

Panasonic®

Français

Nederlands

Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing

Four à Micro-ondes-Gril
Magnetron/Grill Oven

À USAGE DOMESTIQUE UNIQUEMENT
UITSLUITEND VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK



INVERTER

Model No. NN-GD37HS

INSTRUCTIONS DE SÛRETÉ IMPORTANTES. Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES. Lees ze a.u.b. zorgvuldig door en bewaar ze zodat u ze opnieuw kunt raadplegen wanneer nodig.

Sommaire

Consignes de Sécurité	2-6	Le Mode Gril	19
Évacuation des Déchets.....	7	Le Mode Combiné	20
Installation et Raccordement.....	8	Fonction Minuteur.....	21
Emplacement du Four	8	Cuisson en Plusieurs Étapes.....	22
Consignes D'utilisation Importantes	9-11	Utilisation du Programme Aqua Clean.....	23
Accessoires du Four.....	12	Décongélation Turbo	24-25
Parties du Four	13	Programmes de Cuisson Automatique	26-27
Panneau de Commandes.....	14	Programmes de Cuisson Combiné.....	26, 28
Affichage de L'heure.....	15	Tableaux de Réchauffage & Cuisson ..	29-31
Verrouillage de Sécurité Enfant.....	15	Recettes	32
Cuisson et Décongélation en Micro-ondes.....	16	Questions et Réponses	33
Conseils pour la décongélation	17	Entretien de L'appareil.....	34
Tableaux de Décongélation	18	Fiche Technique	35

Consignes de Sécurité

- Instructions de sûreté importantes. Avant d'utiliser le four à micro-ondes, lisez attentivement les recommandations d'utilisation et conservez-les soigneusement.
- Cet appareil peut être utilisé par les enfants à partir de 8 ans et par les personnes présentant des handicaps moteurs, sensoriels et mentaux ou ayant un manque d'expérience ou de connaissances lorsqu'elles sont supervisées ou instruites par une personne responsable de leur sécurité relative à l'utilisation de l'appareil de manière sûre et lorsqu'elles comprennent les risques que cela présente. Cet appareil n'est pas un jouet. L'appareil ne peut être ni nettoyé ni entretenu par des enfants sans supervision. Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé, s'il ne fonctionne pas correctement, s'il est abîmé ou s'il est tombé. Il est dangereux de confier la réparation de l'appareil à une personne autre qu'un technicien formé par le fabricant
- Attention! Nettoyez les joints d'étanchéité de la porte à l'aide d'un linge humide. Vérifiez si l'appareil ne présente pas de défaut au niveau des joints d'étanchéité. Si c'est le cas, ne l'utilisez plus avant que ceux-ci aient été réparés par un technicien agréé par le fabricant.
- Attention! Il ne faut laisser les enfants utiliser le four qu'à la seule condition qu'ils en connaissent le fonctionnement et soient à même de comprendre les dangers d'une utilisation inappropriée.

- Attention! Ne tentez jamais de modifier, d'ajuster ou de réparer la porte, le boîtier du panneau de commandes, les commutateurs de verrouillage de sécurité ou tout autre élément du four. Ne retirez pas le capot du four, car il sert de protection contre les micro-ondes émises par le four.
- Confiez exclusivement les réparations à du personnel qualifié.
- Attention! Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
- Les aliments et les liquides ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ceux-ci risquent d'exploser.
- Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Utilisation sur un plan de travail :

- Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
- Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.
- Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lorsque les boissons sont chauffées au micro-ondes, une ébullition éruptive peut se produire tardivement. Il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient.
- Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots. Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à l'enfant afin d'éviter qu'il se brûle.
- Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à **micro-ondes**. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.
- Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant.
- **Ne pas utiliser les décapants classiques pour four.**
- Lorsque vous utilisez les modes gril ou combiné, des éclaboussures de graisse viennent inévitablement salir les parois. Si le four n'est pas régulièrement nettoyé, de la fumée peut s'en échapper lors de l'utilisation.
- Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.

- Avertissement ! Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Tenir éloignés les enfants de moins de 8 ans. Les enfants ne devraient pouvoir utiliser le four que sous la surveillance d'un adulte, ce en raison des températures générées.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur dans le four.
- Ne pas utiliser d'éponge grattante ou de tampons abrasifs pour nettoyer la partie vitrée de la porte du four, sous peine de la rayer et de la fragiliser.
- Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, **gril** et **combiné**. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires
- Cet appareil n'est pas destiné à fonctionner au moyen d'une minuterie externe ou d'une télécommande séparée.
- Utilisez uniquement des ustensiles et plats convenant aux fours à micro-ondes.
- Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four. Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four. Pour ne pas vous brûler, prenez garde de ne pas toucher les parois intérieures du four.

- Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie.
- À titre de sécurité, il est conseillé aux utilisateurs d'éviter toute pression vers le bas sur la porte du four micro-ondes lorsque celle-ci est ouverte, car le four risque alors de basculer vers l'avant.
- La lampe du four doit être remplacée par un technicien de service formé par le fabricant. Ne tentez pas de retirer l'enveloppe extérieure du four.
- Attention! Afin d'éviter un risque dû à la réinitialisation intempestive du coupe-circuit thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un dispositif de commutation externe, comme un temporisateur, ou être connecté à un circuit qui est régulièrement activé et désactivé par le service.



Informations Relatives à L'évacuation des Déchets, Destinées aux Utilisateurs D'appareils Électriques et Électroniques (Appareils Electroménagers)

Lorsque ce symbole figure sur les produits et/ou les documents qui les accompagnent, cela signifie que les appareils électriques et électroniques ne doivent pas être jetés avec les ordures ménagères.

Pour que ces produits subissent un traitement, une récupération et un recyclage appropriés, envoyez-les dans les points de collecte désignés, où ils peuvent être déposés gratuitement. Dans certains pays, il est possible de renvoyer les produits au revendeur local en cas d'achat d'un produit équivalent.

En éliminant correctement ce produit, vous contribuerez à la conservation des ressources vitales et à la prévention des éventuels effets négatifs sur l'environnement et la santé humaine qui pourraient survenir dans le cas contraire. Afin de connaître le point de collecte le plus proche, veuillez contacter vos autorités locales.

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

Utilisateurs Professionnels de L'Union Européenne

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

Informations sur L'évacuation des Déchets Dans les Pays ne Faisant pas Partie de L'Union Européenne

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

Pour vous débarrasser de ce produit, veuillez contacter les autorités locales ou votre revendeur afin de connaître la procédure d'élimination à suivre.

Installation et Raccordement

Vérifiez l'état du four à micro-ondes

Déballiez le four et débarrassez-le de l'ensemble du matériel d'emballage.

Examinez soigneusement l'appareil afin de détecter toute déformation, défaut du système de fermeture de la porte ou défaut au niveau de la porte elle-même. Prévenez immédiatement votre revendeur si l'appareil est endommagé. N'installez pas un four à micro-ondes abîmé.

Earthing Instructions

Si la prise murale n'est pas mise à la terre, le client se doit de la faire remplacer par une prise murale correctement mise à la terre.



Important!

Pour votre sécurité, il est très important que cet appareil soit correctement mis à la terre.

Précaution concernant la tension d'alimentation:

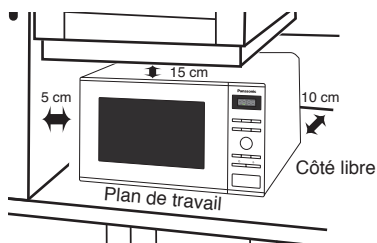
Utiliser une tension identique à celle spécifiée sur le four micro-ondes. Si on utilise une tension supérieure à celle indiquée, l'appareil risque de prendre feu ou d'être endommagé d'une autre manière.

Emplacement du Four

Ce four est conçu pour être posé sur une table ou un plan de travail. Il ne doit pas être encastré dans une colonne ou un placard.

Espacement nécessaire:

1. Poser le four sur une surface plate et stable à plus de 85 cm au-dessus du sol.
2. Une fois le four installé, il faut pouvoir facilement couper son alimentation électrique, soit en retirant la prise murale soit en actionnant un disjoncteur ou un fusible.
3. Afin de garantir une utilisation optimale du four, veillez à ce qu'il soit suffisamment ventilé.
4. Laissez un espace de 15 cm en haut du four, de 10 cm à l'arrière, de 5 cm d'un côté du four et d'au moins 40 cm de l'autre côté.
5. Ne placez pas le four à proximité d'une cuisinière au gaz ou électrique.
6. Ne retirez pas les pieds du four.
7. Ce four est destiné uniquement à un usage domestique. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
8. N'utilisez pas le four dans une pièce dont le taux d'humidité est très élevé.
9. Évitez tout contact entre le cordon d'alimentation et l'extérieur de l'appareil et éloignez-le de toute surface chaude. Ne le laissez pas pendre sur le bord d'une table ou d'un plan de travail. Évitez de mouiller le cordon d'alimentation, la prise ou le four.
10. N'obstruez pas les ouvertures d'aération situées sur le côté et à l'arrière du four de manière à éviter toute surchauffe du four. Un dispositif thermique de sécurité protège le four en cas de surchauffe. S'il s'enclenche, le four ne pourra fonctionner à nouveau qu'après refroidissement.



Consignes D'utilisation Importantes

1. Utilisez le four exclusivement à des fins culinaires. Ce four est spécialement conçu pour chauffer ou cuire des aliments. Ne l'utilisez pas pour réchauffer des produits chimiques ou tout autre produit non alimentaire.
2. Ne placez dans le four aucun objet et ce même si vous ne l'utilisez pas, car celui-ci pourrait être fortuitement mis en route.
3. N'utilisez jamais le four **sans y placer préalablement des aliments**. Sinon vous risquez d'endommager l'appareil.
4. Vérifiez si les ustensiles et les plats utilisés conviennent aux fours à microondes.
5. Ce four à micro-ondes est conçu pour la cuisson d'aliments et de boissons uniquement. Prenez garde lorsque vous cuisez des aliments à faible teneur en humidité, par exemple du pain, du chocolat, des biscuits et des pâtisseries. Ceux-ci peuvent facilement brûler, sécher ou s'enflammer si leur cuisson dure trop longtemps. Nous ne recommandons pas la cuisson d'aliments à faible teneur en humidité comme le popcorn ou les poppadoms. L'assèchement d'aliments, de journaux ou de vêtements et le réchauffement de coussins chauffants, de pantoufles, d'éponges, de linges humides, de sacs de grain, de bouillottes et d'objets similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d'inflammation ou d'incendie
6. Si vous constatez la présence de fumée ou de flammes dans le four, appuyez sur le bouton Arrêt/annulation et laissez la porte fermée de manière à étouffer les flammes. Débranchez le cordon d'alimentation ou coupez le courant au niveau du coupe-circuit ou du disjoncteur.

Utilisation des Résistances

1. Avant d'utiliser le mode combiné ou gril pour la première fois, faites fonctionner le four sans y placer d'aliment ou accessoires (notamment le plateau tournant en verre et la bague de rotation) en mode gril pendant 1 à 5 minutes. Cette opération permet d'éliminer l'huile de protection antirouille. C'est la seule fois où le four doit être utilisé à vide.



Attention ! Surfaces Brûlantes

Toutes les surfaces intérieures du four seront brûlantes.

2. Les parois extérieures du four, les ouvertures d'aération sur le châssis et la porte du four deviennent très chaudes lors de la cuisson en mode four, gril et combiné. Prenez garde de ne pas vous brûler lors de l'ouverture et de la fermeture de la porte ou lors de l'insertion ou du retrait d'aliments et d'accessoires
3. Le four dispose de deux résistances de gril situées dans le haut du four et de deux résistances situées dans le fond du four



Attention !

Après avoir utilisé les fonctions gril et combiné, les surfaces intérieures du four seront très chaudes. Prenez soin d'éviter de toucher les résistances de chauffage situées à l'intérieur du four.

4. Les parties accessibles peuvent devenir chaudes en mode gril et combiné. Les jeunes enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart, et ils ne devraient utiliser le four que sous la supervision d'un adulte, ce en raison des températures élevées générées.



Attention ! Surfaces Brûlantes

Après la cuisson par ces modes, les différents accessoires du four sont également très chauds.

Consignes D'utilisation Importantes

Lampe du four

Si vous devez remplacer la lampe du four, adressez-vous à votre revendeur.

Temps de cuisson

Ils dépendent des conditions, de la température, de la quantité de nourriture ainsi que du type de récipient utilisé.

Commencez toujours par le temps de cuisson minimum: si un plat n'est pas assez cuit, vous pourrez toujours le remettre dans le four pour terminer la cuisson.



Important!

Il vaut mieux éviter la surcuisson. Les aliments n'attachent pas mais peuvent brûler, se dessécher et même dans des cas extrêmes, prendre feu et endommager votre four.

Petites Quantités de Nourriture

Si vous cuisez trop longtemps de petites quantités de nourriture ou des aliments peu riches en eau, ceux-ci peuvent se dessécher, voire brûler ou même prendre feu. Si des aliments prennent feu, maintenez la porte fermée, arrêtez le four et débranchez le cordon d'alimentation.

Percer

Les aliments à peau ou enveloppe imperméable tels que les pommes de terre, les jaunes d'œuf et les saucisses doivent être piqués avant d'être cuits dans le four **micro-ondes** afin d'éviter qu'ils n'éclatent.

Thermomètre à Viande

Si vous employez un thermomètre à viande pour vérifier la température de cuisson des rôtis et des volailles, ne l'utilisez qu'une fois ces derniers sortis du four.

Œufs

Ne cherchez pas à cuire des œufs coques ou des œufs durs dans votre four à micro-ondes. Ils risquent d'exploser sous l'effet de la pression, que ce soit pendant ou même après la cuisson.

Liquides

Si on chauffe un liquide épais qui n'a pas été remué, il risque de déborder et d'occasionner des projections brûlantes pendant et après le réchauffage. Pour éviter cet inconvénient, respectez les règles suivantes:

- a Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et/ou goulot étroit.
- b Ne surchauffez pas les liquides.
- c Remuez le liquide avant de le mettre dans le four et à mi-cuisson.
- d Une fois le liquide réchauffé, laissez-le reposer un court instant dans le four, puis mélangez-le de nouveau avant de retirer précautionneusement le récipient du four.

Papier/Plastique

Si vous réchauffez des aliments dans des barquettes en plastique ou en papier, surveillez régulièrement la cuisson, car ces matériaux ont tendance à s'enflammer en cas de surchauffe.

N'utilisez aucun papier recyclé (par exemple du papier essuie-tout), sauf s'il est stipulé qu'il convient aux fours à micro-ondes. En effet, les papiers recyclés contiennent des impuretés qui peuvent provoquer des étincelles ou s'enflammer en cours de cuisson.

Avant de placer un sac dans le four, retirez les liens métalliques de fermeture.

Ustensiles/Papier Aluminium

Ne réchauffez pas des canettes ou des bouteilles fermées, car celles-ci pourraient exploser.

Évitez d'utiliser des récipients en métal ou avec des dorures dans votre four à micro-ondes, car ceux-ci provoqueraient des étincelles.

Si vous utilisez du papier aluminium ou une barquette métallique, la distance entre ces matériaux et les parois du four doit être de 2 cm minimum afin d'éviter les étincelles.

Biberons et Aliments pour Bébés

Enlevez toujours le capuchon, la tétine ou le couvercle des biberons ou des petits pots pour bébés avant de les placer dans le four.

Mélangez ou agitez le contenu des biberons et des petits pots.

Vérifiez toujours la température des aliments avant de les proposer à

Fonctionnement du Ventilateur

Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. Ceci est normal et vous pouvez retirer les mets cuisinés même si le ventilateur tourne. Vous pouvez continuer à utiliser le four pendant ce temps.

Accessoires du Four

Accessoires

Le four est fourni avec toute une série d'accessoires. Utilisez-les toujours conformément aux instructions.

Plateau Tournant en Verre

1. Utilisez le four uniquement si l'anneau à roulettes et le plateau tournant en verre sont en place.
2. N'utilisez jamais un autre plateau tournant en verre que celui spécialement conçu pour votre four.
3. Si le plateau tournant en verre est chaud, attendez qu'il refroidisse pour le nettoyer ou le plonger dans l'eau.
4. Le plateau tournant en verre peut pivoter dans les deux sens.
5. Si les aliments ou le plat disposés sur le plateau tournant en verre touchent les parois du four et l'empêchent de tourner, celui-ci pivote automatiquement en sens inverse. C'est normal.
6. Ne cuisez pas d'aliments à même le plateau tournant en verre à l'exception des pommes de terre avec la peau lors de l'utilisation du programme Auto.

Anneau à Roulettes

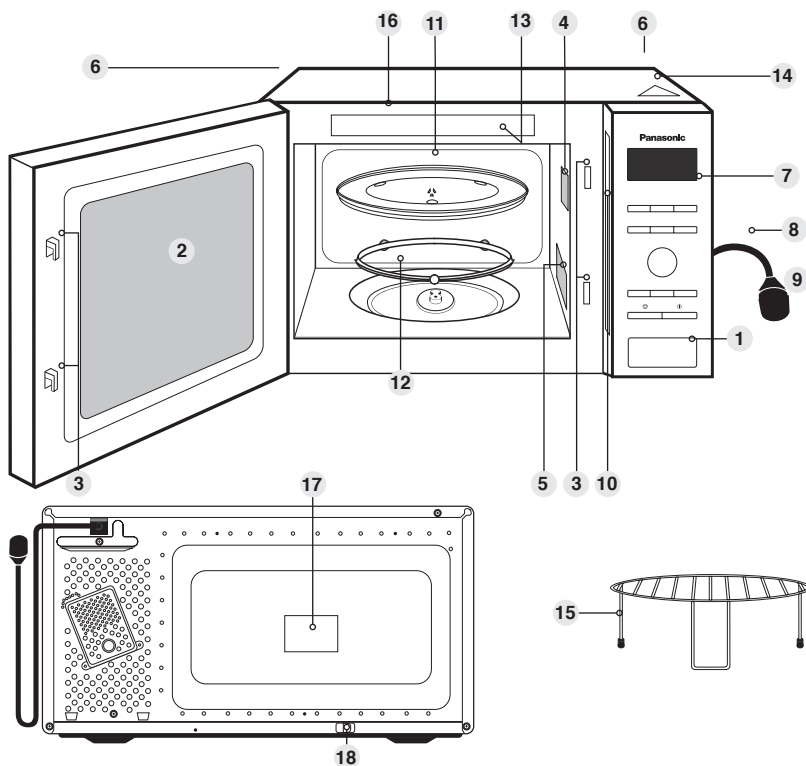
1. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four afin de réduire les nuisances dues aux bruits ainsi que l'accumulation de particules de nourriture.
2. Utilisez toujours l'anneau à roulettes avec le plateau tournant en verre pour la cuisson des aliments.

Trépied Métallique

1. Le trépied métallique facilite la coloration des petits plats et favorise la circulation de la chaleur.
2. En mode **combine** ou **micro-ondes**, ne mettez jamais de contenant métallique en contact direct avec le trépied métallique.
3. N'utilisez pas le trépied métallique en mode **micro-ondes** uniquement.

Parties du Four

- 1. Touche d'ouverture de la porte:**
Presser pour ouvrir le four. Si on ouvre la porte du four pendant qu'il est en marche, il s'arrête de fonctionner sans toutefois que les instructions de programmation ne soient annulées. La cuisson reprendra sitôt la porte fermée et la touche Marche pressée.
- 2. Fenêtre du four**
- 3. Système de verrouillage de sécurité de la porte**
- 4. Ouvertures d'aération du four**
- 5. Couvercle guide d'ondes (ne pas enlever)**
- 6. Ventilation externe du four**
- 7. Panneau de commandes**
- 8. Câble d'alimentation électrique**
- 9. Prise électrique**
- 10. Etiquette d'identification**
- 11. Plateau tournant en verre**
- 12. Anneau à roulettes**
- 13. Eléments du grill.**
- 14. Etiquette de mise en garde (surface brûlante)**
- 15. Trépid métallique**
- 16. Positionnez à cet endroit le sticker explicatif des Touches Auto fourni**
- 17. Étiquette d'avertissement**
- 18. Butée (non amovible)**
La butée permet de s'assurer qu'il y a assez d'espace libre à l'arrière du four pour permettre une bonne ventilation.



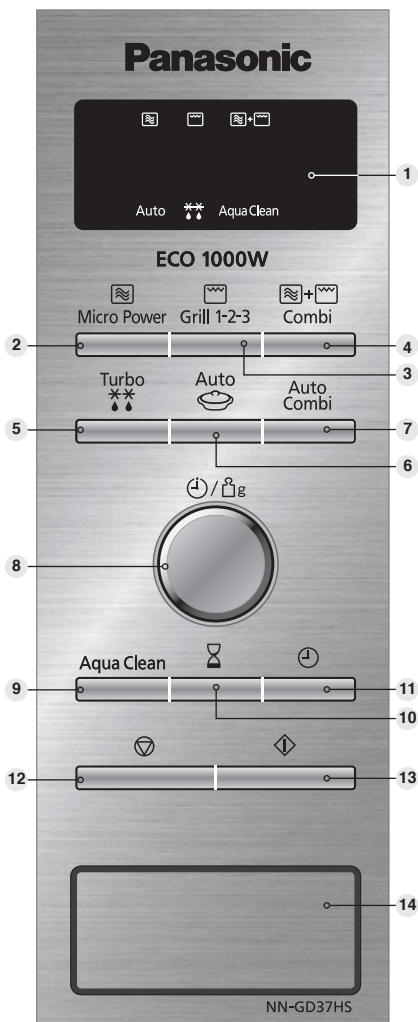
Remarque



- L'illustration ci-dessus n'est qu'à titre de référence uniquement.
- Le plat en verre et la grille sont les seuls accessoires fournis avec ce four. Tous les autres ustensiles mentionnés dans ce manuel doivent être achetés séparément.

Panneau de Commandes

NN-GD37HS



1. Fenêtre d'affichage
2. Touche de puissance micro-ondes (page 16)
3. Touche du gril (page 19)
4. Touche de cuisson combinée (page 20)
5. Bouton de décongélation Turbo (page 24-25)
6. Touche automatique de cuisson (page 26-27)
7. Touche de cuisson automatique combinée (page 26, 28)
8. Sélecteur de Durée/Poids
9. Touche Aqua Clean (page 23)
10. Touche minuteur (page 21)
11. Touche horloge (page 15)
12. Arrêter/Annulation:

Avant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour effacer les instructions.

Pendant la cuisson:

Appuyez une fois sur cette touche pour interrompre momentanément le programme de cuisson. Une nouvelle pression annule toutes vos instructions et affiche deux points ou l'heure.

13. Mise en marche:

Appuyez une fois sur cette touche pour mettre le four en marche. Si vous ouvrez la porte pendant la cuisson ou si vous appuyez une seule fois sur la touche Arrêt/Annulation, vous devez à nouveau appuyer sur la touche Marche pour poursuivre la cuisson.

14. Touche d'ouverture de la porte

Ce four est équipé d'une fonction d'économie d'énergie.



Bips Sonores

Lorsqu'une touche est pressée correctement, un bip sonore se fait entendre. Si ce n'est pas le cas, cela signifie que le programme est refusé par le four. A la fin d'un programme, 5 bips sonores seront émis.



Note

Lorsqu'il est en mode veille, la luminosité de l'affichage sera réduite. Le four est en mode veille par défaut dès son branchement et sitôt la dernière opération programmée terminée.

Si un programme est choisi et que la touche Marche n'est pas pressée, après 6 minutes, le four annulera automatiquement l'opération. La fenêtre affichera de nouveau l'heure.

Affichage de L'heure

Lorsque vous branchez le four, "88:88" apparaît dans la fenêtre d'affichage.



Pressez une fois la touche Horloge.

Le deux-points commence à clignoter.



Affichez l'heure en tournant le sélecteur Durée/Poids. L'heure apparaît sur l'affichage tandis que le deux-points clignote.



Pressez la touche Horloge. Le deux-points cesse de clignoter et l'heure est mémorisée.



Notes

1. Pour remettre le four à l'heure, répétez les étapes 1 à 3 ci-dessus.
2. Après une coupure de courant, même brève, il faudra remettre votre four à l'heure.
3. Ce four a une horloge de 24 H.

Verrouillage de Sécurité Enfant

Ce système rend les commandes du four inutilisables, à l'exception de la porte qui peut toujours être ouverte. Vous pouvez activer le verrouillage de sécurité enfant lorsque l'heure ou le deux-points est affiché.

Pour l'activer:



Appuyez trois fois sur la touche Marche.

L'heure disparaît de l'affichage (mais n'est cependant pas effacée) et "----" apparaît.

Pour le désactiver:



Appuyez trois fois sur la touche Arrêt/annulation.

L'heure apparaît de nouveau sur l'affichage.



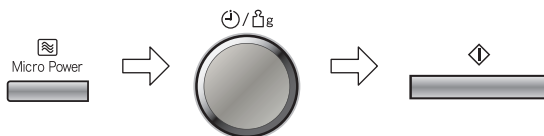
Note

Pour activer le verrouillage de sécurité enfant, appuyez 3 fois sur la touche « Marche » en l'espace de 10 secondes.

Cuisson et Décongélation en Micro-ondes

Le plateau tournant doit être en place avant toute utilisation du four.

Pressions	Puissance	Watts
1 pression	Fort	1000 W
2 pressions	Décongélation	270 W
3 pressions	Moyen	600 W
4 pressions	Doux	440 W
5 pressions	Mijotage	300 W
6 pressions	Maintien	100 W



Pressez la touche de puissance micro-ondes jusqu'à ce que la puissance désirée s'affiche dans la fenêtre. L'indicateur micro-ondes est éclairé.

Choisir la durée de cuisson à l'aide du sélecteur de durée (Puissance 1000 W : jusqu'à 30 min et jusqu'à 90 min pour les autres puissances).

Appuyez sur Marche. La cuisson démarre et le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.



Attention!

Si vous affichez directement une durée sans presser au préalable la touche de micro-ondes, la puissance **fort** est automatiquement sélectionnée.



Remarques

1. Pour une cuisson en plusieurs étapes, se référer à la page 22.
2. Un temps de repos peut être programmé après une cuisson. Voir la fonction Minuteur à la page 21.
3. Il est possible de modifier le temps de cuisson en cours de cuisson. Tournez le sélecteur Durée/Poids pour allonger ou réduire le temps de cuisson. Ce temps peut être augmenté par pas d'1 minute, jusqu'à 10 minutes. Le fait de ramener le sélecteur à zéro terminera la cuisson.
4. **N'utilisez pas** d'accessoires métalliques en mode micro-ondes seules.

Conseils pour la Décongélation

Contrôlez à plusieurs reprises la décongélation de l'aliment, même lorsque vous utilisez les touches Automatiques. Respectez un temps de repos.

Temps de Repos

Les petites pièces peuvent être cuites presque immédiatement après la décongélation. Il est normal que les grosses pièces soient encore congelées au centre. Il faut leur laisser au minimum une heure de repos avant de les cuire. Pendant ce temps de repos, la température s'homogénéise et la décongélation se poursuit par conduction. Note: Si l'aliment n'est pas destiné à être cuit immédiatement, le conserver au réfrigérateur. Ne jamais recongeler un aliment décongelé sans le cuire au préalable.

Les Rôtis avec os et les Volailles Entières

Il est préférable de placer les rôtis sur une soucoupe retournée ou bien une passoire en plastique afin qu'ils ne trempent pas dans le liquide d'exsudation. Il est indispensable de protéger les parties fines ou protubérantes de ces aliments avec de petits morceaux de papier aluminium afin d'éviter un début de cuisson de ces parties. Il n'est pas dangereux d'utiliser des petits morceaux de papier aluminium dans votre four, à condition qu'ils ne touchent pas les parois du four.

La Viande Hachée ou en Cubes, les Petits Crustacés

Les parties extérieures de ces aliments décongelant rapidement, il faut les séparer, briser les blocs en morceaux à plusieurs reprises pendant la décongélation et les retirer au fur et à mesure qu'ils sont décongelés.

Petites Pièces

Les côtelettes et les morceaux de poulet doivent être séparés sitôt que possible pour faciliter une décongélation homogène. Les parties grasses et les extrémités décongelent plus rapidement. Placez-les vers le centre du plateau ou protégez-les.

Le Pain

Les boules et les miches de pain nécessitent un temps de repos de 5-30 min pour permettre une décongélation à cœur. Ce temps de repos sera plus court si le pain est coupé en tranches ou même en 2 morceaux.

Bips Sonores

Des bips sonores se font entendre en cours de Décongélation Turbo pour vous rappeler de tourner, contrôler, séparer les aliments, voire protéger les extrémités fines ou grasses. Respectez cette consigne afin d'obtenir une décongélation plus homogène.



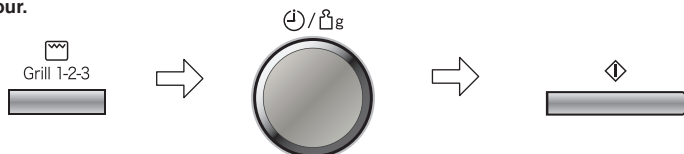
Tableaux de Décongélation

Aliment	Poids/Qté	Mode et durée de décongélation	Conseils
Petit pain (3)	1 pce 85 g	1000 W 20-30 sec	Repos 5 min
Brioche, grosse (3)	1 pce 400 g	Combi 2; 3 min 30 sec	Repos 5 min
Fromage (camembert) (3)	1 pce 250 g	270 W 7 min 30 sec	Repos 1 h minimum
Fromage (feta) (3)	1 tranche 200 g	270 W 7-8 min	Repos 20 min minimum
Fromage blanc épais (quark) (3)	1 pot 250 g	270 W 8-10 min	Repos 10 min
Croissants-Brioche (1, 4)	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min & 2 min Grill 1	Repos 1 min
Pain aux raisins (1, 4)	1 pce 120 g	Combi 2; 1 min 30 sec & 3 min Grill 1	Repos 1 min
Poisson - filets fins (2, 3)	4 pcs 500 g	270 W 10 - 15 min	Repos 15 min
Poisson - filets épais (2, 3)	1 pce 380 g	270 W 12-14 min	
Poisson - darne (2, 3)	1 pce 450 g	270 W 10-12 min	
Fruits rouges (framboises) (1)	200 g	270 W 6-8 min	Repos 15 min
Fruits (abricots-prunes) (1)	300 g	270 W 11-13 min	Repos 15 min
	700 g	270 W 20-22 min	
Hamburger (2,3)	1 pce 100 g	270 W 6-7 min	Repos 10 min
	2 pcs 200 g	270 W 10-12 min	
Pâte feuilletée roulée (1,3)	1 roll 375 g	270 W 4-5 min	Repos 20 min minimum au réfrigérateur
Pâte brisée roulée (1,3)	1 roll 500 g	270 W 4-5 min	
Pâte à pizza (1,3)	1 boule 240 g	270 W 4 min 30 sec	repos 10 min
Crevettes, petites (2)	200 g	270 W 7-9 min	Briser les blocs glacés et égoutter plusieurs fois. Repos 10 min
	450 g	270 W 10-12 min	
Gambas, grosses crevettes (2)	300 g	270 W 15 min	
Jambon cuit, maigre (2)	4 tranches 200 g	270 W 5-6 min	Repos 5 min
Charcuterie grasse tranchée (2)	12 tranches 250 g	270 W 8-9 min	
Desserts			
Gâteau Forêt Noire (1)	1 pce 600 g	270 W 10-15 min	Repos 15 min
Fondant au chocolat (1)	1 pce 450 g	440 W 3 min	Repos 10 min
Beignets nature (1, 4)	1 pce 50 g	Combi 2; 1 min 20 sec	Repos 3 min dans le four
	2 pcs 100 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Gaufre (1, 4)	1 pce 20 g	Combi 2; 50 - 60 sec	Ajouter 1 min de Grill pour plus de croustillant
	2 pcs 40 g	Combi 2; 1 min 30 sec	
Tarte aux framboises (3)	470 g	270 W 8-10 min	Repos 10 min

1) Tournez ou remuez à mi-temps (2) Séparez et retournez plusieurs fois. (3) Enlevez l'emballage et placez sur un plat résistant à la chaleur. (4) Placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire.

Le mode Gril

Le système de gril sur le four permet une cuisson rapide et efficace pour une grande variété d'aliments, par exemple des côtelettes, des saucisses, des steaks, des toasts, etc. Il y a 3 différents réglages de gril disponibles. Le plat en verre pivotant doit toujours être en place lorsque vous utilisez le four.



Pressez la touche du gril 1-2-3 afin de choisir la puissance du gril.

L'indicateur du gril s'éclaire et la puissance du gril (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 minutes maximum).

Pressez Marche
La durée commence à décroître dans l'affichage.

Pression	Niveau de puissance	Watts
1 Pression	Grill 1 (Fort)	1000 W
2 Pressions	Grill 2 (Moyen)	850 W
3 Pressions	Grill 3 (Faible)	700 W

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.



Remarques

- Placez l'aliment sur le trépied lui-même posé sur le plateau tournant. Posez dessous un récipient résistant à la chaleur pour recueillir les graisses.
- Ne pas couvrir les aliments cuits au gril.
- Ne pas** chercher à préchauffer le gril.
- Il n'est pas possible d'utiliser le gril avec la porte ouverte.
- Il n'y a pas de micro-ondes émises en mode **gril**.
- La plupart des aliments nécessitent d'être retournés à mi-cuisson. Utilisez un gant de protection et **prenez garde** de ne pas vous brûler en sortant le trépied.
- Une fois l'aliment retourné, remettez le trépied dans le four et fermez la porte. Il vous faudra presser la Touche **Marche** pour poursuivre la cuisson. Le décompte de celle-ci reprendra. Vous pouvez à tout moment ouvrir la porte et contrôler la progression de la cuisson.
- Le gril rougeie par intermittences; ceci est normal. Pensez à nettoyer le four après toute grillade de viande ou de poisson et avant de réutiliser les modes combiné ou micro-ondes.

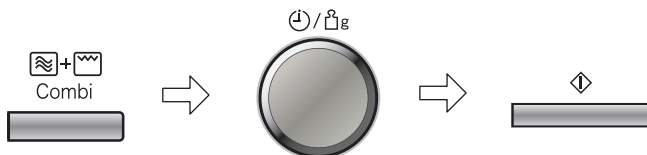


Attention!

Le trépied métallique doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Le Mode Combiné

Ce mode combiné convient pour les aliments qui sont normalement des grillades et pour réchauffer de petits encas. Le gril s'allume et s'éteint pendant la cuisson et c'est normal.



Sélectionnez le niveau Combi
Pressez la touche de cuisson combinée afin de choisir la puissance. L'indicateur de cuisson combinée s'éclaire et la puissance cuisson combinée (1, 2 ou 3) s'affiche dans la fenêtre.

Réglez la durée de cuisson à l'aide du sélecteur Durée/Poids (90 minutes maximum).

Pressez Marche. Le décompte de la durée s'affiche dans la fenêtre.

Pression	Niveau de puissance	Micro-ondes	Gril
1 Pression	Combi 1	440 W	Fort
2 Pression	Combi 2	300 W	Fort
3 Pression	Combi 3	300 W	Moyen

Lors d'une cuisson combinée, les micro-ondes cuisent rapidement les aliments pendant que le gril leur donne une belle couleur dorée et appétissante.

Réglage du Temps Pendant la Cuisson

Vous pouvez modifier la durée en cours de cuisson, si nécessaire. Tournez le sélecteur pour augmenter ou diminuer le temps de cuisson. La durée peut être augmentée/diminuée par tranche d'une minute jusqu'à un maximum de 10 minutes. La rotation du sélecteur sur zéro arrête la cuisson.



Remarques

1. Le trépied est conçu pour une utilisation en mode Gril ou Combiné. Ne jamais utiliser d'autre accessoire métallique que celui livré avec votre four. Placer sous l'aliment un récipient résistant à la chaleur pouvant recueillir les graisses.
2. N'utiliser le trépied que de la façon décrite. **Ne pas** l'utiliser en mode Combiné manuel pour cuire ou réchauffer une quantité inférieure à 200 g. Pour une petite quantité, utilisez plutôt le mode **Gril** ou le mode **Micro-ondes** uniquement.
3. Ne jamais couvrir les aliments cuits en mode Combiné.
4. **Ne pas** chercher à préchauffer le gril en mode Combiné.
5. Des étincelles ou même un arc électrique peuvent survenir en cas de poids insuffisant, de trépied endommagé ou si un récipient métallique est utilisé par erreur. Si vous voyez des étincelles de lumière bleue dans votre four, stoppez immédiatement la cuisson.
6. Certains aliments (rôtis, gratins, volaille entière) sont trop volumineux pour être cuits sur le trépied. Il importe de les disposer dans des récipients résistants à la chaleur et transparents aux ondes que vous poserez directement sur le plateau tournant.
7. **Ne pas** utiliser de récipients en plastique spécial pour micro-ondes en mode Combiné (à moins qu'ils ne soient conçus pour le mode Combiné). Les plats doivent pouvoir résister à la chaleur émise par le gril. Le Pyrex® ou la porcelaine à feu conviennent très bien.
8. **Ne pas** utiliser vos plats en aluminium ou métalliques, même émaillés, les micro-ondes ne peuvent pénétrer les aliments de façon homogène.



Attention!

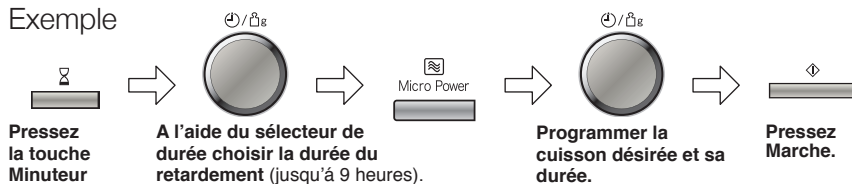
Le trépied doit toujours être utilisé posé sur le plateau tournant. Retirez le trépied du four en tenant fermement le trépied et le plat. Prenez garde de ne pas vous brûler. Ne touchez jamais la fenêtre transparente du four, ni les parties métalliques de la porte ou de la cavité lors des manipulations d'aliments, ces parties pouvant être très chaudes.

Fonction Minuteur

Mise en Marche Différée

La touche Minuteur vous permet d'utiliser la fonction Mise en marche différée.

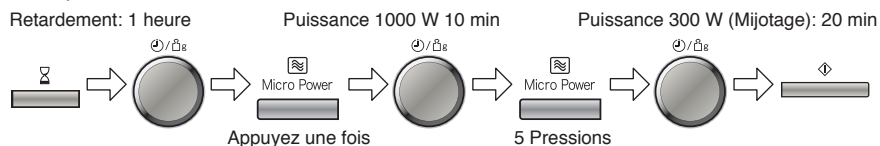
Exemple



Remarques

1. Il est possible de programmer une cuisson en 2 étapes après une mise en Marche différée

Exemple

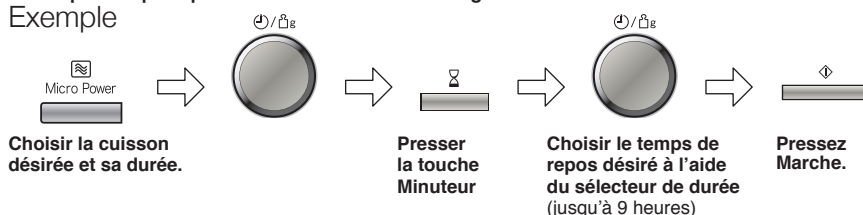


2. Si la durée du retardement excède 1 heure, le décompte se fera en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, le décompte se fera en secondes.
3. Il n'est pas possible de différer la mise en Marche d'un programme Automatique.
4. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.

Fonction Minuteur

La touche Minuteur vous permet d'utiliser votre four comme une minuterie ou de programmer un temps de repos après une cuisson ou une décongélation.

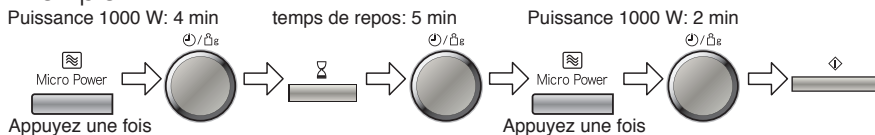
Exemple



Remarques

1. Vous pouvez enchaîner jusqu'à 3 étapes de cuisson, le minuteur ou temps de repos comptant pour 1 étape.

Exemple

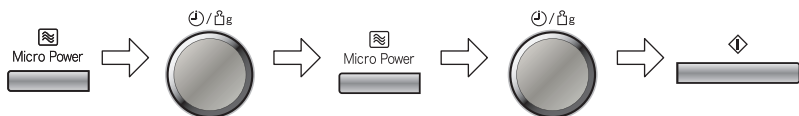


2. Si la porte du four est ouverte pendant le décompte de la minuterie, ce décompte continue de défiler dans l'afficheur.
3. Cette commande peut être utilisée comme une simple minuterie: pressez la touche Minuteur, choisissez la durée puis pressez Marche.
4. Il n'est pas possible de programmer un temps de repos après un programme Auto.
5. Si la durée du repos excède 1 heure, elle s'affiche en minutes. Si elle est inférieure à 1 heure, elle s'affiche en secondes.

Cuisson en Plusieurs Étapes

Cuisson en 2 ou 3 Étapes

Exemple:



Presser la touche Micro-ondes pour choisir une puissance.

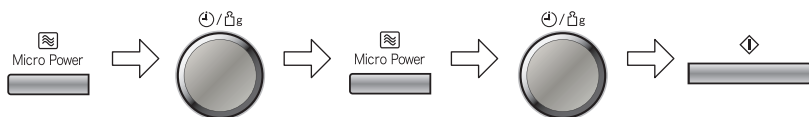
Choisir la durée à l'aide du sélecteur de Durée.

Presser la touche Micro-ondes pour choisir une puissance.

Choisir la durée à l'aide du sélecteur de Durée.

Presser Marche. La cuisson commence et le décompte s'affiche.

Exemple : pour Décongeler pendant 2 minutes puis cuire un aliment sur 1000 W pendant 3 minutes.



Presser 2 fois la touche Micro-ondes pour choisir la puissance 270 W.

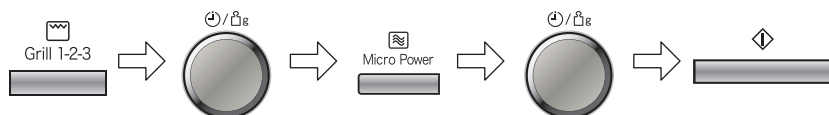
Afficher une durée de 2 minutes à l'aide du sélecteur de durée.

Presser la touche Micro-ondes 1 fois pour choisir la puissance 1000 W.

Afficher une durée de 3 minutes à l'aide du sélecteur de durée.

Presser Marche

Exemple : pour griller pendant 4 minutes en Grill 440 W puis cuire 5 minutes en puissance Doux.



Presser 3 fois la touche Grill pour choisir la puissance Grill 3.

Afficher une durée de 4 min à l'aide du sélecteur de durée.

Presser 4 fois la touche Micro-ondes pour choisir la puissance 440 W.

Afficher une durée de 5 min à l'aide du sélecteur de durée.

Presser Marche



Remarques

1. Pour une cuisson en 3 étapes, choisir une autre cuisson et sa durée avant de presser Marche.
2. Pendant la cuisson, une pression sur la touche Arrêt/Annulation stoppera le fonctionnement. Presser Marche pour re-démarrer. Deux pressions sur la touche Arrêt/Annulation stopperont le four et annuleront la cuisson programmée.
3. Lorsque le four n'est pas en fonctionnement, une pression sur la touche Arrêt/Annulation annulera le programme choisi.
4. Les touches automatiques ne peuvent être programmées dans une cuisson en plusieurs étapes.

Utilisation du Programme Aqua Clean

Ce programme permet de nettoyer l'intérieur du four et d'éliminer les odeurs d'aliments du four micro-ondes.

Mettez 200 ml d'eau du robinet additionnée d'1 c. à s. de jus de citron dans un contenant qui passe au micro-ondes (par ex. jatte ou bol en Pyrex®). Utilisez une jatte ou un bol d'une capacité minimale de 500 ml.



Aqua Clean

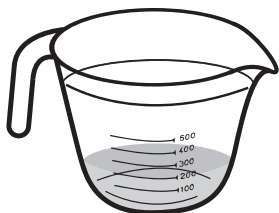
Appuyez sur Aqua Clean.



Appuyez sur Marche. Le programme dure 20 minutes.



Cinq bips sonores retentissent à la fin du programme. Ouvrez la porte du four et essuyez la porte et l'intérieur du four avec un chiffon doux.



Ou



Remarque

1. Ne retirez pas le plateau en verre et la bague tournante au cours de ce programme.
2. Pour nettoyer le plateau en verre et la bague tournante, consultez la page 34.
3. Répétez la procédure ci-dessus à la fréquence nécessaire.

Décongélation Turbo

Cette fonctionnalité vous permet de décongeler de la viande hachée, concassée, des morceaux de poulet et du pain. Appuyez sur Décongélation Turbo pour sélectionner la bonne catégorie de décongélation et saisissez alors le poids de l'aliment en grammes (cf. page 25).

Les aliments doivent être disposés dans un plat adapté, la viande et les poulets entiers doivent être placés dans une soucoupe ouverte ou un plat micro-ondable. Les morceaux, les parties de poulet et les tranches de pain doivent être placés en une seule couche. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments.

Le principe de la **théorie du chaos** est utilisé dans les programmes de décongélation automatique en fonction du poids pour vous permettre une décongélation rapide et plus homogène. Le système Chaos utilise une séquence aléatoire d'énergie pulsée de micro-ondes qui accélère le processus de décongélation. Pendant le programme, le four émet un bip pour vous rappeler de contrôler l'aliment. **Il est primordial que vous tourniez et remuiez le plat fréquemment et que vous le protégez si nécessaire. Au moment du premier bip, vous devez tourner et protéger (si possible).** Au moment du deuxième bip, vous devez tourner l'aliment et le séparer.

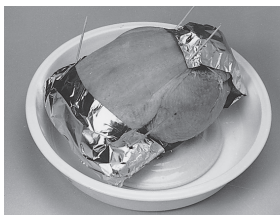
1er bip

Tourner ou protéger



1er bip

Tourner ou protéger



2ème bip

Tourner ou séparer

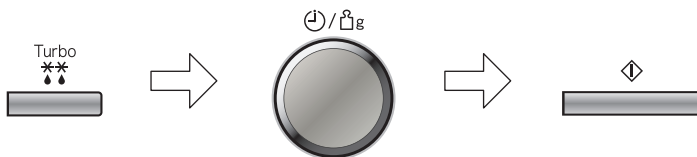


Remarques

1. Vérifiez les aliments au cours de la décongélation. La vitesse de décongélation varie selon les aliments.
2. Il n'est pas nécessaire de recouvrir les aliments pendant la décongélation.
3. Tournez ou remuez toujours l'aliment, tout spécialement quand le four émet un bip. Protégez si nécessaire (voir point 5).
4. Les portions de viande hachée/concassée/de poulet doivent être séparées ou divisées dès que possible et être disposées en une seule couche.
5. La protection empêche la cuisson de l'aliment. Ceci est essentiel pour la décongélation des viandes et poulets. L'extérieur dégèle en premier, protégez donc les ailes, les poitrines et la graisse par de fins morceaux d'aluminium fixés par des cure-dents.
6. Laissez reposer un moment de sorte que le centre de l'aliment dégèle (un minimum de 1 à 2 heures pour les viandes et les poulets entiers).

Décongélation Turbo

Cette fonction vous permet de décongeler vos aliments surgelés en affichant simplement leur poids.



Choisir le programme désiré en pressant

1 fois pour les petites pièces
2 fois pour les grosses pièces
3 fois pour le pain
Le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. Les indicateurs auto et décongélation s'éclairent.

Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids.

Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.

Appuyez sur Marche.

Pensez à retourner ou remuer l'aliment pendant la décongélation.

Catégorie	Poids min / max	Utilisation
1. Petites pièces Turbo 1 pression	150 g - 1000 g	Petites pièces de viande, de volaille ou de poisson, saucisses, steaks, côtelettes, viande hachée. (pesant 100 g à 400 g chacune). Retournez/remuez au bip sonore.
2. Grosse pièce Turbo 2 pressions	400 g - 2000 g	Gros rôti, gigot raccourci, poulet entier. Pressez 2 fois la touche Turbo-Décongélation. Retournez/protégez au bip sonore. Protégez les parties fines (ailerons/ manche du gigot) ou grasses (croupion) pendant la décongélation avec de petits morceaux d'aluminium lisse maintenus au besoin avec des cure-dents. L'aluminium ne doit pas toucher les parois du four. Laissez reposer 1 à 2 heures avant cuisson.
3. Pain Turbo 3 pressions	100 g - 800 g	Miches et boules de pain entières. Pain blanc, de campagne ou complet. Retournez au bip sonore. Laissez reposer 5 min (pain blanc léger) à 30 min (pain de seigle ou dense). Coupez les gros pains en 2 pendant le temps de repos.

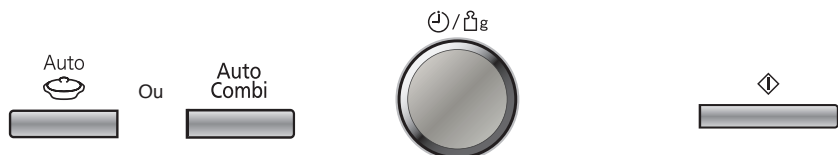


Important!

Voir page 17 les conseils de décongélation.

Programmes de Cuisson Automatique/Combiné

Ces touches vous permettent de cuire ou réchauffer en affichant simplement le poids de l'aliment.



Sélectionnez la catégorie désirée. Les indicateurs auto et le numéro du programme automatique s'affiche sur la fenêtre. L'indicateur de surgelé s'éclaire pour les programmes de produits surgelés.







Affichez le poids de l'aliment à l'aide du sélecteur Durée/Poids. Une rotation lente affichera le poids par pas de 10 g, une rotation rapide, par pas de 100 g.










Pressez la touche marche.




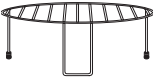






Remarques

1. Les programmes automatiques ne doivent être utilisés que pour les aliments mentionnés.
2. Respectez les minima-maxima de poids indiqués.
3. Prenez soin de toujours peser les aliments plutôt que de vous fier aux indications portées sur l'emballage.
4. Utilisez les accessoires tels qu'indiqués aux pages 26-28.
5. **Ne jamais** couvrir les aliments lorsque vous utilisez un programme Auto en mode combiné. En effet, le grill ne pourrait colorer l'aliment et ferait fondre un couvercle en plastique.
6. La plupart des aliments ont besoin d'un temps de repos, après un programme Auto, pour permettre à la chaleur de se diffuser vers le centre.
7. Afin de tenir compte des variations propres aux aliments, vérifiez toujours que l'aliment est suffisamment chaud avant de servir.

Catégorie	Poids	Utilisation	Utilisation
4. Réchauffer un plat cuisiné frais Auto   1 pression	200 g - 800 g		Pour réchauffer un plat cuisiné ou un plat en sauce frais. Tous les aliments doivent être à température réfrigérée (env. + 5°C). Couvrez, appuyez une fois sur les cuissons automatique et remuer au bip sonore. Laisser reposer quelques minutes et remuer encore avant de consommer. Les gros morceaux de viande ou de poisson en sauce peuvent nécessiter un réchauffage plus long. Ce programme ne convient pas aux féculents (riz, pâtes, pommes de terre).
5. Réchauffer un plat surgelé Auto   2 pressions	200 g - 500 g		Pour réchauffer un plat cuisiné surgelé en sauce. Tous les aliments doivent être précuits et surgelés (-18°C env.) Couvrez, appuyez deux fois sur les cuissons automatique. Coupez les blocs en morceaux et remuez au bip sonore. Remuez une deuxième fois en fin de cuisson et respectez quelques minutes de temps de repos. Contrôlez et poursuivez la cuisson si nécessaire avant de consommer. Ce programme ne convient pas pour les plats cuisinés portionables.

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
6. Cuisson de légumes frais Auto   3 pressions	200 g - 800 g		Pour cuire des légumes frais. Placez les légumes préparés dans un récipient de taille adéquate. Ajoutez 1 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes. Couvrir avec un couvercle ou du film étirable percé. Mélangez au bip sonore. Egouttez et assaisonnez en fin de cuisson.
7. Cuisson du poisson frais Auto   4 pressions	200 g - 800 g		Pour cuire du poisson frais en filets ou en darnes. Placez le poisson dans un récipient de taille adéquate et ajoutez 1-3 c. à s. (45 ml) d'eau ou de vin blanc. Appuyez quatre fois sur les cuissons automatique.
8. Riz Auto   5 pressions	100 g - 300 g		Pour cuire du riz Thaï, parfumé, Basmati, du Surinam, Arborio, méditerranéen. Bien laver avant la cuisson. Employez un grand récipient. Ajoutez 2 volumes d'eau bouillante salée pour 1 volume de riz. Couvrir. Appuyez cinq fois sur les cuissons automatique. Mélangez au bip sonore. Laissez reposer quelques minutes en fin de cuisson.

Programmes de Cuisson Combiné

Catégorie	Poids	Accessoire	Utilisation
9. Morceaux de poulet Auto Combi  1 pression	200 g - 700 g		Pour la cuisson de morceaux de poulet frais avec l'os par exemple, les cuisses, les pilons, les quartiers. Placez les morceaux de poulet, côté peau sur la grille, directement sur le plat de verre. Mettez dessous un plat résistant à la chaleur pour recueillir les projections. Appuyez une fois que cuisson Auto Combi. Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Marche. Ne couvrez pas. Retournez au bip sonore. Laissez quelques minutes de temps de repos à la fin du programme.
10. Pizza surgelée Auto Combi  2 pressions	120 g - 440 g		Pour le réchauffage et le brunissement du dessus d'une pizza surgelée du commerce. Enlevez tous les emballages et placez-la directement sur la grille sur le plateau tournant. Choisissez le programme (appuyez 2 fois sur Combi Auto). Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Marche. Ne couvrez pas. Pour de meilleurs résultats, la pizza ne doit pas être plus grande que 20 cm de diamètre.
11. Pommes de terre au four Auto Combi  3 pressions	200 g - 1400 g	-	Pour cuire des pommes de terre robe des champs avec une peau plus sèche, plus croustillante. Choisissez des pommes de terre de taille moyenne de 200 à 250 g pour de meilleurs résultats. Lavez et séchez les pommes de terre et piquez-les avec une fourchette à plusieurs reprises. Places-les sur la plaque. Choisissez le programme (3 pressions sur Auto Combi). Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Marche. Ne couvrez pas.
12. Quiche fraîche Auto Combi  4 pressions	150 g - 400 g		Pour le réchauffage et le brunissement du dessus d'une quiche fraîche du commerce. Enlevez tous les emballages et placez-la directement sur la grille sur le plateau tournant. Choisissez le programme (4 pressions sur Auto Combi). Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Marche. Ne couvrez pas.
13. Lasagne ou gratin Auto Combi  5 pressions	300 g - 600 g	-	Pour le réchauffage et gratiner des plats réfrigérés savoureux du commerce, par exemple : lasagne ou gratin. Retirez tout couvercle ou accessoire couvrant. Si le plat se trouve dans un récipient en aluminium, transférez-le dans un plat résistant à la chaleur de taille similaire, et placez-le sur le plateau tournant. Si le plat en plastique d'origine est utilisé, veiller à supporter le dessous du plat pour le sortir du four après la cuisson. Choisissez le programme (5 pressions sur Auto Combi). Entrez le poids à l'aide du sélecteur, puis appuyez sur Marche. Ne couvrez pas.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Bolssons - café - lait			
1 tasse	240 ml	1000 W 1 min 30 sec	–
2 tasses	470 ml	1000 W 2 min 30 sec	–
1 pichet	600 ml	1000 W 4 min 30 sec to 5 min	–
Soupe (fraîche) (1, 2)	300 ml	1000 W 1 min 40 sec	–
	1000 ml	1000 W 8 - 9 min	–
Soupe (temp. ambiance) (1, 2)	300 ml	1000 W 2 min	1000 W 5 - 6 min
	1000 ml	1000 W 7 - 8 min	1000 W 15 -16 min
Plats faits maison			
Légumes cuits (1, 2)	300 g	1000 W 2 min	–
	700 g	1000 W 5 - 6 min	–
Purée pomme de terre (1, 2)	250 g	1000 W 2 min	1000 W 3 min 30 sec
	500 g	1000 W 3 min 30 sec	1000 W 7 - 8 min
Purée légumes (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 10 sec	1000 W 5 - 6 min
	600 g	1000 W 5 min 30 sec	1000 W 8 - 9 min
Riz, quinoa, couscous (du frigo) (1, 2)	200 g	1000 W 1 min 50 sec	1000 W 4 min
	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Crêpe, épaisse (1, 2)	1 pce	1000 W 40-50 sec	1000 W 1 min 20 - 30 sec
	2 pcs	1000 W 50-60 sec	–
Paupiette en sauce (1, 2)	1 pce	1000 W 4 min 30 min & repos	–
	2 pcs	1000 W 7 min & repos	–
Choux farcis, petits (1, 2)	2 pcs 310 g	–	1000 W 10 min
	4 pcs 710 g	–	1000 W 16 - 17 min
Poulet rôti, 1 quart	1 pce 300 g	1000 W 3-4 min	–
Viande rôtie, tranchée (1, 2)	2 tr. 250 g	600 W 3 min	–
Sauce Bolognaise (1, 2)	210 g	600 W 3 min (ambient)	–
Sauce Hollandaise (1, 2)	100 g 2 cubes	–	1000 W 1 min 40 sec
	300 g 6 cubes	–	1000 W 4 min 10 sec
Nourriture bébé- (1, 2) (petit pot température ambiante)	120 g	600 W 40 sec	–
	200 g	600 W 1 min	–
	250 g	600 W 1 min - 1 min 30 sec	–
Nourriture bébé (purée légumes) (1, 2)	100 g	–	1000 W 1 min 40 sec

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



Attention!

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Gratins			
Poisson à la Bordelaise	400 g	–	Combi 1; 16-18 min Combi 1
Lasagnes Bolognaise	400 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 13 - 14 min
	600 g	Combi 1; 9 - 10 min & repos 3 min	1000 W 13 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd
Moussaka	350 g	Combi 1; 7-8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
	450 g - 500 g	Combi 1; 8 - 9 min (3)	1000 W 11 min & 3 min Grill 1 sur trépiéd
Gratin de nouilles (thon/jambon)	300 g - 350 g	Combi 1; 8 min (3)	Combi 1; 10-11 min
Hachis parmentier	400 g	Combi 1; 6 - 7 min	Combi 1; 14 min
	600 g	Combi 1; 11 min & 4 min Grill 1 sur trépiéd	1000 W 13 min & 5 min Grill 1 sur trépiéd
Convenience foods			
Baguette gratinée (3)	1 pce 150 g	Combi 2; 2 min	Auto pizza surgelée
Bretzels fromage-bacon (4)	1 pce 130 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 1; 3 min
	2 pcs 250 g	–	Combi 1; 3 min 30 sec
Riz cantonnais (1, 2)	500 g	–	1000 W 5 min
Manchons de poulet	6 pcs 250 g	1000 W 1 min 40 sec	1000 W 2 min 30 sec
	8 pcs 400 g	1000 W 3 min	1000 W 5-6 min
Nuggets poulet (1, 4)	8 pcs 100 g	–	Combi 1; 3 min
Croissant au fromage (4)	1 pce 70 g	Combi 2; 1 min 30 sec	Combi 2; 2 min 30 sec
	2 pcs 140 g	Combi 2; 2 min	Combi 1; 3 min
Escalope Cordon bleu(1, 4)	1 pce 100 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 4 min 30 sec
	2 pcs 300 g	Combi 2; 6 min	Combi 1; 8 min
Escalope Cordon bleu (1, 3)	1 pce 150 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 4 min 30 sec
Poisson pané filet (1, 4)	1 pce 140 g	Combi 2; 4 min 30 sec	Combi 1; 5 min 30 sec
	2 pcs 280 g	Combi 2; 6-7 min	Combi 1; 8 min
Palets de légumes (1, 4)	4 pcs 150 g	–	Combi 1; 4 min
Saucisses Knackis (1, 2)	3 pcs 100 g	1000 W 30-40 sec	600 W 2 min 30 sec
	6 pcs 200 g	1000 W 1 min	600 W 3 min 30 sec
Boulettes de viande (1, 2)	1 pce 100 g	600 W 1 min & repos 2 min	600 W 1 min 30 sec - 2 min
	2 pcs 200 g	600 W 2 min	600 W 5 min
Friands viande (4)	2 pcs 160 g	Combi 2; 5-6 min	Combi 1; 4 min

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépiéd métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



Attention!

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Tableaux de Réchauffage & Cuisson

Alliment	Poids/Qté	Frais	Surgelé
Alliments tout préparés			
Quiche oignon (4)	1 pce 160 g	Combi 1; 2 min repos 2 min	Combi 1; 2 min 30 sec & repos 2 min
Quiche épinards (4)	1 pce 400 g		Combi 1; 8 min & repos 3 min
Crêpes farcies roulées (1, 4)	2 pcs 240 g	Combi 1; 3 min	Combi 1; 5 min & repos 3 min
Pizza Cuit-et Lève (4)	1 pce 300 g	Combi 2; 3-5 min	Combi 2; 8-10 min
Pizzas piccolinis (4)	9 pcs 270 g	–	6 min Combi 1 & 5 min grill 1
Petit pâté lorrain rond (4)	1 pce 75 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
	2 pcs 150 g	Combi 1; 2 min	Combi 1; 3 min 30 sec
Pomme de terre farcie (3)	1 pce 140 g	–	Combi 1; 4 min
	2 pcs 240 g	–	Combi 1; 9-10 min
Risotto aux cèpes (1, 2)	600 g	–	1000 W 7-8 min
Saucisse tranchée en sauce (2)	2 pcs 220 g	1000 W 1 min 30 sec to 2 min	–
Samossas, boeuf (1, 3)	4 pcs 240 g	Combi 2; 5 min	Combi 1; 8 min 30 sec
Tagliatelle Bolognaise (1, 2)	300 g	1000 W 2 min 20 sec	1000 W 5 min
Tortilla à l'oignon (1, 4)	1 pce 250 g	Combi 1; 5 min	Combi 1; 7 min
	1 pce 500 g	Combi 1; 6 min	Combi 1; 10 min
Saucisse Toulouse crue (1, 3)	Thick x 4 240 g	Combi 2; 8 min	
	Thin x 4 140 g	Combi 2; 7 min	
Pomme de terre avec peau cru (1, 3)	2 pcs 350 g	Combi 1; 13 min	–

(1) retourner ou mélanger à mi-temps. (2) couvrir (3) placer sur le trépied métallique, dans un plat résistant à la chaleur si nécessaire. (4) Mettez le gratin dans un plat résistant à la chaleur et qui passe au micro-ondes.



Attention!

Vérifier toujours que la nourriture est suffisamment chaude après le réchauffage en micro-ondes. En cas de doute, prolongez le réchauffage. Un temps de repos est toujours nécessaire, tout particulièrement si l'aliment ne peut être mélangé. Plus l'aliment est dense, plus le temps de repos sera long.

Croque-monsieur

ingrédients

Pour 1 personne

4 tranches de pain,
beurrées
5 ml de moutarde de Dijon
2 tranches de jambon fumé
100 g de gruyère râpé

Plat: aucun

Accessoires: grille

1. Disposez le pain, face beurrée vers le haut, sur la grille, et faites passer au **Gril 1** pendant 4 minutes, ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
2. Sur une tranche de pain, recouvrez la face non-grillée de moutarde et recouvrez de jambon et de fromage. Recouvrez avec l'autre tranche, face dorée vers le haut. Remplacez-le sur la grille, faites cuire en mode Combi 2 entre 1 minute 30 secondes et 2 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Lasagne

ingrédients

Pour 4 personnes

Sauce à la viande:

1 oignon haché
1 gousse d'ail écrasée
5 ml d'huile
400 g de tomates en conserve, hachées
150 ml de vin rouge
30 ml de purée de tomate
5 ml d'herbes de Provence
500 g de bœuf haché
sel et poivre

Lasagne :

500 ml de sauce béchamel
100 g de fromage dur (p. ex. Cheddar), râpé
5 ml de moutarde
sel et poivre
50 g de Parmesan, râpé
250 g de lasagnes fraîches

Plat: 1 x casserole Pyrex® de

1,5 litre avec son couvercle + 1 x grand plat rectangulaire.

1. Placez l'oignon, l'ail et l'huile dans la cocotte. Couvrez avec le couvercle et placez sur le plat en verre. Chauffez à 600 W pendant 3 minutes. Placez tous les autres ingrédients de la sauce de viande dans le plat. Mélangez bien. Recouvrez avec le couvercle, laissez cuire à 1000 W pendant 10 minutes. Remuez. Faites cuire ensuite à 600 W pendant 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que la sauce soit cuite.
2. Ajoutez la moutarde, l'assaisonnement et le fromage râpé à la sauce blanche. Recouvrez le fond du plat d'une couche de sauce bolognaise, puis d'une couche de lasagne (ne pas se faire chevaucher les feuilles de lasagne), puis d'une couche de béchamel. Répétez ces couches par deux fois, en terminant par une couche de béchamel. Parsemez de parmesan. Placez-le dans le fond du four et faites cuire en mode Combi 1 pendant 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit doré.

Brownies de Boston

ingrédients

Pour 4-6 personnes

100 g chocolat de cuisson
100 g beurre
100 g sucre roux
100 g farine
50 g de noix hachées
2 c. à s. de cacao en poudre
1 c. à c. de levure chimique
1 sachet de sucre vanillé
2 oeufs battus

Plat: 1 plat en Pyrex® d'env.

16 x 20 cm tapissé de papier cuisson & 1 bol

1. Placer le chocolat en morceaux avec le beurre dans le bol et cuire sur 600 W env. 2 min ou jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
2. Ajouter tous les autres ingrédients et bien mélanger avant de verser dans le plat en Pyrex®.
3. Poser sur le plateau tournant et cuire env. 6 min sur Combi 1 ou jusqu'à ce que la surface du gâteau paraisse ferme au toucher.
4. Laisser refroidir avant de découper en carrés.

- Q: Pourquoi mon four ne fonctionne-t-il pas?
- R: Si le four ne fonctionne pas, vérifiez les points suivants:
1. Le four est-il correctement branché?
Débranchez le cordon d'alimentation du four, attendez 10 secondes, puis rebranchez-le.
 2. Vérifiez le disjoncteur et le fusible.
Enclenchez de nouveau le disjoncteur ou remplacez le fusible si nécessaire.
 3. Si tout est normal au niveau du disjoncteur ou du fusible, vérifiez le bon fonctionnement de la prise murale en y branchant un autre appareil électrique. Si cet appareil fonctionne, cela signifie que le problème se situe au niveau du four à micro-ondes. S'il ne fonctionne pas, cela signifie que la prise murale est défectueuse. Si le four à micro-ondes est défectueux, contactez un service d'entretien et de réparation agréé.
- Q: Est-il normal que mon four à micro-ondes produise des interférences sur mon récepteur de télévision?
- R: Certains équipements radio, TV, Wi-Fi, téléphone sans fil, babyphones, bluetooth ou autres équipements sans fil peuvent provoquer des interférences lorsque vous cuisinez avec le four à micro-ondes. Ces interférences sont du même type que celles causées par les petits appareils tels que sèche-cheveux, mixers, aspirateurs, etc. Ce n'est pas le signe que votre four a un problème.
- Q: Pourquoi le four refuse-t-il mes instructions de programmation?
- R: Le four est conçu pour refuser une programmation non conforme. Par exemple, le four n'accepte pas une quatrième étape de cuisson.
- Q: Il arrive parfois que de l'air chaud se dégage par les ouvertures d'aération du four. Pourquoi?
- R: La chaleur dégagée par la cuisson des aliments réchauffe l'air contenu dans la cavité du four. Cet air chaud est évacué du four par ventilation. Il n'y a pas de micro-ondes dans ce dégagement d'air. N'obstruez jamais ces aérations en cours de cuisson.
- Q: Puis-je utiliser un thermomètre de four normal dans le four?
- R: Uniquement lorsque vous utilisez les modes de cuisson four/gril. Le métal dans certains thermomètres peut provoquer un arc électrique dans votre four et ils ne doivent pas être utilisés pour les modes de cuisson par microondes et combinés.
- Q: J'entends des bourdonnements et des cliquetis provenant de mon four quand je cuis en mode combiné. Quelle est la cause de ces bruits?
- R: Les bruits se produisent alors que le four passe automatiquement de la puissance en **micro-ondes** à celle de four/**gril** pour créer le réglage combiné. Ceci est normal.
- Q: Mon four sent mauvais et dégage de la fumée lorsque j'utilise les modes combiné, four et gril. Pourquoi?
- R: Après une utilisation intensive, il est conseillé de nettoyer soigneusement l'enceinte puis de faire fonctionner le four à vide. Cela permettra de brûler les graisses résiduelles ou les projections susceptibles de produire une mauvaise odeur ou de « fumer ».
- Q: Mon four arrête de cuire par micro-ondes et 'H97' et 'H98' s'affichent.
- R: L'affichage indique un problème avec le système d'émission de micro-ondes. Veuillez contacter un centre de service après-vente autorisé.
- Q: Le ventilateur continue à tourner après la cuisson. Pourquoi?
- R: Après l'utilisation du four, le moteur du ventilateur peut se mettre à fonctionner pour refroidir les pièces électriques. C'est parfaitement normal et vous pouvez continuer à utiliser le four pendant cette période.

Entretien de L'appareil

1. Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.
2. Veillez à ce que l'intérieur du four et les joints de la porte soient toujours propres. Enlevez les projections d'aliments ou les éclaboussures présentes sur les parois intérieures du four et sur les joints de la porte à l'aide d'un linge humide. Si le four est très sale, nettoyez-le à l'aide d'un produit de nettoyage non décapant. L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs est vivement déconseillée. **Ne pas utiliser de produits nettoyants pour fours traditionnels.**
3. Ne pas utiliser de produits de nettoyage abrasifs ou ni de racloirs métalliques pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer la surface et de ne pas briser la vitre.
4. Nettoyez les surfaces extérieures du four à l'aide d'un linge humide. Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas par les ouvertures d'aération du four afin de ne pas endommager ses différentes pièces.
5. Nettoyez le panneau de commandes à l'aide d'un linge doux et sec. N'utilisez pas de tampons abrasifs ou de détergents puissants. Lorsque vous nettoyez le panneau de commandes, laissez la porte du four ouverte afin d'éviter tout déclenchement inopiné. Après le nettoyage, presser la **touche arrêt / annulation**.
6. Si de la condensation se forme à l'intérieur ou à l'extérieur de la porte du four, essuyez-la au moyen d'un linge doux. De la condensation peut se former lorsque le four fonctionne dans une pièce très humide. Cela n'est en aucun cas dû à un mauvais fonctionnement de l'appareil.
7. Il est parfois nécessaire de retirer le plateau tournant en verre afin de le nettoyer. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans un lave-vaisselle.
8. Nettoyez régulièrement l'anneau à roulettes et la sole du four pour éviter la production de bruit. A ce fin, il suffit de laver la sole du four avec de l'eau chaude savonneuse, puis de la sécher à l'aide d'un linge sec. Lavez l'anneau à roulettes dans de l'eau savonneuse. Les vapeurs de cuisine accumulées après plusieurs utilisations ne risquent pas d'abîmer la sole ou les roulettes. Assurez-vous de replacer correctement l'anneau à roulettes après l'avoir enlevé.
9. Lorsque vous cuisinez en mode **gril** ou **combiné**, il est inévitable que des éclaboussures de graisse salissent les parois du four. Nettoyez régulièrement le four afin d'éviter qu'il dégage de la fumée en cours d'utilisation.
10. La maintenance du four ne peut être effectuée que par du personnel qualifié. Pour toute opération de maintenance ou de réparation, adressez-vous à votre revendeur agréé.
11. Ne pas utiliser de nettoyeur-vapeur pour le nettoyage de votre four.
12. Il est indispensable de maintenir propre l'intérieur du four. Le non respect de cette consigne peut entraîner une détérioration notable des revêtements susceptible de réduire la durée de vie de votre appareil et pourrait même présenter un danger.
13. Les ouvertures d'aération ne doivent jamais être obstruées. Vérifiez régulièrement qu'elles ne sont pas bouchées par des poussières ou d'autres objets. Si cela se produisait, la surchauffe du four affecterait son fonctionnement et pourrait même présenter un danger.

Fiche Technique

Fabricant		Panasonic
Modèle		NN-GD37HS
Alimentation électrique		230 V 50 Hz
Fréquence de fonctionnement		2450 MHz
Puissance d'entrée :	Maximum	2000 W
	Micro-ondes	1050 W
	Gril	1050 W
Puissance de sortie:	Micro-ondes	1000 W (IEC-60705)
	Gril	1000 W
Dimensions extérieures: W x D x H (mm)		488 mm (W) x 395 mm (D) x 279 mm (H)
Dimensions intérieures: W x D x H (mm)		315 mm (W) x 353 mm (D) x 178 mm (H)
Poids (hors emballage):		10 kg
Niveau sonore		57 dB

Les poids et dimensions sont approximatifs.

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

Fabriqué par: Panasonic Appliances Microwave Oven (Shanghai) Co., Ltd.
888, 898 Longdong Road. Pudong, Shanghai, 201203, China.

Importé par: Panasonic Marketing Europe GmbH

Contact: Panasonic Testing Centre
Winsbergring 15, 22525 Hambourg, Allemagne

Panasonic Corporation
<http://www.panasonic.com>

© Panasonic Corporation 2017

F0003BW91UP
PA0317-10417
Printed in P.R.C.