essayez soigneusement l'eau, l'huile et les restes d'aliment pour prolonger l'utilisation du four. Le fait de ne pas éliminer les aliments brûlés et la poussière peut causer de la rouille.

Si les taches sont difficiles à retirer, essayez avec un chiffon imbibé de détergent neutre.

- Des taches laissées telles quelles deviennent difficiles à éliminer et peuvent entraîner la carbonisation des restes alimentaires et une odeur persistante.
- Portez une attention particulière à la zone de contact entre l'unité principale et la porte ainsi qu'aux environs.

- Ne grattez pas les pièces autres que la partie métallique à l'intérieur de la porte (zone du joint de porte, etc.) avec un racleur dur, cela pourrait endommager le joint de la porte et provoquer un dysfonctionnement du four. Assurez-vous de n'utiliser qu'un racleur doux.
- N'éclaboussez pas le détergent directement sur les surfaces supérieure et arrière de la cavité du four. Cela entraînera un dysfonctionnement.

■ Surfaces extérieures

Essayez avec un chiffon humide

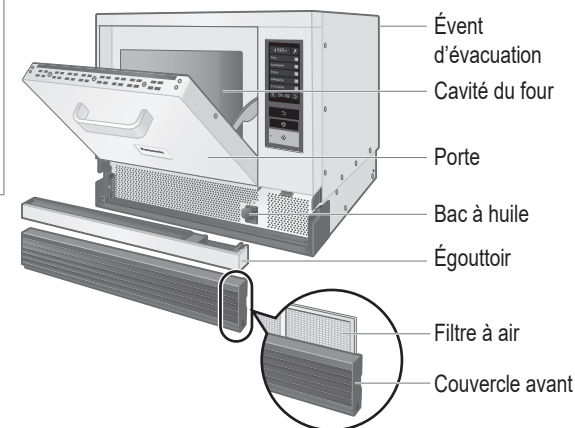
Essayez immédiatement les taches d'huile et d'aliment.

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

Si les taches sont difficiles à retirer, essayez avec un chiffon imbibé de détergent neutre.

Veillez à ne pas laisser le détergent neutre pénétrer dans l'évent d'évacuation et les interstices.

- Face extérieure de la porte • zone de la poignée
 - Après avoir essuyé avec un chiffon humide, essuyez avec un chiffon doux et sec.



Nettoyage et entretien du four

■ Plaque de cuisson • Palette

Lavez avec une éponge ou une brosse à récurer avec du détergent neutre.

Si vous êtes préoccupé par les taches, nettoyez les accessoires après chaque utilisation.

- Ne lavez pas les accessoires dans un lave-vaisselle.

● Si vous êtes préoccupé par les taches d'huile ou autres

Utilisez un détergent alcalin. Lors de l'utilisation d'un détergent alcalin, lisez attentivement les précautions d'utilisation du détergent avant usage. Après l'entretien, assurez-vous d'essuyer les accessoires avec un chiffon humide afin qu'il ne reste aucun détergent. Cependant, vous ne pouvez pas l'utiliser à l'intérieur de la porte, car les pièces en résine se détérioreraient. Si, par hasard, le détergent entre en contact avec les pièces en résine, essuyez-les immédiatement avec un chiffon humide.

Démontage et nettoyage quotidien de cette pièce

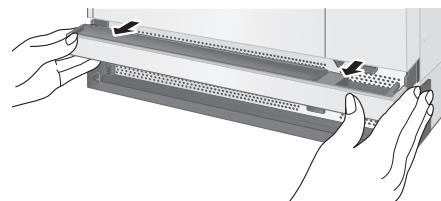
■ Égouttoir

Essuyez avec un chiffon humide



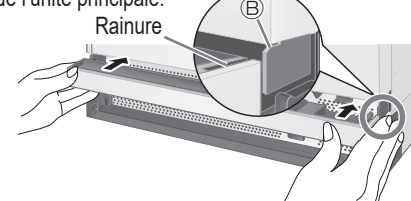
● Retrait

Tirez l'égouttoir vers vous pour le retirer.



● Fixation

Installez l'égouttoir de sorte que sa rainure s'insère dans la partie (B) de l'unité principale.

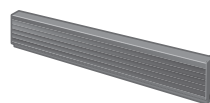


Démontage et nettoyage hebdomadaire de ces pièces

- Ne lavez pas ces pièces dans un lave-vaisselle.

■ Couvercle avant

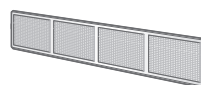
Essuyez avec un chiffon humide



Essuyez immédiatement les taches d'huile et d'aliment. Si les taches sont difficiles à retirer, essuyez avec un chiffon imbibé de détergent neutre.

■ Filtre à air

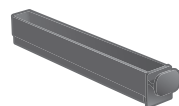
Séchez après le lavage à l'eau



Nettoyez-le après chaque utilisation si les taches sont tenaces. Le filtre peut perdre son effet si les taches sont laissées. La température des pièces internes peut également augmenter, entraînant un dysfonctionnement.

■ Bac à huile

Essuyez les taches d'huile avec un chiffon doux ou un essuie-tout en papier

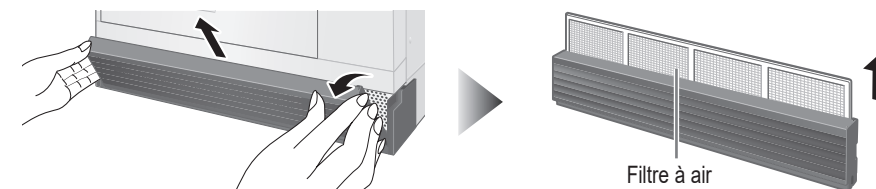


Si les taches sont tenaces, nettoyez la zone avec une éponge douce trempée dans un détergent neutre et séchez.

Couvercle avant/Filtre à air

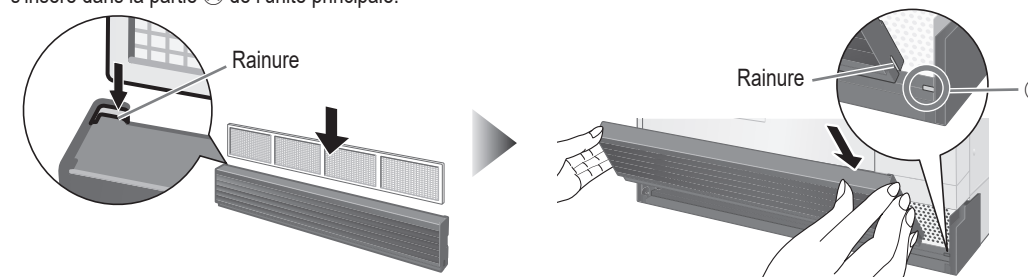
● Retrait

Après avoir tiré le couvercle avant vers le bas, soulevez-le en diagonale vers le haut pour le retirer. Retirez le filtre à air en le tirant hors du couvercle avant.



● Fixation

Insérez à fond le filtre à air dans la rainure du couvercle avant, ensuite, installez-le de sorte que la rainure du couvercle avant s'insère dans la partie (A) de l'unité principale.



■ Si le filtre à air n'est pas installé, le couvercle avant ne se fermera pas.

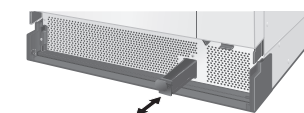
Bac à huile

● Retrait

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

● Fixation

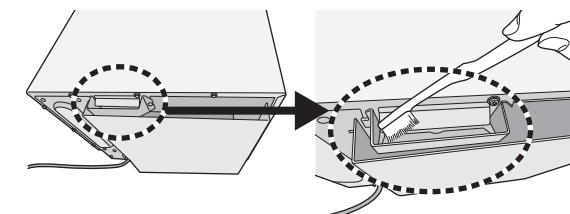
Suivez la procédure inverse pour installer le bac à huile.



Nettoyage mensuel de cette pièce

■ Événement d'évacuation

Nettoyez l'événement d'évacuation arrière avec une brosse à dents et une serviette.



■ Surface de comptoir de cuisine

Pour une installation unique

- Attendez qu'il refroidisse. Consultez la p.84 si le four est chaud.

- Retirez le filtre à air du four.

- Retirez tous les accessoires de la cavité du four.

Lors du retrait de tous les accessoires ou lors du refroidissement. (p.84) Soyez prudent car il peut encore être chaud.

- Vous pouvez déplacer le four.

Déplacez le four à un autre endroit et essuyez-le sur le comptoir de la cuisine. Soyez prudent lorsque vous déplacez le four car il peut être très lourd. Nous vous recommandons d'être à deux personnes.

Empilage

Communiquez avec le revendeur ou un centre de service en fonction de la situation de la cuisine. Scellez avec un boudin en silicone après l'entretien, comme décrit à la p.68.

Connexion d'une clé de mémoire USB

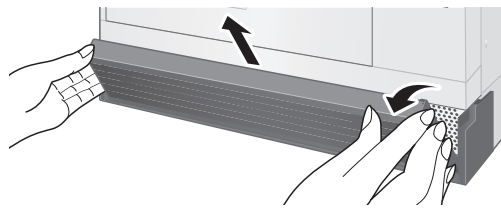
- Utilisez une clé de mémoire USB de type A conforme à la norme USB 2.0 ou ultérieure et formatée en FAT32.
- Aucune clé de mémoire USB n'est incluse comme accessoire. Utilisez une clé de mémoire USB disponible dans le commerce.
- Nous ne garantissons pas le fonctionnement de toutes les clés mémoire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

Comment insérer et retirer

- Le port de mémoire USB se trouve sous la zone d'opération.
- Ne laissez pas la clé de mémoire USB insérée, car il ne sera alors pas possible d'installer le couvercle avant ou l'égouttoir.
- Pendant la lecture ou l'écriture de données sur la clé de mémoire USB, ne l'insérez pas et ne la retirez pas. Cela pourrait détruire les données.

■ Comment insérer

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

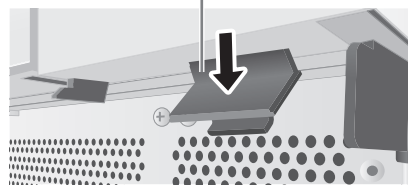


- ② Tirez l'égouttoir vers vous pour le retirer



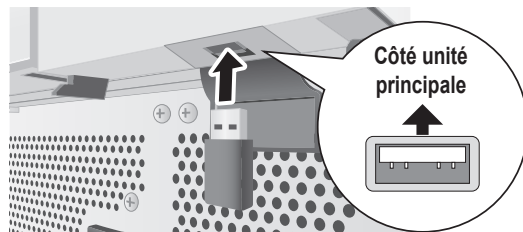
- ③ Tirez vers le bas le cache du port de mémoire USB pour l'ouvrir

Cache du port de mémoire USB



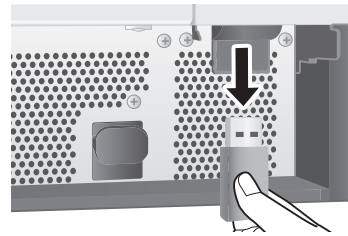
- ④ Insérez la clé de mémoire USB

Vérifiez l'orientation de la clé de mémoire USB et insérez-la.



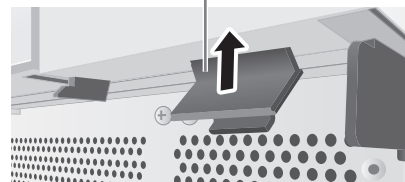
■ Comment retirer

- ① Retirez la clé de mémoire USB



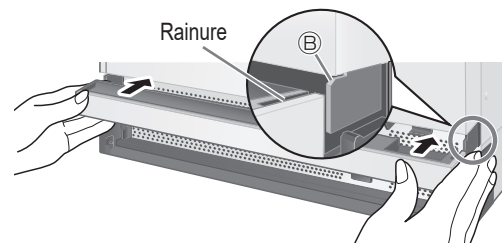
- ② Fermez le cache du port de mémoire USB

Cache du port de mémoire USB



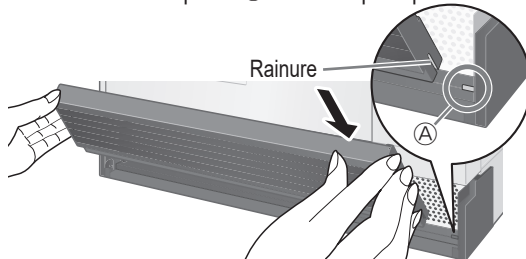
- ③ Fixez l'égouttoir

Installez l'égouttoir de sorte que sa rainure s'insère dans la partie ② de l'unité principale.



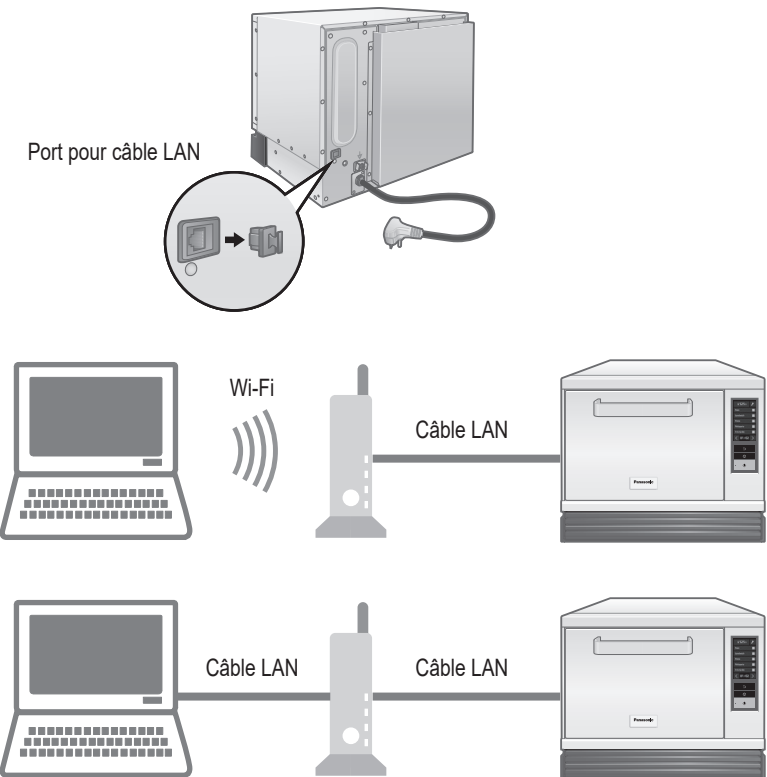
- ④ Fixez le couvercle avant

Installez le couvercle avant de sorte que sa rainure s'insère dans la partie ① de l'unité principale.



Connexion à votre ordinateur personnel

La connexion à votre ordinateur personnel vous permet de transférer dans l'unité principale la liste des menus et les paramètres de l'appareil créés avec l'outil d'assistance aux réglages, ou d'envoyer la liste des menus de l'appareil à l'outil d'assistance aux réglages. Lors de l'envoi ou de la lecture de données, connectez l'appareil et le routeur avec un câble LAN.



■ Lors de la connexion à un réseau

- Selon l'environnement, utilisez un câble résistant à la chaleur pour le câble LAN. De plus, veillez à le disposer de façon qu'il n'entre pas en contact avec les parties chaudes de l'unité principale.
- Pour garantir un fonctionnement normal, utilisez Microsoft Windows® 11 ou une version ultérieure comme système d'exploitation pour l'ordinateur personnel (en date de décembre 2025).
- Les paramètres de connexion réseau varient selon l'environnement utilisé.
- Lors de la configuration de l'adresse IP et des paramètres DNS pour la connexion réseau, reportez-vous à **Paramètres du réseau** (p.109).
- Si une erreur de communication se produit ou si une connexion stable ne peut être établie, reconfigurez les paramètres selon les messages affichés par l'outil d'assistance aux réglages.
- Microsoft Windows est une marque déposée de Microsoft Corporation aux États-Unis et dans d'autres pays.

Outil d'assistance aux réglages

L'outil d'assistance aux réglages est une application permettant de créer et d'éditer des menus, des listes de menus et des paramètres de l'appareil sur votre ordinateur personnel.

- Pour plus de détails, consultez le manuel d'utilisation de l'outil d'assistance aux réglages.

L'outil peut être installé à partir du site Web suivant.

- Le contenu, les écrans, etc., de l'outil d'assistance aux réglages peuvent être modifiés sans préavis en raison, par exemple, d'une mise à jour de l'outil. Le contenu de l'URL et des codes QR peut être modifié ou supprimé sans préavis.

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

Types de récipients à utiliser

CONVECTION ET MICRO-ONDES / GRILLOIR ET MICRO-ONDES / MICRO-ONDES

Comme ces programmes utilisent des micro-ondes et de la chaleur (CONVECTION ou GRILLOIR), vous devez choisir le récipient avec soin.

UTILISEZ : céramique, verre résistant à la chaleur, p. ex. : Pyrex®

N'UTILISEZ PAS :

plastiques, pellicule plastique, métal, brochettes métalliques, feuilles d'aluminium, silicium, laque, verre sans résistance thermique, papier, bois, osier

CONVECTION / GRILLOIR / CONVECTION ET GRILLOIR

UTILISEZ : céramique, verre résistant à la chaleur, p. ex. : Pyrex®, métal, brochettes en métal, feuille d'aluminium

N'UTILISEZ PAS :

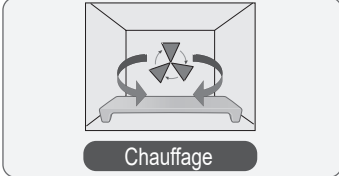
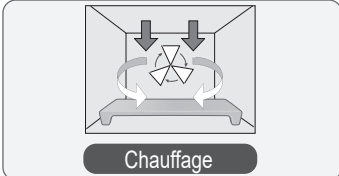
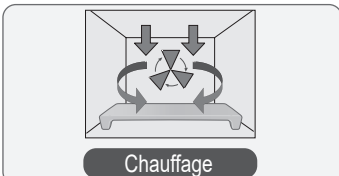
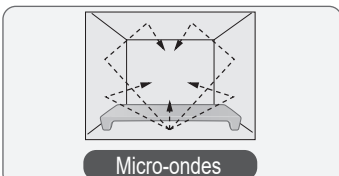
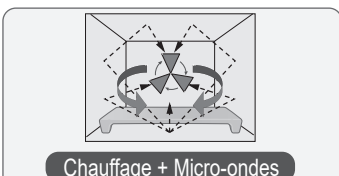
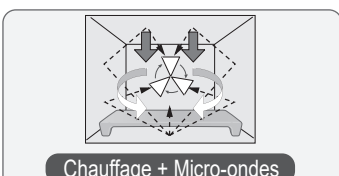
plastiques, pellicule plastique, silicium, laque, verre sans résistance thermique, papier, bois, osier

● Les récipients en silicone spécifiés pour une utilisation avec le grilloir peuvent être utilisés avec la convection.

Veillez utiliser le récipient à une température inférieure ou égale à la température de résistance à la chaleur indiquée dessus.

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

Modes de cuisson

Modes de cuisson	Comment cela fonctionne
Convection  Chauffage	Un convecteur (ventilateur de circulation de la chaleur) fait circuler la chaleur dans toute la cavité du four et fait cuire complètement les aliments tout en contrôlant la température réglée. (p.88)
Grilloir  Chauffage	Un chauffe-grilloir fournit de la chaleur et un ventilateur de circulation sert à distribuer la chaleur dans toute la cavité du four. Chaque surface de l'aliment est bien cuite. (p.89)
Convection et grilloir  Chauffage	Le convecteur (ventilateur de circulation de la chaleur) et le chauffe-grilloir font circuler la chaleur dans la cavité du four tout en contrôlant la température. Cuit l'aliment tout en brunissant la surface. (p.90)
Micro-ondes  Micro-ondes	● Il est possible d'utiliser la cuisson aux micro-ondes uniquement, seulement au cycle 2 ou au cycle 3 de la cuisson par cycles. Applique des micro-ondes à l'aliment, provoquant une forte collision des molécules présentes dans l'aliment et provoquant un échauffement par friction. En conséquence, l'aliment est chauffé à peu près pareil à la surface et à l'intérieur. (p.91)
Convection et micro-ondes  Chauffage + Micro-ondes	Cuisson combinée avec convecteur (ventilateur de circulation de la chaleur) et micro-ondes. Un convecteur fait circuler la chaleur dans toute la cavité du four en contrôlant la température réglée pendant que le four à micro-ondes chauffe complètement les aliments. La durée de cuisson est réduite. (p.92)
Grilloir et micro-ondes  Chauffage + Micro-ondes	Cuisson combinée avec chauffe-grilloir et micro-ondes. Un chauffe-grilloir ajoute de la chaleur pendant que le four à micro-ondes chauffe les aliments, et un ventilateur de circulation donne à toute la surface une texture croustillante. La durée de cuisson est réduite. (p.93)

● Les illustrations sont des images. Les accessoires à utiliser diffèrent selon le mode de cuisson.

À propos des flèches dans l'illustration



Convecteur



Chauffe-grilloir



Ventilateur seulement



Micro-ondes

Tableau de cuisson

La durée de cuisson n'est qu'un guide. Ajustez en fonction du type d'aliments et de la température de démarrage.

- Ce four est conçu pour réchauffer des aliments déjà cuits.
- Panasonic Corporation ne donne aucune garantie, expresse ou implicite, y compris mais non limitée aux garanties de qualité marchande, d'adéquation à un usage particulier, de titre ou de non-violation des droits de tiers. L'utilisation du produit par un utilisateur est à ses propres risques. Tous les réglages de cuisson sont à titre indicatif et doivent être modifiés en fonction de l'état initial, de la température, de l'humidité et du type d'aliments. Selon les caractéristiques des aliments, il peut être nécessaire d'ajuster les durées de cuisson et les niveaux d'intensité. Avant de servir des aliments, assurez-vous qu'ils ont atteint une température sécuritaire. L'huile provenant des aliments peut provoquer une défaillance.
- Insérez la plaque de cuisson fournie comme accessoire dans l'intérieur du four dès le début du préchauffage.
- Si la vitesse du ventilateur est élevée, les aliments en surface peuvent être dispersés. Dans ce cas, veuillez réduire la vitesse du ventilateur.

● Consultez « Accessoires » (p.72) pour plus de détails sur l'utilisation des accessoires avant la cuisson.

■ Réchauffage

Catégorie	N°	Menu	Temp. de démarrage	Quantité (Poids)	Temp. de préchauffage	Programme						Durée totale
						Cycle	Conv.	Grilloir	Vent.	Micro-ondes	Durée	
Pain	000	Toast 1 pièce	Température ambiante	1 tranche (45 g/1,6 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Haute	100 %	OFF (DÉS.)	30 s	30 s
	001	Toast 2 pièces	Température ambiante	2 tranches (90 g/3,2 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Haute	100 %	OFF (DÉS.)	35 s	35 s
	002	1 croissant	Température ambiante	1 morceau (40 g/1,4 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	280 °C (525 °F) 280 °C (525 °F)	OFF (DÉS.) Faible	80 % 90 %	900 W OFF (DÉS.)	15 s 5 s	20 s
	003	2 croissants	Température ambiante	2 morceaux (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	280 °C (525 °F) 280 °C (525 °F)	OFF (DÉS.) Faible	80 % 90 %	900 W OFF (DÉS.)	26 s 4 s	30 s
	004	1 bagel	Température ambiante	1 entier (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Haute	100 %	300 W OFF (DÉS.)	30 s 5 s	35 s
	005	2 bagels	Température ambiante	2 entiers (160 g/5,6 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Haute	80 %	300 W OFF (DÉS.)	35 s 10 s	45 s
	006	une gaufre	Température ambiante	1 morceau (70 g/2,5 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Faible	50 %	1 050 W	25 s	25 s
Sandwich	007	pain au chocola	Température ambiante	1 morceau (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1	180°C (350°F)	OFF (DÉS.)	30 %	1 200 W	25 s	25 s
	008	sandwich jamb	Réfrigéré	1 morceau (120 g/4,2 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	100 %	1 200 W OFF (DÉS.)	30 s 5 s	35 s
	009	sandwich poule	Réfrigéré	1 morceau (160 g/5,6 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	100 %	1 200 W OFF (DÉS.)	35 s 5 s	40 s
	010	croque-monsie	Réfrigéré	1 morceau (170 g/6 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Faible	90 %	1 200 W	35 s	35 s
	011	Wrap	Réfrigéré	1 morceau (130 g/4,6 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Faible	80 %	1 200 W	35 s	35 s
Pizza	012	pizza fraîche	Réfrigéré	1 pointe (200 g/7,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Faible Haute	80 %	1 200 W OFF (DÉS.)	40 s 20 s	1 min
	013	pizza surgelée	Surgelé	1 pointe (200 g/7,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Faible Haute	50 %	1 200 W 500 W	1 min 20 s	1 min 20 s
	014	pepperoni fraic	Réfrigéré	1 morceau (200 g/7,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Faible Haute	50 %	900 W OFF (DÉS.)	45 s 40 s	1 min 25 s
	015	pepperoni surg	Surgelé	1 morceau (200 g/7,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Faible Haute	50 %	1 200 W 600 W	1 min 45 s	1 min 45 s

Catégorie	N°	Menu	Temp. de démarrage	Quantité (Poids)	Temp. de préchauffage	Programme						Durée totale
						Cycle	Conv.	Grilloir	Vent.	Micro-ondes	Durée	
Pâtisserie	016	scone	Réfrigéré	1 morceau (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1	OFF (DÉS.)	Haute	90 %	900 W	20 s	20 s
	017	muffin	Réfrigéré	1 morceau (60 g/2,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	280 °C (525 °F) OFF (DÉS.)	OFF (DÉS.) Haute	30 % 100 %	1 200 W OFF (DÉS.)	15 s 5 s	20 s
	018	brownie	Réfrigéré	1 morceau (70 g/2,5 oz)	280 °C (525 °F)	1	180°C (350 °F)	OFF (DÉS.)	30 %	1 200 W	20 s	20 s
	019	tarte aux pom	Réfrigéré	1 morceau (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Faible	50 % 70 %	750 W OFF (DÉS.)	35 s 5 s	40 s
Frit/Grillé	020	poulet grillé	Surgelé	1 morceau (120 g/4,2 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	50 % 60 %	1 200 W OFF (DÉS.)	1 min 40 s 40 s	2 min 20 s
	021	poulet frit	Surgelé	1 morceau (110 g/3,9 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible OFF (DÉS.)	50 % 30 %	1 200 W 600 W	1 min 40 s 40 s	1 min 40 s
	022	poisson frit	Surgelé	1 morceau (60 g/2,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	100 % 50 %	1 200 W OFF (DÉS.)	30 s 40 s	1 min 10 s
	023	frites	Surgelé	200 g/7,1 oz	280 °C (525 °F)	1 2	280 °C (525 °F) 280 °C (525 °F)	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	100 % 100 %	900 W OFF (DÉS.)	1 min 30 s 15 s	1 min 45 s
	024	beignets d'oign	Surgelé	150 g/5,3 oz	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	100 % 30 %	1 200 W OFF (DÉS.)	40 s 50 s	1 min 30 s
	025	pommes de terr	Surgelé	1 morceau (60 g/2,1 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) 280 °C (525 °F)	Faible Haute	100 % 70 %	1 200 W OFF (DÉS.)	40 s 30 s	1 min 10 s
Gratin de pâtes	026	gratin frais	Réfrigéré	1 morceau (220 g/7,8 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	250°C (475 °F) 250°C (475 °F)	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	90 % 90 %	900 W 600 W	1 min 20 s 40 s	2 min
	027	gratin surgelé	Surgelé	1 morceau (220 g/7,8 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	280 °C (525 °F) OFF (DÉS.)	OFF (DÉS.) Haute	30 % 80 %	1 200 W 600 W	2 min 40 s 40 s	2 min 40 s
Autres	028	quiche	Réfrigéré	1 morceau (110 g/3,9 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	OFF (DÉS.) OFF (DÉS.)	Faible Faible	90 %	1 050 W OFF (DÉS.)	30 s 5 s	35 s
	029	tourte au boeuf	Réfrigéré	1 morceau (150 g/5,3 oz)	280 °C (525 °F)	1 2	250°C (475 °F) OFF (DÉS.)	OFF (DÉS.) Haute	50 % 100 %	1 200 W OFF (DÉS.)	1 min 5 s 5 s	1 min 5 s
	030	hot-dog	Réfrigéré	1 morceau (80 g/2,8 oz)	280 °C (525 °F)	1	180°C (350 °F)	OFF (DÉS.)	50 %	1 050 W	25 s	25 s

⚠ AVERTISSEMENT

Ne surchauffez pas les aliments.

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

- Lors du chauffage, commencez toujours par une durée de cuisson et une chaleur minimales tout en surveillant la progression.
- En particulier, faites attention lorsque vous chauffez de petites quantités d'aliments, des aliments gras ou des liquides, ou des patates douces et autres légumes-racines.

⚠ ATTENTION

Lors du retrait des aliments du four, veillez à ce que la feuille de cuisson ou un objet similaire n'entre pas en contact avec l'élément chauffant supérieur.

Il y a risque d'incendie ou de fumée.

Lors de l'utilisation d'une feuille de cuisson ou d'un objet similaire :

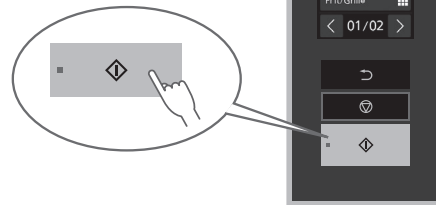
- Respectez la température de résistance à la chaleur indiquée sur l'emballage.
- Utilisez une feuille de taille adaptée à la quantité d'aliments.
- Veillez à ce que la feuille ne touche pas la surface supérieure de l'intérieur du four.

Préchauffage

Démarrage du préchauffage

Pour commencer la cuisson, assurez-vous d'effectuer le préchauffage. Avant la cuisson, vous pouvez également effectuer uniquement le préchauffage.

1 Appuyez sur le bouton de mise en marche



2 Commencez le préchauffage



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

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

3 Le préchauffage est terminé

- Temps de préchauffage approximatif; 280 °C (525 °F) : 7 min



- Par défaut, le bip retentit une fois le préchauffage terminé.
- Si la porte reste ouverte après la fin du préchauffage, un bip retentit pour vous en avertir.
- Vous pouvez désactiver le bip.
« Sélection de ON (Act.) ou OFF (Désact.) pour le bip de préchauffage » (p.106)
« Sélection de ON (Act.) ou OFF (Désact.) pour l'alarme de porte » (p.106)
- Après la fin du préchauffage, si la température intérieure du four descend en dessous de la température de cuisson la plus basse, le préchauffage redémarre automatiquement et la température intérieure du four est maintenue à la température de préchauffage réglée. Si aucune opération n'est effectuée pendant 4 heures après la fin du préchauffage, le préchauffage ne redémarre pas et l'écran passe en mode de désactivation de l'affichage.
- Si la porte reste ouverte pendant 1 minute ou plus après la fin du préchauffage, le préchauffage ne redémarre pas même si la porte est refermée. Appuyez sur le bouton de mise en marche.

■ Pour annuler le préchauffage

Appuyez une fois sur le bouton d'arrêt/réinitialisation.

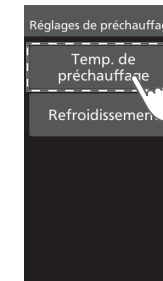
Réglage de la température requise / Température de cuisson la plus basse*

La température du préchauffage effectué avant la cuisson et la température à laquelle la cuisson peut commencer sont réglées. [p. ex. : Temp. de demande **525°F** (280 °C), Temp. de cuisson la plus basse **475°F** (250 °C)]

1 Appuyez sur le réglage du préchauffage



2 Sélectionnez Temp. de préchauffage



3 Réglez la température requise, puis appuyez sur OK

- De 180 °C (350 °F) à 280 °C (525 °F)
[Réglage par défaut : 280 °C (525 °F)]



4 Réglez la température de cuisson la plus basse*, puis appuyez sur OK

- De 180 °C (350 °F) à 280 °C (525 °F)
[Réglage par défaut : 250 °C (475 °F)]
- Après l'affichage des informations de réglage pendant 3 secondes, le panneau revient à l'écran d'accueil.



* La cuisson peut commencer avant la fin du préchauffage en réglant la température de cuisson la plus basse en dessous de la température requise.

Si la température de cuisson la plus basse est réglée trop basse, cela peut affecter le résultat de la cuisson.

Refroidissement

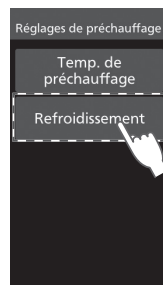
Refroidissement de l'intérieur du four

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

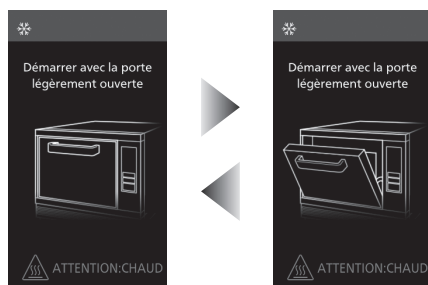
1 Appuyez sur le réglage du préchauffage (525°F)



2 Sélectionnez Refroidissement



3 Ouvrez légèrement la porte et démarrez



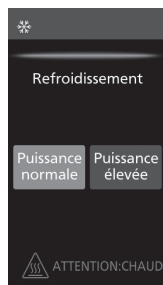
- Ouvrez légèrement la porte pour la bloquer. (Gardez votre visage éloigné.)



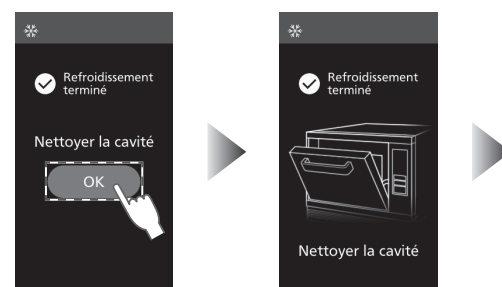
ATTENTION
Faites attention à l'air chaud lors de l'ouverture de la porte.

4 Démarrage du refroidissement

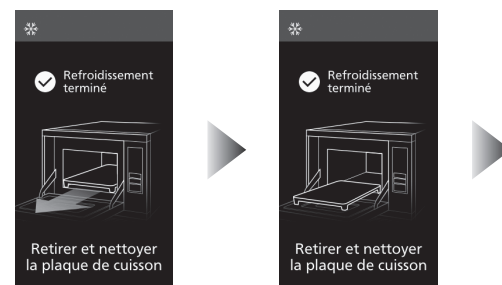
- Pendant le refroidissement, le mode de refroidissement peut être basculé entre **Puissance normale** et **Puissance élevée**.



5 Appuyez sur OK



- Cet écran s'affiche uniquement lorsque « Appel pour le nettoyage des cavités » est sur « ON » (Act.). (p.108)
[Réglage par défaut : ON (Act.)]



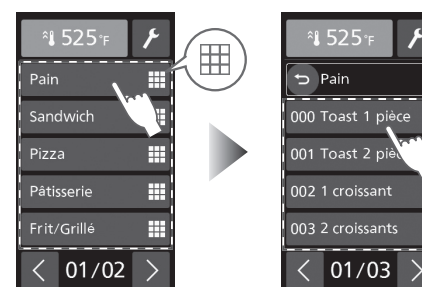
- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- La durée du refroidissement dépend de la température à l'intérieur du four. (jusqu'à 45 minutes)

Cuisson

Cuisson avec un menu de cuisson sauvegardé

Sélectionnez un menu de cuisson dans la liste des menus et commencez la cuisson. Effectuez le préchauffage avant de commencer la cuisson. (p.82)

1 Après la fin du préchauffage, sélectionnez un menu de cuisson dans la liste des menus

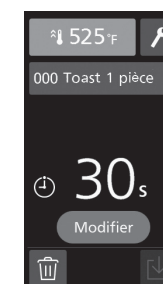


- Les éléments avec affiché à droite sont des catégories. Sélectionnez la catégorie pour afficher les menus de la catégorie. Si vous sélectionnez un élément sans affiché à droite, le processus passe à l'étape 2.
- Si « Sélection du numéro de menu » est réglé dans « Réglage maison », saisissez un numéro.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

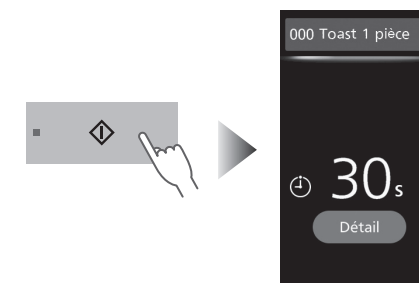
2 Vérifiez les réglages de cuisson du menu

- Vous pouvez vérifier et modifier les réglages de cuisson du menu avec **Modifier**. (p.97)
- Vous pouvez supprimer le menu avec . (p.96)

Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.



3 Appuyez sur le bouton de mise en marche (La cuisson débute.)



- Après le début de la cuisson, les réglages de cuisson du cycle en cours peuvent être vérifiés avec **Détail**. « Écran de configuration du menu de cuisson » (p.87)

- Après la fin de la cuisson, un bip retentit. Le bip s'arrête lorsque la porte est ouverte.

Nota

Le menu de cuisson peut être créé ou modifié. De plus, il est possible d'échanger des données avec le four à l'aide de la clé de mémoire USB et de votre ordinateur personnel.

- « Connexion à votre ordinateur personnel » (p.77)
- « Création d'un menu de cuisson » (p.87 à 95)
- « Modification d'un menu de cuisson » (p.96 à 98)
- « Utilisation d'une clé de mémoire USB » (p.100)

Cuisson

Autres options de cuisson

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

1 Après la fin de la cuisson, sélectionnez

Cuire davantage



2 Sélectionnez

Griller davantage ou

Chauffer devant

Griller davantage :

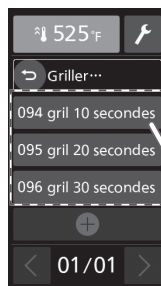
Cuisez avec le grilloir sur élevé (Haute) et la vitesse du ventilateur à 100 %.

Chauffer devant :

Cuisez par convection à 280 °C (525 °F), aux micro-ondes à 600 W à la vitesse du ventilateur à 30 %.



3 Sélectionnez le menu de la durée de cuisson

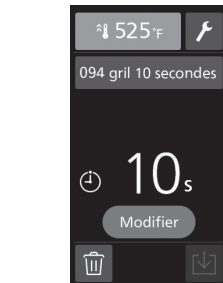


■ Menu « Griller davantage »



■ Menu « Chauffer devant »

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



Mettez les aliments dans le four et fermez la porte.

4 Appuyez sur le bouton de mise en marche

(La cuisson débute.)

- Après le début de la cuisson, les réglages de cuisson du cycle en cours peuvent être vérifiés avec **Modifier**. « Écran de configuration du menu de cuisson » (p.87)



Nota

- Lors de la modification avec l'outil d'assistance aux réglages, si les numéros de menu de 094 à 099 sont supprimés, **Cuire davantage** est supprimé des menus affichés.

Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire

Écran de configuration du menu de cuisson

Vous pouvez définir ou modifier le contenu du menu de cuisson dans l'écran de configuration du menu de cuisson.

- Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

■ Pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson

Lors de la création d'un nouveau menu de cuisson, effectuez l'étape 1 de la « Cuisson par convection » (p.88)

Lors de l'édition d'un menu de cuisson, effectuez les étapes 1 à 2 de « Modification d'un menu de cuisson » (p.97)

000 Toast 1 pièce

30s — Affichage de la durée totale de cuisson

1 2 3 — Numéro du cycle (p.94 et 95)

00m 30s — Durée réglée de chaque cycle

Activation ou non du bip à la fin de chaque cycle. (p.94)

Haute 0W — Grilloir (p.89, p.90, p.93) / Micro-ondes (p.91 à 93)

OFF 100% — Convection (p.88, p.90, p.92) / Vitesse du ventilateur (p.88, p.89, p.94, p.95)

OK — Réglages d'assistance à la cuisson (p.98) / Confirmation du contenu des réglages

- Ceci ne peut être utilisé que lors de la modification d'un menu déjà enregistré dans la mémoire.

Nota

- Pendant la configuration ou la modification du menu de cuisson, lors du réglage de la température, de la vitesse du ventilateur et de la durée, si vous maintenez le bouton enfoncé, cela avance rapidement.
- Pendant le fonctionnement sur l'écran de l'unité principale, vous ne pouvez pas définir ou modifier le nom du menu de cuisson, le nom de la catégorie, l'agencement du menu ou l'image de fond. Pour définir ou modifier, utilisez l'outil d'assistance aux réglages.

Vitesse du ventilateur

- Le ventilateur fait circuler la chaleur dans tout le four pour faire dorer les aliments et donner à la surface une texture croustillante.
- La vitesse du ventilateur peut être réglée de 30 % à 100 % lors de la cuisson autre qu'en mode micro-ondes. Ajustez-le en fonction de l'aliment.

■ Guide de vitesse du ventilateur

Vitesse (%)	Effet
30 % - 60 %	Cuisson douce
80 % - 100 %	Séchage rapide des aliments et surface croustillante
30 % - 100 %	Surface avec fini croustillant

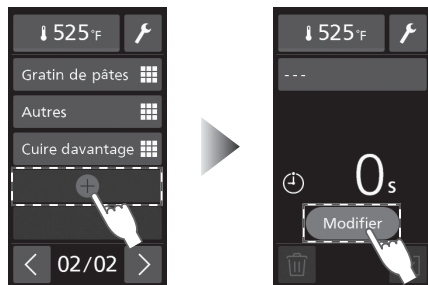
Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire

Cuisson par convection

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

[p. ex. : cuisson en un cycle, par convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, 2 min]

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



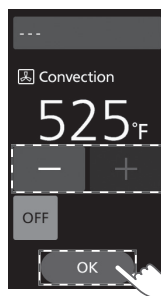
- **+** s'affiche à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été supprimé.

2 Appuyez sur **Convection**



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

- De 180 °C (350 °F) à 280 °C (525 °F)



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

- De 30 % à 100 %
- « Vitesse du ventilateur » (p.87)

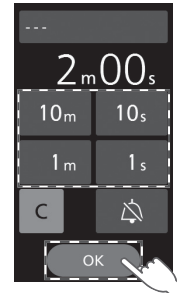


5 Appuyez sur le réglage de la durée



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

- Durée maximale de 30 min pour chaque cycle



7 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors de la définition du cycle 2. « Cuisson en cycle » (p.95)
- **Convection** s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



8 Appuyez sur **Enregistrement dans la mémoire**

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur **Enregistrement dans la mémoire** après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et enregistré dans la mémoire.

Nota

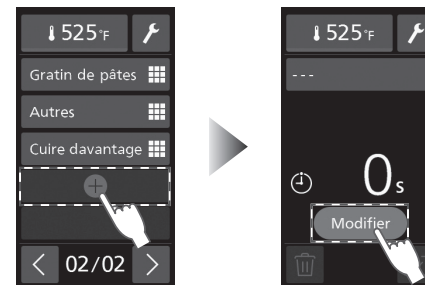
- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 7, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur **Convection** and **Vitesse du ventilateur**.

Cuisson au grilloir

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

[p. ex. : cuisson en un cycle, grilloir élevé, vitesse du ventilateur 100 %, 2 min]

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

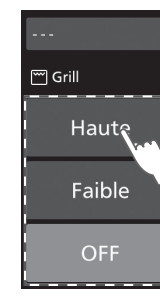


- **+** s'affiche à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été supprimé.

2 Appuyez sur **Grilloir**



3 Sélectionnez **Haute**



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

- De 30 % à 100 %
- « Vitesse du ventilateur » (p.87)

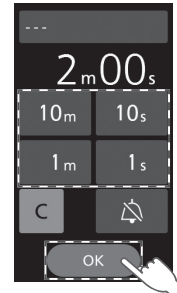


5 Appuyez sur le réglage de la durée



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

- Durée maximale de 30 min pour chaque cycle



7 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors de la définition du cycle 2. « Cuisson en cycle » (p.95)
- **Grilloir** s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



8 Appuyez sur **Enregistrement dans la mémoire**

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur **Enregistrement dans la mémoire** après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et enregistré dans la mémoire.

Nota

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

Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire

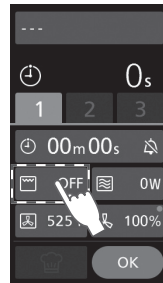
Cuisson par convection et au grilloir

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

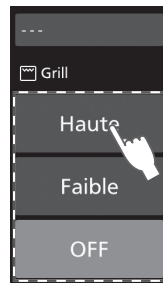
[p. ex. : cuisson en un cycle, par convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, grilloir élevé, 2 min]

Effectuez les étapes 1 à 4 de la « Cuisson par convection » (p.88)

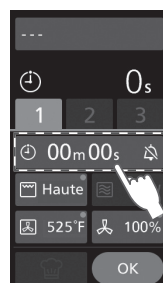
5 Appuyez sur (Grilloir)



6 Sélectionnez Haute



7 Appuyez sur le réglage de la durée



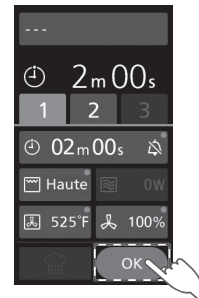
8 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur OK

- Durée maximale de 30 min pour chaque cycle



9 Appuyez sur OK

- Appuyez sur **2** lors de la définition du cycle 2.
- s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



10 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et stocké dans la mémoire.

Nota

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 9, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur (Convection), (Grilloir) et (Vitesse du ventilateur).

Cuisson aux micro-ondes

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Il n'est pas possible de régler une cuisson à un seul cycle avec les micro-ondes uniquement. (Les réglages des deuxième et troisième cycles peuvent être définis pour les mode micro-ondes uniquement.)

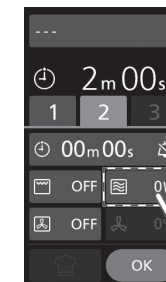
[p. ex. : cuisson à deux cycles, **Cycle 1** [cuisson par convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, micro-ondes 1 200 W, 2 min] → **Cycle 2** [mode micro-ondes 1 200 W, 30 s]

Réglez le cycle 1 (p.94)

1 Appuyez sur **2**

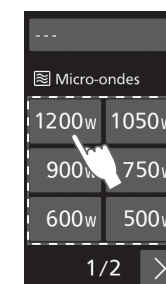


2 Appuyez sur (Micro-ondes)



3 Sélectionnez le niveau d'intensité

- Durant le cycle 2 : De 0 W à 1 200 W
- Durant le cycle 3 : De 0 W à 600 W

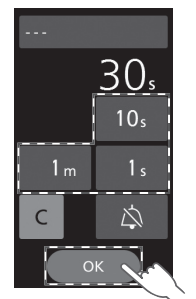


4 Appuyez sur le réglage de la durée



5 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur OK

- Durant le cycle 2 : Durée maximale réglée de 5 minutes
- Durant le cycle 3 : Durée maximale réglée de 10 minutes



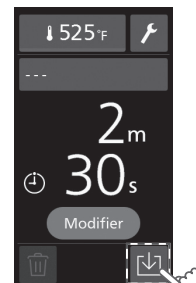
6 Appuyez sur OK

- Appuyez sur **3** lors de la définition du cycle 3.
- « Cuisson en cycle » (p.95)
- s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



7 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)

- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et stocké dans la mémoire.

Nota

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 6, vous pouvez modifier le réglage en appuyant sur (Micro-ondes).

Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire

Cuisson par convection et aux micro-ondes

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

[p. ex. : cuisson en un cycle, par convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, micro-ondes 1 200 W, 2 min]

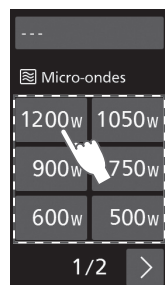
Effectuez les étapes 1 à 4 de la « Cuisson par convection » (p.88)

5 Appuyez sur (Micro-ondes)

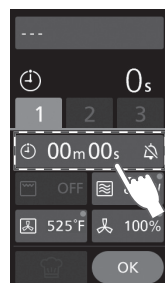


6 Sélectionnez le niveau d'intensité

- De 0 W à 1 200 W



7 Appuyez sur le réglage de la durée




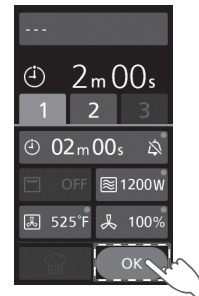
8 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Durant les cycles 1, 2 : Durée maximale réglée de 5 minutes
- Durant le cycle 3 : Durée maximale réglée de 10 minutes




9 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors de la définition du cycle 2.
-  s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



10 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)




- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et stocké dans la mémoire.

Nota

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 9, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur  (Convection),  (Grilloir) et  (Vitesse du ventilateur).

Cuisson au grilloir et aux micro-ondes

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

[p. ex. : cuisson en un cycle, grilloir élevé, vitesse du ventilateur 100 %, micro-ondes 900 W, 2 min]

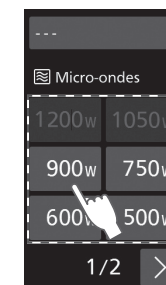
Effectuez les étapes 1 à 4 de la « Cuisson au grilloir » (p.89)

5 Appuyez sur (Micro-ondes)



6 Sélectionnez le niveau d'intensité

- Lorsque le grilloir est réglé sur élevé : De 0 W à 900 W
- Lorsque le grilloir est réglé sur faible : De 0 W à 1 200 W



7 Appuyez sur le réglage de la durée




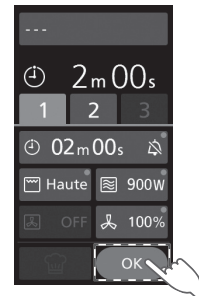
8 Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**

- Durant les cycles 1, 2 : Durée maximale réglée de 5 minutes
- Durant le cycle 3 : Durée maximale réglée de 10 minutes




9 Appuyez sur **OK**

- Appuyez sur **2** lors de la définition du cycle 2.
-  s'affiche en haut à droite du bouton de fonction qui a été réglé.



10 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)




- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur  après la cuisson.



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et stocké dans la mémoire.

Nota

- Jusqu'à ce que vous appuyiez sur **OK** à l'étape 9, vous pouvez modifier les réglages respectifs en appuyant sur  (Grilloir),  (Micro-ondes), and  (Vitesse du ventilateur).

Création d'un menu de cuisson et enregistrement dans la mémoire

Cuisson en cycle

Utilisez les fonctions Convection, Griller et Micro-ondes qui conviennent à votre recette.

La puissance par micro-ondes, la température, la durée de cuisson ou autres réglages peuvent être réglés pour trois cycles en continu.

● Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

p. ex. : **Cycle 1** [convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, micro-ondes 1 200 W, 2 min] →

Cycle 2 [convection 280 °C (525 °F), vitesse du ventilateur 100 %, 30 s] →

Cycle 3 [grilloir élevé, vitesse du ventilateur 100 %, 30 s]

Cycle 1

- Appuyez sur **+**
- Appuyez sur **Modifier**
- Appuyez sur **(Convection)**
- Réglez la température du four et appuyez sur **OK**
- Réglez la vitesse du ventilateur et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **(Micro-ondes)** pour sélectionner l'intensité
- Appuyez sur le réglage de la durée
- Réglez la durée de cuisson et appuyez sur **OK**
- Appuyez sur **2**

● **+** s'affiche à la fin de la liste des menus ou à l'endroit où le menu de cuisson a été supprimé.

● Appuyez sur **(Micro-ondes)**, et vous pouvez régler un bip (🔔) ou aucun bip (🔕) à la fin de chaque cycle.

■ Intensité maximale par micro-ondes et durée maximale réglée pour chaque cycle

	Micro-ondes		Convection et micro-ondes / Grilloir et micro-ondes		Convection / Grilloir / Convection et grilloir
	Intensité maximale par micro-ondes	Durée maximale de cuisson	Intensité maximale par micro-ondes	Durée maximale de cuisson	Durée maximale de cuisson
Cycle 1	Réglage non disponible	Réglage non disponible	1 200 W*	5 min	30 min
Cycle 2	1 200 W	5 min	1 200 W*	5 min	
Cycle 3	600 W	10 min	600 W	10 min	

* Maximum de 900 W lorsque le grilloir est réglé sur élevé (Haute)

Cycle 2

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

● Appuyez sur **(Micro-ondes)**, et vous pouvez régler un bip (🔔) ou aucun bip (🔕) à la fin de chaque cycle.

Cycle 3

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

Appuyez sur **(Enregistrement dans la mémoire)**

Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.
- Le menu de cuisson est automatiquement nommé avec le numéro le plus élevé dans la liste des menus et stocké dans la mémoire.
- Affiche la durée totale de tous les cycles.
- Appuyez sur **Modifier** pour afficher l'écran de configuration du menu de cuisson.
- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson. Vous pouvez également enregistrer le menu de cuisson dans la mémoire en appuyant sur **(Enregistrement dans la mémoire)** après la cuisson.

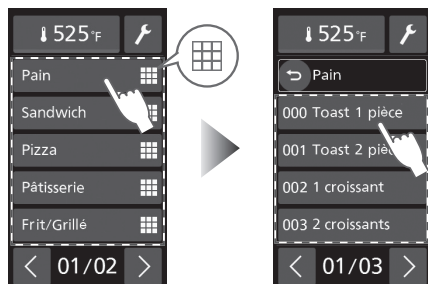
Français


Modification d'un menu de cuisson

Suppression d'un menu de cuisson

- Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

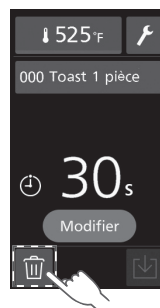
1 Sélectionnez le menu à supprimer



- Les éléments avec  affiché à droite sont des catégories. (p.85)
- Si « Sélection du numéro de menu » est réglé dans « Réglage maison », saisissez un numéro.

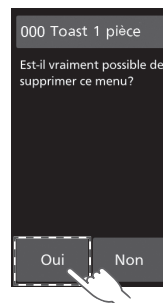
2 Appuyez sur

- Vous pouvez vérifier et modifier les réglages de cuisson du menu avec **Modifier**.




3 Appuyez sur **Oui**

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



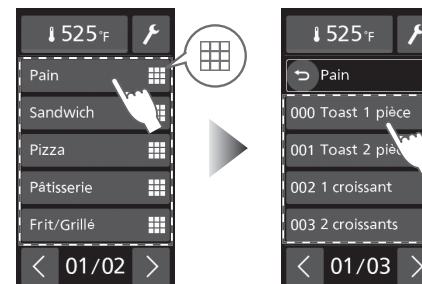
Nota


- Le numéro du menu reste même après la suppression du menu de cuisson.  est affiché au numéro du menu supprimé.

Modification d'un menu de cuisson

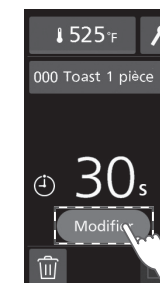
- Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

1 Sélectionnez le menu à modifier

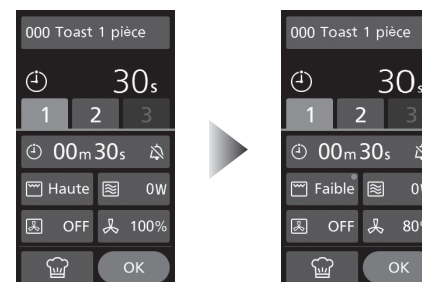




- Les éléments avec  affiché à droite sont des catégories. (p.85)
- Si « Sélection du numéro de menu » est réglé dans « Réglage maison », saisissez un numéro.

2 Appuyez sur **Modifier**

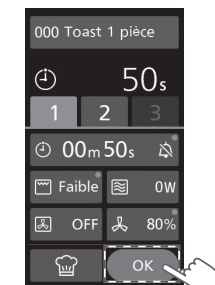


3 Sélectionnez l'élément à modifier et changez-le

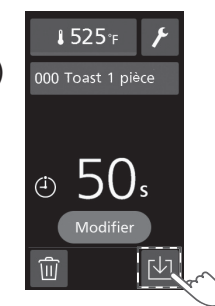


-  est affiché en haut à droite du bouton de l'élément qui a été modifié.
- Pour modifier le menu, appuyez sur , et vous pouvez utiliser la fonction de réglages d'assistance à la cuisson.

4 Appuyez sur **OK**



5 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.

Modification d'un menu de cuisson

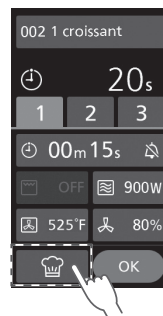
Mémo

Utilisation de la fonction de réglages d'assistance à la cuisson



Lors de la modification du contenu du menu, vous pouvez utiliser la fonction de réglages d'assistance à la cuisson. Dans la fonction de réglages d'assistance à la cuisson, vérifiez l'état de l'aliment cuit, et lors de la prochaine cuisson, vous pouvez ajuster le programme selon votre préférence pour la température de l'aliment et le degré de brunissement.

Effectuez les étapes 1 à 2 de la « Modification d'un menu de cuisson » (p.97)

3 Appuyez sur



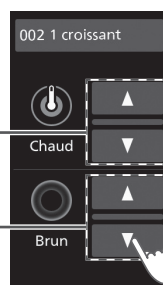
4 Appuyez sur / pour ajuster la température de l'aliment et le brunissement

Ajustez la température de l'aliment avec  / 

- Ajustez la température de l'aliment en fonction des changements d'intensité par micro-ondes.



Ajustez le brunissement avec  / 

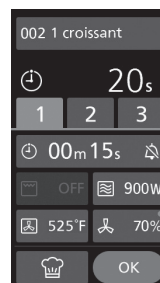
- Ajustez le brunissement en fonction des changements de vitesse du ventilateur et de puissance du grilloir.



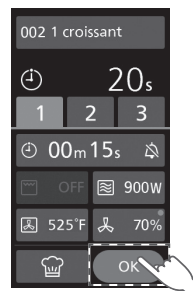
- Lorsqu'un message s'affiche, vérifiez le contenu et effectuez les corrections nécessaires.
- Dans un menu qui n'utilise pas les micro-ondes, la température de l'aliment ne peut pas être réglée.

5 Vérifiez le programme modifié

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



6 Appuyez sur **OK**



7 Appuyez sur (Enregistrement dans la mémoire)



Enregistrement dans la mémoire terminé

- Appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pour revenir à l'écran d'accueil.

Sauvegarde et restauration sur une clé de mémoire USB


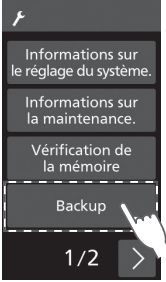
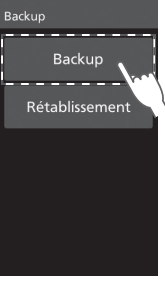
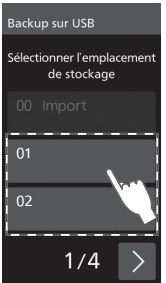
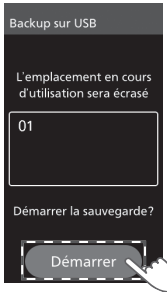



Il est possible de sauvegarder la liste des menus sur la clé de mémoire USB, de l'éditer sur votre ordinateur personnel avec l'outil d'assistance aux réglages, puis de restaurer la liste des menus et les paramètres de l'appareil créés avec l'outil d'assistance aux réglages de la clé de mémoire USB vers l'unité principale.

- La restauration consiste à revenir aux données précédemment sauvegardées ou à importer des données.

Sauvegarde sur la clé de mémoire USB

- Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Insérez la clé de mémoire USB (p.76)

- 1 Appuyez sur [Outils]**

- 2 Sélectionnez Backup**

- 3 Appuyez sur Backup**

- 4 Sélectionnez l'emplacement à enregistrer**
 - Il y a 10 emplacements de « 00 » à « 09 ».
 - La sauvegarde ne peut pas être effectuée dans l'emplacement « 00 Import ». L'emplacement « 00 Import » est utilisé lors de la restauration des données créées dans l'outil d'assistance aux réglages.
- 5 Appuyez sur Démarrer**
 - Si une liste des menus est présente dans un emplacement déjà sauvegardé, elle est écrasée.
- 6 Définissez un mot de passe à 4 chiffres, puis appuyez sur OK**


- 7 Appuyez sur OK**



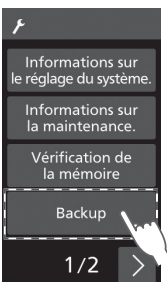
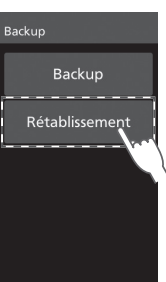

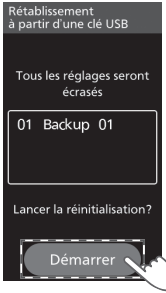



Nota

- L'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur [Outils].
- « Backup 01 » à « Backup 09 » s'affiche dans l'emplacement sauvegardé selon le numéro d'emplacement.

Restauration à partir de la clé de mémoire USB

- Cette fonction ne peut pas être utilisée lorsque le verrouillage de la mémoire est activé. Veuillez annuler le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Insérez la clé de mémoire USB (p.76)

- 1 Appuyez sur [Outils]**

- 2 Sélectionnez Backup**

- 3 Appuyez sur Rétablissement**

- 4 Sélectionnez les données à restaurer**
 - Dans les emplacements contenant des données, « 00 Import », « Backup 01 » à « Backup 09 » sont affichés.
 - Lors de la restauration de données créées avec l'outil d'assistance aux réglages, sélectionnez « 00 Import ».
- 5 Appuyez sur Démarrer**
 - Si la restauration est effectuée, la liste des menus et les paramètres de l'appareil enregistrés dans l'unité principale sont écrasés.
- 6 Saisissez le mot de passe à 4 chiffres, puis appuyez sur OK**


- 7 Appuyez sur OK**


Nota

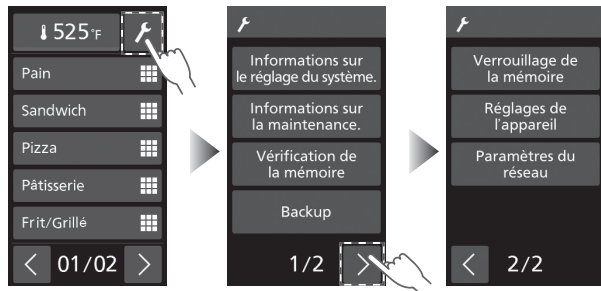
- Saisissez le mot de passe défini lors de la sauvegarde ou défini avec l'outil d'assistance aux réglages.
- Lorsque la restauration est terminée, l'unité principale redémarre.

● Pour plus de détails sur l'outil d'assistance aux réglages, consultez le manuel d'utilisation de l'outil d'assistance aux réglages.

Divers paramètres

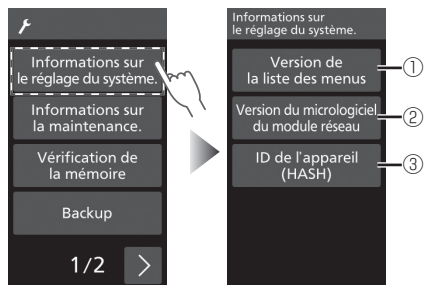
Outils

Vous pouvez modifier et confirmer divers réglages, tels que les paramètres d'écran et de bip, ainsi que les paramètres liés au réseau.



- Pendant que le verrouillage de la mémoire est activé, **Backup**, **Réglages de l'appareil**, et **Paramètres du réseau** ne peuvent pas être sélectionnés. (p.104)

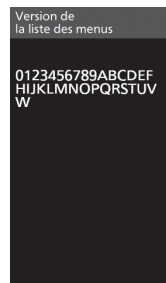
Informations sur le réglage du système.



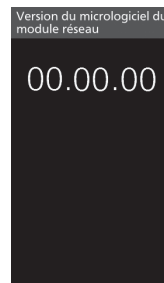
Appuyez sur ① pour confirmer la version de la liste des menus.

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

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



- Après 3 secondes, l'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur
- La version de la liste des menus peut également être confirmée à partir de l'outil d'assistance aux réglages.



- Après 3 secondes, l'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur



- Appuyez sur **OK** pour revenir à l'écran affiché avant la pression sur

Informations sur la maintenance.

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

Nota
Le chiffre le plus élevé du compteur est 999999 heures. Il retourne à « 0 » lors de l'utilisation suivante.

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

p. ex. :

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

- Après 3 secondes, l'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur

■ **Affichage du nombre de cycles (y compris le préchauffage)**

Nota
Le chiffre le plus élevé du compteur est 3999999 fois. Il retourne à « 0 » lors de l'utilisation suivante.
Si vous recommencez à cuisiner après une pause au milieu, cela compte également comme un nouveau cycle.

- Les deux derniers chiffres du nombre total de cycles sont arrondis.

p. ex. :

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

- Après 3 secondes, l'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur

Vérification de la mémoire

Les informations enregistrées dans la mémoire ainsi que les réglages de bip, de verrouillage de la mémoire et les consignes d'entretien sont affichés toutes les 3 secondes.

- Pour confirmer un numéro de menu précis, appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation pendant que l'affichage change, puis appuyez sur **Changer le chiffre**, entrez le numéro du menu et appuyez sur **OK**.
Appuyez sur le bouton de mise en marche pour afficher le contenu de la mémoire dans l'ordre, en commençant par le contenu de la mémoire pour le numéro sélectionné.

Contenu du menu de cuisson

Paramètres du bip

Verrouillage de la mémoire

Consignes d'entretien

- L'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur

Backup (p.100 et 101)

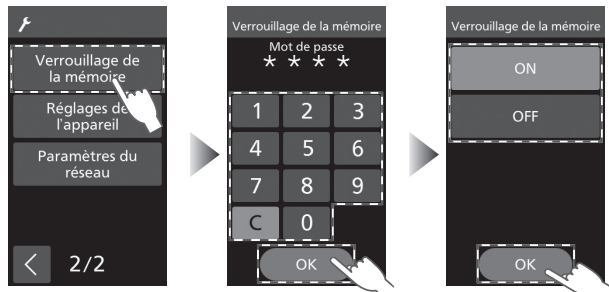
Divers paramètres

Outils

Verrouillage de la mémoire

Vous pouvez choisir d'activer ou de désactiver le verrouillage de la mémoire.

- Pour configurer les paramètres de verrouillage de la mémoire, il est nécessaire de définir le mot de passe à l'avance. (p.108)



[Réglage par défaut : OFF (DÉS.)]

- Saisissez le mot de passe défini dans « Mot de passe » (p.108), puis appuyez sur **OK**.

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

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

Nota

■ Lorsque le verrouillage de la mémoire est activé

- Si le menu de cuisson est sélectionné, la cuisson débute même si le bouton de mise en marche n'est pas appuyé.
- Les icônes **Backup**, **Réglages de l'appareil** et **Paramètres du réseau** de l'outil de service ne peuvent pas être sélectionnés. De plus, le menu ne peut pas non plus être confirmé, modifié, supprimé, etc.
- Pendant que le verrouillage de la mémoire est activé, l'icône de l'outil de service affichée est

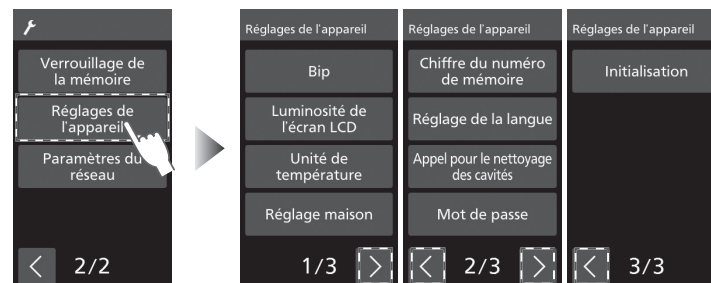
■ Lorsque le verrouillage de la mémoire est désactivé

- Appuyez sur le bouton de mise en marche pour commencer la cuisson.

Réglages de l'appareil

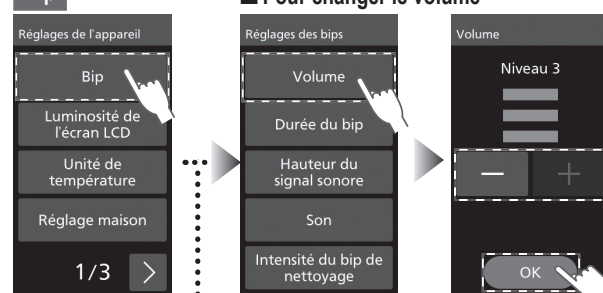
- Ce réglage n'est pas affiché pendant que le verrouillage de la mémoire est activé. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Les différents réglages de l'appareil peuvent être modifiés.



Bip

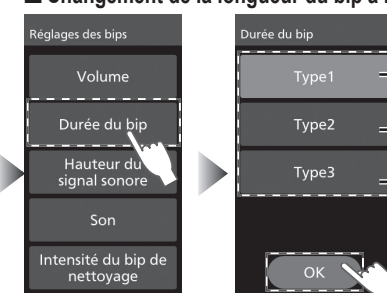
■ Pour changer le volume



[Réglage par défaut : Niveau 3]

- Sélectionnez le volume avec **+** ou **-**, et appuyez sur **OK**.

■ Changement de la longueur du bip à la fin du programme

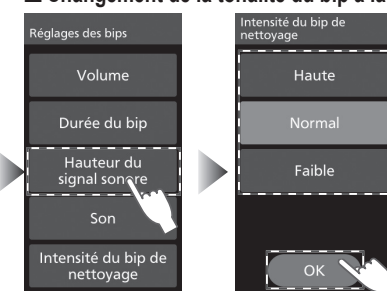


(Réglage par défaut : Type1)

- Type1 — Bips sonores en trois courtes impulsions toutes les 15 secondes
- Type2 — Émet des bips plus longs en continu
- Type3 — Des bips sonores sur une longue impulsion émettent trois bips plus longs toutes les 30 secondes
- Le bip s'arrête lorsque la porte est ouverte.

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

■ Changement de la tonalité du bip à la fin du programme



(Réglage par défaut : Normal)

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

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

Divers paramètres

Outils

Réglages de l'appareil

● Ce réglage n'est pas affiché pendant que le verrouillage de la mémoire est activé. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Bip (suite)

■ Sélection de ON (Act.) ou OFF (Désact.) pour le bip de préchauffage (Réglage par défaut : ON)

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

■ Sélection de ON (Act.) ou OFF (Désact.) pour l'alarme de porte (Réglage par défaut : ON)

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

■ Lorsque vous souhaitez modifier la tonalité du bip lors de l'avis de nettoyage (Réglage par défaut : Normal)

● Sélectionnez la tonalité du son, puis appuyez sur **OK**.

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

Luminosité de l'écran LCD

Vous pouvez choisir la luminosité de l'écran tactile.

Réglages de l'appareil → **Luminosité de l'écran LCD** (Réglage par défaut : Niveau 3)

● Sélectionnez la luminosité avec **+** ou **-**, et appuyez sur **OK**.

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

Unité de température

Vous pouvez sélectionner l'unité de température affichée.

Réglages de l'appareil → **Unité de température** (Réglage par défaut : °F)

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

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

Réglage maison

Vous pouvez choisir entre deux types d'écran d'accueil.

Réglages de l'appareil → **Réglage maison** (Réglage par défaut : Liste des images)

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

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

Chiffre du numéro de mémoire

Le nombre de chiffres à saisir sur l'écran d'accueil lorsque le « Réglage maison » est défini sur « Sélection du numéro de menu », peut être modifié.

Réglages de l'appareil → **Chiffre du numéro de mémoire**

Le nombre de chiffres du numéro de menu est défini comme double par défaut (100 types : 00 à 99). Vous pouvez également définir un chiffre unique (10 types : 0 à 9) ou trois chiffres (1 000 types : 000 à 999).

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

Divers paramètres

Outils

Réglages de l'appareil

- Ce réglage n'est pas affiché pendant que le verrouillage de la mémoire est activé. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Réglage de la langue

Vous pouvez sélectionner la langue d'affichage.



(Réglage par défaut : English)

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

Nota

- Jusqu'à 2 langues peuvent être définies comme langues d'affichage sur cet appareil. Définissez la langue d'affichage souhaitée lors de l'importation d'une liste des menus à partir de l'outil d'assistance aux réglages.

- Sélectionnez la langue à afficher, puis appuyez sur **OK**.

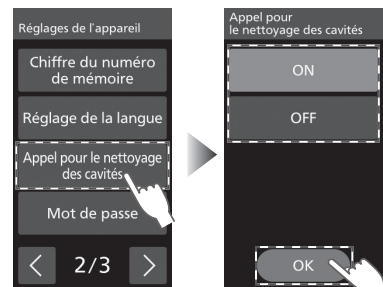
À propos du réglage de la langue de l'appareil

Le réglage d'usine de la langue d'affichage est « anglais ». Lors du réglage de la langue d'affichage sur une autre langue, définissez d'abord la langue d'affichage de l'appareil dans l'outil d'assistance aux réglages, puis importez une liste des menus sur cet appareil. Pour plus de détails sur l'outil d'assistance aux réglages, consultez le manuel d'utilisation de l'outil d'assistance aux réglages.

- L'outil d'assistance aux réglages, le manuel d'utilisation de l'outil d'assistance aux réglages et les données de la liste des menus peuvent être téléchargés à partir du site Web suivant.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

Avis de nettoyage de la cavité

Vous pouvez configurer les paramètres pour afficher ou non un avis de nettoyage lors de la mise en marche ou après le refroidissement.



(Réglage par défaut : ON)

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

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

Mot de passe

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

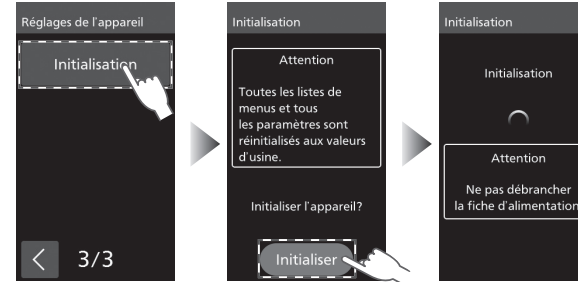


- L'interface utilisateur revient à l'écran affiché avant la pression sur **OK**.

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

Initialisation

Initialise les paramètres de l'unité principale.



Nota

- Tous les réglages modifiés reviennent aux réglages d'usine.
- Le menu enregistré est supprimé. Si nécessaire, veuillez à sauvegarder la liste des menus avant de procéder à l'initialisation. (p.100)
- Lorsque l'initialisation est terminée, l'interface utilisateur redémarre automatiquement.
- L'initialisation prend environ 1 à 2 minutes.

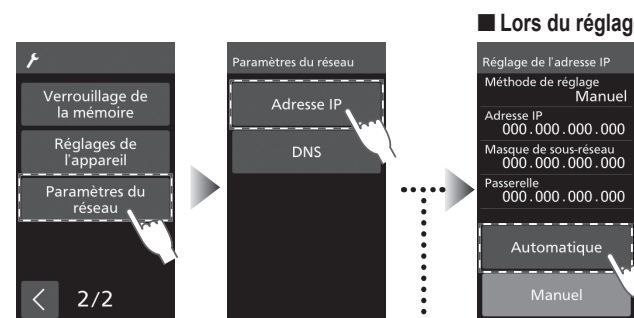
- Appuyez sur **Initialiser** pour démarrer l'initialisation.

Paramètres du réseau

- Ce réglage n'est pas affiché pendant que le verrouillage de la mémoire est activé. Effectuez l'opération après avoir déverrouillé le verrouillage de la mémoire. (p.104)

Adresse IP

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

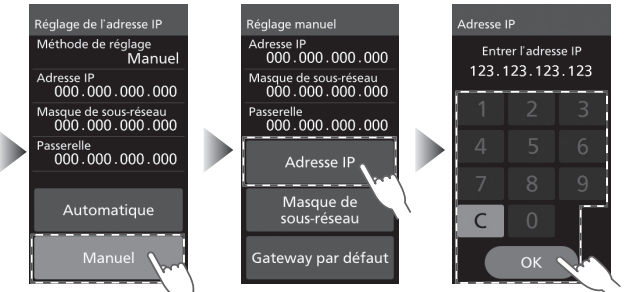


Lors du réglage automatique

- Vous pouvez confirmer le contenu réglé automatiquement.

- Appuyez sur **Automatique**.

Lors du réglage manuel

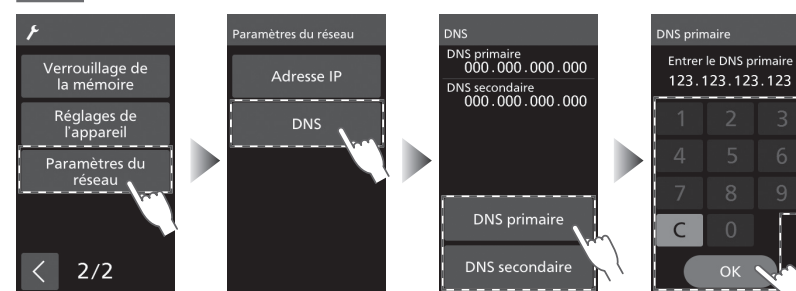


- Appuyez sur **Manuel**.

- Sélectionnez l'élément à régler, saisissez la valeur de réglage, puis appuyez sur **OK**.

DNS

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



- Sélectionnez l'élément à régler, saisissez la valeur de réglage, puis appuyez sur **OK**.

Entretien régulier

Lorsque l'un des éléments suivants est affiché, l'entretien du four est requis. Le fait de continuer à utiliser le four peut provoquer une défaillance.

Communiquez avec le revendeur ou un centre de service rapidement. (p.61)

- S'affiche jusqu'à ce que l'entretien soit effectué lorsque la fiche d'alimentation est retirée et réinsérée ou lorsqu'il n'y a plus eu d'action pendant un certain temps. De plus, le four émettra 6 bips après la fin de la cuisson, quels que soient les réglages.

Affichage	Cause
Il est temps d'effectuer un entretien régulier.	<ul style="list-style-type: none"> ● S'affiche lorsque le four a été utilisé pendant 17 500 heures. Communiquez avec le revendeur ou un centre de service pour remplacer les pièces.
Il est temps de remplacer les magnétrons de ce four.	<ul style="list-style-type: none"> ● S'affiche lorsque le magnétron a été utilisé 120 000 fois. Communiquez avec le revendeur ou un centre de service pour remplacer les pièces.

- La durée et le nombre d'actions ci-dessus ne sont pas une garantie.

Dépannage

Dépannez en suivant la procédure suivante en cas de problème.

Symptôme	Cause
Il ne fonctionne pas du tout	<ul style="list-style-type: none"> ● Y a-t-il une panne de courant ? ● Le disjoncteur de l'entrée électrique est-il déclenché ou la fiche d'alimentation est-elle débranchée ? ● L'écran initial est-il affiché sur le panneau des commandes ? Si la fonction d'alimentation auto désactivée (OFF) est activée, effectuez l'opération après l'affichage de l'écran initial en ouvrant la porte.
Il ne cuit pas correctement	<ul style="list-style-type: none"> ● Le réglage de cuisson, l'accessoire ou la durée de cuisson sont-ils incorrects ? ● Le four a-t-il été suffisamment préchauffé ?
Lors de la cuisson aux micro-ondes, l'aliment ne chauffe pas	<ul style="list-style-type: none"> ● Utilisez-vous des articles qui réfléchissent les ondes électromagnétiques, comme un récipient en métal ou du papier aluminium ? (p.78)
Il y a un son	<ul style="list-style-type: none"> ● Il est normal d'entendre un son au début de la cuisson et à la mise en marche du ventilateur.
Il y a de la fumée ou une odeur	<ul style="list-style-type: none"> ● Une fumée ou une odeur peut se produire en raison de la combustion de l'huile pour la protection de la cavité du four lorsque le chauffage est activé pour la première fois. Ventilez et effectuez toujours une cuisson à blanc si cela vous inquiète. (p.65)
Il y a des étincelles pendant la cuisson	<ul style="list-style-type: none"> ● Un récipient en métal ne peut être utilisé dans le four que lorsque vous n'utilisez pas la cuisson aux micro-ondes. (p.78) ● Un récipient contenant des particules d'or ou d'argent est-il utilisé ? ● Est-ce qu'un métal (feuille d'aluminium, brochette métallique, etc.) touche le mur de la cavité du four ? ● La cavité du four est-elle rouillée ? La rouille peut provoquer des étincelles.
L'avertisseur n'émet pas de bip	<ul style="list-style-type: none"> ● Le volume sonore du bip est-il réglé sur OFF (Désact.) ? L'avertisseur ne retentit pas lorsqu'il est réglé sur OFF (Désact.). (p.105 et 106)
Il y a une odeur ou de la fumée	<ul style="list-style-type: none"> ● Ce n'est pas un dysfonctionnement. La réaction du catalyseur diminue lorsque la température de cuisson est basse (environ 250 °C (475 °F) ou moins). De plus, elle peut dépasser la capacité de traitement lorsque la quantité de fumée d'huile générée pendant la cuisson est élevée.
Il y a une odeur aigre	<ul style="list-style-type: none"> ● En fonction de l'aliment, une odeur aigre peut survenir pendant la cuisson, mais cela est dû à la réaction du catalyseur et n'est pas anormal.
Les aliments « explosent » pendant le chauffage	<ul style="list-style-type: none"> ● Le niveau d'intensité par micro-ondes est trop élevé. Réduisez le niveau d'intensité. ● Les peaux des aliments, c'est-à-dire les pommes de terre, le poulet ne sont pas percés. Percez les peaux sur les aliments pour libérer la pression pendant la cuisson. N'essayez JAMAIS de faire bouillir des œufs dans leurs coquilles.

Dépannage

Symptôme	Cause
La fumée apparaît autour de la porte lors de la cuisson au grilloir	<ul style="list-style-type: none"> La graisse provenant des aliments éclabousse les éléments du grilloir et brûle. Arrêtez le four et égouttez tous les excès de graisse et de jus. Regardez les aliments avec soin pendant qu'ils grillent. Assurez-vous que le plafond de la cavité et tous les accessoires sont nettoyés régulièrement.
Le résultat de cuisson d'une cuisson en mémoire donnée diffère de celui de la fois précédente	<ul style="list-style-type: none"> La température de préchauffage ou le mode de cuisson mis en mémoire a-t-il changé ? (p.83)
Il y a des gouttes d'eau à l'intérieur du four et sur la porte.	<ul style="list-style-type: none"> Comme il s'agit d'une conception hermétique, des gouttes d'eau peuvent apparaître à l'intérieur du four ou sur la porte en raison de la cuisson aux micro-ondes, etc. Essuyez l'eau avec un linge ou un tissu similaire après que l'intérieur du four a refroidi.

Requêtes communes

Question	Réponse
Où puis-je obtenir des accessoires de four supplémentaires ?	<ul style="list-style-type: none"> Communiquez avec le fabricant ou le revendeur auprès duquel vous avez acheté le four. Pour les clients aux États-Unis, visitez notre site Web à : https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen Pour les clients au Canada, visitez notre site Web à : www.panasonic.ca/french/support
Le four peut-il être empilé ?	<ul style="list-style-type: none"> Seul le même four peut être empilé. Assurez-vous de les fixer avec les pièces en option. Pour plus de détails, consultez la section « Instructions pour empilage ». (p.68)
Puis-je sécher des torchons et des vêtements dans le four ?	<ul style="list-style-type: none"> Non. Ne mettez jamais ces articles ou des objets similaires dans le four Panasonic.
À quelle fréquence le four doit-il être entretenu ?	<ul style="list-style-type: none"> Lorsque le message indiqué à la p.110 est affiché, l'entretien du four est requis. Communiquez avec le revendeur ou un centre de service. (p.61) Le fait de continuer à utiliser le four peut provoquer une panne.

Quand appeler un centre de service

Affichage d'un « U » ou d'un « F »

Démarrez à nouveau après avoir vérifié le contenu de l'affichage ci-dessous. L'affichage disparaît lorsque vous appuyez sur le bouton d'arrêt/réinitialisation.

Affichage	Cause
U40 U41 U43	<p>Affiché lorsque la température des composants électriques est élevée.</p> <ul style="list-style-type: none"> Faites-vous chauffer le four sans aucun aliment à l'intérieur ? Faites-vous chauffer une petite quantité d'aliments ou une quantité hors des spécifications ? Augmentez la quantité d'aliments et chauffez-la.
U140	<p>Affiché lors de l'échange de données avec la clé de mémoire USB, lorsque la clé de mémoire USB n'a pas été insérée ou que l'unité principale n'a pas reconnu la clé de mémoire USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Insérez la clé de mémoire USB. <ul style="list-style-type: none"> Utilisez-vous un système de fichiers non pris en charge (par exemple NTFS) ? Utilisez une clé de mémoire USB formatée en FAT32. Faites le branchement à l'unité principale avec un adaptateur relais/conversion tel qu'un concentrateur USB ? Insérez la clé de mémoire USB directement dans le port USB.
U141	<p>Affiché lorsque les données n'ont pas été écrites sur la clé de mémoire USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la clé de mémoire USB. <ul style="list-style-type: none"> La clé de mémoire USB est-elle configurée en lecture seule ou protégée par mot de passe ?
U142	<p>Affiché lorsque les données n'ont pas été écrites sur la clé de mémoire USB en raison d'un espace de stockage insuffisant.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilisez une clé de mémoire USB avec de l'espace de stockage libre.
U143	<p>Affiché lorsque les données n'ont pas été lues à partir de la clé de mémoire USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifiez la clé de mémoire USB. <ul style="list-style-type: none"> La clé de mémoire USB est-elle protégée par mot de passe ?
U88	<p>L'écran tactile est touché pendant un long moment.</p> <ul style="list-style-type: none"> L'écran a-t-il été touché pendant 25 secondes ou plus ? Y a-t-il de la poussière adhérent à l'écran ?
Code F , par exemple F30 , etc.	<p>Si le code « F » ne disparaît pas même après avoir appuyé sur le bouton d'arrêt/réinitialisation retirez la fiche puis rebranchez-la après 5 secondes. Le four est défectueux si le code « F » apparaît toujours. Communiquez avec le revendeur ou un centre de service. (p.61)</p>

● Nous ne garantissons pas le fonctionnement de toutes les clés mémoire USB disponibles dans le commerce.

Quand appeler un centre de service

Four endommagé

Communiquez immédiatement avec un centre de service si vous constatez que le cordon d'alimentation, le panneau des commandes, la cavité, les accessoires ou la porte sont endommagés. Il est préférable de ne pas utiliser le four à nouveau tant que le centre de service ne vous l'a pas confirmé. N'oubliez pas de donner au centre de service autant d'informations que possible. (p.61)

Four non fonctionnel

Si vous trouvez que le four ne fonctionne pas, suivez ces points avant de communiquer avec un centre de service. Vérifiez si :

1. La porte du four est fermée.
2. Les fonctions requises ont été correctement définies et le bouton de mise en marche a été enfoncé. (p.82 à 109)
3. Le verrouillage du programme n'a pas été activé ou désactivé selon vos besoins.
4. Le four est branché à une prise de 20 ampères et l'alimentation est opérationnelle. Essayez un autre point d'alimentation, il y a peut-être un problème avec la prise ou même une panne de courant totale.
5. Le four n'est pas raccordé à l'alimentation électrique au moyen d'un adaptateur ou d'une rallonge.
6. Les événements d'aération ne sont pas bloqués. Si c'est le cas, débloquez-les, laissez le four pendant 15 minutes, puis réessayez.
7. La section « Dépannage » et « Requête communes », p.111 et 112.

Si le four n'est toujours pas opérationnel, communiquez tous ces détails au centre de service. (p.61)

Droits d'auteur

■ Logiciel

Ce produit contient les logiciels suivants.

- (1) Logiciel développé par Panasonic Corporation (ci-après, « Panasonic ») ou pour Panasonic.
- (2) Logiciel tiers sous licence par Panasonic.
- (3) Logiciel libre sous licence selon les conditions.

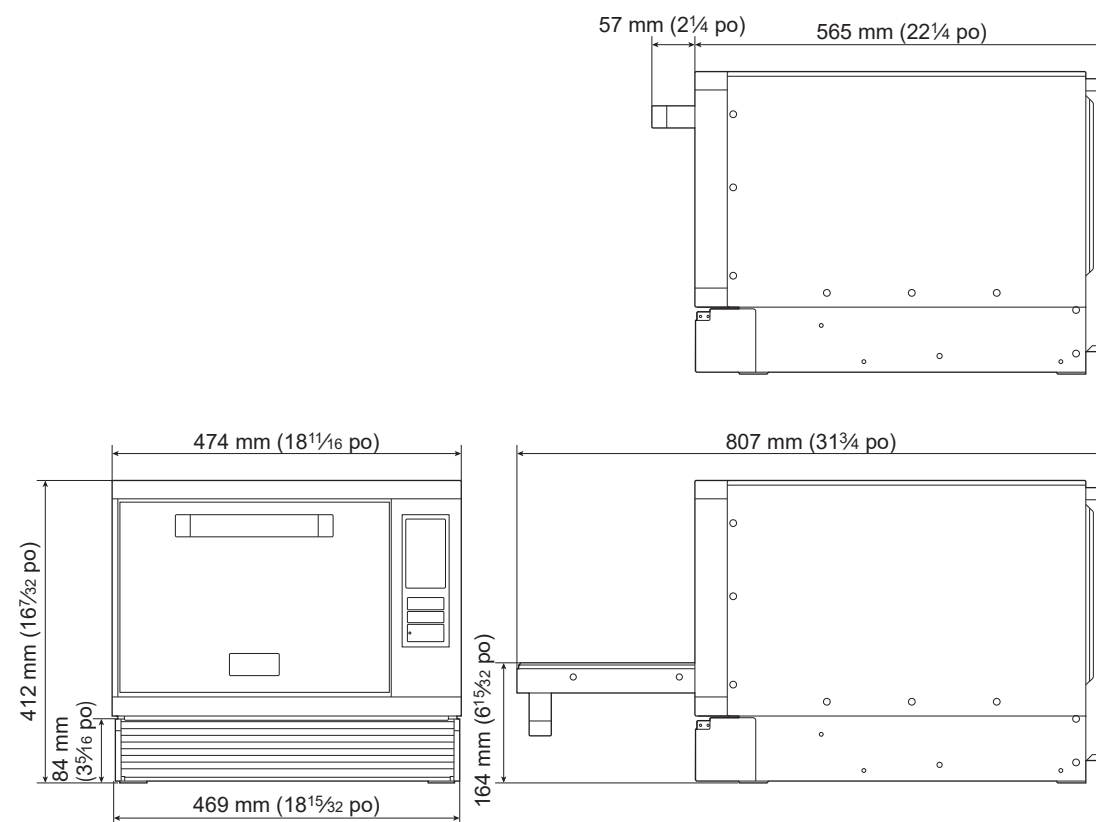
Dans le cas des logiciels classés sous (3) ci-dessus, ceux-ci sont distribués dans l'attente qu'ils soient utiles par eux-mêmes, mais nous ne fournissons absolument aucune garantie, y compris aucune garantie implicite concernant « l'aptitude du produit » ou « l'adéquation à un usage particulier ».

Pour les plus récentes informations, consultez le site Web de Panasonic.

Spécifications

Source d'alimentation	208/240 V, 60 Hz, monophasé	
Consommation	3 750 W 19 A (208 V) 17 A (240 V)	
Prise	20 A (NEMA #6-20R)	
Intensité/ puissance	Micro-ondes	1 200 W (IEC 60705)
	Convection	1 265 W
	Grilloir	1 915 W
Fréquence	2 450 MHz	
Plage des températures de convection	180 à 280 °C (350 à 525 °F)	
Plage des températures de préchauffage	250 °C (475 °F) / 280 °C (525 °F) (par défaut) Peut être changé entre 180 et 280 °C (350 et 525 °F) par incréments de 14 °C (25 °F)	
Poids net	Environ 39 kg (86,0 lb) (y compris les accessoires)	
Dimensions extérieures (L × P × H)	474 × 565 × 412 mm (18 ¹¹ / ₁₆ × 22 ¹ / ₄ × 16 ⁷ / ₃₂ po)	
Dimensions de la cavité (L × P × H)	270 × 330 × 110 mm (10 ⁵ / ₈ × 13 × 4 ⁵ / ₁₆ po)	

Les spécifications peuvent être modifiées sans préavis.
Le niveau de pression acoustique est inférieur à 70 dB (pondéré A).



Garantie limitée pour fours commerciaux à micro-ondes/convection haute vitesse Panasonic

Panasonic Canada Inc. garantit que ses produits sont exempts de vices de fabrication, pièces et main-d'œuvre, et accepte de remédier à tout vice éventuel. Cette garantie couvre les pièces et la main-d'œuvre pendant 1 an. La période de garantie court à partir de la date de l'achat original. Les pièces couvertes par cette garantie peuvent être remplacées par des pièces neuves ou des pièces de qualité égale. Aucune garantie ne s'applique à l'ampoule, ni aux pièces en plastique ou en verre et autre dommage, interne ou externe.

Cette garantie n'est valide qu'aux produits achetés au Canada et ne couvre pas les appareils ayant subi des dommages résultant d'une mauvaise installation, d'un usage impropre ou abusif ou du transport, ou ayant fait l'objet de modifications ou de réparations qui en altèrent la fiabilité ou la performance de quelque manière que ce soit.

Panasonic Canada Inc. n'assume aucun risque et n'est pas responsable des dommages, y compris de façon non limitative des dommages directs, indirects ou spéciaux, des pertes de profits ou de revenus, des pertes de jouissance de produit ou de tout autre équipement connexe, de réclamations de la part de clients pour de tels dommages, subis par l'acheteur à la suite du non-respect de la garantie, de bris de contrat, de négligence ou de toute autre cause.

SERVICE SOUS GARANTIE

Le service sous garantie sur les lieux est disponible auprès de tout centre de service Panasonic autorisé (fours commerciaux à micro-ondes). Pour connaître celui de votre région, communiquez avec votre détaillant Panasonic. Une preuve de la date de l'achat original est requise pour l'obtention de tout service sous garantie.

POUR VOTRE PROPRE PROTECTION

Veuillez remplir la carte d'homologation de la garantie et l'expédier sans délai.

GARANTIES STATUTAIRES

Les dispositions de cette garantie écrite additionnelle ne modifient en rien ni n'enlèvent quoi que ce soit aux garanties statutaires et autres droits et recours existants en vertu des législations applicables.

POUR VOS DOSSIERS

N° de modèle : _____ N° de série : _____ Date de l'achat : _____

Nom du détaillant : _____

Adresse : _____

_____ Ville

_____ Province

_____ Code postal

Contenido

	Página
INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD	120
INSTALACIÓN	124
Piezas del Horno	128
Accesorios	130
Cuidado de su Horno	131
Conexión de una memoria extraíble USB	134
Conexión a su computadora personal	135
Tipos de Recipientes que Debe Usar	136
Modos de Cocción	137
Tabla de Cocción	138
Pre calentamiento	140
Iniciar el pre calentamiento	140
Ajuste de la temperatura requerida/temp de cocción mínima	141
Enfriamiento	142
Enfriamiento del interior del horno	142
Cocción	143
Cocción con un Menú Ahorrador de Cocción	143
Adicional	144
Crear un menú de cocción y registrar en la memoria	145
Pantalla de configuración del menú de cocción	145
Cocción por Convección	146
Cocción con Parrilla	147
Cocción por Convección y Parrilla	148
Cocción por Microondas	149
Cocción por Convección y Microondas	150
Cocción por Parrilla y Microondas	151
Cocción por Pasos	152
Edición de un Menú de Cocción	154
Eliminación de un Menú de Cocción	154
Edición de un Menú de Cocción	155
Uso de la función de Ayuda para los ajustes de cocción	156
Copia de seguridad y restauración con la memoria extraíble USB	158
Hacer copia de seguridad a la memoria extraíble USB	158
Realizar una restauración desde la memoria extraíble USB	159
Varios ajustes	160
Herramientas	160
Mantenimiento Regular	168
Resolución de Problemas	169
Consultas Frecuentes	170
Cuándo Debe Comunicarse con un Agente de Servicio	171
Derechos de autor	172
Especificaciones	173

Registro del Propietario

N.º de Modelo _____

N.º de Serie _____

El número de serie de este producto se puede encontrar en una de las caras laterales del horno.

Debe anotar el número de modelo y el número de serie de este horno en el espacio proporcionado y conservar este libro como registro permanente de su compra para futuras referencias.

Fecha de Compra _____

Nombre del Distribuidor _____

Dirección del Distribuidor _____

■ Solo para EE. UU.

Información de Servicio

Para ubicar al agente de servicio más conveniente, visite nuestro sitio web en:
<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) **No intente hacer funcionar este horno con la puerta abierta** ya que la operación abrir-puerta puede resultar en exposición nociva a energía de microondas. Es importante no forzar o manipular los bloqueos de seguridad. Bajo condiciones normales, el horno no debe funcionar con la puerta abierta.
- (b) **No coloque ningún objeto** entre la cara frontal del horno y la puerta, ni permita que residuos de suciedad o limpiador se acumulen en las superficies de sellado.
- (c) **No opere el horno** si está dañado. Es particularmente importante que la puerta del horno cierre apropiadamente y que no exista daño a:
- (1) la puerta (doblez)
 - (2) las bisagras y cerrojos (rotos o aflojados)
 - (3) los sellos y superficies de sellado de la puerta.
- (d) **El horno no debe ajustarse o repararse** por nadie excepto el personal debidamente calificado.

INTERFERENCIA DE TV/RADIO/EQUIPOS INALÁMBRICOS

Este producto ha sido probado y cumple con los límites para Hornos de Microondas, según la parte 18 de las normas FCC. Este producto puede irradiar energía de radiofrecuencia, lo que podría causar interferencias en productos como la radio, televisión, monitor para bebés, teléfono inalámbrico, Bluetooth®, enrutador inalámbrico, etc., que pueden confirmarse encendiendo y apagando este producto. Si se producen, se recomienda al usuario que intente corregirlas tomando una o más de las siguientes medidas:

- (1) Aumente la distancia de separación entre el horno de microondas y el otro producto que recibe la interferencia.
- (2) De ser posible, use la antena receptora instalada correctamente y/o reoriente la antena receptora del otro producto afectado por la interferencia.
- (3) Enchufe el horno de microondas en un receptáculo diferente al del otro producto que recibe la interferencia.
- (4) Limpie la puerta y las superficies de sellado del horno. (Consulte Cuidado de su Horno)

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD



Su seguridad y la seguridad de otros es muy importante.

Hemos proporcionado mensajes de seguridad importantes en este manual y en su aparato. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad. Éste es el símbolo de alerta de seguridad, se utiliza para advertirle acerca de los peligros potenciales que pueden provocar lesiones o la muerte, tanto a usted como a terceros. El símbolo de alerta de seguridad seguido de alguna de las siguientes palabras: "PELIGRO", "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" aparecerá delante de todo mensaje de seguridad. Estas palabras significan:

PELIGRO Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones de inmediato.

ADVERTENCIA Puede sufrir una lesión grave o morir si no sigue las instrucciones.

PRECAUCIÓN Usted puede estar expuesto a una situación posiblemente peligrosa la cual, si no se evita, puede terminar en una lesión menor o moderada.

Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo disminuir la posibilidad de lesionarse y qué puede suceder si no sigue las instrucciones.

Su horno es un dispositivo de cocción y debe utilizarse con tanto cuidado como se utiliza una estufa o cualquier otro dispositivo de cocción.

Cuando utilice este aparato eléctrico, deben seguirse las precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

ADVERTENCIA – Para reducir el riesgo de quemaduras, choque eléctrico, incendio, lesiones a personas o exposición a energía de microondas excesiva:

1. Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato.
2. Lea y siga las "PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA," que se encuentran en la página 119.
3. Este aparato debe conectarse a tierra. Conecte únicamente al receptáculo puesto a tierra adecuado. Véanse las "INSTRUCCIONES DE LA PUESTA A TIERRA" que se encuentran en la página 124.
4. Instale o coloque este aparato únicamente de acuerdo con las instrucciones de instalación que se encuentran en la página 124.
5. No cubra ni bloquee ninguna abertura de este aparato.
6. No almacene ni utilice este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua, por ejemplo cerca de un fregadero de la cocina, en un sótano húmedo o cerca de una alberca o ubicaciones similares.
7. Utilice este aparato sólo para su uso previsto, como se describe en este manual. No utilice productos químicos o vapores corrosivos en este aparato. Este tipo de horno está diseñado específicamente para calentar o cocinar alimentos. No está diseñado para uso industrial o de laboratorio.
8. Cuando limpie las superficies de la puerta y el horno que se juntan al cerrar la puerta, utilice sólo jabones o detergentes suaves, no abrasivos aplicados con una esponja o trapo suave.
9. Este aparato no está destinado para uso por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales y metales reducidas, o con falta de experiencia o conocimiento, a menos que sean supervisados e instruidos con respecto al uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
10. Los niños deben supervisarse a fin de asegurar que no juegan con el aparato.
11. NO opere este aparato si tiene un cable o clavija dañados, no está funcionando correctamente, o si se ha dañado o caído.
12. No sumerja el cable o la clavija en agua.
13. Mantenga el cable alejado de superficies calientes.
14. No permita que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o mostrador.
15. ÚNICAMENTE SE PUEDE REALIZAR MANTENIMIENTO ADECUADO CUANDO SE DESCONECTA. Este aparato debe revisarse solamente por personal de servicio calificado. Contacte al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste.
NO retire el panel exterior del horno.

16. Algunos productos tales como huevos enteros y envases sellados (por ejemplo, frascos de vidrio cerrados) pueden explotar y no deben calentarse en este horno.
17. Para reducir el riesgo de incendio en la cavidad del horno:
 - (a) No cocine de más los alimentos. Atienda con cuidado el aparato cuando papel, plástico u otros materiales inflamables se colocan dentro del horno para facilitar la cocción.
 - (b) Quite los alambres sujetadores de bolsas de papel o de plástico antes de colocarlas en el horno.
 - (c) Si los materiales dentro del horno se incendian, mantenga la puerta del horno cerrada, apague el horno y desconecte el cable de alimentación o apague la energía en el tablero de fusibles o interruptores automáticos.
 - (d) No utilice la cavidad para propósitos de almacenamiento.
No deje productos de papel, utensilios de cocina, o alimentos en la cavidad cuando no esté en uso.
18. Líquidos, como agua, café o té pueden sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que están hirviendo debido a la tensión superficial del líquido. No siempre están presentes burbujas visibles o hervir cuando el recipiente se saca del horno de microondas. ESTO PODRÍA RESULTAR EN QUE LÍQUIDOS MUY CALIENTES SE DERRAMEN REPENTINAMENTE CUANDO SE PERTURBA EL RECIPIENTE O SE INSERTA UN UTENSILIO EN EL LÍQUIDO. Para reducir el riesgo de lesiones a las personas:
 - (a) No caliente de más el líquido.
 - (b) Remueva el líquido inmediatamente del medio de calentamiento.
 - (c) No utilice recipientes de lados rectos con cuellos estrechos.
 - (d) Después de calentar, deje reposar el recipiente en el horno por un corto tiempo antes de sacar el recipiente.
 - (e) Tenga mucho cuidado al introducir una cuchara u otro utensilio en el recipiente.
19. Solo una combinación de modelos similares está permitida cuando se apilen.
20. El contenido de biberones y frascos de alimento para bebés debe agitarse y debe revisarse la temperatura antes de su consumo, para evitar quemaduras.
21. El calentamiento en microondas de bebidas puede provocar ebullición violenta demorada, por lo tanto debe tenerse cuidado cuando se maneje el recipiente.
22. El piso contiguo al horno puede estar resbaladizo, debe tenerse cuidado.
23. No voltee ni deje caer este horno ni los accesorios. Hacerlo puede causar lesiones, choque eléctrico, o fugas de microondas.
24. No utilice el horno cerca de un dispositivo controlado automáticamente como una puerta automática o una alarma de incendio cuando esté utilizando este horno a través de un repetidor de LAN inalámbrica. Las ondas electromagnéticas, provenientes de una LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar un dispositivo controlado automáticamente, provocando mal funcionamiento que puede causar un accidente.
25. No utilice el horno cerca en un hospital ni cerca de dispositivos médicos eléctricos cuando esté utilizando este horno a través de un repetidor de LAN inalámbrica. Las ondas electromagnéticas, provenientes de una LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar a un dispositivo médico eléctrico, provocando mal funcionamiento que puede causar un accidente.
26. Las personas que usan un marcapasos deben mantener el marcapasos al menos a 15 cm del repetidor de LAN inalámbrica cuando esté utilizando este horno a través de un repetidor de LAN inalámbrica. Las ondas electromagnéticas, provenientes de una LAN inalámbrica, por ejemplo, pueden afectar el funcionamiento del marcapasos.
27. Este aparato no debe colocarse ni instalarse donde haya libre acceso al público.
28. CONTENIDOS CALIENTES PUEDEN CAUSAR QUEMADURAS GRAVES. NO PERMITA QUE LOS NIÑOS UTILICEN EL MICROONDAS. Tenga cuidado al retirar elementos calientes.
29. Los alimentos de gran tamaño o los utensilios metálicos de gran tamaño no deben meterse en un horno de microondas ya que pueden provocar un incendio o un riesgo de choque eléctrico.
30. No limpie con esponjas de fibra metálica. Las piezas pueden quemar la esponja y tocar las partes eléctricas que implican un riesgo de choque eléctrico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

⚠ PRECAUCIÓN

1. Para mantener la alta calidad de los tubos magnetrones y otros componentes, no debe encender el horno sin alimentos adentro.
2. No seque ropas en el horno ya que existe la posibilidad de quemarlas si se dejan en el horno por mucho tiempo.
3. El objetivo predeterminado del horno es calentar alimentos y bebidas. El secado de comida o telas y calentamiento de almohadillas de calentamiento, pantuflas, esponjas, paños húmedos y objetos similares puede conducir a un riesgo de lesión, ignición o incendio.
4. NO utilice periódicos o bolsas de papel para cocinar.
5. NO golpee ni estrelle el tablero de control. Podrían producirse daños a los controles.
6. Partes accesibles pueden calentarse durante el uso.
7. Tenga cuidado al quitar los accesorios calientes después de cocinar. Puede causar quemaduras. Utilice guantes para horno.
8. No almacene materiales inflamables junto a, encima de, o en el horno. Podrían ser un peligro de incendio.
9. No intente freír en el horno.
10. El horno no debe limpiarse con agua a presión.
11. El horno no debe limpiarse con un limpiador de vapor.
12. Campos electromagnéticos pueden presentar un posible peligro. Se recomienda que las personas que utilizan marcapasos cardíaco eviten aproximarse a estos campos.
13. Cuando el horno no se utilice, se recomienda que se retiren los artículos. Si se dejan en el interior y el interruptor se activa accidentalmente, existe la posibilidad de que ocurran daños.
14. No caliente con aceite de los restos de comida ni de comida guardada en los accesorios en la cavidad del horno. Hacerlo puede generar chispas y causar incendio o humo.
15. Se recomienda el uso de equipo de protección personal en caso de esparcir alimentos muy calientes.
16. Las superficies exteriores del horno, incluidas rejillas de ventilación en el gabinete y la puerta del horno, se calientan durante el uso. Tenga cuidado al abrir o cerrar la puerta y cuando introduzca o retire los alimentos y accesorios. Hay calentadores situados en la parte superior y parte trasera del horno. Después de utilizarlo, el techo, paredes y piso estarán muy calientes.
17. Tenga cuidado al enfriar rápidamente los accesorios calientes después de la cocción. Puede causar quemaduras por el vapor o gotas en el aire. También puede causar lesiones al quebrarse los accesorios.
18. Es esencial que los alimentos recalentados se sirvan "bien calientes". Siempre revise antes de servir y en caso de dudas regrese los alimentos al horno para calentamiento adicional. Todas las temperaturas proporcionadas son solamente una guía. Se debe aplicar la legislación local sobre los requisitos de temperatura de los alimentos, para garantizar que se alcanza la temperatura segura antes de servir cualquier comida.
19. El tiempo de permanencia es esencial para alimentos cocidos o recalentados por CONVECCIÓN Y MICROONDAS, o PARRILLA Y MICROONDAS. Durante el tiempo de permanencia, el calor continúa conduciéndose hacia el centro para cocinar los alimentos completamente. Mientras más denso sea el alimento, mayor será el tiempo de permanencia. Los alimentos recalentados también requieren un tiempo de permanencia.
20. Cuando el horno termina de funcionar, el motor del ventilador continuará girando para enfriar los componentes eléctricos. Esto es normal, y la comida aún puede retirarse del horno durante este periodo de enfriamiento. No retire la clavija ni apague el interruptor automático.
21. Desconecte el cordón de alimentación del receptáculo de pared antes de la instalación y asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía. Puede ocasionar un choque eléctrico o lesiones.
22. El horno debe limpiarse regularmente y deben retirarse los restos de comida.

USO DE SU HORNO

1. El objetivo predeterminado de este horno es su uso comercial y no es la producción continua en masa de alimentos.
2. No almacene ningún objeto dentro del horno en caso de que se encienda accidentalmente. En caso de falla eléctrica, el horno puede desconectarse del receptáculo de pared.

CUANDO EL CALENTADOR DE CUARZO SE ENCIENDE POR PRIMERA VEZ

Puede detectar humo o un olor fuerte. Esto es normal y puede causarlo el aceite utilizado para proteger la cavidad del horno, que se quema.

Si encuentra esto desagradable, puede realizar una horneada simulada como se describe a continuación;

1. Coloque la placa de cocción suministrada en el horno. (p.130)
2. Precaliente el horno a 525 °F (280 °C) durante 20 minutos. (p.140)

- Después de calentar el horno vacío, cuando desee terminar el precalentamiento, presione el botón **Paro/Restablecer**.
- Siempre ventile cuando realice una horneada simulada.
- No hay problemas sanitarios con los alimentos, incluso si utiliza el horno sin realizar primero una horneada simulada.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Para el uso correcto de su horno lea las instrucciones y precauciones de seguridad restantes.

Certificación

cCSAus, NSF / ANSI 4, FCC Parte 18, ICES-001, y UL197/NFPA96 [Con el método de prueba EPA202 para operar sin ventilación].

SI LA PLACA INFERIOR SE ROMPE Ó AGRIETA Ó EXISTE CHISPORROTEO EN LA CAVIDAD MIENTRAS SE CALIENTAN LOS ALIMENTOS, ¡NO CONTINÚE UTILIZANDO EL HORNO Y CONTACTE A LA AGENCIA DE SERVICIO AUTORIZADA INMEDIATAMENTE!

Para ubicar al agente de servicio más conveniente, visite nuestro sitio web en: <https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen> (Solo para EE. UU.)

ÚNICAMENTE SE PUEDE REALIZAR MANTENIMIENTO ADECUADO CUANDO SE DESCONECTA.

Durante el mantenimiento y/o reemplazo de piezas, el horno debe estar desconectado de la fuente de alimentación. Una vez que se quite la clavija, debe permanecer visible al operador de servicio para evitar la reconexión inadvertida.

Panasonic Corporation no ofrece garantía alguna, implícita o explícita, incluidas entre otras garantías de comercialización, adecuación para un propósito particular, título, ni de incumplimiento de derechos de terceros. El uso del producto por un usuario se hace a riesgo del usuario. Todos los ajustes de cocción son solamente a manera de guía y se deben modificar según el estado inicial, temperatura, humedad y tipo de alimento. Dependiendo de las características de los alimentos, tiempos de cocción y niveles de potencia es posible que deban hacerse ajustes. Antes de servir la comida asegúrese de que ha alcanzado una temperatura segura.

INSTALACIÓN

EXAMINE SU HORNO

Desempaque el horno, quite todo el material de empaque, e inspeccione el horno por algún daño tal como abolladuras, cerrojos de la puerta rotos o grietas en la puerta. Notifique inmediatamente al agente de servicio si la unidad está dañada. NO instale la unidad si está dañada.

PUESTA A TIERRA

Cuando un enchufe no esté conectado a tierra, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo con un enchufe debidamente conectado a tierra.

ADVERTENCIA DE VOLTAJE Y POTENCIA

El voltaje debe ser el mismo que se especifica en el horno. Usar un voltaje diferente al especificado es peligroso y puede ocasionar incendio u otro tipo de accidente que provoque daños. No conecte el horno mediante de un cable de extensión ya que esto puede ser peligroso. La parte trasera del horno se calienta durante su uso. No permita que el cable entre en contacto con la parte trasera del horno ni con la superficie del gabinete.

COLOCACIÓN DEL HORNO

Coloque el horno sobre una superficie lisa, plana y estable.

No debe haber ningún espacio entre la superficie de la mesa y la parte inferior del horno. No coloque el horno en un área húmeda o caliente, por ej. cerca de una estufa, fregadero o directamente encima de lámparas de calor en una línea de servicio. La libre circulación de aire alrededor del horno es importante. Existe la posibilidad de una pequeña cantidad de interferencia con señales de emisión débiles si el horno está demasiado cerca de una radio o TV.

INSTRUCCIONES DE LA PUESTA A TIERRA

Este aparato debe conectarse a tierra. En el caso de un cortocircuito eléctrico, la puesta a tierra reduce el riesgo de choque eléctrico proporcionando un cable de escape para la corriente eléctrica. Este aparato está equipado con un cordón que tiene un cable de puesta a tierra con una clavija de puesta a tierra. La clavija debe conectarse a un enchufe que esté correctamente instalado y puesto a tierra.

⚠ ADVERTENCIA – El uso indebido de la puesta a tierra puede resultar en un riesgo de choque eléctrico.

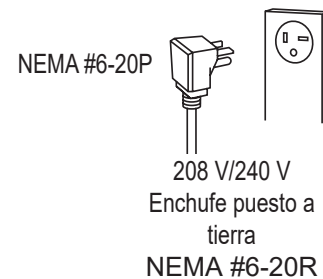
Consulte a un electricista o persona de servicio si no se entienden completamente las instrucciones de puesta a tierra, o si existe alguna duda en cuanto a si el aparato está correctamente conectado.

Si es necesario utilizar una extensión, use sólo una de tres hilos que tenga una clavija de puesta a tierra de tres navajas y un receptáculo de tres ranuras que acepte la clavija del aparato. El valor nominal del cable de extensión debe ser igual o superior que el valor nominal eléctrico del aparato.

REQUISITOS DE CABLEADO

Ningún otro aparato debe compartir el circuito con el horno. Si lo hace, el fusible del circuito derivado se puede sobrecargar y puede provocar que el horno produzca una salida de potencia inferior o que se queme el fusible.

1. Este horno debe estar en un CIRCUITO PUESTO A TIERRA de 60 Hz separado - mínimo 20 A.
2. Los hornos están diseñados para operar con dos tipos de voltaje (240 V o 208 V).

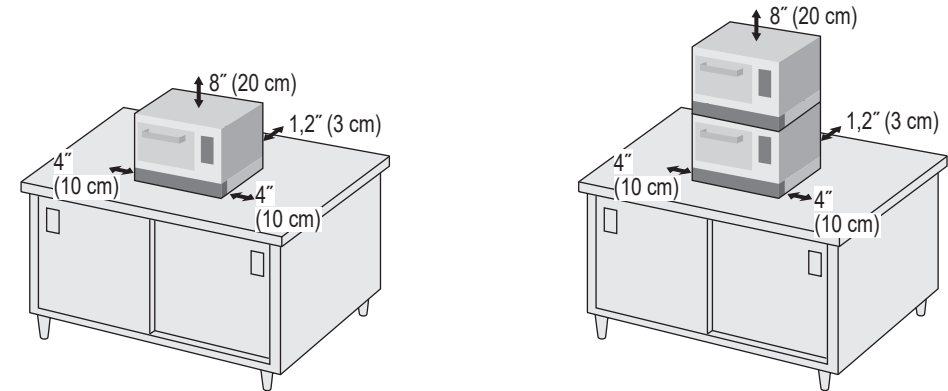


Se proporciona en la parte trasera del horno un conductor externo de unión equipotencial y se marca con este símbolo.

POR FAVOR, LEA LAS SIGUIENTES PRECAUCIONES ANTES DE USAR EL HORNO

No seguir estas instrucciones y mantener adecuadamente esta unidad puede conducir a una falla prematura del microondas y puede anular la garantía.

- El horno se diseña para montaje de pie y no debe colocarse en un gabinete. No opere el horno cuando la temperatura ambiente sea superior a 104 °F (40 °C) y/o la humedad sea superior a 85 %.
- Solo una combinación de modelos similares está permitida cuando se apilen. (p.126) Si no se hace esto puede crear peligros de quemaduras. El horno se tiene que colocar en un lugar de fácil acceso al panel de control y a la puerta, como también para desconectar la alimentación o apagarla mediante un fusible o interruptor automático de circuito.



⚠ PRECAUCIÓN

Desconecte el cordón de alimentación del receptáculo de pared antes de la instalación y asegúrese de que la cavidad del horno esté vacía.

Puede ocasionar un choque eléctrico o lesiones.

- No azote la puerta al cerrarla ni tire de la puerta ya que esto puede dañar el cerrojo de la puerta y/o bisagras e inutilizar el microondas.
- Antes de su uso, el usuario debe verificar que los utensilios sean adecuados para utilizar en el horno. Consulte la página 136.
- Cuando cocine en el microondas no utilice utensilios de metal, elementos cerámicos que contengan oro o plata, ni ningún recipiente que tenga un contenido metálico.
- Si el horno está siendo colocado cerca de otros productos, asegúrese de que existe el espacio mostrado antes y debe existir una división entre el horno y los otros productos. La altura de la división debe ser igual o mayor de 24" (61 cm), o si están apilados, igual o mayor de 40" (102 cm). No coloque una freidora cerca del horno.

Ventilación

El Horno NE-SCV3N ha sido certificado por Canadian Standards Association (CSA) para operar sin ventilación de conformidad con UL197 y NFPA 96.

La prueba se realizó según el método de ensayo 202 de EPA.

La instalación, uso y mantenimiento deben hacerse de acuerdo con la Norma de Control de Ventilación y Protección de Incendios de Operaciones Comerciales de Cocción, NFPA 96.

No cocine alimentos como carnes grasosas ni comidas que contengan grasa animal de baja calidad sin adecuada ventilación. Consulte la NFPA 96 y códigos locales para garantizar el cumplimiento con los requisitos de ventilación. Este incumplimiento puede anular la garantía y causar daños o lesiones que el fabricante no cubre.

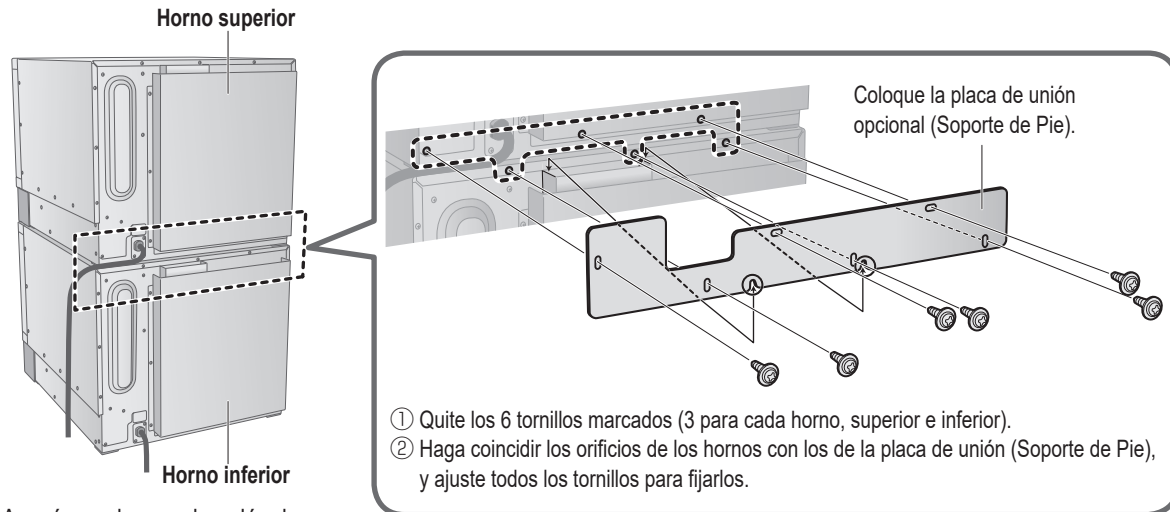
Debe mantener buenas condiciones sanitarias y de limpieza alrededor del horno en todo momento para garantizar el cumplimiento continuo de los códigos de salud, construcción e incendio.

INSTALACIÓN

Nota

Instrucciones para Apilar

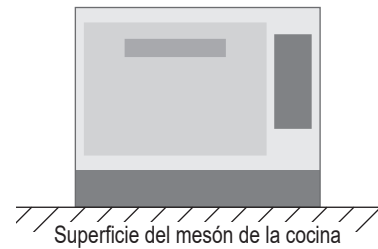
Se pueden instalar hasta dos hornos uno sobre otro fijados con la placa de unión Panasonic. La placa de unión es un elemento opcional. Comuníquese con el vendedor o el agente de servicio. (p.119)
Solicite la instalación a un técnico electricista. (El costo de instalación no está incluido en el precio del horno).



Asegúrese de que el cordón de alimentación del horno superior no bloquee la ventilación de escape del horno inferior.

Instalación en el mesón de la cocina

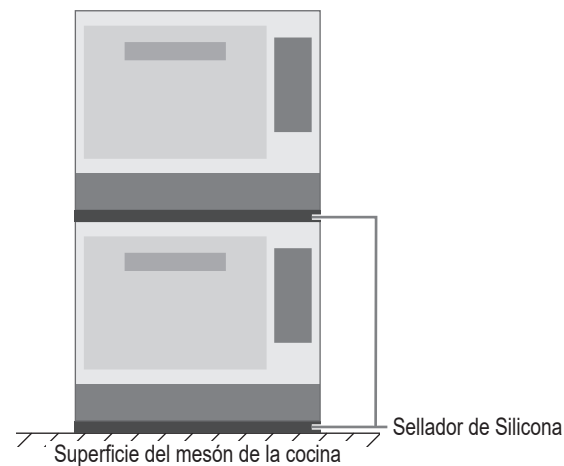
Para una sola instalación



Puede colocar el horno en el mesón de la cocina.

Para limpiar debajo del horno, consulte la página 133.

Para apilamiento



Cuando el horno se coloca apilado, su base debe sellarse de acuerdo con las normas NSF según las siguientes instrucciones.

1. El horno debe colocarse sobre un nivel de la superficie de la cubierta de cocina. Complete las conexiones eléctricas.
2. Limpie y desinfecte completamente el perímetro de la parte inferior del horno y el área del mesón de la cocina alrededor del perímetro del horno.
3. Quite el Filtro de Aire de la parte frontal del horno antes de aplicar la silicona de alta temperatura.
4. Aplique generosamente un cordón de sello de silicona de alta temperatura en todo el perímetro de la base de cada unidad de horno.
5. Alice el sello de silicona en la fisura con el dedo o herramienta para proporcionar un sello de cobertura.

Piezas del Horno

Frente

Calentador superior

Manija de la puerta

Puerta
Abrir esto mientras se cocina detendrá la operación.

Ventilación de Entrada

Charola de Goteo
Recoge residuo de alimentos y agua.

Nota

Siempre instale el filtro de aire, la charola de goteo, y la cubierta frontal antes de utilizar el horno. El uso continuo del horno sin estas partes resultará en mal funcionamiento.

● La superficie inferior del interior del horno está hecha de cerámica para permitir el paso de las ondas electromagnéticas.

Puerto de memoria USB (p.134)

Charola de Aceite (p.132)
Recoge aceite dentro del horno.

Filtro de aire
Se ajusta dentro de la cubierta frontal.

Cubierta Frontal

● Cómo quitar la cubierta frontal, la charola de goteo, el filtro de aire, y la charola de aceite. (p.133)

Ventilación de Escape

Convertidor catalítico
El humo de aceite que circula dentro de la cavidad del horno se descompone y se purifica al pasar a través del catalizador.
● La reacción del catalizador baja cuando la temperatura de cocción es baja [aproximadamente 475 °F (250 °C) o menor].

Se proporciona en la parte trasera del horno un conductor externo de unión equipotencial y se marca con este símbolo.

Puerto de cable LAN
Al utilizar el puerto de cable LAN, retire la cubierta.

Clavija de Alimentación

Cable de Alimentación

● Las ilustraciones pueden diferir de los elementos reales. Etiquetas de precaución están pegadas al horno.

PUESTA A TIERRA

IMPORTANTE: PARA SEGURIDAD PERSONAL, ESTE HORNO DEBE SER CONECTADO A TIERRA CORRECTAMENTE. Cuando un enchufe no está conectado a tierra, es responsabilidad personal y obligación del cliente reemplazarlo con un enchufe debidamente conectado a tierra.

Panel de Control (Pantalla inicial)

Ajuste de precalentamiento

● Están disponibles "Temp. precalentamiento" (p.141) y "Enfriar" (p.142).

Barra indicadora de estado de precalentamiento (p.140)

● Muestra el progreso del precalentamiento.

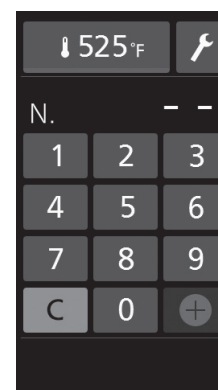
Pantalla Táctil (visualización)

● Toque la pantalla directamente para utilizar los controles.
● Muestra la lista de menús, temperatura de cocción y tiempo de cocción, el sonido del bip, etc.
● No toque la pantalla con un objeto afilado. Hacerlo puede causar daños.

Botón Paro/Restablecer

● Presione una vez para detener temporalmente el proceso de cocción. Para reanudar la cocción, presione el botón Inicio.
● Presione dos veces para borrar sus instrucciones (regresa a la pantalla inicial) o cancela la cocción.

■ **La pantalla inicial durante "Selección de número de menú" "Configuración de inicio"** (p.165)



Herramientas (pp.160–167)

Lista de menús

● Puede cambiar entre la pantalla de lista de imágenes y la pantalla de selección de número de menú. (p.165)

Botón Atrás

● Regresa a la pantalla de control previa para que los ajustes puedan cambiarse.
● No está disponible después de que la cocción ha comenzado.

Botón de Inicio

● Después de configurar el precalentamiento o enfriamiento, presione este botón.
● Si presiona este botón cuando la lámpara está parpadeando, comienza el precalentamiento o la cocción.

Lámpara

● Cuando enchufe la clavija de alimentación, la lámpara parpadea, pero esto no es por mal funcionamiento.

Función de desactivación de visualización

La pantalla inicial de visualización queda en blanco si no se utiliza por 5 minutos. Mientras permanece la función de desactivación de visualización, si se abre la puerta, se muestra la pantalla.

Nota

Cuando finaliza la cocción, se activan los ventiladores para ventilar el interior del horno y enfriar las partes mecánicas. Por lo tanto, no retire el enchufe ni dispare el interruptor automático.

Accesorios

- Para comprar accesorios, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio (p.119)
- Tenga cuidado al manipular la placa de cocción ya que se puede romper. Si se daña, deje de utilizarla y póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio.

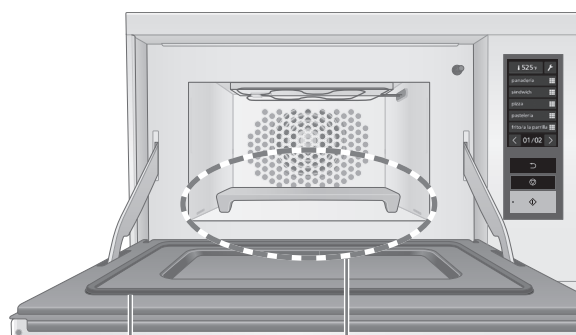


Placa de cocción



Paleta

Al utilizar este producto, asegúrese de colocar la placa de cocción en la superficie inferior del interior del horno.



Tenga en cuenta que hay un cordón de soldadura en la puerta, esto es intencional.



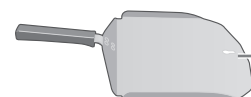
Placa de cocción

PRECAUCIÓN

El horno no puede funcionar con el microondas sin alimentos en el horno.

Hacerlo puede causar que el horno se caliente de manera anormal debido a las chispas y la superficie inferior interna al rojo vivo. Esto puede causar riesgo de quemaduras.

- Además, no opere el horno solamente con recipientes, y los accesorios proporcionados.
- Tenga cuidado de no quemarse al retirar cualquier accesorio del horno después de la cocción. Utilice guantes para horno.



Paleta

Utilícela al retirar los alimentos.

No mantenga el contacto con alimentos ácidos o alcalinos durante mucho tiempo.

- Las ilustraciones pueden diferir de los elementos reales.

Cuidado de su Horno

Es esencial que siga estos puntos para sacar el máximo provecho de su horno. Las microondas son atraídas por la humedad y la grasa: por lo tanto, un horno sucio no cocina EFICIENTEMENTE. Si el horno no se mantiene limpio, la superficie puede deteriorarse, lo que podría afectar negativamente la vida útil del electrodoméstico y posiblemente, provocar una situación peligrosa.

- Este horno requiere mantenimiento regular. (p.168)

ADVERTENCIA

- **Desenchufe la clavija de alimentación antes de hacer mantenimiento.**

De lo contrario, puede producirse un choque eléctrico.

- **Espere a que la cavidad del horno se enfríe primero antes de limpiarlo.**

De lo contrario, puede provocar quemaduras y lesiones.

Nota

- No limpie el horno con un chorro de agua ni con un limpiador de vapor.
- No vierta detergente y restos de comida en los espacios y en los agujeros. Esto provocará mal funcionamiento.
- Si el horno se daña de alguna manera, póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio antes de continuar usándolo.
- No utilice ningún diluyente, bencina, limpiadores ni blanqueadores. Existe el peligro de daño o deformación.

Antes de Limpiar

- Cuando la cavidad del horno esté caliente, enfríela. (p.142)
- Remoje la placa de cocción.
 - Retire la placa de cocción y colóquela en un tazón con agua jabonosa caliente para que se remoje.

Limpie estas partes todos los días.

■Cavidad del Horno • Parte Interior de la Puerta • Sello de la Puerta

Limpie con un paño húmedo

Limpie profundamente las manchas de agua, aceite y restos de comida con frecuencia para prolongar la vida útil del horno. Si no se eliminan los residuos quemados de comida y el polvo, se puede producir óxido.

Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.

- Si se dejan manchadas, la mancha se hace difícil de quitar, de modo que los restos de alimentos se queman, y persiste el olor del alimento.
- Tenga mucho cuidado en particular en el área donde hacen contacto la unidad principal y la puerta y su entorno.

- No raspe las partes que no sean la parte metálica en el interior de la puerta (área de sellado de la puerta, etc.) con un estropajo duro, ya que podría dañar el sello de la puerta y provocar el mal funcionamiento del horno. Asegúrese de usar solo un estropajo suave.
- No salpique detergente directamente sobre las superficies superior y posterior de la cavidad del horno. Esto provocará mal funcionamiento.

■Áreas Externas

Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y de comida.

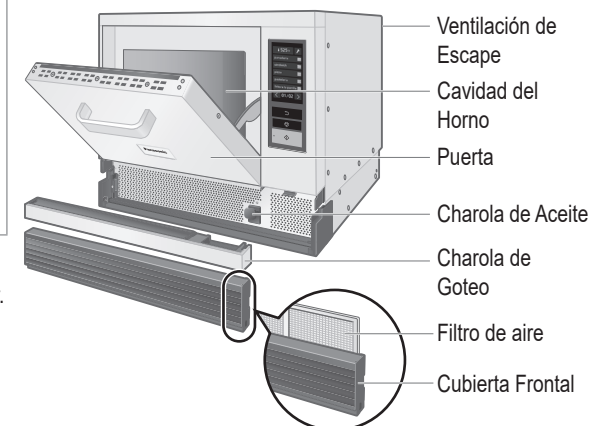
- No utilice disolvente, benceno, limpiador abrasivo, agente blanqueador, detergente alcalino residencial o detergente sintético doméstico.

Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.

Tenga cuidado de no permitir que el detergente de cocina entre en la ventilación de escape y en los espacios.

- Parte externa de la puerta • Área de manija

Después de limpiar con un paño húmedo, limpie las áreas con un paño suave y seco.



Español

Cuidado de su Horno

■ Placa de cocción • Paleta

Lave con un cepillo de esponja para fregar aplicando detergente (neutro) de uso en la cocina.

Si le preocupan las manchas, limpie el equipo cada vez que lo utilice.

- No lave el equipo en un lavaplatos.

● Si le preocupan las manchas de aceite difíciles o manchas similares

Utilice un detergente alcalino. Al utilizar detergente alcalino, utilícelo después de leer detalladamente las precauciones de uso del detergente. Después de realizar el mantenimiento, asegúrese de limpiar el equipo con un paño húmedo para que no quede detergente. Sin embargo, no puede utilizarlo en el interior de la puerta ya que las partes de resina se deteriorarán. Si por casualidad debe colocar el detergente en las partes de resina, límpielas con un paño húmedo de inmediato.

Desmonte y limpie esta pieza todos los días.

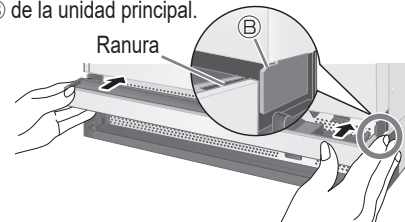
■ Charola de Goteo Limpie con un paño húmedo



- **Retiro**
Hale la charola de goteo hacia usted para retirarla.



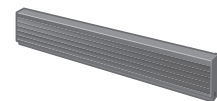
- **Colocar**
Instale la charola de goteo de modo que su ranura encaje en la parte ② de la unidad principal.



Desmonte y limpie estas piezas una vez a la semana.

- No lave el equipo en un lavaplatos.

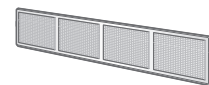
■ Cubierta Frontal



Limpie con un paño húmedo

Limpie inmediatamente las manchas de aceite y de comida. Si las manchas son difíciles, límpielas con un paño empapado en detergente neutro de cocina.

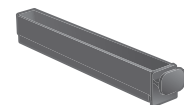
■ Filtro de aire



Seque después de lavar con agua

Limpie después de cada uso si las manchas son difíciles. El filtro puede perder su efecto si se dejan las manchas. La temperatura de las partes internas también puede aumentar, lo que puede provocar mal funcionamiento.

■ Charola de Aceite

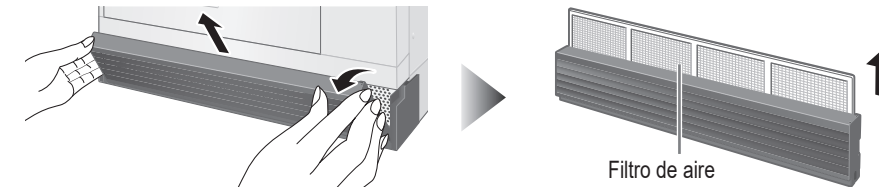


Limpie las manchas de aceite con un paño suave o una toalla de papel

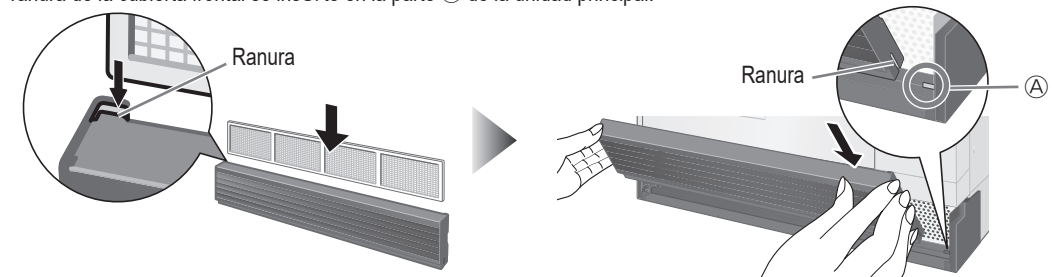
Si las manchas son difíciles, limpie el área con un estropajo suave humedecido en un detergente neutro para cocina y seque.

Cubierta Frontal/Filtro de aire

- **Retiro**
Después de sacar la cubierta frontal hacia usted, levántela diagonalmente para retirarla. Retire el filtro de aire sacándolo de la cubierta frontal.



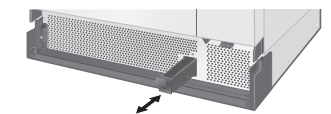
- **Colocar**
Inserte el filtro de aire en la ranura de la cubierta frontal, y después insertándolo firmemente hasta el final, instálelo de modo que la ranura de la cubierta frontal se inserte en la parte ① de la unidad principal.



■ Si el filtro de aire no se ajusta, la cubierta frontal no cerrará.

Charola de Aceite

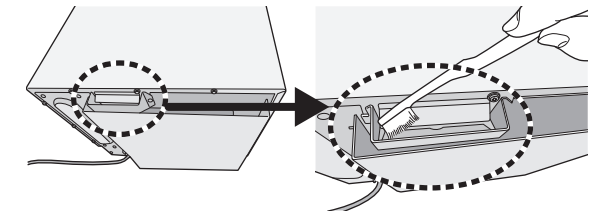
- **Retiro**
Primero retire la cubierta frontal y saque la charola de aceite.
- **Colocar**
Siga el procedimiento inverso para instalar la charola de aceite.



Limpie esta pieza una vez al mes.

■ Ventilación de Escape

Limpie la ventilación de escape de la parte posterior con un cepillo de dientes y una toalla



■ Superficie del mesón de la cocina

Para una sola Instalación

- Espere hasta que se enfríe. Consulte la p.142 si el horno está caliente.
- **Retire el Filtro de Aire del Horno.**
- **Retire todos los accesorios de la cavidad del horno.**
Al retirar todos los accesorios o al enfriarlos mediante la operación de enfriamiento. (p.142) Tenga cuidado porque puede que todavía estén calientes.
- **Puede mover el horno.**
Mueva el horno a otro lugar y límpielo sobre el mesón de cocina. Tenga cuidado al mover el horno porque puede ser muy pesado. Se recomienda que sea movido por dos personas.

Para apilamiento

Póngase en contacto con el distribuidor o con un centro de servicio autorizado según la situación de la cocina. Selle con Sellador de Silicona después de realizar el servicio, como se describe en la p.126.

Conexión de una memoria extraíble USB

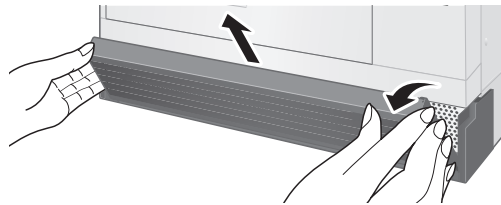
- Utilice una memoria extraíble USB tipo A compatible con USB 2.0 o superior y formateada con FAT32.
- No se incluye ninguna memoria extraíble USB como accesorio. Utilice una memoria extraíble USB comercial.
- No garantizamos el comportamiento de todas las memorias extraíbles USB comerciales.

Cómo insertar y quitar

- El puerto de memoria USB está debajo del área de operación.
- No deje la memoria extraíble USB insertada ya que después no es posible instalar la cubierta frontal ni la charola de goteo.
- Mientras los datos se leen o escriben en la memoria extraíble USB, no la inserte ni retire. Hacerlo puede destruir los datos.

■ Como insertarla

- 1 Después de sacar la cubierta frontal hacia usted, levántela diagonalmente para retirarla

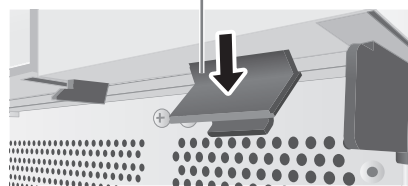


- 2 Hale la charola de goteo hacia usted para retirarla

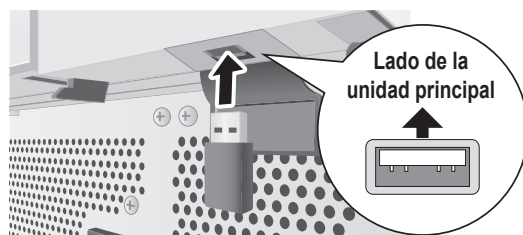


- 3 Retire la cubierta del puerto de memoria USB para abrirla

Cubierta del puerto de memoria USB

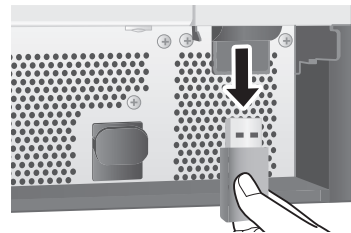


- 4 Inserte la memoria extraíble USB
Inserte la memoria extraíble USB estando atento a su orientación.



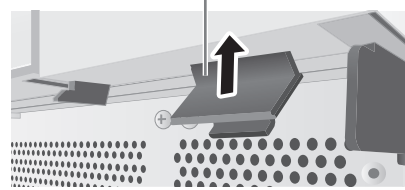
■ Como quitarla

- 1 Retire la memoria extraíble USB

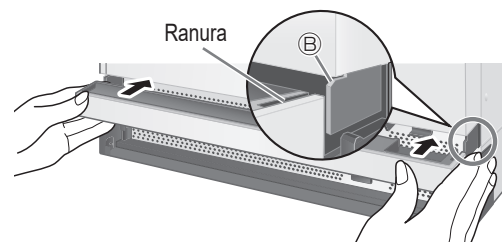


- 2 Cierre la cubierta del puerto de memoria USB

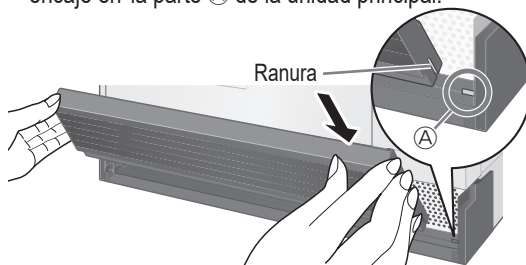
Cubierta del puerto de memoria USB



- 3 Coloque la charola de goteo
Instale la charola de goteo de modo que su ranura encaje en la parte B de la unidad principal.



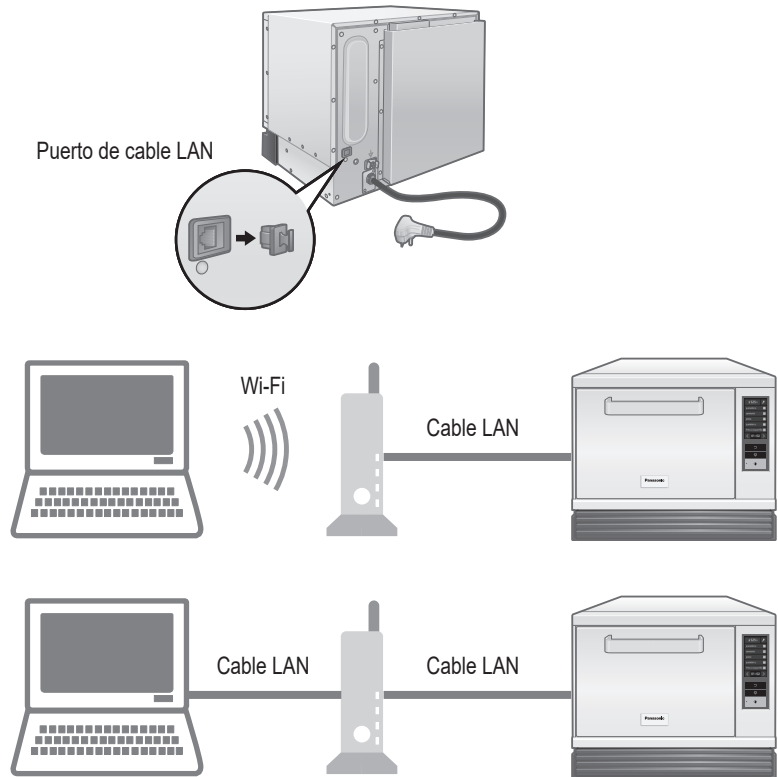
- 4 Coloque la cubierta frontal
Instale la cubierta frontal de modo que su ranura encaje en la parte A de la unidad principal.



Conexión a su computadora personal

La conexión a su computadora personal le permite leer en la unidad principal la lista de menús y los ajustes del dispositivo creados con la herramienta de ayuda a la configuración, o enviar la lista de menús del dispositivo a la herramienta de ayuda a la configuración.

Al enviar o leer datos, conecte el dispositivo y el enrutador con un cable LAN.



■ Al conectarse a una red

- Según el entorno circundante, utilice un cable resistente al calor para el cable LAN. Además, tenga cuidado de colocarlo de modo que no entre en contacto con las partes calientes de la unidad principal.
- Para garantizar el funcionamiento normal, utilice Microsoft Windows® 11 o superior como sistema operativo en la computadora personal. (A partir de diciembre de 2025)
- La configuración de conexión de red varía según el entorno utilizado.
- Al configurar la dirección IP y la configuración DNS para la conexión de red, consulte **Ajustes de red** (p.167).
- Si se produce un error de comunicación o no puede lograrse una conexión estable, vuelva a configurar los ajustes de acuerdo a instrucciones como los mensajes mostrados por la herramienta de ayuda a la configuración.
- Microsoft Windows es una marca registrada de US Microsoft Corporation en EE. UU. y otros países.

Herramienta de ayuda a la configuración

La herramienta de ayuda a la configuración es una aplicación que permite crear y editar menús, listas de menús y ajustes del dispositivo en su computadora personal.

- Para obtener más detalles, consulte las instrucciones de funcionamiento de la herramienta de ayuda a la configuración. La herramienta puede instalarse desde el siguiente sitio web.
- El contenido, pantallas, etc., de la herramienta de ayuda a la configuración pueden modificarse sin notificación debido, por ejemplo, a una actualización de la herramienta. El contenido de la URL y los códigos QR pueden cambiarse o eliminarse sin notificación.

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

Tipos de Recipientes que Debe Usar

CONVECCIÓN Y MICROONDAS/PARRILLA Y MICROONDAS/MICROONDAS

Ya que estos programas utilizan microondas y calor (CONVECCIÓN o GRIL), debe escoger cuidadosamente el recipiente.

UTILICE: Elementos cerámicos, vidrio resistente al calor por ejemplo, Pyrex®

NO UTILICE:

Elementos plásticos, Envoltura plástica, Metal, Brochetas de metal, Papel de aluminio, Silicona, Lacado, Vidrio sin resistencia al calor, Papel, Madera, Mimbre

CONVECCIÓN/PARRILLA/CONVECCIÓN Y PARRILLA

UTILICE: Elementos cerámicos, Vidrio Resistente al Calor, por ejemplo, Pyrex®, Metal, Brochetas de metal, Papel de Aluminio

NO UTILICE:


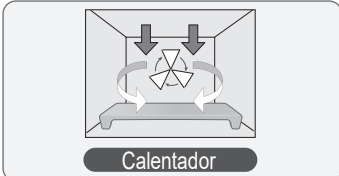
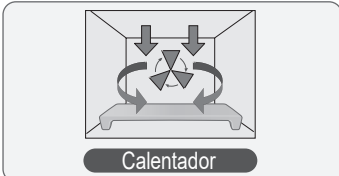
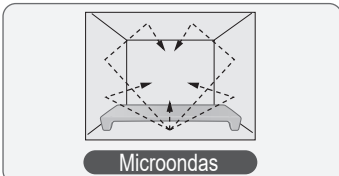
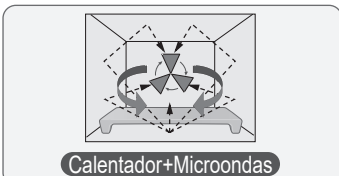
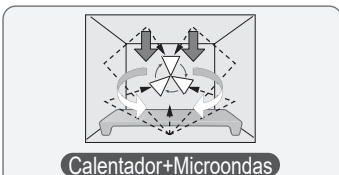
Elementos plásticos, Envoltura plástica, Silicona, Lacado, Vidrio sin resistencia al calor, Papel, Madera, Mimbre

● Los recipientes de silicona especificados para su uso con la parrilla pueden utilizarse con convección.

Utilice el recipiente hasta la temperatura de resistencia al calor que indique el mismo.

● Respete la temperatura de resistencia al calor descrita en el empaque cuando utilice láminas para cocinar resistentes al calor o papel pergamino, etc.

Modos de Cocción

Modos de Cocción	Cómo funciona
Convección  Calentador	Un calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) circula calor a través de la cavidad del horno y cocina completamente la comida mientras controla la temperatura establecida. (p.146)
Parrilla  Calentador	Un asador proporciona calor y un ventilador de circulación funciona para distribuir el calor en toda la cavidad del horno. Toda la superficie de la comida es bien cocida. (p.147)
Convección y Parrilla  Calentador	Tanto el calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) como el asador circulan calor en la cavidad del horno mientras controlan la temperatura. Cocina la comida totalmente mientras dora la superficie. (p.148)
Microondas  Microondas	● Puede configurar la cocción de solo microondas en el Paso 2 o Paso 3 únicamente en Cocción por Pasos. Aplica microondas a la comida causando que las moléculas de la comida choquen fuertemente lo que causa que aumente el calor por fricción. Como resultado, la comida se calienta casi igual por dentro y por fuera. (p.149)
Convección y Microondas  Calentador+Microondas	Cocción combinada del calentador de convección (calentador de ventilador de circulación) y el microondas. Un calentador de convección circula calor por toda la cavidad del horno controlando la temperatura establecida mientras el microondas calienta completamente la comida. El tiempo de cocción se reduce. (p.150)
Parrilla y Microondas  Calentador+Microondas	Cocción combinada del asador y el microondas. Un asador añade calor mientras que un microondas calienta la comida, y adicionalmente un ventilador de circulación funciona para dar a la superficie un acabado crujiente. El tiempo de cocción se reduce. (p.151)

● Las ilustraciones son imágenes. Los accesorios que debe utilizar son diferentes dependiendo del modo de cocción.

Acerca de las flechas en la ilustración



Calentador de Convección



Calentador de Parrilla



Solo el ventilador



Microondas

Tabla de Cocción

El tiempo de cocción es solo una guía. Ajuste según el tipo de alimento y la temperatura inicial.

- Este horno está diseñado para recalentar alimentos ya cocidos.
- Panasonic Corporation no ofrece garantía alguna, implícita o explícita, incluidas entre otras garantías de comercialización, adecuación para un propósito particular, título, ni de incumplimiento de derechos de terceros. El uso del producto por un usuario se hace a riesgo del usuario. Todos los ajustes de cocción son solamente a manera de guía y se deben modificar según el estado inicial, temperatura, humedad y tipo de alimento. Dependiendo de las características de los alimentos, tiempos de cocción y niveles de potencia es posible que deban hacerse ajustes. Antes de servir la comida asegúrese de que ha alcanzado una temperatura segura. El aceite en los alimentos puede provocar fallas.
- Inserte la placa de cocción incluida como accesorio en el interior del horno cuando se realice el precalentamiento.
- Si la velocidad del ventilador es alta, los alimentos en la superficie pueden dispersarse. En este caso, baje la velocidad del ventilador.

● Consulte "Accesorios" (p.130) para los detalles sobre cómo utilizar los accesorios antes de cocinar.

Recalentar

Categoría	N.º	Menú	Temp. Inicial	Cantidad (Peso)	Temp. de Precalm.	Programa					Tiempo Total	
						Paso	Conv	Grill	Ventilador	MO		Tiempo
panadería	000	1 tostada	Temp. ambiente	1 rebanada (1,6 onzas/45 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	30 s	30 s
	001	2 tostadas	Temp. ambiente	2 rebanadas (3,2 onzas/90 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	35 s	35 s
	002	1 croissant	Temp. ambiente	1 pieza (1,4 onzas/40 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	80%	900 W	15 s	20 s
						2	525°F (280°C)	BAJO	90%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
	003	2 croissants	Temp. ambiente	2 piezas (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	80%	900 W	26 s	30 s
						2	525°F (280°C)	BAJO	90%	OFF (DESACTIVAR)	4 s	
	004	1 bagel	Temp. ambiente	1 pieza (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	300 W	30 s	35 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
	005	2 bagels	Temp. ambiente	2 piezas (5,6 onzas/160 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	80%	300 W	35 s	45 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	80%	OFF (DESACTIVAR)	10 s	
	006	waffle	Temp. ambiente	1 pieza (2,5 onzas/70 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	1050 W	25 s	25 s
007	pan de chocolate	Temp. ambiente	1 pieza (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF (DESACTIVAR)	30%	1200 W	25 s	25 s	
sándwich	008	jamón y queso	Enfriado	1 pieza (4,2 onzas/120 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	100%	1200 W	30 s	35 s
						2	525°F (280°C)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
	009	sándwich de po	Enfriado	1 pieza (5,6 onzas/160 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	100%	1200 W	35 s	40 s
						2	525°F (280°C)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
010	sándwich calien	Enfriado	1 pieza (6 onzas/170 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	90%	1200 W	35 s	35 s	
011	wrap	Enfriado	1 pieza (4,6 onzas/130 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	80%	1200 W	35 s	35 s	
pizza	012	pizza fresca	Enfriado	1 pieza (7,1 onzas/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	80%	1200 W	40 s	1 m
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	80%	OFF (DESACTIVAR)	20 s	
	013	pizza congelad	Congelada	1 pieza (7,1 onzas/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	1200 W	1 m	1 m 20 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	50%	500 W	20 s	
	014	pepperoni fresc	Enfriado	1 pieza (7,1 onzas/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	900 W	45 s	1 m 25 s
2						OFF (DESACTIVAR)	ALTO	60%	OFF (DESACTIVAR)	40 s		
015	pepperoni cong	Congelada	1 pieza (7,1 onzas/200 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	1200 W	1 m	1 m 45 s	
					2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	30%	600 W	45 s		

Categoría	N.º	Menú	Temp. Inicial	Cantidad (Peso)	Temp. de Precalm.	Programa					Tiempo Total	
						Paso	Conv	Grill	Ventilador	MO		Tiempo
pastelería	016	scone	Enfriado	1 pieza (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	90%	900 W	20 s	20 s
	017	muffin	Enfriado	1 pieza (2,1 onzas/60 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	30%	1200 W	15 s	20 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
	018	brownie	Enfriado	1 pieza (2,5 onzas/70 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF (DESACTIVAR)	30%	1200 W	20 s	20 s
019	tarta de manza	Enfriado	1 pieza (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	750 W	35 s	40 s	
					2	525°F (280°C)	BAJO	70%	OFF (DESACTIVAR)	5 s		
frito/a la parrilla	020	pollo a la parrill	Congelada	1 pieza (4,2 onzas/120 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	1200 W	1 m 40 s	2 m 20 s
						2	525°F (280°C)	ALTO	60%	OFF (DESACTIVAR)	40 s	
	021	pollo frito	Congelada	1 pieza (3,9 onzas/110 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	50%	1200 W	1 m	1 m 40 s
						2	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	30%	600 W	40 s	
	022	pescado frito	Congelada	1 pieza (2,1 onzas/60 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	100%	1200 W	30 s	1 m 10 s
						2	525°F (280°C)	ALTO	50%	OFF (DESACTIVAR)	40 s	
	023	papas fritas	Congelada	7,1 onzas/200 g	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	100%	900 W	1 m 30 s	1 m 45 s
						2	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	100%	OFF (DESACTIVAR)	15 s	
	024	aros de cebolla	Congelada	5,3 onzas/150 g	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	100%	1200 W	40 s	1 m 30 s
						2	525°F (280°C)	ALTO	30%	OFF (DESACTIVAR)	50 s	
	025	papas fritas	Congelada	1 pieza (2,1 onzas/60 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	100%	1200 W	40 s	1 m 10 s
2						525°F (280°C)	ALTO	70%	OFF (DESACTIVAR)	30 s		
gratén	026	gratin fresca	Enfriado	1 pieza (7,8 onzas/220 g)	525°F (280°C)	1	475°F (250°C)	OFF (DESACTIVAR)	90%	900 W	1 m 20 s	2 m
						2	475°F (250°C)	OFF (DESACTIVAR)	90%	600 W	40 s	
	027	gratin congelad	Congelada	1 pieza (7,8 onzas/220 g)	525°F (280°C)	1	525°F (280°C)	OFF (DESACTIVAR)	30%	1200 W	2 m	2 m 40 s
2						OFF (DESACTIVAR)	ALTO	80%	600 W	40 s		
otros	028	quiche	Enfriado	1 pieza (3,9 onzas/110 g)	525°F (280°C)	1	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	90%	1050 W	30 s	35 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	BAJO	90%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
	029	tarta de carne	Enfriado	1 pieza (5,3 onzas/150 g)	525°F (280°C)	1	475°F (250°C)	OFF (DESACTIVAR)	50%	1200 W	1 m	1 m 5 s
						2	OFF (DESACTIVAR)	ALTO	100%	OFF (DESACTIVAR)	5 s	
030	hot dog	Enfriado	1 pieza (2,8 onzas/80 g)	525°F (280°C)	1	350°F (180°C)	OFF (DESACTIVAR)	50%	1050 W	25 s	25 s	

ADVERTENCIA

No sobrecaliente los alimentos.

Si el tiempo de calentamiento es muy largo para la cantidad de alimentos, existe el riesgo de incendio o humo.

- Cuando caliente, siempre comience con el mínimo de tiempo de cocción y calor mientras se mantiene atento al progreso.
- En particular, tenga cuidado cuando caliente pequeñas cantidades de alimentos grasosos o líquidos, papas dulces u otros tubérculos.

PRECAUCIÓN

Al retirar el alimento del horno, tenga cuidado de que una lámina para cocinar o elemento similar no haga contacto con el calentador superior.

Existe el riesgo de incendio o humo.

Cuando se utiliza una lámina para cocinar o elemento similar:

- Respete la temperatura de resistencia al calor indicada en el paquete.
- Utilice un tamaño de lámina que corresponda a la cantidad de alimento.
- Tenga cuidado de que la lámina no toque la superficie superior del interior del horno.

Pre calentamiento

Iniciar el pre calentamiento

Para iniciar la cocción, asegúrese de realizar el pre calentamiento. Antes de la cocción, también puede realizar únicamente el pre calentamiento.

1 Presione el botón de Inicio



2 Iniciar el pre calentamiento



- Durante el pre calentamiento, la barra indicadora de estado de pre calentamiento muestra el progreso del pre calentamiento. (Cuando la barra indicadora de estado de pre calentamiento alcanza el borde derecho y se ilumina la visualización de temperatura de pre calentamiento, se completa el pre calentamiento.)
- Si la puerta se abre o se cierra durante el pre calentamiento, el pre calentamiento se detiene.
- Después de cerrar la puerta, el pre calentamiento vuelve a comenzar automáticamente después de aproximadamente 10 segundos. Si no vuelve a comenzar, presione el botón de Inicio.

3 Se ha completado el pre calentamiento

- Tiempo de pre calentamiento aproximado: 525°F (280°C): 7 m



- El ajuste predeterminado es que suena un tono después de que se completa el pre calentamiento.
- Si la puerta se deja abierta después de que se complete el pre calentamiento, el sonido de un bip se lo notificará.
- Puede apagar el tono.
"Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para el tono de pre calentamiento" (p.164)
"Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para la alarma de la puerta" (p.164)
- Después de completar el pre calentamiento, si la temperatura interior del horno cae por debajo de la temperatura de cocción mínima, el pre calentamiento vuelve a comenzar automáticamente, y la temperatura interior del horno se mantiene a la temperatura de pre calentamiento configurada. Si no se realiza ninguna operación durante 4 horas después de completar el pre calentamiento, no vuelve a comenzar el pre calentamiento, y la pantalla entra en estado de desactivación de visualización.
- Si la puerta se deja abierta durante 1 minuto o más después de que se complete el pre calentamiento, el pre calentamiento no volverá a comenzar incluso si se cierra la puerta. Presione el botón de Inicio.

■ Para cancelar el pre calentamiento

Presione el botón Paro/Restablecer una vez.

Ajuste de la temperatura requerida/temp de cocción mínima*

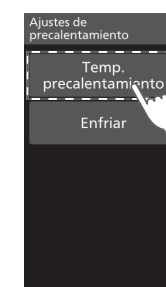
Se establecen la temperatura del pre calentamiento realizado antes de la cocción y la temperatura a la que puede comenzar la cocción.

[ej.: Requird temp [525°F] (280°C), Temp. cocción mín. [475°F] (250°C)]

1 Toque el ajuste de pre calentamiento

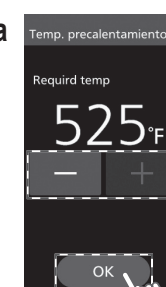


2 Seleccionar Temp. pre calentamiento



3 Establezca la temperatura requerida, y toque OK

- De 350°F (180°C) a 525°F (280°C)
[Ajuste predeterminado: 525°F (280°C)]



4 Establezca la temperatura de cocción mínima*, y toque OK

- De 350°F (180°C) a 525°F (280°C)
[Ajuste predeterminado: 475°F (250°C)]
- Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla inicial.



* La cocción puede comenzar antes de que se complete el pre calentamiento estableciendo la temperatura de cocción mínima por debajo de la temperatura requerida. Si la temperatura de cocción mínima se establece a una temperatura baja, puede afectar los resultados de la cocción.

Enfriamiento

Enfriamiento del interior del horno

Después de la cocción, puede enfriar el interior del horno si está realizando mantenimiento, etc.

1 Toque el ajuste de precalentamiento (525°F)



2 Seleccione **Enfriar**



3 Abra un poco la puerta, y comience



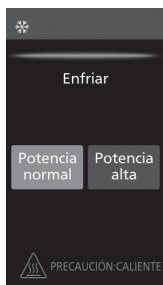
- Abra la puerta levemente para asegurarla en su sitio. (Mantenga su cara alejada).



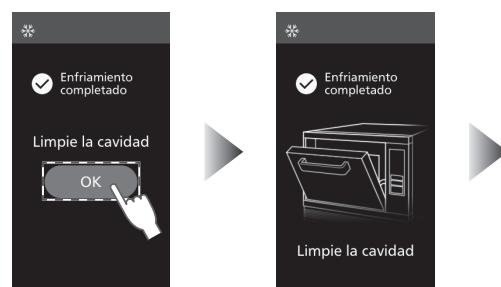
PRECAUCIÓN
Tenga cuidado del aire caliente cuando abra la puerta.

4 Iniciar el enfriamiento

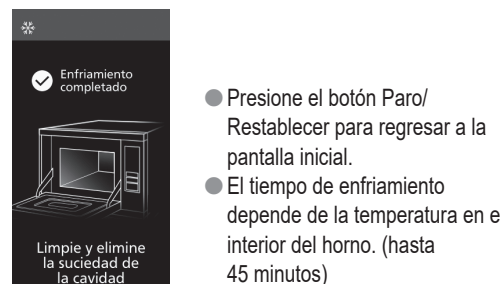
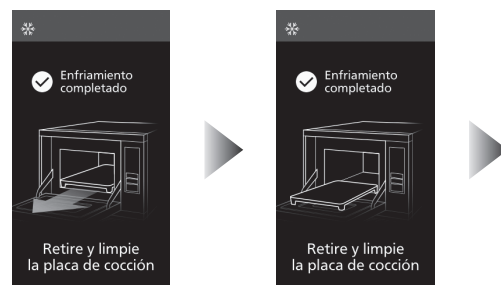
- Al enfriar, el modo de enfriamiento puede cambiarse entre **Potencia normal** y **Potencia alta**.



5 Toque **OK**



- Esta pantalla solo se visualiza cuando "Llamada para limpieza de cavidades" está en "ON". (p.166) (Ajuste predeterminado: ON)



- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El tiempo de enfriamiento depende de la temperatura en el interior del horno. (hasta 45 minutos)

Cocción

Cocción con un Menú Ahorrador de Cocción

Seleccione un menú de cocción de la lista de menús, y comience a cocinar. Realice el precalentamiento antes de comenzar a cocinar. (p.140)

1 Después de completar el precalentamiento, seleccione un menú de cocción de la lista de menús

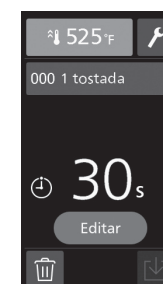


- Los elementos con mostrados a la derecha son categorías. Seleccione la categoría para visualizar los menús dentro de la categoría. Si selecciona un elemento sin visualizado a la derecha, el proceso avanza a 2.
- Si "Selección del número de menú" se establece en la "Configuración de inicio", introduzca un número. (Ajuste predeterminado: Lista de imágenes)

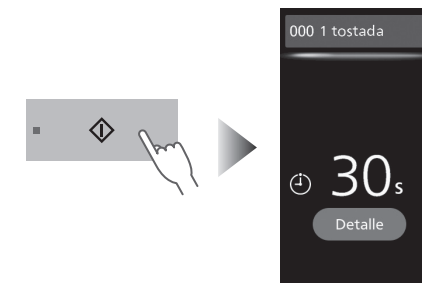
2 Revise los ajustes de cocción del menú

- Puede revisar y editar la configuración de cocción del menú con **Editar**. (p.155)
- Puede borrar el menú con . (p.154)

Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.



3 Presione el botón de Inicio (La cocción comenzará).



- Después de comenzar a cocinar, los ajustes de cocción del paso actual pueden verificarse con **Detalle**. "Pantalla de configuración del menú de cocción" (p.145)

- Después de completar la cocción, suena un bip. El tono se detiene cuando abre la puerta.

Notas

El menú de cocción puede crearse o editarse. Además, es posible intercambiar datos con el horno utilizando la memoria extraíble USB y su computadora personal.

- Conexión a su computadora personal (p.135)
- Crear un menú de cocción (pp.145–153)
- Edición de un menú de cocción (pp.154–156)
- Uso de una memoria extraíble USB (p.158)

Cocción

Adicional

Después de la cocción, puede dorar el alimento o aumentar la temperatura interna del mismo.

1 Después de terminar la cocción, seleccione **adicional**



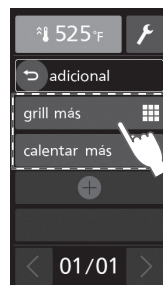
2 Seleccione **grill más** o **calentar más**

grill más:

Caliente con la parrilla ajustada a alto y la velocidad del ventilador en 100 %.

calentar más:

Caliente con la convección a 525 °F (280 °C), el microondas a 600 W y la velocidad del ventilador al 30 %.



3 Seleccione el menú de tiempo de calentamiento



■ Menú "grill más"



■ Menú "calentar más"

- Si "Selección del número de menú" se establece en la "Configuración de inicio", introduzca un número.
094: grill 10 segundo
095: grill 20 segundo
096: grill 30 segundo
097: calentar 10 seg
098: calentar 20 seg
099: calentar 30 seg

4 Presione el botón de **Inicio** (La cocción comenzará).

- Después de comenzar a cocinar, los ajustes de cocción del paso actual pueden verificarse con **Detalle**.
"Pantalla de configuración del menú de cocción" (p.145)

Notas

- Cuando se edita con la herramienta de ayuda a la configuración, si se borran los números de menú de 094 a 099, se elimina **adicional** de los menús visualizados.



Coloque los alimentos dentro del horno y cierre la puerta.



Crear un menú de cocción y registrar en la memoria

Pantalla de configuración del menú de cocción

Puede configurar o editar el contenido del menú de cocción en la pantalla de configuración del menú de cocción.

- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

■ Para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción

Al crea un nuevo menú de cocción; realice el paso 1 de "Cocción por Convección" (p.146)

Al editar un menú de cocción, realice los pasos 1 a 2 "Edición de un Menú de Cocción" (p.155)



Número de paso (pp.152–153)

Tiempo de ajuste de cada paso

Parrilla (p.147, p.148, p.151)

Convección (p.146, p.148, p.150)

Ayuda para los ajustes de cocción (p.156)

- Esto solo puede utilizarse cuando se edita un menú ya registrado en la memoria.

Muestra el tiempo total de cocción.

Puede establecer el sonido de bip/sin bip para cuando finaliza cada paso. (p.152)

Microondas (pp.149–151)

Velocidad del ventilador (p.146, p.147, p.152, p.153)

Confirme el contenido de la configuración.

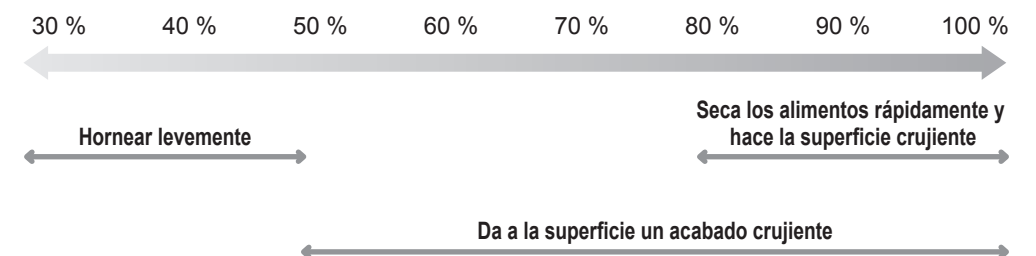
Notas

- Al configurar o editar el menú de cocción, al ajustar la temperatura, la velocidad del ventilador y el tiempo, si mantiene presionado el botón, avanzará rápidamente.
- En la operación de la pantalla de la unidad principal, no puede configurar ni editar el nombre del menú de cocción, el nombre de la categoría, el arreglo del menú ni la imagen de fondo.
Para configurar o editar, utilice la herramienta de ayuda a la configuración.

Velocidad del Ventilador

- El ventilador circula el calor del calentador de cuarzo a través de todo el horno hasta dorar la comida y darle un acabado crujiente a la superficie.
- La velocidad del ventilador puede ajustarse desde 30 % hasta 100 % cuando se cocina aparte del microondas. Ajuste según la comida.

■ Guía de velocidad del ventilador



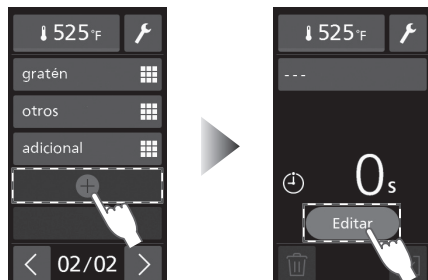
Crear un menú de cocción y registrar en la memoria

Cocción por Convección

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

[ej.: Cocción en un solo paso, Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, 2 m]

1 Toque **+**, y toque **Editar**



- **+** se visualiza al final de la lista de menús, o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

2 Toque **Convección**



3 Seleccione la temperatura del horno y toque **OK**

- Desde 350°F (180°C) a 525°F (280°C)

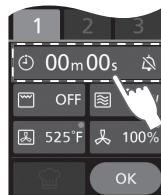


4 Ajustar Velocidad del ventilador y presionar **OK**

- Del 30% a 100%
- "Velocidad del Ventilador" (p.145)

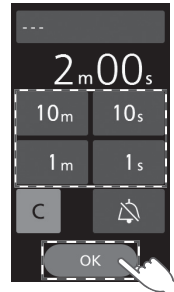


5 Toque el ajuste de tiempo



6 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Tiempo de ajuste máximo 30 minutos para cada paso



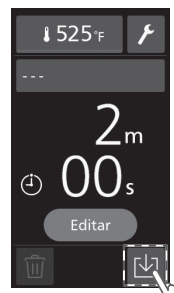
7 Toque **OK**

- Toque **2** al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.153)
- **2** se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



8 Toque **↓** (Registro de la memoria)

- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando **↓** después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

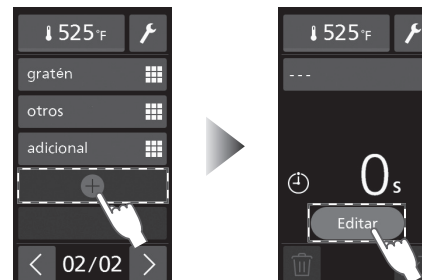
- Hasta que toque **OK** en el paso 7, puede cambiar los ajustes respectivos tocando **Convección** y **Velocidad del ventilador**.

Cocción con Parrilla

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

[ej.: Cocción en un solo paso, Grill Alto, Velocidad del ventilador 100%, 2 m]

1 Toque **+**, y toque **Editar**

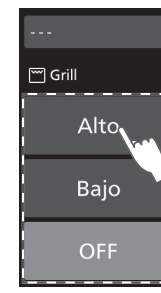


- **+** se visualiza al final de la lista de menús, o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

2 Toque **Grill**



3 Seleccione **Alto**

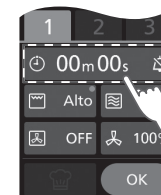


4 Ajustar Velocidad del ventilador y presionar **OK**

- Del 30% a 100%
- "Velocidad del Ventilador" (p.145)



5 Toque el ajuste de tiempo



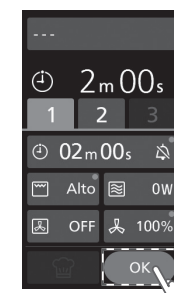
6 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Tiempo de ajuste máximo 30 minutos para cada paso



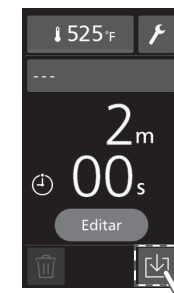
7 Toque **OK**

- Toque **2** al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.153)
- **2** se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



8 Toque **↓** (Registro de la memoria)

- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando **↓** después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque **OK** en el paso 7, puede cambiar los ajustes respectivos tocando **Grill** y **Velocidad del ventilador**.

Crear un menú de cocción y registrar en la memoria

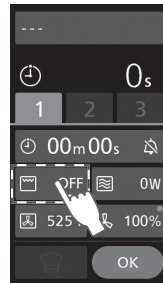
Cocción por Convección y Parrilla

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

[ej.: Cocción en un solo paso, Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, Grill Alto, 2 m]

Realice los pasos 1 al 4 de "Cocción por Convección" (p.146)

5 Toque (Grill)



6 Seleccione **Alto**



7 Toque el ajuste de tiempo



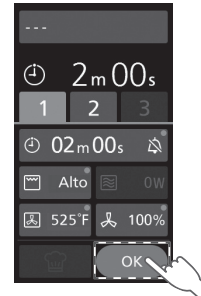
8 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Tiempo de ajuste máximo 30 minutos para cada paso



9 Toque **OK**

- Toque **2** when setting Step 2. "Cocción por Pasos" (p.153)
- se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



10 Toque (Registro de la memoria)

- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque **OK** en el paso 9, puede cambiar los ajustes respectivos tocando (convección), (grill) y (velocidad del ventilador).

Cocción por Microondas

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

No es posible configurar la cocción en un solo paso con solo microondas. (Los ajustes del segundo paso y el tercer paso pueden configurarse para solo microondas.)

[ej.: Cocción en dos pasos, **Paso 1** [Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, Microondas 1200 W, 2 m] → **Paso 2** [Microondas 1200 W, 30 s]

Configurar Paso 1 (p.152)

1 Toque **2**

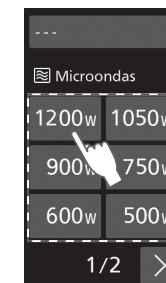


2 Toque (Microondas)



3 Seleccione la potencia del microondas

- Durante el paso 2 Desde 0 W a 1200 W
- Durante el paso 3 Desde 0 W a 600 W

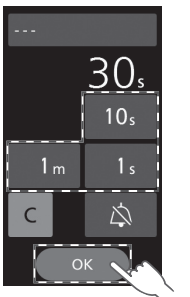


4 Toque el ajuste de tiempo



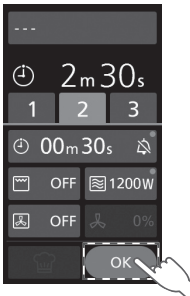
5 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Durante el paso 2 Tiempo de ajuste máximo de 5 minutos
- Durante el paso 3 Tiempo de ajuste máximo de 10 minutos



6 Toque **OK**

- Toque **3** al configurar el Paso 3. "Cocción por Pasos" (p.153)
- se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



7 Toque (Registro de la memoria)

- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque **OK** en el paso 6, puede cambiar los ajustes tocando (microondas).

Crear un menú de cocción y registrar en la memoria

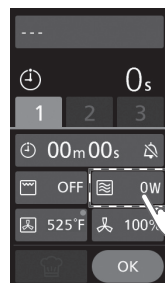
Cocción por Convección y Microondas

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

[ej.: Cocción en un solo paso, Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, Microondas 1200 W, 2 m]

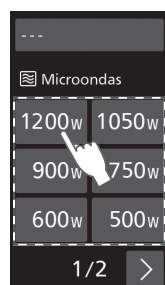
Realice los pasos 1 al 4 de "Cocción por Convección" (p.146)

5 Toque (Microondas)

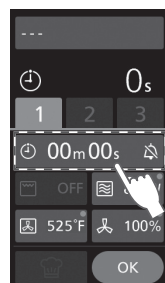


6 Seleccione la potencia del microondas

- Desde 0 W a 1200 W



7 Toque el ajuste de tiempo




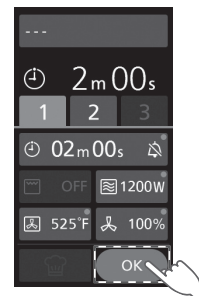
8 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Durante los pasos 1, 2
Tiempo de ajuste máximo de 5 minutos
- Durante el paso 3
Tiempo de ajuste máximo de 10 minutos




9 Toque **OK**

- Toque **2** al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.153)
-  se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



10 Toque (Registro de la memoria)




- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando  después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque **OK** en el paso 9, puede cambiar los ajustes respectivos tocando  (convección),  (microondas) y  (velocidad del ventilador).

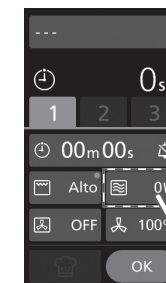
Cocción por Parrilla y Microondas

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

[ej.: Cocción en un solo paso, Grill Alto, Velocidad del ventilador 100%, Microondas 900 W, 2 m]

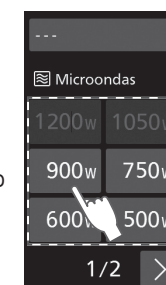
Realice los pasos 1 al 4 de "Cocción con Parrilla" (p.147)

5 Toque (Microondas)

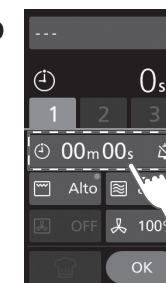


6 Seleccione la potencia del microondas

- Cuando la parrilla se ajusta a alto
Desde 0 W a 900 W
- Cuando la parrilla se ajusta a bajo
Desde 0 W a 1200 W

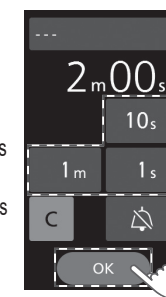


7 Toque el ajuste de tiempo




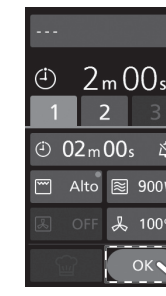
8 Seleccione el tiempo de cocción y toque **OK**

- Durante los pasos 1, 2
Tiempo de ajuste máximo de 5 minutos
- Durante el paso 3
Tiempo de ajuste máximo de 10 minutos




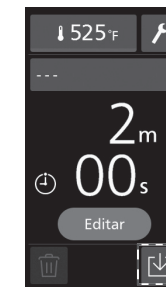
9 Toque **OK**

- Toque **2** al configurar el Paso 2. "Cocción por Pasos" (p.153)
-  se visualiza en la parte superior derecha del botón de función que se ha configurado.



10 Toque (Registro de la memoria)




- Toque **Editar** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar. También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando  después de la cocción.



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.

Notas

- Hasta que toque **OK** en el paso 9, puede cambiar los ajustes respectivos tocando  (grill),  (microondas) y  (velocidad del ventilador).

Crear un menú de cocción y registrar en la memoria

Cocción por Pasos

Use las funciones **Convección**, **Parrilla** y **Microondas** para adaptarse a su receta.

La potencia del microondas, la temperatura, el tiempo de cocción u otro se pueden configurar para hasta tres pasos continuos.

● Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

ej.: **Paso 1** [Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, Microondas 1200 W, 2 m] →

Paso 2 [Convección 525°F (280°C), Velocidad del ventilador 100%, 30 s] →

Paso 3 [Grill Alto, Velocidad del ventilador 100%, 30 s]

Paso 1

- Toque +**
- Toque Editar**
- Toque (Convección)**
- Seleccione la temperatura del horno y toque OK**
- Ajustar Velocidad del ventilador y presionar OK**
- Toque (microondas) para seleccionar la salida de potencia**
- Toque el ajuste de tiempo**
- Seleccione el tiempo de cocción y toque OK**
- Toque 2**

● + se visualiza al final de la lista de menús, o en el lugar donde se borró el menú de cocción.

● Toque y puede configurar un bip o sin bip para cuando finaliza cada paso.

Salida de potencia máxima de microondas y tiempo de ajuste máximo de cada paso

	Microondas		Convección y Microondas/ Parrilla y Microondas		Convección/Parrilla/ Convección y Parrilla
	Potencia máxima de microondas	Tiempo máximo de cocción	Potencia máxima de microondas	Tiempo máximo de cocción	Tiempo máximo de cocción
Paso 1	Configuración no disponible	Configuración no disponible	1200 W*	5 m	30 m
Paso 2	1200 W	5 m	1200 W*	5 m	
Paso 3	600 W	10 m	600 W	10 m	

* Un máximo de 900 W cuando la parrilla se ajusta a Alto

Paso 2

- Toque (convección)**
- Ajuste la temperatura y la velocidad del ventilador**
- Toque el ajuste de tiempo**
- Seleccione el tiempo de cocción y toque OK**
- Toque 3**

● Toque y puede configurar un bip o sin bip para cuando finaliza cada paso.

Paso 3

- Toque (Grill)**
- Seleccione Alto**
- Ajustar Velocidad del ventilador y presionar OK**
- Toque el ajuste de tiempo**
- Seleccione el tiempo de cocción y toque OK**
- Toque OK**

Toque (Registro de la memoria)

Registro de memoria completo

- Presione el botón **Paro/Restablecer** para regresar a la pantalla inicial.
- El menú de cocción se designa automáticamente como el número máximo en la lista de menús y se guarda en la memoria.
- Muestra el tiempo total para todos los pasos.
- Toque **Edit** para mostrar la pantalla de configuración del menú de cocción.
- Presione el botón **Inicio** para comenzar a cocinar.

También puede registrar el menú de cocción en la memoria presionando después de la cocción.


Edición de un Menú de Cocción

Eliminación de un Menú de Cocción

- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

1 Seleccione el menú que va a borrar



- Los elementos con  mostrados a la derecha son categorías. (p.143)
- Si "Selección del número de menú" se establece en la "Configuración de inicio", introduzca un número.

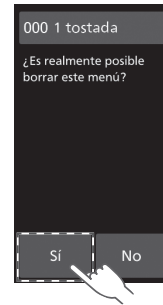
2 Toque

- Puede revisar y editar la configuración de cocción del menú con **Editar**.




3 Toque **Sí**

- Después de que se muestra la pantalla de confirmación de eliminación durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla inicial.
- Si toca **No**, la interfaz de usuario regresa a la pantalla del paso 2.



Notas


- El número de menú permanece incluso después de borrar el menú de cocción.  se visualiza en el número de menú borrado.

Edición de un Menú de Cocción

- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

1 Seleccione el menú que va a editar





- Los elementos con  mostrados a la derecha son categorías. (p.143)
- Si "Selección del número de menú" se establece en la "Configuración de inicio", introduzca un número.

2 Toque **Editar**

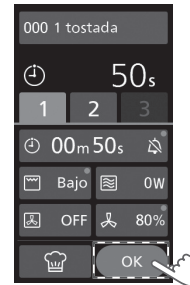


3 Seleccione el elemento que desea editar y cámbielo



-  se visualiza en la parte superior derecha del botón para el elemento que se cambió.
- Para editar el menú, toque , y puede utilizar la función de ayuda para los ajustes de cocción.

4 Toque **OK**



5 Toque (Registro de la memoria)



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.

Edición de un Menú de Cocción

Nota

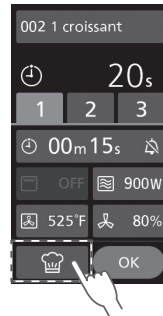
Uso de la función de Ayuda para los ajustes de cocción

Al editar el contenido del menú, puede utilizar la función de ayuda para los ajustes de cocción.

En la función de ayuda para los ajustes de cocción, revise el estado del alimento cocinado, y en el momento de la siguiente cocción, puede ajustar el programa a su estado preferido de la temperatura de los alimentos y la manera de dorarlos.

Realice los pasos 1 al 2 de
"Edición de un Menú de Cocción" (p.155)

3 Toque



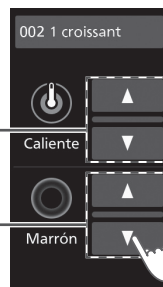
4 Toque / para ajustar la temperatura y el dorado de los alimentos

Ajuste la temperatura de los alimentos con /

- Ajuste la temperatura de los alimentos basándose en los cambios de salida de potencia de microondas.



Ajuste el dorado con /

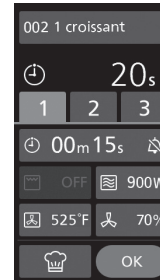
- Ajuste el dorado basándose en la velocidad del ventilador y los cambios de salida de potencia de la parrilla.



- Cuando se visualiza un mensaje, revise el contenido y realice las correcciones necesarias.
- En un menú que no utiliza el microondas, no puede ajustar la temperatura de la comida.

5 Revise el programa modificado

-  se visualiza en la parte superior derecha del botón para el elemento que se cambió.
- Si desea hacer más ajustes, toque  otra vez y haga los ajustes.



6 Toque



7 Toque (Registro de la memoria)



Registro de memoria completo

- Presione el botón Paro/Restablecer para regresar a la pantalla inicial.

Copia de seguridad y restauración con la memoria extraíble USB



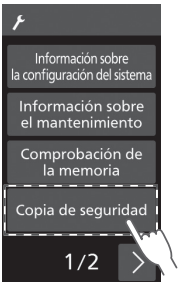
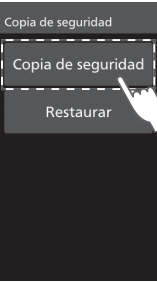

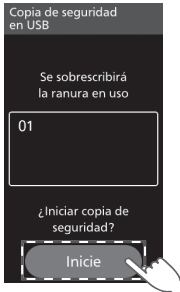
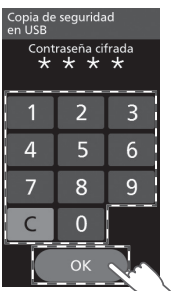
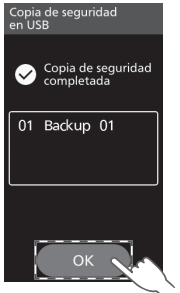
Es posible hacer una copia de seguridad de la lista de menús en la memoria extraíble USB, editar en su computadora personal con la herramienta de ayuda a la configuración, y restaurar la lista de menús y los ajustes del dispositivo creados con la herramienta de ayuda a la configuración de la memoria extraíble USB en la unidad principal.

- La restauración se refiere a la devolución de datos previamente respaldados o a la importación de datos.


Hacer copia de seguridad a la memoria extraíble USB

- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

Inserte la memoria extraíble USB (p.134)

- Toque  (Herramientas)**

- Seleccione **Copia de seguridad****

- Toque **Copia de seguridad****

- Seleccione la ranura que va a guardar**
 - Hay 10 ranuras de "00" a "09".
 - La copia de seguridad no puede realizarse en la ranura "00 Import". La ranura "00 Import" se utiliza cuando se restauran los datos creados en la herramienta de ayuda a la configuración.
- Toque **Inicie****
 - Si hay una lista de menús en una ranura a la que se le realizó copia de seguridad, se sobrescribe.
- Establezca la contraseña de 4 dígitos, y toque **OK****

- Toque **OK****




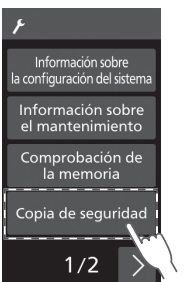

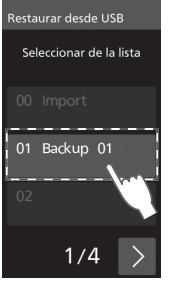
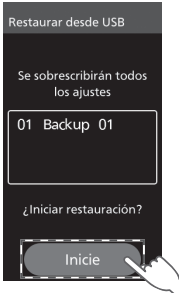


Notas

- La interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara .
- "Backup 01" a "Backup 09" se visualizan en la ranura con copia de seguridad dependiendo del número de ranura.

Realizar una restauración desde la memoria extraíble USB

- Esta característica no puede utilizarse cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR). Cancele el bloqueo de memoria. (p.162)

Inserte la memoria extraíble USB (p.134)

- Toque  (herramientas)**

- Seleccione **Copia de seguridad****

- Toque **Restaurar****

- Seleccione los datos que va a restaurar**
 - En las ranuras con datos, aparecen "00 Import", "Backup 01" a "Backup 09".
 - Al restaurar los datos que se crearon con la herramienta de ayuda a la configuración, seleccione "00 Import".
- Toque **Inicie****
 - Si se realiza la restauración, se sobrescriben la lista de menús y los ajustes del dispositivo registrados en la unidad principal.
- Introduzca la contraseña de 4 dígitos, y toque **OK****

- Toque **OK****


Notas

- Introduzca contraseña establecida cuando realizó la copia de seguridad o que estableció con la herramienta de ayuda a la configuración.
- Cuando se completa la restauración, se reinicia la unidad principal.

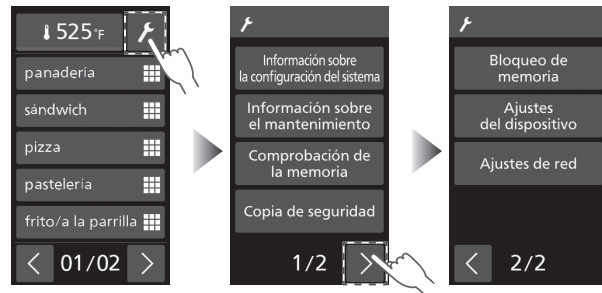
● Para obtener más detalles de la herramienta de ayuda a la configuración, consulte las instrucciones de funcionamiento de la herramienta de ayuda a la configuración.

Español

Varios ajustes

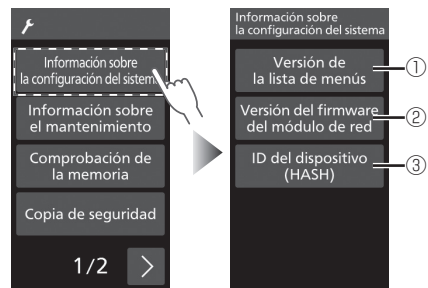
Herramientas

Puede cambiar y confirmar varios ajustes, como los ajustes de pantalla y bip, y los ajustes relacionados con la red.



- No puede seleccionarse **Copia de seguridad**, **Ajustes del dispositivo** y **Ajustes de red** mientras el bloqueo de memoria está en ON. (p.162)

Información sobre la configuración del sistema

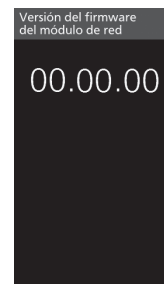


Toque ① para confirmar la versión de la lista de menús.



- Después de 3 segundos, la interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.
- La versión de la lista de menús también puede confirmarse en la herramienta de ayuda a la configuración.

Toque ② para confirmar la versión del firmware del módulo de red.



- Después de 3 segundos, la interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Toque ③ para confirmar la ID del dispositivo (HASH).



- Toque **OK** para regresar a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Información sobre el mantenimiento



- Después de 3 segundos, la interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Notas

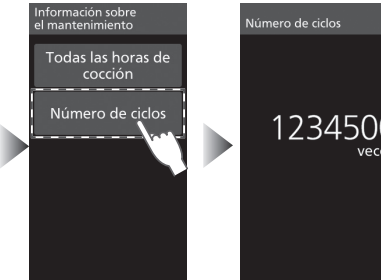
La cifra más alta del contador es de 999999 horas. Vuelve a "0" la siguiente vez que se usa.

- El total de todas las horas de cocción se redondea a la hora más cercana.

ej.)

Todas las horas de cocción	Visualización
59 m	0
1 hr 59 m	1

Revisar el número de ciclos (incluido el precalentamiento)



- Después de 3 segundos, la interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Notas

- La cifra más alta del contador es 3999999 veces. Vuelve a "0" la siguiente vez que se usa.
- Si comienza a cocinar nuevamente después de una pausa en el medio, también cuenta como un nuevo ciclo.
- Las dos últimas cifras del número total de ciclos redondean hacia abajo.

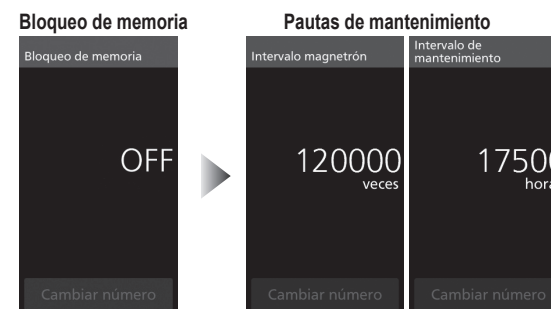
ej.)

Número de ciclos	Visualización
99 veces	0
101 veces	100
1100 veces	1100

Comprobación de la memoria

La información registrada en la memoria y los ajustes de bip, ajustes de bloqueo de la memoria y las pautas de mantenimiento se visualizan cada 3 segundos.

- Para recuperar un número particular de menú para confirmar, presione el botón **Paro/Restablecer** mientras la visualización está cambiando, después toque **Cambiar número**, ingrese el número de menú y toque **OK**. Presione el botón de Inicio para mostrar el contenido de la memoria para el número recuperado.



- La interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Copia de seguridad (pp.158-159)

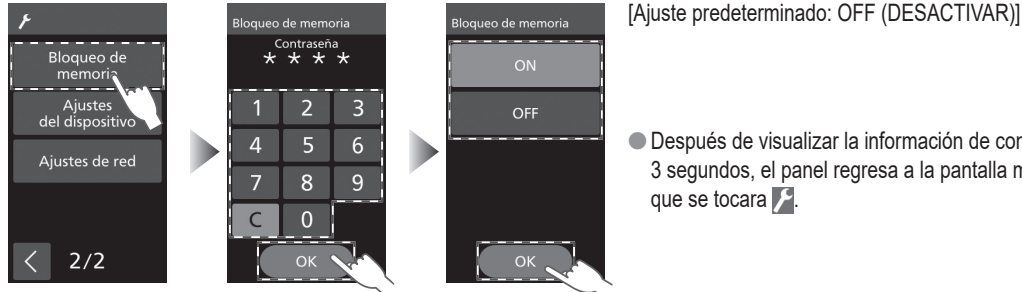
Varios ajustes

Herramientas

Bloqueo de memoria

Puede elegir ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) el bloqueo de memoria.

- Para configurar los ajustes de bloqueo de memoria, es necesario configurar la contraseña de antemano. (p.166)



[Ajuste predeterminado: OFF (DESACTIVAR)]

- Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

- Introduzca la contraseña establecida en "Contraseña" (p.166), y toque **OK**.
- Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK**.

Notas

■ Cuando el bloqueo de memoria está en ON (ACTIVAR)

- Si se selecciona el menú de cocción, la cocción comienza incluso si no se presiona el botón de Inicio.
- No pueden seleccionarse **Copia de seguridad**, **Ajustes del dispositivo** y **Ajustes de red** de la herramienta de servicio. Además, el menú tampoco puede confirmarse, editarse, borrarse, etc.
- Mientras el bloqueo de memoria está en ON, el ícono de la herramienta de servicio visualizado es

■ Cuando el bloqueo de memoria está en OFF (DESACTIVAR)

- Presione el botón Inicio para comenzar a cocinar.

Ajustes del dispositivo

- Este ajuste no se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.162)

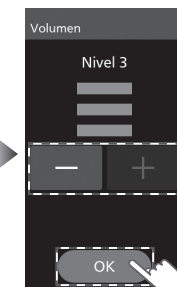
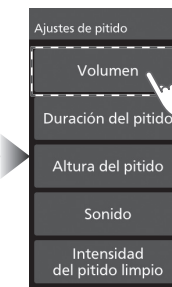
Se pueden cambiar varios ajustes del dispositivo.



Bip



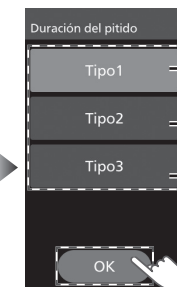
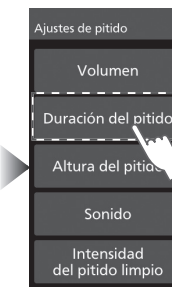
■ Para cambiar la intensidad



(Ajuste predeterminado: Nivel 3)

- Seleccione la intensidad con **+** o **-**, y toque **OK**.

■ Para cambiar la duración del tono al final del programa

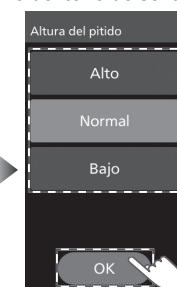
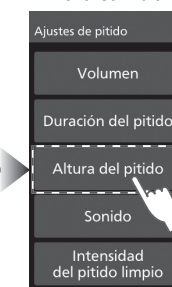


(Ajuste predeterminado: Tipo1)

- Tipo1 — Tonos en tres pulsos cortos cada 15 segundos
- Tipo2 — Tonos continuamente en pulsos más largos
- Tipo3 — Tonos en un pulso largo luego tonos en tres pulsos más largos cada 30 segundos
- El tono se detiene cuando abre la puerta.

- Seleccione la duración del tono y toque **OK**.

■ Para cambiar el tono del tono de señal acústica al final del programa



(Ajuste predeterminado: Normal)

- Seleccione el tono de señal y toque **OK**.

- Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

Varios ajustes

Herramientas

Ajustes del dispositivo

● Este ajuste no se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.162)

Bip (continuado)

■ Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para el tono de precalentamiento [Ajuste predeterminado: ON (ACTIVAR)]

● Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK**.

■ Para seleccionar ON (ACTIVAR) u OFF (DESACTIVAR) para la alarma de la puerta [Ajuste predeterminado: ON (ACTIVAR)]

● Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK**.

■ Cuando desee cambiar el tono del bip al informarle de la limpieza (Ajuste predeterminado: Normal)

● Seleccione la modulación del sonido, y toque **OK**.

● Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara **OK**.

Brillo LCD

Puede elegir el brillo de la pantalla táctil.

(Ajuste predeterminado: Nivel 3)

● Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara **OK**.

● Seleccione el brillo con **+** o **-**, y toque **OK**.

Unidad de temperatura

Puede seleccionar la unidad de temperatura visualizada.

(Ajuste predeterminado: °F)

● Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara **OK**.

● Seleccione **°C** o **°F**, y toque **OK**.

Configuración de inicio

Puede seleccionar entre dos tipos de pantalla inicial.

(Ajuste predeterminado: Lista de imágenes)

● Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara **OK**.

● Seleccione **Lista de imágenes** o **Selección del número de menú** y toque **OK**.

Cifra del número de memoria

El número de cifras, que debe introducirse en la pantalla inicial cuando se establece la "Configuración de inicio" en "Selección del número de menú", puede cambiarse.

El número de cifras para el número de menú se establece en el doble del ajuste predeterminado (100 posibilidades: 00-99). También puede configurar una sola cifra (10 posibilidades: 0-9) o cifras triples (1000 posibilidades: 000-999).

● Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara **OK**.

Varios ajustes

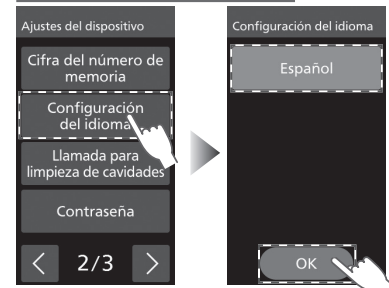
Herramientas

Ajustes del dispositivo

Este ajuste no se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.162)

Configuración del idioma

Puede seleccionar el idioma de pantalla.



(Ajuste predeterminado: English)

Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, se reinicia la interfaz de usuario.

Notas

Se pueden establecer hasta 2 idiomas como idiomas de pantalla en este dispositivo. Configure el idioma de pantalla deseado cuando importe una lista de menús de la herramienta de ayuda a la configuración.

● Seleccione el idioma que se va a visualizar, y toque **OK**.

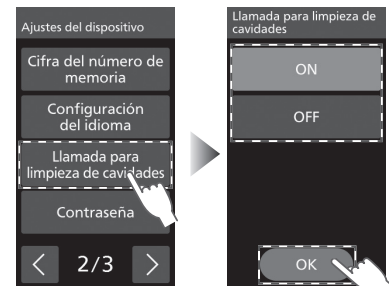
■ Acerca de la configuración de idioma del dispositivo

La configuración de fábrica del idioma de pantalla es "Inglés". Al configurar el idioma de pantalla a otro idioma, establezca el idioma de pantalla del dispositivo en la herramienta de ayuda a la configuración, después importe una lista de menús a este dispositivo. Para obtener más detalles de la herramienta de ayuda a la configuración, consulte las instrucciones de funcionamiento de la herramienta de ayuda a la configuración.

● La herramienta de ayuda a la configuración, las instrucciones de funcionamiento de la herramienta de ayuda a la configuración y los datos de la lista de menús pueden descargarse del siguiente sitio web.
https://fs.panasonic.com/download/setting_support_tool_en.html

Llamada para limpieza de cavidades

Puede configurar los ajustes para mostrar o no mostrar una notificación para realizar la limpieza durante el inicio o después del enfriamiento.



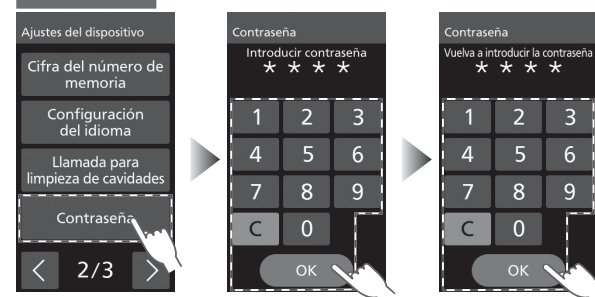
[Ajuste predeterminado: ON (ACTIVAR)]

Después de visualizar la información de configuración durante 3 segundos, el panel regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

● Seleccione **ON** (ACTIVAR) o **OFF** (DESACTIVAR), y toque **OK**.

Contraseña

Puede establecer o cambiar la contraseña para los ajustes de bloqueo de la memoria.

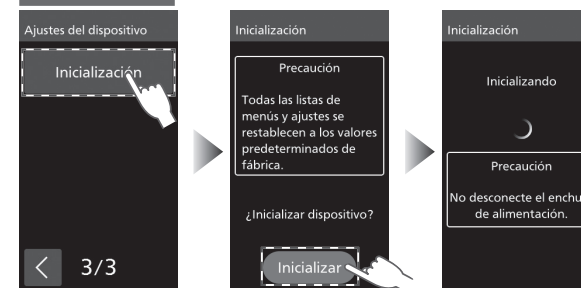


La interfaz de usuario regresa a la pantalla mostrada antes de que se tocara.

● Introduzca la contraseña, y toque **OK**.
● Introduzca la contraseña otra vez, y toque **OK**.
● No olvide la contraseña.

Inicialización

Inicializa la configuración de la unidad principal.



Notas

● Todos los ajustes cambiados vuelven a la configuración de fábrica.
● Se borra el menú registrado, así que, de ser necesario, asegúrese de hacer una copia de seguridad de la lista de menús antes de realizar la inicialización. (p.158)
● Cuando se completa la inicialización, se reinicia automáticamente la interfaz de usuario.
● La inicialización toma aproximadamente 1 a 2 minutos.

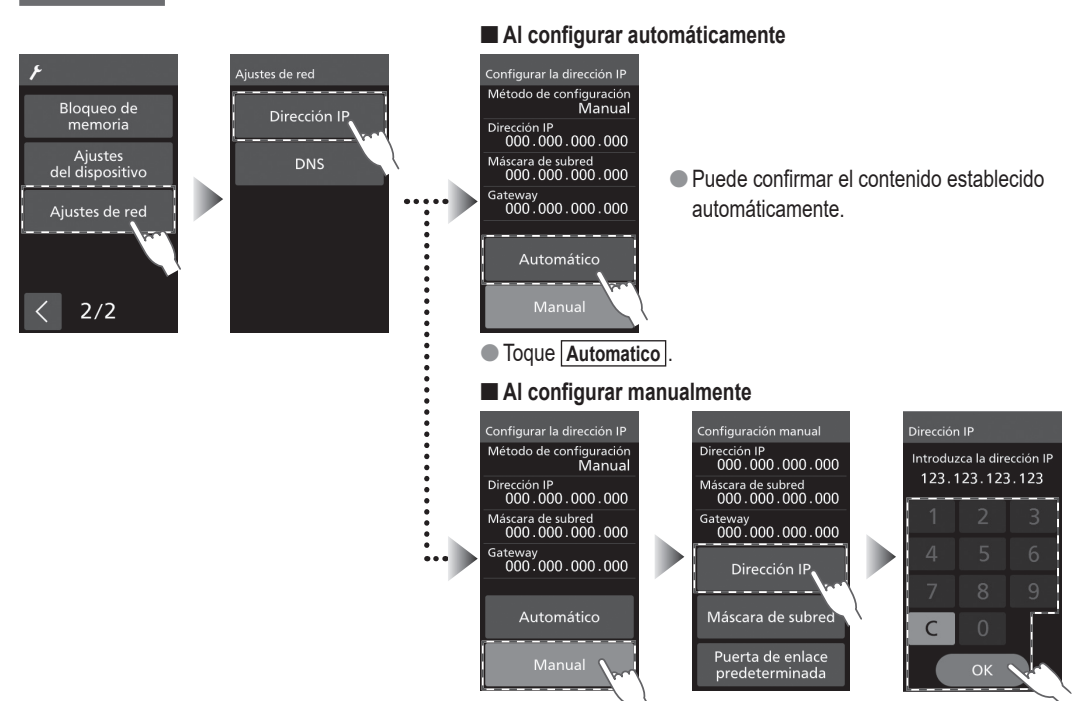
● Toque **Iniciar** para iniciar la inicialización.

Ajustes de red

Este ajuste no se muestra mientras el bloqueo de memoria está en ON. Realice la operación después de desbloquear el bloqueo de memoria. (p.162)

Dirección IP

Puede establecer la dirección IP utilizada al conectarse a la red.



■ Al configurar automáticamente

Puede confirmar el contenido establecido automáticamente.

● Toque **Automático**.

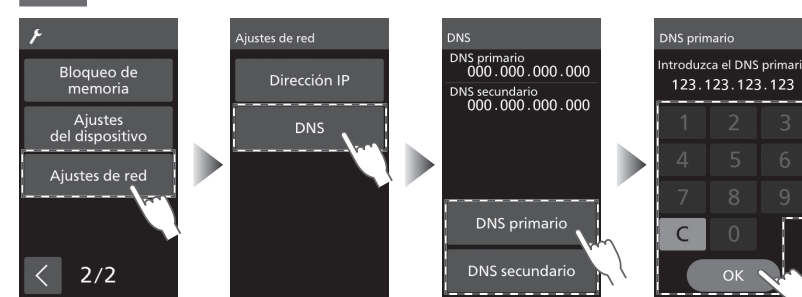
■ Al configurar manualmente

● Toque **Manual**.

● Seleccione el elemento que desea configurar, ingrese el valor de configuración y toque **OK**.

DNS

Puede configurar el DNS utilizado cuando se conecta a la red.



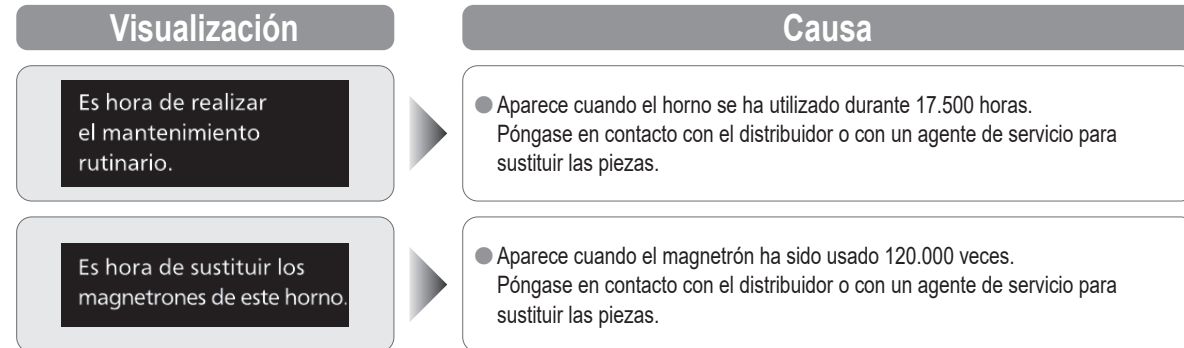
● Seleccione el elemento que desea configurar, ingrese el valor de configuración y toque **OK**.

Mantenimiento Regular

Cuando se muestra uno de los siguientes mensajes, se requiere mantenimiento del horno. Continuar usando el horno puede causar fallas.

Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio lo antes posible. (p.119)

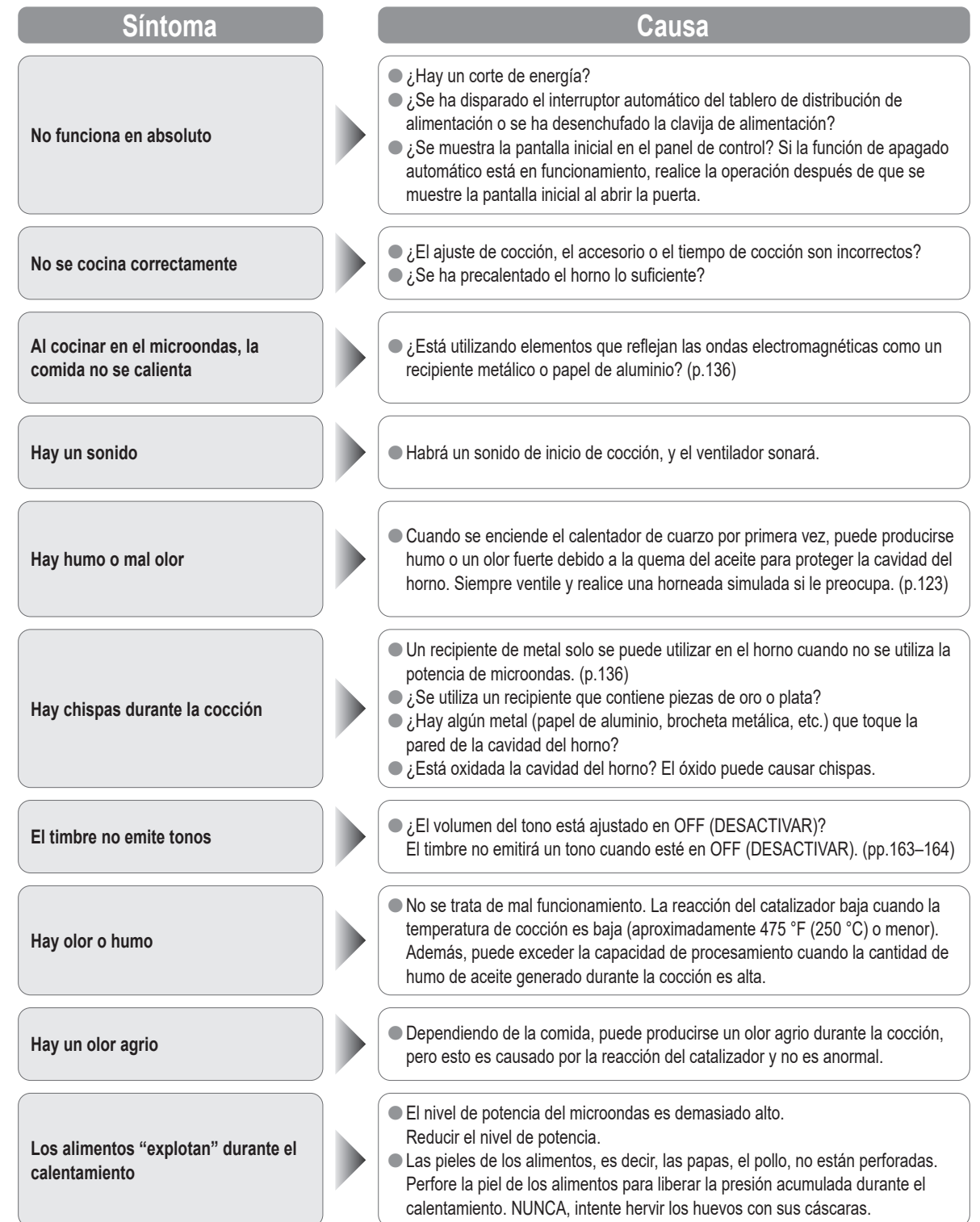
- Se muestra hasta que se realiza el mantenimiento, cuando se desconecta y se vuelve a insertar la clavija de alimentación o cuando no se ha realizado ninguna operación durante un tiempo. Además, el horno emitirá un tono 6 veces después de completar la cocción, independientemente de los ajustes.



- El tiempo y el número de operaciones mencionados anteriormente no están garantizados.

Resolución de Problemas

Solucione los problemas mediante el siguiente procedimiento cuando haya un problema.



Resolución de Problemas

Síntoma	Causa
Quando estoy asando aparece humo alrededor de la puerta	<ul style="list-style-type: none"> La grasa de los alimentos salpica los elementos para asar y se quema. Pare el horno y escurra el exceso de grasa y jugos. Vigile la comida cuidadosamente mientras se asa. Asegúrese de que el techo de la cavidad y todos los accesorios se limpien regularmente.
El resultado de cocción de una cocción por memoria determinada es diferente al del tiempo anterior	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cambió la temperatura de precalentamiento o el modo de cocción que se ajustó a la memoria? (p.141)
Hay gotas de agua en el interior del horno y en la puerta.	<ul style="list-style-type: none"> Como es un diseño firmemente sellado, las gotas de agua pueden aparecer en el interior del horno o en la puerta debido a la cocción por microondas, etc. Limpie el agua con un paño de cocina o artículo similar después de que el interior del horno se haya enfriado.

Consultas Frecuentes

Pregunta	Respuesta
¿Dónde puede obtener accesorios adicionales para el horno?	<ul style="list-style-type: none"> Póngase en contacto con el fabricante o con el distribuidor donde adquirió el horno. Para los clientes en EE. UU., visite nuestro sitio web en: https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen
¿Se puede apilar el horno?	<ul style="list-style-type: none"> Solo se puede apilar el mismo horno. Asegúrese de arreglarlo con piezas opcionales. Para más detalles, consulte "Instrucciones para Apilar". (p.126)
¿Puedo secar paños de cocina y ropa en el horno?	<ul style="list-style-type: none"> No. Nunca ponga estos o elementos similares en su Horno Panasonic.
¿Con qué frecuencia se debe dar servicio al horno?	<ul style="list-style-type: none"> Quando se muestra el mensaje referente a la p.168 ise requiere el mantenimiento del horno. Póngase en contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.119) Continuar usando el horno puede causar fallas.

Cuándo Debe Comunicarse con un Agente de Servicio

Si aparece una "U" o "F" en la pantalla

Comience de nuevo después de verificar el contenido cuando aparezca la siguiente visualización. La visualización desaparece cuando se presiona el botón **Paro/Restablecer**.

Visualización	Causa
U40 U41 U43	<p>Se muestra cuando la temperatura de los componentes eléctricos es alta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Está calentando el horno sin ningún alimento en su interior? ¿Está calentando una cantidad pequeña de comida o una cantidad fuera de lo especificado? <p>Aumente la cantidad de alimento y caliéntelo.</p>
U140	<p>Se muestra mientras se intercambian datos con la memoria extraíble USB, cuando no se ha insertado la memoria extraíble USB, o la unidad principal no ha reconocido la memoria extraíble USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Inserte la memoria extraíble USB. <ul style="list-style-type: none"> ¿Está utilizando un sistema de archivos no compatible (por ejemplo, NTFS)? Utilice una memoria extraíble USB con formato FAT32. ¿Se está conectando a la unidad principal a través de un adaptador de relé/conversión como un concentrador USB? <p>Inserte la memoria extraíble USB directamente en el puerto USB.</p>
U141	<p>Se muestra cuando los datos no se han escrito en la memoria extraíble USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Revise la memoria extraíble USB. <ul style="list-style-type: none"> ¿La memoria extraíble USB está configurada como de solo lectura o bloqueada con contraseña?
U142	<p>Se muestra cuando los datos no se han escrito en la memoria extraíble USB debido a espacio de almacenamiento insuficiente.</p> <ul style="list-style-type: none"> Utilice una memoria extraíble USB con espacio de almacenamiento libre.
U143	<p>Se muestra cuando no se han leído los datos de la memoria extraíble USB.</p> <ul style="list-style-type: none"> Revise la memoria extraíble USB. <ul style="list-style-type: none"> ¿La memoria extraíble USB está bloqueada con contraseña?
U88	<p>La pantalla táctil se toca durante un rato.</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Se ha tocado la pantalla 25 segundos o más? ¿Hay alguna suciedad pegada a la pantalla?
Código F , por ejemplo, F30 , etc.	<p>Si el código "F" no desaparece, incluso después de presionar el botón Paro/Restablecer, retire la clavija y luego vuelva a enchufarlo después de 5 segundos. El horno está defectuoso si aún aparece el código "F". Contacto con el distribuidor o con un agente de servicio. (p.119)</p>

● No garantizamos el comportamiento de todas las memorias extraíbles USB comerciales.

Cuándo Debe Comunicarse con un Agente de Servicio

Si hay daños en el horno

Póngase en contacto con un agente de servicio inmediatamente si encuentra daños en el cable de alimentación, el panel de control, la cavidad, los accesorios o la puerta. Es mejor no volver a utilizar el horno hasta que el agente de servicio le haya confirmado que es seguro hacerlo. Recuerde dar al agente de servicio la mayor cantidad de información posible. (p.119)

Si el horno no funciona

Si descubre que el horno no funciona, siga estos puntos antes de comunicarse con un agente de servicio. Verificar:

1. Que la puerta del horno esté cerrada.
2. Las funciones requeridas se han configurado correctamente y se presionó el botón Inicio. (pp.140–167)
3. El bloqueo del programa no ha sido activado o desactivado contra sus requisitos.
4. El horno está conectado a un receptáculo de 20 A y el suministro está operativo. Pruebe con otro punto de alimentación, puede que haya un problema con el receptáculo de corriente o incluso un fallo total de la alimentación.
5. El horno no está conectado al suministro eléctrico por medio de un adaptador o cable de extensión.
6. Las rejillas de ventilación no están bloqueadas. Si lo están, desbloquéelas, deje el horno durante 15 minutos y vuelva a intentarlo.
7. La sección "Resolución de Problemas" y "Consultas Frecuentes" en las pp.169–170.

Si el horno aún no está en funcionamiento, comuníquese con su agente de servicio con todos sus detalles. (p.119)

Derechos de autor

■ Software

Este producto contiene el siguiente software.

- (1) Software desarrollado por Panasonic Corporation (en adelante, "Panasonic") o para Panasonic.
- (2) Software de terceros con licencia Panasonic.
- (3) Software de código abierto con licencia en los términos.

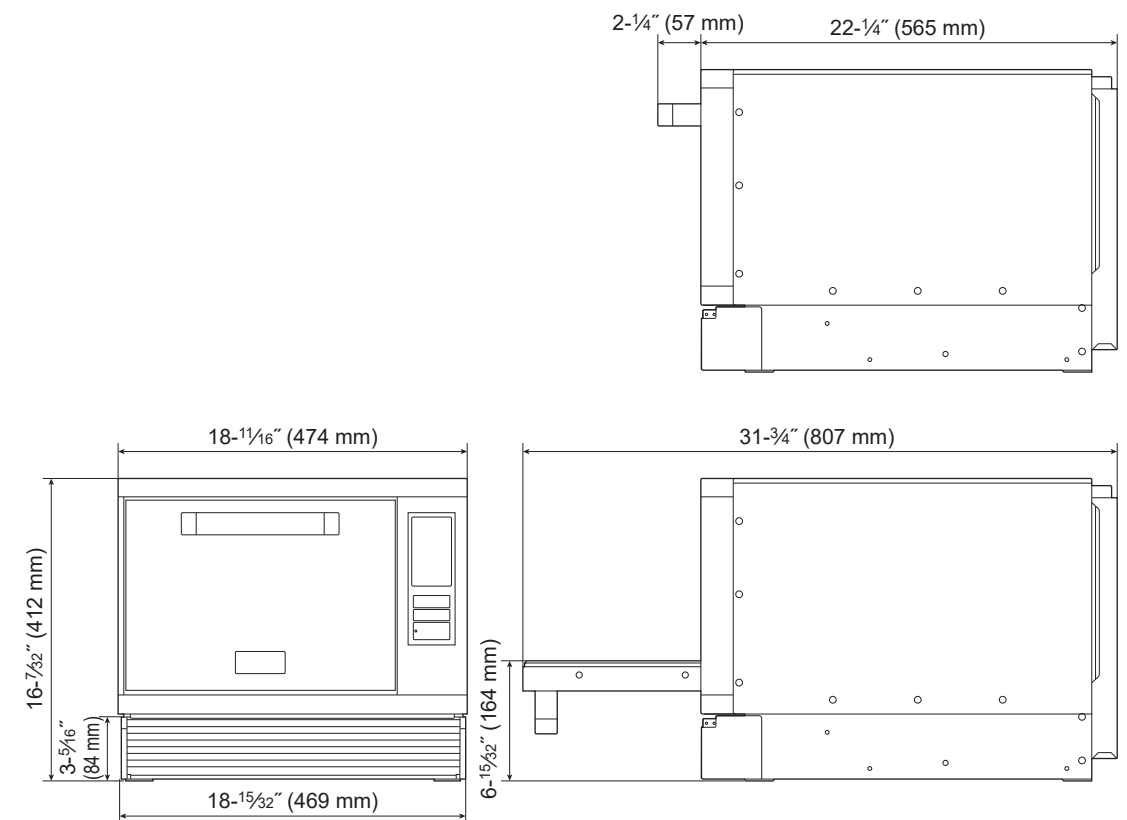
En el caso de software clasificado en el punto (3) anterior, estos se distribuyen con la expectativa de que serán útiles por sí mismos, pero no proporcionamos absolutamente ninguna garantía que incluya ninguna garantía implícita con respecto a la "idoneidad del producto" o "pertinencia para un propósito particular".

Para obtener la información más reciente, consulte el sitio web de Panasonic.

Especificaciones

Fuente de energía		208/240 V, 60 Hz, monofásica
Corriente que se requiere		3750 W 19 A (208 V) 17 A (240 V)
Salida		20 A (NEMA #6-20R)
Salida	Microondas	1200 W (IEC 60705)
	Convección	1265 W
	Parrilla	1915 W
Frecuencia		2450 MHz
Rango de Temperatura de Convección		350–525 °F (180–280 °C)
Rango de Temperatura de Pre calentamiento		475 °F (250 °C) / 525 °F (280 °C) (Predeterminado) Se puede cambiar entre 350–525 °F (180–280 °C) en incrementos de 25 °F
Peso neto		Aprox. 86,0 lbs. (39 kg) (incluidos accesorios)
Dimensiones Exteriores (ancho×fondo×alto)		18-1/16"×22-1/4"×16-7/32" (474 mm×565 mm×412 mm)
Dimensiones de la cavidad (ancho×fondo×alto)		10-5/8"×13"×4-5/16" (270 mm×330 mm×110 mm)

Especificaciones sujetas a cambio sin notificación.
El nivel de presión acústica es inferior a 70 dB (A ponderada).



PÓLIZA DE GARANTÍA

Panasonic

NUM:

Producto:

Modelo:

Serie:

Distribuidor/Tienda:

Dirección:

Teléfono:

Fecha de entrega/:

Instalación



Panasonic de México S.A. de C.V. garantiza a partir de la fecha original de compra o la fecha de entrega de su producto, todas sus partes, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento el cual ocurra durante el uso normal y doméstico sin ningún cargo para el consumidor de acuerdo con lo siguiente:

Producto	Modelo	Garantía	Partes	Garantía
Horno de Microondas	NE-Series	1 año	Todos sus accesorios	3 meses

CONDICIONES GENERALES:

- El servicio de garantía aplica únicamente para productos comercializados por Panasonic de México S.A. de C.V. a través de sus distribuidores nacionales autorizados.
- Para hacer efectiva esta garantía deberá presentar el producto y la póliza debidamente llenada y sellada con fecha de compra por el establecimiento donde se adquirió el producto, o bien, presentar el comprobante de compra (ticket o factura) en cualquiera de nuestros Centros de Servicio Autorizados* en la República Mexicana.
- Para solicitar el servicio de garantía deberá ponerse en contacto con nuestro Centro de Atención al Cliente donde le asignarán el Centro de Servicio Autorizado más cercano a su domicilio para atender su garantía.
- Panasonic de México S.A. de C.V. se compromete a reparar el producto defectuoso o cambiarlo por uno nuevo o de características similares (en caso de que haya sido descontinuado), cuando no sea posible la reparación a consecuencia de un defecto de fabricación con el previo diagnóstico realizado por el Centro de Servicio Autorizado sin ningún cargo para el consumidor. Esta garantía incluye los gastos de transportación del producto que se deriven de su cumplimiento dentro de la red de servicio.
- El tiempo de reparación no será mayor de 30 (treinta) días naturales contados a partir de la fecha de recepción del producto en cualquier Centros de Servicio Autorizado.
- Esta garantía no incluye la instalación, mantenimiento, explicación de uso ni demostración de funcionamiento del producto.

Excepciones y restricciones:

PANASONIC DE MEXICO S.A. DE C.V. SE EXIME DE HACER EFECTIVA ESTA PÓLIZA DE GARANTÍA EN LOS SIGUIENTES CASOS:

- Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
- Cuando el producto no haya sido operado conforme al instructivo de uso y operaciones.
- Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones de uso comercial o industrial.
- Cuando el producto presente daños causados por fuentes externas como: golpes, descargas eléctricas, roedores, insectos o cualquier animal.
- Cuando el producto haya sido alterado, reparado, desarmado parcial o totalmente por personas no autorizadas por Panasonic de México, S.A. de C.V.

*Establecimientos donde podrá hacer efectiva la garantía y obtener partes, componentes, consumibles y accesorios.

IHF250912U

RED DE CENTROS DE SERVICIO AUTORIZADOS EN MÉXICO

Contamos con Centros de Servicio Autorizados en las 32 Entidades federativas de la República Mexicana para atender su garantía, venta de accesorios, consumibles y brindarle el mejor servicio.

En la Ciudad de México y su zona metropolitana dirijase a:

NOMBRE	DIRECCIÓN	CIUDAD	TELEFONO
SERVICIO CENTRAL	EJE 7 SUR EXTREMADURA# 151, INSURGENTESMIXCOAC, BENITO JUAREZ	MEXICO	55 56 15 76 47

La información de nuestra red de Centros de Servicio Autorizado se actualiza constantemente.

IMPORTANTE:

Estimado cliente: Para ubicar un Centro de Servicio Autorizado en una ciudad diferente a las arriba listadas, por favor comuníquese a nuestro Centro de Atención al cliente

Centro de Atención al Cliente (México)

Se dará Atención en los siguientes horarios:

De lunes a viernes: 9:00 a 19:00 hrs.

Sábado: 11:00 a 15:00 hrs.

Página de internet: www.panasonic.com.mx

Chat en vivo, localizador de Centros de Servicio Autorizado.

Correo electrónico:

atencion.clientes@mx.panasonic.com

(Favor de proporcionar su nombre, teléfono, ciudad y modelo de su equipo)

Vía telefónica:

55 50 00 12 00

Ciudad de México y área metropolitana

800 847 7262

Interior de la República lada sin costo.

Buzón de voz

Las 24 horas del día los 365 días del año.

*Excepto días festivos.

Panasonic de México, S.A. de C.V.
 Oficinas: Av. Insurgentes Sur No. 1898, 5º piso,
 Col. Florida, Alcaldía Alvaro Obregon.
 Ciudad de México. C.P. 01030
 Tel. 55 5488 1000 R.F.C. PME 780907754

IHF250912U

Panasonic Corporation of North America

Two Riverfront Plaza,
Newark, NJ 07102-5490

<https://shop.panasonic.com/pages/professional-kitchen>

Panasonic Canada Inc.

5770 Ambler Drive
Mississauga, Ontario
L4W 2T3

<https://www.panasonic.com>

Panasonic de México, S.A. de C.V.

Av. Insurgentes Sur No. 1898, 5º piso,
Col. Florida, Alcaldía Alvaro Obregón. C.P. 01030,
Ciudad de México, México

Tel: +52 (55) 50 00 12 00

Correo:

atencion.clientes@mx.panasonic.com